

Shurrie's

GASTRONOMIE

MAGAZINE



BRUNO OGER
LE CANNET



CHRISTOPHE ARIBERT
URIAGE-LES-BAINS



CAROLE LESQUER
URIAGE-LES-BAINS



FABIEN FAGE
VILLENEUVE-LÈS-AVIGNON



JULIEN OCHANDO
CANNES



JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN
PARIS (20^e)



STÉPHANE ROMEUR
URRUGNE





Venez découvrir notre collection d'**outils féériques** mis à votre disposition pour **sublimer votre savoir-faire**.
Créez des univers, façonnez des pièces désirables et envoûtantes comme autant de délices éphémères.

Piochez dans nos nouveautés un moule bûche original, un décor différenciant ou un transfert festif
pour rendre les fêtes de fin d'année de vos clients magiques !

Et n'oubliez pas la possibilité de faire de votre nom une marque intemporelle,
par la **personnalisation de vos créations à l'infini**.

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

CATASTROPHE NATURELLE, HUMAINE ET TOURISTIQUE

Nul n'a pu passer à côté du drame qui a touché début septembre, la région des Antilles et des Caraïbes. L'ouragan Irma, de catégorie 5, frappa lourdement Saint-Barthélemy, Saint-Martin, les autres îles environnantes ainsi que la Floride aux États-Unis.

Cette catastrophe sans précédent, dont le bilan humain et matériel est effroyable, risque de paralyser la zone pour une longue période.

Saint-Martin et Saint-Barthélemy ont forgé leur réputation et leur économie sur le tourisme essentiellement haut de gamme.

Les complexes touristiques, restaurants et bars n'ont pas été épargnés par la catastrophe et bon nombre d'entre eux furent inondés, partiellement détruits ou tout simplement rasés.

Les dégâts matériels estimés à plus de 1,2 milliard d'euros sur ces deux collectivités d'outre-mer laissent à penser que la reconstruction sera particulièrement longue. La saison touristique qui débute en décembre dans la région semble malheureusement très compromise avec l'impact sur l'économie locale que cela induit.

Dès lors, outre l'action indispensable des autorités publiques autant sur le plan humain que matériel (aide aux victimes, soutien psychologique, sécurité, remise en état des bâtiments publics, organismes de soins, etc.), il était nécessaire que les acteurs du secteur se mobilisent auprès des confrères victimes de l'ouragan. Le soutien et l'empathie n'ont pas tardé !

Les syndicats professionnels ont d'ailleurs obtenu de la part de HCR Prévoyance, dont le rôle est de répondre aux besoins des salariés en difficulté du secteur CHR, des mesures d'urgence ayant pour objet une aide de 1000 euros par salarié pouvant s'accompagner de 500 euros par enfant à charge.

Les représentants du secteur ont, à très juste titre, également demandé à l'État l'activation de la Cellule de continuité économique pour la zone touchée, permettant notamment de réduire ou échelonner temporairement les charges sociales, impôts et taxes afin de permettre aux professionnels d'alléger leur fiscalité et ménager leur trésorerie.

Gageons que la solidarité nationale sera totale et sans faille face à cette tragédie qui devra être partagée.

Dans les Caraïbes, un dicton résume cette dramatique situation :

« Dans ce pays paradisiaque 362 jours par an la nature vous donne tout, le soleil, la mer et la grande végétation. Mais on sait aussi qu'en 3 jours (de cyclone), elle cherchera bien souvent à vous le reprendre ».

Hélas ! 2017 sera marqué par la pertinence de cet aphorisme !

• SOMMAIRE •



8 • L'album de
BRUNO OGER
LA BASTIDE BRUNO OGER
AU CANNET



28 • Les recettes de
CHRISTOPHE ARIBERT
RESTAURANT LES TERRASSES
LE GRAND HÔTEL À URIAGE-LES-BAINS



38 • Les desserts de
CAROLE LESQUER



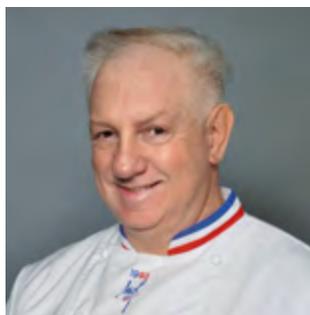
52 • Rendez-vous avec
FABIEN FAGE
LE PRIEURÉ
À VILLENEUVE-LÈS-AVIGNON



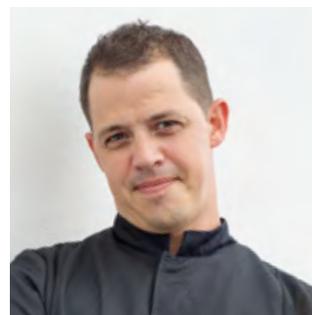
75 • Les amuse-bouches
PAR BRUNO OGER
& CHRISTOPHE ARIBERT



80 • Le mouvement de
CHRISTIAN SINICROPI
PAR JULIEN OCHANDO
GRAND HYATT CANNES
HÔTEL MARTINEZ
Le miel



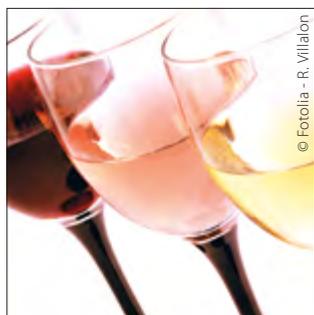
90 • En aparté
JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN
À PARIS (20^e)



96 • Tea time par
STÉPHANE ROMEUR
MAISON PARIÈS
À SOCOA-URRUGNE



106 • La technique sucrée
du mois
PAR NICOLAS POULY
ENSP À YSSINGEAUX
La pâte à cake



110 • Vins & mets
- CÔTES DE BOURG 2012
- IGP PAYS D'OC 2012
- BORDEAUX BLANC 2016
- ST-ÉMILION GRAND CRU 2014

24 • Agenda

48 • Infos

86 • Côté livres

114 • Carnet d'adresses

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

Retrouvez-nous
du 22 au 25 octobre
sur le salon SERBOTEL
au Parc des Expositions
de Nantes.
**Stand 504 - Hall Grand
Palais - niveau 3**

IMPRIMÉ EN FRANCE



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

Ce numéro comporte un encart
jeté sur la diffusion aux abonnés

LE MOT DE LA RÉDACTION

On peut aborder la cuisine de mille façons différentes. Ce mois-ci, nous vous dévoilons les recettes et les techniques de Bruno Oger, de Christophe Aribert et sa chef pâtissière Carole Lesquer et les secrets de Nicolas Fage. Nous vous présentons également le *Mouvement* de Christian Sinicropi imaginé et mis en scène par son chef pâtissier Julien Ochando. Ainsi que le tea-time de Stéphane Romeur.

Nous nous sommes attardés sur le parcours de Bruno Oger et sur celui de Jean-François Girardin, une figure du *Ritz Paris*, un professionnel aux multiples engagements.

Notre magazine transportera donc ses lecteurs sur la Côte d'Azur, plus précisément au Cannet, dans *La Bastide Bruno Oger*, puis à Cannes, dans le mythique hôtel *Martinez*. Ensuite, plus dans les terres, à Villeneuve-lès-Avignon, au *Prieuré* où officie Nicolas Fage. Enfin, ce sera l'Isère, aux *Terrasses* du Grand Hôtel d'Uriage-les-Bains où nous avons rencontré Christophe Aribert et Carole Lesquer. Quant à Stéphane Romeur, il élabore ses tea-time au Pays basque, à Socoa-Urrugne, près de Saint-Jean-de-Luz. Dans les ateliers de la *Maison Pariès*.

Nous vous souhaitons une agréable balade gourmande.

silikomart[®]
professional

Fashion Éclair⁸⁰

Le style intemporel d'une forme parfaite



FASHION ÉCLAIR⁸⁰

Dimension : 130 x 25 x 25 mm

Volume : 80 ml



Le moule est accompagné de dix petits plats et d'un emporte-pièce fonctionnel en plastique.

Un moule spécial conçu par le chef pâtissier Johann Martin

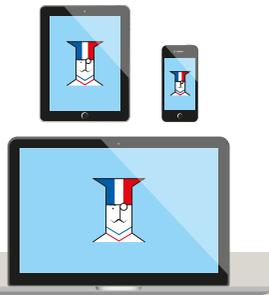


Découvrez toute la gamme :
professional.silikomart.com

100%
PRODUIT
ITALIEN

top white
SILICONE
REGISTERED DESIGN
→ CONÇU
→ PRODUIT
→ CONFECTIONNÉ
EN ITALIE

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

- ▶ Plus de 3000 recettes salées ou sucrées et 12 000 procédés de 400 chefs ;
- ▶ Votre magazine en version numérique ;
- ▶ La galerie-photo de nos reportages.



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

ENTRÉES

- p. 16 - Huîtres Gillardeau n° 2 concombre, menthe et caviar Petrossian
- p. 34 - Artichauts mis en crème, gelée de champignon et chips
- p. 76 - Tomate « Océane », marinée à l'huile d'olive, caillé de chèvre aux herbes potagères
- p. 77 - Pain-beurre
- p. 78 - Betterave, vieux vinaigre, sarrasin et cerise
- p. 79 - Pomme de terre, anguille fumée et vodka

POISSONS

- p. 33 - Féra rôtie au pain, poireau, fenouil et bouillon de bergamote

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 18 - Ormeaux de l'Île de Groix simplement poêlés et artichauts épineux
- p. 19 - Homard breton, andouille de Guémené et sarrasin à l'armoricaine
- p. 30 - Langoustine rôtie, navet et achillée millefeuille
- p. 54 - Blanc de seiche snacké, poulpe de roche et anguille fumée, citron confit, condiment romesco

VIANDES

- p. 22 - Jarret de veau cuisiné 24 heures, pomme purée au beurre demi-sel
- p. 36 - Bœuf rôti, cardamome noire fumée, huile de noix et roquette
- p. 57 - Cœur de ris de veau croustillant, asperges vertes de M. Galis braisées aux morilles, pommes soufflées, jus court
- p. 58 - Cochon gourmand, polenta croustillante et girolles, jus torréfié au cacao amer

VOLAILLES

- p. 35 - Pigeon, poché-rôti, petits pois et menthe

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 61 - Entremets chocolat Jivara, feuillantine noisette, mousse légère au praliné noisette du Piémont
- p. 66 - Mignardises : Dôme vanille / Choco framboise / Crème de citron de Menton
- p. 98 - Belharra
- p. 100 - Luma
- p. 102 - Pavlova
- p. 104 - Tarte chantaco
- p. 108 - Cake citron

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 40 - Chocolat, ajowan, pignon et marjolaine
- p. 43 - Pamplemousse, chartreuse
- p. 44 - Fleur de sureau, thym, citron vert
- p. 45 - Glace Antésite, citron et crumble chocolat
- p. 46 - Raviolo passion, granité citron et sablé breton
- p. 62 - Douceur fraise basilic
- p. 65 - Dôme praliné noisette
- p. 82 - Le miel, nectar naturel, présentation du miel en parfait glacé dans sa cage croustillante.
- p. 84 - Le miel, fleuri, crème glacée déposée sur son croquant au confit de jasmin, note de lavande. Un esprit et l'univers du personnage principal de ce produit... l'abeille.

PAIN

- p. 21 - Pain feuilleté provençal / Gros pain aux céréales / Baguettine épis fleur de sel
- p. 77 - Petit pain palet à la farine de sarrasin

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 106 - La pâte à cake



Présente
Patrick Raingeard

Chef de cuisine de la Table de Patrick Raingeard – hôtel du Cap Estel***** - Èze



Après avoir fait ses classes et peaufiné son tour de main auprès de certains des plus grands chefs contemporains – Alain Passard (*** Michelin), Jacques Maximin chez Le Doyen (**), L'Elysée Lenôtre (**), La Mère Poulard au Mont Saint-Michel et Ladurée Paris aux côtés de Patrice Hardy et Pierre Hermé, ce gourmet passionné a œuvré aux fourneaux du Zebra Square de Monaco, puis du Port Palace où il a conquis de haute lutte son premier macaron. Son credo : « Transcender la simplicité est une forme d'élégance ». Amoureux des produits méditerranéens, cet éco-responsable sait également proposer une gastronomie abordable, en phase avec le nouveau positionnement de l'hôtel Cap Estel*****, où il officie depuis décembre 2011. Patrick Raingeard est le seul Chef des Alpes-Maritimes à avoir été honoré d'une étoile Michelin dans le millésime 2013 du célèbre Guide rouge. Il a également reçu le Gault & Millau d'or Provence-Alpes-Côte-d'Azur en septembre 2013.

