



PHILIPPE JOANNÈS
MONACO



GILLES TOURNADRE
ROUEN



CLÉMENT ROUILLÉ
ROUEN



TRISTAN ROBREAU
ORLÉANS



ALAN GEAM
PARIS



YANNICK LEFORT
YERRES



GILLES MARCHAL
PARIS 18^e

Churries

GASTRONOMIE

MAGAZINE



Être un chef n'a jamais été aussi passionnant !



A LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES

En 1976, l'aventure **CHEF®** commence avec le lancement du Jus de Veau Lié, une recette emblématique créée **par des chefs pour des chefs**.

Depuis plus de 40 ans, nous vous accompagnons avec une gamme complète de solutions culinaires répondant à vos besoins, dans le respect de la qualité, du goût et de la tradition.

L'engagement **CHEF®** : vous permettre d'exprimer toute votre créativité et votre passion pour la cuisine, afin d'offrir le meilleur à vos convives.

Régis et Jacques Marcon, restaurant Régis et Jacques Marcon





L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

L'ŒUF EN CHOCOLAT

Certains aliments sont et resteront des produits mythiques de notre gastronomie, à l'image du pain, du vin, du fromage par exemple. Nous pouvons y rajouter le chocolat ou « tchocoalt » qui lui n'est certes pas issu de notre civilisation mais est devenu tout aussi légendaire.

En effet, issue de civilisations méso-américaines, la fève de cacao fut utilisée par l'empire aztèque comme base d'échange et de consommation. C'était à la fois une monnaie et une denrée alimentaire illustrant déjà le lien fécond entre la nature et la culture.

Pain, vin et fromage ne furent obtenus qu'après que l'homme ait su parfaitement maîtriser la fermentation de la pâte, du raisin et du lait, il fut de même pour le chocolat dont les Aztèques découvrirent que cette technique facilitait la conservation mais également exhaussait les arômes des fèves.

Ce sont les conquistadores qui ramenèrent en Europe les précieuses fèves de cacao, qui ont rapidement titillé les esprits gourmands et délicats. Le chocolat trouvera son expression gastronomique en bouleversant les goûts et gagnant les faveurs des plus grandes cours d'Europe au XVII^e siècle. Ensuite, la pâte de cacao se développe et c'est chez les apothicaires que l'aristocratie et les médecins se la procurent, connaissant déjà toutes ses vertus thérapeutiques. C'est au XIX^e siècle que le chocolat se démocratise à une plus grande partie de la société et que le métier de chocolatier émerge aussi bien sur des modes artisanaux qu'industriels.

Le chocolat a désormais intégré la tradition culinaire de beaucoup de pays européens notamment la France, la Suisse, la Belgique ou les Pays-Bas et se retrouve régulièrement dans les foyers lors de multiples festivités : œufs, lapins ou cloches pour Pâques...

Le chocolat, avec toutes ses qualités gustatives et vertus thérapeutiques, restera toujours un produit que l'on aime et que l'on aime offrir.

*Le 21 juin 2017, **Michel Del Burgo** ne fêtera pas ses 55 ans, son décès a été annoncé le dimanche 1^{er} mars à trois heures du matin.*

L'annonce de cette nouvelle nous a envahis d'une grande tristesse. C'est un immense talent qui nous quittait. Plusieurs fois étoilé en France et à l'international, ce chef, passionné et passionnant auquel nous avons consacré un Album en 2002, a marqué l'univers de la gastronomie française.

Mes pensées, et celles de l'équipe du magazine vont vers ses proches, ses amis... Nous leur souhaitons le courage nécessaire pour traverser cette épreuve.

• SOMMAIRE •



8 • L'album de
PHILIPPE JOANNÈS
FAIRMONT MONTE CARLO
À MONACO



24 • Les recettes de
GILLES TOURNADRE
RESTAURANT GILL
À ROUEN



34 • La pâtisserie de
CLÉMENT ROUILLÉ
RESTAURANT GILL
À ROUEN



46 • Rendez-vous avec
TRISTAN ROBREAU
LE LIÈVRE GOURMAND
À ORLÉANS



54 • Que se passe-t-il
à Paris..?
ALAN GEAM



69 • Les amuse-bouches
PAR TRISTAN ROBREAU
& STÉPHANE DEBRACQUE



74 • Le mouvement de
CHRISTIAN SINICROPI
GRAND HYATT CANNES
HÔTEL MARTINEZ
LES PRODUITS CANAILLES
CUISINÉS MARINS



82 • La technique salée
du mois
PAR DAMIEN THURIÈS
LE FUMAGE



86 • En aparté
YANNICK LEFORT
MACARONS GOURMANDS
À YERRES



92 • Tea time par
GILLES MARCHAL
PÂTISSERIE GILLES MARCHAL
À PARIS (18^e)



102 • La technique sucrée
du mois
PAR GEOFFREY TURPIN
ENSP À YSSINGEAUX
MISE AU POINT
DU CHOCOLAT



110 • Vins & mets
CROZES-HERMITAGE BLANC 2015
SAINT-JOSEPH 2013
SAINT-CHINIAN 2013
SAINT-ÉMILION
GRAND CRU CLASSÉ 2014

16 • Agenda - 17 • Infos - 108 • Côté livres - 114 • Carnet d'adresses



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



Présente
Josh Johnson

Chef pâtissier à The American Club
Kohler, Wisconsin



Josh Johnson a débuté à l'Ambrosia Euro-American Pâtisserie, l'établissement de son oncle. Il est allé ensuite au Ritz-Carlton Chicago Hotel où il a reçu les précieux conseils du Chef Sébastien Canonne, M.O.F., co-fondateur et doyen de la French Pastry School, mais aussi du Chef En-Ming Hsu, champion du monde de pâtisserie. Par la suite, il s'est installé à New York pour travailler chez Payard's Pâtisserie & Bistro. Après de nombreuses expériences, il est devenu copropriétaire de Cocoa Bean Fine Desserts (Geneva, Illinois), avant de devenir chef-instructeur en pâtisserie à la French Pastry School de Chicago. Le Chef Johnson a notamment gagné le National Pastry Team Championship (Championnat national par équipes de pâtisserie) et a reçu la médaille de bronze lors de la Coupe du monde de la pâtisserie 2015 avec Scott Green et John Kraus.



Sa recette : **Sicilian**

1. Pâte de fruit orange sanguine / yuzu

| | |
|----------------|---|
| 25 g | Fruit'Purée Fruit de la passion Capfruit |
| 118,5 g | Fruit'Purée Orange Sanguine Capfruit |
| 6,5 g | Fruit'Purée Yuzu Capfruit |
| 34,8 g | Sucre |
| 2,2 g | Pectine NH |
| 26,8 g | Glucose |
| 1,12 g | Acide citrique |

Mélanger les 3 purées puis ajouter le sucre et la pectine NH, fouetter pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le glucose et faire cuire le mélange à 102°C. Ajouter l'acide citrique. Laisser reposer et refroidir complètement. Une fois refroidi, mélanger à la main jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

2. Ganache au caramel

| | |
|---------------|-----------------------------|
| 32,4 g | Eau |
| 84,6 g | Sucre |
| 46,8 g | Glucose |
| 81 g | Crème |
| 22,5 g | Sucre inverti |
| 92,5 g | Chocolat au lait caramélisé |
| 11,5 g | Beurre de cacao |
| 46,2 g | Beurre |
| 1,5 g | Sel |

Faire cuire l'eau, le sucre et le glucose pour obtenir un caramel ambré profond. Déglacer avec la crème et verser ce mélange sur le chocolat au lait, le beurre de cacao, le sucre inverti et le sel. Remuer pour émulsifier, laisser refroidir jusqu'à 40°C et ajouter le beurre ramolli et émulsifier.

3. Praliné aux amandes / pignons de pin

| | |
|--------------|----------------|
| 50 g | Eau |
| 200 g | Sucre |
| 225 g | Amandes |
| 75 g | Pignons de pin |
| 1,5 g | Sel |

Faire cuire l'eau, le sucre et les amandes pour obtenir un praliné. Ajouter en fin de cuisson les pignons de pin et le sel. Une fois refroidi, mixer jusqu'à consistance grossière.

Montage

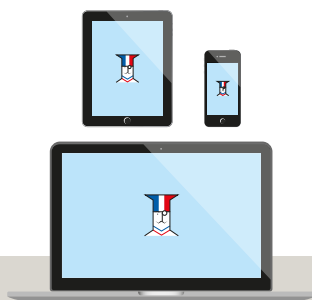
Vaporiser les moules bonbon avec du beurre de cacao coloré tempéré à 29°C. Déposer une fine couche de chocolat au lait 45%. Avec une poche, mettre d'abord la pâte de fruit, la ganache tempérée à 32°C, puis une fine couche de praliné. Laisser entièrement cristalliser et recouvrir le fond avec du chocolat tempéré.



Fruit'Purée Orange sanguine Capfruit

Les oranges sanguines sont récoltées en Sicile, terroir propice de par son fort ensoleillement et sa faible pluviosité. Cueillie à maturité, l'orange sanguine de Sicile est composée d'une chair juteuse, douce et légèrement sucrée. La purée n'est pas pasteurisée, ce qui permet de proposer un produit exceptionnel, tant en couleur, goût que texture, et proposée sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit, comme l'ensemble de la gamme Agrumes.

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE

• GILLES TOURNADRE :

Tacos de homard

• ALAN GEAAM :

Irish chocolate

• GILLES MARCHAL :

Éclair de Brest



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

ENTRÉES

- p. 26 - Tarte façon pizza à la truffe melanosporum
- p. 28 - Salade de Saint-Jacques et houmous de betterave
- p. 48 - Truffe, œufs de caille, champignons à la grecque
- p. 50 - Foie gras, sauce miso
- p. 57 - Carpaccio de noix de Saint-Jacques, mangue, betterave
- p. 70 - Crabe en mue mayonnaise au curry
- p. 71 - Oursin et rouille
- p. 72 - Nuage de tapioca printanier
- p. 73 - Croustillant de foie gras à la betterave et framboise. Note de cacao épicé
- p. 84 - Fleurs de courgettes, homard fumé, citron confit et fleurs de capucine

POISSONS

- p. 27 - Skrei au beurre de chorizo et salade de lentilles
- p. 30 - Saint-Pierre poêlé en filet, endives et citron confit au basilic
- p. 49 - Sandre, navets, raifort, beurre de cardamome
- p. 58 - Turbot, « risotto » vénéré, tartare d'huître
- p. 76 - Saucisse de thon. L'Italie, les épices, les herbes. Une bousculade de paradoxes en équilibre permanent, arbitré par la tripe d'agneau et ses légumes cuisinés comme je les aime.
- p. 78 - Transition. Un assaisonnement volontairement acidulé. Une sensation de fraîcheur aux zestes d'agrumes. La fraise de veau et le poulpe apportent à cette transition et ce tourbillon aux multiples citrons, un jeu de textures aux reliefs subtils marins.

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 80 - Le boudin noir de calamar. À la limite, le seul repère c'est le chou rouge compoté !!! et encore... La recette ? La gourmandise sans « normalement » avec l'amour de ses origines, la mer !

VIANDES

- p. 32 - Ris de veau
- p. 59 - Ris de veau fumé au chêne, crème de céleri, shiitakés, jus de veau acidulé

VOLAILLES

- p. 31 - Pigeon à la rouennaise

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 94 - Agneau Pascal
- p. 96 - Dôme coco/exotique
- p. 98 - Chic et choc
- p. 100 - Tarte citron, fraise et pignons

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

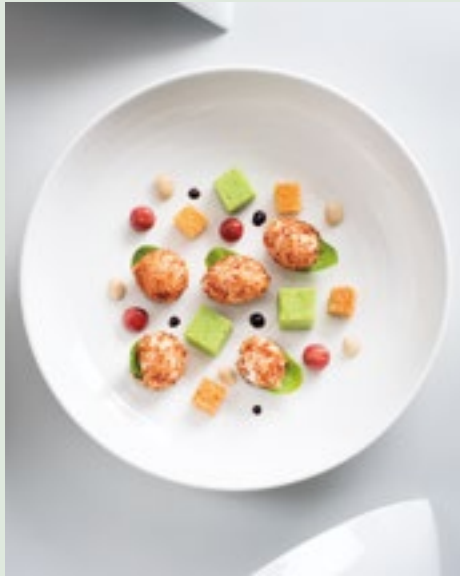
- p. 36 - Sablé au sarrasin, glace et chocolat à la truffe
- p. 39 - Amandine aux pommes
- p. 40 - Île flottante
- p. 43 - Vacherin aux agrumes
- p. 44 - Choco framboise
- p. 51 - Soufflé ananas, sorbet rhum miel
- p. 52 - Tarte kiwi chocolat blanc spéculos
- p. 60 - Lait miel de mon enfance, parfum d'hysope

CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 102 - Mise au point du chocolat
- P. 104 - Lapin gourmand



Crème anglaise aux parfums d'une meurette, œufs de caille, guimauve persil, champignons bouton au miroir de vin rouge



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Sauce meurette : 3 l de vin rouge - 3 kg de champignons de Paris - 100 g de vert de poireau - 600 g de poitrine fumée.

Crème anglaise meurette : 1 l de sauce meurette - 500 g de crème liquide - 16 jaunes d'œufs.

Œufs de caille pochés : 20 œufs de caille - 30 g de vinaigre d'alcool - QS de poudre de lard séché.

Duxelles : 50 g d'échalotes - QS de beurre frais - 10 champignons de Paris - 100 g de crème liquide.

Guimauve persil : 500 g de persil frisé équeuté - 3 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g).

Miroir de vin rouge : 1 l de vin rouge - 150 g de sucre - 150 g de jus de betterave - 1/2 jus de citron vert - QS de féculé.

Champignons bouton au miroir de vin rouge : 50 g de champignons bouton - 50 g d'huile d'olive - 1/2 jus de citron jaune - 400 g de miroir de vin rouge - 100 g d'eau minérale - QS de sel.

QS de mouroons-des-oiseaux, croûtons de pain.

SAUCE MEURETTE

Flamber le vin rouge, ajouter les champignons de Paris, le vert de poireau et la poitrine fumée émincés, cuire le tout pendant 2 heures et laisser infuser hors du feu pendant 30 minutes environ. Égoutter et mettre sous presse pendant 1 nuit. Réduire la sauce obtenue jusqu'à l'obtention d'1 litre de sauce.

CRÈME ANGLAISE MEURETTE

Mélanger la sauce meurette avec la crème liquide et les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet. Verser l'appareil dans le Robot-Cook®, cuire à 80 °C et à 700 trs/mn pendant 12 minutes. Réserver.

ŒUFS DE CAILLE Pochés

Casser les œufs de caille dans un ramequin avec un peu de vinaigre d'alcool puis les pocher dans un tourbillon d'eau vinaigrée frémissante. Les refroidir aussitôt dans une eau glacée. Réserver au froid.

Au moment, les rouler dans de la poudre de lard séché.

DUXELLES

Hacher grossièrement les échalotes dans le Robot-Cook® en mode pulse, puis les suer dans un sautoir avec du beurre frais. Ajouter les champignons de Paris émincés, les tomber puis verser le tout dans le Robot-Cook®, à 90 °C et à 500 trs/mn, cuire pendant 10 minutes. Ajouter la crème, mixer en mode pulse pour terminer la duxelles. Réserver au froid.

GUIMAUVE PERSIL

Blanchir le persil frisé dans de l'eau minérale pendant 10 minutes, le refroidir dans une eau glacée et refroidir séparément 250 g d'eau de cuisson. Égoutter le persil sur un linge (celui-ci ne doit plus contenir d'eau).

Mixer le persil dans le Robot-Cook® à 3500 trs/mn en ajoutant de l'eau refroidie puis passer au chinois étamine.

Dans une sauteuse, chauffer sans bouillir 250 g d'eau de cuisson, assaisonner, ajouter et fondre la gélatine. Passer le tout au chinois dans un cul-de-poule et le poser dans un autre cul-de-poule rempli de glace. Battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une température de 2 °C (soit jusqu'au bec d'oiseau). Décanter l'appareil dans un RM 8 et fouetter en vitesse maximum pendant 4 minutes environ ; jusqu'à l'obtention d'une consistance de crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement et couler dans un cadre carré de 20 cm de côté et de 2,5 cm de hauteur. Réserver au froid pendant 1 heure au minimum. Enlever le cadre et tailler des cubes de 2,5 cm de côté à l'aide d'un couteau mouillé. Réserver sur une plaque.

MIROIR DE VIN ROUGE

Réduire le vin rouge avec le sucre jusqu'à l'obtention de 400 g de liquide.

Séparément, réduire à sec le jus de betterave. Mélanger les deux masses, ajouter le jus de citron vert et lier avec de la féculé ; obtenir une consistance sirupeuse.

CHAMPIGNONS BOUTON AU MIROIR DE VIN ROUGE

Laver et parer les champignons bouton, les faire suer à l'huile d'olive puis déglacer au jus de citron. Ajouter le miroir de vin rouge et l'eau minérale puis cuire le tout à couvert pendant 10 minutes environ. Rectifier l'assaisonnement et réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la duxelles à l'aide d'un cercle de 1,5 cm de diamètre, poser dessus une feuille de mouroons-des-oiseaux puis un œuf de caille poché. Ajouter des cubes de guimauve persil, des cubes de croûtons de pain, les champignons bouton au miroir de vin rouge. Réaliser des gouttes de crème anglaise meurette.



Cuire la crème anglaise meurette dans le Robot-Cook®, à 80 °C et à 700 trs/mn pendant 12 minutes.



Hacher grossièrement les échalotes dans le Robot-Cook® en mode pulse.



Dans un RM 8, monter la guimauve persil en vitesse maximum pendant 4 minutes environ.

L'ALBUM DE Philippe Joannès

PAR MARTINE OCCHIPINTI





Hôtel Fairmont Monte Carlo

L'hôtel *Fairmont* : un palace contemporain, prestigieux, de renommée internationale.

Avec ses six cents chambres, suites et résidences, avec ses trois restaurants nichés dans un environnement exceptionnel, le *Fairmont Monte Carlo* a reçu de nombreuses distinctions dont le titre de Meilleur Hôtel d'Europe par le *Pinnacle Award*...

Une île paradisiaque, disent les fans...

Voici le lieu où officie depuis cinq ans Philippe Joannès. Nommé chef exécutif de l'hôtel, il a en charge la direction des cuisines et du catering de ce bel hôtel monégasque.

Un chef heureux de travailler à Monaco.

Aujourd'hui, loin de sa Champagne natale, et sous le soleil, Philippe Joannès vit son métier passionnément. Nous sommes face à un chef discret, à la recherche de l'authenticité en cuisine, de convivialité et de partage. Il donne la priorité au produit.

Dans les coulisses de l'hôtel, ce Meilleur Ouvrier de France met l'humain au centre de ses préoccupations, soucieux de transmettre son savoir-faire et sa conception de la bonne cuisine. →



La toque pour Philippe, le nœud papillon pour son frère Thierry. Un duo de choc.



En service avec son père, il a 8 ans.



Pilote de char dans le génie à Charleville-Mézières.

T.G.M. : Philippe Joannès, qui êtes-vous ?

P. J. : Je suis fils d'un cuisinier-restaurateur né dans les bulles, à Reims, le 23 mai 1963.

Votre père...

Mon père a débuté sa carrière en Champagne. Avant d'ouvrir son auberge dans un village à une quarantaine de kilomètres de Reims, il travaillait au *Grand Cerf*, comme chef de cuisine.

Votre enfance...

Avec mon frère (à peine un peu plus âgé que moi), nous avons commencé très jeunes dans l'auberge familiale. Lui en salle, moi en cuisine.

L'école...

Le matin, je me rendais à pied à l'école. Pour déjeuner, je rentrais à la maison et j'aidais mon père en cuisine.

L'école, la cuisine... N'était-ce pas un peu beaucoup pour un jeune élève ?

Il me semblait ne pas avoir le choix, en réalité j'étais tout simplement plus intéressé par la cuisine que par l'école...

Des souvenirs de cette période ?

Un souvenir marquant : le marché de Reims. Un départ très tôt le matin de la maison et la rencontre avec des chefs champenois. La famille Lallement, la famille Boyer...

Après les achats, vers sept heures, tout le monde se retrouvait à la *Brasserie le Boulingrin* autour d'un foie de veau à l'échalote

ou d'une tête de veau... C'était le casse-croûte matinal. À neuf heures, chacun était dans son entreprise. Un grand souvenir...

J'ai grandi dans cette ambiance, entouré de produits, de cuisiniers... j'ai fini par aimer ce métier.

À seize ans...

Je quitte l'école, pour un apprentissage dans l'auberge de mes parents.

L'auberge de vos parents...

Une quinzaine de chambres, et un restaurant d'une soixantaine de couverts.

Elle se situait à Notre-Dame-de-Liesse, un lieu de pèlerinage. Durant certaines périodes de l'année, des cars remplis de pèlerins débarquaient dans le village... Nous fêtions aussi la Sainte-Barbe, la Sainte-Cécile... Cela donnait lieu à de grandes tablées.

Les gens venaient à l'auberge pour célébrer le baptême du petit, puis, plus tard, sa communion, ses anniversaires, son mariage... Tout cela tissait des relations assez particulières avec les clients.

À la fin de votre apprentissage...

Sur les conseils de mon père, je monte en région parisienne, à Versailles. Je travaille dix-huit mois au *Trianon Palace*, avec le chef Jean-Jacques Matou.

Pourquoi ne pas être resté dans l'entreprise familiale ?

La situation aurait été confortable pour mes parents ; à la campagne, il est plus simple de travailler avec sa famille. Mais il leur semblait important que je fasse un parcours similaire à celui de mon père. Lui-même était entré dans le métier au *Trianon Palace* de Versailles, une similitude dans nos itinéraires assez amusante...

Après Versailles et un stage au *George V* à Paris, j'effectue mon service militaire, dans le Génie comme pilote de char, puis je fais une saison d'été au *Royal* à Deauville.

Le Royal à Deauville...

Parfois des services de deux cent vingt couverts avec une carte énorme. L'organisation était très compartimentée : la sauce, les légumes...

Une gestion très militaire...

Et des journées de travail non-stop. Avec parfois, plus de deux cents homards à décortiquer, des caisses et des caisses d'asperges à éplucher, d'artichauts à tourner...

Ce que vous y avez appris...

J'ai appris à faire face aux coups de feu, à travailler vite et dans une vraie solidarité entre les équipes. Après avoir marné toute la journée en cuisine, le soir, après le service, nous nous retrouvions tous ensemble autour d'un verre ; nous n'étions pas fatigués... Pourtant, en saison, c'était tous les jours, tous les jours...



Ci-contre :
Course des garçons
de café à Paris avec
son frère Thierry.

À droite :
en cuisine au côté
de Roland Durand.



Que vous évoque cette période ?

Une ambiance de travail très sympa, de belles rencontres que je n'ai jamais perdues de vue, aujourd'hui encore, on se connecte, on prend des nouvelles...

La saison terminée...

Le chef m'envoie à Paris, chez l'un de ses amis, Roland Durand, au *Sofitel Sèvres*.

Le Sofitel Sèvres...

Six cents chambres, le room-service, du *banqueting* et plusieurs restaurants dont un étoilé... Une équipe de folie, une seule partie pouvait compter quinze à vingt cuisiniers... En tout, plus de cent personnes en cuisine.

Roland Durand...

Un des Meilleurs Ouvriers de France. Pour la première fois, je côtoyais un MOF et une cuisine étoilée, ce qui, à l'époque, dans un hôtel, était plutôt rare.

Le groupe Accor...

Chez Accor, les jeunes cuisiniers sont envoyés en formation. Ils sont initiés à l'hygiène, selon les méthodes HACCP, à la gestion avec la réalisation des fiches techniques...

J'avais tout juste vingt ans, j'étais un cuisinier axé sur le produit, plutôt manuel. Là, j'apprenais autre chose.

En plus des formations Accor, Roland Durand nous envoyait régulièrement en stage dans de beaux établissements comme la maison

de Jacques Lameloise trois fois étoilée où j'ai travaillé pendant trois mois.

La maison Jacques Lameloise...

C'était le trois étoiles Michelin où l'on faisait cent à cent dix couverts par jour. Une belle brigade, une rigueur extrême et une polyvalence au sein de l'équipe, nous passions de la viande aux légumes, puis à la pâtisserie...

L'ambiance...

Une ambiance familiale. C'était, pour moi, presque un retour en arrière avec un Jacques Lameloise qui, régulièrement, nous demandait « *quelqu'un veut-il venir avec moi au marché ?* ».

Et tout comme autrefois avec mon père, je partais faire le marché avec le chef, dans la Renault 18 break, sans liste de courses. C'était au gré des produits... Et ça, j'adore.

Je garde d'autres souvenirs tout aussi mémorables. Je me suis retrouvé avec des chefs extraordinaires qui m'ont véritablement marqué tels Gérard Boyer aux *Crayères* à Reims, chef triplement étoilé, ami de mes parents.

Une belle période...

Je grandis, je ne vois pas le temps passer, je reste sept ans au *Sofitel*, avec Roland Durand. Au fil des ans, j'étais devenu son second.

Lorsque le chef décide de reprendre *Le Camélia* à Bougival, je décide de le suivre dans sa nouvelle aventure, je quitte le *Sofitel Sèvres*.

Le Camélia...

Où je rencontre Jean Delaveyne. Roland Durand me confie le poste de sous-chef au *Camélia* et la responsabilité du *Bistro de Seine*, juste à côté. Puis, très rapidement, il me nomme chef des cuisines du *Camélia*. L'aventure dure deux ans.

Ensuite, Neuilly...

Chez Jacqueline Fenix, un restaurant étoilé emblématique de Neuilly.

Le Jacqueline Fenix...

Une petite maison, une très belle clientèle et une patronne qui gère son établissement au top, qui connaît ses clients par cœur et passe vingt-deux heures par jour dans son restaurant. Elle habitait juste au-dessus.

Votre premier poste de chef...

Avec une brigade assez restreinte pour une cinquantaine de couverts par service, dans un établissement qui affiche complet une semaine à l'avance, midi et soir. Je confirme l'étoile dès la première année.

Je reste trois ans chez Jacqueline Fenix.

Expliquez-vous ce que vous y avez découvert...

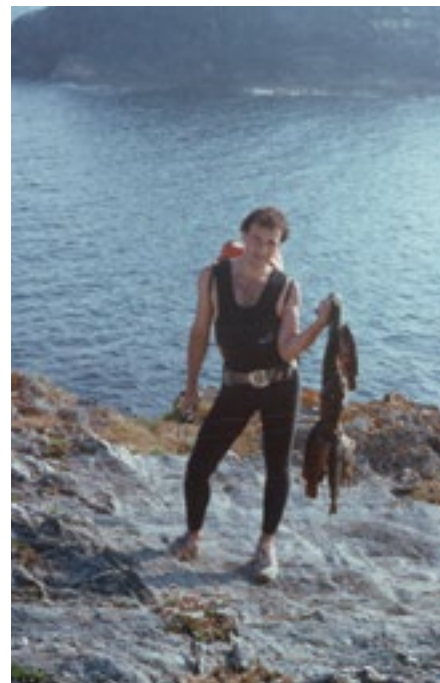
L'impression d'être au cœur de l'action.

C'est-à-dire ?

Je n'étais plus en prise directe avec un chef de cuisine mais avec le client. Lors de mon tour de salle, celui-ci pouvait aussi bien me complimenter que me faire un commentaire pas très agréable à entendre. →



Remise du prix Prosper Montagné. À ses côtés, Éric Frechon, aujourd'hui chef des cuisines au Bristol.



« Ma passion : la plongée sous-marine. »

J'étais à des années lumières du fonctionnement d'une cuisine d'un grand hôtel. Chez madame Fenix, le client se sent comme chez lui et, étoile Michelin ou pas, il vous dit clairement ce qu'il veut manger. C'est lui qui décide de la cuisine dans laquelle vous allez vous immerger.

La presse parle de vous...

Dès l'instant où les clients s'intéressent à un chef, la presse s'intéresse au chef.

Avant de quitter Neuilly, j'accompagne madame Fenix pour l'ouverture d'un deuxième restaurant à Paris le *Richemond-Tremoille*.

Pourquoi avoir quitté cet univers ?

Quand on est fils d'aubergistes, arrive un moment où on a juste envie de se mettre dans la peau d'un restaurateur.

Vous vous installez...

À Paris, avec un ami associé, Patrice Darras. Patrice est en salle, je suis en cuisine et, pour nous aider, nous recrutons une troisième personne polyvalente.

Le restaurant...

Nous succédions à un chef étoilé. Dans la salle, à peine vingt places assises en mode restaurant gastronomique... Or nous, nous étions plus dans le style « ardoise ».

Vous oubliez donc l'étoile Michelin...

Nous procédons à quelques ajustements

pour accueillir trente couverts ; la terrasse est aménagée pour recevoir une quinzaine de clients et nous appelons notre restaurant *Le Rond de Serviette*.

Pourquoi *Le Rond de Serviette* ?

L'enseigne affiche d'emblée une certaine proximité avec le client.

Le concept ?

Chaque client a son rond de serviette nominatif, le concept plaît, tout le monde joue le jeu et certains clients nous offrent des ronds de serviette afin d'agrandir la collection, ce qui nous permet de remplir notre bibliothèque.

La cuisine ?

Une cuisine simple, facile à réaliser, le produit pour le produit. Du poisson plancha ou travaillé en bouillabaisse...

La formule...

Une formule tout compris : une entrée, un plat, un dessert et un prix fixe. Le client sait ce qu'il va payer.

Au départ, l'établissement est ouvert sept jours sur sept...

Puis...

L'équipe s'étoffe... nous prenons la liberté de fermer la maison une journée par semaine.

Et vous rajoutez des couverts...

En-dessous de la salle du restaurant, nous disposons d'une magnifique cave voûtée. Après quelques travaux et équipements, nous y aménageons une salle privative pouvant loger une trentaine de couverts en plus.

Voilà comment nous avons transformé un restaurant gastronomique d'une petite capacité d'accueil en un restaurant pouvant servir deux cent couverts par jour...

Vous souhaitez élargir le concept...

Nous faisons rentrer un troisième associé, Martial Engheuard, et nous ouvrons un autre établissement baptisé *La Timbale Saint-Bernard*.

La timbale s'ajoute au rond de serviette...

