

Shurries

MAGAZINE
GASTRONOMIE



DANIEL BOULUD
NEW YORK



DAVID BIZET
PARIS (8^e)



MAXIME FRÉDÉRIC
PARIS (8^e)



HUBERT DUCHENNE
PARIS (4^e)



FRÉDÉRIC LALOS
SÈVRES



PATRICK GELENCSE
LA ROCHE-SUR-YON



PASCAL LAC
NICE





Faire identifier ses saveurs, communiquer son origine, montrer sa personnalité et l'univers d'une maison :
faites parler vos créations boulangères et pâtisseries !

Les signets sont des pastilles ultra-fines à apposer sur vos créations, et qui se fondent dans vos produits. Leur recette a été spécialement étudiée pour respecter une **neutralité** et une **intégration parfaite**.

Les signets sont apposés avant ou après cuisson sur un produit humidifié, leur application est sans limites sur toutes sortes de supports. Ils sont bien sûr **personnalisables** selon vos envies !

DÉCOUVREZ NOTRE COLLECTION AUTOMNE-HIVER 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



L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

LES TOURISTES ÉTRANGERS DE RETOUR DANS L'HEXAGONE

Alors que l'année 2016 fut particulièrement maussade en termes de fréquentation touristique due aux tragiques attentats fin 2015 à Paris et en juillet 2016 à Nice, il semblerait que l'année 2017 soit signe de reprise touristique en France. Jean-Yves Le Drian, ministre des Affaires Étrangères, a même déclaré que la France devrait atteindre entre 88 et 89 millions de touristes en 2017 contre 83 millions l'an passé. Ce serait alors un nouveau record de fréquentation dans l'Hexagone dont nous pourrions nous réjouir !

Cette forte hausse de la fréquentation semble surtout portée par le retour d'une clientèle étrangère qui avait boudé la France ces dernières années. En effet, certains chiffres annoncent une augmentation de 3 % des touristes allemands et espagnols, 16 % pour les touristes en provenance des États-Unis, 20 % pour les Indiens et 30 % pour les Russes, Japonais et Brésiliens. Certaines régions semblent plus impactées par cette reprise touristique que d'autres. Entre janvier et avril, la fréquentation hôtelière dans le Grand Paris a été en hausse de 12,5 % par rapport à 2016, alors que les destinations de montagnes affichent une baisse due aux mauvaises conditions climatiques et à un faible enneigement en ce début d'année.

Ce renversement de tendance est plus que bienvenu en vue d'atteindre l'objectif fixé par le précédent gouvernement : atteindre les 100 millions de visiteurs en 2020 et confirmer toujours plus notre place de première destination touristique au Monde.

Rappelons que l'industrie touristique est un fleuron de notre économie, représentant de 7 à 8 % de notre PIB pour plus de 2 millions d'emplois directs et indirects créés par la filière.

Cependant, il nous faut être en mesure d'accueillir ces visiteurs dans les meilleures conditions car il en va de notre image et de la pérennisation de l'activité touristique à moyen-long terme. Nous avons des villes, des villages et des paysages magnifiques, des infrastructures et un réseau de transport enviés à l'international mais nous manquons encore et toujours d'hommes et de femmes pour faire vivre cette activité et les recrutements restent toujours très problématiques.

Attirer les visiteurs en France est bien évidemment salutaire mais en parallèle, il serait bon d'attirer les jeunes vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration afin de s'inscrire dans une démarche de développement durable pour notre filière.

• SOMMAIRE •



8 • L'album de
DANIEL BOULUD
RESTAURANT DANIEL
À NEW YORK



26 • Les recettes de
DAVID BIZET
L'ORANGERIE - FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V À PARIS (8^e)



36 • La pâtisserie de

MAXIME FRÉDÉRIC



50 • Rendez-vous avec
FRÉDÉRIC LALOS
À SÈVRES



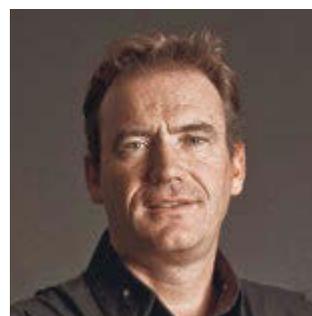
**64 • Que se passe-t-il
à Paris..?**
HUBERT DUCHENNE
RESTAURANT H À PARIS (4^e)



75 • Les amuse-bouches
PAR DAVID BIZET
& STÉPHANE DEBRACQUE



80 • Le mouvement de
CHRISTIAN SINICROPI
GRAND HYATT CANNES -
HÔTEL MARTINEZ
Le pigeon



88 • En aparté
PASCAL LAC
PÂTISSERIE LAC À NICE



94 • Tea-time par
PATRICK GELENCSEK
À LA ROCHE-SUR-YON



**106 • La technique sucrée
du mois**
PAR ROMAIN CHALUMEAU
ENSP À YSSINGEAUX
La crème mousseline



110 • Vins & mets
- IGP ALPILLES BLANC 2016
- CÔTES DU ROUSSILLON
ROSÉ 2016
- CÔTES DE PROVENCE
ROSÉ 2016
- CÔTES DU ROUSSILLON 2015

- 16 • Agenda**
- 19 • Infos**
- 62 • Côté livres**
- 114 • Carnet d'adresses**

IMPRIMÉ EN FRANCE



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

JOURNÉE DES RESTAURATEURS ET COMMERCANTS INDÉPENDANTS

10 OCTOBRE



Venez célébrer la Journée des Restaurateurs et Commerçants Indépendants

Le 10 Octobre

IL EST TEMPS QUE NOUS METTIONS

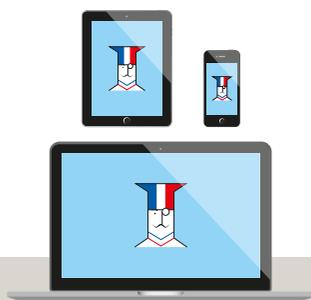
VOTRE PASSION À L'HONNEUR

Rendez-vous sur
journee-independants.com

METRO

Gault & Millau
L'expert gourmand

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE

- **DAVID BIZET :**
Crabe royal, eau de citron,
floralies acidulées
- **FRÉDÉRIC LALOS :**
Le normand
- **PATRICK GELENCSEK :**
Hanoï



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

ENTRÉES

- p. 67 - Asperges vertes, kumquat, maïs
- p. 76 - Carotte du potager, oseille rouge et sarrasin torréfié
- p. 77 - Langoustines à la nage d'agrumes, écume de riz
- p. 78 - Jeu de textures autour de la betterave
- p. 79 - Cocon de langoustine d'exception à la mangue et potiron
- p. 82 - Fines tranches affinées crues, assaisonnées de grains iodés et de luzerne

POISSONS

- p. 69 - Cabillaud, petits pois, poudre de rave torréfiée

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 29 - Homard bleu au beurre salé, radis à l'orange et estragon
- p. 30 - Ormeaux du Finistère, laitue de mer, ail noir, jus herbacé
- p. 68 - Homard, foie gras, gingembre

VIANDES

- p. 34 - Ris de veau laqué, asperges blanches et réglisse

VOLAILLES

- p. 84 - Cuisses de pigeon confites assaisonnées dans un os à moelle,
une réflexion caverneuse sensorielle axée sur la rusticité
- p. 86 - Intemporelle tarte pigeon chocó, forêt et fruits d'après saison

GIBIER

- p. 33 - Lièvre à la royale Champion du Monde 2016

PÂTISSERIE & DESSERTS

- p. 46 - Tartelette fraise des bois (mignardise)
- p. 49 - Mignardises : mignardise mandarine / Chocolat café sarrasin
- p. 98 - Venezuela
- p. 100 - Savarin chocolat
- p. 102 - « Finger » caramel noisette
- p. 108 - Fraisier

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 38 - Autour de la noisette et du lait cru
- p. 41 - Rhubarbe fondante, rafraîchie au lait de brebis
- p. 42 - Fleur de vacherin, framboise à l'anis
- p. 45 - Croustillant vanille Tahiti, céréales maltées
- p. 71 - Sorbet gin tonic (« trou normand »)
- p. 72 - Fraise des bois, Xérès, vanille

CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 104 - Matt le skateur

PAIN

- p. 53 - Baguette aux céréales
- p. 54 - L'estival
- p. 55 - Le fondant abricots, miel, amandes
- p. 56 - Le pain brié
- p. 57 - La tourte auvergnate

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 107 - La crème mousseline



Présente
Vincent Delhomme

Chef Pâtissier Cap Estel,
restaurant La Table
de Patrick Raingard



Vincent Delhomme a débuté son parcours par une formation en cuisine à l'école hôtelière de Saint-Michel à Blanquefort en Gironde. Il a continué ses études avec un CAP en alternance à l'hôtel du Palais à Biarritz avec Laurent Piballeau comme chef Pâtissier et Jean-Marie Gauthier en cuisine, où il est ensuite resté 4 ans.

Après cette expérience, Vincent Delhomme a travaillé cinq années au Grand hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat avec Luc Debove et Didier Agnès en tant que chef de parti puis second.

Depuis six ans, il exerce en tant que Chef Pâtissier au Cap Estel à Èze bord de mer avec le chef Patrick Raingard.



Photographie : cecik & shoot

Sa recette : Tubes croustillants Granny Smith, badiane et glace café

1. Gavotte

100 g	Sucre
60 g	Beurre
60 g	Œufs
60 g	Lait
60 g	Farine
2 g	Fleur de sel

Faire fondre le beurre et le lait puis laisser tiédir. Mélanger les œufs, le sucre, la farine, et la fleur de sel ensemble. Additionner les deux mélanges puis laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Cuire sur feuille anti adhésive à 150°C jusqu'à coloration et couper des bandes pour les rouler autour d'un tube.

5. Crumble amande

50 g	Sucre
50 g	Poudre d'amandes
50 g	Farine
50 g	Beurre

Mélanger le tout au batteur puis passer sur un écumoire pour former des petits morceaux, puis cuire à 180°C tout en remuant régulièrement.

2. Espuma badiane

100 g	Crème
100 g	Lait
4 feuilles	Gélatine
35 g	Sucre
5 étoiles	Badiane

Faire bouillir le lait, la crème, le sucre et la badiane ; laisser infuser 20 minutes avec un couvercle, passer au chinois étamine et incorporer la gélatine, puis verser dans un siphon avec cartouches de gaz.

6. Glace café

1127 g	Lait entier
350 g	Crème
30 g	Beurre
60 g	Jaunes d'œufs
335 g	Sucre semoule
50 g	Glucose atomisé
50 g	Dextrose
75 g	Poudre de lait 0% MG
8 g	Stabilisateur
80 g	Café

Faire bouillir le lait, la crème et le beurre puis ajouter les jaunes d'œufs et les poudres en mixant. Incorporer le café concassé et laisser infuser une nuit. Passer au chinois étamine. Turbiner dans une sorbetière.

3. Coulis pomme Granny Smith

200 g	Fruit'Purée Pomme Granny Smith Capfruit 200 g
20 g	Sucre
4 g	Pectine NH

Faire bouillir Fruit'Purée Pomme Granny Smith et incorporer le mélange sucre pectine, redonner une ébullition et réserver dans une pipette au frais.

4. Compote de pommes Golden

3 pièces	Pommes Golden
----------	---------------

Peler et couper en morceaux les pommes puis les disposer dans un saladier filmé hermétiquement. Cuire au four micro-ondes 10 minutes à puissance maximale, les sortir et mixer le tout, puis disposer la compote dans une poche à douille.

7. Montage

Disposer les trois tubes de gavotte sur l'assiette, puis garnir chaque tube de compote de pommes, d'espuma badiane et de crumble. Disposer des points de coulis de pomme Granny Smith, puis au centre la glace café surmontée d'une julienne de pommes vertes et pousses de lemon cress.



Fruit'Purée Pomme verte « Granny Smith » Capfruit

Capfruit a sélectionné une pomme verte, de la variété «Granny Smith», cultivée en France, dans la région Rhône-Alpes. Ce fruit possède une chair croquante, juteuse, acidulée et peu sucrée. Non pasteurisée, la purée offre une saveur exceptionnellement fraîche et désaltérante, ainsi qu'une couleur pastel acidulée. Elle est sucrée avec 10 % de sucre cristal.

L'ALBUM DE Daniel Boulud

PAR MARTINE OCCHIPINTI



Il nous est parfois donné de rencontrer des hommes, des femmes, au caractère bien trempé, avec de l'audace qui, tout au long de leur vie, se forment une destinée hors du commun.

En 1955...

Naissance de Daniel Boulud à Lyon.

Très jeune...

Il veut être cuisinier. Il entre en apprentissage à Lyon, chez Gérard Nandron, il entrera ensuite au service de Georges Blanc, Roger Vergé, Michel Guérard.

En 1980...

Il s'expatrie aux États-Unis.

Daniel Boulud a vingt-cinq ans lorsqu'il débarque à Washington pour travailler dans une ambassade européenne où il se fait aussitôt remarquer. La presse parle de ce jeune cuisinier français qui régale l'ambassadrice, l'ambassadeur et leurs convives.

Mais l'homme est doué, il ne fait que commencer.

En 1982...

Après Washington, New York...

Un passage au *Polo Lounge*, puis au *Régence du Plaza Athénée* et enfin au *Cirque*.

Le Cirque...

L'adresse fétiche du tout-New York.

En 1986, nouvellement installé dans cette institution new yorkaise, le jeune chef chamboule tout dans la cuisine, repart à zéro et le verdict tombe : *Le Cirque* entre dans le cercle très fermé des quatre étoiles du *New York Times*...

Pour Daniel Boulud, c'est la consécration.

Il devient Le chef français...

Immensément populaire aux États-Unis. Là-bas, et surtout à New York, tout le monde aime Daniel Boulud.



© Francesco Tonelli

Restaurant Daniel à New York

En 1993...

Il ouvre son *Restaurant Daniel* à Manhattan, dans le quartier chic de l'*Upper East Side*. Le succès est immédiat. À New York, il devient le symbole de la cuisine française.

En 1998...

Il transfère son restaurant. Il s'approprie un très bel espace dans le très chic *Mayfair Hotel*, il en fait « son » espace...

Aujourd'hui à la tête d'un empire... Une réussite flamboyante...

À New York, Daniel Boulud a ouvert sept restaurants et emploie un millier de personnes.

Il s'est implanté à Palm Beach, Miami, Washington, Montréal, Boston, Toronto...

On peut le croiser lors d'un séjour à Singapour ou encore en Angleterre où il a installé son *Bar Boulud* dans le *Mandarin Oriental* de Londres.

Mais qui est donc Daniel Boulud ?

Cet été, lors du Festival de Mougins, il était l'invité d'honneur, nous l'avons rencontré et lui avons posé quelques questions.

T. G. M. : Daniel Boulud, qui êtes-vous ?

D. B. : Je suis né à Lyon, le 25 mars 1955 et j'ai grandi dans une ferme à Saint-Pierre-de-Chandieu, auprès d'une grand-mère qui m'a donné le goût de la cuisine... Notre

univers gourmand était exclusivement concentré sur nos propres produits. Nous élevions nos veaux, nos chèvres, cochons...

Vos parents...

Ils travaillaient dans la ferme familiale. Mon père faisait deux marchés par semaine dont un, tous les samedis, à Lyon. Il vendait les produits de la ferme.

Pourquoi n'avez-vous pas pris le pas sur vos parents ?

Le foin, les poussières... Enfant, je souffrais d'allergies. Et puis, surtout, j'avais très envie de découvrir d'autres univers.

Vous choisissez le métier de cuisinier...

Mes parents m'inscrivent dans un lycée technique à Vénissieux, je n'y reste pas plus d'un mois. Chez moi, je mangeais mieux qu'au lycée, alors autant apprendre la cuisine à la maison...

Vous entrez tout de même en apprentissage dans un restaurant...

Le meilleur restaurant de Lyon, deux étoiles au guide Michelin. Chez Gérard Nandron, un grand ami de Paul Bocuse.

Tous les matins, nous nous rendions aux Halles de Lyon. Le chef passait ses commandes et moi, je passais prendre la marchandise. Avec d'autres apprentis, nous chargions les caisses dans le véhicule, puis

nous rejoignons les chefs lyonnais qui eux-mêmes se retrouvaient autour d'un verre.

D'autres souvenirs de cette époque...

Lors de la fermeture annuelle du restaurant, le chef, qui pensait sans doute qu'un apprenti n'avait pas besoin de prendre de vacances, m'envoyait à Ascain, au Pays basque, tout près de Saint-Jean-de-Luz. À l'hôtel *Etchola*, un superbe petit hôtel.

Votre séjour au Pays basque...

Je découvrais une région, un terroir, une cuisine typiquement basque magnifiée et de haut niveau. C'était mon premier voyage professionnel, et déjà j'y prenais goût.

Après votre apprentissage, le Novotel...

Le *Novotel*, c'était pour faire plaisir à monsieur Nandron, un de ses copains faisait l'ouverture du restaurant.

Je n'y suis resté que quelques minutes, ou à peine un peu plus, quelques semaines peut-être.

Puis, Georges Blanc...

Il prenait la suite de ses parents, il devait avoir environ vingt-cinq ans, j'en avais dix-sept, et ce fut stimulant de me sentir associé à un jeune chef plein de talent et d'ambition.

Deux ans plus tard...

Un matin, je fais part à Georges Blanc de mon souhait de travailler au *Moulin de* →



Dans la ferme familiale.



Entouré de sa famille.



Daniel a 14 ans.

Mougins, Roger Vergé avait obtenu sa troisième étoile ; le soir même, le chef vient me voir et me dit, « *c'est bon, envoie un courrier, tu es pris chez Roger Vergé* ».

Le Moulin de Mougins...

Un endroit magique créé de toutes pièces par un chef toujours attentif à sa clientèle, à ses équipes, sa région, ses fournisseurs. Sa sensibilité le portait vers les arts, le cinéma, la musique, la sculpture... Vers les voitures... Il dévorait la vie, il aimait voyager.

Pourquoi avoir quitté le Moulin ?

Deux ans dans un endroit, c'est bien. Quand on est jeune, on grandit vite.

Quels étaient vos projets ?

Revenir sur Lyon, chez Troisgros ou Chapel, j'en parle au chef, mais Roger Vergé ne me fait entrer ni chez l'un ni chez l'autre. Il m'envoie au Danemark et j'y reste un peu plus d'un an.

Pourquoi le Danemark ?

Le chef était consultant du *Plaza Hotel* de Copenhague. J'étais fier de représenter monsieur Vergé au Danemark.

Un poste très valorisant...

Surtout pour un jeune cuisinier de vingt-deux ans. Mais j'avais encore beaucoup de choses à apprendre, je quitte le Danemark pour entrer aux *Prés d'Eugénie*, chez Michel Guérard.

Michel Guérard venait d'obtenir sa troisième étoile...

Il vivait une période ascensionnelle. Nous

travaillons dur, mais l'esprit du chef est passionnant et sa sensibilité inspirante.

Un homme tout en poésie, en raffinement.

Et un grand voyageur...

Avec Régine, il ouvrait des restaurants dans le monde entier. Il crée aussi le *Comptoir Gourmand* à Paris, puis à New York. Il lance ses *Épiceries Gourmandes*...

Après Michel Guérard...

Je retourne à Copenhague pour une année au *Plaza Hotel*.

Ensuite...

J'aide un jeune chef danois à ouvrir son propre restaurant, une belle aventure.

Et un jour...

Je reçois un coup de fil d'un ami, Patrice Boely. On lui proposait un poste aux États-Unis, pour l'ambassade européenne à Washington. Il était marié, il avait des enfants, il lui était difficile de s'y rendre. J'étais célibataire, je prends le poste.

Vous voilà donc parti aux États-Unis

En 1980. Chef dans une ambassade, c'était une Représentation européenne à Washington.

Votre premier poste de chef...

Dans une maison privée et sans équipe... Je gère souvent des petits dîners et parfois des grands repas ; quand cela est nécessaire, je fais appel à des personnes extérieures.

On commence à parler de vous...

Grâce à l'ambassadrice avec laquelle j'entretenais et j'entretiens toujours des relations très amicales. Elle adorait ma cuisine,

elle m'adorait et elle invitait chez elle des journalistes pour leur montrer combien son jeune chef était bon.

Votre séjour à Washington...

Jean-Louis Palladin est l'une des premières personnes que je suis allé voir.

Jean-Louis Palladin...

Il avait obtenu ses deux étoiles très rapidement et très jeune dans son restaurant à Condom, *La Table des Cordeliers*. Sa réussite en France était magnifique, pourtant, il avait tout abandonné pour vivre son rêve américain.

Un personnage atypique...

Très en vogue aux États-Unis. Son restaurant était superbe, sa cuisine l'était tout autant. Il ne proposait qu'un seul menu.

Le connaissiez-vous auparavant ?

Pour un repas de fin d'année, Michel Guérard avait invité ses équipes à *La Table des Cordeliers*.

À quoi devait-il son succès ?

À son talent et surtout à sa personnalité. Jean-Louis Palladin fut le premier chef français implanté aux États-Unis à ne pas importer tous ses produits de France.

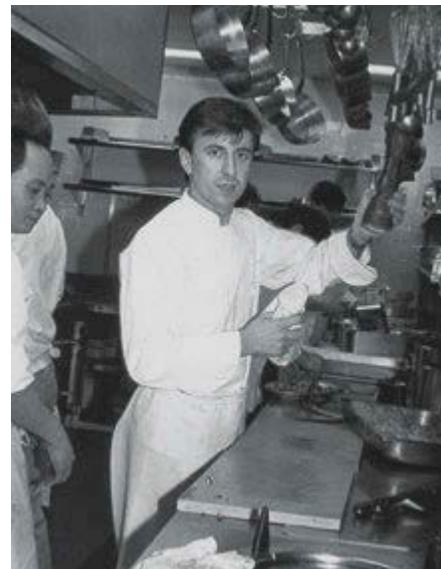
Pour quelle raison ?

Pour la simple raison qu'il s'était donné la peine de trouver les producteurs locaux qui proposaient des produits magnifiques.

Jean-Louis Palladin s'est rendu dans le Maine, a rencontré des jeunes entrepreneurs, leur



Chez Georges Blanc. Ses débuts en cuisine.



Au Régence (le Plaza Athénée) de New York.

a demandé de lui trouver des oursins, des pibales, des petits crabes... Il puisait ce qu'il y avait de meilleur dans le terroir américain.

C'était un fou du produit...

Et il entraînait dans son sillage toute une jeune génération de producteurs.

S'il n'y avait pas eu des personnages comme Jean-Louis Palladin et tous ceux qui travaillaient pour lui, sans doute ne serais-je pas resté aux États-Unis.

Vous pressentiez une évolution...

Je pressentais une belle envolée de la gastronomie, un renouvellement, une force extraordinaire...

En 1982, vous quittez Washington pour New York...

Et je tombe sous le charme.

Vous travaillez au Polo Lounge...

Puis je fais l'ouverture du restaurant le Régence du Plaza Athénée de New York. J'y reste un an et demi.

Vous y côtoyez des chefs français...

Roger Vergé, Paul Bocuse et Gaston Lenôtre se rendaient régulièrement à Orlando où ils avaient ouvert leur restaurant, ils faisaient systématiquement une escale à New York. Ils venaient me voir au Plaza Athénée.

Je rencontre aussi souvent Guy Savoy, Alain Senderens et d'autres grands chefs français consultants dans des établissements de New York.

Enfin, vous faites votre entrée dans ce fameux restaurant new-yorkais, Le Cirque...

Un restaurant français tenu par un Italien, Sirio Maccioni, très ami de Paul Bocuse, Roger Vergé, Michel Guérard... Son restaurant était certes fameux pour sa clientèle, son décor, son service... mais pas pour sa cuisine.

Comment y êtes-vous entré ?

Un jour, au Plaza Athénée, Paul Bocuse fête ses soixante ans entouré d'une pléiade de chefs dont Jacques Maximin, Alain Chapel, Roger Vergé. Après le déjeuner, Paul Bocuse souffle les bougies, puis, plus tard, dans la soirée nous nous rendons au Cirque pour dîner.

Et là, durant le repas, Jacques Maximin, qui ne garde jamais sa langue dans sa poche, dit à Sirio, « si on t'aime beaucoup, ce n'est pas pour ta cuisine... ». Et il rajoute, « tu devrais embaucher le jeune Daniel ».

Le « jeune Daniel », c'était vous...

Oui, quelques jours plus tard, je reçois un coup de fil de Sirio. C'est comme ça que je suis entré au Cirque.

Vous devenez un chef célèbre...

J'accomplis tout simplement ma mission : proposer une cuisine française de qualité dans un restaurant légendaire.

Vous voilà récompensé...

À l'époque, le guide Michelin n'existait pas aux États-Unis, c'était le *New York Times* qui distribuait les étoiles, le Cirque obtient ses quatre étoiles.

Quatre étoiles, c'était le must...

C'était aussi le grand rêve de Sirio Maccioni.

Des souvenirs de cette période...

Six années hyper intenses. En cuisine, j'avais passé le bulldozer, il me fallait tout reconstruire, mettre en place un nouveau style de cuisine, des nouvelles cartes... C'était du seize heures par jour.

Pourtant, vous trouvez le temps de vous diversifier...

J'animais des émissions télévisées sur la cuisine et je rédigeais une lettre mensuelle ; tous les mois je l'envoyais à mes trois mille cinq cent abonnés.

Votre lettre mensuelle...

Elle s'intitulait *Easy Cooking with great chefs* (La cuisine facile avec les grands chefs). J'invitais toujours un chef à y participer.

Le Cirque fut une étape déterminante dans votre parcours professionnel...

Une étape enrichissante, très gratifiante, mais je voulais retourner à Lyon. Cela faisait dix ans que je vivais aux États-Unis dont six passés au Cirque.

Il était temps pour moi d'ouvrir mon propre restaurant.

Quels étaient vos projets sur Lyon ?

Trouver un bel espace. Un musée ou autre, il y avait tellement de monuments mal utilisés. J'ai entamé des démarches auprès de la mairie... rien n'aboutissait. →



Boulud with Goose.



Sur Park Avenue, les chefs Michel Guérard, Georges Blanc, Paul Bocuse, Daniel Boulud, Roger Vergé et Gérard Nandron.

Pourquoi Lyon ? À New York, vous étiez un chef célèbre, connu et reconnu...

Aux États-Unis, si vous n'avez pas déjà de l'argent ou des biens, les banques ne vous accordent aucun crédit.

Ne craigniez-vous pas de regretter New York ?

Bien sûr, j'y pensais. Or, je voulais quitter cette ville sans regret, alors, en 1993, je tente l'aventure avec un leveur de fonds. L'oncle de l'une de mes amies finance entièrement le projet du *Restaurant Daniel*. Un partenaire super, sans lui, je n'aurais rien construit.

Le Daniel...

Un restaurant sans prétention. Avec quatre-vingts places assises dans une ambiance conviviale et en plein cœur de Manhattan.

Le succès est foudroyant...

J'étais installé depuis à peine six mois lorsque Patricia Wells, une journaliste qui avait rédigé les livres de Joël Robuchon, qui écrivait pour *L'Express* en France et était critique gastronomique pour *l'International Herald Tribune*, nous a élus Meilleur Restaurant des États-Unis et l'Un des dix meilleurs restaurants au monde.

L'on vous honore de multiples accolades...

Dont les quatre fameuses étoiles du *New York Times*... Ensuite, tout s'est enchaîné.

Cinq ans plus tard, vous transportez votre restaurant ailleurs...

Oh, pas à des kilomètres, dans *l'Upper West Side*. Nous nous installons au *Mayfair Hotel* en lieu et place du restaurant *Le Cirque* qui s'était transféré ailleurs.

Le Mayfair Hotel...

Qui en réalité n'est plus un hôtel. Le nouveau propriétaire en a fait des résidences privées, toutes flambant neuves après une énorme rénovation.

Il vous propose d'acheter 1500 m²...

1500 m² sur trois étages pour y installer le *Restaurant Daniel*. J'avais envie de changement, j'accepte la proposition.

Un gros investissement...

Des millions de dollars seulement pour l'agencement les lieux...

Des sommes énormes...

Avec mon partenaire, nous prenions de gros risques.

Le Daniel aujourd'hui...

Une très belle machine. Environ cent cinquante personnes y travaillent et il y a un roulement permanent des équipes. Nous avons une salle à manger privée appelée *Bellecour* en hommage à la place emblématique de Lyon, un bar lounge, des salons privés, un service traiteur...

Et l'ancien Daniel...

Je l'ai transformé en un bistrot appelé *Café*

Boulud, en hommage au *Café Boulud* de mon enfance.

De votre enfance ?

Oui, dans la ferme familiale, nous avions un bistrot et le dimanche, bien des Lyonnais venaient déjeuner au *Café Boulud* de Saint-Pierre-de-Chandieu. Celui de New York a, aujourd'hui son étoile au guide Michelin.

Votre partenaire est-il toujours votre partenaire ?

Non, je suis à présent le seul propriétaire.

Êtes-vous fier de votre réussite ?

Oui, cela ne veut pas dire que je n'ai pas vécu des situations frustrantes. Quand on fait du business, c'est inévitable.

Quelle est la mission première d'un chef de cuisine ?

Former les jeunes, les encourager à réussir... Chaque génération doit imposer ses propres valeurs, aller au-delà de ce qu'ont fait ses prédécesseurs. C'est dans l'ordre des choses...

Pour les jeunes cuisiniers, vous avez créé une fondation...

La *Mentor Bocuse Keller Boulud*, avec Thomas Keller et Jérôme Bocuse.

Le but de cette association...

Notre mission est d'allouer des bourses à des jeunes cuisiniers minutieusement sélectionnés. Cette somme leur permet de prendre trois mois de congé sabbatique



Une équipe soudée.



L'association Citymeals, une belle initiative humanitaire au profit des personnes âgées.

pour aller visiter les cuisines des grands chefs implantés partout dans le monde. Cela représente chaque année une somme avoisinant le demi-million de dollars. Par ailleurs, nous gérons le Bocuse d'Or des États-Unis, nous sponsorisons les finalistes... Ce qui nécessite également d'énormes sommes d'argent.

Comment faites-vous pour financer tout cela ?

Nous sollicitons des levées de fonds à travers des repas, des événements...

Prochainement est prévue une soirée au Texas pour cent cinquante à deux cents personnes. Des lots seront mis aux enchères... Nous y lèverons, je pense, au moins trois cent mille dollars...

Vous êtes aussi très impliqué dans l'association Citymeals...

Cette association vient en aide aux personnes âgées dans le besoin, nous leur livrons tous les jours un repas chaud à domicile.

Cela fait vingt ans que je participe activement à cette association, j'en suis le vice-président et j'ai entraîné avec moi une quarantaine de chefs new-yorkais. Nous nous relayons pour fournir les repas. 18 000 par jour, plus de cent mille repas par an.

C'est un budget énorme...