Sa recette : **Spirale de sole aux kumquats et citrouille, râpé de bâton de réglisse**

Ingrédients pour 4 personnes

1 Kg	Sole	Couper les soles en filet et les rouler avec Fruit'Purée Kumquat.
8 pièces	Kumquats	Cuire au four vapeur à 54°C à cœur.
½ l	Fumet de poisson	Faire des boules dans la citrouille puis cuire le reste en purée avec le beurre.
10 cl	Vinaigre balsamique	Cuire les boules de citrouille à l'anglaise et les carottes multicolores.
100 g	Beurre	Blanchir les fèves.
1 dl	Huile d'olive	Faire réduire le vinaigre balsamique et le fumet de poisson jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse. Finir la sauce balsamique au beurre.
3	Carottes multicolores	Cuire les kumquats au sirop léger.
50 g	Fèves	
500 g	Citrouille	
20 g	Fruit'Purée Kumquat Capfruit	
50 g	Sucre	
10 feuilles	Mélisse	

Finition

Dresser avec délicatesse les légumes avec la mélisse.
Ajouter la sauce balsamique et les spirales de sole.
Râper un peu de bâton de réglisse.



Fruit'Purée Kumquat Capfruit

Originaire d'Asie, le kumquat est introduit en Europe au XIX^{ème} siècle. Petit fruit rond ou ovale de petite taille, il est le seul agrume dont l'écorce jaune orangé, fine, tendre et sucrée, est comestible crue. Cette purée de kumquat est proposée sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, comme l'ensemble de la gamme Agrumes et non pasteurisée.

L'ALBUM DE Bruno Oger

PAR MARTINE OCCHIPINTI. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
PHOTOS : PASCAL LATTES. ACCORDS VINS & METS : AXEL DERVIEUX.



Bruno Oger...

Un Breton pur iode. Un chef doublement étoilé qui a fait ses classes auprès de Georges Blanc.

En 1995...

Il fut celui à qui le groupe Barrière confia le restaurant de l'hôtel *Majestic* de Cannes, *La Villa des Lys*. Dix ans plus tard, la deuxième étoile brillait sur *La Villa des Lys*.

Aujourd'hui...

Nous retrouvons le chef dans sa *Villa Archange* et son *Bistrot des Anges*. Au Cannet...

Le Cannet...

Les anges se sont nichés dans une bastide du 18^e, devenue *La Bastide Bruno Oger*. Délicieuse demeure située en plein cœur de la ville, à dix minutes de la Croisette de Cannes, implantée sur un terrain arboré de 35 000 m², blottie dans un écrin de verdure... Le tout dans un esprit purement provençal.

Le lieu...

Le lieu est unique. Les arbres centenaires s'y plaisent et diffusent leur ombre, les oiseaux s'y complaisent, les cigales chantent à gorge déployée, et les gourmets s'y régalent autour d'une table où se côtoient des mets plus savoureux les uns que les autres.

Ses distinctions...

Membre des Grandes Tables du Monde et des Relais & Châteaux.
Chevalier des Arts & des Lettres.

La cuisine...

Tout en finesse et légèreté.
Une virtuosité dans le mariage des saveurs, une légèreté dans les fumets et les sauces, une perfection dans l'art des cuissons.
Un chef inspiré. Et un travail main dans la main avec Sylvain Mathy.

Sylvain Mathy...

Non pas un ange, mais un monstre de gentillesse. Chef pâtissier, champion de France

La Bastide Bruno Oger au Cannet - Côte d'Azur



des Desserts en 2002 et partenaire de Bruno Oger dans cette aventure.

Une atmosphère...

L'on y passe là de bienheureux moments dans une atmosphère hyper sereine, chaleureuse et intimiste, où tout coule de source y compris le sourire et le talent limpide du chef. Où tous ont l'air heureux d'être là pour vous servir.

C'est en mai 2010...

Que Bruno Oger a ouvert son hôtel particulier, apportant avec lui un enthousiasme tout neuf, des idées nouvelles et un palais hyper affûté, axé sur l'originalité. Ses plats sont de pures signatures.

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

B. O. : Je suis né le 9 mai 1966 à Lorient, en Bretagne où j'ai passé toute mon enfance.

Vos parents...

Ils étaient restaurateurs, je trouvais le métier difficile, et pourtant, très jeune, j'avais envie d'être cuisinier. Sans doute parce que j'imaginai déjà qu'il existait plusieurs façons d'aborder la profession.

Le lycée hôtelier...

En 1983, je rentre au lycée hôtelier de Dinard. Je passe un CAP puis un BEP de cuisine.

Vos premiers pas en cuisine...

Deux premiers postes de commis, puis un poste de chef de partie dans différentes maisons dont le *Château de Locguénolé*, deux étoiles au guide Michelin. Le chef, Michel Gaudin me propose de me mettre en contact avec plusieurs chefs étoilés, parmi eux : Georges Blanc.

Georges Blanc...

Je ne sais pas si ce fut parce que ma femme venait de m'offrir le livre de cuisine de Georges Blanc, mais, après avoir décliné une première proposition, je me suis rendu chez Georges Blanc.

Chez Georges Blanc...

Subjugué par l'environnement, je propose à Georges Blanc de travailler pour lui six mois sans être rémunéré. Il a accepté... et il m'a payé !

J'ai commencé comme chef de partie au garde-manger, puis j'ai occupé pendant un an le poste de tournant. Une difficile mais très belle année.

Une grande complicité vous liait...

J'accompagnais souvent le chef lors de ses déplacements, à Paris, à l'étranger... Cela renforçait nos relations.

Un souvenir de cette période...

Hélène et moi devons nous marier le 9 septembre 1989. Les faire-part étaient envoyés, tout était organisé. Quelques

jours avant la date prévue, Georges Blanc m'appelle : il doit se rendre à Stockholm pour le lancement d'un bateau. Lorsque je lui ai rappelé la date de mon mariage, il m'a tout simplement répondu, « *j'aimerais que tu viennes avec moi* ». J'ai repoussé la date de mon mariage, et j'ai épousé Hélène le 9 octobre 1989.

Ensuite, Georges Blanc vous envoie à Bangkok...

À l'*Oriental* où il était consultant.

La direction voulait un chef célibataire parlant anglais. Je n'étais pas célibataire et je ne parlais pas anglais...

Georges Blanc m'impose et je reste trois ans et demi.

Votre séjour en Thaïlande...

Ignorant tout de ce pays, Hélène et moi partions un peu à l'aventure. Les six premiers mois furent difficiles. Dans cette grande ville de dix millions d'habitants, tout nous semblait compliqué.

À Bangkok, j'avais trois heures de transport par jour, ma première préoccupation de la journée était de trouver un taxi avec la climatisation.

Vivre à l'étranger...

On approfondit forcément sa réflexion. Dans un pays lointain et différent du nôtre, si l'on veut s'intégrer, il faut s'imprégner de la culture du pays. →



Bruno Oger entre son jeune frère Gwenaël et sa grande sœur Rachel.



Jeune cuisinier auprès de Georges Blanc.



Michel Trama. Une rencontre confraternelle.

Vous y découvriez une certaine ambiance...

Nous habitons en plein centre-ville, dans une résidence où il y avait des Français, des Américains, des Chinois... Tout était prétexte à des rencontres amicales.

L'Oriental...

Je travaillais avec Norbert Kostner, le chef exécutif des neufs restaurants de l'*Oriental*. Je m'occupais du restaurant français et j'étais le seul Français en cuisine. Mon équipe de dix-huit personnes se composait de Thaïs et que de Thaïs.

Norbert Kostner...

Sans doute l'un des plus grands cuisiniers du monde.

Norbert Kostner maîtrisait la cuisine française, italienne, japonaise, thaïlandaise, chinoise... Il parlait six langues et pouvait écrire les menus. À l'*Oriental*, il y avait en tout cent soixante-dix-sept cuisiniers, il y avait des découpages en salle, des buffets avec des pièces énormes... Norbert Kostner supervisait tout.

L'*Oriental* fut le premier et pendant longtemps le seul hôtel au monde à organiser des promotions trois étoiles Michelin. J'y ai côtoyé les plus grands cuisiniers et lorsqu'un chef comme Alain Senderens, Émile Yung, Jacques Pic arrivait, c'était l'événement à Bangkok.

Ce fut toute une époque...

Aujourd'hui, ces événements sont devenus

monnaie courante. Tout s'est simplifié, tout va plus vite...

Je me souviens, Georges Blanc et moi nous nous envoyions les cartes par fax. Aujourd'hui, une photo de menu se transmet par sms...

Les Thaïs...

Des gens qui n'aiment pas perdre la face, ils aiment vivre dans la sérénité et il ne faut surtout jamais crier. Ils sont gentils, très amicaux. L'Amitié, pour eux, c'est important. Ils sont fidèles et respectueux des autres. J'ai beaucoup appris de leur façon d'être et de vivre, de leur culture, j'y ai puisé des éléments dont je me suis fortement inspiré.

Dans quel domaine ?

Dans ma relation à autrui. C'est en Thaïlande que j'ai évolué dans une ouverture aux autres, que j'ai appris à écouter, à être patient et respectueux, à rester positif, de manière à créer, au sein d'une équipe, une ambiance saine et de confiance.

Votre retour en France...

Georges Blanc me propose le poste de chef des cuisines dans son restaurant à Vonnas. Après trois années d'absence, revenir en France avec ce poste, c'était inespéré.

Était-ce ce dont vous aviez envie ?

Mon rêve était d'être chef dans un trois étoiles, je ne dis pas chef d'un trois étoiles... Le chef trois étoiles, c'était Georges Blanc. Moi, j'étais son bras droit.

Vonnas...

Après Bangkok, je ne voulais plus vivre dans une grande ville, je souhaitais avoir du temps, loin de la pollution... Et puis, à Vonnas, je me retrouvais dans la maison qui m'avait formé, c'était l'idéal.

Chez Georges Blanc vous aviez carte blanche...

Tout à fait, sauf pour l'élaboration des cartes. Georges Blanc goûte, valide, contrôle tout. Il est toujours là et même quand il n'est pas là, il est présent. Un grand homme de terrain, qui a fort bien développé son entreprise.

Un jour, vous quittez Vonnas...

Après sept années de collaboration avec Georges Blanc, je pensais qu'il était temps pour moi de vivre une autre expérience, mais il était inenvisageable de vivre cette expérience avec un autre chef trois étoiles.

Pour quelles raisons ?

J'avais trop de liens et d'affinités avec Georges Blanc. Nous sommes d'ailleurs restés très proches, je suis le parrain de sa fille.

À Cannes, vous entrez à La Villa des Lys...

La Villa des Lys était une création au sein de l'hôtel *Majestic*, nous étions à une époque où les hôtels de luxe misaient sur la gastronomie pour asseoir leur renommée.

C'était un juste retour des choses, ne l'oublions pas, la grande cuisine est issue des palaces avec des hommes tels Auguste Escoffier...



Hélène et Bruno avec leurs deux enfants, Joseph et François.



Dans l'atelier d'Hélène, artiste peintre.

Étiez-vous tenu à des objectifs ?

Si au *Majestic* le groupe ne m'imposait rien, il était évident que Diane Barrière-Desseigne avait envie de donner à cet hôtel une dimension gastronomique.

Votre entrée au *Majestic*...

Il me fallait roder un nouveau produit, une nouvelle structure, une nouvelle équipe, j'ai jugé prudent de faire simple. Heureusement, car nous avons eu du monde tout de suite et j'ai pu assurer une régularité dans le travail.

Quel style de cuisine souhaitez-vous proposer ?

Une cuisine iodée, avec beaucoup de produits de la mer.