Patrice et moi nous nous concentrons beaucoup plus sur le *Rond de Serviette*.

Au bout de quatre ans d'exploitation, vous décidez de quitter l'entreprise.

Pour quelles raisons ?

Pour me rapprocher de ma famille, je souhaitais ouvrir un établissement près de mon domicile, dans les Yvelines, du côté de Chatou.

Mais finalement...

Je ne m'installe pas dans les Yvelines.

Patrick Scicard (président du groupe Lenôtre) me présente à Gaston Lenôtre qui me propose de prendre la responsabilité des cuisines du *Pavillon Élysée*, sur les Champs Élysées.

Le Pavillon Élysée...

Une équipe de quinze personnes. Une restauration événementielle et la gestion des banquets.

Quatre ans plus tard...

Je suis muté dans les laboratoires de



Philippe Joannès au service de « Lenôtre » en compagnie du maire de Beaulieu-sur-Mer et son adjointe.



À l'Élysée, de gauche à droite : Philippe Gobet MOF 1996, Frédéric Anton, Stéphane Glacier, Philippe Joannès (trois MOF 2000) et Patrick Scicard.

production du *groupe Lenôtre* à Plaisir, dans les Yvelines.

Enfin je me rapproche de mon lieu d'habitation....

Le laboratoire de Plaisir...

Cinq cents personnes ! Une très grosse structure... Premier adjoint du directeur, je suis en charge de la création et du développement des produits.

Une belle expérience ?

La maison Lenôtre, c'est comme une grande famille qui compte parmi ses membres plusieurs Meilleurs Ouvriers de France.

La glace, la nougatine, la petite huile, le chocolat... J'ai puisé dans le détail et dans tous domaines. Avec des gens hyper pointus dans leur spécialité : des cuisiniers, des pâtisseries, des professeurs, des responsables de boutiques...

À Plaisir, je reste près de six ans.

Une période durant laquelle on vous suggère de vous inscrire au concours des Meilleurs Ouvriers de France...

Poussé par Patrick Scicard, je m'étais déjà présenté à de nombreux concours.

Alors, le MOF, pourquoi pas ?

D'autant que là, j'étais entouré et coaché par l'équipe formidable de la *maison Lenôtre*.

En 2000...

Je goûte au plaisir de réussir le concours des MOF. Le plus heureux, je pense, fut mon père. Fasciné par l'univers de la cui-

sine, il a toujours suivi de très près mon parcours professionnel.

Le concours...

Le moment le plus plaisant est celui où l'on vous dit : « *tu es capable de...* ». Et la période la plus motivante est celle qui précède le concours : l'entraînement, les qualifications, la demi-finale, la finale... À chaque étape, la concentration, la tension montent d'un cran. Ensuite il y a bien sûr le bonheur de recevoir le titre, un bonheur rapidement accompagné d'une certaine pression...

Pourquoi la pression ?

On attend d'un Meilleur Ouvrier de France qu'il mette à l'honneur et transmette l'excellence à la française ; lors de ses démonstrations, surtout à l'étranger, il n'a plus trop droit à l'erreur.

Et dans son quotidien...

S'il dirige une équipe, il est face à des jeunes cuisiniers très demandeurs et donc très attentifs à la façon dont ils sont managés. C'est d'ailleurs en cela que le titre a du sens : mettre ses compétences à la disposition des jeunes, les motiver, les faire rêver.

Pour un Meilleur Ouvrier de France, le regard de ses jeunes cuisiniers est plus important que celui de sa direction.

En 2000, un laboratoire Lenôtre s'installe sur la Côte d'Azur...

Me voilà donc rendu sur la Côte d'Azur, deux fois par semaine. Je quittais Paris le

matin, je rentrais le soir.

Au départ, il s'agissait de développer le laboratoire de production installé à Mouans-Sartoux.

Puis, très vite, l'activité se développe...

Il y a eu le développement des boutiques, d'une école de cuisine... Les allers-retours ne suffisent plus... Je m'installe sur la Côte d'Azur.

En trois ans, l'équipe passe de quinze à cent personnes (logistique, vente en boutique, professeurs de cuisine...).

Quel poste occupiez-vous ?

Le poste de directeur régional.

Je sortais de plus en plus de la cuisine...

Et douze ans plus tard...

Le Groupe me propose une mission à Paris.

Vous refusez...

Cela faisait douze ans que j'étais installé, et bien installé sur la Côte d'Azur avec ma famille...

Je décide de quitter le Groupe Lenôtre.

En 2012... Chef exécutif au Fairmont Monte Carlo...

Lorsque je suis arrivé, un gros projet était en cours : la rénovation intégrale des cuisines de l'hôtel.

Ma première mission fut donc d'étudier sur plan la configuration des lieux, afin d'optimiser la productivité des différents points de restauration. Les banquets, →



Démonstration au marché aux truffes.



Une belle cérémonie pour le chef, entouré de Christian Estrosi et de sa famille (Patricia son épouse et ses deux enfants Kévin et Marine).

© F. Pitcheal

le room-service, les restaurants, et une activité traiteur à développer.

Un énorme travail de réflexion...

Rien ne devait être laissé au hasard.

Vos différents points de vente...

Le *Saphir 24*, le bistrot où l'on trouve les incontournables d'un hôtel : burgers, pizzas ou pot au feu... Il est ouvert vingt-quatre heures sur vingt-quatre et peut recevoir deux cent cinquante personnes. Au 7^e étage, *L'Horizon*, avec ses cent cinquante couverts par service et sa cuisine centrée sur la mer Méditerranée. Enfin, autour de la piscine, le *Nikki Beach*, une restauration snacking.

Le gastro...

C'est le *Nobu*. Une restaurant asiatique qui fait carton plein.

En avez-vous la responsabilité ?

Oui, pour la partie management et gestion des coûts.

Pour me former à ce concept créé par le célèbre chef Nobu, je me suis rendu à Dubaï, et ensuite à Londres où sont implantés deux *Nobu* étoilés Michelin.

L'activité traiteur de l'hôtel...

Elle s'est remarquablement bien étendue à Monaco et sur toute la région.

Nous organisons des dîners, des déjeuners, des cocktails, tout comme des réceptions événementielles pour parfois cinq mille personnes.

De sacrés moyens logistiques...

Nous y mettons tous les moyens, car ce sont à chaque fois des moments privilégiés que s'offrent nos clients.

Vous aimez cette partie de votre métier...

Faire un cocktail pour faire un cocktail, cela ne m'intéresse pas plus que ça, ce qui me passionne dans la partie traiteur, c'est de créer des interactions entre le lieu, l'événement, les invités, les circonstances...

J'aime imaginer et amener des sensations, au-delà des alliances de saveurs...

Travailler à Monaco...

Monaco, pour le travail, c'est agréable. Sur la Côte d'Azur, nous sommes assujettis aux saisons, cela n'est pas toujours facile à gérer. Ici, c'est toute l'année, avec des événements, des mariages, des colloques, ou de simples petites réunions de travail...

Avec ses six cents chambres, l'hôtel peut satisfaire toutes sortes de demandes.

La clientèle ?

Une clientèle venue du monde entier, une élite internationale qui voyage beaucoup, donc très exigeante.

Le métier de cuisinier...

C'est un métier de passion.

Votre cuisine...

Mes priorités : les produits locaux, donc une cuisine de marché et de saison. La cuisine du Sud a le goût de l'authentique.

Quels conseils donneriez-vous aux jeunes cuisiniers ?

De se donner des objectifs et de surmonter tous les obstacles...

Ce n'est pas toujours évident...

Quel que soit l'objectif que l'on se fixe, arrivera toujours le moment où un obstacle nous permettra de dire, « je n'ai pas réussi parce que... »

Non, il ne faut pas se trouver des excuses, il faut trouver les moyens... Se programmer en quelque sorte.

Votre parcours...

Je suis passé par plusieurs épisodes de vie. L'auberge familiale où tout a commencé, ensuite Paris où j'ai grandi puis je me suis installé, puis l'aventure Lenôtre qui m'a mené sur la Côte d'Azur. Aujourd'hui, c'est Monaco...

Tout cela fut ponctué d'opportunités et des coïncidences de la vie.

Une coïncidence...

Non loin de chez mes parents, dans une petite commune, se trouve la résidence de chasse de la famille Grimaldi de Monaco. Lors de leur séjour, la famille princière déjeunait de temps en temps chez mes parents.

Lors de ma première rencontre avec Stéphanie de Monaco, lorsque j'ai évoqué Notre-Dame-de-Liesse et l'auberge de mes parents, j'ai bien senti que je touchais un point sensible.

© Aline Gérard



Un dîner en l'honneur de Joël Garault avec SAS le Prince Albert de Monaco



Dans ses cuisines, le chef reçoit messieurs Rugeroni et Starck.

© Aline Gérard



Une rencontre de chefs : Michel Roth, Joël Robuchon...

Le chef en compagnie de Laurent Smeulders, Simon Ganache, Alpha Diop et Alessandro Surano.



Le chef cuisinier du prince Albert, Christian Garcia est un ami, nous sommes nés le même jour, la même année, nous travaillons dans la même ville et nous nous retrouvons très souvent au même endroit au même moment, lors de manifestations...

Toutes ces similitudes m'interpellent, même si elles sont le fruit du hasard.

Le prince Albert de Monaco aime les cuisiniers, il les aime sincèrement.

Lorsque Joël Garault a quitté l'hôtel Hermitage pour prendre sa retraite, j'ai convié à un repas une quarantaine d'amis cuisiniers dont Christian Garcia, le chef du prince Albert. Le prince est venu à la soirée, il est rentré à l'hôtel par une porte dérobée, nous faisant la surprise. Joël était très ému.

Si vous deviez vous définir ?

Je ne m'identifierais pas à un grand communicant, je suis plutôt du genre «rassembleur». Je ne cherche ni à briller ni à être reconnu... Je n'ai pas un ego surdimensionné et je prends plus de plaisir à partager qu'à garder pour moi. C'est plus enrichissant...

Votre brigade...

Quatre-vingt cuisiniers.

Le rôle d'un chef de cuisine...

Transmettre sa passion, son énergie et son état d'esprit. En cuisine, tout comme en salle. Parce que même lors de ses absences, tout doit se dérouler comme prévu.

Pour cela, il se fait aider de ses sous-chefs. Au *Fairmont*, j'ai huit sous-chefs.

Quel style de chef êtes-vous en cuisine...

Très exigeant mais indulgent face aux erreurs... En revanche, je ne supporte pas la négligence ni la médiocrité.

J'aime la sincérité dans mes relations avec mes équipes. Toute situation, tout questionnement mérite une réponse.

La réussite...

La réussite n'appartient jamais à un seul homme. Ce sont les compétences de toutes ses équipes qui font le succès d'un chef de cuisine. ■

AGENDA

FOIRE INTERNATIONALE AUX FROMAGES ET AUX VINS DU 7 AU 10 AVRIL, À COULOMMIERS

Ce rendez-vous gourmand célèbre ses cinquante ans entre dégustation, tradition et gastronomie. Près de 30 Meilleurs Ouvriers de France ainsi que 350 exposants et artisans des métiers de bouche s'installent sur le parvis de la sucrerie pour mettre en avant les produits du terroir.

www.foire-fromages-et-vins.com

FOIRE DE L'HUILE D'OLIVE NOUVELLE LES 8 ET 9 AVRIL, À SAINTE-LUCIE-DE-TALLONE

Exposants de produits de l'artisanat et de l'agroalimentaire corses vous donnent rendez-vous pour des dégustations, des démonstrations de greffe et de taille d'oliviers, des ateliers et des conseils culinaires.

www.tallono.fr

LES RENCONTRES GOURMANDES DE LA MÉDITERRANÉE JUSQU'AU 12 AVRIL, À MARSEILLE

Après l'Italie, le Liban et le Maroc, la Turquie est mise à l'honneur. Gérald Passédat invite la chef Aylin Yazicioglu (restaurant *Nicole* à Istanbul) à partager leurs passions communes : la Méditerranée et la gastronomie.

Ensemble, ils proposent une cuisine contemporaine et méditerranéenne, aux accents franco-turcs, dans les différents espaces de restauration du *Môle Passédat*. Aylin Yazicioglu sera présente lors de deux dîners à 4-Mains à *La Table* et un cours de cuisine.

www.passedat.fr

LES CONFÉRENCES DE L'INSTITUT DES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT LE 13 AVRIL, À PARIS (15^e)

L'Institut des Hautes Études du Goût et l'école gastronomique Le Cordon Bleu Paris présentent une série de conférences culinaires gratuites, pour tous ceux qui veulent acquérir des connaissances sur un thème ou un produit spécifique. Pour ce nouveau rendez-vous, Coline Arnaud, doctorante spécialiste de l'histoire de la pâtisserie, aborde un thème original : « Gâteaux et œufs de Pâques : origines, design et relectures ».

www.heg-gastronomy.com

SALON SUGAR PARIS DU 20 AU 22 AVRIL, À PARIS (12^e)

Temple de la pâtisserie pour les uns, piège de la gourmandise pour les autres... Le salon vous propose de découvrir un grand marché, un bar à gourmandises pour déguster des pâtisseries, la Fabrik à Gato pour s'informer sur des techniques précises, la Pastry Show pour assister à des démonstrations de chefs pâtisseries talentueux.

www.salon-sugar.com

LES VIGNERONS DANS LA VILLE LE 22 AVRIL, À CHINON

Pendant ce moment de convivialité partagé, les vignerons font déguster leur millésime « en avant-première » aux Chinonais et tous ceux qui aiment le Chinon.

www.chinon.com

RHUM FEST PARIS DU 22 AU 24 AVRIL, À PARIS (12^e)

Rendez-vous au Parc Floral pour cette 4^e édition de printemps. Du côté des animations, le salon vous propose des masterclass, des cours de dégustation, le Bar des nouveautés, le stand Rhums de demain, une boutique éphémère, des food trucks...

www.rhumfestparis.com

UN 5 À 7 CHEZ MON CAVISTE JUSQU'AU 24 AVRIL, À PARIS

Cette opération inédite est organisée chez une trentaine de cavistes de quartier, choisis pour leur gouaille et leur sens de la transmission. Chaque atelier, « premier flirt » pour les amateurs et « à la folie » pour les passionnés avertis, permet de découvrir quatre vins issus des AOC du Languedoc agrémentés des tartines artisanales made in Sud de France du producteur Saveurs Sud.

www.5a7chezmoncaviste.com

37^e FÊTE DES CRUS DU BEAUJOLAIS LES 29 ET 30 AVRIL, À JULIÉNAS

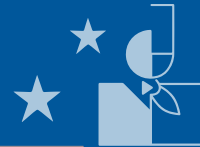
Cette nouvelle édition est l'occasion de (re)découvrir les dix crus du Beaujolais. En plus des neuf crus invités, les vignerons de Juliéna vous ouvrent les portes de leurs caves, toutes desservies par un petit train. Au programme : découverte des terroirs de l'appellation et dégustations de vieux millésimes.

www.fetedescrus.beaujolais.com

PLANTES, PLAISIRS, PASSIONS LES 6 ET 7 MAI, À LA ROCHE-GUYON

Outre l'exposition-vente de végétaux de qualité et des conférences, les visiteurs pourront, dans le cadre de visites guidées, (re)découvrir le jardin anglais et le potager-fruitier du château labellisé « jardin remarquable », et participer à des ateliers « potager » consacrés à la connaissance et à la préservation de notre patrimoine végétal.

www.chateaudelarocheguyon.fr



le CEFPPA, votre partenaire formation

AGENDA DES CONCOURS

CONCOURS DU JEUNE CHEF, LES ESPOIRS DE MOUGINS

Le concours est dédié à tous les cuisiniers professionnels qualifiés, âgés au maximum de trente-cinq ans. Quatre d'entre eux seront sélectionnés sur recettes écrites par un jury présidé par le chef Daniel Boulud (*Daniel*, 2 étoiles au guide Michelin, et *Café Daniel*, New York). La présélection des candidats se fera sur le thème : « Tradition du Bassin méditerranéen ». Les participants devront décliner une recette autour de la palette des saveurs d'une région ou d'un pays et mettre en avant le terroir du Bassin méditerranéen, avec les produits imposés suivants : daurade ou agneau, garniture de saison. La finale se déroulera le 25 juin lors du festival Les Étoiles de Mougins. Chaque candidat réalisera sa recette de présélection devant le public.

Date limite d'inscription : 12 mai 2017
Renseignements : concours@lestoilesdemougins.com
Inscriptions : Office de tourisme de Mougins - Les Étoiles de Mougins/ Concours du Jeune Chef « Les Espoirs de Mougins » - 18, boulevard Courteline - 06250 Mougins - France

BOURSE D'ÉTUDES LE CORDON BLEU POUR LE PROGRAMME 2017 DES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT

Cette bourse d'études concerne les anciens étudiants de l'École Le Cordon Bleu, ou les professionnels du milieu culinaire et du secteur agro-alimentaire, âgés au minimum de vingt-et-un ans. Les candidats devront fournir un CV comportant toutes les informations utiles pouvant influencer sur la décision du jury, un court essai de cinq cents mots environ, intitulé : « En quoi les HEG contribueront-elles à ma formation et à ma carrière ? », une explication en vingt-cinq mots : « Quelle est, selon vous, la contribution majeure de l'éducation en matière de gastronomie pour l'humanité ? ».

La prochaine session se tiendra du 9 au 21 octobre : la première semaine de cours se déroulera dans le nouveau campus de l'Institut Le Cordon Bleu Paris, la deuxième à Reims. Seuls vingt-cinq participants sont sélectionnés chaque année pour suivre le programme. Le gagnant sera annoncé le 29 juin 2017.

Date limite d'inscription : 31 mai 2017
Inscriptions : contact@heg-gastronomy.com



**Gastronomie vegan,
bio et végétale**

Yoann ABITBOL

Chef de Cuisine

du
10 au 12 avril
2017



**Glaces, sorbets
et desserts glacés**

Jean-Thomas SCHNEIDER

Champion du Monde
de Pâtisserie

du
24 au 26 avril
2017



**Vision contemporaine de la
cuisine et techniques " poussées "**

Jérôme SCHILLING

Chef Exécutif 2* Michelin

2 et 3 mai
2017



Pâtisserie sans gluten

Xavier STERKE

Chef Pâtissier Consultant

9 et 10 mai
2017



**Créativité culinaire
aux influences d'Asie**

Michel PORTOS

Chef de Cuisine

du
15 au 17 mai
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-Restauration

77 route du Rhin - 67400 ILLKIRCH (Strasbourg)

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

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

INFOS

Côté Jardin by Christophe Ferré, une adresse bistro

Christophe Ferré ouvre une nouvelle adresse à Cannes : *Côté Jardin*. Le chef de *L'Antidote* a racheté ce restaurant coquet cannois pour mettre en lumière une cuisine maison et bon marché, faisant la part belle aux saveurs maraîchères. Selon l'envie du chef, les hôtes dégusteront des fleurs de courgette, de la mousse d'avocat ou des caviars de légumes à partager ou pas.

Dans cette « cantine », le nouveau promu Maître restaurateur met sa créativité au défi dans deux nouveaux univers. Au rez-de-chaussée, en salle comme dans la véranda, sont proposés des déjeuners et des dîners de qualité, élaborés avec des produits frais, et à un prix abordable ; à l'étage, un esprit festif et chaleureux s'installe pour déguster des tapas maison et une sélection de vins.

Une nouvelle aventure culinaire que Christophe Ferré partage en famille avec ses enfants Alexis et Jade, déjà présents dans les cuisines de *L'Antidote*.



© MFN

Alexandre Bonnel, rejoint Gérard Borrel dans les cuisines de La Corne d'Or

Fort d'un riche parcours au sein d'établissements étoilés, qui l'a mené du restaurant *Le Bateau Ivre* (Le Bourget-du-Lac), aux côtés de Jean-Pierre Jacob, à *l'Hôtel du Golf* (Corrençon-en-Vercors) auprès de Jérôme Faure, Alexandre Bonnel a rejoint les cuisines familiales de *La Corne d'Or*, à Corenc près de Grenoble.

Alexandre Bonnel étant le beau-fils du chef Gérard Borrel, le jeune cuisinier représente ainsi la quatrième génération à œuvrer derrière les pianos du restaurant. À chaque service, déjeuner et dîner, le jeune homme âgé de 25 ans va à l'essentiel et délivre une cuisine en perpétuel mouvement, spontanée et goûteuse, reflet de sa personnalité et de ses envies du moment. Un savoir-faire et une passion placés sous le regard bienveillant de Gérard Borrel, qui dresse les assiettes au passe avant l'envoi en salle.

Un nouveau chapitre semble s'être ouvert sur la destinée de *La Corne d'Or*.



© Anthony Cottarel

Un nouveau challenge pour le chef Jean-François Oyon

Le chef Jean-François Oyon prend la direction des cuisines du *Sheraton Paris Airport Hotel & Conference Centre*. Sa mission : moderniser les trois restaurants de l'établissement (*Les Étoiles*, *Les Saisons* et le *Galaxy Bar*) pour ravir les papilles des voyageurs du monde entier...

Francilien de souche, Jean-François Oyon développe dès l'enfance une passion pour la gastronomie en regardant les émissions de Raymond Oliver. Et c'est naturellement qu'il commence sa carrière en rejoignant à l'âge de 16 ans la brigade de Joël Robuchon au sein de son établissement *Jamin*.

S'ensuit une carrière de dix-sept ans dans de prestigieuses maisons étoilées telles que *Le Chiberta* à Paris (8^e), *Jacqueline Fénix* à Neuilly, *Le Jules Verne* à Paris (7^e), ou encore *Le Pergolèse* dans le seizième arrondissement de la capitale. À partir de 2001, Jean-François Oyon intègre des structures avec des brigades plus importantes, telles que *Le Ciel de Paris* (15^e), *Les Ombres* (7^e) ou encore *La Grande Brasserie des Capucines* (9^e) avant de rejoindre les cuisines du *Sheraton Paris Airport Hotel & Conference*.

Côté cuisine, le chef revisite la tradition et la simplicité de la gastronomie française dans un style néo-classique. En offrant un moment de plénitude, de détente et de partage autour de la dégustation, il transmet son savoir-faire et sa passion à ses convives.



© Caspar Miskin Photography



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

L'Épicerie-comptoir Mère Brazier, la gastronomie au quotidien

D'un côté, Mathieu Viannay, chef doublement étoilé du restaurant *La Mère Brazier* à Lyon. De l'autre, Gilles Demange, grand épicurien, spécialiste de l'immobilier contemporain et fondateur du championnat du monde de pâté-croûte. Ensemble, ils ouvrent *L'Épicerie-comptoir Mère-Brazier*. Un lieu de vie qui s'adresse à tous ceux qui veulent manger vite et bien, près de leur lieu de travail, ou qui veulent amener chez eux les produits de qualité d'une gastronomie familiale au quotidien.

Les visiteurs auront le choix parmi les produits frais et faits maison, tels le pain, les viennoiseries, les terrines, pâtés et charcuteries, les sandwiches, les fromages ou le poulet de Bresse du dimanche, à consommer sur place installés autour de conviviales tables d'hôtes, ou à emporter.

L'immeuble de caractère des années 50 accueille une sélection des meilleurs produits d'épicerie fine française, de l'apéritif au dessert, et un large choix de vins et d'eau minérale.



© Matthieu Cellard

Florent Pietravalle, nouveau chef de La Mirande en Avignon



Après quatre années en qualité de sous-chef dans le restaurant triplement étoilé de Pierre Gagnaire, Florent Pietravalle écrit désormais sa propre partition de chef des cuisines à *La Mirande*, l'un des plus célèbres et des plus anciens hôtels particuliers de la cité des papes. Originaire de Montpellier, Florent Pietravalle possède un parcours sans faute, riche en expériences et en rencontres : *Le Grand Pré* aux côtés de Raoul Reichraft à Roaix, *l'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon* à Paris, *l'Atelier* de Jean-Luc Rabanel à Arles.

C'est le hasard ou le destin, peu importe comme on le nomme, qui a mis *La Mirande* sur le chemin de Florent Pietravalle. En vacances dans la région, il fait une halte dans l'établissement, où il rencontre Martin Stein, le propriétaire des lieux. Alors lorsque le chef de *La Mirande* Jean-Claude Aubertin prend sa retraite, Martin Stein se souvient du jeune chef et lui propose le poste.

Et le talent a fait le reste. Aujourd'hui, Florent Pietravalle place les produits, qu'il dénêche auprès des producteurs du marché, au cœur de sa cuisine. Une cuisine savoureuse, guidée par l'émotion, et dont les maîtres-mots sont le partage, l'équilibre et la découverte.

Fabien Rouillard succède à Gérard Mulot

© J.-B. Millot

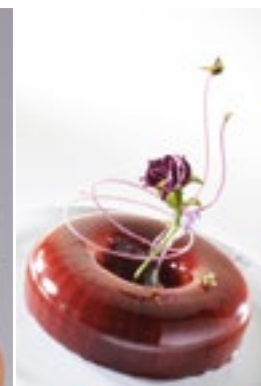
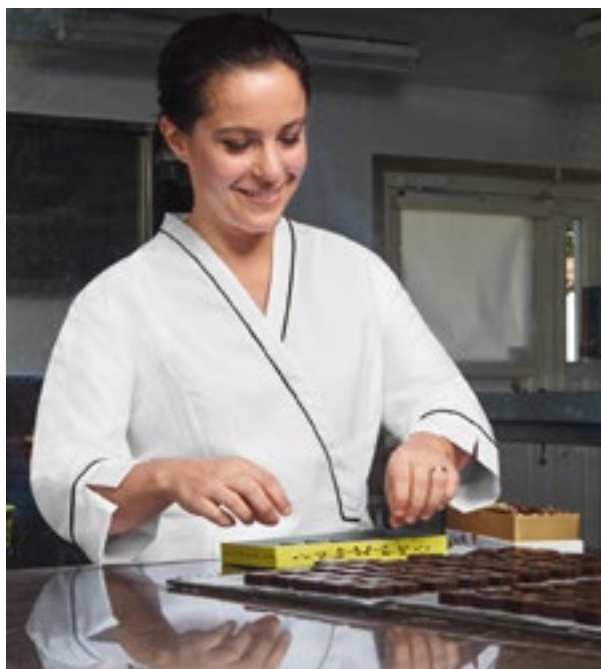


Quand on a bâti une maison avec passion et pendant de nombreuses années, la transition, s'il y en a une, peut s'avérer délicate. C'est pourquoi Gérard Mulot et Fabien Rouillard se sont donnés le temps. Dix-huit mois plus exactement : une période nécessaire pour installer une relation de confiance et permettre à Fabien Rouillard de poser ses marques auprès de l'équipe de 90 collaborateurs, dont certains sont dans l'entreprise depuis plus de trente ans.

Que les becs fins habitués des créations sucrées et salées de Gérard Mulot se rassurent : Fabien Rouillard s'attache désormais à faire vivre cette véritable institution parisienne dans la lignée de ses prédécesseurs et le respect de leurs recettes emblématiques.

Épaulé par son équipe, l'ancien directeur de la création de la maison *Fauchon* insufflera progressivement un nouveau souffle à l'établissement, prêt à répondre aux nouvelles attentes d'une clientèle qui se tourne vers des plaisirs simples et réconfortants. Prochain projet en vue : une gamme de produits qui voyagent et le développement de l'activité traiteur à domicile.

BRAGARD



INFOS

Taste of Paris, pour le plus grand plaisir des papilles.
Du 18 au 21 mai, à Paris (8^e)



© Akatire

Le festival printanier Taste of Paris investira, pour la troisième année, la nef du Grand Palais avec un nouveau casting de chefs régaland les gourmets au sein de restaurants éphémères, des ateliers et des démonstrations pour découvrir les secrets des plus grands cuisiniers, et un marché de producteurs et d'artisans.

Dix-neuf chefs proposeront plus de soixante-dix plats signature ou des créations composées spécialement pour l'événement. Parmi eux, les fidèles de la première heure, qui ont construit la réputation de Taste of Paris : **Guy Savoy** (restaurant *Guy Savoy*), **Thierry Marx** (*Mandarin Oriental Paris*),

Frédéric Anton (*Le Pré Catelan*), **Romain Méder** (restaurant *Alain Ducasse au Plaza Athénée*), **Stéphanie Le Quellec** (*La Scène à l'Hôtel Prince de Galles*), **Nicolas Beaumann** (*Maison Rostang*), **Juan Arbelaez** (*Nubé à l'Hôtel Marignan*), **Kei Kobayashi** (*Kei*) et **Pierre Sang Boyer** (restaurants *Pierre Sang*).

À leurs côtés, des chefs représentant la nouvelle scène parisienne, énergique et multiculturelle : **Julia Sedefdjian** (*Les Fables de la Fontaine*), **Sylvestre Wahid** (*Thoumieux*), **Yoshitaka Takayanagi** (*L'Agapé*), **Tomy Goussset** (*Tomy & Co*).

Le festival accueillera également **Philippe Labbé** (*La Tour d'Argent*) et **Grégory**

Marchand (*Frenchie*).

Amandine Chaignot (*Rosewood London*), **William Ledeuil** (*Ze Kitchen Gallery*) et **Jean-Baptiste Lavergne** (*La Table du 11*), trois anciens élèves de l'École Ferrandi se succéderont au sein d'un pop-up restaurant éponyme.

Enfin, n'oublions pas l'univers sucré avec les chefs pâtisseries **Guy Krenzer** (*Maison Lenôtre*) et **Christophe Adam** (*L'Éclair de Génie*).

Taste of Paris promet une nouvelle fois d'exceptionnelles soirées gastronomiques sous la belle verrière du Grand Palais.

www.tasteofparis.com



L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils incroyables et simples d'utilisation mis à votre disposition pour **sublimer votre savoir-faire**. Pour une saison printanière fraîche et osée, créez des **entremets différenciants** par l'impression de motifs, la personnalisation, ou un **moule dont vous aurez créé le design**.

Apportez une **touche de croquant ou de fruit** grâce à nos décors à parsemer, ou nos inclusions, personnalisez vos créations glacées à l'infini, ou décorez-les finement d'un décor chocolat, ou d'un cuir de fruit.