Chaque année, il nous faut lever 12 millions de dollars.

Tous les ans, j'organise, au *Daniel*, un dîner de gala avec du Bourgogne, de la truffe

et du jazz. Cette manifestation apporte à l'association entre 600 et 800 000 dollars.

Pour le premier gala, j'avais invité Gérard Nandron, Roger Vergé, Michel Guérard, Georges Blanc et Paul Bocuse. Ils étaient tous là, mes mentors, comme invités d'honneur pour les remercier de m'avoir si bien soutenu.

Les Américains sont généreux...

S'ils aiment les personnages qui les sollicitent, ils peuvent donner de très belles sommes d'argent.

Ce qui fait le succès d'un restaurant à New York ?

La cuisine bien sûr, mais pas seulement. Ce qui donne de l'énergie à un restaurant, c'est la qualité du service. Les Américains y sont très sensibles.

Qu'est-ce qu'un bon service ?

Une multitude d'attentions que le client ne remarque pas.

L'excellence se joue sur le détail qui ne se voit pas.

Et pour y parvenir...

Cela demande un entraînement permanent. Nous avons des directeurs qui se chargent de cette mission. Ils établissent des programmes d'entraînement.

Trois fois par semaine, les équipes se réunissent par groupes et les maîtres d'hôtel abordent un sujet. Cela peut être un article dans un journal, une herbe, l'histoire d'un chef, les critiques sur un

nouveau restaurant...

Les discussions stimulent et rendent vigilants.

Votre clientèle...

Elle est assidue, extrêmement fidèle.

Comment l'expliquez-vous ?

Nous choyons nos clients. Ils aiment les bons vins, les bons mets, mais ils adorent surtout toutes ces petites choses que nous leur apportons en plus.

C'est-à-dire ?

Ils peuvent nous demander n'importe quoi et nous solliciter à n'importe quel moment. Lorsqu'ils voyagent par exemple. Une fois arrivés à destination, que ce soit à Paris, Nice ou Barcelone... ils prennent contact avec nous : « *quels sont les endroits à visiter, les bons restaurants...* ».

Nous recevons des mails du monde entier, « *je viens d'arriver à Londres, je me rends au Bar Boulud, à qui dois-je m'adresser ?* ». Nous appelons aussitôt nos confrères londoniens...

Se mettre au service de ses clients, c'est un travail de chaque instant. J'ai deux assistants qui sont à leur disposition vingt-quatre heures sur vingt-quatre.

Une bonne organisation, un bon réseau de communication... Cela suffit-il à fidéliser sa clientèle ?

On fidélise les clients avec l'amitié et le respect. Le reste, tout le reste, ne sont que des outils de communication. →



© Andris Dzeguze

Une belle équipe.

« *Le Restaurant Daniel, c'est mon quartier général.* »

Un projet ?

Avec des jeunes ingénieurs de l'école de Boston, nous envisageons d'ouvrir un restaurant rapide complètement robotisé. Avec du contreplaqué, de la récup et du scotch, ils ont fabriqué un robot qui, en trois minutes, prépare des plats chauds. Le robot fait l'assemblage et il a huit postes de cuisson...

L'évolution de la cuisine américaine ces trente dernières années...

Les chefs américains ont su aborder une nouvelle époque en se renouvelant, en faisant preuve de créativité. Il faut dire qu'ils ont, face eux, une critique redoutable.

Les jeunes cuisiniers américains...

Avant les années 80, il y avait très peu de grands chefs américains. Puis furent créées des écoles de cuisine, des universités de la cuisine... et aujourd'hui, les jeunes cuisiniers sont très bien éduqués, très bien informés.

Vers quel style de cuisine sont-ils portés ?

Ils n'ont aucun *a priori*. Ils choisissent ce qu'ils veulent : la cuisine asiatique, italienne, française, espagnole... Aux États-Unis, l'on trouve des chefs hyper talentueux dans tous les styles de cuisine.

Et la cuisine française ?

Pendant longtemps, les restaurants français se ressemblaient tous, avec leurs filets de *Sole Véronique* et autres plats hyper classiques.

Puis, petit à petit, il y a eu une individualisation, chaque cuisinier faisait sa propre cuisine.

Je me suis retrouvé au cœur de toutes ces évolutions. J'ai été dans la course au bon moment.

La perte de votre troisième étoile au guide Michelin...

Elle n'a rien changé à mon business. Je reste fidèle à ma clientèle, à ma ligne de restaurateur et à mes équipes.

Êtes-vous souvent au *Restaurant Daniel* ?

Oh oui ! J'ai mes bureaux et mon appartement au-dessus du restaurant. Le *Restaurant Daniel*, c'est mon quartier général.

Lorsque vous êtes arrivé à New York, envisagiez-vous une telle réussite ?

Non, mais je savais que je n'y étais pas pour perdre mon temps.

Vous aviez de l'ambition ?

J'avais de l'ambition, du courage et surtout, j'ai travaillé très dur.

Comment se forge-t-on une carrière ?

Notre destin se joue souvent dans les rencontres que l'on fait. Roger Vergé, Georges Blanc, Michel Guérard... ils m'ont communiqué leur instinct voyageur.

Ensuite, bien sûr, il y a les initiatives personnelles.

Daniel Boulud dans dix ans ?

On verra. J'ai trois enfants, dont une fille avec mon ex-épouse.

Vos retours en France...

Quand je rentre chez moi, nous sommes trente-six autour de la table. Mes parents (ils ont quatre-vingt-neuf ans), mes deux frères, mes deux sœurs, leurs conjoints, les enfants, les petits-enfants...

Êtes-vous un homme heureux ?

J'ai le bonheur de faire un métier que j'aime, d'être entouré de gens extraordinaires, fidèles, dévoués, avec un talent fou. Parmi eux, une jeunesse qui bouge et qui revient... ■

DELAS FRERES

Grands Vins de la Vallée du Rhône

Maison fondée en 1835



PHOTO: GINKO®

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

AGENDA



DU 14 AU 19 OCTOBRE,
À ABOU DABI
(ÉMIRATS ARABES UNIS)

Ultime étape des Olympiades internationales des métiers, la grande finale réunira plus de 1000 jeunes candidats âgés de moins de 23 ans venant de tous les continents. Ils participeront aux épreuves pendant quatre jours dans différents corps de métier. Dans la catégorie « alimentation », Paul Marcon (cuisine), Louis Agnellet (pâtisserie), Damien Besson (boulangerie) et Nathan Colette (service en salle) porteront haut les couleurs de la France. Nous leur adressons tous nos encouragements.

www.worldskills-france.org

FESTIVINI

DU 2 AU 10 SEPTEMBRE, DANS LE SAUMUROIS

Chaque jour, un événement aborde le vin et sa culture pour découvrir les crus du Val de Loire : concerts, randonnées, marché des vins de Loire, concours, soirée gourmande, dégustation privilège, grand repas champêtre, dîner à *L'Abbaye de Fontevraud*, course à pied...

www.festivini.com

PARIS DESIGN WEEK

DU 8 AU 16 SEPTEMBRE, À PARIS

La création fait sa rentrée ! En parallèle au salon Maison & Objets, le design envahit les rues de Paris. Six promenades thématiques, dans quatre quartiers en ébullition, multiplient les angles de visite et sensibilisent le public à la découverte des métiers d'art. Cinq soirées de vernissages permettent de (re)découvrir des lieux qui font la tendance et de rencontrer les professionnels du design français et international.

www.parisdesignweek.fr

FESTIVAL DE LA TOMATE ET DES SAVEURS

LES 9 ET 10 SEPTEMBRE, À MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Le château de la Bourdaisière accueille la 19^e édition de ce festival placé sous le thème « Tomates, innovation, transformation ». Au programme : un concours ouvert au grand public autour des confitures, des ateliers de dégustation, des dédicaces, les conférences du Tomato Lab, des démonstrations, le bar à tomates pour se restaurer, des expositions, une micro-ferme en agroécologie, la visite du conservatoire de la tomate et ses 700 variétés.

www.labourdaisiere.com

FRANCE QUINTESSENCE

LES 10 ET 11 SEPTEMBRE, À PARIS

Au-delà de la dégustation, France Quintessence ancre les spiritueux dans des modes de consommation actuels : cocktails ou pairing et les (ré)inscrit au sein de la gastronomie avec le Dîner des Épicuriens du chef Yannick Alléno, et pour la première fois, avec une animation « glaces ». La dernière journée sera consacrée aux professionnels.

www.france-quintessence.fr

TOULOUSE À TABLE

DU 11 AU 24 SEPTEMBRE, À TOULOUSE

Festival créé autour des valeurs identitaires de la Ville rose, Toulouse à table rempile pour une troisième édition. Les animations qui ont fait son succès prennent place partout en ville : le village gourmand, la soirée Food Trucks, le banquet des Toulousains, la soirée Handigolf, le dîner dans le noir, les soupes et les smoothies solidaires. Et aussi des nouveautés : le vide-grenier des arts de la table, le jeu de piste gourmand, la conférence sur l'alimentation, le loto des gourmands, l'harmonie fromages, bières et pains...

www.toulouseatable.com

TOUS AU RESTAURANT

DU 18 SEPTEMBRE AU 1^{er} OCTOBRE, PARTOUT EN FRANCE

Une 8^e édition très attendue et un concept qu'on ne présente plus : « votre invité est notre invité ». Tous au restaurant est devenu au fil des ans Le rendez-vous incontournable de la rentrée et offre une occasion unique de faire découvrir les cuisines des tables étoilées, bistrots contemporains, des jeunes chefs talentueux, des brasseries...

www.tousaurestaurant.com

7^e BIENNALE TOQUES ET PORCELAINES

DU 22 AU 24 SEPTEMBRE, À LIMOGES

Rendez-vous entre la gastronomie et les arts de la table, parrainée par Jacques Chibois, cette manifestation festive propose un dialogue inédit entre contenu et contenant. Parmi les animations et les temps forts, la création d'un potager géant et l'installation d'une méridienne du goût. Michel Sarran est l'invité d'honneur de cette édition. Il officie aux côtés de nombreux chefs : Denny Imbroisi, Christopher Coutanceau, Flora Mikula, Cédric Béchade, Lucas Felzine, Noémie Honiat, Quentin Bourdy, Jacques Genin ou encore Juan Arbelaez.

www.ville-limoges.fr

FOOD TEMPLE

DU 22 AU 24 SEPTEMBRE, À PARIS (3^e)

On y retrouve un marché animé par des chefs, des ateliers culinaires, des masterclass, des concours pour les talents inconnus, des pique-niques gastronomiques dans les rues de Paris et en compagnie d'un chef, et des grands banquets orchestrés par les grands chefs Relais & Châteaux : Christelle Brua, Thomas Debouzy, Rémy Giraud, Nicolas Magie, Xavier Mathieu, Jean-Luc Rocha, Clément Leroy, Olivier Roellinger, Ronan Kervarrec. Cette année, le pays invité est la Colombie. Les chefs feront découvrir au public leur culture à travers les produits et l'artisanat.

www.carreaudutemple.eu

LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE

DU 22 AU 24 SEPTEMBRE, PARTOUT EN FRANCE

Durant trois jours, producteurs, artisans du goût et artistes de la table démontrent l'excellence de la gastronomie française. Sur la thématique « Au cœur du produit », ingrédients issus de la richesse de notre patrimoine gastronomique, et

AGENDA

professionnels qui les subliment par leurs talents et savoir-faire, sont mis en lumière et valorisés dans cette septième édition
www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil

LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PHILIPPE MILLE

LES 23 ET 24 SEPTEMBRE, À REIMS

Au cœur du *Domaine Les Crayères*, le chef réunit quarante producteurs locaux travaillant à ses côtés pour présenter leurs produits et leur savoir-faire. Chocolat, miel, truffe noire, vinaigre, moutarde ou confitures sont au rendez-vous de ce week-end gourmand.
www.relischateaux.com/crayeres

WHISKY LIVE PARIS

DU 23 AU 25 SEPTEMBRE, À PARIS (13^e)

La Cité de la mode et du design accueille, pendant trois jours, 150 exposants en Whisky et spiritueux, venus d'une trentaine de pays. Les producteurs du monde entier se sont donné rendez-vous pour nous faire découvrir en exclusivité des centaines de nouveautés, révélées pour certaines en avant-première mondiale. La journée du 25 septembre est réservée aux professionnels. www.citemodedesign.fr

JOURNÉE MONDIALE DU CACAO ET DU CHOCOLAT

1^{er} OCTOBRE, PARTOUT EN FRANCE

Comme chaque année, les chocolatiers et pâtisseries sont invités à célébrer cette journée-hommage aux petits planteurs de cacao, par des actions dans leurs boutiques. www.chocolatiers.fr

COLLOQUE DES MÉTIERS DU GOÛT

LE 4 OCTOBRE, À PARIS (7^e)

Ce colloque national, organisé par les Compagnons du Devoir et du Tour de France, rassemble tous les acteurs de la filière de la boulangerie et de la pâtisserie afin de réfléchir ensemble à l'avenir de ces métiers pour mieux préparer les professionnels de demain. Intitulé « l'emploi de la formation pour l'Homme de métier dans les métiers de bouche au XX^e siècle », il est parrainé par Guy Krenzer, MOF et directeur de la création de la *Maison Lenôtre*.
www.compagnons-du-devoir.com

CHEFS DE GARE

DU 9 AU 20 OCTOBRE, PARTOUT EN FRANCE

Marchés d'artisans, participation de huit chefs de renom, buffets, restaurants, snacks, le tout en passant des produits locaux à la cuisine du monde : l'opération « Chefs de Gare », parrainée par Thierry Marx (*Mandarin Oriental Paris*) et Carinne Teyssandier, revient en force dans trente-huit gares françaises.
www.gares-sncf.com/chefsdegare

17^e ÉDITION



Le Salon des Métiers de Bouche,
de l'Hôtellerie & de la Restauration

22-25
octobre 2017
PARC DES EXPOSITIONS
NANTES

PROGRAMME
ET ÉVÉNEMENTS
DÉDIÉS
À VOTRE MÉTIER

www.serbotel.com



AGENDA DES CONCOURS

LA CRÈME DES PÂTISSIERS EN NOUVELLE-AQUITAINE

Le concours La Crème des pâtisseries met à l'honneur l'ensemble de la profession pâtisseries de la région Aquitaine Limousin Poitou-Charentes.

Il s'adresse à deux catégories : les « professionnels » et les « jeunes en formation ».

À l'issue d'une première sélection départementale puis des phases de demi-finale, deux candidats de chaque catégorie participeront à la grande finale. Celle-ci se tiendra le 19 novembre lors du festival de la gastronomie et de l'art de vivre S.O.Good à Bordeaux.

Date limite d'inscriptions : 13 octobre 2017

Renseignements et inscriptions :

www.lacremedespatissiers.fr

TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN

Ouverte aux professionnels du monde entier, la 5^e édition du Trophée des Frères Haerberlin sera dédiée « au sandre ». Le poisson sera travaillé et présenté en entier aux membres du jury.

La particularité du concours repose sur la complémentarité des trois métiers de la restauration : cuisine, service en salle et sommellerie.

Les six équipes sélectionnées sur dossier et issues d'un même restaurant s'affronteront en finale le 19 mars 2018, lors du Salon Egast à Strasbourg, devant un jury de renommée internationale (Michel Guérard et Arnaud Lallement pour la cuisine, Andreas Larsson et Jon Arvid Rosengren pour la sommellerie, Laurence Rigollet et François Pipala pour le service en salle).

Date limite d'inscription : 15 octobre 2017

Inscriptions et renseignements :

- par courrier : Chartre Conseils/Maurice Roeckel

11a, rue du Vignoble - 67520 Marlenheim

- par téléphone : 06 08 54 12 60

- par mail : m.roeckel@chartre-conseils.fr

GRAND PRIX NATIONAL DE LA GOURMANDISE

Le concours est destiné à tous les pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, restaurateurs, traiteurs, patrons, ouvriers, apprentis, à titre individuel. L'édition 2017 a pour thème « La mode féminine et/ou masculine » dans les catégories suivantes :

- 1 pièce artistique en sucre ;
- 1 pièce artistique en chocolat, avec bonbons de chocolat ;
- 2 variétés de pâtisseries individuelles présentées artistiquement, catégorie de plus de 21 ans : 1 tartelette au chocolat et 1 tartelette à base de fruits frais ;
- 2 variétés de pâtisseries individuelles présentées artistiquement, catégorie de moins de 21 ans : 1 tartelette au chocolat et 1 tartelette à base de fruits frais ;
- concours de croquembouches, réservé aux apprentis de la mention complémentaire pâtisserie du CFA de la Noue à Longvic.

La finale, parrainée par le Meilleur Ouvrier de France Stéphane Glacier, se déroulera le 16 novembre 2017 dans le cadre de la Foire internationale et gastronomique de Dijon.

Date limite d'inscription : 20 octobre 2017

Renseignements et inscriptions :

- sur Internet : www.foirededijon.com

- par courrier : Dijon Congrexpo - B.P. 67827

21078 Dijon CEDEX

- par téléphone : 03 80 77 39 39

- par mail : m.raja@dijon-congrexpo.com

CONCOURS CITÉ TOQUÉE

Organisé par la Jeune Chambre Économique de Tours, en partenariat avec le CFA de Tours et la Cité internationale de la gastronomie Val de Loire, ce concours culinaire est ouvert :

- aux élèves ou apprentis suivant une formation dans la limite d'âge de 24 ans ;

- aux professionnels, âgés au minimum de 18 ans et au maximum de 40 ans, titulaires d'un diplôme de cuisinier ou ayant une expérience de plus de quatre ans.

Les cinq chefs et les trois apprentis retenus travailleront sur la réinterprétation du patrimoine gastronomique de Touraine, à travers ses produits locaux emblématiques, lors de la grande finale, qui se tiendra à Tours le 16 avril 2018.

Date limite d'inscription : 31 octobre 2017

Renseignements et inscriptions : cite-toquee.com

CHEF IRON'COOK FRANCE

Parrainée par le chef et Meilleur Ouvrier de France Virginie Basselot (*La Réserve* de Genève), la deuxième édition de ce défi culinaire s'adresse à tous les cuisiniers âgés de 23 ans au maximum. Le challenge ? Concevoir un menu pour un jury de trente-six personnes en revisitant le dos de sandre et l'écrevisse, la selle d'agneau et l'asperge, les fruits exotiques.

La finale aura lieu le 21 mars dans les locaux du CIFA de l'Yonne.

Date limite d'inscription : 1^{er} novembre 2017

Renseignements et inscriptions :

- par mail : communication@cifayonne.com

- par téléphone : 03 86 42 04 57

- sur Internet : www.cifayonne.com

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Cette compétition nationale du dessert à l'assiette s'adresse à deux catégories de candidats :

- les « juniors », pour les élèves et les apprentis de lycées et de CFA, âgés de 25 ans au maximum au 5 avril 2018, et préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant ».

- les « professionnels », pour les pâtisseries et cuisiniers exerçant en France et les pâtisseries et cuisiniers français exerçant à l'Étranger, âgés de 18 ans au minimum au 5 avril 2018.

Le dessert de sélection doit être une création personnelle et inédite. Il ne doit pas être la reproduction d'un dessert qui a déjà été à la carte d'un restaurant et ne doit pas avoir fait l'objet d'une communication.

Date limite d'inscription :

- le 30 novembre 2017 pour la catégorie « professionnels »,

- le 7 décembre pour la catégorie « juniors »

Renseignements et inscriptions :

www.championnatdefrancedudessert.fr

INFOS

Antoine Pétrus rejoint Taillevent Paris

Après un passage à l'Hôtel *Le Clarence Paris* et au restaurant *Lasserre* en qualité de directeur de restaurant et chef sommelier, Antoine Pétrus vient de rejoindre Taillevent Paris. Il supervise *Le Taillevent*, *Les 110 de Taillevent* et *Les Caves de Taillevent*, en tant que directeur général et responsable des achats vins et spiritueux.

À seulement 34 ans, Antoine Pétrus possède déjà un beau parcours. Diplômé d'un BEP cuisine, d'un bac technologique et d'un BTS cuisine et art de la table, il s'oriente finalement vers la sommellerie à la suite de rencontres avec des professionnelles dans ce domaine et des vignerons en France et à travers le monde.

Il poursuit sa formation dans des prestigieuses maisons : le *Château Trédion*, la *Brasserie Le Sud* de Paul Bocuse, puis le restaurant gastronomique de Colonges-au-Mont-d'Or, le *Royal Barrière* de Deauville, *Lasserre*, *El Bulli* de Ferran Adrià, le restaurant *Les Ambassadeurs* à l'Hôtel de Crillon.

Antoine Pétrus est auréolé de belles distinctions telles le titre de Meilleur Ouvrier de France en sommellerie depuis 2011, Meilleur Jeune Sommelier de France 2007, Sommelier de l'année du magazine *Le Chef* en 2008.



© Christophe Meiréis



Le Carré du Palais / Avignon

Ensemble, simplifions la démarche HACCP!

- ✓ Zéro papier en cuisine
- ✓ Gain de temps
- ✓ Conformité



Être client chez ePack Hygiene : c'est bénéficier d'un accompagnement personnalisé depuis le paramétrage, l'installation, la formation et la télémaintenance de votre Solution pendant toute la durée de l'abonnement !

+ de 5000 restaurateurs nous font confiance : pourquoi pas vous ?



ACCOMPAGNEMENT
SUR-MESURE



ABONNEMENT
TOUS SERVICES INCLUS



TÉLÉMAINTENANCE
7/7 de 8h à 18h

Plus d'infos, vidéos et témoignages sur www.epack-hygiene.fr



e-pack HYGIENE

Découvrez et essayez ePack Hygiene dans votre cuisine !
Renseignements ou demande de RDV partout en France au :

02 29 62 64 40

AGENDA DES CONCOURS

CHAMPIONNAT DU MONDE DU LIÈVRE À LA ROYALE

Ce concours est ouvert aux chefs de partie, seconds de cuisine et chefs de cuisine. Il s'agit de réaliser un lièvre à la royale dit en ballottine accompagné d'une garniture et d'une saucière à part. Le lièvre à la Royale sera préparé à l'avance et réchauffé sur place. Trois assiettes seront saucées et trois assiettes seront non saucées. Tout ce qui concerne la garniture devra être préparé sur place. Seront uniquement préparés à l'avance les légumes, épluchés, lavés mais non taillés. La finale se déroulera devant le public, le 28 octobre 2017, lors des Journées Gastronomiques de Sologne. Qui succèdera au chef David Bizet ?

Date limite d'inscription : 2 octobre 2017.

Renseignements : www.jgs.romorantin.net

Inscriptions : Journées Gastronomiques de Sologne - 13, rue du Tour de la Halle - 41200 Romorantin-Lanthenay

TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE

Ce trophée est dédié à tous les professionnels de la restauration de nationalité française, âgés de 24 ans au minimum et de 44 au maximum, et pouvant justifier de 4 années de référence attestées.

Les candidats devront proposer deux recettes sur les thèmes imposés suivants :

- **un plat** : bar entier, farci puis rôti entier, accompagné d'une sauce choisie dans le guide culinaire d'Auguste Escoffier ;
- **un dessert** : recette libre de huit tasses gourmandes à base de café Nespresso, nougatine et craquelin.

La finale aura lieu le 7 novembre, dans les locaux de l'École Ferrandi, à Paris.

Date limite d'inscription : 6 octobre 2017.

Renseignements et inscriptions :

- sur Internet : www.academieculinairedefrance.com,
- par mail : info@ademieculinairedefrance.com,
- par courrier : Académie culinaire de France - Trophée de cuisine et pâtisserie - 32, rue de Paradis - 75010 Paris

CONCOURS NATIONAL

« JEUNES TALENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS »

Ce concours est consacré aux apprentis et jeunes cuisiniers de moins de 24 ans, issus de l'apprentissage et travaillant actuellement au sein d'un restaurant titulaire du titre de Maître Restaurateur.

Des phases qualificatives se dérouleront de fin octobre 2017 à début mars 2018, à Annecy, Paris, Orléans, Bordeaux, Saint-Malo, Perpignan, Strasbourg et Nice. Les participants auront 2 h 30 pour réaliser un plat pour 4 personnes sur le thème : « Le lapin (râble) en goguette avec lard & écrevisses accompagné de sa déclinaison de pommes de terre et champignons de saison ».

La finale nationale se tiendra le 26 mars 2018, à Paris, dans les locaux de l'École Ferrandi, autour des thèmes :

- **un plat pour 4 personnes** : « Terre & Mer (Saint-Jacques de Normandie & Coppa de Parme) avec artichauts poivrade » ;
- **un dessert pour 4 personnes** : « chocolat & épices : la fève de Tonka, le piment d'Espelette et le poivre de Sichuan ».

Date limite : 15 octobre 2017.

Renseignements et inscriptions :

www.concours-jeunes-talents.fr

TROPHÉE CULINAIRE BERNARD LOISEAU

Ce trophée est ouvert à tous les professionnels de la restauration de nationalité française, âgés de 24 ans au minimum et de 44 ans au maximum et pouvant justifier de 4 années de référence attestées. Ils devront proposer au jury deux recettes sur les thèmes suivants :

- **plat** : sandre dans l'esprit grenobloise, accompagné d'une sauce ou beurre végétal, dressé en plat avec une saucière à part. Trois garnitures : une à base de cuisses de grenouilles, une autre à base d'épinards ou de blettes et parures de sandre, une dernière à base de racines d'hiver. Éléments obligatoires : le citron de Menton et le vin blanc de Bourgogne de la Galerie des Millésimes ;
- **dessert** : recette libre de dessert à l'assiette autour de la noisette et des agrumes, avec différentes textures, et accompagnée d'une sauce servie dans l'assiette. Éléments obligatoires : la noisette sous toutes ses formes et le chocolat au lait ou duja à la noisette. Citron, chocolat noir ou chocolat blanc sont interdits.

La finale aura lieu le 6 février 2018, lors du salon Agecotel à Nice.

Date limite d'inscription : 15 décembre 2017.

Renseignements et inscriptions :

www.academieculinairedefrance.com

INFOS

Thibault Passage crée Mumi

Thibault Passage lance son premier restaurant baptisé *Mumi*. Située à proximité du nouveau musée d'art contemporain de Paris, du Louvre et du centre Beaubourg, cette adresse est dédiée à l'art dans toutes ses déclinaisons : fresques sur les murs, noms des menus dédiés aux peintres de natures mortes, ou encore l'art de la table.

Passionné par le vin, Thibault Passage était ancien manager et sommelier de *Porte 12* de Vincent Crépel, et le bras droit œnologique du chef André Chiang. S'il assure l'accueil et le service en salle de son nouveau restaurant, il a confié les clés de sa cave à Mathieu Arenas et celles de sa cuisine à Angelo Vagiotis. Ce chef globe-trotter, né à New York et élevé en Grèce, a fait ses armes à Londres, dans les cuisines du *Lanecston Place* auprès du chef Raphael François, puis au *Capital Hôtel* et au *Porte 12*. Exigeant, il signe des assiettes oscillant entre gourmandise et légèreté.

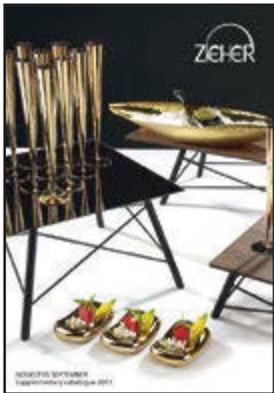


De gauche à droite : Thibault Passage, Mathieu Arenas et Angelo Vagiotis.



© Julie Limont

Nouveautés 09/2017



WWW.ZIEHER.COM



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

„Flex“



„Reef“ & „Flex“



INFOS

Le nouveau Mas Bottero

Après cinq ans d'activité à Grenoble, Nicolas Bottero a déménagé son mas éponyme à Saint-Cannat, près d'Aix-en-Provence et de la mythique Nationale 7. De retour sur ses terres d'origine, le chef a fragmenté sa nouvelle adresse en autant d'espaces à explorer selon ses envies : un comptoir de quatre personnes, situé devant le piano du chef ; un salon cosy dans lequel des étagères accueillent les bocaux maison et les produits locaux d'une épicerie fine ; une table d'hôtes. Des terrasses et un jardin verdoyant prolongent la salle du restaurant. La cuisine raffinée et généreuse du chef rend hommage au terroir provençal et aux savoir-faire des producteurs locaux.

En septembre 2015, Nicolas Bottero avait vendu son restaurant grenoblois à son adjoint Florian Poyet.



© PF Couderc

Luc Pradal, nouveau chef du restaurant Le Muselet

Ex-chef du *Nomos*, le restaurant de Guillaume Sanchez, Luc Pradal est depuis peu aux manettes du restaurant *Le Muselet* à Paris.

Autodidacte, il possède un parcours atypique. Originaire de l'Aveyron, il a étudié la philosophie et les religions à Toulouse avant de s'inscrire à l'École nationale de la photographie à Nîmes. Après avoir commencé une carrière de photographe de mode à Paris, il se tourne vers la cuisine qui lui apparaît comme un vaste terrain de jeu créatif. Il se forme à l'école de Thierry Marx, débute en tant que commis au *Mama Shelter*, puis chef de partie au *Nomos*. En l'espace d'une année, son assurance et son audace le propulsent à la tête des cuisines du restaurant. Aujourd'hui, il relève le défi seul derrière les fourneaux, sans brigade, en proposant une cuisine débridée, tout en restant fidèle au concept du *Muselet* : les accords mets et champagnes.



Tosca, le nouveau restaurant de l'Hôtel Splendide Royal

L'Hôtel Splendide Royal, dernier-né des palaces parisiens et ancienne demeure du couturier Pierre Cardin, ouvre sa table gastronomique, baptisée *Tosca*. Ce restaurant chic et décontracté, d'une capacité de 45 couverts, est placé sous la houlette du chef Michelino Gioia. Avec sa brigade, il met à l'honneur les classiques de la gastronomie italienne.

Michelino Gioia s'est formé dans des établissements prestigieux transalpins, tels l'Hôtel Baglione Bologne, le Four Seasons Milan, l'Hôtel Eden Rome, *Il Pellicano* de Porte Ercole. Il décroche sa première étoile au guide Michelin en tant que chef du restaurant *The Cesar della Posta Vecchia*, situé près de Rome.



© Daniele@Saladini

The POWER of PISTACHIOS®



BARRES DE CHOCOLAT
AUX PISTACHES DE CALIFORNIE



- Contrôle de l'aflatoxine
- Traçabilité complète
- Approvisionnement régulier
- Peut passer des audits sociaux et éthiques

Demandez à votre fournisseur le logo American Pistachio Growers pour les menus et les emballages.



Contactez ces producteurs
fournisseurs de pistaches
de qualité américaine en
provenance directe du verger.