Une cuisine méditerranéenne ?

Toutes les cuisines sont faites à la fois avec l'esprit d'un terroir et l'expérience, le vécu d'un chef. Certains de mes produits arrivaient de Bretagne.

Vous obtenez rapidement une étoile, puis, en 2005 une deuxième étoile...

Au *Majestic*, ce fut une évolution tranquille, avec une équipe soudée.

Quatorze ans au *Majestic*...

Le *Majestic*, ce fut de belles rencontres et de grandes amitiés : Sylvain Mathy notre chef pâtissier, Jacques mon bras droit...

Sylvain, Jacques et moi, nous ne nous sommes plus quittés. Ils m'ont suivi dans ma nouvelle aventure au Cannel.

Le Cannel...

Je voulais rester sur la Côte d'Azur. Je m'y plais, mon épouse est artiste peintre et elle a toujours été séduite par la luminosité des couleurs, mes enfants ont grandi ici...

Donc, je suis parti à la recherche de quelque chose.

Quelque chose comme un petit établissement ?

J'y ai pensé, mais je ne l'ai jamais envisagé. Un jour, Georges Blanc m'avait dit, « si tu prends un restaurant en-dessous de dix salariés, tu seras esclave de ton restaurant ». Cette phrase est restée gravée dans ma mémoire.

Votre quête d'un établissement...

Je me suis vite rendu compte que le foncier, sur la Côte d'Azur, est inabordable, alors m'est venue l'idée de me rapprocher de la municipalité du Cannel. Peut-être avait-elle un vieux bâtiment abandonné à me louer afin d'y exploiter une activité de restauration.

Et l'on vous a guidé ici...

La bâtisse date du 18^e siècle, elle était taguée, squattée, abandonnée depuis quarante ans.

Votre première visite...

Je suis venu accompagné de mon épouse. Nous nous sommes retrouvés dans la cour de la maison, elle était dans un état pitoyable, mais il y avait aussi les arbres

et nous sommes tombés amoureux des arbres. Nous avons trouvé l'endroit magnifique. À cinq minutes de Cannes.

En quoi cette proximité était-elle si importante ?

Je connaissais le tissu économique de la région, et je savais qu'ici, je n'aurais pas à attendre des mois pour atteindre des objectifs.

Étiez-vous sûr de cela ?

Oui, sincèrement j'y croyais. J'avais une volonté de réussir et j'avais l'appui de la mairie.

Vous signez donc un bail...

Un bail emphytéotique, c'est-à-dire de longue durée.

Je suis donc propriétaire du bail commercial pendant soixante-dix ans.

Votre projet ?

Il fut évalué à presque trois millions d'euros dans sa globalité, clés en main, c'est-à-dire cuisine livrée, les couverts, les serviettes...

Un projet audacieux...

À une période économique compliquée où il est difficile d'obtenir des prêts. J'ai mis sur la table tout ce que j'avais...

J'ai le plus grand respect pour les jeunes qui s'installent à leur compte. Ils relèvent d'immenses défis, ils ont de l'audace. →



Avec son partenaire Sylvain Mathy.



Pour tous les plats proposés à la carte, dès leur conception, Bruno organise avec Hélène, Sylvain et Jacques, une dégustation « situation client », à table, en prenant le temps qu'il faut : « on fait la critique pour voir si notre plat est améliorable ».

Dans cette bastide...

Dans cette bastide vivait James de Coquet... Nous l'ignorions. Je l'ai appris par une dame d'un certain âge qui, un jour est rentrée dans le jardin. Nous étions en plein travaux, je portais des bottes de caoutchouc... elle demande à me parler et me raconte l'histoire incroyable de cette maison.

L'histoire de la maison...

La bastide appartenait à une dame qui s'appelait Alice de Chavane de Dalmassy, elle habitait dans cette maison avec James de Coquet et était une grande amoureuse de la cuisine. N'ayant pas d'héritier, elle avait légué sa demeure à la mairie du Cannet.

Ma visiteuse se retire en me disant, « demain, je reviens avec une surprise pour vous ». Le lendemain, elle réapparaît, apportant avec elle un livre de cuisine écrit en 1975 par Alice de Chavane pour les éditions Flammarion.

Ce livre s'appelle Le Livre Blanc ! Il est dans mon bureau. Le Livre Blanc, vous imaginez !

Serait-ce, selon vous, des coïncidences significatives ?

Il y a parfois des signes qui nous font penser que le cours des choses est harmonieux... La boucle est bouclée.

Vos objectifs en ouvrant la Bastide Bruno Oger ?

Créer un petit restaurant gastronomique, c'est notre passion. Évoluer dans un endroit où l'on puisse s'exprimer, se faire plaisir, réunir le savoir-faire, le savoir-être.

Votre gastro...

Un lieu intimiste avec seulement neuf tables pour un maximum de vingt-cinq couverts.

Vous vous êtes lancé dans d'énormes travaux...

Deux longues années de travaux. De la terre battue jusqu'aux tuiles, nous avons entièrement rénové la bâtisse.

Avec des contraintes énormes puisque la bastide, située à une cinquantaine de mètres d'une chapelle orthodoxe, se localise dans un périmètre classé Bâtiments Historiques.

Tout était contrôlé, tout fut compliqué : les enduits à la chaux, la réfection des persiennes, des tuiles, les couleurs... Il nous était interdit de modifier les ouvertures... Alors qu'avant notre arrivée, c'était une décharge...

Ne vous êtes-vous jamais découragé ?

Bien au contraire, nous nous sommes obstinés. Parce que nous croyions en notre projet et parce que nous étions entourés de belles personnalités.

Votre entourage ?

Pour la réhabilitation des lieux et pour la déco, nous souhaitions être entourés de femmes et de femmes qui n'avaient jamais « fait » de restaurant.

Nous avons donc fait appel à une architecte et une décoratrice qui, sans expérience dans ce domaine, étaient juste au service de leur sensibilité.

Pourquoi ce choix ?

Nous désirions un restaurant qui ne ressemble pas à un restaurant, mais à une maison privée.

La déco...

Nous avons récupéré les vieux meubles. La table d'hôte, qui se trouve actuellement dans les cuisines, était la table de la salle à manger. Nos petites tables de dessert sont des anciennes tables de bridge... Nous avons restauré des petites pièces dans leur jus, dont un meuble Boule.

Tout cela a apporté une patine à l'ensemble. Lorsque nous avons officiellement ouvert les portes de la Bastide, elle donnait l'impression d'avoir au moins dix ans d'exploitation.

Une décoration intemporelle...

La mode se démode et nous ne souhaitons pas être dans la mode.

L'ouverture de la Bastide...

Je voulais impérativement participer à l'ouverture du Festival de Cannes. Mais cette année-là, j'ai décliné l'offre des autres dîners. Je ne me sentais pas de tout gérer, et l'ouverture du restaurant et les dîners du festival.

Après deux années de travaux et de silence, ne craigniez-vous d'être « l'oublié » de vos clients ?

À aucun moment et j'ai eu raison. Toute la clientèle de la croisette est spontanément remontée.



Une belle équipe.

Votre cuisine...

À présent, je fais une cuisine « triodée ».

C'est-à-dire ?

Une cuisine encore plus axée Bretagne : les huîtres, les homards viennent essentiellement de Bretagne, les ormeaux de Groix, l'andouille de Guémené, des galettes de sarrasin...

Rien du Sud ?

L'on y retrouve évidemment le sud, par petites touches... Avec par exemple des artichauts épineux pour accompagner les ormeaux...

Si l'on vous demandait de qualifier votre cuisine ?

Elle reflète mon parcours, ma jeunesse. Mes repères sont en Bretagne. Et la meilleure façon de rester cohérent dans ma démarche est de suivre le fil de ma sensibilité.

Une cuisine sur mesure ?

Je la souhaite différente, et elle va s'accroître.

Bruno Oger, chef d'entreprise...

Je suis patron, mais je suis un salarié dans l'âme. Même si, bien sûr, en tant que chef d'entreprise, je suis en quête d'un chiffre d'affaires.

Vos équipes...

Au total, elles se composent de trente-cinq

personnes. En incluant les cuisines, le service de salle, l'entretien de la maison, le service administratif et la comptabilité. Il y a des jeunes qui arrivent, apportent des nouveautés, une nouvelle dynamique... Et des anciens qui sont là avec la raison, le sérieux, la rigueur...

L'importance d'une équipe...

Le meilleur atout d'une entreprise, c'est son capital humain. Chacun apporte son expérience, son savoir-faire et tous progressent ensemble.

Avons-nous besoin des autres pour se construire ?

Bien sûr. Nous avons besoin des autres pour se construire professionnellement, émotionnellement... Pour mieux se connaître aussi.

Sylvain Mathy et Bruno Oger...

C'est une amitié de vingt ans, une jolie histoire.

Lorsque le projet de *La Villa Archange* a vu le jour, je l'ai très vite envisagé avec Sylvain car il a toujours été l'une des clés de voûte de mon travail, de mes amitiés.

Je lui ai proposé de s'y associer, il a accepté. Il a ses propres parts dans la société.

Vous avez aussi ouvert un bistrot...

Avec Sylvain, nous l'avons vite intégré dans nos projets pour générer du business,

rentabiliser le projet et donc pérenniser l'entreprise.

Parce que la gastronomie, si elle est rentable, elle ne l'est pas dans un petit espace de 20 couverts, avec, tout autour près de 1500 m² de bâti.

Le Bistrot des Anges...

Une moyenne de cent vingt couverts par jour. Hier, nous en avons fait deux cent cinquante.

Votre organisation...

Ici, il n'y a pas de roulement de personnel, à chaque service, vous retrouverez les mêmes personnes.

Nous faisons sept services par semaine. La maison ouvre ses portes le vendredi à midi, le samedi à midi et du mardi soir au samedi soir. Nous ne travaillons ni les dimanches, ni les lundis et ni durant les vacances scolaires de février, de Noël...

Il est important que tous puissent avoir une vie privée.

Deux salles confortables pour accueillir vos hôtes...

Deux salles scindées dans un même univers. Et deux cuisines mutualisées dans un même espace, avec deux équipes différentes, deux fourneaux différents... →



Bruno Oger en compagnie du jury du Festival de Cannes 2013. De gauche à droite : Christoph Waltz, Christian Mungiu, Bruno Oger, Steven Spielberg, Nicole Kidman, Lynne Ramsay, Vidya Balan, Naomi Kawase, Ang Lee et Daniel Auteuil.

L'encadrement...

Un responsable de salle, Éric l'ambassadeur de notre cuisine, chapeaute l'ensemble. Jacques supervise les deux cuisines et Sylvain gère toute la partie pâtisserie.

Vos conseillers les plus proches...

Mon épouse. Elle apporte un regard artistique et extérieur. Sylvain et moi avons souvent la tête dans le guidon, nous avons besoin de gens qui parfois émettent une petite idée. L'idée germe, nous travaillons dessus...

Êtes-vous très présent dans votre entreprise ?

Notre concept est identique à celui d'une maison d'hôtes, je salue mes clients quand ils arrivent, quand ils partent.

Je ferme avec mes équipes de salle, tous les jours et parfois à une heure du matin.

Ce qui a marqué votre carrière ?

Incontestablement le Festival de Cannes. Cela fait plus de vingt ans que je fais l'ouverture du festival.

J'ai participé au 50^e, au 60^e anniversaire, au 70^e anniversaire...

Cette année, 800 couverts. Un parterre de stars... La fidélité dans la relation avec le festival, elle est merveilleuse.

La force d'un restaurant ?

Sa clientèle locale. Une saison ne dure que quelques semaines.

Que faut-il pour réussir dans le métier ?

Si un jeune cuisinier a la volonté, le savoir-faire et le savoir-être, il a de fortes chances de réussir dans le métier.

Ce que vous ne supportez pas en cuisine...

Le non-respect des produits de saison. La nature est belle et elle nous guide dans l'élaboration des cartes. Et puis, surtout, il est important d'utiliser le produit à sa meilleure maturité.

La saison des asperges est courte et précise.

Les voyages...