Découvrez notre collection Printemps-Été 2017



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

LES RECETTES DE Gilles Tournadre



Solidement ancré dans son terroir, le restaurant *Gill* se dresse fièrement sur les quais rouennais depuis plus de trente ans. Et il a de quoi : il est devenu une séduisante valeur sûre de la gastronomie normande, qui plus est auréolée de deux étoiles étincelantes depuis vingt-sept ans. Le secret de son chef Gilles Tournadre ? « *Une remise en question de chaque instant.* »

Petit-fils et fils de pâtissier, Gilles Tournadre a baigné très tôt dans le monde de la gastronomie. Mais lui a préféré se tourner vers la cuisine. Après un tour de France qu'il l'a mené Chez Albert, au Lucas Carton, au Châlet du Mont d'Arbois,

aux Templiers, au Taillevent et au Château Andrieu, il est rentré chez lui à Rouen, avec son épouse Sylvie, pour ouvrir sa propre adresse et raconter leur belle histoire.

Devenu chef à son tour, il s'oriente vers la tradition et le terroir normand, et donne à son établissement un esprit familial. « *J'ai le bonheur d'avoir été élevé à la ferme, et d'avoir conservé le souvenir de toutes les bonnes odeurs qu'il y avait. Dont une en particulier, celle du poulet du dimanche midi, arrosé avec du bon beurre fermier.* »

C'est donc naturellement qu'il a construit sa cuisine autour de ses souvenirs et ses émotions.



Restaurant Gill à Rouen

Au-delà des courants ?

« Je me suis toujours tenu au courant des modes, mais je ne les ai jamais suivies. En les essayant, je me suis vite rendu compte qu'elles ne me correspondaient pas. Après tout, ne dit-on pas souvent que la mode se démode. Pour ma part, j'ai traversé les décennies, en restant moi-même. »

Nous l'avons compris, le chef est affranchi de toutes influences, il s'attache à proposer une cuisine lisible et sans chichi.

Une simplicité derrière laquelle se cache une réelle technicité dans les jus, les assaisonnements, la précision des cuissons... « Ma cuisine est peut-être moins spectaculaire à l'œil, moins design, mais elle a du goût et des racines. Pour moi, c'est ça le plus important. Et je pense que notre travail autour du goût confirme la durée de notre établissement. »

Le produit, star de la cuisine du chef ?

Sans conteste... « Nous sommes là uniquement pour veiller à ne pas le galvauder, ne pas le dénaturer, à le sublimer à juste titre sans ajouter de superflus. » Et pour le mettre davantage en avant, le chef a choisi de le présenter dans le plus simple des appareils : des assiettes blanches...

« À Rouen, nous avons la chance d'être sur un terroir très riche, entre terre et mer. » Et si lui prend l'envie de s'aventurer dans un autre territoire que le bocage normand, le chef a tissé un réseau dans toute la France pour trouver le produit idéal dans son propre terroir et à la saison voulue.

Cette quête de l'excellence et du beau produit va même au-delà des frontières. Amoureux du Japon, où il retourne une à deux fois par an, depuis 26 ans, Gilles Tournadre fait voyager nos sens jusqu'en Asie, en ajoutant des influences nipponnes dans ses assiettes à travers par exemple des bouillons, des épices... Un équilibre entre la gastronomie française et la cuisine japonaise qui régale les becs fins rouennais.

Locavore ou pas ?

Toujours hors des modes, le chef n'a-t-il donc pas succombé au phénomène locavore ? « Il est intéressant de travailler les produits locaux. Mais attention : le terroir pour le terroir, cela n'a plus de sens aujourd'hui. Auparavant, les produits étaient spécifiques à une région, à cause d'une typicité, d'un climat, aujourd'hui on fait de tout partout. Par exemple, on trouve du foie gras dans le Nord alors qu'il

est traditionnellement originaire du Sud-Ouest. On se demande pourquoi ? »

« C'est un peu comme avoir des fruits rouges toute l'année. Tout est devenu question de technique : à n'importe quel endroit de la terre, on peut créer les conditions pour cultiver tel ou tel produit. C'est ainsi, même si c'est dommage. »

Et pour Gilles Tournadre, les chefs de cuisine ont un important rôle pédagogique à jouer. « Dans une société comme la nôtre, les clients ont besoin de repères dans la traçabilité des produits tout comme dans la saisonnalité. »

Le futur ?

Même s'il a toujours des projets plein la tête, Gilles Tournadre songe déjà à sa sortie de scène.

Et pour lui succéder, il pense fortement à son bras droit Jérôme Vanelslande, avec lequel il collabore depuis 15 ans. « Ce n'est pas pour tout de suite, mais il faut l'organiser. Je pense que Jérôme est doué, il est appelé à continuer peut-être sans moi. »

Tarte façon pizza à la truffe melanosporum

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

60 g Truffes en fines lamelles
(*tuber melanosporum*)

Pâte à pizza :

300 g Farine
7 g Sel fin
240 g Beurre en pommade
100 g Eau

Purée de champignons :

50 g Beurre
3 Échalotes émincées
500 g Champignons de Paris émincés
200 g Porto rouge
5 g Arôme de truffe noire
250 g Bouillon de légumes
QS Sel, poivre

Coulis de roquette :

2 kg Roquette
50 g Huile d'olive
50 g Eau
QS Sel fin

Vinaigrette à la truffe :

160 g Crème de Tartuffon (crème à base de truffes blanches, cèpes, huile d'olive et sel)
80 g Vinaigre balsamique
100 g Huile de truffe
300 g Huile d'olive
2 Cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
QS Sel fin
QS Jeunes pousses (au choix)

PÂTE À PIZZA

Dans un cutter (Robot-Coupe), mixer la farine avec le sel et le beurre en pommade. Ajouter l'eau, mixer à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et laisser reposer la pâte au froid pendant 15 minutes avant de l'utiliser.

PURÉE DE CHAMPIGNONS

Fondre le beurre et colorer les échalotes émincées, ajouter les champignons de Paris émincés et laisser colorer à feu vif. Déglacer avec le Porto et ajouter l'arôme de truffe. Mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes et cuire le tout. Mixer dans un Thermomix à chaud, en vitesse 8, puis passer au tamis et rectifier l'assaisonnement.

COULIS DE ROQUETTE

Blanchir la roquette et la refroidir dans de l'eau avec des glaçons. L'égoutter puis la mixer dans un blender avec l'huile d'olive, l'eau et le sel.

VINAIGRETTE À LA TRUFFE

Dans un cul-de-poule, mélanger et émulsionner les ingrédients cités.

CUISSON

Étaler la pâte à pizza entre deux feuilles de papier sulfurisé, détailler des disques de 10 cm de diamètre et les cuire entre deux plaques dans un four à 180 °C pendant 12 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Recouvrir un disque de pâte à pizza cuit

avec la purée de champignons et réchauffer dans un four à 100 °C pendant 5 minutes environ. Dès la sortie du four, disposer les lamelles de truffe et dresser dans une assiette. Ajouter le coulis de roquette, disposer des jeunes pousses assaisonnées avec la vinaigrette à la truffe.

VIN CONSEILLÉ

Sancerre - « Vendange du 10 Octobre 2006 » - Lucien Crochet.



Skrei au beurre de chorizo et salade de lentilles

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Pavés de skrei (cabillaud de Norvège - de 140 g)
 QS Gros sel, herbes (au choix)
- Beurre de chorizo :**
- 250 g Beurre
 100 g Poudre de chorizo (chorizo séché)
 75 g Poudre de poivron rouge séché
 10 g Poudre d'amande
 5 g Mie de pain
 50 g Moutarde
 20 g Persil
- Vinaigrette :**
- 1 Cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
 2 Cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin
 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive
 QS Sel
 10 g Poudre de coriandre (coriandre torréfiée et écrasée)
 1 Branche de romarin hachée
- Salade de lentilles :**
- 50 g Dés de carottes
 50 g Dés de céleri-rave
 1 Gousse d'ail
 QS Thym, laurier
 200 g Lentilles cuites
 50 g Échalotes ciselées confites au vinaigre de vin rouge
 50 g Dés de vert de courgette blanchis
 2 Cuillères à soupe de purée de persil
 2 Cuillères à soupe de demi-glace de viande

PRÉPARATION

Mettre les pavés de skrei au gros sel pendant 5 à 8 minutes selon la grosseur. Les rincer sous l'eau froide, les sécher et les réserver au froid.

BEURRE DE CHORIZO

Dans un cutter, déposer les ingrédients cités et mixer le tout pendant 5 minutes. Réserver le beurre au froid pendant 30 minutes puis l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson et le bloquer à nouveau au froid. Détailler des rectangles de la taille des pavés de skrei, les réserver au froid.

VINAIGRETTE

émulsionner les ingrédients cités puis ajouter la poudre de coriandre et le romarin haché.

SALADE DE LENTILLES

Étuver pendant 5 minutes les dés de carottes et de céleri-rave avec la gousse d'ail, du thym et du laurier. Ajouter les lentilles cuites, les échalotes confites et au moment, les dés de vert de courgette blanchis et la vinaigrette pour lier.

CUISSON

Cuire les pavés de skrei sur une plancha côté peau pendant 4 minutes, les couvrir avec une cloche pendant 1 minute puis retirer et laisser reposer au chaud pendant 4 minutes. Au moment, recouvrir les pavés de skrei avec un rectangle de beurre de chorizo et le fondre sous la salamandre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, étaler de la purée de persil à l'aide d'un peigne, ajouter la salade de lentilles et un pavé de skrei. Réaliser des points de vinaigrette et de demi-glace de viande. Décor : herbes (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Chinon rouge - « Le Clos Guillot » 2011 - Domaine Bernard Baudry.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

12 Noix de coquilles Saint-Jacques

Houmous de betterave :

250 g Betterave rouge cuite

50 g Pain de mie

1 Cuillère à soupe de tahina
(pâte de sésame)

50 g Jus de citron jaune

1/2 Gousse d'ail

1 Pincée de cumin en poudre

6 g Sel fin

**Réduction de betterave
et graines de moutarde :**

3 kg Betteraves rouges

QS Glucose

100 g Vinaigre de cidre

1 Anis étoilé

5 g Graines de moutarde

70 g Eau

40 g Sucre

5 g Sel fin

1 Trait de vinaigre de cidre

Purée de citron jaune :

2 Citrons jaunes

QS Sucre semoule

Oignons rouges pickles :

2 Oignons rouges

500 g Vinaigre de vin rouge

500 g Eau

3 Cuillères à soupe
de sucre semoule**Radis noir pickles :**

1 Radis noir

500 g Vinaigre de riz

500 g Mirin (alcool de riz sucré)

3 Cuillères à soupe
de sucre semoule**Lamelles de betterave rouge :**

3 Betteraves rouges

QS Décor : Borage Cress®,

Vene Cress® (micro-végétaux)

pousses de betterave chioggia,

fleurs de bourrache, pousses

de cumin, copeaux de betteraves

crus (rouge, jaune et chioggia)

Salade de Saint-Jacques et houmous de betterave

HOUMOUS DE BETTERAVE

Dans un Thermomix, mixer les ingrédients cités à froid, passer au tamis et réserver.

RÉDUCTION DE BETTERAVE ET GRAINES DE MOUTARDE

Centrifuger les betteraves, réduire de moitié le jus obtenu avec 12 g de glucose (pour 100 g de jus de betterave), le vinaigre de cidre et l'anis étoilé.

Faire tremper les graines de moutarde dans de l'eau froide pendant 24 heures puis les blanchir 3 fois et les cuire avec l'eau, le sucre, le sel et le trait de vinaigre de cidre.

Mélanger les graines de moutarde avec la réduction de betterave.

PURÉE DE CITRON JAUNE

Dans un sac sous vide, disposer les citrons entiers avec leur poids en sucre. Faire le vide et cuire dans un four vapeur à 100 °C pendant 30 minutes environ puis mixer le tout.

OIGNONS ROUGES PICKLES

Tailler les oignons rouges en bâtonnets.

Porter à ébullition le vinaigre de vin rouge avec l'eau et le sucre, ajouter les oignons rouges et cuire à feu doux pendant 3 minutes. Refroidir rapidement en cellule.

RADIS NOIR PICKLES

Tailler le radis à la mandoline en fines lamelles avec la peau.

Porter à ébullition le vinaigre de riz avec le mirin et le sucre. Verser les lamelles de radis noir et refroidir rapidement en cellule.

LAMELLES DE BETTERAVE ROUGE

Laver les betteraves et les envelopper dans du papier d'aluminium. Les cuire dans un four à 120 °C pendant 4 heures. Les éplucher puis les tailler en fines lamelles à l'aide d'un trancheur électrique. Les détailler avec un emporte-pièce rond de 2 mm de diamètre.

CUISSON

Poêler les noix de coquilles Saint-Jacques avec du beurre clarifié, sur une seule face puis les assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait de purée de citron à l'aide d'un pinceau. Dresser dessus 3 noix de coquilles Saint-Jacques et une lamelle de betterave rouge. Ajouter les pickles, l'houmous de betterave puis la réduction de betterave et graines de moutarde.

Décor : Borage Cress®, Vene Cress®, pousses de betterave chioggia, fleurs de bourrache, pousses de cumin, copeaux de betteraves crus (rouge, jaune et chioggia).

VIN CONSEILLÉ

Sancerre blanc - « Le Cul de Beaujeu » 2013 - Lucien Crochet.



Saint-Pierre poêlé en filet, endives et citron confit au basilic

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

550 g Filets de Saint-Pierre

4 Citrons jaunes (2+2)

QS Sucre, sel, poivre de Cayenne, jus de citron jaune, beurre clarifié

100 g Eau

50 g Sucre

12 g Glucose

8 Endives

1 Pomme (granny smith)

Sauce :

1 l Fumet de homard au basilic

8 Bâtons de citronnelle écrasés

12 Feuilles de lime

2 g Poudre de safran

10 g Racine de curcuma frais

1 Pincée de curry rouge

1 Filet de citron

QS Sucre de palme (suivant l'acidité)

150 g Beurre

QS Rondelles de citron confit, tuiles à l'encre de seiche, feuille d'Apple Blossom® (micro-végétal)

CITRONS CONFITS

Mettre deux citrons jaunes sous vide avec leur poids en sucre, les confire dans de l'eau maintenue à 85 °C pendant 3 heures. En fin de cuisson, mixer le tout ; obtenir une marmelade.

Zester les 2 citrons restants, tailler les zestes en julienne et les confire avec l'eau, le sucre et le glucose pendant 1 heure environ à feu doux.

ENDIVES CONFITES

Trier, laver les endives, les laisser entières puis les mettre sous vide avec 2 cuillères à soupe de sirop de confisage de la julienne de citron et cuire dans de l'eau maintenue à 85 °C pendant 2 heures 30. Les retirer du sac sous vide et les effeuiller.

POMME CONFITE

Éplucher la pomme, la couper en cylindres de 5 mm de diamètre et de 2 cm de longueur, puis les déposer dans de l'eau citronnée et les cuire sous vide dans de l'eau maintenue à 90 °C pendant 10 minutes.

SAUCE

Verser les ingrédients cités dans une casserole, porter à frémissement et cuire pendant 20 minutes. Passer au chinois, réduire et monter au beurre.

CUISSON

Poêler les filets de Saint-Pierre côté peau, avec du beurre clarifié, les retourner, les déposer dans une plaque et finir de les cuire dans un four à 130 °C pendant 3 à 4 minutes (suivant la grosseur). Assaisonner.

FINITION

Fondre 25 g de beurre dans une casserole, ajouter les endives effeuillées, les cylindres de pomme confite, une cuillère à soupe de marmelade de citron, un peu de julienne de citron confit puis une demi-cuillère à soupe de sirop de confisage.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un filet de Saint-Pierre, ajouter les endives, des cylindres de pomme confite et la sauce.

Décor : rondelle de citron confit, tuile à l'encre de seiche, marmelade de citron, feuilles d'Apple Blossom®.

VIN CONSEILLÉ

Faugères - « Cistus » 2014 - Château de La Liquière.





Pigeon à la rouennaise

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Pigeons (de 550 g)
- QS Savora (moutarde aromatisée), moutarde, spéculos en poudre, lait, cognac, sel, poivre, cerfeuil
- 1 kg Topinambours (600 + 400)
- 1 Chou vert frisé
- 20 g Foie gras frais
- 1 Branche de thym
- 1 Feuille de laurier
- 1 Gousse d'ail
- 1 l Vin rouge
- 80 g Sang de pigeon
- 80 g Beurre de foie gras (40 g de beurre frais mixé avec 40 g de foie gras cuit)
- 1 Cuillère à soupe de crème fraîche
- 4 Spéculos concassés

PRÉPARATION

Habiller (flamber, vider) les pigeons. Lever les filets et les cuisses des pigeons, les réserver séparément de la carcasse. Mélanger tant pour tant : savora et moutarde, réserver. Peler, cuire 600 g de topinambours dans

du lait, les égoutter et les mixer dans un blender, assaisonner la purée obtenue. À l'aide d'une mandoline, tailler en fines tranches les topinambours restants avec la peau, et les frire à 180 °C. Effeuillez, blanchir le chou vert frisé, le refroidir dans de la glace et éponger les feuilles.

PROCÉDÉ

Disposer les filets de pigeons tête-bêche en insérant entre, une tranche de foie gras frais. Envelopper le tout dans une feuille de chou vert puis dans du papier film. Mettre sous vide dans un sac rétractable, le rétracter dans de l'eau bouillante et cuire dans de l'eau maintenue à 80 °C pendant 2 minutes puis à 58 °C jusqu'à l'obtention de 54 °C à cœur. Refroidir.

Cuire les cuisses sous vide avec thym, laurier et ail, dans de l'eau maintenue à 66 °C pendant 2 heures.

SAUCE ROUENNAISE

Colorer les carcasses des pigeons, dégraisser, déglacer au cognac, mouiller au vin rouge jusqu'à hauteur et réduire. Mouiller

avec de l'eau et cuire le tout pendant 2 à 3 heures. Passer, réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit) et dégraisser.

Au moment, lier la sauce avec le sang de pigeon, passer au chinois, monter avec le beurre de foie gras, rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème fraîche.

FINITION

Réchauffer les pigeons dans un four à 55 °C pendant 15 minutes.

Désosser les cuisses de pigeons, les colorer dans une poêle.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait avec le mélange de moutardes à l'aide d'un pinceau et parsemer dessus les spéculos concassés. Dresser les filets de pigeon coupés en deux puis deux cuisses. Disposer la purée et les chips de topinambour. Verser la sauce rouennaise.

Décor : pluches de cerfeuil.

VIN CONSEILLÉ

Volnay - Santenots-du-Milieu 2005 - Comtes Lafon.

Ris de veau

PRÉPARATION

Dégorgier les ris de veau pendant 12 heures dans de l'eau froide. Les blanchir puis les limoner (enlever la fine membrane qui les entoure) et les portionner à 145 g. Réserver au froid.

Cuire séparément pois gourmands, potimarron, pak-choï et mini-poireaux à l'anglaise, réserver.

Peler les salsifis, les cuire sous vide dans un four vapeur à 85 °C pendant 2 heures.

Éplucher les grosses carottes, les cuire à l'étuvée dans une cocotte avec du bouillon de légumes, thym, laurier et ail.

Blanchir les trompettes-de-la-mort, les refroidir dans de l'eau glacée. Les égoutter, les faire sauter avec du beurre et les assaisonner.

MOUSSELINE DE BUTTERNUT À LA CITRONNELLE

Éplucher, vider et émincer la butternut. La disposer dans une cocotte avec la citronnelle, l'ail et un peu de bouillon de légumes. Cuire à couvert jusqu'à l'évaporation du liquide, retirer la citronnelle et mixer le tout avec le gingembre confit, les jus de citrons et l'huile d'olive. Passer au tamis, rectifier l'assaisonnement et réserver.

JUS DE VEAU

Tailler la poitrine de veau en petits dés.

Tailler la garniture en grosse mirepoix.

Colorer la poitrine, l'assaisonner, ajouter la garniture et la suer, dégraisser, déglacer au vin blanc, réduire à sec et mouiller à hauteur avec de l'eau. Réduire à nouveau à sec, remouiller avec de l'eau à hauteur et cuire pendant 2 à 3 heures. Passer, réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit) et dégraisser totalement le jus. Le réduire à glace et réserver.

PROCÉDÉ

Dans une poêle, colorer les ris de veau avec un filet d'huile de pépins de raisin et du beurre, sur toutes leurs faces puis les assaisonner.

FINITION

Glacer tous les légumes avec du bouillon de volaille et du beurre.

Monter le jus de veau au beurre, rectifier l'assaisonnement.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la mousseline de butternut à la citronnelle à l'aide d'un peigne, poser dessus un ris de veau et ajouter tous les légumes. Verser le jus de veau.

Décor : Vene Cress®, Crazy Peas®.

VIN CONSEILLÉ

Châteauneuf-du-Pape blanc - Domaine de Beurenard 2014 - Coulon & Fils.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 kg Noix de ris de veau

20 g Pois gourmands

100 g Potimarron

1 Pak-choï (chou chinois)

2 Mini-poireaux

100 g Salsifis

2 Grosses carottes

(1 orange et 1 jaune)

1 Branche de thym

1 Feuille de laurier

1 Gousse d'ail

100 g Trompettes-de-la-mort

QS Sel, poivre, huile de pépins

de raisin, beurre, bouillon

de légumes, bouillon de volaille

Mousseline de butternut

à la citronnelle :

1,4 kg Butternut

8 Bâtons de citronnelle

5 Gousses d'ail

QS Bouillon de légumes

240 g Gingembre confit

3 Jus de citrons

210 g Huile d'olive

Jus de veau :

1 kg Poitrine de veau

1 Carotte

1 Oignon

1 Échalote

2 Gousses d'ail

QS Vin blanc, thym, laurier

QS Vene Cress®, Crazy Peas®

(micro-végétaux)



LA PÂTISSERIE DE Clément Rouillé



Il y a six ans, Gilles Tournadre a confié la carte sucrée de son restaurant gastronomique au chef pâtissier Clément Rouillé.

Quand il commence ses études dans la gastronomie au Lycée hôtelier Daniel-Brottier à Smermesnil, Clément Rouillé choisit de faire ses armes dans l'art culinaire à travers un BEP et un bac professionnel en cuisine.

Mais une formation en pâtisserie au sein de la *Maison Lenôtre*, offerte par son employeur, finit par le convaincre définitivement : la pâtisserie sera sa voie. Il quitte alors le monde de la cuisine.

Sans autre expérience, il devient en quelque sorte un autodidacte de la pâtisserie. Le jeune homme se forme au jour le jour dans de belles maisons Relais & Châteaux : le *Château de la Treyne* en Dordogne, où il reste près de deux ans auprès du chef Marc Jean, puis la *Maison Troisgros* à Roanne pendant huit mois, avant de retourner à nouveau au *Château de la Treyne*. « Dans ces deux maisons, j'ai appris toutes les bases inhérentes à la pâtisserie, notamment les techniques de cuisson. Et aussi la rigueur de notre métier. »



Restaurant Gill à Rouen

Nostalgique de sa région natale, Clément Rouillé décide de se rapprocher de Rouen. *« Le restaurant Gill était le seul établissement qui m'intéressait dans la région, alors j'ai envoyé une candidature spontanée à monsieur Tournadre sans trop d'espoir. »*

Et pourtant, les coïncidences font parfois bien les choses, Gilles Tournadre est justement à la recherche d'un pâtissier pour son restaurant gastronomique.

« Gilles Tournadre est un chef-propriétaire très présent auprès de ses équipes. Il est rare de le voir rater un service. Sa bienveillance est très motivante pour nous. »

Pâtissier à l'imagination débridée, Clément Rouillé travaille, en binôme avec le chef des cuisines, des pâtisseries simples

et goûteuses, faisant la part belle aux produits frais et de saison. Une complémentarité pour ne pas briser l'équilibre des saveurs entre le monde salé et l'univers sucré. *« Nous échangeons beaucoup sur nos idées nouvelles ou sur ce qui peut être amélioré. Le chef est très exigeant sur le travail du goût mais aussi dans la qualité de présentations de nos assiettes. »*

Cinq desserts, évoluant régulièrement, composent la carte du gastro : *« Nous veillons à apporter un certain équilibre pour contenter le plus grand nombre possible : les hôtes retrouvent toujours des sorbets de saison, une pâtisserie au chocolat, et un soufflé au Calvados qui représente la Normandie, notre région. Ils sont complétés par des suggestions du jour. »*

Un seul dessert reste inchangé depuis l'ouverture du restaurant : il s'agit du fameux millefeuille minute de Gilles Tournadre, décliné à la vanille Bourbon, au chocolat, au café ou à la pistache, que le jeune chef pâtissier s'attache à réinterpréter avec constance.

Les suggestions du jour mettent à l'honneur essentiellement les fruits de saison : *« Depuis que je suis chez Gill, je m'intéresse énormément aux fruits, à la façon de les approcher, à leur fragilité... Avec eux, il est nécessaire d'avoir de la rigueur et de la réactivité car ils exigent de travailler selon les aléas de la saison et des contraintes climatiques. »*

Une chose est sûre, nous sommes face à un pâtissier heureux... pour qui chaque saison amène son lot de passion et de créativité.

Sablé au sarrasin, glace et chocolat à la truffe

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un sablé au sarrasin, dresser dessus une quenelle de ganache chocolat lait truffe et une quenelle de glace vanille truffe. Piquer dedans des opalines sarrasin et des plaquettes de chocolat blanc truffé.

Décor : rondelles de truffe noire, sauce chocolat.

VIN CONSEILLÉ

Banyuls « Robert Pagès » - Domaine Madeloc.

Sablé au sarrasin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

125 g *Beurre*
45 g *Sucre glace*
1 g *Sel*
60 g *Farine de blé*
60 g *Farine de sarrasin*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre avec le sucre et le sel puis ajouter les farines. Former un pâton et le laisser reposer au froid pendant 1 heure environ.

Étaler la pâte à 1 cm d'épaisseur, détailler des rectangles (de 8 x 2 cm) et les cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

Ganache chocolat lait truffe

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

225 g *Crème liquide*
150 g *Couverture lait*
45 g *Truffe noire hachée*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème, la verser sur la couverture hachée, lisser et ajouter la truffe noire hachée. Réserver au froid pendant 12 à 24 heures.

Au moment, monter dans un batteur comme une chantilly.

Glace vanille truffe

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

500 g *Lait entier*
250 g *Crème*
6 *Jaunes d'œufs*
300 g *Sucre*
QS *Arôme de truffe*
100 g *Truffe noire hachée*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre puis cuire le tout à 84 °C. Hors du feu, ajouter de l'arôme de truffe et la truffe noire hachée. Réserver dans un bol à Pacojet. Bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Opaline sarrasin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g *Sucre*
80 g *Glucose*
80 g *Graines de sarrasin*

PROCÉDÉ

Chauffer le sucre avec le glucose à 160 °C, ajouter les graines de sarrasin puis verser sur un Silpat®. Laisser cristalliser, mixer en poudre puis saupoudrer à l'aide d'une passoire sur un Silpat® et fondre dans un four à 180 °C pendant 3 minutes. Laisser refroidir et briser en morceaux irréguliers.

Plaquettes de chocolat blanc truffé

PROCÉDÉ

Tabler du chocolat blanc, ajouter de la truffe noire hachée puis étaler finement entre 2 feuilles de rhodoïd. Laisser cristalliser et briser en morceaux irréguliers.





Amandine aux pommes

PROCÉDÉ

Foncer la pâte sucrée dans un moule à tartelette de 8 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur, le garnir avec la crème d'amande puis avec la garniture. Poser dessus une noix de beurre et cuire le tout dans un four à 150 °C pendant 25 minutes environ et laisser refroidir.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une tartelette dans une assiette, poser dessus une quenelle de sorbet pomme sur un crumble pistache. Ajouter des points de purée de citron et une cristalline de pomme.

Décor : menthe ciselée.

VIN CONSEILLÉ

Cidre - « Cuvée Colette » - Domaine Dupont.

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Beurre*
40 g *Sucre glace*
360 g *Farine*
8 *Œufs*
4 *Jaunes d'œufs*
12 g *Fleur de sel*

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec le sucre glace et la farine jusqu'à l'obtention d'une masse sableuse. Ajouter les œufs, les jaunes et la fleur de sel puis laisser reposer au froid pendant 30 minutes avant utilisation.

Crème d'amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

50 g *Beurre en pommade*
50 g *Sucre*
50 g *Poudre d'amande*
1 *Œuf*
10 g *Farine*
50 g *Alcool de poire*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, mélanger le beurre avec le sucre, ajouter la poudre d'amande puis l'œuf et la farine. Parfumer avec l'alcool de poire et réserver au froid.

Sorbet pomme

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

300 g *Pommes*
150 g *Sirop à 30 °B*
120 g *Jus de citron*

PROCÉDÉ

Mixer les pommes crues avec la peau, le sirop et le jus de citron. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Garniture

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

10 *Pommes (granny smith)*
50 g *Jus de citron*
50 g *Sucre*
50 g *Eau*

PROCÉDÉ

Éplucher les pommes, les couper en 2 à la verticale et enlever l'intérieur. Les mettre sous vide avec les ingrédients restants (sirop). Cuire dans un four vapeur à 100 °C pendant 25 minutes. Couper les pommes en grosses rondelles.

Cristalline de pomme

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

2 *Pommes*
Sirop :
500 g *Eau*
700 g *Sucre*

PROCÉDÉ

Tailler les pommes avec la peau en tranches de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'un trancheur électrique ou d'une mandoline, les tremper dans le sirop pendant 30 minutes puis les égoutter sur un Silpat®. Les sécher dans un four à 100 °C pendant 2 heures environ.

Purée de citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 *Citron*
QS *Sucre, eau, jus de citron*

PROCÉDÉ

Parer les extrémités du citron et le mettre sous vide avec la même quantité d'eau et de sucre que le poids du citron. Cuire dans un four vapeur à 100 °C pendant 30 minutes. Mixer le tout et détendre avec du jus de citron. Réserver au froid.

Île flottante

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer un carré de meringue légère vapeur, dresser dessus la brunoise de mangue marinée puis verser autour le jus de kiwi. Disposer une quenelle de sorbet piña colada et ajouter une tuile en pâte à cigarette.

Décor : zeste de citron vert.

VIN CONSEILLÉ

Vouvray moelleux - « Réserve » 2009 - Philippe Foreau.

Jus de kiwi

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

10 *Kiwis*
125 g *Eau*
125 g *Sucre*

PROCÉDÉ

Couper les kiwis grossièrement.
Faire chauffer l'eau avec le sucre pour le fondre, ajouter les kiwis et mixer le tout, réserver.