ARO Pistachios
(001) 559-535-1500
sales@aropistachio.com

Buchanan Hollow Nut Company
(001) 209-389-4597
bradrobson@yahoo.com

Fiddymment Farms
(001) 916-645-7244
info@fiddymmentfarms.com

Hansen Ranches Sales & Marketing
(001) 559-422-7838 or (001) 559-677-7785
tony@hansenranches.com

Horizon Nut Company
(001) 559-685-3663
info@horizonnut.com

Keenan Farms, Inc.
(001) 559-945-1400
beth@keenanfarms.com

Meridian Growers
(001) 559-458-7272
info@meridiangrowers.com

Monarch Nut Company
(001) 661-721-1061
kamie@monarchnut.com

Nichols Farms
(001) 559-688-9463
sales@nicholsfarms.com

Primex Farms, LLC
(001) 310-410-7100
info@primex.us

**Setton Pistachio
of Terra Bella, Inc.**
+31 (0) 575-511672
pritsma@settonfarms.eu

Zymex Industries, Inc.
(001) 209-722-2770
info@zymex.com



AmericanPistachios.fr
info@AmericanPistachios.org

INFOS

Odessa Ayet signe la carte sucrée du Chambard

Originnaire de Savoie, Odessa Ayet assure la partition sucrée du 64°, la table gastronomique du Relais & Châteaux Le Chambard.

CAP Chocolatier en poche en 2008, elle est entrée au *Meurice* comme première commis puis demi-chef de partie pâtisserie. Après une saison à l'*Hôtel du Castellet* puis à l'*hôtel Kempinski* à Genève, elle rejoint à nouveau Yannick Alléno pour devenir second de pâtisserie au *Terroir Parisien* puis au *Stay Paris*. Aux côtés du chef Olivier Nasti, elle imagine désormais des desserts gourmands qui ravissent le palais et porte une attention toute particulière à la réalisation de sauces, pour dresser des assiettes à la fois modernes et épurées, faisant la part belle aux mets fruités.



© Lukam

Éric Barnerias, premier chef pâtissier du Moulin Rouge

Le Moulin Rouge possède enfin sa pâtisserie. À sa tête, le chef pâtissier Éric Barnerias.

Âgé de 39 ans, il a fait ses classes dans des maisons parisiennes comme le *Ritz*, le *Westminster* ou encore le *Scribe*.

En étroite collaboration avec le chef David Le Quellec et secondé par trois pâtissiers, Éric Barnerias conclura les menus gastronomiques des gourmets du célèbre cabaret parisien avec des desserts de saison aussi savoureux que créatifs. À l'image du *Myrtille*, son dessert signature, ou le *Pur'Chocolat*, la *Tarte au citron feuille meringuée en deux textures*, la *Framboise*...



© J. Habas

Xavier Yvon, nouveau chef pâtissier du Relais des Moines

Le chef Sébastien Sanjou a confié la réalisation de la carte des desserts de son établissement étoilé, près de Draguignan dans le Var, à Xavier Yvon.

Le chef pâtissier a peaufiné son savoir-faire dans des belles maisons françaises telles *Léon de Lyon* ou le Relais & Châteaux *Le Mas des Herbes Blanches* à Joucas, et dans des établissements européens comme le restaurant *Speltz* (Luxembourg) et *Amberley Castle* (Angleterre).

Aujourd'hui, il relève un nouveau challenge avec des desserts en adéquation avec la cuisine du chef. Passionné et perfectionniste, il exprime toute sa créativité par un jeu subtil de saveurs et de textures...



© Cook and Shoot

Le Verdurier, la deuxième table d'Éric Sampietro



Le chef Éric Sampietro ouvre une deuxième adresse. Baptisée *Le Verdurier*, celle-ci est située au sein du Château de Drudas, en Haute-Garonne.

Le Château de Drudas, nouvel hôtel au service sur-mesure, a été entièrement rénové dans le respect du style de l'époque. Situé dans l'ancienne salle de bal du château, le restaurant gastronomique a une capacité de quarante couverts et possède une terrasse pour profiter au mieux de l'écrin de nature qui s'offre aux convives, lors des journées ensoleillées. L'enfant du pays y propose une cuisine élégante aux créations intuitives, inspirée par les effluves des herbes aromatiques et sauvages associées aux légumes de saison.

Le chef partagera désormais son temps entre *Le Verdurier* et *La Table des Cordeliers*, son restaurant étoilé de Condom dans le Gers.

SALON PROFESSIONNEL DE L'HOTELLERIE RESTAURATION

METZ

Gourm'est

• SALON PROFESSIONNEL DE L'HOTELLERIE RESTAURATION ET DES MÉTIERS DE BOUCHE •

DU DIMANCHE 12 AU MARDI 14 NOVEMBRE 2017
CENTRE FOIRES ET CONGRES DE METZ MÉTROPOLE

150
EXPOSANTS
12 000
VISITEURS

6
CONCOURS DE
PRESTIGE

PLUS DE 20 MOF
ET CHEFS ÉTOILÉS
PRÉSENTS

Infos et inscriptions :
www.gourmest.fr ☎ +33 (0)3 87 55 66 00

LES RECETTES DE David Bizet

L'Orangerie... Le dernier-né des trois restaurants gastronomiques du somptueux Four Seasons George V Paris.

Une troisième signature gastronomique

Après le triplement étoilé *Le Cinq* de Christian Le Squer, et le *George* de Simone Zanoni auréolé d'une étoile au guide Michelin, le palace parisien a agrandi sa famille l'année dernière, en lançant cette table intimiste de dix-huit couverts, ouverte sept jours sur sept et 365 jours par an.

À la tête des fourneaux de ce nouveau restaurant, on retrouve David Bizet.

David Bizet connaît bien le luxueux hôtel,

il y a même grandi. Pendant seize ans, il y a arpenté les couloirs de la maison en tant que second de Philippe Legendre, Éric Briffard et enfin Christian Le Squer. Trois pointures dans l'univers de la gastronomie française.

Première place de chef

« Une première place de chef s'imposait comme la suite logique de mon parcours. L'envie de monter en puissance et de tracer mon propre chemin étoilé me tenaillait depuis quelques années, j'attendais de rencontrer la bonne opportunité. »

Et celle-ci est venue de José Silva, le directeur du Four Seasons George V Paris, qui permet ainsi à l'hôtel de conserver jalousement l'un de ses meilleurs talents.

Amoureux de la nature et des produits

« Amoureux de la nature, la chasse et la pêche » comme il aime à le répéter, David Bizet a placé le produit au cœur de ses assiettes. Celui de la basse-cour, celui du potager, celui de la mer...

« Je suis né en Normandie, un vrai enfant de la terre. Aller chercher les produits chez les petits producteurs a une réelle importance. Des produits 100 % français et de saison, faisant écho aux terroirs... »





L'Orangerie Four Seasons George V à Paris

À la carte

À l'ouverture de *L'Orangerie*, David Bizet n'a pas laissé sa place au hasard, cela faisait déjà bien longtemps qu'il avait esquissé dans son esprit les assiettes qui seraient servies à sa table. *« Mes souvenirs d'enfance à la ferme et la gourmandise, la passion et la rencontre avec des grands chefs m'ont construit. Et cela se lit dans l'assiette. »*

Comment cela se lit-il ? *« La création d'un chef appartient souvent et surtout à son passé culinaire. Tout ce qu'il a pu faire antérieurement construit son palais, construit son idée. La création est un assemblage de ses expériences professionnelles, auquel le chef vient apporter ses expériences personnelles. »*

La cuisine est très liée à son environnement. Abrité par une verrière, le restaurant profite de la lumière extérieure toute l'année. Une aubaine devenue une source d'inspiration pour le chef. *« Les assiettes sont pensées et créées avec la lumière du jour et en fonction d'un contenant spécifique. »*

Légèreté et élégance

Le chef maîtrise à la perfection les techniques culinaires modernes, pour apporter

légèreté, féminité et élégance aux grands classiques de la cuisine française tout en préservant la gourmandise et le goût dans les assiettes, *« et même en les encensant ».*

Une adresse remarquée

Les anciens adjoints de David Bizet constituent la majeure partie de la brigade. En cuisine, bonne humeur, partage et bienveillance sont de rigueur. *« Je n'ai pas eu à construire une équipe. Les cuisiniers sont rodés, nous travaillons ensemble depuis longtemps, ils connaissent parfaitement mes habitudes et mon palais. Nous avons une certaine métronomie dans le travail, la régularité chez nous est constante. »*
« J'ai une brigade en or. »

L'équipe a trouvé rapidement son rythme de croisière : 15/20 et trois toques attribuées par le Gault et Millau, le Lebey de la Meilleure volaille, révélation du Pudlo Paris 2017, le titre de Champion du monde de lièvre à la royale (dont la recette est à la carte) et pour couronner le tout, une première étoile au guide Michelin.

Au firmament de la gastronomie

Propulsé sous les feux des scènes gastronomique et médiatique, David Bizet garde les pieds fermement ancrés sur terre.

« Toutes ces distinctions, tout ce qui nous arrive depuis un an, impulsent une bonne dynamique. Je reste vraiment concentré dans ma cuisine et nous sommes prêts pour aller encore plus loin. Il ne faut surtout pas se reposer sur nos lauriers. La positivité et la construction sont les piliers de ma philosophie. »

Pour poursuivre cette belle ascension, la salle de restaurant a été embellie : renouvellement des tables, des nappages, des fauteuils pour apporter toujours plus de confort. *« Il y a tout pour réussir, les retours sont excellents. Je suis comblé et complètement épanoui dans ces lieux. »*

Une chose est sûre : à une vitesse vertigineuse, *L'Orangerie* trace sa voie dans le firmament étoilé de la gastronomie. Et ne compte pas s'arrêter en si bon chemin.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : ÉRIC BEAUMARD, DIRECTEUR DE LA SOMMELLERIE DU FOUR SEASONS GEORGE V ET JULIEN MASCARELL, CHEF SOMMELIER DE L'ORANGERIE.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 Homards bleus de 500 g
(Alain Rigault de Grandcamp-Maisy)
- 2 l Nage pour crustacés
- 150 g Beurre demi-sel (Le Poncelet)
- QS Jeunes pousses, fleurs de saison, beurre, sel, poivre, beurre de homard
- Sauce :**
- 10 Têtes de homards
- 1 Carotte en brunoise
- 2 Échalotes grises ciselées
- 2 Gousses d'ail
- QS Thym, poivre en grains
- 1 Badiane (anis étoilé)
- QS Graines de coriandre
- 100 g Cognac
- 1 Tomate en dés
- 250 g Bouillon de langoustine
- 250 g Jus de volaille
- 1 Botte d'estragon
- 1 Botte de basilic
- Garniture :**
- 4 Bottes de radis glacés
- 1 Orange (zeste + jus)
- 500 g Girolles bouton
- Billes de persil :**
- 1 kg Persil tubéreux
- 5 Bottes de persil
- 1 Botte d'estragon
- 1 l Eau minérale
- 20 g Kappa (Texturas - Sens Gourmet)

Homard bleu au beurre salé, radis à l'orange et estragon

PRÉPARATION

Faire bouillir la nage pour crustacés puis cuire les queues des homards pendant 1 minute 15 et les pinces pendant 3 à 5 minutes (selon leur grosseur). Décortiquer les queues et les pinces. Au moment, les rôtir avec le beurre demi-sel ; tailler les queues en 4 médaillons, les lustrer ainsi que les pinces avec du beurre de homard.

SAUCE

Colorer l'intérieur des têtes de homards, ajouter la brunoise de carotte, les échalotes ciselées, l'ail, du thym, la badiane, du poivre en grains et des graines de coriandre. Déglacer au cognac, flamber puis ajouter la tomate en dés, mouiller à hauteur avec le bouillon de langoustine, réduire à sec et renouveler l'opération 2 fois. Ajouter le jus de volaille, porter à ébullition, ajouter l'estragon et le basilic. Filmer et laisser infuser pendant 20 minutes hors du feu. Passer, lier si nécessaire avec du corail de homard, rectifier l'assaisonnement.

GARNITURE

Éplucher les radis, les étuver avec une râpée de zeste d'orange, le jus de l'orange, du beurre, sel et poivre puis les glacer. Les tailler en cylindres dans la longueur et les réserver.

Étuver les girolles bouton, réserver.

BILLES DE PERSIL

Cuire le persil tubéreux à l'anglaise, l'égoutter et le refroidir.

Blanchir l'estragon et le persil, égoutter et refroidir.

Mixer séparément l'estragon avec le persil puis le persil tubéreux, mélanger les deux purées obtenues, assaisonner. Mouler 15 g de pulpe d'herbes dans des Silpat® demi-sphériques de 2 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Mélanger l'eau minérale avec le kappa, porter à ébullition et réserver hors du feu. Démouler les demi-sphères de persil, les tremper une à une puis les égoutter, réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, poser un emporte-pièce carré de 5 cm de côté, dresser les radis dans le fond, râper des zestes d'orange et parsemer de l'estragon ciselé. Ajouter une queue de homard coupée en 4 médaillons puis une bille de persil et une pince de homard. Napper le tout avec la sauce. Ajouter les girolles bouton étuvées.

Décor : jeunes pousses et fleurs de saison.

VIN CONSEILLÉ

Hermitage blanc - « Cuvée Prisme » 2014 - Domaine Julien Pilon.

Ce plat de David offre un aspect terre/mer par le jus de volaille corsé apporté au homard rôti. L'agrume doux est là, la force tempérée de l'estragon, il faut un vin blanc de grand caractère telle cette cuvée Prisme qui possède la puissance et la complexité, tant au nez, qu'en bouche pour lier les éléments.

Ormeaux du Finistère, laitue de mer, ail noir, jus herbacé

PRÉPARATION

Décortiquer les ormeaux, bien les gratter, les laver puis les réserver au froid.

MARINADE MOUTARDE

émulsionner les ingrédients cités, réserver.

CÔTES DE BLETTES

Laver, éplucher et mettre sous vide les côtes de blettes avec la marinade moutarde, sel et poivre. Cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 30 minutes.

BEURRE D'ALGUES

Travailler le beurre en pommade, ajouter les algues hachées, le zeste de citron vert et le gingembre haché finement. Mélanger le tout et réserver au froid.

CONDIMENT AIL NOIR

Faire gonfler les raisins de Corinthe dans de l'eau chaude. Suer l'ail frais avec le gingembre et les oignons, ajouter les raisins égouttés puis incorporer les ingrédients restants et mixer le tout. Passer au tamis, réserver.

JUS HERBACÉ

Blanchir les feuilles de blettes dans de l'eau salée, les refroidir dans de la glace. Les égoutter, les concasser puis les cuire à feu doux avec l'ail et le persil. Mixer dans un blender puis passer au chinois étamine. Détendre la purée obtenue avec le jus de coquillages et rectifier l'assaisonnement.

CUISON

Battre les ormeaux pour les attendrir, les recouvrir avec le beurre d'algues et les cuire rapidement sous la salamandre, soit pendant 1 minute environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle de 7 cm de diamètre, dresser les côtes de blettes, poser dessus les ormeaux et ajouter la chiffonnade de verts de blette crus. Réaliser des points de condiment ail noir, parsemer des croustillants de pain de sarrasin séchés et des pousses d'Apple Blossom. Ajouter le jus herbacé.

VIN CONSEILLÉ

Montlouis blanc - « Cuvée Les Bournais Franc de Pied » 2012 - Domaine Chidaine.

Ici, nous jouons avec la mâche de l'ormeau, dense, présente, que viennent enrichir des notes végétales. Nous avons la chance d'avoir ce rare chenin non greffé de François Chidaine, lequel délivre : énergie, intensité et toute la palette du chenin à maturité. Un chenin qui a de la mâche lui aussi.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

30	Ormeaux (du Finistère)
	Marinade moutarde :
200 g	Moutarde de Meaux
600 g	Huile d'olive
	Côtes de blettes :
5	Côtes de blettes
10 g	Marinade moutarde
QS	Sel, poivre
	Beurre d'algues :
250 g	Beurre demi-sel
15 g	Algues (laitue de mer)
1	Zeste de citron vert
10 g	Gingembre
	Condiment ail noir :
450 g	Raisins de Corinthe
300 g	Ail frais
300 g	Gingembre
600 g	Oignons ciselés
80 g	Ail noir
10 g	Curry
500 g	Tapenade noire
250 g	Jus de yuzu
10 g	Encre de seiche
	Jus herbacé :
5	Feuilles de blettes
1	Gousse d'ail
1	Botte de persil
QS	Jus de coquillages
5	Verts de blette crus en chiffonnade
QS	Apple Blossom (micro-végétal), croustillants de pain de sarrasin séchés





Feuilleté chocolat

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

1,4 kg Farine T. 45
400 g Farine T. 55
260 g Cacao en poudre
800 g Beurre (motte)
1,2 kg Crème liquide
50 g Sel
1,6 kg Beurre de tourage (800 + 800)

PROCÉDÉ

Sabler les deux farines avec le cacao en poudre et le beurre puis ajouter le mélange crème liquide et sel. Diviser la masse en deux, laisser reposer pendant 12 heures environ au froid (soit 1 nuit). Donner 3 tours simples à chaque masse en incorporant 800 g de beurre de tourage à chacune d'elles. Étaler avec un laminoir (à 24), détail-

ler en trois rectangles et tailler des bandes de 3 cm de largeur et de 8 cm de longueur. Les cuire autour d'un cylindre en cuivre de 2 cm de diamètre, dans un four à 180 °C pendant 13 minutes environ.

Lièvre à la royale Champion du Monde 2016

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1	Lièvre rassis (de 6 livres, soit 3 kg)
QS	Sel, poivre, farine, cognac, sang du lièvre, Kappa
	Base sauce lièvre :
5	Avants de lièvres
2	Bouteilles de vin rouge (soit 1,5 l)
200 g	Carottes en mirepoix
200 g	Oignons en mirepoix
100 g	Poireaux en mirepoix
2	Gousses d'ail
QS	Thym, laurier, poivre concassé, baies de genièvre
1 l	Fond blanc
	Farce :
300 g	Échalotes grises
5	Gousses d'ail
100 g	Mie de pain
4 g	Persil
350 g	Gorge de porc
200 g	Foie gras cru
40 g	Truffe hachée
10 g	Sel
3 g	Poivre noir de Sarawak
QS	Marinade, crème
150 g	Chair de lièvre
100 g	Lard gras
200 g	Foie gras
	Condiment d'airielle :
150 g	Échalotes ciselées
220 g	Vinaigre de Xérès
960 g	Airelles
10 g	Oxalis
	Soufflé chocolat :
50 g	Couverture noire à 75 % (Domori)
25 g	Couverture à 100 % (Origine Pérou - Domori)
150 g	Blancs d'œufs frais (soit 5)
4 g	Blanc d'œuf déshydraté
25 g	Sucre
10	Feuillets chocolat
QS	Copeaux de potimarron marinés à l'huile d'olive, pousses de radis, gruë de cacao, feuillets décor chocolat

BASE SAUCE LIÈVRE

Concasser les avants de lièvres, les mariner pendant 48 heures minimum, au froid, avec le vin rouge et la garniture aromatique.

Égoutter le tout, porter la marinade à ébullition et la flamber.

Colorer les carcasses, ajouter la garniture aromatique, singer (saupoudrer de farine) et torrifier (enfourner à 220 °C pendant 15 minutes) pour colorer. Mouiller avec le fond blanc, cuire à couvert dans un four à 100 °C pendant 12 heures environ.

MARINADE

Dépouiller le lièvre, réserver le sang, le cœur et le foie. Le désosser et le dénervé puis le mariner dans la base sauce lièvre, au froid pendant 24 heures environ ; le retourner plusieurs fois.

FARCE

Mariner au froid les ingrédients cités pendant 12 heures. Égoutter puis hacher à l'aide d'un hachoir (grille fine). Réserver au froid.

MONTAGE

Égoutter le lièvre.

Réaliser un boudin avec la farce, le déposer sur un bord du lièvre et rouler le tout. Coudre le lièvre, le glisser dans une « chaussette » (filet à viande) et ficeler.

CUISSON

Cuire le lièvre dans la base sauce lièvre dans un four à 85 °C pendant 10 heures environ puis laisser refroidir dans la cuisson. Égoutter, rouler et serrer dans un papier film puis laisser reposer pendant 12 heures environ au froid.

CONDIMENT D'AIRELLE

Suer les échalotes ciselées jusqu'à coloration, déglacer avec le vinaigre de Xérès, réduire à glace, ajouter les airelles et laisser compoter le tout. Ajouter l'oxalis, sel et poivre, mixer et passer. Mouler dans des Silpat® demi-sphériques et bloquer au froid. Démouler, tremper les demi-sphères dans un bain de Kappa (1 litre d'eau minérale et 20 g de Kappa), réserver à température ambiante.

SOUFFLÉ CHOCOLAT

Poêler le foie et le cœur du lièvre très rosés, déglacer au cognac puis passer au tamis (farce à gratin).

Fondre les couvertures.

Monter les blancs d'œufs frais avec le blanc d'œuf déshydraté et le sucre, incorporer les couvertures fondues et la farce à gratin à l'aide d'une maryse puis garnir les feuillets chocolat et les cuire dans un four à 200 °C pendant 1 minute 30.

SAUCE

Filter la cuisson du lièvre et la réduire, lier avec le sang du lièvre, sans faire bouillir. Rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Trancher le lièvre à la royale, réchauffer les tranches dans un poêlon à couvert avec la sauce, dans un four à 100 °C.

Dans une assiette, dresser une tranche de lièvre à la royale, la napper avec la sauce puis disposer un soufflé chocolat, le condiment d'airielle et des copeaux de potimarron marinés à l'huile d'olive. Parsemer de la fleur de sel et donner un tour de moulin de poivre noir.

Décor : pousses de radis, gruë de cacao, feuilleté décor chocolat.

VIN CONSEILLÉ

Côte-Rôtie 2000 - Domaine Jamet.

Un mets haut en saveur, mais aussi tout en délicatesse, raffiné et puissant, intense. La Côte-Rôtie de Jean-Paul, dans un millésime accompli s'y épanouit et participe à la mise en avant de ce grand lièvre.

Ris de veau laqué, asperges blanches et réglisse

PRÉPARATION

Faire dégorger les ris de veau dans de l'eau et une grande quantité de glace pendant 24 heures environ. Les blanchir pendant 5 minutes, les refroidir dans de la glace puis les éplucher délicatement ; réserver les parures. Séparément, réserver les ris au froid, sous presse, pendant 24 heures environ.

TUILE DE RIZ NOIR CRISTALLISÉE

Dissoudre le sucre muscovado, la poudre de canne et les graines de vanille dans les blancs d'œufs. Ajouter le beurre en pommade, incorporer la farine de riz vénéré noir. Étaler la pâte sur un Silpat® et cuire dans un four à sole à 160 °C pendant 6 minutes environ.

SAUCE À L'OSEILLE

Faire revenir les parures de ris de veau sans coloration, ajouter les échalotes émincées, déglacer avec le vinaigre (de chardonnay) et laisser réduire. Mouiller avec le fond blanc, réduire à nouveau, ajouter la crème liquide, porter à ébullition puis incorporer l'oseille rouge hachée. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant 20 minutes environ. Passer, rectifier l'assaisonnement, ajouter le vin rouge réduit à glace.

GARNITURE

Éplucher les asperges blanches, les étuver avec du beurre et le citron confit, à couvert, pendant 4 à 5 minutes.

Laver la tétragone et l'oseille, les tomber avec du beurre et assaisonner.

CUISSON

Portionner les ris de veau à 140 g, les assaisonner puis les rôtir dans un sautoir avec du beurre et le bâton de réglisse. Les glacer avec le jus de viande.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle de 7 cm de diamètre, dresser les asperges blanches cuites. Ajouter la tombée de tétragone et d'oseille puis un ris de veau. Retirer le cercle, verser la sauce à l'oseille.

Décor : dés de citron jaune, cressonnette, tuiles de riz noir cristallisées, fleurs de ciboulette.

VIN CONSEILLÉ

Côtes du Jura - « Les Grands Teppes » 2014 - Domaine Ganevat.

Le ris de veau demande tel qu'en lui-même un vin charnu, telle cette cuvée de chardonnay ouillé de Jean-François Ganevat, qui possède un aspect floral/végétal évoqué dans le plat par l'entremise de l'oseille rouge. Le vin souligne sans dominer.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

2,5 kg Ris de veau

Tuile de riz noir cristallisée :

225 g Sucre muscovado

10 g Poudre de canne
(fibre de canne torréfiée,
produit japonais)

5 Gousses de vanille (de Tahiti)
fendues et grattées

250 g Blancs d'œufs (soit 8)

250 g Beurre en pommade

250 g Farine de riz vénéré noir

Sauce à l'oseille :

150 g Parures de ris de veau

2 Échalotes

100 g Vinaigre (de chardonnay)

150 g Fond blanc

150 g Crème liquide

100 g Vin rouge réduit à glace

2 Bottes d'oseille rouge hachée

2 Bottes d'asperges blanches

QS Beurre, sel, poivre

15 g Citron confit

500 g Tétragone (ou épinard d'été)

2 Botte d'oseille

1 Bâton de réglisse

250 g Jus de viande

QS Dés de citron jaune,
cressonnette,
fleurs de ciboulette



LA PÂTISSERIE DE Maxime Frédéric

Dans sa Normandie natale, Maxime Frédéric grandit au sein d'une famille où on aime les beaux produits. *« J'aidais souvent mon grand-père à la ferme le matin, puis ma grand-mère m'appelait pour préparer le gâteau du goûter ou du déjeuner. Des gâteaux simples, mais réalisés avec de bons produits de chez nous. Au fil du temps, ce rendez-vous de onze heures est devenu une sorte de rituel entre nous. »*

L'univers du sucré

Très tôt attiré par l'univers du sucré, Maxime en est sûr, il sera pâtissier, mais pas n'importe lequel : il sera directeur des créations sucrées dans un grand palace. *« Je ne savais absolument pas ce que cela signifiait mais je trouvais cela génial. J'avais dû le lire quelque part dans un magazine ou l'entendre dans un reportage. Pris par la passion, je ne ratais pas une occasion de me documenter sur les pâtisseries. »*

Formation à l'école de la boulangerie

Le jeune homme intègre l'École de la boulangerie-pâtisserie à Caen, auprès d'Alain Marie et Yann Tabourel, deux Meilleurs ouvriers de France, qui lui enseignent la rigueur et une vision du métier toujours dirigée vers l'excellence.

Et c'est en boulangerie que Maxime Frédéric fait ses premiers pas dans le monde de la gastronomie. Il enchaîne ensuite avec un BEP, puis un BTM en pâtisserie.

En apprentissage

Maxime Frédéric fait ses armes dans une petite boutique caennaise. Chapoté par un chef pâtissier à peine plus âgé de deux-trois ans, cela crée une complicité. *« Nous nous sommes construits ensemble. Christopher est quelqu'un de très généreux. Il m'a transmis tout son savoir-faire, il savait me valoriser et il me donnait sa confiance. Aujourd'hui, c'est l'un de mes meilleurs amis. »*

Camille Lesecq

Diplôme en poche, le jeune Maxime souhaite apprendre le métier aux côtés de Camille Lesecq alors chef pâtissier du Meurice. Ce sera chose faite grâce à l'entremise de ses professeurs, le récompensant ainsi pour son beau parcours scolaire.





L'Orangerie Four Seasons George V à Paris

« Issu de la même école, Camille Lesecq était la star de tous les élèves, celui qui avait le mieux réussi. Tout le monde rêvait de marcher sur ses pas. »

À Paris

Dix jours plus tard, direction la capitale. Un changement de vie radicale s'opère avec l'effervescence de la vie parisienne et celle du *Meurice*. Camille Lesecq prend le jeune pâtissier sous son aile. *« Je suis entré en tant que chef de partie au tour, puis je suis parti à la brasserie Le Dali puis au gastro lorsqu'il a eu ses trois étoiles. À cette époque, je rencontre Cédric Grolet, il était le second de Camille. »*

Au bout d'un an et demi...

Camille Lesecq quitte *Le Meurice*. *« J'étais en vacances lorsqu'il m'a annoncé son départ par téléphone. Le monde s'est alors dérobé sous mes pieds. »*

Dix minutes après cet appel...

« Cédric Grolet m'annonçait son intention de postuler au poste de chef pâtissier et de m'imposer en tant que second. Je n'ai pas hésité à écourter mon séjour. Retour sur Paris immédiat pour l'épauler. » En quelques jours, ils créent et posent les fondements de leur future collaboration.

Six ans plus tard

Alors que Cédric Grolet est en pleine ascension, Maxime Frédéric ressent le besoin de voler de ses propres ailes.

Sa priorité est de trouver un chef de cuisine avec lequel il puisse grandir. *« Le chef de cuisine a cette expérience poussée vers le goût, l'assaisonnement. Mais impossible pour moi de partir sans trouver la bonne opportunité, ou sans former correctement les équipes. »*

Quitter Le Meurice

« Ce fut un crève-cœur. La décision n'a pas été simple. Mais il était temps pour moi à la fois de grandir et de laisser ma place à quelqu'un qui le méritait. J'ai des idées plein la tête et je veux les mettre en pratique en mon nom propre. »

Le palace, un rêve d'enfant

Maxime Frédéric intègre *L'Orangerie*, au Four Seasons George V Paris, en tant que chef pâtissier. *« Moi qui rêvais de travailler dans un palace, me voici dans le plus beau de Paris. »*

Entre son départ du *Meurice* et l'ouverture de *L'Orangerie*, Maxime Frédéric ne dispose que de trois semaines pour créer les desserts de la carte. *« Je suis meilleur quand j'ai la pression du résultat immédiat. »*

Première place de chef

« Lorsqu'on décroche une première place de chef, on est rempli de doutes. David Bizet m'a énormément aidé, car même si j'avais les épaules du Meurice, il n'est pas évident de rentrer dans une maison comme celle-ci. Personne ne me connaissait, mais dès

le premier service j'étais très attendu au tournant. »

David Bizet

« David est une personne humble et généreuse. Au bout de cinq minutes, je savais que je voulais participer au projet de L'Orangerie à ses côtés. » Les deux chefs travaillent en symbiose : Maxime à la construction, David au goût. *« David aime beaucoup la pâtisserie et il a un excellent palais, il goûte très bien et il partage son savoir-faire. Il distille toujours de très bons conseils. »*

Créer les desserts

Passionné à 100 %, le chef pâtissier insuffle dans ses desserts une expérience dans la technique ou dans le goût. *« Je fourmille d'idées, je ne souhaite pas refaire ce que j'ai déjà fait. Je m'inspire du lieu, de la cuisine du chef pour remplir chaque jour cette nouvelle page blanche. »*

En quelques mois, il impose ses créations et laisse présager un agréable avenir pour les becs sucrés.

Maxime Frédéric n'en finit pas de grimper les marches de son parcours. Depuis peu, il est le nouveau chef pâtissier exécutif de tous les points de restauration du Four Seasons George V Paris.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : ÉRIC BEAUMARD, DIRECTEUR DE LA SOMMELLERIE DU FOUR SEASONS GEORGE V ET JULIEN MASCARELL, CHEF SOMMELIER DE L'ORANGERIE.