La Thaïlande est ma destination favorite. Lorsque j'arrive à Bangkok, je suis toujours pris par cette chaleur étouffante, cette humidité forte, les bruits et cette odeur de cuisson de riz...

Que cela vous évoque-t-il ?

Cela rappelle à ma mémoire un épisode magique de notre vie. Hélène et moi avons vingt-trois ans, nous étions jeunes expatriés... Nous nous imprégnions de la culture, des coutumes du pays.

Nos deux enfants sont originaires de Thaïlande. François avait neuf mois lorsque nous l'avons adopté et Joseph deux ans et huit mois, ils ont grandi en France et nous font souvent remarquer que nous sommes plus Thaïs qu'eux.

Êtes-vous un homme heureux ?

Très heureux. La bastide est belle avec sa terrasse, ses marronniers et ses tilleuls. Nous entendons le chant des cigales et de familles entières de perruches...

Nous sommes tombés, mais vraiment tombés amoureux de l'espace. Nous avons tout de suite jaugé les infrastructures, les surfaces... Nous sommes dans un univers urbanisé, pourtant l'on se croirait à Saint-Rémy-de-Provence. C'est la magie du lieu.

Et puis, c'est une vraie fierté pour nous d'avoir récupéré nos deux étoiles en moins d'un an. Ce jour-là, j'ai pleuré. Je savais que l'entreprise se renforçait.

En une journée, nous avons reçu six cents appels téléphoniques. Les jours qui ont suivi, nous avons enregistré des réservations du monde entier.

Nous sommes aussi très fiers d'adhérer aux Grandes Tables du Monde et aux Relais & Châteaux.

Avez-vous le sentiment d'avoir réussi ?

Je ne dirais pas que nous avons réussi parce qu'on n'a jamais réussi, je dirais que nous sommes allés vers des choses qui nous correspondent.

Des projets ?

Je souhaite juste continuer à proposer la cuisine que j'aime.

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



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

Production limitée, réservée aux expert.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Huîtres Gillardeau n° 2 concombre, menthe et caviar Petrossian

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 Huîtres (Gillardeau n° 2)
4 Feuilles de menthe
1 Citron caviar
2 Concombres

Pickles concombre, menthe :

- 250 g Vinaigre balsamique blanc
200 g Sucre
50 g Feuilles de menthe poivrée
1 Concombre

Huile de menthe :

- 300 g Huile d'olive
30 g Feuilles de menthe

Mousseux jus d'huître :

- 300 g Jus d'huître
200 g Crème liquide
4 Feuilles de gélatine 150 blooms
trempées et pressées (soit 8 g)

- QS Sel, poivre
40 g Caviar (Petrossian)
30 g Échalote confite
1 Zeste de citron vert

PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres, jeter la première eau et réserver la seconde puis ébarber chaque huître et les réserver au froid.

Tailler les feuilles de menthe en fine brunoise.

Vider l'intérieur du citron caviar.

Peler les concombres et à l'aide d'une mandoline japonaise, tailler des fines lamelles (de 13 x 2,5 cm), les réserver au froid.

PICKLES CONCOMBRE, MENTHE

Chauffer le vinaigre balsamique blanc avec le sucre, verser sur les feuilles de menthe poivrée, puis laisser infuser pendant 30 minutes.

Éplucher le concombre, le détailler en rondelles, le mettre sous vide avec le sirop obtenu et les réserver au froid pendant 12 heures avant utilisation.

HUILE DE MENTHE

Tiédifier l'huile d'olive à 55 °C, verser sur les feuilles de menthe et laisser infuser pendant 1 heure environ. Mixer puis passer à l'étamine et réserver.

MOUSSEUX JUS D'HUÎTRES

Tiédifier le jus d'huître avec la crème, ajouter la gélatine. Assaisonner, verser dans un siphon d'1 litre, gazer 1 fois et réserver au froid.

MONTAGE

Chemiser un moule à nonnette (de 4 x 2,5 cm) avec une bande de rhodoïd, déposer dans le fond une rondelle de pickles concombre, menthe puis l'échalote confite et une huître. Faire prendre au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler trois montages dans une assiette, déposer dessus la brunoise de menthe, le citron caviar et le caviar, puis envelopper d'une fine lamelle de concombre et couvrir avec le mousseux jus d'huître.

Décor : zeste de citron vert.

VIN CONSEILLÉ

Côtes Catalanes blanc - « Iglesia Vella » 2015 - Domaine Roc des Anges - Marjorie et Stéphane Gallet.

Vin fin, rond et minéral porté par une belle acidité et une finale saline.





Ormeaux de l'Île de Groix simplement poêlés et artichauts épineux



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

20 Ormeaux (de l'Île de Groix)
4 Artichauts épineux
QS Huile d'olive, beurre,
sel, poivre
2 Gousses d'ail
1 Branche de thym
150 g Vin blanc
300 g Bouillon de légumes

Sauce :

2 Échalotes ciselées
250 g Champagne brut
1 l Fumet de poisson
200 g Crème liquide
2 Huîtres ébarbées
100 g Beurre

PRÉPARATION

Réserver les ormeaux au froid, à couvert d'eau, pendant 48 heures en renouvelant l'eau 2 fois ; les ormeaux vont s'attendrir naturellement.

Décoquiller les ormeaux, retirer la barbe et les viscères, les brosser sous un filet d'eau. Égoutter sur un linge et réserver au froid.

Tourner les artichauts et retirer le foin. Dans une cocotte, chauffer de l'huile d'olive avec du beurre, ajouter les gousses d'ail en chemise, la branche de thym et les artichauts tournés. Assaisonner, déglacer au vin blanc, réduire de moitié et mouiller au bouillon de légumes. Cuire le tout à feu moyen, pendant 10 minutes environ. Refroidir les artichauts dans leur cuisson. Réserver.

SAUCE

Réduire de moitié les échalotes ciselées avec le champagne. Mouiller au fumet de poisson, réduire à nouveau de moitié. Crémier, porter à ébullition puis hors du feu mixer la sauce avec les huîtres ébarbées et monter au beurre. Passer à l'étamine, rectifier l'assaisonnement, réserver.

CUISSON

Assaisonner les ormeaux, les saisir très rapidement sur les 2 faces avec un filet d'huile d'olive et du beurre. Égoutter, poivrer et dresser aussitôt.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser la sauce, dresser les ormeaux et un artichaut coupé en cinq.

VIN CONSEILLÉ

Vouvray blanc - « Le Peu Morier » 2014 - Domaine Vincent Carême.
Vin bien équilibré avec une bouche généreuse et fraîche, des arômes de poire mûre et de belles notes florales.

Homard breton, andouille de Guémené et sarrasin à l'armoricaine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Homards de 600/800 g (bretons)

QS Huile d'olive, sel, poivre, beurre

Sauce armoricaine :

1 Carotte émincée

1 Oignon émincé

1 Branche de céleri émincée

100 g Cognac

200 g Vin blanc

2 Gousses d'ail

1 Bouquet garni

1 Tomate émincée

200 g Crème

50 g Beurre

Appareil à crêpe :

125 g Farine de sarrasin

125 g Farine de froment

5 g Sel

400 g Eau

10 g Miel

1 Andouille de Guémené en fines tranches

100 g Purée d'oignon

PRÉPARATION

Décortiquer les queues des homards à cru, retirer les pinces et réserver les têtes pour la sauce. Cuire les pinces dans de l'eau bouillante salée, pendant 9 minutes environ. Refroidir puis décortiquer et

réserver au froid.

Enrouler les queues des homards dans un papier film, les précuire dans un four vapeur à 68 °C pendant 3 minutes, stopper la cuisson dans de l'eau glacée puis les réserver au froid.

SAUCE ARMORICAINE

Dans un four à 180 °C, torréfier les têtes des homards pendant 15 minutes environ, puis les concasser.

Dans une cocotte, chauffer de l'huile d'olive et du beurre, saisir rapidement la garniture aromatique (carotte, oignon et céleri-branche émincés). Ajouter les têtes des homards, flamber au cognac, déglacer au vin blanc puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter l'ail, le bouquet garni et la tomate, cuire le tout pendant 20 minutes environ ; écumer pendant la cuisson. Verser la crème, poursuivre la cuisson pendant 10 minutes, retirer l'ail et le bouquet garni, mixer, passer et réduire de moitié. Monter au beurre, passer à l'étamine, rectifier l'assaisonnement et réserver.

APPAREIL À CRÊPE

Tamiser la farine de sarrasin et la farine de froment ensemble, ajouter le sel et verser l'eau au fur et à mesure, ajouter le miel

puis passer à l'étamine. Laisser reposer au froid pendant 1 heure.

Cuire des crêpes de 28 cm de diamètre, les recouvrir avec la purée d'oignon, puis disposer des tranches fines d'andouille de Guémené et rouler le tout. Envelopper dans un papier film et réserver au froid.

CUISSON

Détailler en tranches épaisses les rouleaux de crêpes à l'andouille de Guémené et les colorer avec du beurre.

Finir de cuire les queues et les pinces des homards dans une poêle et du beurre moussieux puis les détailler en tronçons.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un tronçon de queue de homard et deux de pince. Ajouter une tranche de rouleau de crêpe puis verser la sauce armoricaine.

VIN CONSEILLÉ

Meursault 1^{er} Cru - « Les Perrières » 2013 - Lucien Le Moine.

Vin ample et précis avec beaucoup de profondeur ; un fruit mûr et d'élégantes notes toastées.





Pain feuilleté provençal

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PETITS PAINS

850 g Farine « Prouvènço »
(des Moulins Céard)

15 g Sel (de Guérande)

500 g Eau

40 g Huile d'olive

12 g Levure de boulanger

Beurre de pistou :

125 g Beurre sec

125 g Pistou maison

200 g Parmesan

PÉTRISSAGE

Dans un pétrin, pétrir les farines avec le sel et l'eau pendant 2 minutes en vitesse 1. Laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante. Ajouter l'huile d'olive et la levure, pétrir en vitesse 1 pendant 4 minutes puis en vitesse 2 pendant 6 minutes.

POINTAGE

Pendant 1 heure, rabattre et réserver au froid pendant 24 heures.

BEURRE DE PISTOU

Travailler le beurre en pommade, ajouter le pistou puis mettre en forme de carré de 5 cm de côté et bloquer au froid à couvert d'un papier film.

FAÇONNAGE

Peser 1,350 kg de pâte à pain « Prouvènço », étaler la pâte froide en un carré de 25 cm de côté. Disposer le beurre de pistou au centre, refermer le pâton et donner 3 tours simples. Étaler une bande de pâte de 50 cm de longueur et 30 cm de largeur, humidifier le dessus, rouler et bloquer au grand froid. Tailler des petits pains de 55 g, les déposer dans des emporte-pièces inox carrés chemisés de papier cuisson.

POINTAGE

Laisser pointer pendant 45 à 60 minutes à température ambiante.

CUISSON

Badigeonner les petits pains avec du pistou maison puis cuire dans un four à sole à 240 °C pendant 15 minutes. Démouler à chaud et poser dessus une pastille de parmesan. Finir la cuisson dans un four à 240 °C pendant 4 minutes environ. Au moment, réchauffer dans un four à 240 °C pendant 1 minute.

Gros pain aux céréales

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GROS PAIN

210 g Farine de tradition T. 65
(des Moulins Céard)

350 g Farine de meule T. 80
(des Moulins Céard)

12 g Sel (de Guérande)

60 g Mélange de 5 graines torréfiées
(sarrasin, lin brun, lin jaune, tournesol, pavot)

350 g Eau

120 g Levain liquide

5 g Levure de boulanger

PÉTRISSAGE

Dans un pétrin, pétrir les farines avec le sel, les graines torréfiées et l'eau pendant 2 minutes. Laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante, ajouter le levain liquide et la levure, pétrir en vitesse 1 pendant 10 minutes puis en vitesse 2 pendant 3 minutes.

POINTAGE

Pendant 30 minutes, rabattre et laisser à nouveau pointer pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Façonner un gros pain, déposer dans un banneton. Couvrir d'un linge et refroidir en cellule pendant 20 minutes pour stopper la fermentation et réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

CUISSON

Placer le gros pain sur la pelle à four, fariner le dessus légèrement, grigner (inciser) 5 fois puis cuire dans un four à sole à 240 °C pendant 30 minutes environ. Trancher au moment.