Meringue légère vapeur

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

125 g *Blancs d'œufs (soit 4)*
50 g *Sucre*

PROCÉDÉ

Monter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux, ajouter le sucre, verser le tout dans un cadre (de 12 x 4 x 4 cm) et cuire dans un four vapeur à 70 °C pendant 8 minutes. Détailler avec un emporte-pièce carré de 5 cm de côté.

Brunoise de mangue marinée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

2,5 *Mangues*
QS *Graines de fruit de la passion*

PROCÉDÉ

Peler, couper les mangues en brunoise et mélanger des graines de fruit de la passion. Réserver au froid.

Sorbet piña colada

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

70 g *Eau*
30 g *Sucre semoule*
10 g *Glucose*
300 g *Pulpe d'ananas*
25 g *Malibu*
40 g *Rhum*
70 g *Pulpe de noix de coco*
1 *Jus de citron*

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre et le glucose, verser aussitôt sur la pulpe d'ananas et réserver au froid.

Faire bouillir le Malibu avec le rhum et la pulpe de noix de coco. Hors du feu, ajouter le jus de citron et mélanger avec l'appareil ananas. Turbiner, réserver au grand froid.

Pâte à cigarette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

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

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, étaler la pâte à l'aide d'un chablon rectangulaire (de 12 x 8 cm) et cuire dans un four à 180 °C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, les mettre en forme de dent-de-loup. Réserver au sec.





Vacherin aux agrumes

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une couche de crème citron, lisser à la spatule ou à la cuillère puis disposer les suprêmes d'orange, de pamplemousse et dés de mangue sur la crème. Ajouter des bâtonnets de meringue et disposer une quenelle de sorbet pamplemousse et un kumquat confit. Verser de la pulpe de fruit de la passion.

Décor : tranche d'orange confite.

VIN CONSEILLÉ

Muscat de Beauges-de-Venise 2014 - Domaine des Bernardins.

Crème citron

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

160 g Jus de citron
2 Râpées de zeste d'un citron
3 Œufs
5 Jaunes d'œufs
215 g Sucre
250 g Beurre

PROCÉDÉ

Porter le jus et le zeste de citron à ébullition, verser sur les œufs et les jaunes blanchis avec le sucre puis cuire le tout comme une crème pâtissière. Hors du feu, incorporer le beurre et monter le tout. Laisser refroidir et réserver.

Suprêmes d'orange, de pamplemousse et dés de mangue

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

5 Oranges
5 Pamplemousses
1,5 Mangue

PROCÉDÉ

Peler les oranges et les pamplemousses à vif. Lever les suprêmes, bien les sécher avec du papier absorbant et les réserver. Peler, tailler la mangue en dés, réserver.

Meringue

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

125 g Blancs d'œufs (soit 4)
125 g Sucre semoule
65 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs et incorporer le sucre semoule petit à petit. Bien les serrer puis ajouter le sucre glace à l'aide d'une maryse. Pocher des bâtonnets de meringue avec une douille unie (n° 23) sur des Silpat®, les sécher dans un four à 100 °C pendant 1 heure environ.

Sorbet pamplemousse

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

300 g Lait
150 g Sucre
10 Feuilles de menthe
500 g Jus de pamplemousse

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec le sucre et la menthe, ajouter le jus de pamplemousse chinoisé puis turbiner. Réserver au grand froid.

Kumquats confits

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

Sirop :

250 g Eau
250 g Sucre
1 Tige de citronnelle
25 g Gingembre
1 Gousse de vanille fendue et grattée
1 Zeste de citron
500 g Kumquats

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec les ingrédients cités, ajouter les kumquats et les confire pendant 2 heures environ. Réserver.

Choco framboise

MONTAGE

Sur les règles qui entourent le croquant praliné, déposer des règles de la même épaisseur puis couler la ganache framboise et laisser prendre. Ajouter des règles de 4 mm d'épaisseur et couler le sorbet framboise, lisser et bloquer le tout au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler un carré de choco framboise de 8 cm de côté et le pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat rouge. Le dresser dans une assiette, poser dessus une quenelle de sorbet litchi. Réaliser des points de ganache chocolat sur le choco framboise et des points de coulis de framboise dans l'assiette. **Décor** : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Champagne rosé - Bollinger.

Croquant praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

100 g *Couverture lait*
160 g *Praliné*
15 g *Beurre*
100 g *Pailleté feuilletine*

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre la couverture avec le praliné et le beurre puis ajouter le pailleté feuilletine. Étaler entre 2 règles de 2 mm d'épaisseur et laisser cristalliser.

Ganache framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

200 g *Pulpe de framboise*
30 g *Lait entier*
150 g *Crème liquide*
350 g *Couverture noire amère*
à 72 %

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la pulpe de framboise avec le lait et la crème, verser sur la couverture, laisser refroidir légèrement puis dresser aussitôt.

Sorbet framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

550 g *Framboises fraîches*
450 g *Sirop (225 g d'eau et 225 g de sucre)*
1/2 *Citron jaune*

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter le jus de citron.

Mixer les framboises, passer au chinois, ajouter le sirop, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Appareil à pistolet chocolat rouge

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

100 g *Couverture lait*
100 g *Beurre de cacao*
QS *Colorant rouge*

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre les ingrédients cités, pulvériser à 40 °C.

Sorbet litchi

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

500 g *Pulpe de litchis frais*
300 g *Sirop (150 g de sucre et 150 g d'eau)*
QS *Extrait de rose*

PROCÉDÉ

Identique au sorbet framboise.



RENDEZ-VOUS AVEC Tristan Robreau



On pourrait passer des dizaines de fois devant *Le Lièvre Gourmand* sans le voir tant il ressemble aux autres maisons bourgeoises du XIX^e siècle, situées sur les bords de Loire... Pas d'enseigne pour le distinguer, pas de panneau, ni de couleur vive... Juste un nom écrit discrètement sur la façade.

C'est dans cette adresse pleine de charme du centre-ville d'Orléans qu'ont choisi de s'établir le chef Tristan Robreau et son épouse Émilie.

Formés à Grimaud près de Saint-Tropez, chez la Famille Meilleur à *La Bouitte* de Saint-Martin-de-Bellevue et en Australie, ils se sont rencontrés sur les bancs du lycée hôtelier et ont construit une carrière à deux.

Au commencement...

Le Lièvre Gourmand est une création de William Page. Tout d'abord situé dans le Cher, le chef installe son restaurant à Orléans il y a 7 ans sans changer son style ni sa cuisine, et amène avec lui son étoile Michelin remportée en 2004. Le restaurant devient une adresse incontournable.



L'équipe au complet : Ludovic, Thomas, Émilie, Tristan, Prescillia, Alexis & Kumi.

Le Lièvre Gourmand - Orléans

Mais désireux de s'envoler vers des horizons plus lointains, au-delà de l'Atlantique, il collabore avec Émilie et Tristan Robreau, de retour d'Australie, pour effectuer une transition en douceur. Le hasard fait parfois bien les choses : ces derniers sont originaires de la région.

Deux années de gestion plus tard, et le couple de restaurateurs vole de ses propres ailes. Par petites touches, Émilie et Tristan s'approprient les lieux : monsieur derrière les fourneaux et madame à la salle, à l'accueil, à la décoration.

Selon Tristan Robreau, le plus dur pour un cuisinier est de trouver son identité et surtout de la garder. « *Cela prend du temps de construire sa propre identité, il ne faut pas aller trop vite, essayer de ne pas trop regarder à côté, de ne pas trop regarder ce que font les autres pour ne pas les copier, ou pire, pour ne pas mal les copier.* »

Aujourd'hui...

Le chef entend élaborer une cuisine novatrice et fusionnelle, influencée notamment par la gastronomie asiatique. L'Asie, une des

passions du chef. Il s'y rend régulièrement pour s'imprégner de la culture, du contact des gens, des paysages...

« *En cuisine ou en sommellerie, nous proposons une belle ouverture sur le monde.* »

Un concept original

La carte est changée à un rythme soutenu. Elle propose un menu « grignotage », pour se laisser guider, et des menus composés de deux, trois ou quatre plats, avec un concept original : les intitulés des assiettes ont été remplacés par une suggestion de sept produits : Crabe, Truffes, Saint-Jacques, Haddock/Oursin, Sandre, Foie Gras, Agneau. Chaque produit sélectionné est décliné en deux préparations : l'une chaude, l'autre froide.

Les produits changent selon les saisons, l'humeur, les découvertes, les conseils des maraîchers ou ceux des clients habitués.

Le chef a mis en place un plat et un produit emblématiques : le crabe en mue (crabe à la carapace molle) et les truffes. « *Nous travaillons les truffes toute l'année. Les gens ont très rarement, voire jamais, l'occasion d'en manger. Le restaurant est le lieu idéal*

pour leur faire découvrir leur saveur. Et cela fait partie de notre mission : les faire rêver, les initier, les faire voyager à travers un plat. »

Une jeune équipe dynamique

Ils sont trois en cuisine, trois en salle pour trente couverts ou deux en cuisine, deux en salle pour vingt couverts. Pour tous, le maître-mot est l'accueil. « *Un moment passé chez nous doit devenir un moment hors du temps, privilégié. Dans la qualité de l'accueil, du service ou de la dégustation, tout est fait pour que chaque hôte se sente unique.* »

Le guide Michelin a été séduit par la jeune équipe. L'étoile conquise par l'ancien chef-propriétaire est confirmée en 2015, puis 2016 et 2017. La clientèle locale rend également hommage à cette belle reprise en renouvelant chaque jour toute sa confiance. Un pari gagné en tous points.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : ÉMILIE ROBREAU
ET ALEXIS POINTEREAU.

Truffe, œufs de caille, champignons à la grecque

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Œufs de caille
 10 g Amandes effilées
 QS Beurre, vinaigre, poudre de coriandre, fleur de sel
 30 g Truffe

Vinaigrette :

10 g Sauce de poisson (fish sauce)
 10 g Vinaigre de riz (Mizkan)
 100 g Huile de colza
 25 g Jus de truffe

Soupe de champignons de Paris :

300 g Champignons de Paris
 40 g Échalote ciselée
 25 g Beurre
 1 Gousse d'ail écrasée
 60 g Huile de colza
 8 g Gros sel
 25 g Farine T. 55
 QS Muscade
 200 g Lait
 200 g Eau
 200 g Crème liquide
 10 g Jus de lime
 1,5 g Agar-agar

Pesto d'estragon :

100 g Estragon
 100 g Huile de colza
 QS Vinaigre balsamique blanc

Légumes à la grecque :

Bouillon :

250 g Huile d'olive
 250 g Vin blanc
 500 g Eau
 50 g Vinaigre de riz (Mizkan)
 QS Graines de coriandre, thym, laurier
 1/4 Chou-fleur
 1/4 Chou romanesco
 4 Oignons grelots
 1/4 Brocolis
 40 g Champignons de Paris boutons
 4 Enokis (champignons asiatiques)
 4 Mini-poivrons
 20 g Piquillos
 2 Choux de Bruxelles

PRÉPARATION

Dans un poêlon, torréfier les amandes effilées avec du beurre, déglacer avec du vinaigre, réserver.

Tailler la truffe en lamelles puis les détailler avec un emporte-pièce du diamètre de la truffe, réserver.

VINAIGRETTE

émulsionner les ingrédients cités, réserver.

SOUPE DE CHAMPIGNONS DE PARIS

Hacher les champignons de Paris. Suer l'échalote ciselée avec le beurre, ajouter le hachis de champignons et

suer le tout. Ajouter les ingrédients restants et cuire pendant 15 minutes environ. Mixer l'appareil dans un Thermomix en vitesse 8 pendant 1 minute 30. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Cuire les œufs de caille dans de l'eau maintenue à 55 °C pendant 15 minutes, les refroidir et les réserver.

Au moment ; les remettre en température.

PESTO D'ESTRAGON

Dans un Thermomix, mixer à froid les ingrédients cités pendant 5 minutes en vitesse 6. Réserver.

LÉGUMES À LA GRECQUE

Réaliser le bouillon avec les ingrédients cités.

Cuire séparément tous les légumes dans du

bouillon en les gardant croquants.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, casser un œuf de caille, verser dessus la soupe de champignons de Paris, réaliser des points de pesto d'estragon et piquer dedans des amandes effilées, saupoudrer de la coriandre et de la fleur de sel. Ajouter au centre une lamelle de truffe.

Dans une autre assiette, dresser les légumes à la grecque, les napper avec la vinaigrette. Ajouter des lamelles de truffe.

VIN CONSEILLÉ

Cheverny - « Cuvée Canalys » 2013 - Domaine Sauger.

Mélange de sauvignon et de chardonnay vieilli en fûts de chêne.

Vin fruité aux arômes d'agrumes et de vanille.



Sandre, navets, raifort, beurre de cardamome

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

300 g Filets de sandre

QS Fleur de sel, algues séchées

2 Endives rouges

Beurre de cardamome :

30 g Beurre

12 g Huile de colza

5 g Sauce de poisson (fish sauce)

3 g Jus de lime

2 Vinaigre de riz (Mizkan)

1 g Cardamome verte
(moulue 1 minute)

« Choucroute » de navet

boule blanc :

200 g Navets boules blancs

20 g Raifort frais

20 g Vinaigre de riz (Mizkan)

20 g Sauce de poisson (fish sauce)

20 g Mirin (alcool de riz très doux)

Vinaigrette lime :

20 g Jus de lime (citron vert)

20 g Sauce de poisson (fish sauce)

120 g Huile de colza

PRÉPARATION

Mettre les filets de sandre au sel (avec de la fleur de sel) pendant 12 heures environ. Les faire sécher au froid pendant 12 heures également.

Éplucher des endives rouges.

BEURRE DE CARDAMOME

Verser les ingrédients cités dans un bol à Pacojet, pacosser deux fois et réserver au froid.

« CHOUCROUTE » DE NAVET BOULE BLANC

Peler, râper les navets boules et le raifort avec une râpe moyenne. Les mélanger avec les ingrédients restants puis mettre sous vide et réserver au froid pendant trois jours.

CUISSON

Tailler des petits pavés de sandre de 75 g chacun, les cuire à l'unilatéral pendant 6 minutes, les retourner 30 secondes et finir de les cuire dans un four (Alto-Shaam) à 55 °C pendant 20 minutes minimum.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la « choucroute » de navet boule blanc à l'aide d'un cercle de 3 cm de diamètre, ajouter dessus l'endive rouge assaisonnée avec la vinaigrette lime puis un pavé de sandre. Poser dessus une quenelle de beurre de cardamome.

Décor : algues séchées.

VIN CONSEILLÉ

Allemagne - Riesling - « Cuvée Quartzit » - Domaine Riffel.

Vin qui allie fraîcheur, minéralité et fruité.



Foie gras, sauce miso

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Escalopes de foie gras

50 g Sucre

50 g Cacahuètes

Sauce miso :

50 g Miso (pâte de soja fermentée)

25 g Huile de colza

0,5 g Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

Purée de butternut :

200 g Courge butternut

50 g Huile de colza

10 g Sauce de poisson (fish sauce)

1 g Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

QS Sel, poivre, vinaigrette

4 Feuilles de pissenlit blanc

PRALINETTES CONCASSÉES

Cuire le sucre jusqu'au caramel, ajouter les cacahuètes et les sabler, les faire refroidir sur un Silpat® puis les concasser finement.

SAUCE MISO

Dans un Thermomix, mixer les ingrédients cités en vitesse 6 pendant 2 minutes, réserver.

PURÉE DE BUTTERNUT

Peler, couper la courge butternut en morceaux, les suer avec l'huile de colza, ajouter la sauce de poisson et le Xantana puis cuire le tout à l'étouffée. Mixer dans un Thermomix en vitesse 6 pendant 8 minutes environ. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Assaisonner les escalopes de foie gras, les saisir sur une plancha pendant 1 minute sur chaque face, finir de cuire dans un four (Alto-Shaam) à 55 °C pendant 10 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une escalope de foie gras, la parsemer avec les pralinettes concassées. Disposer une quenelle de purée de butternut et la sauce miso.

Décor : pissenlit blanc assaisonné de vinaigrette.

VIN CONSEILLÉ

Arbois - « Poulsard » 2013 - Jacques Tissot.
Vin rouge léger, fruité et robuste à la fois.



Soufflé ananas, sorbet rhum miel



INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

150 g *Sucre*
 40 g *Eau*
 200 g *Blancs d'œufs (soit 7)*
 125 g *Purée d'ananas frais*
 QS *Sorbet rhum miel, menthe ciselée,
 sarrasin soufflé maison,
 sucre glace, beurre, farine*

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau jusqu'à 117 °C, verser sur les blancs montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la purée d'ananas chinoisée puis garnir des moules à soufflés de 10 cm de diamètre et de 5,5 cm de hauteur beurrés et farinés. Cuire dans un four à 200 °C pendant 4 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir le soufflé dès la sortie du four. Accompagner avec une quenelle de sorbet rhum miel.

Décor : menthe ciselée, sarrasin soufflé maison, motif en sucre glace.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Layon - « Chaume » 1995 - Domaine Serge Grosset.
 Notes d'acacia, un vin moelleux parfait avec un soufflé.

Sorbet rhum miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

250 g *Eau*
 20 g *Sucre inversi (Trimoline)*
 15 g *Miel*
 2 g *Stabilisateur (Super neutrose)*
 10 g *Jus de lime*
 10 g *Rhum*
 QS *Girofle, cannelle moulue*

PROCÉDÉ

Mélanger, faire bouillir les ingrédients cités, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Tarte kiwi chocolat blanc spéculos

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un cercle de 6 cm de diamètre sur un disque de pâte sablée. Garnir le fond avec une brunoise de kiwis frais, ajouter un demi-spéculos concassé et dresser le siphon chocolat blanc puis le saupoudrer avec de la poudre de pain d'épices. Disposer des demi-tranches de kiwi, les napper avec le coulis kiwi. Dans une coupelle, servir à part une quenelle de sorbet kiwi.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Chili - Vallée Centrale - Gewurztraminer sauvignon 2010 - Tarapaca.
Vin légèrement moelleux, frais et fruité.

Pâte sablée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

120 g *Beurre*
90 g *Sucre*
60 g *Poudre d'amande*
150 g *Farine*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, pétrir les ingrédients cités pendant 5 minutes environ. Bouler, laisser reposer la pâte pendant 6 heures environ au froid. Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, détailler des disques de 6 cm de diamètre et les cuire dans un four à 175 °C pendant 6 minutes environ.

Coulis kiwi

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g *Kiwi*
40 g *Eau*
10 g *Huile de colza*
30 g *Sucre*
0,5 g *Xantana (Texturas - Sens Gourmet)*

PROCÉDÉ

Dans un Thermomix, mixer les ingrédients cités à froid en vitesse 8 pendant 6 minutes, chinoiser et réserver au froid.

Siphon chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Couverture blanche fondue*
150 g *Crème*
150 g *Blancs d'œufs (soit 5)*
QS *Poudre de pain d'épices*

PROCÉDÉ

Verser les ingrédients cités dans un siphon d'1 litre, gazer 1 fois, secouer énergiquement pendant 2 minutes, puis réserver au froid.

Sorbet kiwi

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Pulpe de kiwi frais*
200 g *Eau*
50 g *Sucre inversi (Trimoline)*
4 g *Stabilisateur (Super neutrose)*

PROCÉDÉ

Porter la pulpe de kiwi à ébullition avec les ingrédients cités, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.



Que se passe-t-il à Paris..?

Alan Geaam

Le rêve français...



Cette année, un quatrième restaurant pour Alan Geaam : l'ancien établissement d'Akrame.

Pour le chef, le rêve français se poursuit. Avec ses assiettes colorées, généreuses, gourmandes, enrichies de plusieurs cultures culinaires. Un dialogue incessant entre une cuisine traditionnelle et des saveurs venues d'ici et d'ailleurs.



« Le rêve français... »

L'expression favorite d'Alan Geaam.

Qu'est-ce qu'un rêve ?

Un pur produit de notre imagination... où rien n'est insurmontable ni impossible.

Et si Alan Geaam utilise volontiers cette formule c'est parce que c'est en France qu'il a bravé l'impossible.

Quel était ce rêve impossible ?

Se faire une place au soleil dans l'univers de la cuisine française...

Pourquoi était-ce impossible ?

Lorsqu'il arrive à Paris, en 1999, Alan Geaam a tout juste une vingtaine d'années, à peine deux cents francs dans la poche, il ne parle pas un mot de français, n'a aucun diplôme. Ses premières nuits, il les passe à la belle étoile dans le jardin du Champ de Mars, et ses premiers boulots le mèneront sur des chantiers parisiens.

« J'ai fait du carrelage, de la peinture... Pour avoir un toit sur la tête, pour manger, pour attendre le petit coup de chance. »

D'où venait-il ?

Du Libéria, d'Italie... d'un peu partout, mais il résidait aux États-Unis où ses parents ont immigré après avoir fui leur pays, le Liban, lors de la guerre civile. Il a grandi dans l'Iowa, entouré d'une maman fin cordon bleu, passionnée de cuisine, et d'un papa commerçant. *« J'ai eu la chance d'avoir les deux écoles à la maison. Chaque jour, j'avais droit à des cours de cuisine et de gestion... »*

Avec, en tête un rêve « obsessionnel » : observer un jour de plus près la cuisine française, telle qu'il la découvrait sur le petit écran, à travers des émissions culinaires.

En France, son premier poste en cuisine...

Plongeur dans un petit restaurant parisien.

Et son premier coup de chance...

Le coup de chance dit-on est un événement qui arrive par un heureux hasard.

Fut-ce donc la chance qui se révéla le jour où le chef de cuisine se blessa, se retrouvant dans l'incapacité d'assurer le service ?

Alan Geaam enfila aussitôt une veste et s'installa derrière les fourneaux.

En salle, quatorze couverts...

« Sans doute furent-ils satisfaits de leur repas puisqu'à la fin du service le patron vient me voir, étonné : tu ne m'avais pas dit que tu étais cuisinier... »

Voilà comment Alan Geaam quitte la plonge pour un vrai travail de cuisinier.

Ensuite, il poursuit sa route dans différents bistrotis parisiens, et grimpe petit à petit tous les échelons. Il travaille dur, très dur, voulant combler toutes ses lacunes. →



Irwin Durand, Alan Geaam et Julien Noray.

En décembre 2007... Un nouveau virage.

Au détour d'une rue, il découvre l'*Auberge Nicolas Flamel* c'est le grand coup de cœur, il avait bien sûr entendu parler de l'alchimiste Flamel, notamment par Harry Potter. Il se renseigne un peu plus sur le personnage, sur la maison, la plus vieille de Paris, l'*Auberge* est à vendre.

« Je prends rendez-vous avec un banquier et j'achète le fonds de commerce. »

La suite, on la connaît, une *Success story* très inspirante...

En 2014, il ouvre un restaurant de style bistrot, l'AG Saint-Germain.

Pourquoi l'ouverture de ce bistrot ?

- « À l'*Auberge Nicolas Flamel*, je vivais dans l'ombre du personnage. Les clients ne viennent pas pour goûter la cuisine d'Alan Geaam, ils vont chez Nicolas Flamel. C'est super frustrant pour un chef. »

A-t-il à un moment regretté d'avoir pris cette maison ?

- « Jamais. Elle est mon porte-bonheur. Depuis le jour où j'ai franchi la porte de cette maison, je ne vois que des étoiles, je vis sur un nuage... Il ne m'arrive que du bonheur. »

Nicolas Flamel aurait transformé du plomb en or, est-ce une légende ?

- « Je ne le pense pas, cette alchimie est très proche des transformations qui se sont opérées en moi.

Tous les matins, je passe devant l'auberge, je rentre, je fais le point avec les gars, je bois mon café. Je m'y ressourçe...

Alors, est-ce la maison, est-ce Paris ? Est-ce les deux à la fois ? En tout cas je dis merci à la France de m'avoir accueilli et donné l'opportunité de réaliser mon rêve. »

Ce fameux rêve français...

En 2016, l'ouverture d'un deuxième bistrot, AG Les Halles...

Suivie de près par un blogueur de Jack et Walter, « il m'a gratifié d'un coup de cœur ». S'ensuit alors une pluie de critiques. Que des louanges, l'AG devient l'incontournable des Halles.

En 2017, une récente et très belle acquisition...

L'établissement d'Akrame Benallal. Un lieu lui aussi chargé d'une belle histoire écrite tour à tour par Guy Savoy, William Ledeuil, Akrame...

« Ce sera le Restaurant Alan Geaam... J'ose le dire... »

Il précise, « j'ai signé un vendredi 13 ».

Une nouvelle aventure dans laquelle il entraîne avec lui le chef Irwin Durand (Robuchon, Loiseau...) et son chef pâtissier Julien Noray.

Et il ne cache pas ses ambitions...

- « J'ai envie d'aller beaucoup plus loin dans mon identité culinaire et de monter en gamme. Jusqu'où, je ne sais pas. Je n'ai jamais travaillé dans un restaurant étoilé. »

Qu'importe, Alan Geaam est bien placé pour savoir qu'avec la volonté et la passion, on peut surmonter toutes les inexpériences.

- « Mon chef pâtissier, Julien Noray, est arrivé un beau jour dans l'équipe sans aucune expérience. Il s'est classé second dans l'émission *Objectif Top Chef* et finaliste du concours de pâtisserie, la Cerise sur le Gâteau. J'en tire une immense fierté. »

Les secrets de la réussite ?

- « Le travail avant tout. »

Ensuite ?

- « Ne jamais s'enflammer. Garder les pieds

sur terre, c'est important. Être proche de ses équipes, rester calme, trouver la solution avant d'aborder le problème, être toujours attentif aux autres, se mettre à l'affût. Un simple apprenti peut nous apprendre un geste ou nous apporter une idée, juste en l'observant. »

Lorsque l'on évoque ses périodes difficiles... Alan Geaam ne se départit pas de son sourire. « Les bonheurs me font vite oublier toutes les mauvaises choses. Il y a quelques années, après un divorce, j'ai traversé une période difficile. Je m'en suis remis grâce à la cuisine et à la boxe que je pratique tous les jours.

Aujourd'hui, je suis un homme heureux, la cuisine est ma passion, le sport mon exutoire, mes restaurants ma fierté et j'ai trouvé le bonheur auprès d'une compagne qui m'accepte tel que je suis. »

Tel que vous êtes...

- « Il m'a fallu du temps pour m'accepter tel que je suis. J'ai passé des années sans jamais évoquer mon passé, j'avais la sensation de ne pas être dans le bon registre : pas d'école de cuisine, pas de passage chez un grand chef. Jusqu'au moment où cette faiblesse a trouvé une orientation, elle est devenue une force. Mon point fort, je le tire de mon parcours atypique, de ma détermination. »

Les étoiles Michelin ?

« Elles seraient, bien sûr, une belle récompense, elles concrétiseraient le résultat de vingt années d'un travail acharné. Tous les chefs y pensent, il convient juste de ne pas les placer au centre de ses rêves. »

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : LUDOVIC ROCHET.

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, mangue, betterave

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

12 Noix de coquilles Saint-Jacques
 40 g Jus de yuzu
 70 g Ponzu (sauce japonaise à base d'agrumes)
 10 g Vinaigre de riz
 2 Cuillères à soupe de mélasse de grenade

2 Cuillères à soupe de gingembre râpé
 1 Zeste de citron vert
 10 g Huile d'olive
 QS Borage Cress® (micro-végétal), pétales de fleurs (au choix), graines de grenade, sel, poivre
 2 Mangues
 4 Betteraves chioggia



PRÉPARATION

Décoquiller et nettoyer les noix de Saint-Jacques. Les sécher sur du papier absorbant et les bloquer au grand froid pendant 30 minutes environ pour les raffermir. Cette opération facilitera le taillage.

MARINADE AU PONZU

Mélanger le jus de yuzu, le ponzu, le vinaigre de riz, la mélasse de grenade, le gingembre et le zeste de citron vert. Détendre avec l'huile d'olive et assaisonner.

CARPACCIO

Peler, tailler les mangues en tranches fines et les détailler avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.

Peler, tailler les betteraves chioggia en tranches fines et les détailler avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.

Escaloper les noix de coquilles Saint-Jacques en fines tranches.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les escalopes de noix de coquilles Saint-Jacques intercalées avec les tranches de mangue et de betterave chioggia, en formant une rosace. Napper le tout avec la marinade au ponzu à l'aide d'un pinceau. Parsemer des zestes de citron vert râpés, des graines de grenade, du Borage Cress® et des pétales de fleurs (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Sancerre blanc 2015 - Serge Laloue.

Frais, vif et herbacé. Ce sancerre aux douces notes de fruits exotiques : fruit de la passion, ananas avec une pointe de rhubarbe pour l'acidité seront d'un très bel accord avec ce carpaccio. À servir très frais.

Turbot, « risotto » vénéré, tartare d'huître

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

| | | | |
|----|--|-------|---------------------------|
| 6 | Filets de turbot (de 120 g) | 500 g | Riz vénéré (pour risotto) |
| 2 | Échalotes (1 + 1) | 150 g | Vin blanc (100 + 50) |
| QS | Fleurs de bourrache, feuilles de pourpier, feuilles d'huître (<i>mertensia maritima</i>) et de shiso vert, sel, poivre, huile d'olive, beurre, sommités de chou-fleur violet | 100 g | Beurre |
| | | 1 | Jus de citron |
| | | 100 g | Crème liquide |
| | | 6 | Huîtres |



« RISOTTO » VÉNÉRÉ

Émincer une échalote et la faire revenir avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le riz vénéré, le faire nacrer puis déglacer avec 100 g de vin blanc. Mouiller avec 1 litre d'eau, cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Assaisonner.

BEURRE BLANC

Ciseler l'échalote restante, la suer avec du beurre à feu doux, ajouter 50 g de vin blanc et le jus de citron. Réduire à demi-glace puis monter avec le beurre et ajouter la crème liquide. Assaisonner.

CUISSON

Dans une poêle avec du beurre, cuire les filets de turbot côté peau pendant 3 minutes environ, les retourner et finir de cuire pendant 2 minutes environ, les assaisonner.