Autour de la noisette et du lait cru

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir jusqu'au tiers 3 tubes de gavotte avec le riz au lait, ajouter un cœur de praliné noisette, finir de garnir avec le riz au lait et lisser les extrémités.

Dans une assiette, dresser les trois tubes de gavotte, pocher un trait de caramel onctueux sur chaque tube de gavotte, disposer les noisettes caramélisées et des noisettes fraîches. Pocher deux petits points de confit citron par tube, et réaliser un copeau de glace fibre de canne. Servir l'espuma noisette en saucière.

Décor : poudre de canne torréfiée (produit japonais), noisettes effilées.

VIN CONSEILLÉ

Rivesaltes - « Cuvée Aimé Cazes » 1978 - Domaine Cazes.

Où les arômes du temps viennent se fondre dans la texture crémeuse de cette création, où le croquant de la noisette répond aux notes de fruits secs de la cuvée Aimé Cazes.

Tube de gavotte

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

430 g Eau
50 g Beurre
2 g Sel
40 g Sucre glace
20 g Farine T. 45
50 g Blanc d'œuf (soit 1,5)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le beurre et le sel. Verser sur le mélange tempéré de sucre glace, farine et blanc d'œuf. Étaler 400 g d'appareil sur une plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four ventilé à 160 °C jusqu'à coloration blonde. Décoller de la plaque à chaud puis réserver au froid pendant 1 heure, jusqu'à ce que la gavotte soit molle. Détailler des bandes (de 25 x 4,5 cm), les disposer sur plaque et finir de cuire dans un four à sole à 160 °C pendant 4 à 5 minutes. Dès la sortie du four, rouler autour d'un tube de 3 cm de diamètre. Réserver dans une étuve.

Riz au lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

1 l Lait cru
85 g Riz à risotto
40 g Sucre de canne (bio)
QS Crème crue fouettée,
zestes de citron vert râpés

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, ajouter le riz et cuire à légère ébullition pendant 50 minutes environ, ajouter le sucre et finir de cuire jusqu'à

complète absorption du lait. Refroidir, détendre le riz avec un peu de crème crue fouettée ferme et quelques zestes de citron vert. Réserver au froid dans une poche.

Caramel onctueux

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE, SOIT POUR ENVIRON 10 PERSONNES)

190 g Sucre
210 g Glucose
400 g Crème
100 g Lait
100 g Glucose
3 g Fleur de sel
4 Gousses de vanille fendues et grattées
140 g Beurre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec le glucose à 185 °C. Décuire avec le mélange chaud de crème, lait, glucose, fleur de sel et graines de vanille. Cuire le tout à 105 °C, refroidir à 70 °C et ajouter le beurre en mixant avec un mixeur plongeant.

Espuma noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g Lait cru
100 g Crème
100 g Jaunes d'œufs (soit 5)
20 g Sucre Panela
40 g Noisettes torréfiées

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre Panela. Cuire à 85 °C puis ajouter les noisettes torréfiées

et mixer. Laisser infuser au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Le lendemain, chinoiser à l'étamine et verser 600 g d'appareil dans un siphon d'1 litre. Gazer avec 1 à 2 cartouches, réserver au froid.

À SAVOIR

Sucre Panela (ou pain de vesou) : sucre complet de canne brut, non-raffiné, au goût intense et à la texture fondante.

Praliné noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

250 g Noisettes
125 g Sucre
40 g Eau

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 110 °C, ajouter les noisettes, les sabler puis les caraméliser, refroidir, puis mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné avec des grains.

Noisettes caramélisées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

250 g Noisettes
62 g Sucre
20 g Eau

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 110 °C, ajouter les noisettes. Sabler puis caraméliser et réserver. →

Glace fibre de canne

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

400 g Lait cru
 20 g Sucre de canne (bio)
 20 g Sucre Panela
 40 g Glucose atomisé
 60 g Crème crue
 60 g Fromage blanc
 25 g Jus de citron vert chinoisé
 10 g Poudre de canne (fibre de canne
 torréfiée, produit japonais)

PROCÉDÉ

Chauffer le lait à 40 °C, ajouter le mélange de sucre de canne, sucre Panela et glucose atomisé puis faire bouillir le tout et refroidir. Ajouter les ingrédients restants et mixer. Laisser maturer pendant 12 heures environ (soit 1 nuit) au froid puis turbiner et réserver au grand froid.

Confit citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

5 Citrons jaunes
 40 g Sucre

PROCÉDÉ

Prélever les zestes des citrons avec un économe et les blanchir 3 fois (départ eau froide à chaque fois). Presser le jus des citrons et le verser dans une casserole avec les zestes blanchis et le sucre. Réduire à frémissement presque à sec, pendant 1 heure environ. Mixer dans un blender, réserver.



Rhubarbe en croûte de sucre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

10 Bâtons de rhubarbe
4,5 kg Sucre casson
420 g Blancs d'œufs (soit 14)
6 g Sucre vanillé
75 g Miel

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre casson avec les blancs d'œufs.

Dans un bac gastro, tamiser la moitié du mélange sucre-blancs et l'étaler. Disposer les bâtons de rhubarbe lavés, les saupoudrer avec le sucre vanillé et réaliser un trait de miel sur chacun d'eux. Les recouvrir avec le mélange sucre-blancs restant, environ 1 cm au-dessus. Cuire le tout dans un four à sole à 180 °C pendant 30 minutes suivant la grosseur de la rhubarbe. Casser la croûte de sucre et vérifier la cuisson. Disposer les bâtons de rhubarbe sur une planche à découper et retirer la première peau. Disposer les bâtons de rhubarbe bord à bord et détailler des disques avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

À SAVOIR

Sucre casson (ou sucre perlé ou sucre en grains) : gros grains de sucre blanc qui ne colore pas à la cuisson et ne fondent pas.



Rhubarbe fondante, rafraîchie au lait de brebis

PROCÉDÉ

Garnir un fond de tartelette de pâte sablée basque avec 20 g de crème d'amande, le cuire dans un four à 170 °C pendant 6 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décroquer le fond de tartelette, pocher la crème légère puis disposer un disque de rhubarbe en croûte de sucre. Disposer sur le pourtour les amandes polignac et dresser la tartelette dans une assiette. Réaliser des points de crème épaisse et poser sur chacun d'eux des pétales de pâquerette.

Servir la glace lait de brebis à part.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon moelleux - « Cuvée Marie-Kattalin » 2013 - Domaine de Souch - Yvonne Hegoburu. Clin d'œil au Pays basque avec cette vendange tardive de petit manseng, acidulée comme la rhubarbe.

Pâte sablée basque

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

300 g *Beurre*
35 g *Sel fin*
270 g *Cassonade*
3 g *Poudre à lever (baking powder)*
375 g *Farine*
150 g *Poudre d'amande*
105 g *Œufs (soit 2)*

PROCÉDÉ

Sabler les ingrédients cités (sauf les œufs), ajouter les œufs et laisser reposer la pâte au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Étaler la pâte au laminoir (à 1 3/4) puis foncer des cercles à tartelette de 7 cm de diamètre. Réserver au froid.

Crème d'amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

60 g *Beurre*
60 g *Sucre semoule*
60 g *Poudre d'amande*
60 g *Œuf (soit 1 gros)*
25 g *Rhum*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, monter le beurre avec le sucre semoule et la poudre d'amande. Incorporer l'œuf graduellement et parfumer avec le rhum. Réserver au froid dans une poche.

Crème pâtissière

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

900 g *Lait*
100 g *Crème*

4 *Gousses de vanille fendues et grattées*
180 g *Jaunes d'œufs (soit 9)*
180 g *Sucre*
50 g *Poudre à crème*
50 g *Farine*
100 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait et la crème avec les gousses de vanille, laisser infuser pendant 30 minutes. Passer au chinois, puis verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis avec le sucre, la poudre à crème et la farine. Cuire à ébullition pendant 2 minutes environ ; hors du feu, incorporer le beurre et réserver au froid.

Crème légère

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 *Gousse de vanille fendue et grattée*
100 g *Crème*
50 g *Jaunes d'œufs (soit 2,5)*
25 g *Sucre*
45 g *Masse gélatine (soit 7,5 g de gélatine 200 blooms réhydratée avec 37,5 g d'eau)*
125 g *Mascarpone*
175 g *Fromage frais (à 7,8 % de M.G.)*
120 g *Crème pâtissière*

PROCÉDÉ

Infuser la vanille dans la crème pendant 20 minutes environ, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à 85 °C. Hors du feu, incorporer la masse gélatine, ajouter le mascarpone, le fromage frais et la crème pâtissière. Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser et réserver au froid pendant 12 heures environ

(soit 1 nuit). Au moment, monter la crème dans un batteur avec le fouet ; attention le mélange doit être bien froid avant de le monter. Réserver au froid dans une poche munie d'une douille (n° 10).

Glace lait de brebis

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1,036 l *Lait de brebis*
55 g *Poudre de lait à 0 % de M.G.*
200 g *Sucre*
50 g *Glucose atomisé*
200 g *Crème crue*
2 g *Fleur de sel*

PROCÉDÉ

Chauffer le lait de brebis à 50 °C, ajouter le mélange de poudre de lait, sucre et glucose atomisé. Porter le tout à ébullition ; stopper la cuisson à la première ébullition. Refroidir rapidement, ajouter la crème crue et la fleur de sel. Mixer, laisser maturer pendant 24 à 48 heures. Turbiner, réserver au grand froid.

Amande polignac

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

300 *Amandes effilées*
300 g *Eau*
300 g *Sucre*
90 g *Sucre inversé (Trimoline)*

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et les sucres, ajouter les amandes effilées, mélanger puis étaler la masse sur un Silpat et caraméliser le tout dans un four à sole à 160 °C pendant 10 minutes environ.

Fleur de vacherin, framboise à l'anis

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, réaliser une rosace de framboises fraîches, au centre, écraser une framboise, dresser 3 points de confiture de framboise et donner deux tours du moulin d'anis. Chemiser l'intérieur d'un pochon (petite louche) de 5,5 cm de diamètre (ou un moule demi-sphérique) avec la mousse fromage blanc, garnir le centre avec le sorbet framboise et fermer avec un disque de sablé anis. Chauffer légèrement l'extérieur du pochon avec un chalumeau et le démouler avec une spatule, sur la rosace de framboises. Disposer les pétales de meringue pour réaliser une fleur.

Servir à part le jus de framboise balsamique tiède.

VIN CONSEILLÉ

Italie - Moscato Passito di Pantelleria 2014 - Ca d'Oro - Carole Bouquet.

Le fait que ce dessert soit peu sucré nous offre la possibilité de lui associer ce muscat passerillé, qui porte en lui les agrumes confits, les épices et une belle liqueur équilibrée.

Sorbet framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Framboises*
20 g *Miel de lavande*

PROCÉDÉ

Mélanger les framboises avec le miel et laisser mûrir pendant 24 heures environ à température ambiante. Mixer, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Mousse fromage blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

400 g *Fromage blanc*
20 g *Jus de yuzu*
60 g *Blancs d'œufs (soit 2)*
2 g *Crème de tartre*
(poudre blanche au goût acidulé, permet de stabiliser les blancs montés)
2 g *Blanc d'œuf déshydraté*
40 g *Sucre*
250 g *Crème fouettée ferme*

PROCÉDÉ

Mélanger le fromage blanc avec le jus de yuzu. Monter les blancs avec la crème de tartre, le blanc déshydraté et les serrer avec le sucre. Mélanger la meringue avec le fromage blanc puis incorporer la crème fouettée, déposer la crème sur un tamis et laisser égoutter au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Sablé anis

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

135 g *Beurre*
45 g *Sucre glace*
3 g *Sel fin*
1 g *Fleur de sel*
20 g *Graines d'anis hachées*
125 g *Farine*
25 g *Fécule*

PROCÉDÉ

émulsionner le beurre avec le sucre glace, le sel, la fleur de sel et les graines d'anis hachées. Ajouter le mélange tamisé de farine et fécule. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 3 mm d'épaisseur. Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et les cuire dans un four à 170 °C pendant 8 minutes environ.

Jus de framboise balsamique

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g *Jus de framboise réduit de moitié (base 200 g)*
50 g *Jus de framboise frais*
40 g *Huile d'olive*
10 g *Vinaigre balsamique*

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, servir tiède.

Jus de framboise

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

500 g *Framboises*
50 g *Sucre*

PROCÉDÉ

Dans un bocal en verre (type « le Parfait® » avec un caoutchouc), verser les framboises et le sucre. Filmer et cuire dans un four vapeur à 80 °C pendant 3 heures environ, chinoiser, réserver.

Confiture de framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

500 g *Framboises bien mûres*
75 g *Jus de framboise*
150 g *Sucre*
50 g *Glucose atomisé*
3 g *Pectine NH*
3 g *Acide tartrique (voir page 49)*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, cuire le jus de framboise avec le sucre à 115 °C, ajouter les framboises. Lorsqu'elles commencent à rendre une partie de leur jus et que l'appareil est tiède, incorporer le mélange glucose atomisé, pectine et acide tartrique. Cuire le tout à 104 °C puis refroidir rapidement.



Meringue pétales

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES**

200 g *Blancs d'œufs (soit 6)*

200 g *Sucre semoule*

200 g *Sucre glace*

QS *Sucre framboise*

*(base : 100 g de sucre semoule
mélangé avec 10 g de framboise
déshydratée en poudre)*

PROCÉDÉ

Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule. Incorporer le sucre glace avec une maryse. Réaliser des bandes de papier cuisson (de 45 x 4 cm) et les graisser légèrement. Pocher des petits points de meringue, les étaler avec une spatule, parsemer du sucre framboise et disposer les bandes dans une gouttière. Sécher dans une étuve pour ne pas que la meringue colore.

Ganache montée vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 4 Gousses de vanille (de Tahiti)
fendues et grattées
- 770 g Crème (170 + 600)
- 30 g Masse gélatine (soit 5 g de gélatine
en poudre 200 blooms réhydratée
avec 25 g d'eau)
- 170 g Couverture ivoire fondue

PROCÉDÉ

Infuser la vanille dans 170 g de crème à 60 °C, ajouter la masse gélatine et verser sur la couverture fondue. Mixer puis incorporer la crème restante froide et passer au chinois. Réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Au moment, monter comme une chantilly.

Croustillant riz noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 100 g Beurre
- 90 g Sucre
- 100 g Farine de riz noir
- 100 g Blancs d'œufs (soit 2)

PROCÉDÉ

Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre, puis la farine de riz noir et les blancs tempérés. Dresser la pâte sur une plaque antiadhésive, à l'aide d'un chablon rectangulaire (de 12 cm x 3 cm) et cuire dans un four à sole à 170 °C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, rouler les rectangles autour d'un cylindre de 3 cm de diamètre. Réaliser ainsi 3 tubes par personne.

Étaler la pâte restante sur une plaque antiadhésive et la cuire pareillement. La laisser refroidir puis la mixer dans un cutter. Réserver au sec.



Croustillant vanille Tahiti, céréales maltées

PROCÉDÉ

Dans 3 tubes en rhodoïd de 3 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur, disposer un disque de sablé reconstitué, garnir avec la ganache montée vanille jusqu'à mi-hauteur. Pocher un cœur de confiture de lait, finir de garnir avec la ganache montée vanille et lisser. Bloquer au grand froid, retirer le rhodoïd et pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat blanc.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser la pannacotta malt et la faire prendre au froid pendant 1 heure environ. Sur la pannacotta, râper des amandes brutes et parsemer du sel de Maldon et de la vanille en poudre. Dresser les trois tubes de ganache montée vanille puis disposer trois tubes de croustillant riz noir. Les garnir avec la glace fromage blanc vanille de Tahiti, les obturer avec la poudre de croustillant riz noir. Ajouter l'écume de lait vanille sur les tubes de ganache montée vanille. **Décor** : feuille d'argent.

VIN CONSEILLÉ

Poiré - « Cuvée Granit » 2015 - Éric Bordelet.

Le côté lactique de cette création peu sucrée, est parfait pour un effervescent tel que le poiré d'Éric. Ici, c'est le poiré qui apporte le fruit du dessert.

Pannacotta malt

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 75 g Lait
- 330 g Crème
- 5 g Poudre de malt
- 1 Clou de girofle
- 3 Gousses de vanille de Tahiti fendues et grattées
- 30 g Sucre muscovado
- 60 g Masse gélatine (soit 10 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 50 g d'eau)
- 75 g Bière IPA (India Pale Ale - Brasserie Gallia)

PROCÉDÉ

Faire chauffer à 60 °C le lait et la crème avec les épices et le sucre muscovado, laisser infuser pendant 20 minutes puis passer au chinois étamine. Ajouter la masse gélatine fondue et la bière. Dresser aussitôt et faire prendre au froid.

Glace fromage blanc vanille de Tahiti

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 300 g Lait
- 1 Gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 50 g Sucre de canne (bio)
- 25 g Glucose atomisé
- 375 g Fromage blanc
- 30 g Jus de citron vert

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la vanille et laisser infuser pendant 20 minutes environ. Ajouter le mélange sucre de canne et glucose atomisé. Porter le tout à ébullition pendant 2 minutes environ puis passer au chinois. Refroidir, ajouter le fromage blanc et le jus de citron vert, mixer, laisser maturer pendant 12 heures (soit 1 nuit). Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Sablé reconstitué

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 235 g Pâte sucrée cuite
- 35 g Pâte de noisette
- 35 g Beurre clarifié
- 5 g Fleur de sel

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer la pâte sucrée cuite en une fine poudre et ajouter les ingrédients restants. Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étaler l'appareil à 3 mm d'épaisseur et faire prendre au froid.

Confiture de lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 1 l Lait
- 100 g Sucre muscovado
- 4 Gousses de vanille (de Tahiti) fendues et grattées
- 5 g Bicarbonate de soude
- 1 g Fleur de sel

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités dans une casserole puis réduire jusqu'à consistance épaisse. Refroidir, réserver.

Appareil à pistolet chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 200 g Beurre de cacao
- 200 g Couverture ivoire
- QS Oxyde de titane (ou dioxyde de titane, colorant blanc)

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités, mixer puis pulvériser à l'aide d'un pistolet.

Écume de lait vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 250 g Lait entier
- 1/2 Gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée

PROCÉDÉ

Infuser à froid le lait avec la vanille pendant 12 heures environ (soit 1 nuit) puis passer au chinois. Chauffer à 60 °C environ, mixer et prélever l'écume.

Tartelette fraise des bois (mignardise)

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Garnir un fond de tartelette de pâte sucrée avec la crème légère puis avec la compotée de fraise. Disposer des fraises des bois et des cubes de gelée de fraise.

Décor : oxalis pourpre.

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

540 g *Beurre*
340 g *Sucre glace*
110 g *Poudre d'amande*
2,5 g *Sel*
2,5 g *Vanille en poudre*
200 g *Œufs (soit 4)*
900 g *Farine*

PROCÉDÉ

Émulsionner le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et la vanille en poudre, ajouter les œufs puis la farine. Étaler la pâte à 1 mm d'épaisseur et détailler des bandes (de 3 x 6 cm), les disposer sur une réglette en inox graissée d'1 cm de section et cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ.

Crème légère

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

200 g *Crème*
2 *Gousses de vanille fendues et grattées*
100 g *Jaunes d'œufs (soit 5)*
50 g *Sucre*
80 g *Masse gélatine (soit 12 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 68 g d'eau)*
250 g *Mascarpone*
30 g *Fromage frais (à 7,8 % de M.G.)*
1 *Bâton de réglisse râpé*
240 g *Crème pâtissière*

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la vanille et laisser infuser pendant 20 minutes, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à la nappe. Hors du feu, incorporer la

masse gélatine puis le mascarpone, le fromage frais, la réglisse et la crème pâtissière. Mixer le tout avec un mixeur plongeant pour lisser et réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Au moment, monter la crème dans un batteur à l'aide du fouet.

Compotée de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

400 g *Fraises (ciflorette)*
20 g *Jus de citron vert*
40 g *Sucre*
4 g *Pectine NH*
2 g *Acide ascorbique (vitamine C)*

PROCÉDÉ

Mixer les fraises, ajouter le jus de citron vert. Chauffer l'appareil à 50 °C puis ajouter le mélange sucre pectine et acide ascorbique. Cuire le tout pendant 3 minutes à ébullition. Réserver au froid.

Gelée de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

250 g *Purée de fraise*
10 g *Jus de citron vert*
25 g *Sucre*
22 g *Dextrose*
4 g *Pectine jaune*
3 g *Agar-agar*

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de fraise avec le jus de citron vert. Ajouter les ingrédients restants mélangés ensemble puis cuire le tout pendant 2 minutes à ébullition. Couler dans un cadre (de 20 x 20 cm) et sur 3 mm d'épaisseur. Au moment, détailler des cubes de 3 mm de côté.





Mignardises

Mignardise mandarine

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Verser la pâte de fruit mandarine sur un marbre huilé et laisser refroidir. Étaler dessus la guimauve menthe et laisser à nouveau refroidir. Parer les bords, rouler le tout et détailler en rondelles.

Décor : au choix.

Pâte de fruit mandarine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

300 g Purée de mûre
30 g Jus de citron vert
230 g Sucre (160 + 70)
9 g Pectine jaune
70 g Glucose
3 g Acide tartrique
10 g Grand Marnier

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de mûre avec le jus de citron vert et 160 g de sucre à 40 °C, verser la pectine mélangée avec le sucre restant et ajouter le glucose. Cuire le tout à 104 °C, ajouter l'acide tartrique dissous dans le Grand Marnier et couler aussitôt sur un marbre huilé.

À SAVOIR

Acide tartrique : cristaux utilisés pour l'acidulation des sucres cuits et pour les rendre plus maniables.

Guimauve menthe

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

170 g Sucre (160 + 10)
30 g Glucose
50 g Eau
50 g Blancs d'œufs (soit 2)
36 g Masse gélatine (soit 6 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 30 g d'eau)
20 g Feuilles de menthe hachées

PROCÉDÉ

Cuire 160 g de sucre avec le glucose et l'eau à 120 °C. Verser sur les blancs montés et serrés avec le sucre restant, ajouter aussitôt la masse gélatine, puis monter le tout. Lorsque la guimauve est encore tiède et souple, ajouter la menthe hachée.

Chocolat café sarrasin

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir un fond de pâte sucrée chocolat avec le caramel café whisky jusqu'à mi-hauteur. Pocher le crémeux café à hauteur, puis parsemer de la couverture noire râpée et de la fleur de sel. Pocher la chantilly sarrasin, napper le tout avec de la sauce chocolat.

Décor : au choix.

Pâte sucrée chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

130 g Beurre
85 g Sucre glace
25 g Poudre d'amande
2 g Fleur de sel
50 g Œuf (soit 1)
200 g Farine T. 45
25 g Cacao en poudre

PROCÉDÉ

Crémer le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande et la fleur de sel. Ajouter l'œuf, puis le mélange tamisé de farine et cacao en poudre. Laisser reposer au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un laminoir (à 1 1/3) et foncer des Flexipan® demi-sphériques de 2,5 cm de diamètre. Cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ.

Caramel café whisky

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

105 g Sucre de canne (bio)
130 g Café expresso (100 + 30 - Panama)
50 g Crème liquide
15 g Whisky

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec 100 g de café expresso à 140 °C, décuire avec la crème et cuire le tout à ébullition pendant 2 minutes environ. Refroidir, ajouter le café expresso restant et le whisky. Réserver.

Crémeux café

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

250 g Crème liquide
40 g Café moulu (Panama)
50 g Jaunes d'œufs (soit 2,5)
30 g Vergeoise (sucre roux)
50 g Beurre de cacao
8 g Beurre

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec le café moulu. Laisser infuser pendant 20 minutes environ, passer au chinois et repeser la crème. La porter à nouveau à ébullition puis verser sur les jaunes blanchis avec la vergeoise et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, incorporer le beurre de cacao et le beurre en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant. Dresser aussitôt.

Chantilly sarrasin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

500 g Crème
50 g Farine de sarrasin torréfiée
30 g Masse gélatine (soit 5 g de gélatine 200 blooms réhydratée avec 25 g d'eau)
20 g Miel de châtaignier
125 g Fromage blanc

PROCÉDÉ

Infuser à froid la crème avec la farine de sarrasin pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Filtrer à l'étamine et repeser la crème. Prélever une petite partie de crème infusée, ajouter la masse gélatine, tiédir le tout pour fondre la gélatine puis incorporer les ingrédients restants. Laisser refroidir pendant 1 heure environ et monter au batteur à l'aide d'un fouet.

RENDEZ-VOUS AVEC Frédéric Lalos





Paris - Sèvres - Taiwan - Shanghai

Né à Flers en Normandie, Frédéric Lalos, MOF 1997, est un boulanger d'élite tout terrain mais aussi le boulanger de l'élite. Au travers de ses huit boutiques parisiennes, trois boutiques taiwanaises et une ouverture récente à Shanghai, il ravit quotidiennement les papilles des amateurs de bons pains.

Son atelier de production à Sèvres, opérationnel depuis avril 2016, lui permet de servir toujours plus de grandes tables françaises dont celles d'Anne-Sophie Pic, d'Alain Ducasse, Joël Robuchon, Guy Savoy, Jean-François Piège, Yannick Alléno, le Taillevent, Lasserre, le Peninsula, le Shangri-la, le Prince de Galles, l'Hôtel de Crillon et bien d'autres ...

Frédéric Lalos c'est une effervescence permanente et un amour immodéré du métier. C'est aussi près de 100 références de produits, 100 salariés et un chiffre d'affaires qui avoisine les 8 millions d'euros.

Une passion pour la boulangerie qui naît très jeune

« Ne me demandez pas la raison, je ne la connais pas », répond Frédéric Lalos quand on l'interroge sur l'origine de sa vocation. « Dès l'âge de 6 ans je voulais devenir boulanger. »

Ce n'est qu'après sa 1^{re} S qu'il se lance en boulangerie contre l'avis de ses parents plutôt inquiets. Il passe son CAP à l'École de boulangerie de Caen alors dirigée par Alain Marie, Meilleur Ouvrier de France. « Je ne le savais pas, mais c'était là le démarrage de quelques chose... », explique le boulanger normand en parlant de ses premiers pas en boulangerie et de son directeur dont le col bleu-blanc-rouge suscitait l'admiration de l'adolescent. Ces deux années de travail assidu se soldent par une finale au Meilleur Apprenti de France, il a tout juste 19 ans.

Grâce à ses très bons résultats au CAP, le jeune Frédéric Lalos intègre les prestigieuses équipes de Lenôtre. Peu intéressé par l'agitation de la vie parisienne, il se concentre sur son travail et perfectionne sa formation grâce aux précieux enseignements des nombreux Meilleurs Ouvriers de France qu'il côtoie. « Ma vie était simple : je dormais et je travaillais », précise-t-il à propos de cette première expérience professionnelle. Il poursuit ensuite sa formation pendant deux ans aux Moulins de Paris où il approfondit sa connaissance sur la farine pour retourner ensuite chez Lenôtre en tant que directeur de la Boulangerie.

Une quête de la perfection qui se poursuit...

Après une préparation intensive, notamment auprès de Jean-Louis Clément (MOF 1994) et de nombreuses nuits passées à pétrir jusqu'à épuisement dans le laboratoire de boulangerie de Lenôtre, il obtient, à 26 ans, le titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

« Le MOF était une étape. Dès le départ, ma finalité était de m'installer à mon compte ». C'est chose faite en 2001 avec l'ouverture de sa première boutique *Le Quartier du Pain* dans le 15^e arrondissement. Depuis le premier jour et encore aujourd'hui, il est associé à Pierre-Marie Gagneux qu'il a rencontré lors de son passage aux *Moulins de Paris*.

À quoi reconnaît-on un bon pain ?

À cette question, le chef répond sans hésitation « Au goût !! », pour poursuivre, « en fonction des sensibilités, on peut aimer ou ne pas aimer car il peut avoir un peu d'acidité, d'amertume, de sucré, de lactique mais la vraie finalité reste le parfum et l'émotion qui s'en dégage ».

Pour cela, au-delà du savoir-faire il faut procéder par cheminement : prendre son temps, rechercher les belles matières premières et du bon matériel.



Prendre son temps : la fermentation

Au cours de la fabrication, il existe deux étapes de fermentation : la première entre l'arrêt du pétrissage et le façonnage que l'on appelle le pointage, cette fermentation est très importante car « elle permet à la pâte de prendre de la force et peut durer entre 1 et 18 heures », la seconde entre le façonnage et la mise au four que l'on appelle l'apprêt. À ce propos, le boulanger préconise « une fermentation sur l'ensemble des deux étapes d'au moins 24 heures, ainsi en général quand j'ai un pointage long, j'ai un apprêt plus court et inversement ». Pour avoir un bon cycle de fermentation, la température de la pâte est également un élément primordial et « selon le résultat souhaité, elle doit se situer entre 23 et 27 °C ».

Matière première essentielle : la farine

Schématiquement, le grain de blé est composé de deux éléments : l'écorce (ou enveloppe, ou son) et l'amande farineuse à l'intérieur. Le son représente l'apport nutritionnel de par les minéraux et vitamines qu'il contient et l'amande farineuse, très protéinée, permet à la pâte de se former et d'obtenir un pain bien développé à la cuisson. Plus la farine contient d'amande farineuse, plus le « Type » est bas, allant de la farine T45 à T150 (farine complète) utilisée pour le pain complet.

« Il faut donc trouver un équilibre entre un pain bon pour la santé et un beau pain bien développé. À titre personnel, j'opte pour la T65. »

La farine étant un assemblage de grains de blé différents, le travail de formulation du meunier est aussi complexe que déterminant dans la qualité de la farine : « Je ne veux aucun produit X dans ma farine, je veux une farine de tradition française, corrigée légèrement en gluten s'il le faut, mais point final ! »

Du bon matériel : le four à sole

Pour Frédéric Lalos, le four à sole reste l'outil de cuisson idéal, la pierre réfractaire sur laquelle la cuisson est effectuée permet un bien meilleur développement de la pâte qu'avec un four ventilé ou un four rotatif. Peu importe le type d'énergie utilisé pour chauffer la sole : bois, fuel, gaz ou électrique, le principe de la cuisson et le résultat restent identiques.

Les qualités d'un bon boulanger

« Avant tout, il doit être courageux car il ne faut pas se le cacher, nous avons un métier dur ! »

Côté technique, Frédéric Lalos met en évidence la nécessité d'être rigoureux et précis : « Il convient de respecter scrupu-

leusement le temps nécessaire à chaque étape, que ce soit de pousse ou de cuisson mais il faut également bien respecter les pesées ».

Frédéric Lalos met aussi en exergue la sensibilité et le toucher qui peuvent être innés et/ou développés et affinés avec l'expérience : « La pâte est vivante, elle communique, le boulanger doit y être réceptif et savoir l'écouter ».