Baguettine épis fleur de sel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 BAGUETTINES

550 g Farine de tradition T. 65
(des Moulins Céard)

330 g Farine de meule T. 80
(des Moulins Céard)

520 g Eau

20 g Sel (de Guérande)

8 g Levure de boulanger

200 g Levain liquide

QS Fleur de sel (de Guérande)

PÉTRISSAGE

Dans un pétrin, pétrir les farines avec le sel et l'eau pendant 2 minutes. Laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante, ajouter le levain liquide et la levure, pétrir en vitesse 1 pendant 10 minutes puis en vitesse 2 pendant 3 minutes.

POINTAGE

Pendant 1 heure, rabattre et réserver au froid pendant 24 heures.

FAÇONNAGE

Diviser la pâte en 10 pâtons de 160 g. Les façonner en baguettines de 30/35 cm de longueur et les saupoudrer de farine.

APPRÊT

Pendant 45 à 60 minutes à température ambiante.

Tailler partiellement avec des ciseaux en 6 épis et parsemer de fleur de sel (de Guérande).

CUISSON

Cuire dans un four à sole à 240 °C pendant 12 minutes environ.

Au moment, réchauffer dans un four à 240 °C pendant 1 minute.

Jarret de veau cuisiné 24 heures, pomme purée au beurre demi-sel



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Jarret de veau
 - QS Huile d'olive, sel, poivre
 - 40 g Beurre demi-sel
 - 1/2 Botte de thym
 - 4 Feuilles de laurier
- Sel aux épices :**
- 20 g Fleur de sel (de Guérande)
 - 10 g Orange séchée en poudre
 - 10 g Genièvre en poudre
 - 5 g Ail déshydraté en poudre
 - 5 g Poivre noir moulu
 - 5 g Romarin haché

Pomme purée au beurre demi-sel :

- 1 kg Pommes de terre (ratte)
- 300 g Lait
- 300 g Beurre demi-sel

Jus de viande :

- 200 g Jus de veau
- 40 g Beurre
- 1 Orange

PROCÉDÉ

Dans une cocotte, colorer le jarret de veau sur l'os avec de l'huile d'olive. L'assaisonner puis le mettre sous vide avec le beurre demi-sel, 100 g d'huile d'olive, le thym et le laurier. Cuire dans un four vapeur à 68 °C pendant 24 heures. Refroidir puis détailler en tranches épaisses.

SEL AUX ÉPICES

Mélanger les ingrédients cités, réserver au sec.

POMME PURÉE AU BEURRE DEMI-SEL

Cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau salée (départ à froid). Les peler puis les passer au presse-purée, ajouter le lait et le beurre demi-sel, rectifier l'assaisonnement.

JUS DE VIANDE

Porter le jus de veau à ébullition puis hors du feu, le monter au beurre noisette et assaisonner.

FINITION

Réchauffer les tranches de jarret de veau dans un four à 68 °C pendant 20 minutes environ puis les glacer avec le jus de viande, les assaisonner avec le sel aux épices et râper dessus le zeste de l'orange.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une tranche de jarret de veau puis une quenelle de pomme purée au beurre demi-sel. Verser le jus de viande.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Languedoc rouge - « Syrah Leone » - Domaine Peyre Rose.
Vin dense et puissant aux tannins soyeux de fruits noirs, pruneau, épices, et des notes balsamiques.

FONDÉE EN 1874

Wolfberger Gastronomie

WOLFBERGER SUBLIME L'ORIGINALITÉ & L'AUDACE
DE VOS CRÉATIONS CULINAIRES



FOIE GRAS & CHUTNEY
DE POTIRON CORSÉ
ET SON PETIT
PAIN VAPEUR

à la LIQUEUR ÉPICES
WOLFBERGER.

Création de Stéphane Pitré

Wolfberger, artisan distillateur pour la gastronomie professionnelle : EAUX-DE-VIE, SPIRITUEUX ET LIQUEURS.
Rencontrez notre réseau d'experts pour les tester et amener originalité et fruité à vos créations culinaires.

Renseignements : contact@wolfberger.com / 03 89 22 20 94 / www.wolfberger.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

AGENDA

UN SOMMELIER DANS MON CANAP'

DU 2 AU 28 OCTOBRE, À PARIS

Les formules pour néophytes et pour amateurs avertis restent les mêmes : on choisit une date, ses convives et un des sommeliers phares de l'appellation Crozes-Hermitage pour une soirée à domicile. Le sommelier s'occupe de tout : bouteilles, crachoirs, initiation...

www.unsommelierdansmoncanap.com

OKTOBERFEST PARIS

DU 5 AU 14 OCTOBRE, À PARIS (19^e)

La traditionnelle fête de la bière de Munich revient dans la capitale pour la troisième année. Dans une ambiance typiquement bavaroise : gastronomie, dégustation de bières, costumes, chants, art du brassage, concours de porter de chopes, cancan, fanfare...

www.oktoberfestparis.fr

SALON EUROPÉEN DU SAKÉ ET DES BOISSONS JAPONAISES

DU 7 AU 9 OCTOBRE, À PARIS (15^e)

Véritable voyage culturel et gastronomique, le salon réunit amateurs de sakés et professionnels du milieu de la gastronomie et des boissons. Cette année, carte blanche sera donnée à des chefs parisiens, tels Kei Kobayashi ou Jacques Genin. Chacun révélera ses créations lors de son propre atelier-dégustation. Les participants pourront ainsi découvrir, en sa compagnie, un menu entièrement pensé par ce dernier en accord avec des sakés d'exception. Un nouvel espace d'expériences gustatives sera proposé afin que le plus grand nombre puisse découvrir à son propre rythme différents accords entre saké et produits du terroir.

www.salon-du-sake.fr

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 9 AU 15 OCTOBRE, PARTOUT EN FRANCE

Placée sous le Haut Patronage du ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, La Semaine du Goût s'engage pour promouvoir l'éducation au goût et le bien-manger. Chaque année, plus de 200 000 enfants accueillent des professionnels dans leurs classes, des centaines de professionnels de la terre à l'assiette proposent dans leurs restaurants, fermes, exploitations, collectivités locales, associations, universités, des animations autour du goût. Cette 28^e édition est placée sous le thème du « Goût du Partage ».

www.legout.com

SOIRÉE CHAMPAGNE

LE 12 OCTOBRE, AU CASTELLET

La table gastronomique de l'Hôtel du Castellet accorde pour la 6^e année consécutive ses mets aux champagnes pour une explosion en bouche hors du commun. Trois récoltants indépendants seront à l'honneur pour délivrer la plus fine sélection des grands champagnes et cuvées authentiques, utilisant les méthodes traditionnelles pures champenoises.

www.hotelducastellet.net

LA VAISSELLE DES CHEFS

LES 14 ET 15 OCTOBRE, À LYON

Une étonnante vente au public de la vaisselle, des ustensiles de cuisine et de la décoration de table dont les chefs ne se servent plus. Les chefs et maisons présents : Régis & Jacques Marcon, Emmanuel Renaut, Michel Rochedy et Stéphane Buron, William Frachot, Pierre Orsi, Dominique et Alain Vavro, Le Pré aux Clers, La fine Fourchette, Pillivuyt...

www.lavaisseledeschefs.com

FÊTE DU MIEL ET DE LA GASTRONOMIE

LES 14 ET 15 OCTOBRE, À ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

Pendant deux jours, les apiculteurs ont à cœur de partager leur passion, avec au programme : de nombreux stands, des animations ludiques, ateliers culinaires, ventes de miels et produits du terroir, dégustations, découvertes et démonstrations, concours...

www.roquebrunesurargens.fr

SALON RESTONOUVO

DU 15 AU 17 OCTOBRE, À AVIGNON

Rendez-vous privilégié pour tous les professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du commerce alimentaire, le salon RestoNouvo propose de faire le point sur les innovations et les dernières tendances.

www.restonouvo.com

LA JOURNÉE DES JEUN'S CHEFS

LE 16 OCTOBRE, À MONTBÉLIARD

Cette 7^e édition explore le thème de l'Art. Les jeunes apprentis et leurs mentors seront aux fourneaux pour concocter un repas exceptionnel. De grands chefs seront présents afin de transmettre leur savoir-faire aux majors des promotions de boulangerie, cuisine, pâtisserie et restauration des cinq CFA de Franche-Comté. Au casting de cette nouvelle journée, des chefs étoilés : Jean-Paul Jeunet, Hugues Droz, Jean-Michel Turin, Marc Faivre, Romuald Fassenet, Christian Pilloud, Olivier Prevot-Carme, Philippe Zeiger, et les chefs pâtisseries : Mickaël Azouz, Joël Baud, Éric Vergne...

www.cfa-montbeliard.org

16^e RALLYE DE LA SAINTE-VICTOIRE

LE 21 OCTOBRE, DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE

À bord de son bolide, on parcourt les chemins truffés d'énigmes et de défis pour découvrir les caves, rencontrer les vignerons, comprendre la vinification et s'initier à la dégustation.

www.vins-sainte-victoire.com

NATEXPO

DU 22 AU 24 OCTOBRE, À PARIS-VILLEPINTE

Accélérateur des Bio-Tendances, le salon international des produits biologiques déniche tendances et innovations tout en mettant en lumière les produits star de demain. À travers de nombreux temps forts, le marché bio est attendu : boissons et aliments fonctionnels, sans allergène, raw food, hyperprotéines végétales, 100 % local, vegan...

www.natexpo.com

AGENDA

SALON SERBOTEL

DU 22 AU 25 OCTOBRE, À NANTES

À travers ses ateliers, ses dégustations et ses animations, ce grand rendez-vous des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche promeut la gastronomie, la créativité, l'innovation et le savoir-faire.

www.serbotel.com

FESTIVAL DU CHÂTEAU GOURMAND

DU 27 AU 29 OCTOBRE, À BRÉLÈS

Initié il y a trois ans, le festival fait la part belle à la gastronomie bretonne. Cette année, pas moins de seize chefs seront présents aux côtés d'une quinzaine de producteurs pour un programme chargé en animations et dégustations. La manifestation gourmande, parrainée par Gilles Pudlowski, propose conférences, ateliers culinaires et œnologiques, dîners de gala...

www.lechateaugourmand.fr

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

LES 28 ET 29 OCTOBRE, À ROMORANTIN

L'événement solognot fête ses quarante ans. Au programme : dégustation et vente des produits locaux, savoir-faire des producteurs et des professionnels des métiers de bouche, nombreux concours dont le Championnat du monde de lièvre à la royale, démonstrations...

www.jgs.romorantin.net

SALON DU CHOCOLAT

DU 28 OCTOBRE AU 1^{er} NOVEMBRE, À PARIS (15^e)

Rendez-vous mondial incontournable pour les passionnés de chocolat, le salon propose une programmation riche : conférence, traditionnel défilé de robe, spectacle, atelier, concours, des recettes en live avec plus de 100 chefs, chefs pâtisseries, jeunes talents et chocolatiers de renom. Sans oublier les sculptures. Richard Orlinski, l'un des plus célèbres artistes contemporains, signera cette année, en complicité avec le pâtissier Yann Couvreur une nouvelle surprise chocolatée monumentale. C'est aussi la plus grande offre de chocolat avec la présence des pays producteurs de cacao.

www.salon-du-chocolat.com

17^e ÉDITION



SERBOTEL

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

TÉLÉCHARGEZ
VOTRE BADGE GRATUIT
SUR WWW.SERBOTEL.COM
GRÂCE AU CODE : PLM



AGENDA DES CONCOURS

CHEF IRON'COOK FRANCE

Parrainée par le chef et Meilleur Ouvrier de France Virginie Bassetot (*La Réserve de Genève*), la deuxième édition de ce défi culinaire s'adresse à tous les cuisiniers âgés de 23 ans au minimum. 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

68^e PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers ou cuisinières ayant 25 ans révolus, employés dans la restauration ou l'hôtellerie.