TARTARE

Ouvrir les huîtres, détacher les mollusques et les rincer puis les tailler en tartare avec un couteau.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le « risotto » vénéré à l'aide d'un cercle de 6 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. Poser dessus un filet de turbot puis une quenelle de tartare dans une large feuille de pourpier.

Servir le beurre blanc à part.

Décor : fleurs de bourrache, feuilles de pourpier, feuilles d'huître, feuilles de shiso vert, sommités de chou-fleur violet.

VIN CONSEILLÉ

Condrieu 2011 - Rémi Niero.

Grand vin blanc de la zone septentrionale du Rhône, ses arômes d'abricot confit, de vanille et de fleur blanche d'acacia offrent un bel accord avec ce turbot.

Ris de veau fumé au chêne, crème de céleri, shiitakés, jus de veau acidulé

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 Noix de ris de veau (d'environ 200 g)
 QS Vinaigre, sel, poivre, beurre,
 feuilles de chêne (de l'arbre),
 pousses de cressonnette
 400 g Shiitakés
 1 Céleri-rave
 250 g Crème
 500 g Parures de veau
 500 g Fond de veau
 30 g Vinaigre de Xérès réduit aux 2/3
 200 g Jus de viande

PRÉPARATION

Dégorger les ris de veau dans de l'eau vinaigrée, au froid pendant 24 heures environ. Les égoutter puis les blanchir, les éplucher, tailler les noix en deux, les parer et les réserver. Emincer les shiitakés ; en réserver quelques-uns coupés en deux.

CRÈME DE CÉLERI

Peler, couper le céleri-rave en morceaux, les cuire dans la crème, à feu doux. Mixer le tout dans un blender pendant 4 minutes minimum, en ajoutant le jus de cuisson. Assaisonner.

JUS DE VEAU ACIDULÉ

Colorer les parures de veau, mouiller avec le fond de veau et cuire le tout pendant 30 minutes environ. Laisser infuser hors du feu pendant 1 heure, chinoiser, ajouter le vinaigre de Xérès réduit aux 2/3 et rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Dans une poêle, colorer les ris de veau avec du beurre, les arroser avec du beurre fondu et finir de cuire dans un four à 180 °C pendant 4 minutes environ, assaisonner.

FINITION

Poêler les shiitakés avec du beurre, les assaisonner et déglacer avec le jus de viande. Réchauffer la crème de céleri.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les shiitakés et des pousses de cressonnette puis ajouter la crème de céleri.

Dans un fumoir individuel, déposer des feuilles de chêne, poser la grille avec les ris de veau dessus, brûler les feuilles puis fermer avec la cloche et fumer les ris de veau pendant 1 minute. Verser le jus de veau acidulé sur les ris de veau.

VIN CONSEILLÉ

Côte-Rôtie 2012 - Yves Gangloff.

Un vin aromatique avec une très belle profondeur tannique et un goût « de chocolaté » et de poivre noir.



Lait miel de mon enfance, parfum d'hysope

FINITION ET PRÉSENTATION

Poser une tuile dans une assiette, dresser 5 points de mousse de lait intercalés de 5 points de crémeux miel. Garnir le centre avec le croustillant noix de cajou puis sur chaque point de mousse de lait, réaliser un point de mayonnaise miel. Disposer une quenelle de glace au lait ribot et terminer par l'espuma hysope.

Décor : tuiles dentelle nid d'abeille, Limon Cress (micro-végétal), pollen de saule, miel de rhododendron.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume 2013 - Domaine de la Pocquerie.

Un vin blanc soyeux, aromatique, frais et opulent à la fois avec des arômes d'amande, d'abricot sec et son miel qui donnera un côté onctueux et conférant un accord ingénieux avec le lait miel au parfum d'hysope.

Tuiles

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

60 g *Sucre glace*
60 g *Farine*
60 g *Blancs d'œufs (soit 3)*
60 g *Beurre*
QS *Colorant blanc*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités. Étaler la pâte obtenue sur un tapis nid d'abeille. Cuire dans un four à 185 °C pendant 3 minutes. Démouler, détailler en bandes de 2 cm de largeur, finir de cuire pendant 2 minutes 30. Dès la sortie du four, rouler les bandes sur une nonnette de 7,50 cm de diamètre. Avec la même pâte, réaliser des tuiles nid d'abeille ajourées.

Mousse de lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

60 g *Lait entier*
30 g *Lait concentré sucré*
30 g *Poudre de lait à 0 % de M.G.*
2 *Feuilles de gélatine 220 blooms trempées et pressées (soit 4 g)*
480 g *Crème fouettée*

PROCÉDÉ

Mélanger le lait avec le lait concentré sucré et la poudre de lait.

Fondre la gélatine dans un peu de crème fouettée, l'incorporer à la première masse puis mélanger délicatement la crème fouettée et dresser aussitôt.

Crémeux miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

250 g *Crème*
60 g *Jaunes d'œufs (soit 3)*
2 *Feuilles de gélatine 220 blooms trempées et pressées (soit 4 g)*
30 g *Couverture lait (Opalys)*
70 g *Miel de rhododendron*

PROCÉDÉ

Réaliser une anglaise avec la crème et les jaunes d'œufs. Hors du feu, incorporer la gélatine, verser sur la couverture et émulsionner. Incorporer le miel et dresser aussitôt.

Croustillant noix de cajou

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

25 g *Sucre glace*
50 g *Noix de cajou salées et hachées*
40 g *Couverture lait fondue (Opalys)*

PROCÉDÉ

Cuire le sucre glace jusqu'au caramel, ajouter les noix de cajou, les sabler et les étaler sur un Silpat® puis laisser refroidir. Les concasser et les enrober avec la couverture fondue.

Mayonnaise miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

25 g *Jaune d'œuf (soit 1)*
50 g *Miel (de rhododendron)*
90 g *Huile d'olive*

PROCÉDÉ

Mixer le jaune d'œuf avec le miel puis monter avec l'huile d'olive. Réserver dans une pipette.

Glace au lait ribot

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

500 g *Lait ribot (lait caillé)*
2 g *Sucre inverti (Trimoline)*
40 g *Lait concentré sucré*
40 g *Poudre de lait à 0 % de M.G.*
2 g *Stabilisateur*

PROCÉDÉ

Chauffer 50 g de lait ribot, ajouter et fondre le sucre inverti. Verser le lait ribot restant, le lait concentré sucré et incorporer le mélange poudre de lait et stabilisateur. Turbiner, réserver au grand froid.

Espuma hysope

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 *Botte d'hysope séchée*
180 g *Blancs d'œufs (soit 6)*
50 g *Sucre*
1 *Jus de citron jaune*
QS *Colorant vert*

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer fortement l'hysope avec les blancs d'œufs, le sucre et le jus de citron. Chinoiser. Ajouter du colorant, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer une fois.



INFOS

Clémence Perraut, élue « Jeune Talent Maître Restaurateur 2017 »

Lors de la finale nationale de la 7^e édition du concours qui s'est tenue dans les locaux de l'école de gastronomie Ferrandi, les neuf candidats sélectionnés partout en France ont réalisé un plat et un dessert pour quatre personnes dans un délai imparti de 4 heures. Le jury, présidé par le chef Philippe Etchebest, a départagé les participants autour de deux thématiques : le *Carré de veau et légumes de saison*, dont navet et carotte imposés, et la *Tarte au citron et délice exotique*, dont ananas et mangue imposés. C'est finalement Clémence Perraut, âgée de 17 ans, qui a su séduire et convaincre le jury par ses talentueuses créations.

RÉSULTATS :

- 1^{er} prix : **Clémence Perraut**, restaurant *Le Christine* à Paris ;
- 2^e prix : **Sébastien Murcia**, restaurant *Le Figuier de Saint-Esprit* à Antibes ;
- 3^e prix : **Jennifer Capelle Grandet**, restaurant *L'Entrée Jardin* à Cadillac.



© Jean-Louis Vandevivère



© Jean-Louis Vandevivère

Cinq nouveaux Meilleurs Apprentis de France Charcutiers-Traiteurs

La 4^e édition du concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers-Traiteurs s'est déroulée lors du dernier Salon de l'Agriculture à Paris.

Vingt jeunes professionnels apprentis chez des artisans charcutiers-traiteurs, âgés de 16 à 21 ans, ont préparé deux pièces imposées et leurs déclinaisons : une *Galantine de porc aux fruits exotiques* et une *Terrine de légumes parfumée aux herbes fraîches*.

Et les nouveaux Meilleurs Apprentis de France Charcutiers-Traiteurs sont :

- **Pierre-Jean Liogier**, *Pauvert Traiteur* (Rhône-Alpes) ;
- **Alexis Turet**, *Breton Traiteur* (Basse-Normandie) ;
- **Marvin Christ**, *Au couteau d'or* (Alsace) ;
- **Alan Guibert**, *Charcuterie Malard* (Aquitaine) ;
- **Jules Gallet**, *Gallet Traiteur* (Bourgogne).



© F. Taillade

De gauche à droite : Pierre-Jean Liogier, Alexis Turet, Alan Guibert, Jules Gallet et Marvine Christ.



e-pack HYGIENE

La 1ère 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

Les Grandes Tables du Monde accueillent huit nouveaux membres

David Sinapian, président des Grandes Tables du Monde, a présenté l'édition 2017 du guide de l'association, dans les salons de l'Hôtel Ritz Paris.

Les Grandes Tables du Monde comptent désormais 172 établissements d'exception, présents partout dans le monde (15 régions françaises, 15 pays européens, et 11 pays sur les 5 autres continents), dont huit nouveaux membres :

- **Nicolas Sale**, *La Table de l'Espadon* - Hôtel Ritz Paris ;
- **Jérôme Banctel**, restaurant *Le Gabriel* - Hôtel La Réserve Paris ;
- **Mauro Colagreco**, restaurant *Le Mirazur* à Menton ;
- **Andrew Fairie**, *Andrew Fairie Restaurant* à Auchterarder (Écosse) ;
- **Paul Frogatt**, *Huka Lodge* à Taupo (Nouvelle-Zélande) ;
- **Julien Royer**, *Odette* en Singapour ;
- **Dieter Koschina**, *Vila Joya Home Restaurant & Spa* à Albufeira (Portugal) ;
- **Fabio Pisani** et **Alessandro Negrini**, *Il Luogo di Aimo e Nadia* à Milan (Italie).

© Laurent Koch - Le Breton



De gauche à droite : Fabio Pisani, Mauro Colagreco, David Sinapian, Andrew Fairie, Jérôme Banctel et Nicolas Sale.



**“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

Élise Derrac et Michael Vanderhaeghe, Jeunes Talents Escoffier

Le Lycée Guillaume-Tirel (Paris - 14^e) a accueilli la finale internationale du 13^e Trophée des Jeunes Talents Escoffier, dans les catégories « cuisine » et « service en salle ».

Âgés de 23 ans au minimum, les douze candidats (six en cuisine, six en salle) sont venus de Suisse, Italie, France, Chine, Benelux ou du Pays catalan et Occitanie, pour défendre leur savoir-faire et leur talent.

Les cuisiniers ont travaillé sur une version écoresponsable de la préparation de quatre daurades royales ; en salle, les participants ont imaginé le service du futur avec un dressage de quatre couverts, une réalisation d'un cocktail et d'une douzaine d'amuse-bouches.

À l'issue de cette journée d'épreuves, **Michael Vanderhaeghe**, en cuisine, et **Élise Derrac**, en salle, ont su tirer leur épingle du jeu.

LES RÉSULTATS :

Catégorie « cuisine »

- 1^{er} : **Michael Vanderhaeghe** (Benelux) - Coach : Daniel Lassaut ;
- 2^e : **Nelson Gosselin** (France, région Hauts-de-France) - Coach : Laurent Ducrocq ;
- 3^e : **Léo Achille** (Pays Catalan et Occitanie) - Coach : Stéphane Dauge ;
- 4^e ex-aequo : **Junting Shao** (Chine) - Coach : David-Jean Marteau ;
- Riccardo Curti** (Italie) - Coach : Danilo Bugnolo ;
- Melissa Gabbani** (Suisse) - Coach : Saverio Pezzi.

Catégorie « service »

- 1^{er} : **Élise Derrac** (Pays Catalan et Occitanie) - Coach : Carlos Marques ;
- 2^e : **Morgan Dirou** (France, région Normandie Grand Ouest) - Coach : Ludovic Mandine ;
- 3^e : **Tatjana Caviezel** (Suisse) - Coach : Martin Erlacher ;
- 4^e ex-aequo : **Stéphanie Mateus** (France, région Grand Sud-Ouest) - Coach : Xavier Tamboise ;
- Fabio Fiori** (Italie) - Coach : Alfredo Sola.



Les deux lauréats, Élise Derrac (salle) et Michael Vanderhaeghe (cuisine), entourés des deux présidents de jury Denis Courtiade (directeur de salle du Plaza Athénée) et Nicolas Sale (chef exécutif de l'Hôtel Ritz Paris).



L'ensemble du jury.



L'ensemble des candidats.

Dao Nguyen, grande gagnante du concours « Cuisine & Émotions »



Le concours culinaire « Cuisine & Émotion » de l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse a accueilli six finalistes, sélectionnés parmi 52 dossiers. Les candidats venus de toute la France et même de Suisse, ont fait face à un jury prestigieux, présidé par Alain Le Cossec, chef et Meilleur Ouvrier de France de l'Institut Paul Bocuse. Chacun a bénéficié de 1 h 30 pour élaborer une recette originale autour du thème : « sublimer la pomme de terre ».

RÉSULTATS :

- 1^{er} : **Dao Nguyen** (Suisse) : « Richesse de la terre et de la mer » ;
- 2^e : **Marjorie Pantagora** (Isère) : « Gâteaux de pomme de terre, croquant au citron et brunoise de poires » ;
- 3^e : **Sarah Houlbert** (Provence) : « Millefeuille de pomme de terre aux deux agrumes sorbet vitelotte, pamplemousse, vodka ».

silikomart[®]
professional

Bijoux... à l'assiette !

Huit moules exclusifs en silicone pour des chefs-d'œuvre au volume de 5 ml !



MICRO GEM⁵

Dimensions : 23 x 23 x 13 mm

Volume : 5 ml



Résultats impeccables grâce à la flexibilité et souplesse du moule en silicone, résistant à des températures allant de -60 °C jusqu'à +230 °C.



Découvrez toute la gamme :
professional.silikomart.com

Une gamme spéciale conçue par
le Chef Pâtissier Luca Montersino

top white
SILICONE
REGISTERED DESIGN

100%
PRODUIT
ITALIEN
CONÇU
PRODUIT
CONFECTIONNÉ
EN ITALIE

INFOS

Yannick Alléno, nouveau parrain des JRE

La branche française de l'association internationale des JRE (Jeunes restaurateurs européens) a un nouveau parrain en la personne de Yannick Alléno. En soutenant l'association, qui depuis ses origines est dédiée aux jeunes cuisiniers passionnés et entrepreneurs, le chef triplement étoilé, à la tête de seize restaurants à travers le monde, met à l'honneur le talent des jeunes chefs cuisiniers.

Depuis sa création en 1974, l'association des JRE a toujours cherché à valoriser les liens de solidarité entre chefs et notamment dans la perspective de transmettre les valeurs de la gastronomie française. Aujourd'hui, JRE compte 340 restaurants dans 16 pays, avec plus de 180 étoiles Michelin.

Pour sceller ce parrainage, Yannick Alléno a reçu les chefs de l'association au *Pavillon Ledoyen*, autour d'un magnifique menu sur le thème de la transmission.



© bigbouffe.com


Julie Myrtille, plus jeune femme chef pâtissier intronisée à l'Académie culinaire de France

Julie Myrtille est entrée à l'Académie Culinaire de France, lors d'une cérémonie qui s'est tenue à l'École Le Cordon Bleu à Paris le 26 février. Elle rejoint ainsi le club très fermé des meilleurs professionnels de la cuisine, de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la glacerie. Chef pâtissière française au parcours atypique, elle est notamment fabricante de confitures et influenceuse. Baptisée « La pâtissière en or » par la presse, Julie Myrtille partage depuis 2014 dans son blog www.juliemyrtille.com des recettes de pâtisseries françaises authentiques, soigneusement détaillées.

En 2016, Julie Myrtille a établi sa pâtisserie française *Crème de la crème de Julie Myrtille* à Austin, aux États-Unis, contribuant ainsi au rayonnement de la pâtisserie française à l'étranger, et par la même occasion, devient ainsi un nouvel ambassadeur de l'Académie Culinaire de France outre-Atlantique. Sa brioche et ses pâtisseries artisanales ont remporté un tel succès, au point que, en seulement quelques mois le magazine *Time Out Austin* l'a désignée comme l'une des meilleures boulangeries-pâtisseries de la ville.



© Blanc Coco



« Tous les goûts sont
dans la nature et dans
Thuriès Gastronomie
Magazine. »

DAVID TOUTAIN
PARIS 7^e
1 ÉTOILE MICHELIN

Thuriès
GASTRONOMIE MAGAZINE

Déco Relief

FRANCE

Le Spécialiste du Matériel professionnel
en Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie

www.deco-relief.fr

NOUVEAU

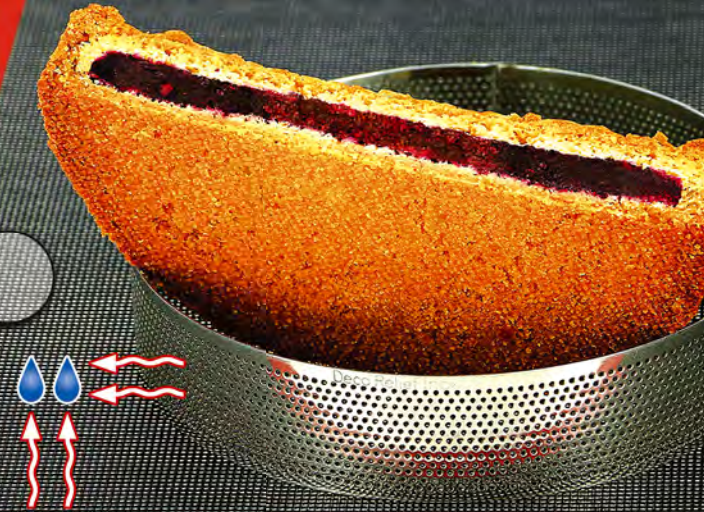
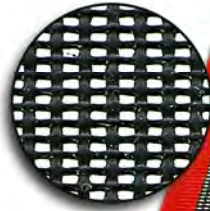
Pour une **MEILLEURE DISTRIBUTION** de la **CHALEUR**

Surface Silicone
Antiadhérente
Micro-Perforée

TAPIS SILICONE MICRO-PERFORÉ

Réf. D61P - 590 x 390 mm

-40°C à 260°C



Tapis et Cercles Inox avec Micro-Perforations
=
Meilleure Cuisson du Dessous et du Tour de la Pâte

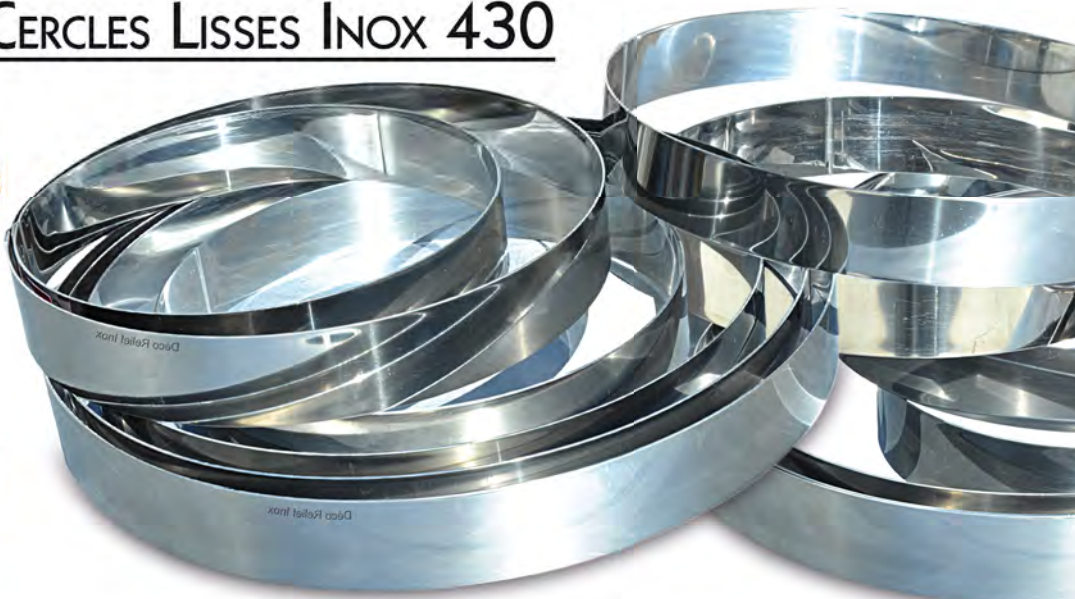
CERCLES INOX MICRO-PERFORÉS

Pour une cuisson idéale et régulière de vos pâtes sablées et brisées, vos sablés bretons et pâtes sucrées.



Frédéric BONNET
Recherche et Développement

CERCLES LISSES INOX 430



Déco Relief
FRANCE

www.deco-relief.fr

Siège Production (Dijon 21)

Déco Relief S.A.S
BP4 - 5, allée de Bonvaux
21240 TALANT (France)
Tél. : +33 (0)380 56 42 38
Fax : +33 (0)380 58 17 99
contact@deco-relief.fr

Dépôt-Vente (Dijon 21)

(à 100 m du siège)
14 et 14^{bis}, rue de Nachey
21240 TALANT (France)
Tél. : +33 (0)380 56 42 38
Fax : +33 (0)380 58 17 99

Export Dpt

Tél. : +33 (0)380 56 03 22
Fax : +33 (0)380 58 17 99
export@deco-relief.fr

Magasin PARIS 1

(Métro Les Halles)
6, rue Montmartre
75001 PARIS
Tél. : +33 (0)144 82 97 57
Fax : +33 (0)144 82 97 59

Magasin PARIS 2

(Métro Les Halles)
9, rue Montfouquet
33000 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)142 36 64 05
Fax : +33 (0)142 33 61 69

Magasin BORDEAUX 3

(St Catherine)
136, rue Sainte-Catherine
33000 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)556 30 81 12
Fax : +33 (0)556 30 83 07

Magasin LYON 4

(Quartier des Antiquaires)
70, rue Auguste-Comte
69002 LYON
Tél. : +33 (0)478 82 69 21
Fax : +33 (0)478 84 55 27

LES AMUSE-BOUCHES par Tristan Robreau & Stéphane Debracque

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN - PHOTOS : PASCAL LATTES

ACCORDS VINS : ÉMILIE ROBREAU & ALEXIS POINTEREAU POUR TRISTAN ROBREAU & GUY CARRIÈRE POUR STÉPHANE DEBRACQUE.



Crabe en mue mayonnaise au curry

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 Crabes mous (crabe sans carapace, en mue)

Mayonnaise au curry :

50 g Huile de colza
 5 g Jaune d'œuf
 5 g Pâte émulsifiante (Sosa)
 QS Tabasco
 5 g Sauce de poisson (fish sauce)
 5 g Jus de lime
 5 g Vinaigre de riz (Mizkan)
 1 g Curry en poudre
 5 g Pâte de crabe asiatique (Crab paste)
 2 g Sauce medium sriracha (sauce chili - épicerie asiatique)
 10 g Moutarde
 QS Farine de riz, poudre de riz fumé
 8 Cacahuètes
 150 g Radis noir râpé au moment et assaisonné
 1 Cébette ciselée

MAYONNAISE AU CURRY

Mixer les ingrédients cités à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 40 secondes environ puis réserver au froid.

PROCÉDÉ

Couper les crabes mous en deux, les enrober légèrement de farine de riz et les frire dans un wok avec de l'huile à 300 °C puis les réserver au chaud sous la salamandre.

Torréfier les cacahuètes dans un wok pendant 5 minutes environ, les obtenir presque noires et brillantes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle de 2,5 cm de diamètre, dresser le radis noir râpé et assaisonné, poser dessus un demi-crabe frit, et napper avec la mayonnaise au curry. Parsemer la cébette ciselée, les cacahuètes torréfiées et saupoudrer de la poudre de riz fumé.

VIN CONSEILLÉ

Anjou blanc - « Cuvée Flor de Pierre » 2015 - Domaine Saint-Pierre.

D'une couleur jaune intense, notes d'abricot et d'agrumes.



Oursin et rouille

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

| | |
|-------|---|
| 4 | Oursins |
| 12 | Croûtons de pain de mie |
| QS | Ail haché, paprika, nori ciselée (algue), fines tranches de pomme (granny smith) |
| | Rouille en siphon : |
| 160 g | Crème |
| 20 g | Blanc d'œuf (soit 1) |
| 8 g | Sauce anglaise (Worcestershire sauce) |
| 20 g | Concentré de tomate |
| 2 g | Sauce médium sriracha (sauce chili - épicerie asiatique) |
| 4 g | Sauce de poisson (fish sauce) |
| 1 g | Xantana (Texturas - Sens Gourmet) |
| 40 g | Brunoise de céleri-branche |
| 40 g | Brunoise de pomme (granny smith) |

PRÉPARATION

Ouvrir les oursins, les vider et prélever les langues, les réserver au froid.

CROÛTONS DE PAIN AU PAPRIKA

Colorer les croûtons de pain de mie dans une poêle avec de l'ail haché et saupoudrer avec du paprika.

ROUILLE EN SIPHON

Mélanger les ingrédients cités, verser dans un siphon d'un demi-litre, gazer 1 fois et réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coque d'oursin, déposer la brunoise de céleri-branche et de pomme. Dresser la rouille en siphon puis disposer les langues d'oursin, les croûtons de pain. Saupoudrer du paprika.

Décor : nori ciselée, fines tranches de pomme.

VIN CONSEILLÉ

Anjou blanc - « Cuvée Flor de Pierre » 2015 - Domaine de Saint-Pierre.

D'une couleur jaune intense, notes d'abricot et d'agrumes.



Nuage de tapioca printanier

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

5 Asperges vertes
 10 Fèves de soja
 QS Huile d'olive, sel, poivre,
 Tahoon Cress® (micro-végétal),
 fleurs de concombre, pétales de souci

Crispy de tapioca :

100 g Tapioca
 1,5 l Eau
 20 g Sucre

Mousseline de petits pois :

10 g Oignon ciselé
 15 g Huile d'olive
 100 g Petits pois frais écosés
 50 g Bouillon de légumes

PRÉPARATION

Cuire à l'anglaise les asperges et les fèves de soja. Les refroidir dans de l'eau glacée. Les assaisonner sel, poivre et huile d'olive.

CRISPY DE TAPIOCA

Mélanger le tapioca avec l'eau et le sucre puis cuire le tout à frémissement. Lorsque les perles deviennent translucides, les égoutter, les étaler finement sur un Silpat® puis les sécher dans un four à 90 °C pendant 3 heures 30 à 4 heures. Tailler le tapioca sec en morceaux irréguliers et les frire à 150 °C. Égoutter sur un papier absorbant.

MOUSSELINE DE PETITS POIS

Suer l'oignon avec l'huile d'olive, ajouter les petits pois, mouiller avec le bouillon de légumes et cuire le tout. Égoutter et mixer les petits pois avec une partie du bouillon. Rectifier l'assaisonnement.

PRÉSENTATION

Dans une coupelle, déposer un crispy de tapioca, dresser dessus la mousseline de petits pois, puis ajouter 1/2 tête d'asperge et une fève de soja.

Décor : Tahoon Cress®, fleur de concombre, pétale de souci.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Riesling 2014.

Apte à dompter les saveurs végétales sans les contrarier, un bon riesling relèvera le défi d'une alliance harmonieuse, à condition expresse qu'il soit bien sec.

Alternatives : Coteaux du Languedoc La Clape blanc 2015 ; Côtes de Provence rosé 2015.



Croustillant de foie gras à la betterave et framboise. Note de cacao épicé



© Mourad Mokrani

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 Fines tranches de foie gras mi-cuit
de 2 cm de diamètre

Purée de betterave framboise :

100 g Betterave rouge
40 g Framboises
30 g Vinaigre de framboise

Croustades :

2 Feuilles de pâte philo
20 g Beurre fondu
QS Jus de citron, huile d'olive,
sel, poivre, fleurs de verveine
100 g Couverture noire (Xocopilli)
120 g Betterave chioggia

PURÉE DE BETTERAVE FRAMBOISE

Cuire la betterave enveloppée dans du papier aluminium, dans un four à 150 °C pendant 3 heures 30 environ. La peler et mixer la chair avec les framboises et le vinaigre. Rectifier l'assaisonnement.

CROUSTADES

Étaler une feuille de pâte philo, la badigeonner avec le beurre fondu, la recouvrir avec la seconde feuille. Détailler avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre et foncer des moules à tartelette de 2 cm de diamètre. Cuire dans un four à 180 °C pendant 10 minutes environ.

FINITION

Fondre la couverture, l'étaler en une fine couche sur du papier guitare, laisser cristalliser puis détailler en morceaux irréguliers.

Trancher la betterave chioggia en bâtonnets (de 2,5 x 0,3 cm). Les tremper rapidement dans de l'eau citronnée puis les assaisonner de sel, poivre et huile d'olive.

PRÉSENTATION

Dans une croustade, dresser de la purée de betterave framboise et une tranche de foie gras mi-cuit. Piquer des copeaux de chocolat et disposer les bâtonnets de betterave chioggia en mikado.

Décor : fleurs de verveine blanches et rouges.

VIN CONSEILLÉ

Madiran 2012.

Avec son caractère bien trempé, sa densité plutôt tannique et ses notes de fruits rouges mûrs, un Madiran dans la force de l'âge épousera ici avec bonheur les saveurs suaves comme les textures onctueuses.

Alternatives : Irouléguay rouge 2012 ; Maury « Vintage » 2010.

LE MOUVEMENT DE Christian Sinicropi



ILLUSTRATION : JOËL DOUDOUX

Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez

Le Mouvement



Des produits canailles cuisinés marins
par un enfant du Sud de la France.

Une démarche gourmande engagée,
marine où il n'existe pas de « normalement ».

Les seuls fondamentaux sont les produits du terroir.

Un mouvement qui ne cherche pas à être jugé ou noté
mais simplement partagé ensemble
avec des valeurs et une sensibilité communes.

Des saveurs nourries de conviction.