Un métier vaste aux multiples débouchés

Un boulanger peut s'installer à son compte et ainsi devenir son propre patron, il pourra voyager car la boulangerie française s'exporte très bien, il pourra devenir professeur et enseigner, il pourra aussi passer des concours et être sollicité pour des démonstrations... « Dans notre métier il n'y a pas de chômage, un boulanger qui est au chômage c'est parce qu'il le veut bien », souligne Frédéric Lalos à une époque où le chômage des jeunes est au plus haut.

« Quand on aime ce métier, on obtient de telles satisfactions personnelles que les sacrifices qu'il implique sont rapidement effacés », poursuit le chef en faisant référence notamment aux horaires de travail et à la vie « en décalé » inhérente à cette activité.

Baguette aux céréales

« Ce pain au levain est réalisé à partir d'un mélange de céréales fait maison, torréfié au four puis infusé dans l'eau du pétrissage. Cela permet d'enfermer tous les arômes des céréales dans la pâte et de les révéler en fin de cuisson. Le pain aux céréales se marie parfaitement avec les volailles et les fromages au goût léger et frais ».

INGRÉDIENTS

230 g	Mélange de céréales (lin brun, sésame, tournesol)
1 l	Eau
500 g	Levain naturel
1,550 g	Farine de tradition
10 g	Germes de blé
5 g	Améliorant (facultatif)
5 g	Levure
50 g	Sel

PRÉPARATION

Griller le mélange de céréales dans un four à 250 °C pendant 14 minutes environ puis le faire infuser dans l'eau de coulage très froide pendant quelques secondes.

PÉTRISSAGE

La température de base doit être de 40 °C (c'est-à-dire que la somme des températures de l'air, de la farine et de l'eau doit être égale à 40 °C. On étalonne cette température avec celle de l'eau).

Dans un pétrin à axe oblique, verser dans l'ordre : l'eau, le mélange de céréales torréfiées, le levain, la farine de tradition, les germes de blé, l'améliorant et la levure. Pétrir en 1^{re} vitesse pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bâtarde, c'est-à-dire ni ferme, ni molle, puis pétrir en 2^e vitesse pendant 7 minutes. Ajouter le sel en 1^{re} vitesse puis finir de pétrir en 2^e vitesse pendant 5 minutes ; en fin de pétrissage, la pâte doit être à 24,5 °C.

POINTAGE

En masse pendant 15 minutes.

FAÇONNAGE

Peser et diviser la pâte en pâtons de 320 g. Laisser la pâte se détendre pendant 20 minutes puis façonner les baguettes et les poser sur une toile farinée, soudure dessus.

POUSSE

Pendant 16 heures à 12 °C.

CUISSON

Cuire dans un four à sole à 250 °C pendant 19 minutes.

À SAVOIR

- La pâte contient des céréales grillées, il faut donc veiller à ce qu'elles ne soient pas trop chaudes sinon la pâte se développerait difficilement.
- Le rôle du levain naturel est très important, il faut donc y prêter une attention particulière.



L'estival

« Ce pain est fabriqué sur la base d'une pâte ciabatta, d'origine italienne. En forme de galette, il apporte une saveur méridionale aux salades et barbecues ».

INGRÉDIENTS

Pâte ciabatta :

1,6 kg	Farine de tradition
35 g	Sel
15 g	Levure
15 g	Gluten
10 g	Améliorant (facultatif)
100 g	Huile d'olive
1 l	Eau
340 g	Tomates confites
340 g	Emmental en cubes
170 g	Cœurs d'artichauts
170 g	Brocolis
300 g	Semoule de blé dur

PÉTRISSAGE

La température de base doit être de 56 °C (c'est-à-dire que la somme des températures de l'air, de la farine et de l'eau doit être égale à 56 °C. On étalonne cette température avec celle de l'eau).

Réaliser la pâte ciabatta : déposer les ingrédients cités dans un pétrin à spirale (y compris l'huile d'olive). Pétrir en 1^{re} vitesse pendant 5 minutes ; on obtient une pâte très souple. Bien corner à plusieurs reprises la cuve pour aider la pâte à se décoller. Puis pétrir en 2^e vitesse pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte, qui doit être bien lisse, se décolle complètement de la cuve. En fin de pétrissage, ajouter les ingrédients restants (sauf la semoule) et mélanger délicatement en 1^{re} vitesse.

POINTAGE

Laisser pointer en masse pendant 1 heure à température ambiante.

FAÇONNAGE

Peser des pâtons de 250 g, bouler et laisser détendre pendant 15 minutes sur une feuille de papier sulfurisé légèrement huilée.

Étaler avec les doigts des disques d'environ 17 cm de diamètre, puis saupoudrer la semoule de blé dur.

APPRÊT

Environ 1 heure à 25 °C.

CUISSON

Dans un four à 250 °C pendant 20 minutes environ. Réserver sur une grille dès la sortie du four et laisser refroidir.

À SAVOIR

- Il faut bien égoutter les légumes avant de les incorporer dans la pâte.
- Ne surtout pas mettre d'huile d'olive sur le dessus sinon, la semoule ne tiendra pas.



Le fondant abricots, miel, amandes

« Ce pain en forme de petits bâtards est fabriqué sur la base d'une pâte aromatique, mélange de farine de seigle et de froment. La douceur des abricots et des amandes est relevée par les arômes puissants du miel qui nous vient directement d'un producteur corse. Ce pain est idéal pour le petit-déjeuner, ou pour accompagner fromages et foie gras ».

INGRÉDIENTS

Pâte aromatique :

1 l	Eau
700 g	Pâte fermentée (pâte de la veille conservée à 4 °C)
5 g	Levure
1,2 kg	Farine de tradition
400 g	Farine de seigle T. 85
40 g	Sel
710 g	Abricots secs
710 g	Amandes entières
280 g	Miel (de Corse)

PÉTRISSAGE

La température de base doit être de 60 °C (c'est-à-dire que la somme des températures de l'air, de la farine et de l'eau doit être égale à 60 °C. On étalonne cette température avec celle de l'eau). Verser l'eau de coulage dans un pétrin à spirale, ajouter la pâte fermentée, la levure, les farines et le sel. Pétrir en 1^{re} vitesse pendant 15 minutes environ. Arrêter le pétrin lorsque la pâte est bien liée et lisse. En fin de pétrissage, la température de la pâte doit être de 24,5° C. Ajouter les ingrédients restants dans le pétrin et mélanger délicatement en 1^{re} vitesse.

POINTAGE

Pendant 20 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Peser des pâtons de 500 g et les façonner en bâtards (petits pains longs légèrement dodus). Les réserver au froid jusqu'au lendemain matin.

APPRÊT

Pendant 1 heure 30 à 25 °C.

CUISSON

Dans un four à sole à 250 °C pendant 25 minutes puis séchage à 200 °C pendant 15 minutes.

À SAVOIR

- Il faut faire très attention lors de la cuisson de ce pain, il colore très vite car il contient du miel.
- La pâte aromatique servant de base à cette recette, elle peut tout à fait être utilisée pour d'autres pains avec des mélanges de fruits secs par exemple.



Le pain brié

« Spécialité normande. C'est un pain contenant peu de beurre et à la mie blanche très serrée, idéal pour les tartines du petit-déjeuner. Les Normands l'apprécient particulièrement avec du beurre salé et des fruits de mer ! ».

INGRÉDIENTS

1 L	Eau
2,780 kg	Pâte fermentée (pâte de la veille conservée à 4 °C)
15 g	Levure
2,780 kg	Farine de tradition
55 g	Sel
55 g	Beurre

PÉTRISSAGE

La température de base doit être de 40 °C (c'est-à-dire que la somme des températures de l'air, de la farine et de l'eau doit être égale à 40 °C. On étalonne cette température avec celle de l'eau).

Dans un pétrin à axe oblique ou à spirale, verser l'eau puis la pâte fermentée et la levure. Ajouter les ingrédients restants et pétrir en 1^{re} vitesse pendant 15 minutes puis pendant 1 minute en 2^e vitesse. À la fin du pétrissage, la température de la pâte doit être de 24 °C. Bien couvrir la pâte afin qu'elle ne croûte pas.

FAÇONNAGE

Peser des pâtons de 400 g, les plus ronds possibles. Les mettre en forme. Les laisser se détendre pendant 5 minutes puis façonner à la main des bâtons bien serrés et légèrement dodus. Les poser sur une toile légèrement humide, soudure dessous.

Commencer à lamer (inciser à l'aide d'une lame de rasoir) au centre de chaque pain puis donner trois coups de lame de part et d'autre de façon régulière et symétrique.

POUSSE

Pendant 3 heures 30 à 26 °C.

CUISSON

Cuire les pains dans un four à sole à 250 °C pendant 30 minutes puis pendant 10 minutes à 230 °C. Le pain brié doit rester blond. Pour cela, ne pas hésiter si nécessaire à baisser la température en fin de cuisson.

À SAVOIR

- Cette recette ne nécessite pas de pointage car la mie de pain doit rester dense et dépourvue d'alvéoles.
- La pâte du pain brié est ferme. Or, plus une pâte est ferme, plus elle a tendance à croûter rapidement. Il est donc important de bien la couvrir.
- Pour un meilleur résultat, le pain brié doit impérativement être façonné à la main.



La tourte auvergnate

« Spécialité auvergnate. C'est un pain composé de pâte de froment fermentée et de farine de seigle. Ce pain à la mie brun foncé très dense accompagne bien les fromages, la charcuterie et les fruits de mer. Il est aussi excellent toasté au petit-déjeuner. Placé dans un linge, il peut se conserver plusieurs jours ».

INGRÉDIENTS

1,340 kg Farine de seigle T. 85
 670 g Pâte fermentée (pâte de la veille conservée à 4 °C)
 30 g Sel
 1 L Eau

PÉTRISSAGE

La température de base doit être de 70 °C (c'est-à-dire que la somme des températures de l'air, de la farine et de l'eau doit être égale à 70 °C. On étalonne cette température avec celle de l'eau).

Verser les ingrédients dans un pétrin à axe oblique ou à spirale. Pétrir en 1^{re} vitesse pendant 10 minutes ; en fin de pétrissage, la température de la pâte doit être de 28 °C. Dès l'arrêt du pétrin, débarrasser la pâte.

POINTAGE

En masse pendant 1 heure.

FAÇONNAGE

À l'aide d'une corne, découper des morceaux de pâte. Les façonner délicatement en boules.

Les poser soudure dessous dans des bannetons (panier recouvert d'une toile de lin) légèrement farinés avec de la farine de seigle.

POUSSE

Laisser pousser pendant 1 heure à 25 °C.

CUISSON

Enfourner les miches en retournant les bannetons.

Cuire selon la grosseur des pains, dans un four à 250 °C pendant 45 minutes environ puis à 200 °C pendant 15 minutes environ.

À SAVOIR

- La farine de seigle ne contient pas de gluten mais des gommages. Or, ces dernières ne réagissent que lorsque la température de la pâte est chaude. C'est pourquoi la température de base doit être élevée.
- Les pains ne doivent pas être lamés. La soudure s'ouvrira et leur permettra de se développer.

- Une bonne pâte à tourte auvergnate doit être molle et collante.
- Veiller à ce que la pâte ne pointe pas trop, sans quoi elle serait inutilisable.
- Le temps de cuisson varie selon la grosseur des pains et la cuisson désirée. Celle-ci peut durer jusqu'à 1 heure 30. Quel que soit le temps de cuisson, la température du four doit être baissée à 200 °C durant le dernier quart d'heure.



INFOS

Bénédicte Van der Motte, nouvelle chef de l'Hôtel Renaissance Arc de Triomphe

L'Hôtel Renaissance Arc de Triomphe a confié à Bénédicte Van Der Motte, la mission de faire découvrir la richesse du patrimoine culinaire français à ses hôtes.

La jeune femme, originaire de Bordeaux, n'est pas une inconnue du groupe Marriott International. Après avoir effectué ses classes auprès de Yannick Alléno et Éric Frechon, elle a occupé un premier poste de sous-chef à l'Hôtel Renaissance Le Parc Trocadéro et de chef à l'Hôtel Renaissance République.

La chef propose une cuisine créative, savoureuse et composée de produits français nobles et raffinés. Toutes les papilles seront ravies avec également des menus végétariens suggérés à la carte.



© Ch. Lartige

Frank Renimel lance EnMarge, l'hôtel

Installés depuis 2012 près de Toulouse, le chef Frank Renimel et son épouse Isabelle, déjà propriétaires du restaurant *En Marge*, donnent une nouvelle dimension à leur établissement.

Jouxtant la table étoilée, un hôtel est venu compléter l'offre des maîtres des lieux. Les noms des cinq suites élégantes, à l'ambiance soignée et feutrée, font écho aux différentes étapes qui entrent dans l'élaboration de la cuisine du chef : Exploration, Réflexion, Création, Amusement et Gourmandise. Décoration, mobilier, jeux des matières et des couleurs sont propres à chacune d'entre elles.

Tout est réuni pour prendre le temps d'une parenthèse enchantée dans le charme et la simplicité de la campagne toulousaine.



La Place, l'autre adresse de Nicolas Mouton & Cédric Delvart

Nicolas Mouton et Cédric Delvart, tous deux originaires du nord de la France, ont créé *La Fourchette du Printemps* à Paris en 2009. Une table néobistro, à la cuisine authentique et gourmande, rapidement récompensée par un macaron au guide Michelin.

Forts de leur expérience, ils ont ouvert une deuxième adresse, *La Brasserie La Place*, à quelques kilomètres de la capitale, à Chantilly plus précisément. L'établissement présente deux salles, réparties sur deux étages, pouvant accueillir 125 couverts, et une agréable terrasse d'une capacité de 150 places.

Dans un décor original et moderne, les deux compères préparent plats originaux et goûteux, changeant au gré des saisons.



Nicolas Mouton



Cédric Delvart

© Bruno Cohen

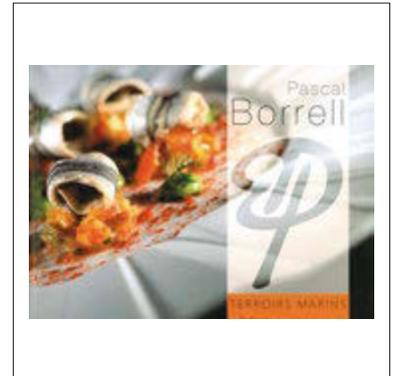
CÔTÉ LIVRES

TERROIRS MARINS

Texte : Pascal Borrell et Marie Costa - Photographies : Hugues Argence
Né à Perpignan, Pascal Borrell a commencé son aventure de cuisinier à Lyon. Son itinéraire d'exception, du *Chapon Fin* à *L'Arpège* d'Alain Passard, en passant par *Ledoyen* à Paris et *Le Réverbère* de Claude Giraud, l'a amené à découvrir les trésors de la gastronomie française. Il a développé une cuisine régulière, généreuse et passionnée, alliant respect des traditions et créativité.

Chef étoilé de son restaurant le *Fanal* depuis quinze ans, Pascal Borrell présente son premier ouvrage, dans lequel il dévoile sa passion pour les poissons, des espèces bien connues et d'autres parfois oubliées. Et particulièrement ceux de la côte rocheuse autour de Banyuls-sur-Mer. « Dans mon restaurant, je sers près de cinquante espèces différentes en fonction des saisons et des pêches... ». Comme tout compagnon du Tour de France des Devoirs Unis, il a fait de la transmission du savoir-faire sa raison d'être et nous parle son langage particulier, tissé entre terre et mer.

Éditions Les Escales Catalanes - 136 pages - 29 €



silikomart[®]
professional

**Tout le goût de l'automne
dans une forme.**



MARRON GLACÉ³⁰

Dimensions : 47 x 48 h 25 mm

Volume : 30 ml



MARRON GLACÉ¹¹⁰

Dimensions : 72 x 74 h 40 mm

Volume : 110 ml



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



Découvrez toute la gamme :
professional.silikomart.com

top white
SILICONE
REGISTERED DESIGN

100%
PRODUIT
ITALIEN
CONÇU
PRODUIT
CONFECTIONNÉ
EN ITALIE

INFOS

Premier Trophée du Petit-Déjeuner Gourmand : les résultats

La première finale du Trophée du Petit-Déjeuner Gourmand a réuni huit candidats professionnels et quatre candidats amateurs. Au terme de 1 h 30 de préparation sous l'œil avisé du jury présidé par le chef étoilé Nicolas Sale (*Hôtel Ritz Paris*), tous ont pu montrer l'étendue de leurs talents autour de la confection du meilleur petit-déjeuner de France.

RÉSULTATS

CATÉGORIE « PROFESSIONNELS »

- 1^{er} : **David Delame et Joël Veysièr**, *Hôtel Le Collectionneur* à Paris (8^e) ;
- 2^e : **Françoise et Jules Lahaye**, *Le Ranch des Lacs* à Augne ;
- 3^e : **Antoine Lair et Anthony Bonnard**, *Hôtel Plaza Athénée* à Paris (8^e).

CATÉGORIE « AMATEURS »

- 1^{er} : **Élise Courcot** - Lille ;
- 2^e : **Anne-Laure Barthe** - Villiers-le-Lac ;
- 3^e : **Esther Schmitt** - Starsbourg.

PRIX SPÉCIAUX

- « Originalité » : **Pauline Rouault et David Réal**, *The Westin Paris Vendôme* à Paris (1^{er}) ;
- « Équilibre alimentaire » : **Florence Arlettaz et Maxence Arlettaz**, *La Cave Ô Fromages* à Orléans ;
- « Participation internationale » : **Kenny et Kilohana**, *Hôtel Kalaekilohana* (Hawaï).



Les lauréats de la catégorie « Professionnels » David Delame et Joël Veysièr, entourés des membres du jury.



La lauréate de la catégorie « Amateurs », Élise Courcot, récompensée par le jury.



Pauline Rouault et David Réal remportent le prix spécial de l'originalité.



Florence Arlettaz et Maxence Arlettaz décrochent le prix spécial de l'équilibre alimentaire.



Kenny reçoit le prix spécial de la participation internationale.

INFOS

Quentin Valéon remporte le Trophée Duval-Leroy

Organisé tous les deux ans, le Trophée Duval-Leroy récompense le Meilleur jeune sommelier de France.

Pour cette cinquième édition, la Maison Duval-Leroy, dirigée par Carol Leroy-Duval, et l'Union de la sommellerie française, présidée par Philippe Faure-Brac, sont parties dans toute la France, à la recherche des meilleurs talents parmi les 140 participants âgés de moins de 26 ans.

Après des premières présélections régionales, seuls onze candidats étaient retenus pour disputer la demi-finale, puis quatre étaient en lice pour la finale au Théâtre de Paris. Les jeunes sommeliers ont pu exprimer leurs talents à travers des épreuves de culture générale, de techniques professionnelles et des dégustations.

Quentin Valéon, un jeune sommelier du *Pavillon Ledoyen*, a remporté ce 5^e Trophée Duval-Leroy.



De gauche à droite : Philippe Faure-Brac, Aymeric Pollenne, Quentin Valéon, Carol Duval-Leroy, Corentin Meyer et Bastien Debono.



LE PAIN POCHON

Unique dans sa forme, Unique dans sa saveur.



signé Frédéric LALOS
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier 1997

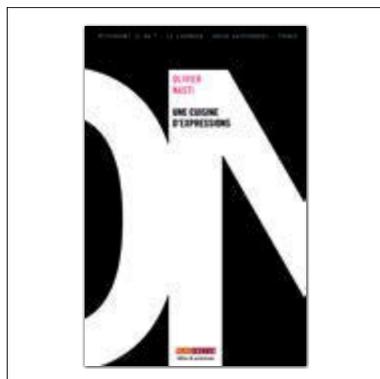
Levain de sarrasin pour le caractère & levain de blé pour la rondeur et la douceur. Une pâte travaillée avec patience et délicatesse pour des saveurs intenses et un alvéolage exceptionnel.

Un façonnage à la main pour un visuel unique.

Cuisson dans un four à sole de pierre pour une croûte parfaite et une excellente conservation.



CÔTÉ LIVRES



UNE CUISINE D'EXPRESSIONS

Auteur : Olivier Nasti - Photographies : Lucas Muller et Laurent Seminel

À 50 ans, Olivier Nasti fait partie des chefs de file de la cuisine française. Passionné de cueillette, de pêche et de chasse, le chef du doublement étoilé *Le Chambard* propose une cuisine foncièrement ancrée dans son territoire mais dont l'esprit résonne bien au-delà des frontières alsaciennes. Une cuisine aux bases classiques mais à l'esprit avant-gardiste. Ce Meilleur Ouvrier de France a, durant de nombreuses années, travaillé à faire évoluer et progresser sa cuisine. Aujourd'hui, le gourmand et le gourmet se voient proposer une expérience unique. Celle d'une cuisine d'auteur, une cuisine rare et intelligente, une cuisine d'expressions.

Éditions Menu Fretin - 224 pages - 35 €



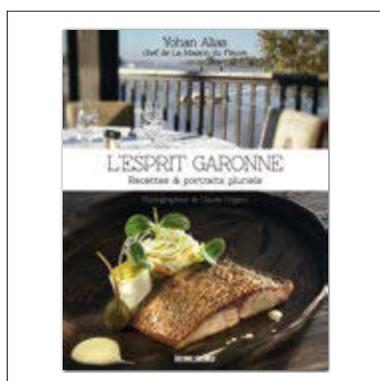
À PARTAGER - COMPOSITIONS GOURMANDES D'ICI ET D'AILLEURS

Auteur : Jean-Louis Nomicos

Photographies : Guillaume Czerw

Jean-Louis Nomicos nous invite à explorer son univers audacieux et créatif, qui propose tout un art de vivre et un art de manger, à travers ses recettes emblématiques et son concept de Compositions. Le chef nous raconte la cuisine épurée et raffinée qu'il propose à la table du *Frank*, le restaurant de la Fondation Louis Vuitton à Paris. Dans cet élégant ouvrage, il partage une succession de sept Compositions gourmandes et conviviales, articulées autour de cinq recettes chacune d'ici et d'ailleurs, soit trente-cinq recettes au total. Comme autant d'invitations à l'évasion le temps d'un repas, elles surprendront le palais des plus fins gourmets...

Éditions Alain Ducasse - 122 pages - 19 €



L'ESPRIT GARONNE

Auteur : Yohan Alias et Patricia Marini-Metge

Photographies : Claude Prigent

Yohan Alias, jeune chef de *La Maison du Fleuve*, à Camblanes, aux portes de l'Entre-deux-Mers, nous livre trente recettes qui mettent en avant les produits de la Garonne et du Sud-Ouest : alose, crevettes de l'estuaire, coquillages du bassin, huîtres et gambas du Médoc, bar et maigre sont bien sûr mis à l'honneur, mais ne sont pas oubliés le foie gras et le magret, le jambon de Bayonne et l'agneau de Pauillac... Les fameux pruneaux d'Agen et les noix du Périgord pour la partie sucrée. Chaque recette est ponctuée de portraits d'hommes et de femmes : agriculteur, viculteur, architecte naval, pêcheur, océanographe, marinier ou encore amateur de mascaret ont en commun l'amour de la Garonne.

Éditions Sud-Ouest - 128 pages - 20 €



100 DESTINATIONS GOURMANDES EN FRANCE ET EN ITALIE

Auteur : Nicolas de Rabaudy

Au-delà d'un simple guide de restaurants, Nicolas de Rabaudy raconte les tables, des plus mythiques aux plus simples, qui lui ont suscité une émotion, un commentaire ou une réaction. Le chroniqueur gastronome parle de la vie des restaurants, la valse des chefs étoilés ou non, l'évolution de la cuisine française, la sortie des guides et ses périples gourmands. Journaliste prolifique, il nous amène au cœur de sa passion et partage avec nous les secrets d'alcôves de la gastronomie à travers histoires et anecdotes. Ces 100 destinations, adresses ou enquêtes ont été publiées sur le site *slate.fr* pour lequel Nicolas de Rabaudy contribue chaque semaine.

Verlhac Éditions - 272 pages - 19,95 €



Iron'Cook 2018

Le défi Culinaire France
du CIFA 89 - 2ème édition 21 mars 2018

Tous les talents cuisiniers de 23 ans et plus !
Relevez le défi* et devenez le
Chef «Iron'Cook France 2018»

**Concevoir un menu pour un jury de 36 personnalités en revisitant le dos de sandre et l'écrevisse, la selle d'agneau et l'asperge, les fruits exotiques*

Une marraine de RENOM !
Un JURY de chefs prestigieux !
Des RÉCOMPENSES élevées !
(5000, 3000, 1500, 500 euros)

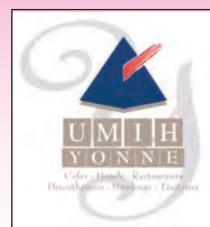


Renseignements et candidature au 03 86 42 04 57
par mail à communication@cifayonne.com
ou sur le site du CIFA 89 www.cifayonne.com

ATTENTION, retour du dossier d'inscription complet
mercredi 1er novembre 2017 dernier délai.



Sous le parrainage et la présidence de jury de Virginie BASSELOT, Meilleur Ouvrier de France Chef exécutif du restaurant étoilé La Réserve à Genève.





Que se passe-t-il à Paris..? Hubert Duchenne

Le Restaurant H...

Rendez-vous à deux pas de la place de la Bastille, au très hype *H*, devenu en l'espace d'une année une des pièces maîtresses sur l'échiquier des nouveaux restaurants parisiens tenus par de jeunes chefs patrons. Un terrain qui ne cesse de faire des émules...

H comme Hubert...

Hubert Duchenne, c'est toute une philosophie de travail, une sincérité à toute épreuve et ce n'est pas le fait du hasard si son restaurant affiche complet à tous les services. Pour avoir une table le soir, il faut compter un mois d'attente. Pour le déjeuner, ce sera environ deux semaines.

H comme Hymne à la convivialité...

Ici, le décor est sobre, épuré, et l'on s'y sent comme à la maison. Tout a été choisi pour en faire un havre de paix.

Qui est Hubert Duchenne ?

Un Normand né à Paris. « *J'ai grandi à Paris jusqu'à ma onzième année. Puis nous déménageons en Normandie où je passe mon adolescence avant de revenir, huit ans plus tard, à une vie parisienne.* »

Tout de suite après avoir passé son bac général.

Le retour à Paris...

Il s'inscrit dans une école de cuisine pour passer un BTS, il s'y colle trois mois, puis quitte l'établissement. « *Nous apprenions tout sauf la cuisine...* ». Or, seule cette discipline l'intéresse, le reste, on verra plus tard.

Il souhaite entrer à l'École Ferrandi, l'établissement affiche « complet », le jeune Hubert devra attendre l'année suivante.

Il décide alors de faire le tour des restaurants parisiens. Un peu au hasard, il rentre au *Spoon*, se présente au chef et lui sollicite (au culot) un travail, n'importe lequel. « *Je voulais juste mettre mes pieds dans une cuisine.* »

Au Spoon... Il restera cinq mois, immergé dans un concept de cuisine hors norme pour l'époque.

« *En réalité, quand on est jeune et inexpérimenté, on ne voit pas les plats qui sortent, on ne mesure pas le travail...* »

Il poursuit... « *Moi, j'étais à la pluche.* »

Qu'importe... Le jeune Hubert découvre une ambiance qui le séduit et le conforte dans son choix.

« *Il y avait une telle synergie dans le travail, un vrai esprit d'équipe.* »

Restaurant H



Après le *Spoon*, ce sera *Lasserre*, avec Jean-Louis Nomicos. Et après *Lasserre*, le *George V* avec Éric Briffard.

Deux palaces, deux univers fascinants avec argenterie et cloches...

« *Chez Lasserre, un jour je me suis regardé dans une cloche en argent, elle était au-dessus du passe, je me suis vu avec la toque sur la tête. Ça m'a fait chaud au bon endroit.* »

Enfin, il intègre l'École Ferrandi...

La formation dure trois ans en alternance, six mois d'école, six mois de stage, « *les stages proposés étaient très sympa, cela me permettait de voir des belles maisons.* »

Un stage chez Olivier Nasti... Il séjourne six mois en Alsace, « *je découvrais une région et une belle maison...* ».

Auprès de Jean-François Piège...

De retour à Paris, ce sera le *Thoumieux*, « *pour l'ouverture du restaurant gastronomique et de la brasserie.* »

Le lieu lui plaît, il y retourne aussitôt après la fin de ses études. Il reste trois ans aux côtés de Jean-François Piège.

Le Semilla...

Il fait l'ouverture du néo bistro, le *Semilla*, avec le Meilleur Ouvrier de France Éric Trochon.

Ensuite, Akrame...

Comme second de cuisine. « *Akrame allait vers sa deuxième étoile. Nous avons aussi ouvert son restaurant étoilé à Hong Kong, fait l'ouverture des Vivenda... J'ai passé trois années auprès d'Akrame. Une période très intéressante.* »

Puis, un beau jour...

Hubert Duchenne décide de s'installer.

En 2016...

C'est l'ouverture du *Restaurant H*. Aussitôt Akrame prévient la presse : « *ce jeune cuisinier est un chef à suivre...* ».

Cette ouverture s'accompagnait-elle d'une certaine crainte ?

« *On a toujours quelque appréhension lorsque l'on ouvre son propre restaurant, mais c'est tellement stimulant que nos craintes se diluent dans l'excitation.* »

« *J'appréhendais surtout la partie administrative. À l'École Ferrandi, j'avais suivi des*

cours de gestion, mais cet enseignement remontait à dix ans en arrière. »

Et la cuisine ?

« *Ça, je sais faire. En plus, j'avais une idée précise de ce que je voulais proposer.* »

Une idée précise ?

« *Dès le départ, je suis parti sur des menus imposés, un menu unique où l'on met en avant les produits, la végétalité. Ici, le légume a la priorité, et les céréales ont toute leur importance.* »

Hubert Duchenne est un convaincu, « *je rejoins tout à fait Alain Ducasse lorsqu'il dit que nous mangeons trop carné, pas assez de céréales.*

Ma cuisine est très peu grasse, j'utilise des produits issus d'une pêche durable, je favorise les produits français et de proximité.

Hubert Duchenne, un chef militant ?

« *Souiller nos terres, c'est juste plus possible. Je travaille avec quelques producteurs que j'ai connus chez Akrame et un réseau d'artisans pour la plupart issus du Collège Culinaire de France. Lorsqu'un client nous pose une question sur un produit, nous pouvons lui répondre très précisément.* » →



Pourquoi un menu unique ?

« Qui dit menu unique, dit zéro gaspillage. Notre capacité de vingt/vingt-cinq couverts nous permet de ne pas commander une tonne de marchandises. »

Le gaspillage selon Hubert Duchenne...