Les candidats se départageront sur les thèmes suivants :

- **l'entrée** : 8 portions individuelles de quiche lorraine, réalisée et dressée sur assiette. À utiliser impérativement : une pâte brisée ou feuilletée ou à pain, des œufs extra, de la crème fraîche, du lard paysan ;
- **le plat principal** : une raie bouclée garnie de farce 100 % végétale pour 8 personnes. Il sera accompagné d'un jus ou d'une sauce servie dans une saucière ; une première garniture individuelle, libre, à base de produits de saison ; une deuxième garniture individuelle, essentiellement composée de poireaux ; une troisième garniture unique composée de 40 pièces de gnocchis « in hoc en niçois ».

L'épreuve pratique se déroulera lundi 29 janvier 2018 dans les locaux de l'École de gastronomie française Ferrandi.

Date limite d'inscription : 25 novembre 2017

Renseignements : www.club-prosper-montagne.fr

Inscriptions : Monsieur le Président du Club

Prosper Montagné - 45, rue Saint-Roch - 75001 Paris

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 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 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

5^e CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Le concours est réservé aux élèves et apprentis des lycées et CFA, BP, Terminale bac professionnel ou technologique, aux élèves en 1^{er} et 2^e année de BTS, de la filière des métiers de la restauration. Six classes finalistes, représentées par un élève cuisinier et un élève service et communication, supervisés par leur coach enseignant, seront sélectionnés par le parrain du concours Arnaud Lallement (*L'Assiette Champenoise* à Reims) et Cédric Maigret, enseignant culinaire et lauréat de l'édition 2017.

Les équipes concourront sur les thèmes choisis par Arnaud Lallement :

- **le plat** : une recette de flétan rôti, accompagné de deux garnitures libres, le tout mettant en avant un terroir. À envoyer chaud ;
- **le dessert** : recette libre à base de crème, jouant sur l'acidité, le moelleux et le craquant. À envoyer chaud ou froid.

La finale se tiendra le 28 mars 2018 au Lycée Jean-Drouant à Paris.

Date limite d'inscription : le 15 décembre 2017

Inscriptions : www.president-professionnel.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 références 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 cuisse 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 sera organisée le 6 février 2018, lors du salon Agecotel à Nice.

Date limite d'inscription : 15 décembre 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

AGENDA DES CONCOURS

INTERNATIONAL CATERING CUP - SÉLECTION FRANCE

Ce concours est dédié à tous les professionnels des métiers de bouche âgés d'au moins 23 ans et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur, en tant que salarié ou chef d'entreprise. Les participants doivent être organisés en équipes de deux personnes, dont obligatoirement un chef d'équipe avec sa domiciliation professionnelle en France. Il n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France. La finale se déroulera les 28 et 29 janvier 2018, lors du Salon Smahrt à Toulouse.

La sélection nationale représentera la France lors de la 6^e édition de l'International Catering Cup 2019 (ICC 2019) qui aura lieu au Sirha le samedi 26 janvier 2019.

Date limite d'inscription : 31 octobre 2017

Renseignements : 01 44 29 90 64

Inscriptions auprès de la Confédération nationale des Charcutiers-Traiteurs :

- par voie postale : 15, rue Jacques-Bingen - 75017 Paris

- par mail : icc@cateringcup.com

TROPHÉE JEAN ROUGIÉ DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE

Le Trophée Jean Rougié est ouvert aux jeunes talents de la cuisine française : aux élèves inscrits en terminale bac professionnel option cuisine ou brevet professionnel, ainsi qu'aux étudiants en BTS, en formation scolaire, ou par alternance de toute la France, âgés de 18 ans au minimum et de 25 ans au maximum.

Deux plats seront à réaliser :

- **une pièce froide** : aspic de foie gras et truffe associé dans sa composition à une volaille, un poisson ou un crustacé. Il sera accompagné d'une garniture et d'une sauce.

- **une recette chaude** imposée à base de truffes et de foie gras, servie à l'assiette pour 8 personnes.

Le concours se tiendra le 20 janvier 2018, à l'occasion de la Fête de la Truffe à Sarlat (Dordogne).

Date limite d'inscription : 24 novembre 2017

Renseignements et inscriptions auprès de madame Audrey Hurbain

- par téléphone : 05 59 77 78 40

- par mail : audrey.hurbain@euralis.com

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
PRÉSTIGE

PLUS DE 20 MOF
ET CHEFS ÉTOILÉS
PRÉSENTS

Infos et inscriptions :

www.gourmest.fr ☎ +33 (0)3 87 55 66 00



LES RECETTES DE Christophe Aribert



Un papa cuisinier, un grand-père boulanger, un arrière-grand-père paysan... Christophe Aribert a toujours baigné dans un univers où la bonne chère faisait merveille. Pourtant, il n'a pas tout de suite suivi le chemin que lui avaient dessiné les fées de la gastronomie.

Les débuts

Un début peu prometteur, pas passionné, peu motivé... Il a fallu attendre l'école hôtelière et les premières expériences professionnelles pour se rendre à l'évidence. *« Tout ce que j'ai voulu brûler dans un premier temps, j'ai dû me résoudre à l'accepter. Je me suis aperçu que j'étais un cuisinier et que ce métier m'animait. »*

Quelques-unes des plus belles tables de la gastronomie française, comme *La Tour d'Argent* avec Manuel Martinez ou *l'Hôtel de Crillon* époque Constant.

Depuis dix-sept ans, il est le chef du restaurant *Les Terrasses du Grand Hôtel* à Uriage-les-Bains.

La sincérité en étendard

En constante évolution, il y distille aujourd'hui une cuisine plus épurée, de plus en plus intuitive et personnelle, dont le leitmotiv est la sincérité. *« Je m'inspire de ce que je suis et ce que je ressens profondément. La sincérité est la trame reliant le premier au dernier plat. Une sincérité par rapport à un produit local, à la mise en valeur de mon territoire, de mon patrimoine. »*

Le chef a ancré le produit au cœur de ses créations. Des produits issus majoritairement de cette région iséroise à laquelle il est viscéralement attaché.

Une cuisine d'émotion

L'émotion, un autre maître-mot de Christophe Aribert, qui revient comme une rengaine. *« La complexité doit se passer en*



Les Terrasses - Grand Hôtel à Uriage-les-Bains

amont, dans les cuissons et dans les assaisonnements, l'assiette doit être lisible et compréhensible lorsqu'elle arrive sur la table pour ne susciter rien d'autre qu'une émotion. »

Touche-à-tout

Cuisine, sport, mais aussi photos, édition... Christophe Aribert est un touche-à-tout. « Il est important d'avoir plusieurs cordes à son arc. Toutes les expériences extérieures nourrissent la créativité d'un chef et l'épanouissement d'un homme. »

Le sport

Féru de sport, comme la randonnée en montagne, le ski, le kitesurf, le vélo, le chef s'est créé un univers parallèle avec d'autres passions. Souvent, il entraîne ses équipes dans ses escapades : « J'ai une équipe magique. Ces moments permettent de vivre des moments exceptionnels. J'aime cette fraternité, cette présence humaine forte lorsque nous faisons de longues marches ensemble. »

Les livres

« Faire un livre était une très belle expérience, il permet d'exister autrement. Nos recettes sont éphémères, elles correspondent à un moment T de notre existence de chef. Les retranscrire permet de laisser une trace dans le temps, et au-delà aller vers l'autre et faire de belles rencontres. »

Les récompenses

Gault & Millau d'Or, deux étoiles au guide Michelin, Prix du livre gourmand du Figaro... « Chaque récompense est intrinsèquement plaisante à recevoir. Évidemment. Mais si vous êtes épanoui et vos équipes le sont aussi, vous les recevez mieux. Elles sont encore plus belles. L'épanouissement et le bien-être sont les moteurs de nos vies. C'est ce qu'il reste le jour d'après, il convient de rester humble face à cela. »

Au-delà des rêves

Autrefois peu enclin à suivre la voie de la gastronomie, Christophe Aribert met de l'envie et de la conviction dans tout ce qu'il fait. « Il faut savoir aller au-delà de ses rêves même si le chemin est parsemé d'embûches, de complexité. »

Mais qu'est-ce qui a donc poussé Christophe Aribert à se passionner autant ? « L'humain. Chaque rencontre est unique, chaque échange est unique. Rencontre et échange sont le sel de notre métier. Cela nous nourrit tous les jours. »

« Si l'on remplaçait l'humain au centre de toutes nos préoccupations, le monde se porterait certainement mieux. Il faut en avoir pleinement conscience. »

Le métier de chef

Pour le chef, faire ce métier et aimer profondément les autres sont deux éléments

indissociables. « Être cuisinier demande beaucoup d'abnégation et de temps. Il faut avoir envie de faire plaisir et de donner. Chaque jour est nouveau. Nous devons nous remettre en question par rapport à notre métier, aux produits... Très peu de gens savent le faire. »

Les aptitudes et les attitudes

Pour Christophe Aribert, tout est une question d'aptitude et d'attitude. « Si vous avez les bonnes attitudes, vous avez les bonnes aptitudes. Les attitudes sont fondamentales, c'est ce que j'essaie d'inculquer à mes équipes. »

Les projets

Christophe Aribert a fait récemment l'acquisition d'une bâtisse à Uriage-les-Bains, dans laquelle il souhaite créer son propre restaurant gastronomique. « J'ai envie d'un lieu qui me ressemble davantage, plus en lien avec la nature, avec ma cuisine, offrant une belle proximité avec les gens. »

Christophe Aribert est-il un chef heureux ?

« À Uriage, je me réalise, je respire, je vis. Je suis un chef pleinement épanoui, avec des projets et des envies plein la tête pour faire évoluer ma cuisine et faire grandir les gens autour de moi. »

Langoustine rôtie, navet et achillée millefeuille

PRÉPARATION

Séparer têtes et queues des langoustines en gardant la nageoire caudale, les réserver séparément.

À l'aide d'une mandoline, tailler le navet fane en tranches en gardant un peu de fane. Assaisonner avec de la fleur de sel et cuire sous vide dans un four vapeur à 90 °C pendant 10 minutes environ.

SAUCE AMÉRICAINNE

Dans une casserole, chauffer de l'huile d'olive, ajouter les têtes des langoustines, les rôtir, déglacer au cognac, flamber et ajouter l'échalote, la tomate, thym, laurier, anis étoilé. Mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire pendant 20 minutes environ, passer et réduire jusqu'à liaison. Rectifier l'assaisonnement.

HUILE DE NAVET

Tailler le navet en petits morceaux, les infuser dans l'huile de pépins de raisin au bain-marie à 70 °C, pendant 40 minutes. Lorsqu'ils sont cuits, passer au chinois en pressant un peu et réserver l'huile obtenue.

CONDIMENT NAVET

Laver et éplucher le navet en retirant toute la partie blanche de la peau. Râper grossièrement la chair et l'arroser avec le vinaigre balsamique blanc. Mettre sous vide et réserver au froid pendant 1 heure minimum.

CUISSON

Poêler les queues de langoustines avec de l'huile d'olive, pendant 1 minute environ, les assaisonner avec de la fleur de sel.

FINITION

Chauffer les tranches de navet fane dans une casserole avec l'huile de navet et des feuilles d'achillée millefeuille.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une queue de langoustine, ajouter des tranches de navet puis le condiment navet. Verser la sauce américaine.

Décor : feuilles d'achillée millefeuille, fleur de sel fumée, chips de navet, poivre du moulin.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France Corse blanc - « Faustine » 2016 - Domaine Comte Abbaticci. Pour ce plat, j'ai privilégié un vin capable de suivre la pureté de celui-ci. Le vin surprend par l'aromatique et la bouche végétale, une cuvée tout en tension et en fraîcheur ; un bel accord pour commencer un repas.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Langoustines
- QS Fleur de sel,
chips de navet,
huile d'olive, cognac,
fleur de sel fumée,
poivre du moulin
- 1 Navet fane
- 1 Échalote
- 1 Tomate
- 1 Branche de thym
- 1 Feuille de laurier
- 1 Anis étoilé
- 1 Navet
- 200 g Huile de pépins de raisin
- Condiment navet :**
- 1 Navet
- 100 g Vinaigre balsamique blanc
- QS Feuilles d'achillée millefeuille







Féra rôtie au pain, poireau, fenouil et bouillon de bergamote

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Filets de féra
Bouillon de bergamote :
 1 Botte de menthe bergamote
 (piperata citrata)
 250 g Bouillon de légumes
 50 g Beurre demi-sel
 200 g Poireaux
 200 g Fenouils
 QS Fleur de sel, poivre,
 poudre d'agrumes,
 fleurs d'achillée millefeuille
 50 g Beurre demi-sel
 4 Tranches de pain très fines
 100 g Huile d'olive



BOUILLON DE BERGAMOTE

Laver et effeuiller la menthe bergamote, réserver quelques feuilles pour la cuisson des légumes.