Des recettes qui ont pris leur autonomie
et qui évoluent librement à travers vous, gourmets,
collectionneurs de bon moment en quête du bon,
de gourmandise et de convivialité.

Je vous invite à découvrir ensemble ce nouveau mouvement :

Le mouvement canaille cuisiné marin.

Christian Sinicropi

PREMIER MOUVEMENT

La saucisse de thon

L'Italie, les épices, les herbes.

Une bousculade de paradoxes en équilibre permanent, arbitré par la tripe d'agneau et ses légumes cuisinés comme je les aime.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

100 g Cœur de filet de thon
 300 g Ventrèche de thon
 150 g Poitrine de porc paysanne plate
 50 g Foie de morue à l'huile
 1 Branche de marjolaine
 QS Fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive, copeaux de thon séché
 150 g Boyau de mouton (de 1 à 2 cm de diamètre)
 800 g Tripes d'agneau
 4 Tomates grappes mondées
 2 Têtes d'ail (1 + 1)
 2 Branches de thym (1 + 1)
 2 Branches de romarin (1 + 1)
 1 l Vin blanc
 2 Radis noirs
 350 g Potiron
 150 g Tomates (san marzano - tomates allongées)
 2 Feuilles de chou vert frisé
 150 g Gingembre

SAUCISSE DE THON

Tailler le cœur de filet de thon en dés de 0,5 cm de côté et les réserver.

À l'aide d'un hachoir muni d'une grille fine, hacher la ventrèche de thon, la poitrine paysanne et le foie de morue. Dans un cul-de-poule, mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène, ajouter la marjolaine concassée grossièrement et les dés de cœur de filet de thon. Rectifier l'assaisonnement, réserver au froid dans une poche.

Remplir le boyau de mouton avec cette farce, le pincer tous les 5 cm pour former 50 petites saucisses. Les séparer en 10 chapelets (5 saucisses par personne) et les réserver à plat dans une plaque.

TRIPES D'AGNEAU

Faire dégorger les tripes d'agneau dans un grand récipient d'eau glacée pendant 24 heures environ.

Les égoutter et les déposer sur du papier absorbant.

Dans une cocotte, les faire revenir avec un filet d'huile d'olive sans les colorer. Ajouter les tomates grappes mondées et coupées en deux, 1 tête d'ail en chemise coupée en deux, 1 branche de thym et 1 branche de romarin. Cuire à feu doux jusqu'à ce que l'eau de végétation s'évapore complètement, déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié et mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur. Porter à ébullition, écumer et cuire le tout à petit frémissement pendant 3 à 4 heures. Décanter les tripes, filtrer le bouillon sur les tripes au chinois étamine et laisser refroidir. Égoutter les tripes, les tailler en dés de 1 cm de côté, réserver le jus de cuisson séparément.

GARNITURE

Laver les radis noirs, ne pas les peler et les tailler en dés de 1,5 cm de côté. Les cuire dans du bouillon de cuisson des tripes d'agneau. Vérifier la cuisson et réserver.

Laver et éplucher le potiron. Le tailler comme le radis noir et le cuire également dans du bouillon de tripes.

Monder les tomates san marzano, tailler chacune d'elles en 3 rouelles. Les étaler

sans les superposer dans une plaque avec un filet d'huile d'olive, 1 gousse d'ail épluchée et dégermée (de la tête d'ail restante), de la fleur de sel, 1 branche de thym et 1 branche de romarin. Les confire dans un four à 85 °C pendant 15 minutes environ.

Laver les feuilles de chou, les tailler en cubes de 1 cm de côté dans la partie la plus verte de la feuille. Les blanchir en les gardant croquants et les refroidir immédiatement. Les égoutter sur du papier absorbant.

CROUSTILLANTS

Éplucher 6 gousses d'ail (de la tête d'ail restante), les dégermer et les tailler à la mandoline en fines tranches de 2 mm d'épaisseur. Les frire à 110 °C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

Procéder pareillement pour le gingembre ; l'obtenir croustillant.

Mélanger l'ail et le gingembre et les réserver sur du papier absorbant.

CUISSON

Au moment, enduire les chapelets de saucisses avec de l'huile d'olive et les cuire sur un gril ; les faire rouler délicatement pendant 3 à 4 minutes pour colorer toutes les faces.

FINITION

Dans une sauteuse et avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les dés de tripes, mouiller juste à hauteur avec le bouillon et laisser mijoter jusqu'à liaison. Ajouter les rouelles de tomates confites, les dés de radis et potiron, puis les dés de chou. Rectifier l'assaisonnement.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser les tripes et la garniture à l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre. Déposer le chapelet de saucisses de thon dessus. Ajouter une cuillère à soupe de croustillants (ail/gingembre) et des copeaux de thon séché. Servir aussitôt.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Languedoc - « L'Étincelle » 2013 - Mas Cal Demoura - Vincent Goumard.

MOUVEMENT CANAILLE CUISINÉ MARIN



DEUXIÈME MOUVEMENT

Transition

Un assaisonnement volontairement acidulé.

Une sensation de fraîcheur aux zestes d'agrumes.

La fraise de veau et le poulpe apportent à cette transition et ce tourbillon aux multiples citrons, un jeu de textures aux reliefs subtils marins.

PRÉPARATION

Éplucher et dégraisser la fraise de veau. La faire dégorger pendant 12 heures environ (soit 1 nuit) dans de l'eau et beaucoup de glaçons. Bien l'égoutter avant sa cuisson.

Dans une cocotte, déposer la fraise, ajouter l'eau, le vinaigre blanc, le genièvre, la boule à thé de poivre, le romarin, l'ail dégermé et porter à ébullition. Écumer puis cuire à frémissements pendant 15 à 20 minutes. Vérifier la cuisson au toucher : elle doit être fondante mais se tenir. L'égoutter et la couper en bandes de 8 cm de longueur puis tailler 50 rectangles (de 8 x 2 cm - 5 par personne). Réserver l'excédant de fraise dans son bouillon filtré au chinois étamine.

Ouvrir et décoquiller les huîtres, les réserver au froid sur du papier absorbant.

TENTACULES DE POULPE

Réduire le vin rouge jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux.

Tailler des tronçons de 10 cm de longueur dans les tentacules de poulpe, en prenant le côté le plus épais et en prenant soin de garder la peau et les ventouses.

Couper une tranche de 3 mm d'épaisseur à l'opposé des ventouses pour pouvoir stabiliser le tronçon. Puis tailler dans la longueur, 50 fines tranches de 2 mm d'épaisseur (soit 5 par personne).

Avec un pinceau, badigeonner les tentacules de poulpe avec le vin rouge réduit.

MARINADE

Dans un cul-de-poule, mélanger le jus de citron, l'huile de basilic, les zestes de citron jaune et vert, assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin. Ajouter les rectangles de fraise de veau, les huîtres et les tentacules de poulpe puis laisser mariner au froid pendant 5 à 10 minutes. Égoutter délicatement les rectangles de fraise de veau, les huîtres et les tentacules de poulpe sur une grille.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer 3 huîtres légèrement espacées, puis dresser les rectangles de fraise de veau et les tronçons de poulpe en « jouant » sur les formes. Ajouter des zestes de citron jaune et vert, 3 fleurs d'anise blossom, des bâtonnets d'échalote, des pousses de shiso ciselées, un filet d'huile de marinade et un tour de poivre du moulin.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

| | |
|-------|--|
| 1 kg | Fraise de veau |
| 1 l | Eau |
| 500 g | Vinaigre d'alcool blanc |
| 4 | Baies de genièvre |
| 1 | Boule à thé de poivre noir |
| 1 | Branche de romarin |
| 2 | Gousses d'ail dégermées |
| 30 | Huîtres (de Sardaigne) |
| 1 l | Vin rouge pas trop tannique |
| 3 | Tentacules de poulpe (cuit à basse température) |
| 100 g | Jus de citron frais filtré |
| 50 g | Huile de basilic |
| 1 | Zeste de citron jaune non traité |
| 1 | Zeste de citron vert non traité |
| QS | Pousses de shiso vert, huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin |
| 30 | Fleurs d'anise blossom (micro-végétal) |
| 1 | Échalote en bâtonnets |

À SAVOIR

Fraise de veau : abat blanc ; membrane plissée reliant les anses de l'intestin grêle du veau.

VIN CONSEILLÉ

Condrieu - « Héritage » 2012 - Domaine Rémi Niero.

MOUVEMENT CANAILLE CUISINÉ MARIN



TROISIÈME MOUVEMENT

Le boudin noir de calamar

À la limite, le seul repère c'est le chou rouge compoté !!!
et encore... La recette ? La gourmandise sans
« normalement » avec l'amour de ses origines, la mer !

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 Tentacule de poulpe
cuisiné à basse température
- 600 g Calamars (corps pour la farce
et tentacules pour la garniture)
- 300 g Poitrine de porc paysanne
- 1 Boîte de foie de morue
- 1 Branche de marjolaine
effeuillée puis concassée
- 5 g Encre de seiche
- 1 Trait de vin jaune
- 2 Gousses d'ail dégermées
et râpées
- QS Fleur de sel, poivre du moulin,
huile d'olive, fond blanc
- 150 g Boyau de porc (de 2 à 3 cm
de diamètre)
- 2 Choux rouges
- 100 g Pain de campagne
- 1 Brindille de thym
- 1 Brindille de romarin
- 20 Pistes (petits calamars)
- 50 g Poutargue (œufs de mulot
séchés)
- 20 Fines tranches de poitrine
paysanne séchées

SAUCISSE DE CALAMAR

Tailler le tentacule de poulpe cuit en dés de 0,5 cm de côté et les réserver. À l'aide d'un hachoir muni d'une grille fine, hacher les corps des calamars, la poitrine de porc paysanne et le foie de morue. Dans un cul-de-poule, les mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Ajouter la marjolaine concassée grossièrement, les dés de poulpe, l'encre de seiche, le vin jaune et l'ail râpé. Bien mélanger à nouveau et rectifier l'assaisonnement. Réserver au froid dans une poche puis garnir le boyau de porc en le pinçant tous les 9 cm pour former 10 petites saucisses.

CHOU COMPOTÉ

Laver, effeuiller les choux rouges, retirer les côtes et tailler les feuilles en julienne très fine. La suer avec un filet d'huile d'olive, sans coloration, mouiller avec du fond blanc jusqu'à hauteur. Cuire à couvert dans un four à 200 °C pendant 3 à 4 heures. Finir de cuire sur le feu jusqu'à l'évaporation complète du liquide. Rectifier l'assaisonnement avec un tour de moulin à poivre et fleur de sel. Réduire une partie du jus de cuisson pour le dressage.

CROUSTILLANT DE PAIN

La veille, mettre au congélateur un morceau de pain de campagne. Le jour même, à l'aide d'un trancheur électrique, le tailler dans sa largeur en tranches de 2 mm d'épaisseur. Les déposer sur une plaque entre deux feuilles de papier sulfurisé. Poser une plaque dessus afin que les tranches de pain ne puissent pas gondoler. Enfournier à 160 °C pendant 6 minutes environ.

Dès la sortie du four, réserver les croustillants de pain dans une boîte hermétique.

TENTACULES DE CALAMARS

Sur feu vif, dans une poêle bien chaude, faire revenir très rapidement les tentacules de calamars avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel. Les égoutter sur une grille.

CUISSON

Au moment, faire revenir une saucisse de calamar dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, le thym et le romarin, sur toutes ses faces et sans la colorer. Finir de cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ, l'égoutter sur une grille.

FINITION

Nettoyer et poêler les pistes avec leurs tentacules, assaisonner.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le chou compoté à l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre. Déposer une saucisse de calamar, les tentacules de calamar et arroser le tout avec un filet d'huile d'olive. Râper de la poutargue sur un croustillant de pain et le déposer sur la saucisse de calamar. Ajouter une cuillère à soupe de jus de cuisson réduit du chou compoté, deux fines tranches de poitrine paysanne séchées et une piste poêlée.

VIN CONSEILLÉ

Savigny-lès-Beaune 2012 - Domaine Claude Maréchal.

MOUVEMENT CANAILLE CUISINÉ MARIN



LA TECHNIQUE SALÉE DU MOIS

Le fumage

PAR DAMIEN THURIÈS

Procédé ancestral de conservation consistant à exposer un aliment (viande ou poisson) à la fumée d'un feu de bois, plus ou moins longtemps.

Le fumage provoque la dessiccation de l'aliment, favorise un dépôt de substance antiseptique et colore la surface. Il donne un goût et un parfum caractéristiques au gré du bois utilisé.

Toujours précédé d'un salage ou d'un saumurage, le fumage est utilisé pour la conservation de la viande de porc, de bœuf, de volailles, de gibiers ou de charcuteries. Mais aussi de poissons tels le saumon, l'esturgeon, le hareng, le haddock...



© Tompress

LES TECHNIQUES

Deux techniques de fumage sont utilisées : le fumage à froid et le fumage à chaud.

Le fumage à froid

L'aliment est exposé à une fumée de bois ou sciure en combustion lente inférieure à 30 °C. Il parfume l'aliment et ne le cuit pas.

Le fumage à chaud

Il consiste à aromatiser l'aliment et à le cuire. On utilise ce procédé pour des produits déjà élaborés comme la charcuterie, laquelle est étuvée dans un courant d'air chaud et humide à 55/60 °C puis soumis à une fumée intense à 50/55 °C. Si la cuisson a lieu dans la même enceinte, la température est portée progressivement jusqu'à 75/80 °C.

La durée de fumage varie selon le goût recherché et se prolongera pendant plusieurs jours conformément au volume du produit à fumer.

LES ESSENCES

Le hêtre et le châtaignier sont les bois les plus utilisés et en fonction des goûts recherchés, des essences plus aromatiques comme la bruyère, le laurier, le romarin, le genévrier... seront les bienvenus. Aussi, suivant les régions et leurs spécialités, des essences locales comme le sapin en montagne offrent des saveurs particulières. Également, pour donner encore plus d'originalité au produit fini, on peut ajouter des épices dans la sciure ou lors du salage.

ET AUJOURD'HUI...

Les cuisiniers et les pâtisseries, toujours en quête de nouveauté ont à leur disposition des matériels innovants, notamment les dernières générations de fours multifonctions.

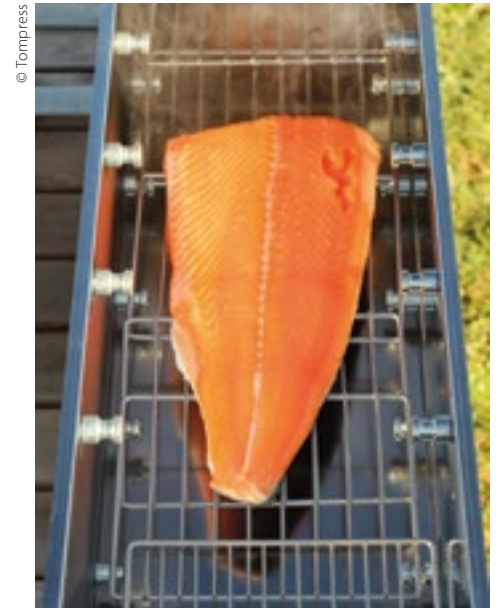
Les pipes à fumer et à aromatiser

Elles permettent, grâce à un système de combustion instantanée de la sciure, de fumer un petit volume, généralement une assiette, de manière instantanée. Elles offrent la possibilité de varier à l'infini les arômes en ajoutant des huiles essentielles à la sciure. De plus, la quantité et le débit de fumée sont contrôlés facilement. On peut même parfumer des liquides.

Fumer sans fumée

La toile à fumer Imfum® est une toile naturelle imprégnée d'un fumage au bois de hêtre sans additif ni arôme. Elle permet de donner un goût de fumé à un aliment par contact avec celui-ci en le mettant sous vide et l'imprégnation se fait 4 °C maximum. Avec cette méthode, le salage n'est plus indispensable, la conservation étant assurée par le sous vide et le froid. Ce concept permet de donner un goût de fumé et de cuire tous les aliments, et pas seulement les produits déjà élaborés, contrairement au fumage traditionnel. Créativité garantie.

Quelques propositions de fumage



Le fumage à froid traditionnel dans un fumoir horizontal.



Le salage d'une toile à fumer.



Le pliage dans une toile à fumer.



La mise sous vide d'une préparation dans une toile à fumer.



Le fumage à chaud traditionnel dans un fumoir vertical.



Le fumage à l'aide d'une pipe à fumer.

Fleurs de courgettes, homard fumé, citron confit et fleurs de capucine

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

4 Homards (de 400/600 g)

QS Sel, poivre du moulin,
huile d'olive,
beurre demi-sel

12 Pincés de homard

Sauce homard :

120 g Oignon émincé

10 g Ail en chemise

120 g Fenouil émincé

2 Bâtons de citronnelle

30 g Gingembre frais

120 g Sucre

250 g Jus d'orange

110 g Vinaigre de riz

30 g Sauce soja

320 g Fumet de poisson

120 g Jus de coquillage

95 g Ketchup

75 g Jus de citron

80 g Huile d'olive

Appareil homard :

1 Bâton de citronnelle

90 g Lardons fumés
allumettes

35 g Sweet chili sauce
(sauce aigre-douce)

25 g Vinaigre de gingembre
(Damien Thuriès)

120 g Tomates confites

45 g Citron confit

35 g Parmesan râpé

15 g Ciboulette ciselée

5 g Coriandre ciselée

20 Fleurs de courgettes

30 Fleurs de capucines

45 g Pousses de radis rose



PRÉPARATION

Cuire les homards dans une eau bouillante salée pendant 4 minutes, les refroidir dans de la glace puis finir de cuire les pinces, les coudes et les 12 pinces restantes pendant 3 minutes. Décortiquer les queues, les coudes et les pinces puis retirer délicatement le cartilage de ces dernières et les réserver. À l'aide d'un couteau, hacher les queues et les coudes, les réserver pour l'appareil homard.

SAUCE HOMARD

Suer les coffres et carapaces de homards à l'huile d'olive, ajouter l'oignon émincé, l'ail en chemise, le fenouil, la citronnelle fendue et le gingembre écrasé. Ajouter le sucre, déglacer avec le jus d'orange, le vinaigre de riz, la sauce soja puis mouiller avec le fumet de poisson et le jus de coquillage. Cuire le tout pendant 45 minutes environ, filtrer et réduire le jus obtenu. Ajouter le ketchup, le jus de citron, l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.

APPAREIL HOMARD

Suer le bâton de citronnelle fendu dans un beurre moussieux, ajouter les lardons fumés allumettes, puis les homards (queues et coudes) hachés au couteau, déglacer avec la sweet chili sauce puis ajouter le vinaigre de gingembre, réduire rapidement et réserver.

Dans un cul-de-poule, mélanger le homard cuit avec les tomates confites en brunoise, le citron confit en brunoise, le parmesan râpé, la ciboulette et la coriandre ciselée puis rectifier l'assaisonnement. Recouvrir le cul-de-poule avec un papier film, fumer l'appareil avec du bois de hêtre, deux fois consécutivement à l'aide d'une pipe à fumer Aladin Pro (Sens Gourmet), laisser reposer pendant 4 minutes entre chaque fumage. Réserver l'appareil dans une poche munie d'une douille rallongée (Patrick Friggeri), réserver au froid.

PROCÉDÉ

Blanchir les fleurs de courgettes pendant quelques secondes, les égoutter délicatement sans les déchirer puis les ouvrir,

retirer le pistil et les farcir avec l'appareil homard. Les refermer puis les cuire à la vapeur pendant 7 minutes environ.

FINITION

Cuire les 20 pinces de homard précuites dans du beurre demi-sel, pendant 1 minute sur chaque face, assaisonner d'un tour de poivre du moulin.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser deux fleurs de courgettes et deux pinces de homard. Verser la sauce homard et ajouter les fleurs de capucines et les pousses de radis.

VIN CONSEILLÉ

Chablis Premier Cru 2015.

Choisir un vin assez vif et en même temps bien soutenu en saveur pour honorer cette préparation complexe où la touche fumée sera domptée par la minéralité typique du Chablis.

Alternatives : Savennières 2015 ; Pouilly-Fumé 2015.



1 Décortiquer les homards cuits.



2 Hacher la chair de homard à l'aide d'un couteau.



3 Déglacer le homard avec la sweet chili sauce puis ajouter le vinaigre de gingembre, réduire rapidement et réserver.



4 Fumer l'appareil homard avec du bois de hêtre, deux fois consécutivement à l'aide d'une pipe à fumer Aladin Pro (Sens Gourmet), laisser reposer pendant 4 minutes entre chaque fumage.



5 Farcir les fleurs de courgettes avec l'appareil homard.



6 Cuire à la vapeur les fleurs de courgettes farcies pendant 7 minutes environ.

EN APARTÉ...

Yannick Lefort

PAR LAURENCE TEIXEIRA





Macarons gourmands à Yerres

Petit, rond, charnu... Goûteux et char-marré... À la fois fondant et craquant... Le macaron avait tous les atouts pour séduire, à tel point qu'il est devenu la star, presque un emblème, des belles vitrines des enseignes parisiennes comme Pierre Hermé, Fauchon ou Ladurée.

Yannick Lefort n'est lui aussi pas resté insensible à son charme. Ce pâtissier d'origine alsacienne en a fait « son produit ». Toujours en quête de nouveauté, cet esprit curieux le décline de mille et une façons pour le plaisir de nos papilles.

Tantôt porté aux nues puis décrié, tantôt à la mode puis *has been*... Le macaron n'en demeure pas moins un incontournable du patrimoine gastronomique français.

La recette s'est-elle essoufflée ? Pas le moins du monde... Yannick Lefort y veille. Sans cesse renouvelé, le macaron a encore de beaux jours devant lui.

Votre vocation ?

Je la dois à ma grand-mère. Dans mon souvenir, il me semble que je l'ai vue plus pâtisser que cuisiner. Ou peut-être mon penchant pour le sucré avait déjà pris le pas sur tout le reste.

Comme toutes les grands-mères alsaciennes, elle préparait dès le vendredi les gâteaux du dimanche. Ils avaient une place extrêmement importante sur la table : on faisait le Kouglhof, une tarte, des bredeles... De nombreux gâteaux au cas où des amis passeraient à l'improviste.

La pâtisserie en Alsace ?

Je pense que l'Alsacien a naturellement le bec sucré. La région se situe aux croisements de plusieurs cultures gastronomiques, notamment sucrées : l'Allemagne et son traditionnel *Kaffee-Kuchen*, la Suisse, le Benelux, et la France bien entendu. →



Nous avons hérité de toutes les influences de la pâtisserie austro-hongroise : en apprentissage, nous utilisons la pâte sablée Linzer à base de noisettes, de cannelle, d'amandes... comme base pour d'autres gâteaux ; nous faisons aussi une tourte aux pommes roulées dans le sucre comme un Strudel...

Bien plus tard, j'ai compris tous ces rapprochements, ces mélanges et ces influences.

Première expérience, premier gâteau ?

À l'âge de dix ans, j'ai réalisé mon propre gâteau d'anniversaire. C'était un cake marbré dont j'avais trouvé la recette dans un livre à la maison.

Comment vous est venu le choix de la pâtisserie ?

Lors du stage en entreprise au collège, très naturellement je me suis dirigé vers la gastronomie.

Un conseiller d'orientation m'avait demandé si je ne voulais pas essayer la menuiserie ou autre chose... Mon choix était fait : un stage en cuisine et trois en boulangerie-pâtisserie.

Vous n'avez pas souhaité poursuivre vos études ?

Il faut savoir estimer ses forces et ses limites.

À quinze ans, je me suis aperçu qu'il n'y avait pas intérêt à persévérer. J'avais conscience

que la manière dont le savoir était diffusé, partagé (ou justement pas partagé), ne me convenait pas. J'ai rapidement su que je n'avais pas d'aptitude à acquérir du savoir par le biais de l'école. Et en plus, j'ai eu la chance d'être un mauvais élève.

Votre apprentissage...

J'ai démarré la pâtisserie à une époque où il existait encore le préapprentissage. J'ai donc fait quatre années d'apprentissage, au lieu de trois, auprès de Jean-Paul Sitter à Colmar.

J'étais à ma place. Dès le début, je me projetais dans les cinq, dix années à venir. Aujourd'hui, lors d'un entretien d'embauche, je pose cette question clin d'œil : « comment vous voyez-vous dans cinq ans ? » Et je suis toujours surpris, un candidat sur dix seulement arrive à esquisser son futur.

Un souvenir...

Un jour, Jean-Paul Sitter m'a convoqué pour une grosse bêtise. Il m'a dit : « Je vais te montrer une clause de ton contrat d'apprentissage. En cas du décès de tes parents, je deviens ton tuteur légal. C'est pourquoi je me permets de te sermonner de cette façon. » À partir de ce jour-là, j'ai considéré ce monsieur très différemment, il n'a plus jamais eu besoin de me remettre dans le droit chemin. Tout ce qu'il disait était parole d'évangile.

En Alsace, dans les années 70, subsistaient encore de vieilles réglementations, héritages des lois napoléoniennes. Je ne sais pas si cela existe encore aujourd'hui, mais cela change à jamais votre relation à l'autre.

À quinze ans ?

On est encore un gamin, on se retrouve face à des adultes avec des réalités économiques et commerciales qui nous échappent. On s'aperçoit qu'ils sont exigeants, on pense qu'ils sont sévères, mais en fin de compte, l'apprentissage est une très belle école.

Qu'est-ce qui vous a plu au final dans la pâtisserie ?

À partir de seulement quatre ingrédients majeurs, la farine, le sucre, les œufs, le beurre, nous pouvons transformer les choses en termes de volume, de goût et décupler les sensations ressenties.

Vous poursuivez votre formation chez un étoilé alsacien...

Pour voir la pâtisserie de restauration. Je n'y suis resté qu'une saison, l'expérience était peu concluante. Je n'aimais pas le rythme de travail à cause de la coupure.

Puis c'est le départ pour Paris...

Déjà, à l'époque, tout se passait à Paris. Alors à vingt ans, je suis monté à la capitale, comme on disait.

J'ai débuté chez Pierre Mauduit, une belle pâtisserie qui existe encore aujourd'hui.



La pâtisserie Maudit...

Quand je suis arrivé, elle faisait partie du top 10 des boutiques parisiennes. J'y ai rencontré Dominique Leborgne, le chef pâtissier, malheureusement parti trop tôt. S'il considérait qu'il avait un bon élément, il l'envoyait chez *Dalloyau*, la maison où il avait lui-même été formé.

Chez Dalloyau...

J'ai coutume de dire que j'ai refait un apprentissage dans cette maison, en reconsidérant toutes les bases.

J'y reste six ans, essentiellement à la glace, le décor et les petits-fours. Je regrette de ne pas avoir été au poste des entremets.

À l'issue de cette expérience, j'ai envie de voler de mes propres ailes, montrer mon style et donner ma vision de la pâtisserie. Pour cela, je prends un poste de chef chez *Saint-Clair Le Traiteur*.

Saint-Clair Le Traiteur...

La division traiteur de François Clerc, le Ducasse de l'époque. Le chef avait trois établissements dont *La Vieille Fontaine* à Maisons-Laffitte, et jusqu'à six étoiles en même temps.

Il imprimait sa vision de la gastronomie, et nous le transformions en traiteur.

Dans les années 90, vous fondez la société H&L Pro Concept...

H pour mon ami Pierre Hermé et L pour

Yannick Lefort. Nous nous sommes associés pour créer la première agence de conseils dans le domaine de la pâtisserie.

Cela existait déjà en cuisine, mais très peu en pâtisserie. Je me suis inspiré de Jean-Paul Bonin, à l'époque chef du *Crillon*.

Le consulting est une autre façon d'explorer notre métier. Nous vendions des conseils techniques, de la formation à travers des séminaires, et de l'assistance à des photographes.

Parallèlement, vous dirigez les laboratoires de La Grande Épicerie de Paris...

Je passe deux jours par semaine dans les laboratoires pour diriger les créations et les nouveautés.

Je donne aussi des cours à l'ENSP d'Yssingaux.

Après dix ans de consulting...

Au départ, j'avais tracé un axe visant à monter une école comme *Bellouet Conseil*. Les quatre premières années, je n'ai travaillé que dans ce but. Puis je me suis rendu compte de la rengaine. Au bout de dix ans, j'avais fait le tour.

Donc vous créez Macarons gourmands avec votre épouse...

Nous ne voulions pas d'une pâtisserie classique. Dans ma carrière, j'ai souvent eu à cœur d'investiguer des pistes inexplorées ou essayer des choses jamais testées. Nous

avons un métier pour lequel il faut entretenir un esprit curieux.

Pour ne pas faire classique, vous vous lancez dans le mono-produit...

Aujourd'hui, il existe de nombreuses boutiques de mono-produit. Mais à l'époque, c'était rare, voire inexistant en sous-traitance.

J'hésitais entre la glace, le chocolat ou le macaron, trois produits que j'affectionne particulièrement.

Partir sur la glace m'embêtait un peu parce que *Mister Ice*, un de mes meilleurs amis, était déjà sur le coup.

Pour le chocolat, il y avait plus de 400 personnes en France.

Mais, pour le macaron, en 1999, la place était libre. L'engouement pour le macaron était naissant, nous l'avons sans doute détecté. Aujourd'hui, nous sommes plusieurs faiseurs en macarons.

Qu'est-ce que vous aimez dans le macaron ?

Il symbolise globalement toute la pâtisserie française : on retrouve dans ce petit gâteau tout ce qu'on cherche en termes de dégustation et de sensation : le moelleux, le croquant, le fondant, la différence de texture, la diversité des parfums, le goût, la fraîcheur...

C'est un produit *crossover* : ni pâtisserie, ni confiserie mais à mi-chemin entre les deux. →



Vous créez un laboratoire à Yerres mais pas de boutique...

Nous avons lancé notre concept en B to B, nous vendons nos produits directement aux entreprises.

Notre philosophie de base est de tout faire sur place : les coques, les gelées, les ganaches, les confitures, les liqueurs, les pâtes d'amandes, les fruits confits... Tout sauf le chocolat.

Nous déclinons le macaron dans six tailles différentes pour répondre au mieux aux besoins de tous nos clients.

Nous sommes très pointus aussi sur les macarons à façon.

Les macarons à façon ?

Certains macarons sont ultra-personnalisés. Des clients nous demandent de créer des macarons aux couleurs de leur logo ou selon leur recette, comme ce chef de palace parisien qui m'apporte son propre mélange d'épices fétiche et secret.