« Le gaspillage, ce n'est pas seulement un immense gâchis, c'est aussi un grave préjudice pour nos ressources naturelles. »

« En fait, ma démarche est on ne peut plus logique pour peu que nous souhaitions préserver notre patrimoine culinaire artisanal. »

Effectivement, dans les cuisines du Restaurant H, pas de chambre froide, juste cinq portes de frigo pour y mettre au frais la marchandise de la journée. Aucun stockage. « Nous sommes livrés tous les matins. Et selon les arrivages nous faisons des variantes d'une table à l'autre, cela arrive très souvent. »

Ce qui du reste ne surprend personne, les clients le savent, au Restaurant H, on ignore ce que l'on va déguster... Pour autant... « Bien sûr, nous nous adaptons en fonction des allergies, des goûts de chacun. »

Lorsque le chef détaille ses menus, il explique, « ils se décomposent entre sept

ou dix temps : un légume pour commencer, un crustacé, un poisson, une viande et entre les plats, des rafraîchissements, des sorbets... Puis deux ou trois desserts. »

« Au déjeuner, nous proposons un menu express en trois temps à trente euros. »

Les équipes...

En coulisse, deux cuisiniers, un plongeur et, parfois, un stagiaire.

En salle, idem, deux personnes et de temps en temps un stagiaire.

Quel style de cuisine ?

« Une cuisine pas compliquée, elle va à l'essentiel. Axée sur le végétal et donc forcément sur les saisons. J'aime les saveurs très franches, je dirais même un peu incisives. Avec une part d'acidité. »

Comment le chef apporte-t-il cette pointe d'acidité ?

« Je joue avec les agrumes et le vinaigre. »

Hubert Duchenne possède une véritable collection de vinaigres : des balsamiques, des vinaigres parfumés au coing, à la pomme... élaborés à partir de fruits bien mûrs et fermentés.

« Le vinaigre, c'est presque le fil conducteur de mes menus. Dans chaque plat, il y a au moins un élément qui est vinaigré. »

En 2017... À peine une année après l'ouverture de son restaurant, le jeune chef obtient son étoile au guide Michelin.

Votre réussite est exemplaire, quel conseil donneriez-vous à un jeune cuisinier ?

« Je lui conseillerais de travailler dans une petite maison de province, dans une belle maison étoilée à Paris, et, si possible, dans un trois étoiles. Ensuite, je lui conseillerais de rentrer dans un palace. Parce qu'on y voit des choses qui n'existent nulle part ailleurs. »

Ce qui vous a marqué durant vos premières années ?

« Les "oui chef". Ils me donnaient des frissons. »

À présent, c'est à vous que l'on dit "oui chef..." « C'est le même frisson. Il y a toujours un truc, je ne sais pas, comme une étincelle. Il existe une part de magie dans les cuisines, je la ressens toujours. »

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : HUBERT DUCHENNE.



Asperges vertes, kumquat, maïs

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 Asperges vertes
- 200 g Kumquats
- 50 g Maïs à pop-corn
- 200 g Vinaigre blanc
- 20 g Sucre
- 20 g Eau
- 8 Rondelles de kumquat confit
- QS Herbes et fleurs du moment
(tagette ou œillet d'Inde,
pousses d'amarante...),
poudre d'asperge, sel, poivre

PRÉPARATION

Écussonner (éplucher) les asperges, retirer la partie dure des queues et les réserver au froid.

POUDRE DE MAÏS SOUFFLÉ AUX KUMQUATS

La veille, prélever les zestes de 5 kumquats, les sécher dans une étuve pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Mixer les zestes secs dans un blender, obtenir une poudre fine.

Dans une casserole, réaliser avec le maïs les pop-corn salés, les mixer dans un blender avec la poudre de zestes de kumquats. Réserver la poudre obtenue.

CONDIMENT KUMQUAT

Couper tous les kumquats (avec et sans zeste) en 2, les déposer dans une casserole avec le vinaigre, le sucre et l'eau. Porter à ébullition, puis réserver sur le bord de la plaque (hors du feu mais au chaud) pendant 30 minutes environ. Égoutter, mixer et tamiser les kumquats, réserver la pâte obtenue.

CUISSON

Griller les asperges au barbecue, pendant 2 minutes sur chaque face, les assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, étaler du condiment kumquat et réaliser un dôme, disposer 2 asperges grillées puis ajouter la poudre de maïs soufflé aux kumquats et deux rondelles de kumquat confit.

Décor : herbes et fleurs du moment, poudre d'asperge.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France - « Les Argiles » 2015 - Domaine François Chidaine.

Homard, foie gras, gingembre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Homards bleus
 QS Huile d'olive, sel, poivre, beurre, vinaigre, achillée millefeuille, salicornes, graines d'amarante soufflées
 200 g Gingembre frais (100 + 100)
 1 Échalote
 100 g Céleri-branche
 100 g Vin blanc
 100 g Eau
 100 g Sucre
 100 g Vinaigre blanc
 1 Navet (daikon)
 1 Botte de ciboulette ciselée
 2 Escalopes de foie gras de canard

PRÉPARATION

Séparer les pinces des corps des homards. Dans de l'eau bouillante, cuire les corps pendant 30 secondes environ, juste pour les ébouillanter ; cuire les pinces pendant 3 minutes environ. Refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Décortiquer le tout et réserver au froid. Réserver séparément les coffres.

BOUILLON

Couper les coffres des homards en morceaux, les rôtir avec de l'huile d'olive, ajouter du beurre et laisser colorer. Ajouter la garniture aromatique (100 g de gingembre taillé très finement, échalote, céleri-branche), déglacer au vin blanc, mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire le tout à feu doux pendant 20 minutes environ. Passer au chinois, réserver.

GINGEMBRE CONFIT

Éplucher le gingembre restant, le tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline et le blanchir 3 fois (départ eau froide à chaque fois).

Mélanger l'eau avec le sucre et le vinaigre blanc, porter à ébullition, ajouter le gingembre et confire à feu très doux pendant 1 heure minimum. Réserver dans le sirop.

GARNITURE

Peler, tailler le navet en un fin filament à l'aide d'un rouet à légumes. Le rincer sous l'eau froide et le réserver au froid. Au moment, assaisonner avec huile d'olive, vinaigre et ciboulette ciselée.

CUISSON

Griller les escalopes de foie gras au barbecue pendant 1 minute environ sur chaque face, les assaisonner.

Rôtir rapidement les queues et les pinces de homard avec du beurre ; les obtenir juste cuites.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un bol, disposer une demi-escalope de foie gras, dresser un demi-homard, ajouter une lamelle de gingembre confit et les filaments de navet.

Émulsionner le bouillon et le verser bouillant. Servir aussitôt.

Décor : achillée millefeuille, salicornes, graines d'amarante soufflées.

VIN CONSEILLÉ

Saké - « Eau du Désir » 2015 - Kamoshibito Kuheiji.

À SAVOIR

Achillée : variété de plantes à feuilles découpées au goût discret et parfumé ; la plus connue de cette espèce est la millefeuille.



Cabillaud, petits pois, poudre de rave torréfiée

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400 g *Dos de cabillaud*
 500 g *Eau*
 250 g *Sel*
 3 kg *Petits pois frais*
 1 *Oignon rouge nouveau ciselé*
 QS *Sel, poivre, beurre, pâte de citron amère (voir page 71), poudre de rave torréfiée*
 2 *Bottes de persil*
 1 *Citron caviar*
 10 g *Pousses de moutarde frisée*

PRÉPARATION

Mélanger l'eau avec le sel et y plonger le dos de cabillaud, laisser saumurer au froid pendant 40 minutes environ. Égoutter, rincer abondamment le dos de cabillaud, l'éponger et le réserver au froid.

GARNITURE

Écosser les petits pois, en cuire les 2/3 dans de l'eau bouillante salée, les égoutter puis

les mixer et les tamiser. Réserver la purée obtenue.

Cuire les petits pois restants dans une sauteuse avec l'oignon rouge nouveau ciselé une noix de beurre et un peu d'eau. Assaisonner, réserver.

POUDRE DE PERSIL PLAT

Laver, équeuter le persil plat, le sécher dans un four à 45 °C pendant 6 heures puis le mixer et le passer au tamis. Réserver au sec.

CUISSON

Tailler le dos de cabillaud en 4 pavés, les cuire dans un four vapeur à 64 °C pendant 12 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une cuillère à soupe de purée de petits pois, ajouter dessus les petits pois cuits.

Disposer un pavé de dos de cabillaud avec dessus des grains de citron caviar. Ajouter

de la pâte de citron amère et parsemer de la poudre de rave torréfiée, de la poudre de persil séché et des pluches de pousses de moutarde frisée.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France - « Psaume » 2014 - Domaine du Père Benoît - Anne-Sophie Palayer-Bodson et Benoît Bodson.

Poudre de rave torréfiée

INGRÉDIENTS POUR 15 PERSONNES

2 *Céleris-raves*
 50 g *Chapelure*
 QS *Poudre de charbon de bambou*

PROCÉDÉ

Laver, éplucher les céleris-raves, faire sécher les peaux dans un four à 80 °C pendant 6 heures environ. Mixer les peaux avec la chapelure et de la poudre de charbon de bambou, réserver au sec.





Sorbet gin tonic (« Trou normand »)

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un bol sanglé (passé au grand froid), dresser le granité citron, recouvrir avec le siphon Gin et brûler légèrement le dessus avec un chalumeau. Ajouter un point de pâte de citron amère et un suprême de citron confit.

Décor : râpée de zeste de citron jaune, pétales de souci.

Granité citron

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

50 g Eau
80 g Sucre
50 g Schweppes®
100 g Jus de citron jaune

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et refroidir le sirop obtenu. Ajouter le Schweppes® et le jus de citron jaune, verser dans une plaque et faire prendre au grand froid en remuant toutes les 5 minutes.

Siphon Gin

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

50 g Eau
50 g Sucre
25 g Gin (alcool à base de genièvre)
1 Feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2 g)
200 g Blancs d'œufs (soit 7)
1 Jus de citron

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, ajouter le Gin et la gélatine puis laisser refroidir. Incorporer les blancs d'œufs et le jus de citron, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

Citron confit

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Citron vert
50 g Sucre
30 g Eau
20 g Gin

PROCÉDÉ

Lever les suprêmes du citron vert à vif. Mélanger le sucre avec l'eau et le Gin, ajouter les suprêmes de citron, porter le tout à 60 °C et confire pendant 30 minutes environ. Réserver au froid.

Pâte de citron amère

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Citron jaune (bio)

PROCÉDÉ

Envelopper le citron dans une feuille de papier aluminium, le cuire dans un four à 180 °C pendant 40 minutes environ. Mixer le citron cuit en entier, passer au tamis et réserver.

Fraise des bois, Xérès, vanille

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, pocher la crème légère vanille, ajouter des petits morceaux de gelée de Xérès et une cuillère à soupe de brunoise de fraise fraîche. Recouvrir avec une feuille de gelée de fraise puis déposer une quenelle de sorbet fromage blanc. Ajouter des fraises des bois et des points de pâte de fraise.

Décor : pousses de réglisse, poudre de crumble charbon.

VIN CONSEILLÉ

Vin de rhubarbe - « Crillon des Vosges » 2013 - Domaine Michel Moine.

Feuilles de gelée de fraise

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

300 g Eau de fraise
80 g Vinaigre de Xérès
20 g Eau
4 g Agar-agar

PROCÉDÉ

Porter les ingrédients cités à ébullition, couler dans une plaque (de 40 x 60 cm) sur 3 mm d'épaisseur environ puis faire prendre au froid. Au moment, découper des carrés de 12 cm de côté.

Eau de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

1 kg Fraises
60 g Sucre

PROCÉDÉ

Déposer les fraises et le sucre dans un récipient filmé au bain-marie à 60 °C et cuire pendant 1 heure. Égoutter et réserver l'eau de fraise et les fraises cuites séparément.

Pâte de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

400 g Fraises cuites (de l'eau de fraise)
30 g Vinaigre de Xérès
20 g Sucre
2 g Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Mixer les fraises cuites égouttées dans un blender, ajouter le vinaigre de Xérès, le sucre et le Xantana puis réserver l'appareil dans une poche, au froid.

Crème légère vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

500 g Crème pâtissière
300 g Crème fouettée
3 g Poudre de vanille

PROCÉDÉ

Mélanger délicatement les ingrédients cités, réserver dans une poche au froid.

Crumble charbon

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

60 g Poudre d'amande
150 g Farine
80 g Sucre
8 g Sel
5 g Charbon de bambou en poudre
150 g Beurre en pommade

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités (sauf le beurre), incorporer le tout dans le beurre en pommade, émietter la pâte sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ. Laisser refroidir puis écraser et réserver au sec.

Sorbet fromage blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

50 g Eau
150 g Sucre
1 kg Yaourt grec

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, ajouter le yaourt, verser le tout dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Gelée de Xérès

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

80 g Sucre
220 g Vinaigre de Xérès
4 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le sucre avec le vinaigre de Xérès, ajouter la gélatine, couler dans un récipient et faire prendre au froid.



NOUVEAUX MOULES BÛCHES

EN PVC CRISTAL



**NOUVEAUX
MODÈLES**



Frédéric BONNET
Recherche et Développement

LES AMUSE-BOUCHES par David Bizet & Stéphane Debracque

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

PHOTOS : PASCAL LATTES POUR DAVID BIZET ; MOURAD MOKRANI POUR STÉPHANE DEBRACQUE.

ACCORDS VINS : ÉRIC BEAUMARD, DIRECTEUR DE LA SOMMELLERIE DU FOUR SEASONS GEORGE V & JULIEN MASCARELL,
CHEF SOMMELIER DE L'ORANGERIE POUR DAVID BIZET ; GUY CARRIÈRE POUR STÉPHANE DEBRACQUE.



Carotte du potager, oseille rouge et sarrasin torréfié

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Bavaroise de carotte :

- 100 g Jus de carotte fane frais
4 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)
1 kg Purée de carotte fane (de chez Roland Rigault)
200 g Crème fouettée
QS Cumin en poudre, sel, poivre

Glace à l'oseille :

- 200 g Lait ribot (lait fermenté)
15 g Poudre de lait à 0 % de M.G.
20 g Sucre inversi (Trimoline)
15 g Sucre semoule
8 g Glucose atomisé
190 g Fromage blanc
15 g Jus de citron
80 g Oseille rouge

Vinaigrette (coulis)

de carotte fane :

- 300 g Jus de carotte fane
40 g Jus de citron vert frais
20 g Vinaigre de Xérès
QS Sel, poivre
3 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)

- 100 g Huile d'olive
QS Graines de sarrasin torréfiées, feuilles d'oseille rouge, oxalis pourpre, copeaux de carotte et de betterave marinés au cumin

BAVAROISE DE CAROTTE

Chauffer le jus de carotte, ajouter et fondre la gélatine puis refroidir l'appareil. Incorporer la purée de carotte puis la crème fouettée et assaisonner sel, poivre et cumin.

GLACE À L'OSEILLE

Porter à ébullition le lait ribot avec la poudre de lait, le sucre inversi, le sucre semoule et le glucose atomisé. Refroidir le tout puis mélanger le fromage blanc, le jus de citron et l'oseille rouge effeuillée. Mixer le tout, verser le mix dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser 2 fois.

VINAIGRETTE (COULIS)

DE CAROTTE FANE

Mélanger le jus de carotte avec le jus de citron vert, le vinaigre de Xérès, sel et poivre et tiédir le tout. Ajouter la gélatine et

faire prendre l'appareil au froid. « Casser » la gélatine de carotte au fouet et la monter avec l'huile d'olive, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, pocher la bavaroise de carotte, verser la vinaigrette (coulis) de carotte et ajouter une quenelle de sorbet oseille. Parsemer des graines de sarrasin torréfiées, des feuilles d'oseille rouge et de l'oxalis pourpre.

Décor : copeaux de carotte et de betterave marinés au cumin.

VIN CONSEILLÉ

Champagne rosé - « Campania Remensis » 2012 - Bérèche & fils - Raphaël & Vincent Bérèche.

L'accord est tout à la fois lié à l'instant, la mise en bouche (le Champagne demeure l'une des meilleures entrées en matière) à la teinte de la cuvée qui se conjugue à celle de la carotte, l'équilibre entre la douceur de la racine et l'acidulé de l'oseille que vient égayer la bulle. Une racine intense alliée à un vin de caractère.



Langoustines à la nage d'agrumes, écume de riz

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 *Queues de langoustines décortiquées (3/4)*
 500 g *Nage d'agrumes*
 QS *Sel, poivre, caviar*
- Tarama de langoustine :**
 150 g *Langoustines (taille 10/12)*
 1 *Cuillère à soupe de crème crue*
 1 *Cuillère à soupe d'huile de noisette*
 1 *Jus de citron vert*
- Écume de riz :**
 2 l *Eau minérale*
 200 g *Riz basmati*
 7 *Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 14 g)*
- Chips de riz :**
 250 g *Riz basmati cuit (de l'écume de riz)*
 2 l *Cuisson du riz (de l'écume de riz)*
 QS *Disques de radis et de concombre, pousses d'oseille rouge, fleurs de verveine*

CUISSON

Dans la nage d'agrumes, cuire les queues de langoustines décortiquées pendant 2 minutes environ ; jusqu'à la nacre. Les laisser refroidir dans la nage.

TARAMA DE LANGOUSTINE

Décortiquer les queues des langoustines,

les mixer légèrement pour « éclater » la chair puis passer au tamis fin. À l'aide d'une maryse, incorporer la crème crue, l'huile de noisette, sel, poivre, le zeste et le jus du citron vert et réserver le tarama dans une poche, au froid.

ÉCUME DE RIZ

Dans l'eau minérale, cuire le riz basmati pendant 15 minutes environ. Récupérer 800 g d'eau de cuisson du riz, la passer au chinois étamine et la coller avec la gélatine, assaisonner et verser dans un siphon d'1 litre. Gazer 1 fois et réserver.

CHIPS DE RIZ

Récupérer le riz basmati cuit, le mixer avec un peu d'eau de cuisson jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et lisse, l'étaler très finement et la sécher dans un four sec à 80 °C pendant 1 heure 30 environ. Au moment, frire à 210 °C, épousser et assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, pocher le tarama de langoustine, dresser l'écume de riz, une queue de langoustine et une chips de riz. Disposer une quenelle de caviar sur la queue de langoustine et ajouter des disques de radis et de concombre.

Décor : pousses d'oseille rouge, fleurs de verveine.

VIN CONSEILLÉ

Sancerre - « Caillottes » 2013 - Domaine François Cotat.

Cet accord est tout à la fois rafraîchissant (le sauvignon et l'agrumes), appétissant (un vin fringant, le fondant de la chair de langoustine) et un rappel au fil rouge qu'est ce grand nom de Chavignol, lequel accompagne l'Orangerie depuis l'ouverture.

Nage d'agrumes

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

- 5 kg *Têtes de langoustines (sans carapaces)*
 2 *Tomates moyennes*
 1 *Oignon*
 1 *Zeste d'orange*
 1 *Zeste de citron vert*
 5 g *Poivre blanc*
 10 g *Gros sel*
 3,5 g *Coriandre citron*
 1 *Badiane*
 1 *Tige de citronnelle*
 5 g *Gingembre*

PROCÉDÉ

Déposer les têtes de langoustines dans une grande casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition. Écumer, ajouter la garniture aromatique et cuire le tout pendant 30 minutes. Chinoiser, réserver.



Jeu de textures autour de la betterave



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Bille de foie gras :

- 100 g Foie gras de canard mi-cuit
- 30 g Tranches de betterave rouge cuite
- 200 g Jus de betterave
- 1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)

Gélifié de betterave :

- 600 g Betterave rouge
- 40 g Vinaigre de Xérès
- 4 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 8 g)
- QS Huile d'olive, sel, poivre, feuilles de betterave, Scarlet Cress, Ghoo Cress® (micro-végétaux)

Sorbet betterave framboise :

- 100 g Framboises
- 200 g Jus de betterave rouge
- 15 g Vinaigre de Xérès
- 20 g Glucose
- 70 g Sirop à 30 °B

Terre noire au charbon :

- 20 g Charbon végétal
- 50 g Poudre de noisette
- 50 g Poudre de noix
- 60 g Mini-betteraves rouges (cuites « al dente »)

BILLE DE FOIE GRAS

Couper le foie gras en petits morceaux, le mixer pour obtenir la consistance d'une pommade puis garnir des moules Lollipop (moules à sucette) en alternant 3 couches de foie gras et 2 tranches de betterave cuite à l'anglaise. Bloquer au froid pendant 4 heures minimum. Démouler et réserver les billes au froid.

Réduire des 3/4 le jus de betterave, ajouter et fondre la gélatine, tempérer puis napper 2 fois les billes de foie gras et les réserver au froid.

GÉLIFIÉ DE BETTERAVE

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. Ajouter le vinaigre de Xérès, rectifier l'assaisonnement puis incorporer la gélatine et couler l'appareil dans des emporte-pièces de 6 cm de diamètre et de 5 mm de hauteur. Bloquer au froid.

SORBET BETTERAVE FRAMBOISE

Mixer les framboises, passer le jus au chinois étamine puis ajouter et mélanger les ingrédients cités. Turbiner, réserver au grand froid.

TERRE NOIRE AU CHARBON

Mixer les ingrédients cités, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper en 4 les mini-betteraves. Les assaisonner avec sel, poivre et huile d'olive.

Dans une coupelle, dresser un disque de gélifié de betterave et une bille de foie gras dessus. Ajouter une quenelle de sorbet betterave framboise puis les mini-betteraves et la terre noire au charbon.

Décor : feuilles de betterave, Scarlet Cress, Ghoo Cress®.

VIN CONSEILLÉ

Maury 2015.

Jeux de couleurs et de textures donnent le ton sur fond de sucrosité. Optez pour un accord gourmand en servant autour de 15 °C un Maury jeune et bien fruité.

Alternatives : Pineau des Charentes rosé ; Rasteau VDN.

Cocon de langoustine d'exception à la mangue et potiron

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 Langoustines (5/7)
 450 g Potiron
 QS Citron vert, huile d'olive, sel,
 poivre au citron (citrus pepper),
 zeste de citron vert,
 fleur de pensée jaune,
 germes de pois, Ghoo Cress®,
 shiso rouge (micro-végétaux)
 2 Mangues (avion)
 10 g Vinaigre de prune

PRÉPARATION

Cuire le potiron enveloppé dans du papier aluminium, dans un four sec à 180 °C pendant 4 heures. Récupérer la chair, la mixer, la passer au tamis puis l'assaisonner.

Tailler des cubes de mangues de 1 cm de côté et les assaisonner avec du poivre au citron. Mixer les parures de mangues avec le vinaigre de prune, de l'huile d'olive et assaisonner.

PROCÉDÉ

Décortiquer les queues de langoustines, retirer le boyau noir puis les assaisonner. Les maintenir en forme de cocon à l'aide d'une pique en bois puis les cuire dans un four vapeur à 84 °C pendant 3 minutes et les refroidir.

PRÉSENTATION

Dans un petit bol, dresser de la purée de potiron et une queue de langoustine dessus. Ajouter des cubes de mangue puis le coulis de mangue.

Décor : zeste de citron vert râpé, fleur de pensée jaune, germes de pois, Ghoo Cress®, shiso rouge.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan.

Choisir un vin pourvu en arômes, jeune et assez nerveux pour une alliance sapide et racée.

Alternatives : Graves blanc 2016 ; Sancerre blanc 2014.



LE MOUVEMENT DE Christian Sinicropi



ILLUSTRATION : JOËL DOUDOUX

Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez

Le Mouvement :

Le pigeon fermier du Mont Royal



Chaire moelleuse et raffinée.

Cru, cuit ou confit, ce pigeonneau fermier du Mont Royal nous emmène aux portes du terroir français.

La gourmandise est un sens qui ne s'apprivoise pas.

Christian Sinicropi

Le premier mouvement...

Christian Sinicropi joue avec toutes les nuances gustatives d'un carpaccio de pigeon en le badigeonnant savamment d'un vinaigre de luzerne. Sur le dessus du carpaccio, pavoise une fine couche de caviar osciètre impérial.

Puis, quelques feuilles d'huîtres, quelques fleurs jaunes d'Anise Blossom et un peu de romarin pour le plaisir des yeux et du palais. Un pastel de goûts terre/mer à l'état brut.

Le deuxième mouvement...

Dans ce mouvement, le pigeon « subit » une cuisson sous vide. Il poursuit sa course avec un bel os dont la moelle sera fondue de moitié. Ensuite, béarnaise au vin rouge, mayonnaise japonaise, quelques légumes, cerfeuil et estragon...

Une recette tout en finesse.

Le troisième mouvement...

L'intemporelle tarte au pigeon. En guise de pâte, un crumble. Pour la garniture, toute une enfilade de produits et de goûts bien dosés avec un jus de pigeon, des fruits rouges, une once de chocolat noir, du parmesan, du galanga râpé...

Un crescendo de saveurs pour accompagner notre pigeon du Mont Royal.

PREMIER MOUVEMENT

Fines tranches affinées crues, assaisonnées de grains iodés et de luzerne

CARPACCIO DE PIGEON

Flamber et vider les pigeons. Lever les cuisses et les suprêmes, les réserver séparément au froid ; les cuisses seront utilisées pour le deuxième mouvement.

Huiler 20 carrés de papier sulfurisé de 12 cm de côté à l'aide d'un pinceau sur toute leur surface.

Peler les suprêmes des pigeons puis les tailler en fines tranches dans le sens de la longueur. Les déposer bien à plat les unes à côté des autres sur 10 carrés de papier sulfurisé puis les recouvrir avec les carrés restants. Aplatir chaque carré avec une batte pour rendre le tout uniforme. Poser un emporte-pièce de 8 cm de diamètre sur un carré et détailler délicatement l'ensemble avec un couteau bien pointu (car il faut passer à travers les 2 papiers et le carpaccio).

Retirer le papier supérieur et réserver les carpaccios au froid.

GARNITURE

Tailler en petits dés les feuilles d'huîtres.

Détacher les feuilles de la branche de romarin puis les hacher finement.

VINAIGRE DE LUZERNE

Réduire le vinaigre de moitié à feu doux, ajouter la luzerne et laisser infuser pendant 4 heures environ. Filtrer à l'étamine et réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un carpaccio de pigeon, retirer la feuille de papier sulfurisé. Avec un pinceau, le badigeonner avec le vinaigre de luzerne et donner un tour de poivre du moulin. Au centre, à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, dresser une couche de caviar sur 2 mm d'épaisseur et parsemer dessus les dés de feuilles d'huîtres et le romarin haché. Retirer l'emporte-pièce et arroser le tout avec un filet d'huile d'olive.

Décor : Anise Blossom.

VIN CONSEILLÉ

Vin du Luxembourg blanc - « Cuvée Barrique » 2015 - Domaine Madame Aly Duhr.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 5 Pigeons fermiers (du Mont Royal)
- 5 Feuilles d'huîtres (*mertensia maritima*)
- 1 Branche de romarin
- 500 g Vinaigre de Xérès
- 1 Poignée de luzerne
- QS Poivre du moulin, huile d'olive
- 100 g Caviar osciètre impérial (*Petrossian*)
- 1 Barquette d'Anise Blossom (micro-végétal)

MOUVEMENT AUTOUR DU PIGEON



DEUXIÈME MOUVEMENT

Cuisses de pigeon confites assaisonnées dans un os à moelle, une réflexion caverneuse sensorielle axée sur la rusticité

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

20	<i>Cuisses de pigeon (réservées du premier mouvement)</i>
QS	<i>Fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive</i>
2	<i>Échalotes (1 + 1)</i>
1	<i>Poireau</i>
1	<i>Navet rond</i>
10	<i>Radis</i>
1 l	<i>Vin rouge (pour 5 g de miroir)</i>
1	<i>Branche d'estragon</i>
1	<i>Branche de cerfeuil</i>
100 g	<i>Mayonnaise japonaise</i>
25 g	<i>Réduction de béarnaise</i>
1/2	<i>Pain de campagne</i>
10	<i>Os à moelle de bœuf de 15 cm de longueur taillés en gouttière</i>

PROCÉDÉ

Assaisonner les cuisses de pigeon avec de la fleur de sel et du poivre du moulin. Les mettre sous vide, bien à plat et les cuire dans de l'eau maintenue à 72 °C avec un thermoplongeur pendant 24 heures. Les refroidir aussitôt dans une glaçante (eau + glace). Sortir les cuisses des sacs quand elles sont froides. Effiloche la chair et la réserver au froid à couvert d'un papier film.

GARNITURE

Laver et éplucher 1 échalote et les légumes : poireau, navet rond, radis. Tailler chacun d'eux en mini-brunoise. Les réserver séparément au froid. Au moment, les assaisonner séparément avec de la fleur de sel et de l'huile d'olive.

BÉARNAISE AU VIN ROUGE

Réduire le vin rouge au miroir (jusqu'à ce qu'il devienne très sirupeux). Le débarrasser et le réserver au froid.

Laver et éplucher l'échalote restante, la tailler en brunoise.

Effeuille l'estragon et le cerfeuil.

Dans un cul-de-poule, mélanger la mayonnaise japonaise avec l'échalote restante, le cerfeuil et l'estragon, puis ajouter 5 g de miroir de vin rouge et la réduction de béarnaise. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène puis réserver au froid, dans une poche.

CROUSTILLANT DE PAIN DE CAMPAGNE

À l'aide d'un trancheur électrique, tailler 5 tranches de pain de campagne de 2 mm d'épaisseur. Les déposer sur une plaque et les faire sécher dans un four à 130 °C pendant 7 minutes environ. Les casser en morceaux irréguliers de 2 à 3 cm et les réserver au sec.

OS À MOELLE

Gratter les os jusqu'à ce qu'ils soient bien blancs. Les déposer sur une plaque, en les calant avec du papier aluminium pour qu'ils restent bien à plat, côté découpe vers le haut et côté arrondi sur la plaque. Les poivrer sur la longueur de la moelle et les cuire sous la salamandre, jusqu'à ce que la moelle soit fondue de moitié (environ pendant 10 à 15 minutes de cuisson). Dresser aussitôt.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un sautoir, réchauffer l'effilochée de cuisses de pigeon avec un filet d'huile d'olive puis la dresser sur les os à moelle cuits.

Dans une assiette, déposer un os à moelle sur une boule de pâte d'amande (pour qu'il ne se renverse pas), parsemer la garniture puis ajouter des points de béarnaise au vin rouge. Donner un tour de poivre du moulin.

Décor : croustillant de pain de campagne. Servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Palette - « Cuvée Quintessence » 2014 - Château Henri Bonnaud - Stéphane Spitzglous.