Piler les feuilles restantes, les déposer dans une casserole, ajouter le bouillon de légumes et le beurre demi-sel. Porter à ébullition, couvrir et laisser infuser pendant 20 minutes environ. Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et réserver.

GARNITURE

Laver et trier les poireaux et les fenouils ; émincer finement les poireaux. Dans une eau bouillante salée, blanchir les fenouils pendant 3 minutes, puis les émincer finement et les réserver.

Dans un sautoir, fondre le beurre demi-sel, lorsqu'il mousse, ajouter les poireaux, les fenouils et les feuilles de menthe bergamote réservées. Couvrir et cuire pendant 7 à 8 minutes.

CUISSON

Parer les filets de féra en rectangles (enlever une partie du ventre et une partie de la queue), les disposer sur une tranche de pain.

Dans une poêle, chauffer légèrement l'huile d'olive, déposer les portions de féra côté pain dans l'huile et cuire à l'unilatéral (sur une seule face), à feu doux, pendant 4 à 5 minutes. Éponger les portions de féra sur un papier absorbant.

FINITION

Chauffer et émulsionner le bouillon de bergamote à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réchauffer la féra dans un four à 160 °C pendant quelques secondes.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser poireau et fenouil, poser dessus une portion de filet de féra, verser le bouillon de bergamote.

Décor : poudre d'agrumes, feuille de menthe bergamote, fleurs d'achillée millefeuille.

À SAVOIR

Féra : poisson d'eau douce appartenant à la famille des salmonidés, proche du lavaret. Rare aujourd'hui, la féra est essentiellement pêchée dans les eaux des lacs alpins, notamment le lac Léman.

VIN CONSEILLÉ

Chignin-Bergeron - « Exception » 2014 - Domaine Denis et Didier Berthollier. Sur les contreforts des Bauges, la roussanne nous offre une pleine palette de parfums. Je trouve intéressant d'associer un vin local avec ce poisson emblématique de la région.

Artichaut mis en crème, gelée de champignon et chips



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

4 Artichauts (3 + 1)
 500 g Bouillon de légumes
 100 g Crème
 QS Sel, poivre, huile d'olive
 1 kg Champignons de Paris
 500 g Bouillon de légumes
 1 Feuille de gélatine 200 blooms
 trempée et pressée (soit 2 g)

PURÉE D'ARTICHAUT

Tourner 3 artichauts, couper les fonds en 4 et retirer le foin. Les cuire dans une casserole avec le bouillon de légumes et la crème. Les égoutter, réserver 8 quartiers pour le dressage puis mixer le restant dans un blender en ajoutant la cuisson pour obtenir une purée lisse. Assaisonner et réserver.

CHIPS D'ARTICHAUT

Tourner l'artichaut restant, retirer le foin et le tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les « griller » dans une poêle avec de l'huile d'olive.

GELÉE DE CHAMPIGNON

Tailler finement les champignons, les déposer dans une casserole, mouiller avec de l'eau froide à hauteur et les faire infuser à feu doux. Lorsque le bouillon est coloré, passer au chinois et réduire jusqu'à ce qu'il soit corsé. Prélever 250 g de bouillon et coller avec la gélatine puis laisser prendre au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une quenelle de purée d'artichaut, creuser le centre et le garnir avec la gelée de champignon. Ajouter les chips d'artichaut et un quartier d'artichaut réservé.

Décor : sel fumé, huile d'olive, chips de pain.

VIN CONSEILLÉ

Montlouis-sur-Loire blanc - « Clef de Sol » 2014 - Domaine de la Grange Tiphaine.

Un plat pas facile à accorder, mais le chenin se régale de défis. La profonde minéralité et la complexité aromatique apporteront de l'éclat au plat. Il est important que le vin vienne sublimer le plat et non l'inverse.

Pigeon, poché-rôti, petits pois et menthe

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 4 Pigeons (de 500 g)
- 600 g Petits pois (brut)
- QS Sel, poivre, beurre, beurre demi-sel, poivre blanc de Penja
- 3 Branches de menthe poivrée
- 25 Amandes fraîches en coque
- 4 Cébettes (oignons nouveaux)
- 3 l Bouillon de volaille

PRÉPARATION

Vider, flamber les pigeons, couper les pattes et les ailerons puis les ficeler. Réserver au froid.

Prélever 1/3 des petits pois et les écosser. Dans une casserole, fondre du beurre demi-sel, ajouter la menthe poivrée, les amandes et les petits pois ; assaisonner sel, poivre et laisser étuver avec un couvercle pendant 3 minutes environ.

Éplucher et couper les cébettes en deux, dans une poêle, les rôtir légèrement avec du beurre puis les assaisonner sel et poivre.

PURÉE DE PETITS POIS

Écosser les petits pois restants, les cuire dans une grande quantité d'eau salée puis les égoutter et les mixer dans un blender avec de la glace. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement et la consistance à l'aide du bouillon de cuisson froid, réserver sur glace.

CUISSON

Cuire les pigeons entiers dans le bouillon de volaille à 90 °C pendant 5 minutes puis lever les cuisses et les filets, filmer au contact, réserver à température ambiante.

FINITION

Dans une sauteuse, colorer les filets et les cuisses des pigeons avec du beurre, puis déglacer avec le bouillon de pochage et le réduire à glace. Rectifier l'assaisonnement. Chauffer la purée de petits pois.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un filet de pigeon, ajouter un trait de purée de petits pois et les petits pois étuvés. Verser le jus réduit, disposer une demi-cébette. Donner un tour de moulin de poivre blanc de Penja.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Crozes-Hermitage rouge - « Les Marguerites » 2013 - Julien Cécillon.

Avec cette cuvée aux parfums de poivre et de fruits rouges, Julien a su trouver un bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur d'un vin juste sur ce millésime. Le pigeon demande un vin racé et au beau caractère.



Bœuf rôti, cardamome noire fumée, huile de noix et roquette

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g *Entrecôte*
(de 2,5 cm d'épaisseur)
- 60 g *Roquette italienne*
- 5 *Baies de cardamome noire fumée*
- 20 *Huile de noix*
- 20 *Vinaigre balsamique à la truffe*
- QS *Mélange 4 baies du moulin, sel, poivre, fleur de sel*
- 1 *Botte de persil*
- 20 g *Pignons de pin*

PRÉPARATION

Trier, laver la roquette italienne, réserver.
Râper les baies de cardamome noire fumée, tamiser au travers d'une fine passette et réserver.

VINAIGRETTE

Émulsionner l'huile de noix avec le vinaigre balsamique à la truffe, sel et poivre, réserver.

PROCÉDÉ

Mettre l'entrecôte sous vide et la cuire dans de l'eau maintenue à 63 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 6 minutes. Refroidir aussitôt dans de la glace pendant 20 secondes et réserver à température ambiante.

FINITION

Sortir l'entrecôte du sac sous vide, la colorer sur chaque face à la plancha, sans matière grasse. Assaisonner et laisser reposer au chaud.

PRÉSENTATION

Tailler l'entrecôte en 4 tranches dans la longueur. Dans une assiette, dresser une tranche d'entrecôte et la parsemer de fleur de sel. Ajouter la roquette et le persil assaisonnés avec la vinaigrette puis râper les pignons de pin. Parsemer la poudre de cardamome noire et donner un tour de moulin 4 baies.

À SAVOIR

Cardamome : plante aromatique originaire d'Inde, dont les capsules renferment des graines que l'on sèche et que l'on utilise comme épice. La cardamome révèle une saveur puissante et citronnée, avec un goût qui évoque la sève de pin.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Duras rouge - « Vieillefont » 2014 - Domaine Mouthes Le Bihan.

Vin d'une fraîcheur remarquable aux parfums kirschés, juteux ; l'élevage amène un soyeux et un joli grain. Les parfums fumés et épicés du plat joueront bien avec cette cuvée.





LES DESSERTS DE Carole Lesquer



Si l'univers du sucré l'a toujours attirée, Carole Lesquer a pris des chemins de traverse pour arriver jusqu'à lui. « *Mes parents étaient assez frileux de m'envoyer en filière professionnelle alors que j'étais bonne élève. Et j'avoue, pour ma part, j'avais des appréhensions quant à l'ambiance dans les cuisines, les contraintes du métier...* »

Des bancs de la fac à l'ENSP

Carole Lesquer poursuit donc sa scolarité et décroche une maîtrise d'études ibériques, dans le but de devenir professeur d'espagnol.

Diplôme en poche, une remise en question la renvoie à ses premières amours : la gastronomie et plus particulièrement la pâtisserie. Elle effectue une formation pour adulte en reconversion, à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie à Yssingaux.

Mention complémentaire

Titulaire de son CAP, Carole Lesquer a soif d'apprendre et souhaite aller plus loin. Elle enchaîne donc avec une mention complémentaire pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier au lycée hôtelier François-Rabelais près de Lyon. Elle découvre le travail du chocolat et la dimension artistique du métier. « *Cette dimension est très importante pour moi. J'ai toujours fait beaucoup de dessin, de danse... Je vis vraiment mon métier dans cette optique d'épanouissement créatif.* »

Puis elle enchaîne avec un BTM pâtissier en Haute-Loire, au CFA de Bains.

La Grenobloise fait ses armes, en alternance, dans deux boutiques de sa ville natale : *Maison Floran* et la pâtisserie *Thierry Court Création*.

Maison Floran

« *Ma toute première expérience professionnelle. Maison Floran est une entreprise avec de gros volumes de mise en place, de grosses quantités... Une étape essentielle*

Les Terrasses - Grand Hôtel à Uriage-les-Bains



où j'apprends surtout les bases de la pâtisserie, le façonnage des viennoiseries, l'organisation, l'hygiène... »

Thierry Court Création

« Lui et sa brigade ont remporté le défi culinaire de l'émission Le Meilleur Pâtissier Professionnel sur M6. À ses côtés, j'apprends à développer ma fibre artistique. Il m'a fait confiance en me donnant des responsabilités, notamment en remplaçant sa chef pâtissière. Cela m'a poussé à m'imposer devant une équipe. »

Les concours

L'engouement du chef pâtissier Thierry Court pour les concours est contagieux, la jeune pâtissière se laisse entraîner dans le mouvement. *« Étant de nature timide, les concours sont comme une thérapie. Ils vous poussent à aller dans des directions que vous n'auriez pas choisies et à ne pas vous contenter uniquement de ce que vous savez faire. »*

Elle remporte la première place du concours de sucre sculpté sur le thème des fruits et légumes oubliés, lors d'un événement autour de la gastronomie en Haute-Loire, et la troisième place du concours de pièce en chocolat, sur le thème de Pâques, lors du Salon du chocolat de Saint-Étienne.

Desserts de restaurant

Il y a deux ans, changement de cap. Carole Lesquer quitte le monde de la boutique

pour intégrer les équipes du restaurant *Les Terrasses du Grand Hôtel* et une première place de chef pâtissière.

« Un énorme challenge pour moi : je n'avais jamais fait de restauration, encore moins de gastro et encore moins d'étoilé. »

« J'avais vraiment envie de travailler avec Christophe Aribert, découvrir son approche de la cuisine, apprendre à ses côtés. Nous avons beaucoup échangé, nous nous sommes rencontrés plusieurs fois et j'ai goûté sa cuisine. Le chef m'a beaucoup accompagnée, et rapidement nous avons construit une relation de confiance. »

« La restauration m'a poussé à m'endurcir. Je me suis mis beaucoup de pression les premiers mois. »

Une pression supplémentaire ?