Qui sont vos clients ?

Nous avons plus de 300 clients, et une centaine de clients actifs, c'est-à-dire au minimum tous les mois.

Ce sont des professionnels de la boulangerie-pâtisserie, des traiteurs, des confiseries, des restaurants, des palaces parisiens. Nous avons aussi parmi nos clients les aéroports de Paris, les compagnies ferroviaires, des bateaux de croisière.

Exit les non-professionnels ?

Pour eux, nous avons créé *La Fabrique*. Il s'agit d'un local de vente directe aux particuliers, collé au laboratoire. Les clients peuvent trouver des lots de macarons surgelés à tarif et conditionnement professionnels.

Vos macarons ne sont pas estampillés Yannick Lefort...

Ils sont anonymes, conditionnés dans des emballages blancs. Les clients sont libres d'apposer leur logo et leurs couleurs.

Cela ne vous a jamais posé problème ?

Je communique avec plaisir sur mon entreprise, pour le business, mais très

rarement pour mon ego. Je ne ressens pas ce besoin de me mettre en avant, et donc d'être cité.

Vous n'avez jamais eu peur de tourner en rond avec un seul produit ?

Amis, comptables, banquiers... Tout le monde nous disait cela. Mais j'étais confiant, je savais qu'il y avait des approches vraiment différentes, des moyens de contourner, de ne pas faire de la répétition.

Et nous y sommes arrivés : nous avons une bibliothèque de recettes colossale. Par exemple, nous fournissons une entreprise, propriétaire d'une centaine de boutiques dans 30 pays. Pour elle uniquement, nous développons 110 recettes.

Autant de recettes, c'est étonnant ?

Nous devons nous adapter aux goûts des différents pays, bien sûr, et surtout aux différentes réglementations internationales. Dans certains pays, les colorants différent, des additifs sont interdits comme la trimoline.

Et il y a deux ans, vous ouvrez finalement une boutique en plein cœur de Paris...

C'était dans la logique des choses.

Votre pâtisserie...

Nous avons des entremets, des macarons individuels dans lesquels on se permet de mettre des bavaroises, des mousses ou des gelées de fruits, des confitures, des crèmes façon lemon curd... autre chose que de la crème au beurre ou de la ganache.

Notre philosophie est de diversifier les sensations, amener des textures différentes, étonner les papilles du dégustateur.

La pâtisserie a un intérêt que si elle est diversifiée, si on trouve des saveurs, des textures, des approches, des formes très différentes. Si le client a en face de lui les mêmes choses, il peut se créer un phénomène de lassitude.

J'essaie de ne rien écarter, d'utiliser des produits un peu oubliés, comme la verveine, le coquelicot de Nemours, l'Angélique de Niort, un produit extraordinaire, qui a été mal compris.



Vous avez développé une gamme de macarons salés, « Les Jardiniers » ?

Pas exactement... Je n'ai cessé de dire que les macarons salés n'existent pas, pour la simple raison que le sucre est l'élément de base du macaron. « Les jardiniers » composent donc une gamme sucré-salé avec du petit pois, de la carotte, du cèpe-vodka, de la tomate-basilic, de la betterave...

Nous avons désucré au maximum les coques des macarons, dans la mesure du raisonnable parce que nous ne sommes pas non plus des ayatollahs du désucrage, seules les farces sont salées.

Les clients peuvent aussi créer leur propre macaron...

La gamme « Macaron à moi » surfe sur l'aire de la personnalisation, dans laquelle nous vivons. Ils ont le choix entre quatre coques de couleurs différentes, quatre crèmes, des décorations.

Comment vous est venue cette idée ?

Lors d'un voyage à Dubaï : dans un centre commercial, un glacier vend des bâtonnets vierges, il les trempe à la demande, et il met des décors dessus.

Le macaron, une mode ou pas..?

Ce n'est pas le macaron qui est à la mode, c'est le fait de communiquer dessus. Il faut

bien faire la distinction. Chez *Dalloyau*, nous faisons beaucoup de macarons, ils avaient déjà la faveur des clients. Mais personne n'en parlait.

Pour ma part, j'estime qu'un produit qui existe depuis plus de trente ans dans l'univers de la pâtisserie n'est plus une mode.

Vous êtes intarissable sur l'histoire du macaron...

Je pense qu'il faut savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va. L'histoire est fondamentale dans une discipline, elle permet d'expliquer et comprendre le pourquoi du comment. Cette analyse permet ensuite d'orienter le produit.

La naissance du macaron ?

Mon amie historienne Dominique Michel a écrit un très beau livre, *Vatel et la naissance de la gastronomie*.

Vatel faisait déjà une pâtisserie qui se rapproche du macaron de Nancy tel qu'on le connaît. Lorsque Dominique Michel a traduit la recette en vieux français, nous nous sommes aperçus de la similarité avec le *process* actuel. Vatel ajoutait même des pétales de rose pour adoucir l'amertume des amandes.

On sait que des macarons ont également été servis en 1660 à Saint-Jean-de-Luz, lors du banquet de mariage du roi Louis XIV et de l'infante Marie-Thérèse d'Espagne.

Et le macaron parisien ?

Il est né 38, rue du Bac, chez Monsieur Gerbet au début du XIX^e siècle.

Il a été le premier à avoir eu l'idée d'alléger la préparation des macarons de Nancy avec des blancs d'œufs montés et de les accoler par deux avec une confiture ou une crème ganache. Tout comme nous le faisons encore.

C'est drôle quand on y pense, la rue du Bac est surnommée aujourd'hui « la rue de la pâtisserie ».

Plus de vingt ans après, vous n'êtes toujours pas lassé du macaron ?

J'ai la certitude que j'en aurais jamais fait le tour : il y a tant de mariages de saveurs à oser, de décors à créer. Le macaron reste à découvrir !

Avez-vous d'autres passions ?

Le karaté que je pratique régulièrement depuis de nombreuses années.

Une passion essentielle dans votre vie ?

Ce sport est aujourd'hui indispensable dans ma vie.

Le pâtissier peut s'évader à travers le rêve, la création, sa passion... Pour le chef d'entreprise, les choses sont moins évidentes. Et pourtant, il a besoin de lâcher prise lui aussi. Pour moi, cela passe par le karaté. ■

TEA-TIME PAR

Gilles Marchal

Pâtisserie Gilles Marchal à Paris (18^e)



Que les pentes des rues de Montmartre paraissent plus douces lorsqu'il s'agit de les gravir pour rejoindre Gilles Marchal dans sa boutique.

Dès notre entrée, une délicieuse odeur de madeleine tout juste sortie du four vient nous chatouiller les narines. Une madeleine sacrée en quelques mois nouvelle reine de la Butte.

Le maître des lieux, pâtissier chevronné, Gilles Marchal excelle dans des pâtisseries classiques et simples, mais à la technique parfaitement maîtrisée. *« L'important aujourd'hui est de détourner les recettes de base et se les approprier pour leur apporter de nouvelles lettres de noblesse »*, nous confie-t-il.

Dans la petite boutique, tous les gâteaux sont proposés en quantité limitée pour respecter une extra-fraîcheur, quitte à refaire plusieurs fournées dans la même journée. La diversité n'en est pas moins présente : les tablettes de chocolat avoisinent les différents gâteaux de grignotage, et les viennoiseries font de l'œil aux tartes, aux verrines, aux éclairs et autres millefeuilles...



Pour ce nouveau tea-time, Gilles Marchal nous a confié quatre recettes.

L'agneau pascal

Le biscuit en forme d'agneau est cuit dans un moule traditionnel en terre cuite, composé de deux formes assemblées. « Ce gâteau évoque mes souvenirs d'enfance en Lorraine à l'époque de Pâques, je le faisais aussi plus tard en apprentissage chez Claude Bourguignon à Metz. »

Une fois le moule beurré, puis fariné, le pâtissier verse un cake citron, un quart-quarts, une génoise parfumée à la vanille, aux zestes d'orange ou avec un peu de cacao. Les agneaux changent alors de couleur. « En création, j'aime que les choses soient simples, mais décalées. La tendance est au retour des traditions. Au-delà d'une recette, nous transmettons un patrimoine, un savoir-faire. C'est le devoir de tout grand chef. Car on ne peut pas aller vers le futur sans connaître et respecter le passé. »

Traditionnellement, l'agneau pascal est déposé au centre de la table et découpé comme un gâteau. « Habituellement, il est trempé dans le café. Il s'agit alors plus d'un accompagnement que d'un dessert. Mais il peut le devenir s'il est associé à une crème légère à la vanille, une chantilly, une sauce au chocolat... »

Le dôme

Ce petit gâteau, plébiscité en boutique toute l'année, même sous forme de bûche et bûchette au moment de Noël, se décline en

trois dômes aux parfums gourmands : biscuit noisette/caramel beurre salé/mousse chocolat lait ; biscuit amande/mousse chocolat noir/Intérieur vanille ou mousse chocolat blanc-vanille/noix de coco/confit de framboise.

Pour notre tea-time, le dôme est composé d'une mousse chocolat blanc vanille, une Dacquoise noix de coco et un confit exotique.

Nous sommes face à un œuf au plat en trompe l'œil dans les moindres détails puisque le coco grillé simule le gras frit autour du blanc et la pâte d'amande au safran imite le jaune d'œuf. « Nous avons détourné un classique de chez nous pour le rendre éphémère à une période donnée de l'année. »

L'éclair de Brest

Un éclair façon Paris-Brest, on reconnaîtra le jeu de mots. Dans ce classique, on retrouve une pâte à chou traditionnelle, un praliné avec des éclats de noisette, puis une mousseline pralinée, recouverte enfin de brisures de noisettes caramélisées. « En apprentissage, nous faisons une recette de mousseline au praliné, dans laquelle on ajoutait un petit peu d'extrait de café, 2-3 gouttes pas plus, pour rehausser la torréfaction des fruits secs du praliné. »

La forme « éclair » permet aux clients de manger dans la rue tout en se promenant, elle a également été métamorphosée en verrine pour toujours le côté pratique. « On a "adapté" des petits gâteaux (Éclair, Opéra, Mont-Blanc, Chocolat Lisa, Baba au rhum...)

en version verrines, à manger à la petite cuillère avec une texture plus crémeuse et moelleuse que dans nos pâtisseries. Au Bristol, je faisais déjà une verrine ultra-gourmande qui s'appelait Dégustation de fraises. »

Tarte chic choc

« Ce gâteau est inspiré d'un dessert à l'assiette que je faisais au Bristol. Il s'agissait d'une base de pâte sablée, accompagnée d'un crémeux infusion tonka et un croustillant noisette. »

La tarte chic choc est présente toute l'année en boutique et évolue à l'envie suivant les produits de saison, les décors, les infusions...

La version de Gilles Marchal pour notre tea-time présente un fond de tarte sucrée classique bien cuit, recouvert de praliné et d'amandes croustillantes, où l'on vient poser des noix de pécan caramélisées, puis un crémeux chocolat 72 % assez puissant et personnalisé avec une infusion de tonka à l'intérieur, le tout est glacé avec un miroir cacao.

Le chef pâtissier a orienté le visuel de cette tarte gourmande et subtile vers les fêtes de Pâques, en ajoutant la silhouette d'un lapin en chocolat et une carotte en pâte d'amande. Et en bouche, on fait le plein de textures avec du croquant, du craquant, du crémeux, du croustillant...



Agneau Pascal

« En Lorraine, nous accompagnons ce biscuit au moment du café ou du goûter avec un chocolat chaud maison. Ce joli biscuit de Pâques peut également être accompagné d'une glace, d'un sorbet, d'une salade de fruits de saison ».

PROCÉDÉ

Badigeonner un moule « agneau » en terre cuite avec du beurre en pommade, le fariner et l'assembler. Couler l'appareil à génoise au citron et vanille (ou nature, ou chocolat, ou 4/4, ou cake) jusqu'au tiers de la hauteur. Enfourner à 170 °C, baisser la température à 160 °C et cuire pendant 20 à 22 minutes ; tourner la plaque à mi-cuisson. Démouler à chaud et laisser refroidir.

FINITION ET PRÉSENTATION

Saupoudrer « l'agneau » avec du sucre glace et réaliser un joli nœud autour du cou avec un ruban de la couleur de votre choix.

Génoise au citron et vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 AGNEAUX

300 g Œufs (soit 6)
180 g Sucre semoule
1 Zeste de citron jaune (bio) râpé
180 g Farine T. 45 tamisée

PROCÉDÉ

Dans la cuve d'un batteur, chauffer au bain-marie à 45 °C, tout en fouettant, les œufs avec le sucre semoule, ajouter le zeste de citron. Hors du bain-marie, monter le tout au batteur avec le fouet jusqu'à complet refroidissement. Verser la farine tamisée en pluie et l'incorporer en mélangeant délicatement avec une écumoire. Dresser et cuire aussitôt.

À SAVOIR

Dans cette recette, on peut varier les parfums en remplaçant le citron jaune par du citron vert ou des zestes de clémentine, d'orange, de main de bouddha, de la vanille, du cacao, etc.



Blanchir l'appareil à génoise à chaud.



Verser la farine tamisée en pluie et l'incorporer en mélangeant délicatement avec une écumoire.



Badigeonner un moule « agneau » en terre cuite avec du beurre en pom-made, le fariner.



Mouler la pâte à génoise au citron et vanille avec une spatule dans les parties délicates du moule (tête...) puis assembler le moule.



Couler l'appareil à génoise au citron et vanille jusqu'au tiers de la hauteur puis cuire.



Démouler dès la sortie du four.

Dôme coco/exotique

PROCÉDÉ

Dans un moule demi-sphérique de 7 cm de diamètre, pocher la mousse chocolat blanc et vanille Bourbon à l'aide d'une douille unie (n° 8), jusqu'au tiers. Démouler et appliquer un crémeux exotique, finir de garnir avec la mousse chocolat blanc et vanille Bourbon puis ajouter une fine couche de confit de framboises pépins. Fermer avec un disque de dacquoise coco et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler le dôme coco/exotique, le glacer avec le glaçage miroir blanc, déposer sur le dessus un disque de pâte d'amande safranée, ajouter un tour de poivre sansho (ou poivre citron) du moulin. Appliquer à la base, de la noix de coco grillée.

Décor : feuille d'or.

Dacquoise coco

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

100 g Noix de coco râpée
90 g Sucre glace
125 g Blancs d'œufs (soit 4)
30 g Sucre semoule
2 Pincées de safran en poudre

PROCÉDÉ

Mélanger la noix de coco râpée avec le sucre glace. Monter les blancs avec le sucre semoule et le safran, incorporer la première masse à l'aide d'une maryse, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 8), dresser des disques de 6 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire dans un four à 190 °C pendant 6 à 7 minutes.

Crémeux exotique

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

100 g Pulpe de fruit de la passion
150 g Pulpe de banane fraîche
100 g Pulpe de mangue fraîche
15 g Fécule tamisée
20 g Cassonade
60 g Jaunes d'œufs frais (soit 3)
10 Pistils de safran
125 g Beurre frais
3 Feuilles de gélatine 180 blooms trempées et pressées (soit 6 g)

PROCÉDÉ

Porter les pulpes de fruits à ébullition, ajouter la fécule tamisée avec la cassonade puis ajouter les jaunes et les pistils de safran. Cuire le tout en fouettant pendant 2 minutes environ à ébullition. Hors du feu, incorporer le beurre en fouettant vivement puis mixer légèrement à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter la gélatine puis garnir des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre et bloquer au grand froid pendant 3 heures minimum. →



Confit de framboises pépins

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

200 g Framboises entières
150 g Cassonade

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une confiture semi-liquide. Laisser refroidir et réserver au froid dans une poche munie d'une douille unie (n° 6).

Mousse chocolat blanc et vanille Bourbon

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

1,5 Feuille de gélatine 180 blooms trempée et pressée (soit 3 g)
80 g Crème anglaise vanille Bourbon chaude
170 g Couverture blanche à 33 % hachée (Opalys)
250 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Incorporer la gélatine dans la crème anglaise vanille Bourbon chaude, verser sur la couverture puis laisser fondre pendant 1 minute sans mélanger. Fouetter pour créer l'émulsion, ajouter délicatement la crème fouettée et dresser aussitôt.

Glaçage miroir blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

350 g Eau (300 + 50)
350 g Sucre semoule
300 g Crème liquide
25 g Fécule tamisée
5 Feuilles de gélatine 180 blooms trempées et pressées (soit 10 g)
10 g Oxyde de titane en poudre (colorant blanc)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter à ébullition 300 g d'eau avec le sucre et la crème liquide. Délayer la fécule dans l'eau restante, verser dans la première masse et cuire le tout à ébullition, pendant 5 minutes environ en mélangeant constamment. Hors du feu, incorporer la gélatine et l'oxyde de titane en poudre. Filtrer et utiliser à 25 °C.

Pâte d'amande safranée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

200 g Pâte d'amande blanche
QS Colorant orange
4 Pincées de safran en poudre

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités ; obtenir une pâte d'amande bien lisse et colorée uniformément. L'étaler à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier plastique souple (ou de papier film), sur 5 mm d'épaisseur. Réaliser des disques à l'aide d'un emporte-pièce uni de 2,5 ou 3 cm de diamètre.



Pocher la mousse chocolat blanc et vanille Bourbon à l'aide d'une douille unie (n° 8), jusqu'au tiers du moule.



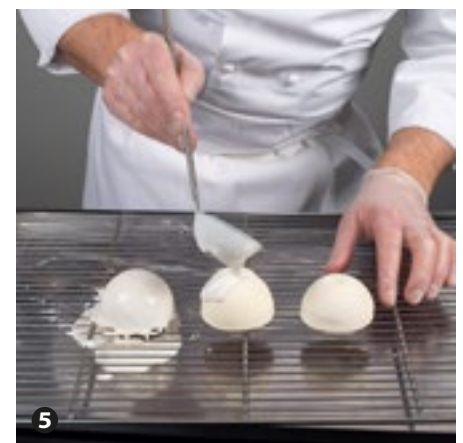
Incruster une demi-sphère de crémeux exotique puis finir de garnir avec la mousse chocolat blanc et vanille Bourbon.



Ajouter une fine couche de confit de framboises pépins.



Fermer avec un disque de dacquoise coco et bloquer au grand froid.



Démouler le dôme coco/exotique, le glacer avec le glaçage miroir blanc.



Chic et choc

PROCÉDÉ

Dans un fond de tartelette en pâte sucrée, pocher le caramel mou sur 2 mm d'épaisseur puis le recouvrir avec les noix de pécan caramélisées. Pocher le crémeux tonka et former un léger dôme à l'aide d'une palette. Bloquer au froid pendant 1 heure environ puis glacer entièrement avec le glaçage miroir cacao.

FINITION ET PRÉSENTATION

Coller sur le glaçage, une silhouette de lapin en couverture noire à 70 % (guanaja), une carotte en pâte d'amande et une noix de pécan caramélisée.

Décor : feuille d'or.

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 TARTELETTES

180 g *Beurre frais tempéré*
 120 g *Sucre glace*
 30 g *Poudre d'amande très fine*
 50 g *Œuf (soit 1)*
 2 g *Sel fin*
 310 g *Farine T. 45*

PROCÉDÉ

Dans un batteur, malaxer délicatement les ingrédients cités (sauf la farine) puis incorporer la farine ; obtenir une pâte homogène. Laisser reposer au froid pendant 2 heures environ. Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur et foncer des cercles à tartelettes de 6 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur, laisser reposer à nouveau au froid pendant 24 heures.

Piquer l'intérieur des cercles, les cuire dans un four à 150 °C pendant 25 minutes environ. La couleur doit être d'un brun caramel et régulière sur le dessus et le dessous. Décercler, réserver les fonds de tartelettes dans une boîte hermétique.

Crémeux tonka

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 TARTELETTES

400 g *Lait entier*
 100 g *Crème fleurette*
 1/8 *Fève de tonka râpée*
 60 g *Jaunes d'œufs (soit 3)*
 50 g *Œuf (soit 1)*
 350 g *Couverture noire hachée à 66 % (pur caraïbe)*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème et la fève de tonka râpée, ajouter les jaunes et l'œuf puis cuire le tout jusqu'à 83 °C. Filtrer sur la couverture noire hachée, laisser fondre pendant 2 minutes sans mélanger, puis créer l'émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant ; obtenir une crème lisse et onctueuse. →

Caramel mou

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 TARTELETTES

50 g Glucose
100 g Sucre semoule
120 g Crème liquide
1,5 g Fleur de sel
50 g Beurre frais

PROCÉDÉ

Dans une casserole, fondre le glucose, ajouter la moitié du sucre, laisser complètement fondre, ajouter le sucre restant et cuire le tout jusqu'au caramel (1^{re} fumée). Décuire avec la crème liquide et la fleur de sel puis ajouter le beurre frais. Émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver le caramel mou dans une poche munie d'une douille unie (n° 6).



Dans un fond de tartelette en pâte sucrée, pocher le caramel mou sur 2 mm d'épaisseur.

Noix de pécan caramélisées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 TARTELETTES

125 g Noix de pécan
60 g Sucre semoule
15 g Eau
2 Pincées de sel fin

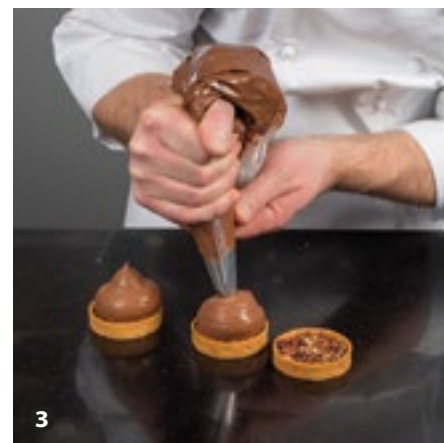
PROCÉDÉ

Torréfier légèrement les noix de pécan dans un four à 130 °C pendant 5 minutes environ.

Dans un poêlon en cuivre, cuire le sucre avec l'eau à 121 °C, ajouter le sel et les noix de pécan torréfiées puis caraméliser le tout à feu moyen. Verser la masse sur une plaque antiadhésive (ou sur un marbre légèrement huilé) et laisser refroidir. Réserver dans une boîte hermétique.



Recouvrir le caramel avec les noix de pécan caramélisées.



Pocher le crémeux tonka.

Glaçage miroir cacao

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 TARTELETTES

350 g Eau
400 g Sucre semoule
150 g Cacao en poudre
250 g Crème liquide
9 Feuilles de gélatine 180 blooms trempées et pressées (soit 18 g)

PROCÉDÉ

Cuire l'eau avec le sucre, le cacao en poudre et la crème jusqu'à 105 °C en fouettant fréquemment. Filtrer, laisser refroidir à 70 °C puis ajouter la gélatine. Chinoiser et réserver. Utiliser ce glaçage à 32/35 °C.



Former un léger dôme à l'aide d'une palette.



Glacer entièrement la tartelette avec le glaçage miroir cacao.



Tarte citron, fraise et pignons

PROCÉDÉ

Garnir un fond de tarte foncé avec de la pâte sucrée (voir page 98) de 16 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec de la crème d'amande sur 1 cm d'épaisseur. Parsemer des pignons de pin, ajouter des morceaux de fraise et cuire le tout dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ ; la crème d'amande doit rester moelleuse.

Décercler la tarte, pocher la crème citron jaune restante du centre vers l'extérieur, lisser à ras, et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Napper la crème citron jaune avec une fine couche de nappage citron jaune, démouler et appliquer un disque de crème citron jaune, disposer tout autour des fraises nappées avec du nappage neutre, râper un zeste de citron vert et recouvrir entièrement le dessus avec des bâtonnets de meringue.

Décor : feuille d'or.

Crème d'amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 TARTES

125 g *Beurre en pommade*
125 g *Sucre glace*
125 g *Poudre d'amande*
100 g *(Œufs (soit 2))*
8 g *Vieux rhum brun agricole*
50 g *Crème pâtissière vanille*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace, la poudre d'amande et les œufs. Incorporer le vieux rhum et la crème pâtissière vanille ; obtenir une crème homogène. Réserver au froid.

Crème citron jaune

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 TARTES

60 g *Sucre semoule*
6 g *Poudre à crème*
80 g *(Œuf (soit 1,5))*
2 *Zestes (économique) de citron jaune*
25 g *Jus de citron jaune filtré*
80 g *Beurre bien frais*
3/4 *Feuille de gélatine 180 blooms trempée et pressée (soit 1,5 g)*

PROCÉDÉ

Mélanger à sec le sucre semoule avec la poudre à crème. Ajouter l'œuf, les zestes et le jus de citron puis cuire le tout au bain-marie en fouettant régulièrement jusqu'à 83 °C. Hors du bain-marie, ajouter le beurre en petits cubes, mixer jusqu'à incorporation complète, puis incorporer la gélatine. Mélanger, filtrer puis dresser aussitôt dans 2 empreintes Flexipan® de 12,5 cm de diamètre et de 1,6 cm de hauteur et bloquer au grand froid. Réserver la crème restante au froid. →

Meringue française

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 TARTES

125 g Blancs d'œufs (soit 4)
 120 g Sucre semoule
 2 Pincées de sel fin
 120 g Sucre glace tamisé
 QS Sucre glace

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les

blancs avec le sucre semoule et le sel en vitesse moyenne, puis, en vitesse lente, incorporer délicatement le sucre glace tamisé. Sur un Silpat®, pocher à l'aide d'une douille (n° 6), des longs et fins boudins de meringue. Saupoudrer légèrement de sucre glace et cuire dans un four à 100 °C pendant 1 heure environ. À l'aide d'un couteau, tailler irrégulièrement les meringues et les réserver dans une boîte hermétique.



1

Sur un Silpat®, pocher à l'aide d'une douille (n° 6), des longs et fins boudins de meringue.



2

Pocher la crème citron jaune du centre vers l'extérieur, lisser à ras, et bloquer au grand froid.



3

Démouler et appliquer un disque de crème citron jaune.



4

Appliquer tout autour des fraises nappées avec du nappage neutre.



5

Râper un zeste de citron vert.



6

Recouvrir entièrement le dessus avec des bâtonnets de meringue.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

Mise au point du chocolat

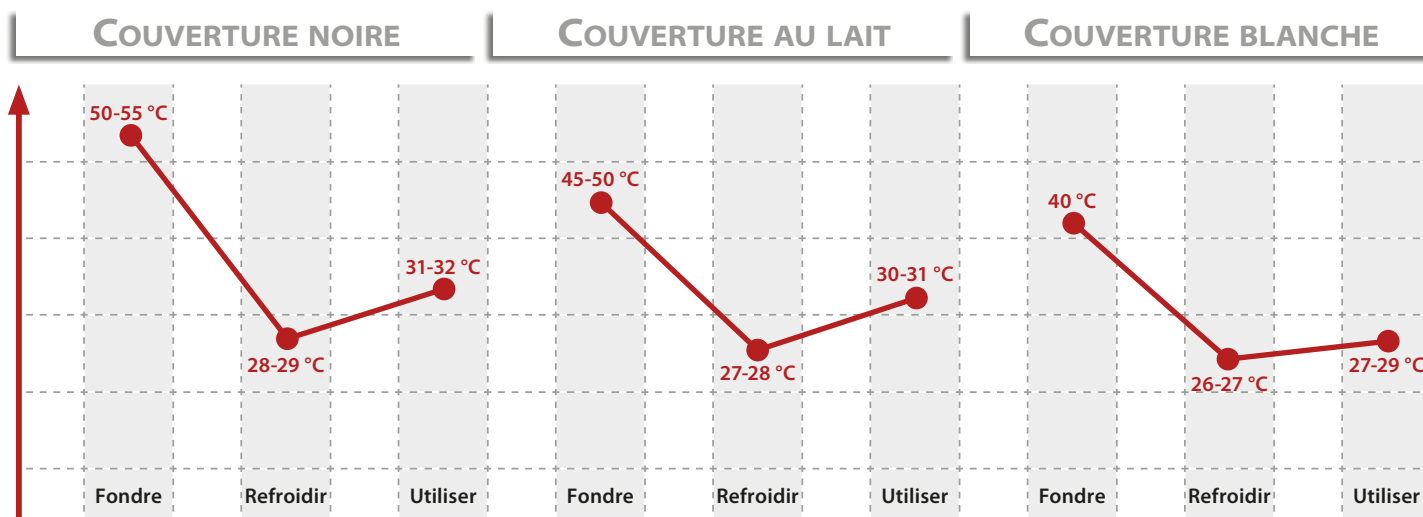
PAR MICKAËL BONNET, FORMATEUR À L'ENSP

GÉNÉRALITÉS

Chocolat à croquer ou couverture ? Les professionnels utilisent du « chocolat de couverture », communément appelé « couverture ». Elle doit contenir au minimum 31 % de cacao et est commercialisée en tablette ou en pistoles (appelées également drops). La couverture blanche, quant à elle, est à base de beurre de cacao, de sucre et produits laitiers.

La mise au point consiste à faire fondre la couverture puis à la refroidir afin de la porter à l'état de pré-cristallisation. Elle est ensuite chauffée à nouveau et stabilisée à une température de travail avant d'être « fixée » (cristallisée) lors de son refroidissement total. Si la cristallisation est respectée, on obtient un chocolat bien brillant et cassant.

COURBE DE MISE AU POINT



LE TABLAGE

La couverture noire est fondue au bain-marie et portée à la température nécessaire 50-55 °C. On la verse ensuite sur un marbre (non réfrigéré) et on la travaille à la spatule afin de la refroidir légèrement et de façon homogène 28-29 °C. Elle est ensuite réchauffée à sa température de travail 31-32 °C.

La couverture au lait doit suivre les indications de tempéage suivantes :

- Fondre à 45-50 °C.
- Refroidir à 27-28 °C.
- Utiliser à 30-31 °C.

La couverture blanche doit suivre les indications de tempéage suivantes :

- Fondre à 40 °C.
- Refroidir à 26-27 °C.
- Utiliser à 27-29 °C.

2^e PROCÉDÉ :

Refroidir la couverture fondue en posant le bac dans un récipient d'eau froide ou de glace pilée. Remonter ensuite à la température voulue.