Réduction de béarnaise

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

30 g	<i>Mignonnette de poivre blanc</i>
500 g	<i>Vin blanc</i>
50 g	<i>Échalotes ciselées</i>
1	<i>Botte d'estragon effeuillée</i>

PROCÉDÉ

Réduire les ingrédients cités à glace, passer au chinois étamine

MOUVEMENT AUTOUR DU PIGEON



TROISIÈME MOUVEMENT

Intemporelle tarte pigeon chocó, forêt et fruits d'après saison

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10	Pigeons fermiers (Mont Royal)
110 g	Beurre en pommade (100 + 10)
100 g	Farine
75 g	Chapelure de pain
50 g	Parmesan en poudre
1	Jaune d'œuf
20 g	Marjolaine effeuillée
5 g	Feuilles de romarin
2 g	Galanga râpé
5	Gouttes de tabasco
QS	Armagnac, huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin, feuilles de figuier
2	Échalotes en rondelles
2	Branches de romarin (1 + 1)
5	Gousses d'ail (4 + 1)
2	Barquettes de groseilles
2	Barquettes de mûres
1	Barquette de Mustard Cress (micro-végétal)
20 g	Couverture noire à 70 % fondue

PRÉPARATION

Flamber et vider les pigeons, lever les cuisses et les suprêmes ; réserver séparément les carcasses et les cuisses pour le jus de pigeon.

CRUMBLE

Dans un cul-de-poule, mélanger 100 g de beurre en pommade avec la farine, la chapelure, le parmesan et le jaune d'œuf jusqu'à ce que la préparation soit homogène. L'étaler sur une plaque recouverte avec un papier sulfurisé et cuire dans un four à 170 °C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir puis casser grossièrement et réserver au sec.

TARTELETTES

Concasser grossièrement la marjolaine. Émincer finement les feuilles de romarin.

Dans un cul-de-poule, mélanger 275 g de crumble cuit avec le beurre en pommade restant, le galanga, le tabasco, la marjolaine et le romarin. Assaisonner de fleur de sel et obtenir un appareil friable. Dans 20 emporte-pièces en forme de goutte, déposer une cuillère à soupe d'appareil et aplatir pour obtenir une épaisseur lisse et plane de 5 mm. Laisser prendre au froid.

JUS DE PIGEON

Concasser grossièrement les carcasses et les cuisses de pigeons, puis les colorer dans une cocotte avec un filet d'huile. Égoutter les carcasses, dégraisser la cocotte puis ajouter les échalotes en rondelles, les suer lentement puis ajouter les carcasses égouttées, 4 gousses d'ail et une branche de romarin. Déglacer à l'armagnac et réduire à sec, mouiller avec de l'eau à hauteur et cuire le tout à feu doux jusqu'à ce que le jus soit légèrement lié. Le filtrer à l'étamine et le réserver au chaud sans qu'il ne réduise. Rectifier l'assaisonnement.

GARNITURE

Dans une plaque gastro, déposer les groseilles lavées et égrappées. Dans une autre, les mûres taillées dans leur longueur. Les cuire avec un filet d'huile d'olive, dans un four à 85 °C pendant 15 minutes environ. Réserver la moitié de chacun de ces fruits confits pour le dressage. Mixer le restant ensemble dans un blender et réserver la purée obtenue dans un cornet.

CUISSON

Dans un plat creux, chauffer un filet d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail et une branche de romarin. Assaisonner les suprêmes de pigeons, les colorer côté peau à feu vif, finir de les cuire à feu doux en les arrosant régulièrement pendant 5 à 7 minutes. Parsemer de fleur de sel.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser 2 tartelettes, poser sur chacune d'elles un suprême de pigeon. Ajouter la purée de fruits rouges, les groseilles et les mûres confites puis la couverture fondue. Servir le jus de pigeon dans une saucière à part.

Décor : Mustard Cress, feuille de figuier.

VIN CONSEILLÉ

Bellet 2011 - Château de Crémat - Corneils Kamerbeek.

MOUVEMENT AUTOUR DU PIGEON



EN APARTÉ...

Pascal Lac

à Nice

PAR LAURENCE TEIXEIRA





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

P. L. : Je suis né à Troyes. Mon père était ouvrier dans le bâtiment. Tous les ans, il se déplaçait de chantier en chantier et amenait avec lui femme et enfants. Il était calé sur les années scolaires. Nous avons ainsi vécu un peu partout en France.

Vous n'avez pas voulu suivre sa voie ?

Il aurait bien aimé que j'embrasse le même métier pour monter une affaire familiale. Après avoir travaillé avec lui pendant les vacances scolaires, je me suis vite aperçu que le secteur du bâtiment ne me plaisait pas du tout. J'étais plus attiré par le monde de la pâtisserie.

Vous premiers contacts avec le monde de la pâtisserie

Ils se font par le biais d'un oncle boulanger-pâtissier auquel nous rendions visite de temps en temps. Très tôt, vers l'âge de huit ans, j'ai su : ce métier était pour moi.

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

La transformation des ingrédients. Dans les métiers de bouche, on peut sortir des choses extraordinaires à partir de matières brutes. Et puis, enfant, on a tous un jour été subjugué devant du sucre tiré, des pièces en chocolat.

Vous effectuez votre CAP

Au Lycée hôtelier Rabelais de Dardilly, près de Lyon. À l'époque, nos professeurs nous

disaient que l'avenir était dans la pâtisserie-traiteur. La partie traiteur ne m'emballait pas trop, je n'aimais pas la cuisine, je voulais me consacrer uniquement à la pâtisserie et au chocolat.

Votre apprentissage

Je le fais à Lyon, dans une belle maison quasi centenaire. On l'appelait l'antichambre de Bernarchon. J'y rencontre Richard Sève.

Richard Sève

Nous sommes restés très bons amis pendant toutes ces années. Je l'apprécie énormément. Il est carré et il a ses idées, il va jusqu'au bout et il sait où il va.

Vous faites vos débuts en Suisse

Un de mes amis travaillait dans un Relais & Châteaux, l'*Hôtel Alpenrose* à Schönried tout près de Gstaad. J'ai fait une belle saison, puis il m'a proposé sa place.

Une première place de chef ?

Chef est un bien grand mot, nous n'étions que deux dans l'équipe de pâtisserie du restaurant. Nous avions une belle clientèle de people et de têtes couronnées : Enzo Ferrari, Alberto Tomba, la famille de Monaco...

La Suisse

J'adorais. J'alliais ma passion pour la pâtisserie à celle pour la montagne. Sortant des chasseurs alpins, c'était le lieu idéal, je n'étais d'ailleurs venu que pour cela.

La montagne

Je suis un fou de montagne. L'*Hôtel Alpenrose* est situé aux pieds des pistes, nous skions tous les jours. Après le service du déjeuner, je skiais jusqu'à 17 heures, puis je rentrais et j'allumais les gaz directement après avoir dévalé les pistes, parfois sans même me déchausser.

Le chef des cuisines n'était pas fan de ski, mais il était Autrichien, un gars de la montagne très sympa, il comprenait notre engouement.

De retour en France, à la croisée des chemins

Je travaille un peu. Puis j'ai envie de repartir dans un Relais & Châteaux aux États-Unis. J'ai reçu des réponses positives de Los Angeles. En même temps, je voulais prendre du recul avec la pâtisserie : on reste derrière, on ne voit jamais personne, le contact avec la clientèle me manquait.

La solution aurait été de vous installer

M'installer ? À vingt ans, je me trouvais trop jeune. L'hôtellerie me tentait bien.

Alors vous devenez hôtelier

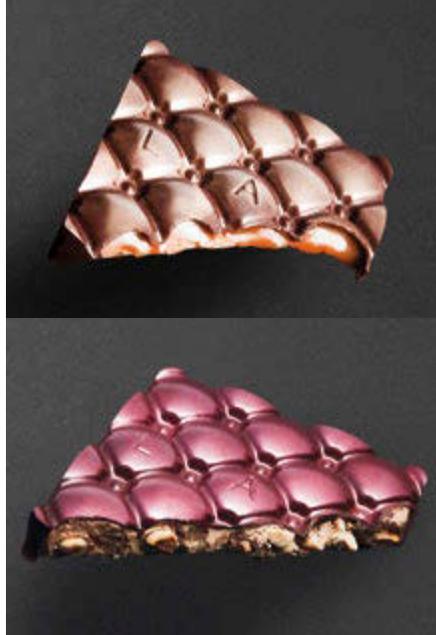
Mon beau-père a vendu ses affaires et a investi dans un établissement de trente chambres à Beaulieu-sur-Mer.

Direction la Côte d'Azur

J'avais vécu enfant sur la Côte d'Azur, lors d'un chantier de mon père. J'en avais gardé un excellent souvenir. →



© Bernard Polizzi



© Marc Laurin



Julien, Valérie et Pascal Lac.

Exit le monde de la gastronomie

D'une certaine façon. Nous faisons toujours une petite restauration pour les clients, les petits-déjeuners, les goûters, quelques pièces de chocolat pour les grandes occasions, un anniversaire, à Noël ou à Pâques.

L'hôtellerie

J'ai beaucoup aimé mon métier d'hôtelier, surtout le contact avec le client. Nous avons vu grandir nos enfants.

J'ai appris à tenir une comptabilité, à gérer des stocks, à développer le sens de l'accueil, à être plus ouvert... Cela m'a servi pour la suite.

Au bout de sept ans

Je commençais à tourner en rond, la production me manquait.

Un jour, nous étions montés au Sirha afin de trouver un coffre pour l'hôtel. Je traînais vers les boutiques, je regardais les créations, les tendances. À partir de ce moment, cela a commencé à vraiment me titiller.

Votre épouse Valérie était plutôt réticente à l'idée de s'installer...

Lorsque nous nous sommes rencontrés, elle m'a dit : « tenir une pâtisserie, jamais ! ». Elle était secrétaire trilingue.

À force de lui en parler, elle a compris que le monde de la boutique pouvait être intéressant.

Vous décidez donc d'ouvrir votre propre boutique...

Nous nous renseignons dans un premier

temps sur les fonds de commerce à Nice. Trop chers pour nous.

En 1995 vous rachetez *Les gourmandises de Beaulieu*

Une connaissance m'informe qu'un pâtissier de Beaulieu prend sa retraite. Un homme au fort caractère et un très bon professionnel. Il s'était aménagé une façon de travailler assez sympa avec des horaires souples et une clientèle de fidèles. Pour reprendre, c'était le top. Mais la réalité s'est révélée toute autre.

Ouvrir une boutique, un rêve d'enfant

Oui mais j'avais peur. Dans la vie, il faut rester ouvert à toutes les opportunités qui s'offrent à nous.

Vos premiers pas...

Je n'avais pas une très grande expérience, c'était compliqué.

Comme l'affaire de l'ancien propriétaire ne marchait pas trop mal, nous avons décidé de tout garder.

Le premier mois, nous avons perdu 20 % du chiffre d'affaires, le deuxième, moins 25 %. Nous travaillons comme des bêtes pour tout jeter ensuite, alors que tout se passait bien pour notre prédécesseur.

Au bout d'un mois

Le travail était assez conséquent. J'ai embauché Stéphane Blettery. Je connaissais son père, un homme formidable. J'en ai conclu que son fils devait être tout

aussi formidable. Même si, bien qu'issu du monde de la restauration, il n'avait aucune expérience en boutique.

Les quinze premiers jours ont été très durs. Depuis vingt-et-un ans, il travaille avec moi. Aujourd'hui, c'est le chef de production de la *Maison Lac*.

Comment avez-vous redressé la barre ?

J'ai opté pour un changement radical. On efface tout et on recommence. À l'intérieur, nous avons tout cassé, tout refait à notre image. Stéphane m'a aidé à repeindre le labo.

J'ai rebaptisé la boutique *Pâtisserie Lac* et j'ai fait les gâteaux qui me plaisaient. Les chiffres ont commencé à monter petit à petit.

Les clients sont revenus ?

Oui de plus en plus. Nous avons décroché un contrat en viennoiserie conséquent.

La viennoiserie ?

Une personne venait tous les jours, à la même heure, achetait des viennoiseries. C'était intrigant. Un jour, il s'est présenté à nous. Cette personne, c'était Fabien Lefebvre.

Il ramenait les croissants à l'*Hôtel Métropole* à Beaulieu où il était second des cuisines. Il les faisait goûter au directeur alors à la recherche d'une collaboration. Au départ, la viennoiserie, ce n'était pas trop mon truc, moi je voulais faire du chocolat.



Une partie de l'équipe réunie au *Negresco* pour célébrer les vingt ans de la *Pâtisserie Lac* et présenter les produits de Noël.

Fabien Lefebvre

Nous sommes devenus amis. Il venait au laboratoire se former en pâtisserie et en chocolat. Un passionné, un titan de la bouffe !

Après le *Métropole*, il est monté à Paris au *Bristol*, aux côtés de Michel del Burgo puis Éric Frechon. Il a explosé, il a commencé à remporter les concours : le Taittinger, le Meilleur Ouvrier de France... Ensuite il a ouvert *L'Octopus* à Béziers.

Votre entreprise a commencé à décoller...

Nous avons décroché un contrat au *Métropole* pour la viennoiserie et la pâtisserie. Nous sommes passés de la fabrication de quelques croissants à plus d'une centaine par jour.

Le bouche-à-oreille a fait le reste...

La Villa Ephrussi de Rothschild à Saint-Jean-Cap-Ferrat nous a approchés. Le directeur avait goûté nos créations au *Métropole* et il voulait qu'on le fournisse en viennoiseries, en produits sucrés/salés pour le salon de thé.

De fil en aiguille...

Nous avons réalisé des petits gâteaux pour les grands événements sur la Côte d'Azur, à Monaco. Nous avons une belle clientèle comme Bono, Tina Turner, Givenchy, Raymond Barre...

Et le chocolat dans tout cela ?

J'étais quasiment le seul à faire du chocolat en pâtisserie à l'année sur la Côte d'Azur.

Il se vendait bien. Mais je galérais, le labo n'étant pas climatisé, j'enrobais à la main dans la boutique quand elle était fermée avec la clim à fond...

Il fallait faire autrement.

Votre première boutique niçoise

Je me baladais souvent à Nice, et la ville m'intéressait.

J'achète l'ancienne affaire de monsieur Payard, *Au Nid des friandises* : 16 m de devanture, un axe passant, des laboratoires équipés où je peux délocaliser la chocolaterie et les macarons, la pâte à choux.

Vous tirez les erreurs du passé...

Je n'ai pas essayé de me fondre dans un moule mais j'ai apporté tout de suite ma vision de ma pâtisserie : notre nom, nos gâteaux, nos emballages, nos couleurs... comme à Beaulieu.

Nous sentions le potentiel d'une belle clientèle.

La boutique a tout de suite pris de l'ampleur, à tel point que le laboratoire de Beaulieu devenait trop petit pour fournir en pâtisserie.

La Trinité

Notre activité grandissante, nous ouvrons un laboratoire central à La Trinité. Sur 500 m², 250 sont dédiés à la pâtisserie. Vu le potentiel niçois nous avons vendu le laboratoire et la boutique de Beaulieu.

Une autre boutique à Nice

Avoir une seule boutique pour 500 m² de labo ne rimait à rien. J'ai cherché pendant un moment un petit angle pour vendre chocolat, macarons et quelques petits gâteaux. Nous avons trouvé une boutique très centrale, de 18 m². La particularité : nous n'avons pas de stock, nous ne prenons pas de commandes.

Puis une troisième

Je jette mon dévolu sur le quartier historique de Nice. En me baladant, je tombe sur *La Poulette*, un commerce de bouche spécialisé dans les fromages et surtout la volaille, hyper réputé à Nice. L'emplacement est idéal.

Une quatrième boutique à Saint-Laurent-du-Var

Sur la même période, le centre commercial Cap 3000 me propose une occasion exceptionnelle. Sébastien Bouillet, un ami très proche, m'encourage à ne pas rater cette opportunité.

Il fallait se jeter à l'eau, même si cela passait par le lancement de deux boutiques en même temps.

Comme Sébastien Bouillet, vous faites partie des Relais Desserts

Richard Sève m'a fait rentrer chez les Relais Desserts et j'y ai fait rentrer Denis Matyasy. Une belle étape dans ma carrière. L'association m'apporte des échanges, des rencontres et des moments inoubliables. →



Une réunion Relais Desserts Lyon Sud/Lyon Nord, au refuge de Miage, au cœur du massif du mont Blanc.

La philosophie des Relais Desserts n'est pas de prendre mais de partager.

Denis Matyasy

Un ami de longue date. Son histoire est un peu similaire à la mienne. On ne reste pas une semaine sans s'appeler.

Les amis dans la profession

Des amis, nous en avons tous des tonnes, parmi eux il reste l'essentiel, les plus proches. La plupart, je les rencontrais chez les Relais Desserts.

Nous formons un groupe soudé : Vincent Guerlais, Sébastien Bouillet, Arnaud Larher, Denis Matyasy, Roland Zanin. Sans oublier Christophe Michalak.

Est-il important de faire partie d'une association ?

Quand on est pâtissier, souvent on a l'impression d'être seul. Avant, pour pallier ce manque, je faisais le tour des boutiques pendant mes vacances. Mes enfants en avaient ras le bol. Cet accompagnement, c'est exactement le principe d'une association.

Votre métier implique un investissement à 200 %

Et encore, par rapport aux anciens, je lève le pied.

Chez les Relais Desserts, nous avons appris à prendre du temps, même si notre activité est intense, à conjuguer vie personnelle et vie professionnelle. Aujourd'hui, nous avons des entreprises et des moyens

techniques, un système de gestion différent.

Je me permets de prendre plus de recul depuis l'arrivée de mon fils dans l'entreprise.

Votre fils Julien a intégré l'entreprise...

Oui, depuis quatre ans. Il s'occupe de la direction avec moi et de tout ce qui est gestion, marketing et communication.

Un autre domaine d'expertise que le vôtre

Il apporte une complémentarité et tout ce que ne sait pas forcément faire un pâtissier. Cela dynamise l'entreprise. Mais nous n'avons pas tous des enfants prêts à reprendre une affaire.

Il n'est pas pâtissier...

Je ne voulais pas qu'il soit pâtissier par obligation, je voulais qu'il poursuive son chemin. En plus, il était doué pour les études.

Quand il était petit, il venait souvent nous aider dans le labo à faire les bûches, les décors... Il a souhaité passer son CAP pâtissier en candidat libre pour saisir la réalité du métier.

Pourquoi ?

C'est un héritage plutôt lourd à porter.

Je suis très fier de mon métier mais je ne suis pas de ces pères qui souhaitent à tout prix que leurs enfants exercent le même métier pour perpétuer une dynastie.

La Pâtisserie Lac aujourd'hui ?

L'entreprise est complètement différente des débuts. Je pensais travailler tout seul

avec ma femme, à Beaulieu. Actuellement, nous avons 56 collaborateurs, quatre boutiques et un corner à l'aéroport. Et tellement d'autres idées en tête.

La prochaine étape ?

J'adore l'esprit entrepreneurial. Aujourd'hui, j'ai envie d'un autre challenge.

La prochaine étape serait de produire notre propre chocolat de la fève à la tablette. Dans le métier, cela fait vingt ans que nous en parlons entre nous.

Un projet comme celui-là ne se fait pas du jour au lendemain, il se mature, il faut de la place. Il faudrait encore agrandir le labo et ouvrir de nouvelles boutiques pour rentabiliser celui-ci... On verra !





CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU
DESSERT

2018

*Pâtisseries et cuisiniers,
prêts à relever le défi ?*

SOUS LA PRÉSIDENTIE
D'EMMANUEL RENAUT



CLÔTURE DES INSCRIPTIONS: JEUDI 30 NOVEMBRE 2017

FINALES RÉGIONALES: JANVIER ET FÉVRIER 2018

FINALE NATIONALE: MERCREDI 4 ET JEUDI 5 AVRIL 2018 À GRENOBLE



CEDUS
LE SUCRE

RÈGLEMENT, DOSSIER DE CANDIDATURE ET LISTE DES AMBASSADEURS RÉGIONAUX SUR
WWW.CHAMP10NATIONALEFRANCEDESSERT.FR

PARTENAIRES OFFICIELS 2018



CONTACT: JEAN-PATRICK BLIN
015330 74 01
jeanpatrick@ab3c.com

TEA-TIME PAR Patrick Gelencser

Voilà plus d'un demi-siècle que la Maison Gelencser ravit les papilles des gourmands et des gourmets de Vendée.

Une famille sous le signe du chocolat

Cette saga familiale a débuté avec Stéphane et Madeleine Avril, les grands-parents. Ils ouvrent une pâtisserie à Chantonay, près de La Roche-sur-Yon.

Laszlo et Jacqueline Gelencser

Elle s'est poursuivie avec Laszlo Gelencser, le père. Étudiant en chimie fuyant l'invasion russe, il quitte sa Hongrie natale pour se réfugier en Suisse. Le pays

helvète développe alors la fabrication et le commerce du chocolat, il se laisse séduire par le métier. Au détour du laboratoire d'une chocolaterie-pâtisserie, il rencontre aussi sa future épouse Jacqueline Avril, venue de Vendée s'initier à la vente de chocolat.

Retour aux sources

Douze ans plus tard, la petite famille rentre en Vendée pour reprendre le flambeau et apporter son savoir-faire.

La troisième génération...

Troisième génération de cette famille fondue de sucré et surtout de chocolat, Patrick Gelencser s'est lancé





La Roche-sur-Yon

naturellement dans la profession, « sans se poser trop de questions. À six ans, je roulais déjà des boules pralinées. La transmission s'est faite instinctivement ». Après ses premières armes à Libourne près de Bordeaux, à la réputée pâtisserie Lopez, le chocolatier en herbe poursuit sa formation au Canada, chez son oncle Pierre Avril, lui aussi chocolatier et pâtissier. On vous l'avait dit : une véritable histoire de famille !

Patrick et Valérie Gelencser

Et il y a vingt ans, le maître chocolatier intègre l'entreprise familiale de La Roche-sur-Yon avec Valérie son épouse, qui a quitté sa Californie natale, poussée par l'appel du chocolat. L'entreprise compte aujourd'hui six boutiques et un musée du chocolat.

Pour ce mois de septembre, Patrick Gelencser nous présente un nouveau tea-time 100 % chocolat.

Matt le skateur

Issu de la collection de Pâques, Matt le skateur a conquis le cœur des aficionados. Il s'agit d'un montage de chocolat noir à 65 % origine Madagascar.

« Pour Pâques dernier, nous étions partis sur une collection à thème, autour des animaux de la savane avec un côté plutôt sympa. »

Il faudra attendre l'année prochaine pour savoir quels sujets tirés de l'imagination du chocolatier remplaceront Matt le skateur et ses acolytes, Marjo la girafe, Jeannot lapin, Micky le pirate, Manue la coquette et Morgane la pirate. « Les noms de nos sujets de Pâques ne sont pas le fruit du hasard : ils font référence aux membres de la famille ou ceux de mes collaborateurs. »

Venezuela

Il s'agit d'un streusel chocolat, sur lequel reposent un crémeux vanille de Madagascar et une mousse chocolat noir Venezuela 72 %.

« Le mélange chocolat-vanille est assez classique mais intéressant. C'est une valeur sûre qui propose une belle harmonie. Pour dynamiser le gâteau, on va jouer sur les différentes textures. »

« J'aime dans mes pâtisseries qu'il y ait de la mâche, du croquant, du croustillant ainsi qu'un bel équilibre de saveurs. »

Un dessert à retrouver en boutique, en format individuel ou à partager.

Le finger

« Cette barre chocolatée, dans l'air du temps, est idéale pour un grignotage ou un tea-time... »

Sur un streusel noisette, Patrick Gelencser est venu pocher un caramel au sel de Noirmoutier « un peu consistant pour qu'il ne coule pas », sur lequel il a inséré des noisettes entières. Le tout est enrobé avec un chocolat noir 70 % origine Belize.

Le baba

Un grand classique de la pâtisserie revisitée en version... chocolat. « En boutique, notre variante a détrôné la version classique. »

La pâte à baba reste quasiment la même, Patrick Gelencser a seulement ajouté du chocolat, le sirop de trempage est parfumé au rhum, orange et vanille. La traditionnelle chantilly a été remplacée par un caramel au beurre salé.

Pour apporter du cachet, le design est soigné : un macaron vanille, une plaquette fine de chocolat craquant, une mousse. « Là encore, le jeu des différentes textures apporte du peps. » →



Les secrets du chocolat

L'expérience bean to bar

Depuis quelques années, la Maison Gelencser travaille le chocolat en bean to bar. Elle entre ainsi dans le cercle très fermé des créateurs de chocolat français, de la fève à la tablette.

Fruit de quatre années de voyages et de passion, à la rencontre des petits producteurs, ce procédé de fabrication était le grand rêve du chocolatier yonnais. « Créer ses propres chocolats permet de maîtriser la fabrication de A à Z et d'avoir des produits uniques et de qualité, avec une identité forte. »

Des grands crus

Patrick Gelencser travaille des crus provenant d'Amérique du Sud, d'Amérique centrale, d'Afrique et d'autres plus exceptionnels comme ceux originaires de Belize ou d'Asie.

« Le rôle de l'artisan est d'apporter une offre différente. Pour cela, il faut dénicher des origines rares, que les clients ne trouveront pas chez les industriels. »

Le chocolatier confesse une préférence pour les notes acidulées. « J'apprécie particulièrement l'origine Vietnam. Il est intéressant car il est différent, avec son côté citronné. L'Équateur est un chocolat plus équilibré, entre amertume et acidité. »

Les chocolats

Dès qu'il a commencé à travailler la fève de cacao, Patrick Gelencser a retiré de ses boutiques toutes ses anciennes collections de tablettes de chocolat. « Du jour

au lendemain, je suis passé à mon propre chocolat. La question dès lors était quel va être le retour des clients ? Ils ont tout de suite été séduits par la différente palette de saveurs que nous leur proposons. »

En boutique, une dizaine de variétés offre une palette aromatique assez diverse.

« À partir d'une bonne sélection de fèves, d'un chocolat travaillé avec amour, résulte un produit intense en saveur, avec une bonne longueur en bouche. »

La fabrication

Tout commence par un premier triage. Puis vient la torréfaction. La fève grillée passe ensuite par le casse cacao tarare, où elle est concassée. Par un système de ventilation et de tamis, la peau est séparée de la fève. À la sortie de la machine, le chocolatier récupère les débris de fève, appelé le grué. Ces éclats de fève subissent un premier broyage assez grossier. On obtient de la pâte à cacao à laquelle on ajoute du sucre. Après malaxage, la pâte de cacao est broyée une première fois pour obtenir une poudre, puis une deuxième fois pour avoir une finesse de 18 microns.

« Lorsque le chocolat sort de la broyeuse, il est encore épais, il faut le concher. Il va être mélangé et brassé pendant 24 heures, à 48 heures. Au fil du temps, le chocolat va se liquéfier et s'homogénéiser. Cela permet d'avoir un côté onctueux, de développer les arômes et de supprimer l'acidité due à la fermentation de la fève. »

Après le conchage, le chocolat est prêt à être travaillé.

Le Musée du chocolat

En parallèle à la fabrication bean to bar, un musée du chocolat a vu le jour.

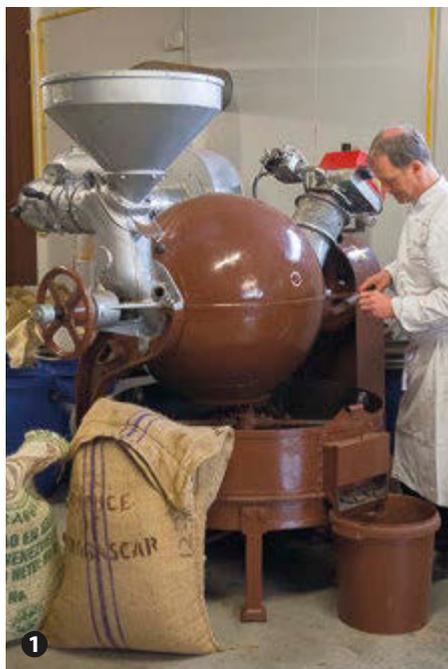
« Tout le monde aime le chocolat, mais peu savent d'où il vient et surtout comment il est fabriqué. Nous avons pris le parti de partager notre passion, notre savoir-faire. Les visiteurs peuvent voir que nous sommes des artisans, que nous travaillons la fève. De nos jours, cette traçabilité du produit a un côté rassurant. »

Derrière la paroi vitrée de l'atelier, les visiteurs ont une vue imprenable sur l'ensemble des machines inhérentes à la confection du chocolat, chinées depuis quatre ans un peu partout en Europe : torréfacteur, concasseur, broyeuse, malaxeur et conche...

« Un projet comme celui-ci mûrit plusieurs années. Il faut du temps, de l'espace et des moyens financiers et techniques. »

Au-delà de l'intérêt pédagogique, les lieux permettent au chocolatier de partager sa passion avec les visiteurs et de donner une autre vision de son métier.

Fabrication maison « bean to bar » de nos chocolats « Origine »



1 Dans un torréfacteur, torréfier des fèves de cacao. La torréfaction permet aussi de développer les arômes.



2 **À savoir**
Casse cacao tarare : machine servant à concasser, décortiquer et dégermer les fèves de cacao.

Concasser des fèves de cacao dans le casse cacao tarare pour éliminer les peaux et obtenir le gruë de cacao.



3 Dans un broyeur à pierre, « pré-broyer » des fèves de cacao afin d'obtenir la liqueur de cacao.



4 Dans une broyeuse, broyer la masse de cacao avec le sucre à 15/20 microns ; on obtient du chocolat.



5 **À savoir**
Conche : grosse cuve dans laquelle est brassé le chocolat pour l'affiner. Le procédé de conchage a été inventé par Rudolf Lindt en 1879.

Dans une conche, concher le chocolat pendant 48 heures pour donner finesse et onctuosité et développer les arômes.



Venezuela

MONTAGE

Dans un cercle de 6 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, déposer un disque de streusel chocolat. À l'aide d'une poche, garnir jusqu'à mi-hauteur avec de la mousse au chocolat puis démouler et appliquer un disque de crémeux vanille surgelé. Finir de garnir et lisser avec la mousse au chocolat. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler le petit gâteau, le napper avec le glaçage chocolat et marbrer avec le nappage pour décoration sur glaçage.

Décor : rosace de crémeux vanille blanc surmontée d'un disque de chocolat blanc, cachet maison.

Streusel chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 35 PERSONNES

250 g Sucre
 250 g Beurre frais
 200 g Farine
 250 g Poudre d'amande blanche
 50 g Cacao en poudre
 50 g Couverture noire à 70 % (Venezuela)

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, crémiser le sucre avec le beurre puis ajouter la farine, la poudre d'amande blanche et le cacao en poudre. Incorporer la couverture fondue à 50 °C, laisser refroidir puis étaler à 2 mm d'épaisseur et découper avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ.

Crémeux vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 35 PERSONNES

7,5 g Gélatine en poudre 150 blooms
 38 g Eau
 630 g Crème
 5 Gousses de vanille (de Madagascar)
 fendues et grattées
 150 g Jaunes d'œufs (soit 8)
 100 g Sucre

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.
 Porter la crème à ébullition avec les gousses de vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine, couler dans des Flexipan® de 4 cm de diamètre et bloquer au grand froid. →

Mousse au chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 35 PERSONNES

210 g Crème
210 g Lait
90 g Jaunes d'œufs (soit 5)
45 g Sucre
550 g Couverture noire en pistoles
(Venezuela)
800 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter la crème avec le lait à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Verser sur les pistoles de couverture, lisser, laisser refroidir à 35 °C et incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

Glaçage chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 35 PERSONNES

36 g Gélatine en poudre 150 blooms
345 g Eau (180 + 165)
460 g Crème
230 g Glucose
70 g Sucre inversi (Trimoline)
620 g Sucre
180 g Cacao en poudre

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans 180 g d'eau froide.

Porter à ébullition, la crème avec le glucose et le sucre inversi.

Cuire le sucre avec l'eau restante à 120 °C, verser sur le mélange crème chaude, ajouter le cacao en poudre, donner un bouillon puis incorporer la gélatine. Utiliser à 40 °C.

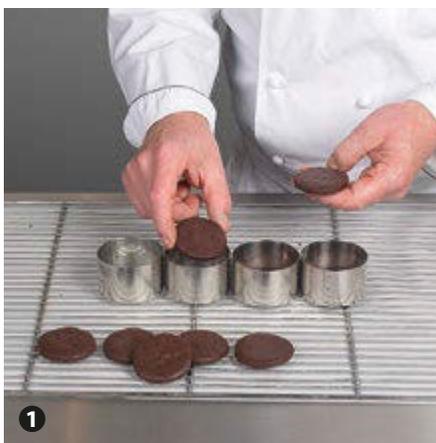
Nappage pour décoration sur glaçage

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 35 PERSONNES

70 g Nappage blond
30 g Eau
2 g Dioxyde de titane (colorant blanc)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, porter à ébullition, laisser tiédir puis dresser à l'aide d'un cornet et lisser avec une spatule.



1 Dans un cercle de 6 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, déposer un disque de streusel chocolat.



2 Démouler et appliquer un disque de crémeux vanille surgelé.



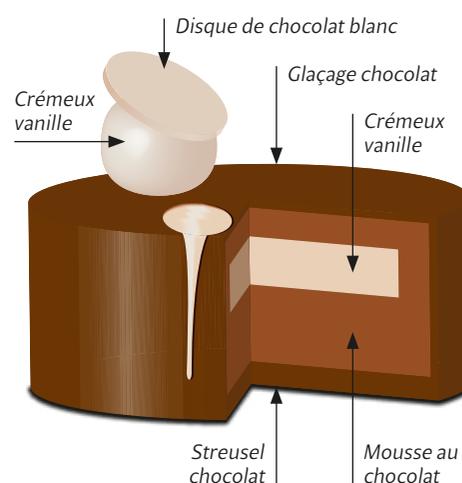
3 Finir de garnir et lisser avec la mousse au chocolat. Bloquer au grand froid.



4 Napper avec le glaçage chocolat à 40 °C.



5 Marbrer avec le nappage pour décoration sur glaçage.





Savarin chocolat

FINITION ET PRÉSENTATION

Imbiber un savarin chocolat dans le punch baba, le déposer dans une caissette, le napper avec un nappage neutre. Garnir le centre avec le caramel semi-liquide et poser dessus un disque de chocolat. Pocher la mousse au chocolat.

Décor : macaron vanille, cachet maison, feuille d'or.

Disque de chocolat

PROCÉDÉ

Étaler finement de la couverture fondue à 75 % (Pérou), puis avec un pinceau, réaliser un effet toile. Avant la prise totale, détailler des disques de 6 cm de diamètre.

Savarin chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

Levain :

100 g	Lait
125 g	Farine
30 g	Levure de boulanger
75 g	Lait
150 g	Œufs (soit 3)
40 g	Sucre
5 g	Sel
225 g	Farine
25 g	Cacao en poudre
150 g	Couverture noire à 75 % (origine Pérou)
90 g	Beurre

LEVAIN

Dans la cuve d'un batteur, mélanger le lait avec la farine et la levure, laisser lever à température ambiante pendant 1 heure 30 environ.

PROCÉDÉ

Peser les ingrédients restants sur le levain (sauf la couverture et le beurre). Pétrir en vitesse lente jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter la couverture fondue et verser en plusieurs fois le beurre fondu à 40 °C ; obtenir une pâte homogène.

Dresser la pâte dans des moules à savarin individuels, laisser pousser pendant 20 minutes et cuire dans un four à 200 °C pendant 30 minutes environ.

Punch baba

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

1,2 l	Eau
600 g	Sucre
40 g	Rhum
1	Orange en tranches
5 g	Gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter le rhum, les tranches d'orange et la vanille. Utiliser à 70-80 °C. →

Caramel semi-liquide

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

15 g Crème
25 g Lait
1 Gousse de vanille fendue et grattée
125 g Sucre
25 g Glucose
70 g Beurre demi-sel

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec le lait et la vanille.

Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel, décuire avec le beurre demi-sel, ajouter la première masse. Cuire le tout jusqu'à 103 °C. Réserver.

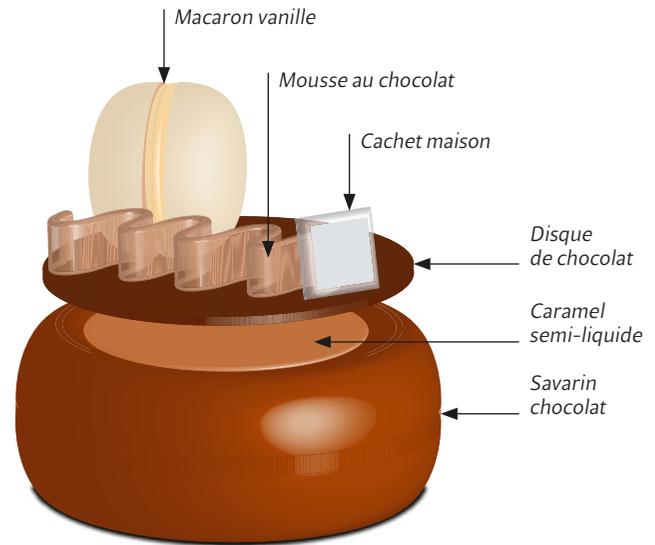
Mousse au chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

75 g Eau
75 g Sucre
3 Jaunes d'œufs
275 g Crème fouettée
150 g Couverture noire à 75 % (Pérou)

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre, verser sur les jaunes en fouettant, cuire le tout au bain-marie à 85 °C puis refroidir dans un batteur en fouettant. Incorporer la crème fouettée et la couverture fondue à 45 °C. Dresser aussitôt.



1 Garnir des moules à savarin individuels avec la pâte à savarin chocolat puis cuire.



2 Imbiber un savarin chocolat dans le punch baba.



3 Étaler finement de la couverture fondue à 75 % (Pérou), puis avec un pinceau, réaliser un effet toile. Avant la prise totale, détailler des disques de 6 cm de diamètre.



4 Pocher la mousse au chocolat.



5 Garnir le centre avec le caramel semi-liquide



« Finger » caramel noisette

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Sur un rectangle de streusel noisette, dresser à l'aide d'une poche, le caramel au sel de Noirmoutier froid. Disposer 5 noisettes en les incrustant puis enrober le « finger » avec de la couverture noire à 70 % (Belize).

Décor : feuille d'or.

Streusel noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 250 FINGERS

400 g *Sucre*
480 g *Beurre*
520 g *Farine*
500 g *Poudre de noisette*
180 g *Couverture blanche*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, crémiser le sucre avec le beurre puis ajouter la farine et la poudre de noisette. Incorporer la couverture fondue à 50 °C puis étaler l'appareil entre 2 feuilles de papier cuisson et sur 3 mm d'épaisseur. Cuire dans un four à 170 °C ; aux 3/4 de la cuisson, découper en rectangles (de 2 x 10 cm).

Caramel au sel de Noirmoutier

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 250 FINGERS

20 g *Gélatine en poudre 150 blooms*
125 g *Eau*
1,050 kg *Sucre*
1 l *Crème à 35 % de M.G.*
22 g *Sel (de Noirmoutier)*
600 g *Beurre*

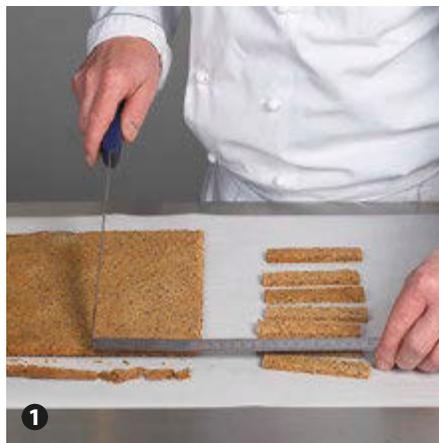
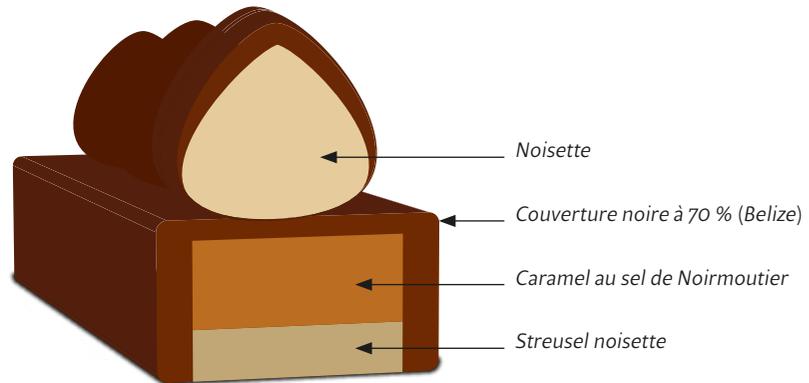
PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.

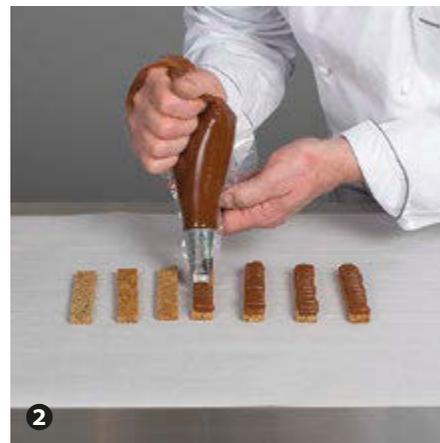
Cuire le sucre jusqu'au caramel.

En même temps, porter la crème à ébullition, lorsqu'elle bout, ajouter le sel et le dissoudre.

Décuire le caramel avec le beurre, ajouter la crème salée et cuire le tout à 105 °C. Laisser refroidir à 80 °C puis incorporer la gélatine. →



1 Découper le streusel noisette et finir de le cuire.



2 Dresser le caramel au sel de Noirmoutier froid à l'aide d'une poche.



3 Disposer 5 noisettes en les incrustant.



4 Enrober le «finger» avec de la couverture noire à 70% (Belize).



Matt le skateur

PROCÉDÉ

Mettre à point de la couverture noire à 65 % (origine Madagascar) puis mouler :

- 2 demi-œufs de 11 cm de longueur pour la tête ;
- 2 demi-œufs de 7 cm de longueur pour la bouche ;
- 2 demi-sphères de 4,5 cm de diamètre pour les oreilles ;
- 1 demi-sphère de 7 cm de diamètre pour la base ;
- 1 demi-sphère de 6 cm de diamètre pour la casquette ;
- réaliser un socle (de 18 x 15 cm) de côté, le laisser cristalliser puis le rayer avec une brosse métallique ;
- 2 boules creuses de 3 cm de diamètre pour le nez ;
- 2 boules de 3 cm de diamètre ;
- 2 œufs de 3,5 cm de longueur.

MAINS

Au cornet de couverture lait, réaliser les mains et laisser cristalliser.

CASQUETTE

Coller la demi-sphère de 6 cm de diamètre sur un socle de base et la pulvériser en bleu.

SKATE

Sur un transfert, étaler de la couverture blanche, avant la prise totale, détailler une forme de skate.

Détailler des rectangles de couverture noire de la largeur du skate pour réaliser les essieux puis les coller.

Réaliser les roues en pâte d'amande puis les coller.

MONTAGE

Sur le socle, coller les différents éléments du personnage en les faisant fondre sur une plaque chaude et/ou les assembler à l'aide d'un cornet de couverture tempérée.

Pulvériser le personnage avec un mélange de 50 % beurre de cacao et 50 % couverture noire.

Disposer le skate, les yeux, les mains et la casquette. →



Mettre à point de la couverture noire à 65 % origine Madagascar puis mouler.



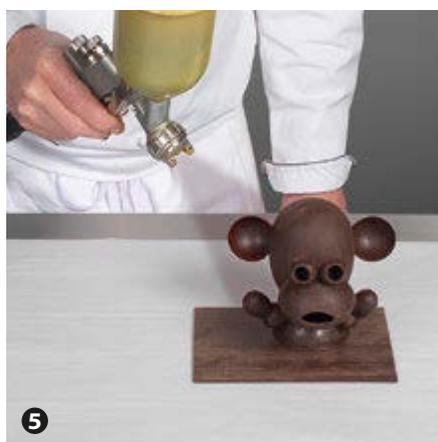
Coller les roues du skate avec une pointe de couverture.



Coller le corps du personnage sur le socle rayé.



Ajouter les oreilles.



Pulvériser le personnage avec un mélange de 50 % beurre de cacao et 50 % couverture noire.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La crème mousseline

PAR ROMAIN CHALUMEAU FORMATEUR À L'ENSP

GÉNÉRALITÉS

La crème mousseline est une crème foisonnée.

Nous vous proposons une recette classique, qui vous servira à réaliser différentes variantes :

- ▶ une crème mousseline pralinée en ajoutant 20 % de praliné par rapport au poids du lait et 80 % de beurre par rapport au poids du lait ;
- ▶ une crème mousseline chocolat en ajoutant 20 % de chocolat par rapport au poids du lait et 40 % de beurre par rapport au poids du lait ;
- ▶ une crème mousseline aux fruits en remplaçant du lait par de la purée de fruits, 30 % à 80 % selon le parfum.

La mousseline permet de réaliser Paris-Brest, Framboisier, etc.



© Fotolia - Tim Ur, Viktor, Emuck, XanttiW.

CONSEILS DU CHEF

- Mélanger rapidement les jaunes d'œufs et le sucre pour ne pas les brûler.
- Incorporer le beurre en pommade en respectant bien la température de 30 °C de la crème ; si la crème est trop chaude ou trop froide, le beurre forme des grains.
- Mélanger vigoureusement la crème mousseline après avoir incorporé le sucre, les jaunes d'œufs et la poudre à crème.

La crème mousseline

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

1 l Lait
 2 Gousses de vanille
 320 g Sucre semoule
 220 g Jaunes d'œufs (soit 11)
 80 g Poudre à crème
 500 g Beurre (extra-fin) en pommade

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues en deux.
 Mélanger le sucre semoule avec les jaunes d'œufs, ajouter la poudre à crème.
 Gratter les gousses de vanille dans le lait et le porter à ébullition.
 Verser environ 1/5 du lait dans le premier appareil et mélanger puis reverser dans le lait sur le feu. Cuire le tout à ébullition en remuant constamment jusqu'à épaississement. Débarrasser la crème dans un batteur avec le fouet et la refroidir en fouettant jusqu'à environ 30 °C. À cette température, incorporer le beurre en pommade, foisonner le tout et dresser aussitôt.



1 Chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues en deux.



2 Mélanger le sucre semoule avec les jaunes d'œufs, ajouter la poudre à crème.



3 Verser environ 1/5 du lait dans le premier appareil et mélanger puis reverser dans le lait sur le feu.



4 Cuire le tout à ébullition en remuant constamment jusqu'à épaississement.



5 Débarrasser la crème dans un batteur avec le fouet et la refroidir en fouettant jusqu'à environ 30 °C.



6 À cette température, incorporer le beurre en pommade, foisonner le tout et dresser aussitôt.

Fraisier

« Traditionnellement, c'est une génoise coupée en deux, imbibée au kirsch et fourrée avec de la crème au beurre et des fraises. Nous vous présentons ici, une version allégée plus contemporaine, 100 % fraise ».

MONTAGE

Parer le dessus d'une génoise de 16 cm de diamètre et la couper en deux dans l'épaisseur.

Chemiser un cercle de 18 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur avec une bande de rhodoïd de 4,5 cm de largeur, déposer dans le fond un disque de génoise, l'imbibber avec le sirop à la fraise. Disposer des fraises régulières sur le contour du cercle (la base entre le cercle et la génoise). Puis les chemiser avec de la crème mousseline et en étaler une couche au centre. Ajouter des tranches de fraises puis le second disque de génoise. Finir de garnir le cercle avec la crème mousseline, lisser et bloquer au froid pendant 2 heures minimum.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler l'entremets. Le recouvrir avec une abaisse de pâte d'amande colorée en vert et additionnée de poudre de pistache. À l'aide d'un pochoir, réaliser trois disques de poudre d'amande.

Décor : fraises fraîches nappées avec du nappage neutre.

VIN CONSEILLÉ

Cabernet d'Anjou 2016.

Recherchez un accord ton-sur-ton, avec un vin rouge très léger et riche en fruit ou associez le « fraisier » avec l'un de ces gourmands rosés demi-secs, comme le Cabernet d'Anjou, tendre et aux notes de fruits des bois.

Alternatives : Champagne rosé ; Saumur-Champigny 2016 (souple et fruité).

Génoise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

120 g Œufs (soit 2,5)
60 g Sucre semoule
60 g Farine T. 55 tamisée

PROCÉDÉ

Chemiser (graisser et fariner) un moule à manqué de 16 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur.

Préparer un bain-marie. Dans la cuve d'un batteur, verser les œufs et le sucre, fouetter énergiquement puis monter l'appareil jusqu'au ruban sur le bain-marie. Quand le mélange est tiède et au ruban, mettre la cuve sur le batteur avec le fouet et refroidir en fouettant. Incorporer la farine à l'aide d'une maryse, verser l'appareil délicatement dans le moule chemisé, étaler régulièrement avec une petite spatule et cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ.

Sirop à la fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

50 g Eau
50 g Sucre semoule
30 g Purée de fraise

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, ajouter la purée de fraise et réserver au froid jusqu'à l'utilisation.





Parer le dessus d'une génoise et la couper en deux dans l'épaisseur.



Déposer un disque de génoise, l'imbiber avec le sirop à la fraise.



Disposer des fraises régulières sur le contour du cercle (la base entre le cercle et la génoise).



Chemiser les fraises avec de la crème mousseline et en étaler une couche au centre.



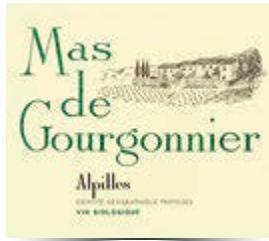
Ajouter des tranches de fraises puis disposer le second disque de génoise.



Finir de garnir le cercle avec la crème mousseline et lisser.

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



IGP Alpilles blanc 2016 *Mas de Gourgonnier*

Par qui

J'ai été séduit par ce délicieux vin blanc aux accents méridionaux. Un cocktail judicieux de cépages dispense une palette aromatique des plus agréables. Grenache blanc, rolle, sauvignon et roussanne s'y assemblent harmonieusement. Ce travail de précision est l'œuvre de la famille Cartier dont le domaine couvre, tout près des Baux-de-Provence, une quarantaine d'hectares de vignes cultivées de façon biologique depuis 1975. La production est certifiée Ecocert. Vingt hectares d'oliviers complètent ce tableau ensoleillé.

Ce qui vous séduira

Très pâle, la robe, dans l'éclat de sa jeunesse, dispense de légers reflets verts. Au nez ? Un vrai bouquet de fleurs printanières (aubépine surtout) ! Ces fragrances fraîches se mêlent à de délicates notes de fruits blancs, de melon vert et d'anis. C'est fin, précis et ouvert. La bouche répond bien aux attentes. L'attaque ronde est vite relayée par une matière rafraîchissante, tendue juste ce qu'il faut. La finale restitue les jolis arômes précédemment perçus.

L'instant du partage

En toutes saisons.

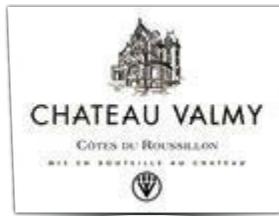
Quelles alliances choisir ?

Sa fraîcheur fera sensation dès l'apéritif. Les légumes au four à l'huile d'olive, les crustacés crus ou cuits seront valorisés en sa compagnie : sans crainte de notes aillées et épicées. Les poissons de Méditerranée (rouget, daurade, loup, thon...) en carpaccio, à la plancha, grillés, frits ou poêlés rehaussés de sauces aux agrumes ou aux herbes lui feront belle escorte, tout comme les fromages de chèvre affinés.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servez-le jeune, autour de 10 °C.

Prix public indicatif départ cave : 7,30 € ttc



Côtes du Roussillon rosé 2016 *Château Valmy*

Par qui

Il a fière allure le Château Valmy, niché à flanc de montagne dans son écrin de verdure, à dominer ses 24 hectares de vignes ensoleillées aux portes d'Argelès-sur-Mer. En 1997, Bernard Cardonnell a fait renaître le vignoble et ses vins, mais aussi le château, en créant des chambres d'hôtes de luxe. Un restaurant *La Table de Valmy* est venu compléter cet ensemble lumineux. Côté vins, c'est une équipe performante qui œuvre, avec talent, en proposant des vins de haute expression. Profitez des beaux jours de septembre pour savourer ce rosé alerte, issu des cépages syrah et grenache noir sélectionnés sur les parcelles les plus fraîches du domaine.

Ce qui vous séduira

La robe offre une teinte vive, groseille, assez soutenue. Sans difficulté aucune, les arômes agréables s'élèvent du verre. Framboise, bonbon à la fraise avec une pointe de fenouil, c'est à la fois moderne et typique des vins d'ici. Sur fond assez corsé, sa saveur et son expression fruitées sont préservées par une bonne acidité. Tout aussi gourmand que rafraîchissant !

L'instant du partage

Ce type de vin rosé méditerranéen, assez corsé, apprécie la fin de l'été comme le début de l'automne.

Quelles alliances choisir ?

Le rosé de tout un repas, de l'apéritif au dessert. L'idéal ? Un buffet campagnard avec ses salades, charcuteries, et surtout ses viandes froides, fromages variés, desserts aux fruits rouges et noirs...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le sans trop attendre, autour de 10 °C.

Prix public indicatif départ cave : 9,50 € ttc



Côtes de Provence rosé 2016

Oser

Clos Gautier

Par qui

À Carcès, au cœur de la Provence verte et à proximité des Gorges du Verdon, le Clos Gautier déploie ses 33 hectares de vignes. Depuis 2011, Gilles Pedini a repris ce domaine avec une volonté affichée : le positionner au plus haut niveau de l'appellation. Le rosé *Oser* 2016 est un exemple de réussite. Il est présenté avec raffinement dans un flacon joliment galbé, à l'habillage et au bouchage tout ce qu'il y a de plus moderne. Cinsault, grenache et syrah ont ici fait l'objet de toutes les attentions, manière de conserver croquant, finesse et présence au palais.

Ce qui vous séduira

Robe diaphane et ton « pétale de rose ». Les arômes, droits et expressifs, évoquent la pêche juteuse, la menthe fraîche avec des notes subtilement florales. En bouche, il est question de juste équilibre entre onctuosité de la texture, et fraîcheur de fond. L'ensemble persiste bien. C'est un vin de belle tenue, légèrement structuré et très à l'aise à table.

L'instant du partage

Printemps, été, automne sont ses saisons préférées.

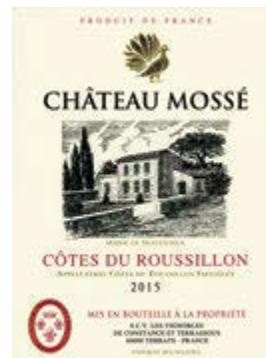
Quelles alliances choisir ?

Il a du relief, sa forme assez moderne n'exclut pas ses origines, il accompagnera avec bonheur un carpaccio de bœuf aux baies roses, un saumon mariné à l'aneth et à l'huile d'olive, une ratatouille froide parfumée au thym, une pissaladière, des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence, une salade de fruits (avec pêches et menus fruits rouges...). Ce type de vin rosé apprécie le Roquefort, dès lors qu'il n'est pas affiné à l'excès !

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le autour de 9 °C, dès aujourd'hui pour profiter de son charme.

Prix public indicatif départ cave : 10,50 € ttc



Côtes du Roussillon 2015

Château Mossé

Terrassous

Par qui

Le *Château Mossé* est l'un des fleurons des vigneron de Constance et de Terrassous qui cultivent près de 800 hectares autour de Terrats, dans les Pyrénées-Orientales. Ils produisent une large gamme de vins et de remarquables Rivesaltes. Représentatif des vins rouges épicés et généreux des Côtes-du-Roussillon, ce 2015 vinifié par Mathieu Mauran, vigneron de père en fils depuis quatre générations, trouve sa pleine expression sur les rudes terroirs caillouteux et schisteux des Aspres. Petits rendements naturels pour un assemblage harmonieux de syrah, carignan et mourvèdre. Prix très sage...

Ce qui vous séduira

Presque noire, la robe grenat est particulièrement soutenue. Le bouquet se forme autour de notes douces et chaudes, franchement épicées. On y décèle des touches d'herbes de la garrigue (thym surtout), de fruits noirs très mûrs, de vanille légère et de bois fumé. Beaucoup de rondeur et sucrosité en bouche. C'est un vin riche qui reste équilibré avec une charge tannique modérée en finale.

L'instant du partage

Automne et hiver sont ses saisons préférées.

Quelles alliances choisir ?

Avec l'accent du sud, le soyeux et épicé de ce type de vin apprécie les préparations traditionnelles locales dès lors qu'elles privilégient les volailles en sauce, le gibier à plumes ou à poil, l'agneau grillé. Une pastilla de pigeon le mettra en valeur tout autant que des tajines marocains ou des supions à l'encre...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Il est parfait dès aujourd'hui et pour les 2 ou 3 ans qui viennent. À présenter un peu frais autour de 17 °C.

Prix public indicatif départ cave : 6,70 € 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

DANIEL BOULUD
Restaurant Daniel
60 E 65th Street,
New York
NY 10065
États-Unis
Tél. : +1 232-288-0033

Les recettes de

DAVID BIZET

La pâtisserie de

MAXIME FRÉDÉRIC
L'Orangerie
Four Seasons Hotel George V
31, avenue George V
75008 Paris
Tél. : 01 49 52 70 00

Que se passe-t-il à Paris..?

HUBERT DUCHENNE
Restaurant H
13, rue Jean-Beausire
75004 Paris
Tél. : 01 43 48 80 96

Rendez-vous avec

FRÉDÉRIC LALOS
65, rue de la Garenne
92310 Sèvres
Tél. : 01 47 27 48 17

Les amuse-bouches

STÉPHANE DEBRACQUE
Autret Paris
2, avenue des Béthunes
95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. : 01 34 21 96 99

En aparté

PASCAL LAC
Pâtisserie Lac
113, route de Laghet
06340 La Trinité
Tél. : 04 93 85 10 60

Tea-time par

PATRICK GELENCSEK
Espace Bell
38, rue Paul-Émile Victor
85000 La Roche-sur-Yon
Tél. : 02 51 24 22 44

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

ROMAIN CHALUMEAU
ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux

Vins & mets

MAS DE GOURGONNIER
Le Destet
13890 Mouriès
Tél. : 04 90 47 50 45
contact@gourgonnier.com

CHÂTEAU DE VALMY

Chemin de Valmy
66700 Argelès-sur-Mer
Tél. : 04 68 81 25 70
contact@chateau-valmy.com

CLOS GAUTHIER

800, chemin des Bastides
83570 Carcès
Tél. : 04 94 80 05 05
clos.gautier@free.fr

VIGNOBLES DE CONSTANCE

ET DU TERRASSOUS
B. P. 32-66302 Terrats
Tél. : 04 68 53 02 50
contact@terrassous.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

JOËL JOIE

9, rue Croix Rousse
3410 Poilhes
Tél. : 06 89 60 15 80



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriesmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77

Fax : 33 (0)5 63 56 16 99

magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.

Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.

Secrétaire de direction : Annick Adami.

Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.

Les rédacteurs : Guy Carrière,

Jean-Luc Denonain.

Rédacteur graphiste : Luc Darlon.

Photographe : Pascal Lattes.

Comptabilité : Maryse Almon, Éliette Bouyssou.

Impression :

Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 Compiègne.

Imprimé en France

SERVICE COMMERCIAL

Guillaume Bosc-Thuriès
guillaume@thuries.fr

SERVICE ABONNEMENT

Florence Assié, Gauthier Amalric
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 : septembre 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



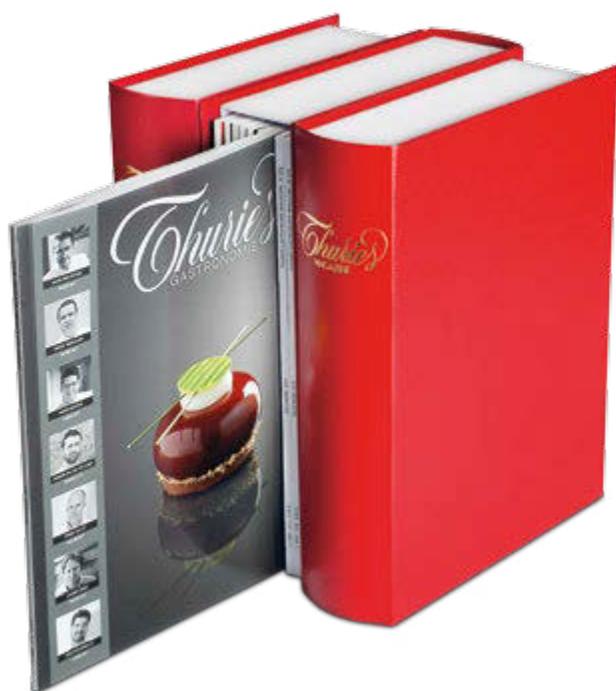
Cher Lecteur,

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 293
octobre 2017



L'album de
Bruno Oger

Villa Archange
au Cannet

Les recettes de
Christophe Aribert
la pâtisserie de
Carole Lesquer

Le Grand Hôtel
Restaurant Les Terrasses
à Uriage-les-Bains

Rendez-vous avec
Fabien Fage

Le Prieuré
à Villeneuve-lès-Avignon

En aparté
Jean-François Girardin
à Paris (20^e)

Tea-time par
Stéphane Romeur
Maison Pariès
à Socoa-Urrugne

L 13681 - 292 - F: 9,90 € - RD