3^e PROCÉDÉ :

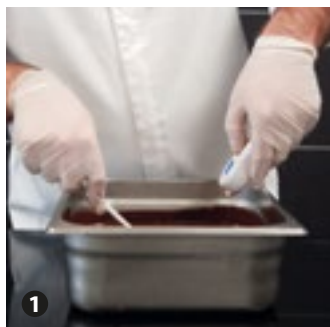
Refroidir la couverture fondue en lui incorporant de la couverture finement hachée. Remonter ensuite à la température voulue.

CONSEILS DU CHEF

► Si le chocolat descend trop bas en température, il présentera des marbrures (traces blanchâtres de cristaux indésirables) et aura une texture pâteuse, une fois cristallisé. Il faut alors recommencer la mise au point en respectant scrupuleusement la courbe de température. Un chocolat qui est soumis à une température trop élevée (au-delà de 55 °C) aura tendance à prendre en masse et à « brûler », on dira alors qu'il a été « détourné ».

► Le plan de travail doit être d'une hygiène irréprochable et le chocolat n'aime pas l'eau, cela le fait blanchir et épaissir.

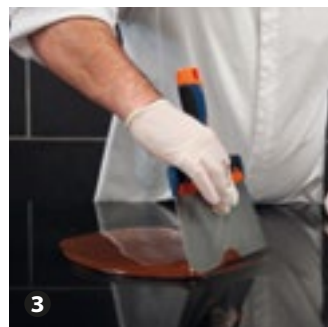
LA MISE AU POINT (ICI, DE LA COUVERTURE NOIRE)



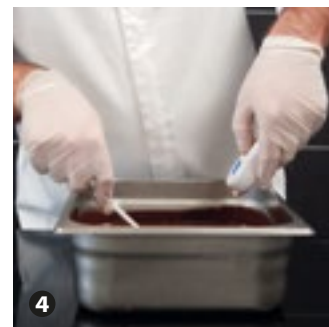
1 Au bain-marie, fondre la couverture noire 50-55°C.



2 La verser ensuite sur un marbre (non réfrigéré).



3 La travailler à la spatule pour la refroidir légèrement et de façon homogène, à 28-29°C.



4 Réchauffer la couverture noire à sa température de travail, soit 31-32°C.

LE MOULAGE & LE DÉMOULAGE

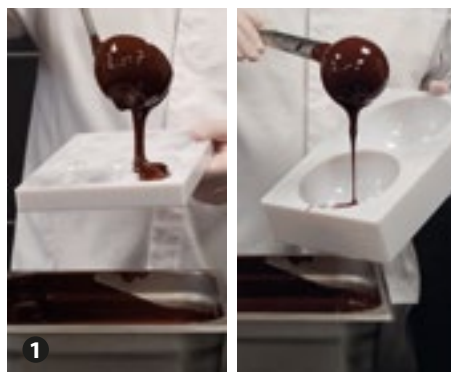
Garnir un moule parfaitement propre, sec et sans humidité, avec une couverture mise au point. Il doit être tempéré, non réfrigéré, et sa température ne doit pas être supérieure à 30°C. Retourner et tapoter le moule, pour retirer l'excédent de couverture ainsi que les bulles d'air qui pourraient se former entre le moule et la couverture ; ne jamais taper sur un moule avec un objet en fer.

Poser le moule chemisé à plat sur un papier ou une feuille plastique. L'excédent de couverture s'écoulera tout autour et formera une collerette. Avant la reprise totale de la couverture, retirer le moule, ôter l'excédent de couverture. Ce procédé permet d'avoir une bordure et donc un moulage plus résistant. Poser le moule ainsi raclé sur une grille et passer au froid ventilé (8 à 12°C).

Le temps nécessaire à la rétractation varie selon la taille du moulage et la température du réfrigérateur.

Il apparaît alors un vide entre le moule et la couverture, il suffit alors d'attraper la couverture par l'intérieur et de la faire descendre sous le moule, dans une position de chute naturelle.

S'il était nécessaire de forcer, c'est que la couverture n'a pas terminé sa rétractation, on obtiendrait alors un moulage mat.



1 Garnir un moule parfaitement propre, sec et sans humidité, avec une couverture mise au point.



2 Retourner et tapoter le moule, pour retirer l'excédent de couverture ainsi que les bulles d'air qui pourraient se former entre le moule et la couverture.



3 Avant la reprise totale de la couverture, retirer l'excédent de couverture.



4 Démouler la couverture rétractée.

Le montage

GÉNÉRALITÉS

Certains moulages sont formés de deux coquilles : ces montages peuvent être fourrés, assemblés avec un ruban qui, tout en maintenant les deux parties côte à côte, assure la décoration. Les deux parties peuvent être collées ensemble. Il suffit pour cela de poser les parties à coller bien à plat sur une plaque légèrement chauffée. Assembler ensuite pendant quelques secondes.

FEUTRAGE, OU VELOURS, OU FLOCAGE

Pour obtenir un sujet feutré, avant de vaporiser la couverture additionnée de beurre de cacao, il est important de bloquer le sujet au grand froid. Par effet de chaud et froid, le beurre de cacao vaporisé se figera et donnera aussitôt cet aspect blanchâtre et feutré.

Appareil à pistolet chocolat blanc

INGRÉDIENTS

200 g Beurre de cacao
QS Colorant blanc (oxyde de titane)

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao, ajouter du colorant et pulvériser à 40 °C.

Appareil à pistolet chocolat noir

INGRÉDIENTS

250 g Couverture noire
150 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités, pulvériser à 40 °C.

Lapin gourmand

PROCÉDÉ

Mettre au point de la couverture noire.

Placer les moules à température ambiante, les chauffer légèrement avec un pistolet thermique et bien les nettoyer.

Mouler et laisser cristalliser :

2 demi-œufs de 5,5 cm de hauteur pour les oreilles,

2 demi-sphères de 12,5 cm de diamètre pour le corps,

2 demi-sphères de 5 cm de diamètre pour la tête,

2 demi-sphères de 2,5 cm de diamètre pour les joues,

Et 1 carré de 16 cm de côté et de 0,6 cm de hauteur pour le socle.



MONTAGE DU LAPIN



1 Réaliser le socle et le brosser à l'aide d'une brosse métallique.



2 Chauffer les demi-sphères de la tête sur une plaque chaude.



3 Assembler aussitôt les demi-sphères.



4 Procéder pareillement avec les demi-sphères du corps.



5 Coller côte à côte les demi-œufs des oreilles en les maintenant jusqu'à cristallisation.



6 Monter le lapin en chauffant la base des boules pour les coller les unes sur les autres.



7 Avec une douille unie (n° 10) chauffée, perforer le corps, les yeux et la bouche du lapin.



8 Passer le lapin au grand froid pendant quelques instants et le pulvériser avec un appareil à pistolet blanc puis noir pour donner du « relief ». Disposer un nez en pâte d'amande et agrémenter de carottes également en pâte d'amande.

INFOS

La chef Mikaela Liaroutsos ouvre Étsi

Avant de se lancer dans la gastronomie, Mikaela Liaroutsos avait entamé des études supérieures d'audiovisuel. À 22 ans, c'est le flash. Elle lâche tout et s'oriente vers la cuisine : un CAP en alternance, un BTS en hôtellerie-restauration à l'école Ferrandi, un apprentissage au *Quinzième* de Cyril Lignac, puis chez Michel Rostang.

Forte de toutes ces expériences, la jeune chef franco-grecque a créé *Étsi* (*comme ça* en grec). Un restaurant simple, lumineux, chaleureux, élégant et familial à la fois, comme un pont entre ses deux cultures. Elle a conservé les codes du restaurant de quartier avec son comptoir et ses chaises en bois dépareillées, tout en y faisant entrer un souffle de Méditerranée avec des touches de bleu caractéristiques.

Dans les assiettes, elle mêle aux saveurs des Cyclades, la sophistication de la haute cuisine française, la liberté de la bistronomie. Elle donne du rythme aux saveurs tout comme aux textures, de la couleur et du sens à ses plats.



© Glaime Meloni



© Glaime Meloni



© Glaime Meloni



© Glaime Meloni

BOCUSE D'OR FRANCE : AVIS À CANDIDATURE

Et si vous étiez le prochain
Bocuse d'Or France ?

Le Bocuse d'Or France, présidé par le chef triplement étoilé Régis Marcon (*Restaurant Jacques et Régis Marcon* à Saint-Bonnet-le-Froid), recherche ses futurs candidats.

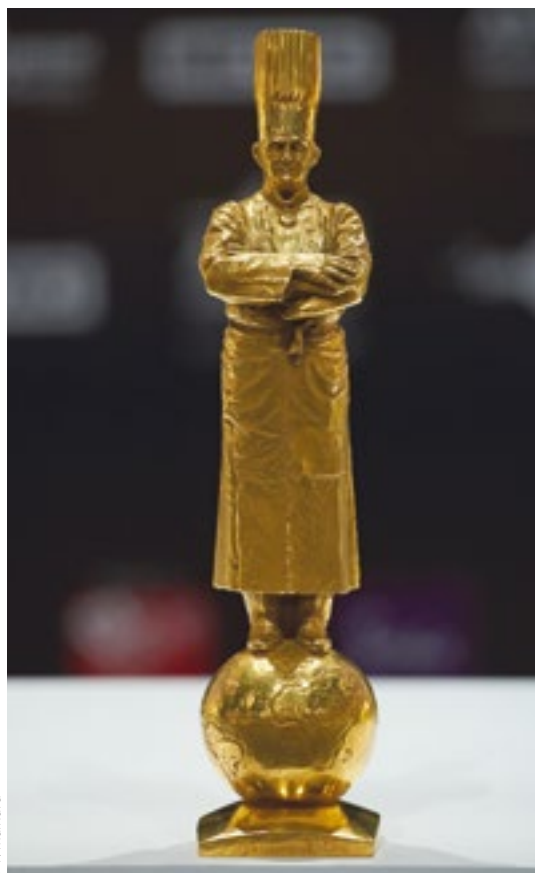
Le Bocuse d'Or France est l'une des plus prestigieuses compétitions gastronomiques. C'est aussi le point de départ d'une formidable aventure humaine et un parcours initiatique pour de talentueux jeunes chefs.

La 10^e édition se tiendra les 26 et 27 septembre 2017, au Palais de la Mutualité à Paris. Pendant deux jours, huit chefs présélectionnés s'affronteront pour tenter de représenter la France au Bocuse d'Or Europe les 11 et 12 juin 2018 à Turin, lors du salon Gourmet Expoforum, et peut-être décrocher le sésame vers l'ultime étape, celle du concours international lors du Sirha en janvier 2019.

Qui succédera à Laurent Lemaître ?

Les conditions de participation sont simples : être un cuisinier professionnel en activité, homme ou femme, de nationalité française et avoir 22 ans au minimum. Les inscriptions et les demandes de dossier sont à effectuer avant le 20 avril 2017 à l'adresse : bocusedor@gl-events.com

Les candidatures doivent être impérativement déposées avant le 31 mai 2017.



© F. Mainard

**ABONNEZ-VOUS À
THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE**

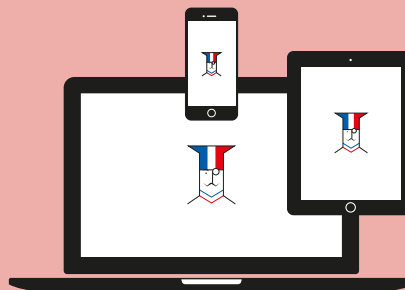
Recevez nos 10 numéros par an



BON DE COMMANDE PAGE 112 & SUR THURIESMAGAZINE.FR

**ET PROFITEZ DES AVANTAGES DE
VOTRE ESPACE ABONNÉS INCLUANT :**

- plus de 1000 recettes,
300 chefs et 4000 procédés,
- la galerie-photo de nos reportages,
- le magazine en version numérique.



Rejoignez-nous



CÔTÉ LIVRES

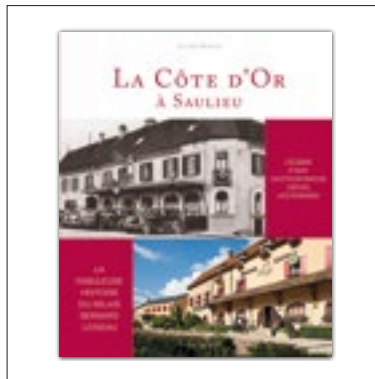


LES RÉSIMONT À L'EAU VIVE

Auteurs : Pierre Résimont et Éric Boschman -
Photographies : Antoine Melis

C'est l'histoire d'un ancien moulin qui aurait pu couler des jours plus tranquilles... C'était sans compter sur Anne et Pierre Résimont. Tombant amoureux de la bâtisse du XVII^e siècle, ils la rénovent pour en faire un restaurant gastronomique baptisé *L'Eau Vive*. Lui est en cuisine, elle en salle. La cuisine et le cadre bucolique séduisent. Une première étoile tombe en 1994, puis une deuxième en 2010, faisant du restaurant une des plus belles tables de Belgique. Au fil de l'eau, Anne et Pierre Résimont complètent leur offre par un hôtel *Espace Medissey*, un gîte *Le Cube* et par le *Comptoir de l'Eau Vive*, un deuxième restaurant à la cuisine bistrannique.

GW Éditions - 207 pages - 47 €

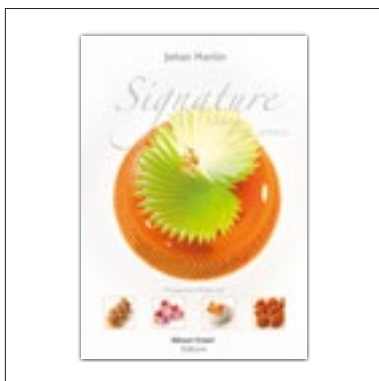


LA CÔTE D'OR À SAULIEU : LA FABULEUSE HISTOIRE DU RELAIS BERNARD LOISEAU

Auteur : Claude Keiflin

C'est en 1975 que Bernard Loiseau s'est établi dans le mythique *Hôtel de la Côte d'Or*, prenant la succession de cuisiniers illustres tels Alexandre Dumaine, le « roi des cuisiniers ». Cet ouvrage n'a pas pour vocation de faire le portrait de Bernard Loiseau, un personnage et un cuisinier d'exception, il a pour vocation de décrire la symbiose entre une ville, carrefour de routes et célèbre étape gastronomique depuis l'Antiquité, et ses lieux d'hébergement, l'un d'entre eux en particulier, et de tenter de comprendre l'alchimie qui fait que l'évocation du nom de Saulieu parle à notre imaginaire et continue de nous faire rêver.

Éditions du Signe - 112 pages - 20 €



SIGNATURE BY JOHAN MARTIN

Auteur : Johan Martin - Photographies : Philippe Gall

Johan Martin, chef pâtissier et professeur à l'École Bellouet Conseil depuis sept ans, nous propose de découvrir soixante recettes, dont beaucoup sont inédites, de petits gâteaux individuels, d'entremets et de viennoiseries. Chef talentueux et complet, il marie avec aisance les parfums et les saveurs, joue avec les couleurs et le design. Résolument pédagogique, l'ouvrage est illustré par les très belles photographies de Philippe Gall et abonde de schémas de montage originaux, de croquis explicatifs. Dans la continuité des autres ouvrages de l'École Bellouet Conseil, ce livre, en français et en anglais, permet de percer à jour tous les secrets et les tours de main de Johan Martin.

Bellouet Conseil Éditions - 300 pages - 90 €

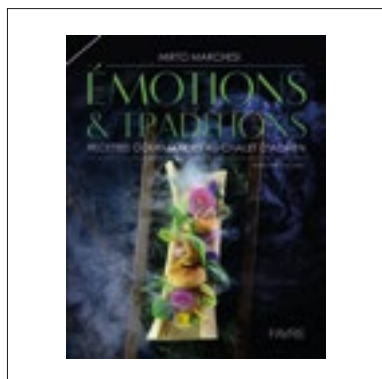


PILLON TOULOUSE - L'ODYSSÉE DES SAVEURS

Auteur : Philippe Ollivier - Photographies : Arnaud Späni

Pour célébrer son cinquantième anniversaire, la pâtisserie-chocolaterie toulousaine propose une immersion dans son univers gourmand. Ce livre, à la fois guide pratique et récit documenté d'une saga, entraîne le lecteur dans les coulisses de la vénérable maison. Au fil des pages, celui-ci va découvrir une véritable fabrique à plaisir, animée par une équipe de professionnels passionnés et innovants. Il est convié par les chefs pâtissiers de la maison à une escapade au pays de la gourmandise, à travers plus de cinquante recettes, adaptées à tous. Les savoir-faire et les tours de main, qui ont fondé la réputation de la maison Pillon, lui seront ainsi révélés.

Éditions Pivat - 160 pages - 20 €



**ÉMOTIONS & TRADITIONS -
RECETTES GOURMANDES AU CHALET D'ADRIEN**

Auteurs : Mirto Marchesi et Éric Cachart -

Photographies : Pierre-Michel Delessert

Au cœur des montagnes valaisannes, Éric Cachart et sa femme Brigitte de Turckheim dirigent les deux tables du *Chalet d'Adrien*. Ce livre propose les recettes gourmandes du chef étoilé Mirto Marchesi qui allie émotions à *La Table d'Adrien* et traditions au *Grenier*. Fraîcheur, respect des saisons, révélation subtile des saveurs, cuissons fines et délicates sont les ingrédients de cet ouvrage, dont les recettes sont autant d'hommage à l'authenticité, la qualité et la convivialité. Le chef partage ses mets phare tels le millefeuille au fromage de chèvre et chanterelles ; la truite du lac au beurre d'alpage ; la poire mousse caramel et feuilleté ou encore le soufflé aux myrtilles.

Éditions Favre - 144 pages - 49 €



**MOTS & METS -
ABÉCÉDAIRE GOURMAND ET LITTÉRAIRE**

Auteur : Michel Guérard

Michel Guérard, le magicien des *Prés d'Eugénie*, a non seulement révolutionné la gastronomie française dans les années 70, avec la nouvelle cuisine, mais il n'a surtout jamais cessé de courir après ses rêves. Et de les atteindre. Depuis toujours, il se bat pour que nous nous régaliions tout en modifiant nos habitudes alimentaires. Cet ouvrage révèle ses talents d'écriture. Au gré d'un savoureux abécédaire, se dessine une philosophie de cuisinier. En choisissant d'évoquer des lieux qui ont marqué sa vie, il dévoile son destin, hors du commun. Et en quelques recettes offertes comme autant de petits contes, il nous transmet un trésor : la gastronomie est une histoire simple. Une histoire d'amour.

Éditions du Seuil - 144 pages - €



LE TAITTINGER, LE PRIX DES CHEFS

Auteur : Nadège Forestier -

Photographies : Gérard Rondeau et Jean-Blaise Hall

Le prix Taittinger a fêté ses 50 ans ! Créé en 1966 par Claude Taittinger, il récompense une cuisine traditionnelle, sophistiquée, et apportant une pointe de modernité. Réputé pour sa grande difficulté - le niveau d'exigence est absolu - il est tout aussi reconnu pour la probité des épreuves. Dans cet ouvrage, vous découvrirez la genèse de l'Everest des prix culinaires, méconnu du grand public mais plébiscité par les chefs, son histoire, indissociable de celle de la maison de champagne Taittinger, ainsi que les portraits, les témoignages et les recettes de quinze chefs qui ont gagné ce prix au cours des cinquante dernières années, tels Régis Marcon, Michel Roth ou encore Stéphane Buron.

Éditions du Signe - 192 pages - 35 €



ENTRE CORSE ET BRETAGNE

Auteur : Jean-Luc L'Hourre -

Photographies : François Balestriere

Jean-Luc L'Hourre est breton, cuisinier talentueux et Meilleur Ouvrier de France. Des fourneaux familiaux de l'*Auberge Abers* dans le Finistère aux grandes maisons étoilées en France, en Floride et aux Canaries, il a toujours exercé son art culinaire avec passion. Depuis trois ans, il dirige la brigade du *Marinca*, près de Propriano, l'une des adresses les plus courues de Corse. À sa table, mariage subtil entre la saveur des mets et les couleurs, les ciels azurés et les odeurs, union de la terre et de la mer, fusion d'amour entre la Corse et la Bretagne. Dans ce livre, le chef présente du savoir-faire et du faire savoir, ceux-là même qui conduisent aux plats d'exception.

Éditions Clémentine - 104 pages - 19,80 €

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Crozes-Hermitage blanc 2015

Sens

Domaine Fayolle Fils & Fille

Par qui

Réputée et appréciée pour la qualité de ses vins rouges, l'appellation Crozes-Hermitage dispense avec autant de savoir-faire, de beaux vins blancs floraux et expressifs. À ce propos, ne passez pas à côté de celui-ci, dont la tenue et la fraîcheur m'ont particulièrement enthousiasmé. Laurent Fayolle et Céline Nodin ont su donner à la marsanne (60 %) et à la roussanne élevées sur lies fines, une dimension vibrante réjouissante. Ce vin blanc sec 2015 est un ambassadeur digne de son cru !

Ce qui vous séduira

La robe offre un ton jaune vif à légers reflets verts. Franchement dominé par des notes florales printanières (aubépine surtout), le nez est rehaussé de touches subtiles d'abricot et d'amande fraîche. Cet ensemble ouvert s'avère précis et finement ciselé. En bouche, il est question d'équilibre frais remarquable, de saveur très agréable, de longueur sapide prolongée par une fine amertume qui lui donne du relief.

L'instant du partage

Ses saisons préférées ? Le printemps tout comme l'été.

Quelles alliances choisir ?

Il s'avère sec, finement aromatique et suffisamment tonique pour être servi dès l'apéritif. Vous prolongerez en lui associant quelques fines terrines de poissons (brochet, sandre, saumon...) mais de moelleuses raviolas au Picodon apprécieront plus encore, sa juvénile saveur.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Il est parfait actuellement, au mieux de ses capacités. Présentez-le autour de 11 °C.

Prix public indicatif départ cave : 13 € ttc.



Saint-Joseph 2013

François de Tournon

Delas

Par qui

La Maison Delas, fondée en 1835 et propriété du Champagne Deutz, a connu ses dernières décennies, sous l'impulsion de Fabrice Rosset et de Jacques Grange son directeur technique, un véritable renouveau : tant dans la façon d'élaborer les vins que dans l'évolution heureuse de leur qualité. Elle dispense une gamme fiable et typique, largement axée sur les vins issus des terroirs de la Vallée du Rhône septentrionale. Elle dispose pour cela d'une trentaine d'hectares en propre, complétés par des achats sélectifs de raisins ou de moûts. En exemple, ce Saint-Joseph François de Tournon 2013, où la syrah se fait charmeuse.

Ce qui vous séduira

La robe s'avère vive et fraîche, d'un beau rouge grenat. Très typiques de la syrah, les arômes finement poivrés et légèrement fumés, évoquent les menus fruits rouges compotés. Des notes de cade et de vanille (boisé subtil et fondu) complètent cette large palette. L'équilibre en bouche se crée autour d'une texture juteuse, digeste et fine. De menus tannins s'expriment en finale. Plus élégant que puissant, ce vin s'avère très agréable à déguster.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Les viandes rouges rôties ou en sauce, le petit gibier, l'agneau, le canard et le pigeon seront de dignes compagnons.

Quand et comment le mettre en valeur ?

À déguster dès aujourd'hui ou à attendre un an ou deux. Servir autour de 16 °C pour en apprécier toutes les qualités. Évolution favorable estimée : 3 à 4 ans supplémentaires.

Prix public indicatif caviste : 23,40 € ttc.



Saint-Chinian 2013 *La Sentenelle 310* Domaine La Linquière

Par qui

Vous appréciez les vins rouges colorés, veloutés et bien représentatifs de leurs origines languedociennes ? Celui-ci est fait pour vous. Il est le fruit d'un travail méticuleux et d'un élevage impeccable. C'est Pierre Sylvestre en son domaine de La Linquière, dont les 25 hectares de vignes sont situés sur les terroirs morcelés de Saint-Chinian, qui officie avec talent. Cette cuvée de haute tenue est issue de syrah dominante et de mourvèdre, plantés sur une terre de schiste, à 310 mètres d'altitude. Un long élevage de 18 mois en fûts de chêne parachève l'ouvrage et dompte la matière.

Ce qui vous séduira

Quelle couleur ! Cerise noire. Le bouquet, intense, chaud et gourmand offre une palette complexe où l'élevage fondu apporte ses notes légèrement grillées et vanillées. Des fragrances de fruits noirs, d'herbes de la garrigue, d'olives noires confites et de laurier viennent agrémente le tout. Avec sa texture soyeuse, modérément tannique, assez riche mais sans déséquilibre, la bouche dispense sa signature solaire, rémanente et typée.

L'instant du partage

Plus particulièrement en automne et en hiver.

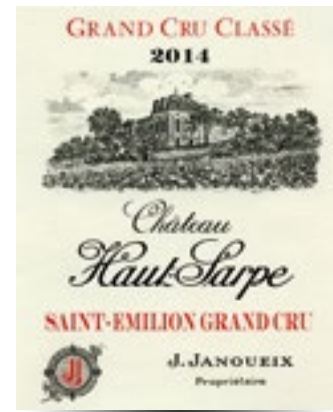
Quelles alliances choisir ?

Les préparations en sauce et civets de gibiers à plumes et à poil sont à privilégier (bécasse, lièvre, biche, sanglier). Les viandes rouges rôties et sautées, l'agneau sous toutes ses formes, la cuisine ensoleillée du sud apprécieront sa présence... les choix sont vastes.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Pour une pleine expression, je vous conseille de le passer en carafe au moins une heure avant de le servir autour de 17 °C. Garde estimée : 6 à 7 années supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 18 € ttc.



Saint-Émilion Grand Cru Classé 2014 Château Haut-Sarpe

Par qui

L'ancienne Maison familiale Joseph Janoueix s'est bâtie au fil du temps une solide réputation, non seulement en France mais aussi à l'international. Elle possède actuellement 173 hectares, avec une constellation de châteaux établis sur les terroirs de Saint-Émilion, Saint-Georges-Saint-Émilion, Pomerol ou encore en Castillon-Côtes-de-Bordeaux. De quoi satisfaire tous les budgets et contenter les plus exigeants. Le château Haut-Sarpe est un de leurs fleurons, établi à l'est de la cité médiévale, sur un beau plateau calcaire qui plaît tant au merlot (70 %) et au cabernet franc. Vendanges, vinifications et élevages sont naturellement réalisés avec le plus grand soin.

Ce qui vous séduira

Il se drape d'un rouge rubis vif et chatoyant. Porté par un bon fruit mûr qui évoque la cerise juteuse rehaussée d'une note de menthe, par un boisé complexe (boîte à cigare, épices douces et grillé léger), le nez s'avère distingué et complexe. La bouche s'appuie sur une matière équilibrée, en demi-corps, souple en attaque puis montante. La finale est étayée par des tannins encore fermes. Boisé et fruit persistent harmonieusement.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

En plein apogée, vous lui réserverez une cuisine de haut goût ; aux traditionnels bœufs en croûte, tournedos Rossini ou pigeon rôti, il convient d'adjoindre les volailles délicates comme le chapon agrémenté de cèpes ou de truffes, de sauces brunes ou quelque gibier à plumes savamment mijoté en cocotte. Encore jeune, il appréciera une juteuse côte de bœuf simplement grillée.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Ne vous pressez pas, laissez-le en cave 2 à 3 ans supplémentaires à fondre ses tannins. Servez-le alors autour de 18 °C. Potentiel d'évolution favorable estimé : 8 à 10 ans.

Prix public indicatif départ cave : 36,20 € 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 2016, 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 de

PHILIPPE JOANNÈS
Fairmont Monte Carlo
12, avenue des Spélugues
98000 Monaco
Tél. : +377 93 50 65 00

Les recettes de

GILLES TOURNADRE
La pâtisserie de
CLÉMENT ROUILLÉ
Restaurant Gill
8-9, quai de la Bourse
76000 Rouen
Tél. : 02 35 71 16 14

Que se passe-t-il à Paris..?

ALAN GEAAM
AG Les Halles
14, rue Mondétour
75001 Paris
Tél. : 01 42 61 37 17

Rendez-vous avec

TRISTAN ROBREAU
Le Lièvre Gourmand
28, quai du Châtelet
45000 Orléans
Tél. : 02 38 53 66 14

Les amuse-bouches

STÉPHANE DEBRACQUE
Autret Paris
6, rue de l'Équerre
95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. : 01 34 21 96 99

En aparté

YANNICK LEFORT
Macarons Gourmands
2, rue Rossini
91330 Yerres
Tél. : 01 69 49 61 11

Tea-time par

GILLES MARCHAL
9, rue Ravignan
75018 Paris
Tél. : 01 85 34 73 30

Le mouvement de

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

DOMAINE FAYOLLE
9, rue du Ruisseau
26600 Gervans
Tél. : 04 75 03 33 74
contact@fayolle-filsetfille.fr

DOMAINE LA LINQUIÈRE

Pierre Sylvestre
12, avenue de Beziers
34360 Saint-Chinian
Tél. : 04 67 38 25 87
linquiere@neuf.fr

DELAS FRÈRES

2, allée de l'Olivet
07300 Saint-Jean-de-Muzols
Tél. : 04 75 08 60 30
contact@delas.com

VIGNOBLES JOSEPH JANOUÉIX

37, rue Pline-Parmentier
33506 Libourne
Tél. : 05 57 51 41 86
info@j-janoueix-bordeaux.com

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

TOMPRESS.COM

ZA de la Condamine
81540 Sorèze
Tél. : 05 63 71 54 65

MILORD SOUS-VIDE

Agence PARIS NORD
6, route de Compiègne
60410 Verberie
Tél. : 03 44 91 12 72
Fax : 03 44 91 18 97



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.

Le chef : Damien Thuriès.

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 : avril 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 289
mai 2017



L'album de
Jean-Luc Poujauran
à Paris (7^e)

Les recettes de
Ronan Kervarrec
La pâtisserie de
Sébastien Nabaile
Hostellerie de Plaisance
à Saint-Émilion

Que se passe-t-il à Paris..?
Tomy Gousset
Tomy & Co à Paris (7^e)

Rendez-vous avec
Andrée Rosier
Les Rosiers à Biarritz

En aparté
Richard Sève
Maison Sève à Limonest (Lyon)

Tea-time par
Simon Pacary
L'Esprit de la Violette
à Aix-en-Provence

L 13681 - 288 - F: 9,90 € - RD



IMPRIMÉ
EN FRANCE