« J'avais peur de ne pas être prise au sérieux dans un milieu d'hommes d'autant plus qu'il n'y avait jamais eu de femme à ce poste. Au final, cela se passe très bien en général. L'équipe des Terrasses est super, on a plaisir à se retrouver, même en dehors des cuisines. »

Claire Heitzler

Carole Lesquer s'inspire des chefs pâtissiers contemporains, et notamment Claire Heitzler. *« J'ai eu la chance de la côtoyer lors d'un stage intensif. C'est quelqu'un de modeste, mais au niveau d'exigence très élevé. Elle a su imposer sa personnalité et*

son travail dans un univers masculin. Tout en apportant quelque chose dans le monde de la pâtisserie française. »

Fil conducteur

La pâtisserie des *Terrasses* est toujours initiée par un produit de saison ou une association de produits. *« Je fais mes essais, puis le chef et moi nous goûtons ensemble et nous améliorons le dessert jusqu'à être complètement satisfaits tous les deux. Le chef est très encourageant, il a confiance en moi et mon travail. Il me pousse à chercher toujours plus loin l'équilibre des saveurs. »*

Le bon et le beau ?

Tout comme le chef des cuisines, Carole Lesquer a une approche très végétale dans ses desserts, où le goût et les textures prévalent sur le design. *« Nous préférons opter pour une présentation simple mais créer une surprise : dans la structure des desserts, certains éléments, cachés par d'autres, sont révélés uniquement lors de la dégustation. »*

Au-delà de procurer émotion et plaisir avec ses desserts, Carole Lesquer parvient à nous étonner et nous amener sur les sentiers secrets de son monde sucré.

Chocolat, ajowan, pignon et marjolaine

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser l'émulsion pignon de pin marjolaine et une quenelle de sorbet chocolat, ajowan. Recouvrir avec une tuile chocolat puis verser la crème anglaise chocolat, ajowan. Donner un tour du moulin de poivre ajowan.

VIN CONSEILLÉ

Espagne - Montilla Moriles - « P.X. Solera Fundación » 1830 - Bodegas Navarro.

Vin complexe, riche, aux arômes de dattes, figues et bergamote. Ici, je cherche à suivre les différentes sensations du dessert qui vont de l'amer du chocolat, à la douceur du pignon de pin et à l'acidité du citron.

Crème anglaise et sorbet chocolat, ajowan

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

500 g Lait
10 g Poivre ajowan
120 g Jaunes d'œufs (soit 6)
100 g Sucre
80 g Couverture noire à 66 %

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec le poivre ajowan. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 82 °C. Hors du feu, ajouter la couverture, mixer pour lisser et chinoiser.

Réserver la moitié de la crème anglaise au froid, verser la moitié restante dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

À SAVOIR

Poivre ajowan : d'origine indienne, ses baies sont de couleur kaki pâle et dégagent un parfum qui évoque le thym.

Émulsion pignon de pin marjolaine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

200 g Praliné pignon (Valrhona)
250 g Crème
150 g Lait
10 g Marjolaine

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, laisser infuser, chinoiser puis verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

Tuile chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

200 g Isomalt
100 g Couverture noire à 80 %

PROCÉDÉ

Fondre l'isomalt, ajouter la couverture et lisser. Étaler très finement sur un Silpat® à l'aide d'un chablon carré de 7 cm de côté. Laisser cristalliser.





Pamplemousse, chartreuse

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser la gelée pamplemousse chartreuse et le tapioca, ajouter une quenelle de sorbet pamplemousse, l'émulsion thé torréfié et une croûte de pain sucrée au thé. Disposer des suprêmes de pamplemousse rose.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Chartreuse jaune.

Avec ce dessert où l'amertume et la fraîcheur se mêlent pour sublimer la chartreuse, il était difficile de faire un autre accord que la chartreuse jaune. Des parfums d'épices, de miel, de la douceur. Certes un alcool fort pour terminer un repas mais une belle association.

Sorbet pamplemousse

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

50 g Eau
25 g Glucose atomisé
125 g Sucre
1 g Stabilisateur
500 g Jus de pamplemousse

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le glucose, le sucre et le stabilisateur. Hors du feu, ajouter le jus de pamplemousse, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Émulsion thé torréfié

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

450 g Eau
140 g Sucre
20 g Sirop de grenade
3 g Thé torréfié
4 g Poivre blanc
5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités (sauf la gélatine) puis porter le tout à ébullition, chinoiser et ajouter la gélatine. Verser dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois et réserver au froid.

Gelée pamplemousse chartreuse

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

500 g Jus de pamplemousse
25 g Chartreuse jaune
3,5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 7 g)

PROCÉDÉ

Porter le jus de pamplemousse à ébullition avec la chartreuse jaune, hors du feu, ajouter la gélatine et laisser prendre au froid.

Croûte de pain sucrée au thé

RECETTE ET PROCÉDÉ

Couper 1 fine tranche de pain, saupoudrer avec du sucre glace et du thé torréfié en poudre puis toaster.

Tapioca

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

50 g Tapioca
50 g Chartreuse verte

PROCÉDÉ

Cuire le tapioca dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes environ. Égoutter, mélanger avec la chartreuse verte et réserver au froid.

Fleur de sureau, thym, citron vert

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, démouler un siphon fromage blanc, ajouter le sorbet sureau puis le granité thym, citron vert et arroser avec le jus au thym. **Décor** : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Slovaquie - Château Belá Riesling 2013 - Egon Müller.

Vin frais offrant une légère surmaturité, une palette aromatique de fruits frais délicats et de fleurs blanches. Une touche fraîche pour accompagner ce dessert tout en subtilité.

Jus au thym

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

1 l Eau
100 g Sucre
80 g Thym

PROCÉDÉ

Porter à ébullition une partie de l'eau avec le sucre, ajouter l'eau restante puis le thym

et laisser infuser pendant 1 heure. Chinoiser, réserver.

Siphon fromage blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

400 g Fromage blanc
2 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Chauffer 1/3 du fromage blanc, ajouter et fondre la gélatine puis incorporer le fromage blanc restant. Verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver pendant 2 heures au froid. Mouler dans des Flexipan® demi-sphériques individuels et bloquer au grand froid.

Granité thym, citron vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

600 g Eau
50 g Sucre

100 g Jus de citron vert
10 Branches de thym

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le sucre à 70 °C. Hors du feu, ajouter le jus de citron vert et le thym. Laisser infuser pendant 1 heure puis chinoiser. Faire prendre au grand froid.

Sorbet sureau

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

700 g Eau
450 g Sucre
5 g Stabilisateur
70 g Fleurs de sureau fraîches
10 g Yaourt nature

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau, ajouter en pluie le sucre mélangé avec le stabilisateur. Porter à ébullition, refroidir, ajouter les fleurs de sureau dans le sirop et laisser infuser au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Chinoiser, ajouter le yaourt et turbiner. Réserver au grand froid.



Glace Antésite, citron et crumble chocolat

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le siphon citron et la glace Antésite. Ajouter des gros morceaux de crumble chocolat et recouvrir avec des brisures de crumble chocolat fin.

Décor : chocolat râpé.

VIN CONSEILLÉ

Chypre vin moelleux - « San Barnabas » - La Commandaria.

Pour ce dessert on voyage sur l'île de Chypre pour y découvrir un vin non milésimé réalisé à partir de cépages autochtones comme le xynisteri et le mavro. La Commandaria « San Barnabas » nous livre un flacon où l'élevage en solera apporte une grande complexité, un petit verre suffit à prendre beaucoup de plaisir et à découvrir un accord original.

Crumble chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

80 g *Beurre*
70 g *Farine*
50 g *Poudre d'amande*
10 g *Cacao en poudre*
55 g *Cassonade*

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, réaliser des gros morceaux et étaler finement une partie du crumble. Cuire le tout dans un four à 180 °C pendant 10 minutes environ.

Glace Antésite

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

700 g *Crème*
800 g *Lait*
32 g *Antésite*
320 g *Jaunes d'œufs (soit 16)*
200 g *Sucre*

PROCÉDÉ

Porter la crème avec le lait et l'Antésite à ébullition, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre et cuire le tout à 83 °C. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

À SAVOIR

Antésite : préparation concentrée à base de réglisse.

Siphon citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g *Jus de citron*
15 g *Miel*
2 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)*
100 g *Huile d'olive*

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de citron avec le miel, ajouter la gélatine et l'huile d'olive. Verser dans un siphon d'1 demi-litre et gazer 1 fois.



Ravioles passion, granité citron et sablé breton

RAVIOLES

Étaler finement la pâte à ravioles et la disposer sur un moule à ravioles, garnir avec le crémeux passion, recouvrir avec une abaisse de pâte et laisser reposer au froid pendant 2 heures environ. Détailler les ravioles, les cuire au moment dans de l'eau frémissante pendant 1 minute environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le siphon citron vert puis les ravioles. Ajouter le granité citron, le sablé breton et le caramel de lait concentré.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Savoie - Vin de France - « Malvoisie Passerillée » 2015 - Domaine Blard.

La malvoisie est travaillée avec une maturité magnifique, ses parfums laissent place à une bouche opulente riche de notes exotiques, la fin de bouche est toute en touche acidulée, un bel accord en harmonie.

Pâte à ravioles

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

350 g *Farine*
140 g *Œufs (soit 3)*
20 g *Jaune d'œuf (soit 1)*
20 g *Eau*
20 g *Huile*

PROCÉDÉ

Dans un cutter (Robot-Coupe), pétrir les ingrédients cités ; obtenir une pâte homogène, la laisser reposer enveloppée d'un papier film, au froid, pendant 2 heures environ.

Crémeux passion

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 24 PERSONNES

70 g *Jaunes d'œufs (soit 3)*
60 g *Œuf (soit 1 gros)*
90 g *Sucre*
150 g *Pulpe de fruit de la passion*
75 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Mélanger les jaunes et l'œuf avec le sucre et la pulpe de fruit de la passion, porter le tout à ébullition puis laisser refroidir à 45 °C. Incorporer le beurre froid en mixant avec un mixeur plongeant. Réserver au froid.

Caramel de lait concentré

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

150 g *Lait concentré sucré*

PROCÉDÉ

Réduire le lait concentré au bain-marie pendant 4 heures. Réserver au froid.

Siphon citron vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

Sirop :
300 g *Eau*
45 g *Jus de citron vert*
405 g *Sucre*
150 g *Lait*
150 g *Eau*
3 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)*

SIROP

Dans une casserole, réaliser un sirop avec les ingrédients cités.

PROCÉDÉ

Mélanger le lait avec l'eau et 45 g de sirop, chauffer à 70 °C, ajouter la gélatine, verser dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois. Réserver au froid.

Granité citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

200 g *Eau*
20 g *Sucre*
QS *Graines de vanille*
60 g *Jus de citron*

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le sucre à 70 °C, ajouter des graines de vanille et le jus de citron. Réserver dans un bac gastro et bloquer au grand froid. Gratter régulièrement le granité pour obtenir des paillettes fines.

Sablé breton

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

270 g *Beurre*
180 g *Sucre*
120 g *Jaunes d'œufs (soit 6)*
12 g *Sel*
12 g *Levure chimique*
300 g *Farine*

PROCÉDÉ

Blanchir sans trop mélanger le beurre avec le sucre, ajouter les jaunes d'œufs, le sel, la levure chimique et la farine. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et cuire dans un four à 170 °C pendant 7 minutes environ.



INFOS

Voyage des Chefs : à la rencontre des producteurs

La famille Charraire est une institution sur le marché de Rungis depuis plus de soixante-dix ans. Alexia Foucher Charraire a repris le flambeau de cette saga familiale à travers les Vergers Saint-Eustache et le Comptoir des Producteurs.

En 2008, elle décide de remettre sur le devant de la scène un projet unique initié il y a 15 ans par Alain Cohen : le voyage des chefs. L'objectif est de permettre à de grands chefs de rencontrer *in situ* les producteurs qui les fournissent.

L'édition 2017 a amené une trentaine de chefs en Provence et dans les Pyrénées. Éric Frechon, Amandine Chaignot, Éric Briffard, Claire Heitzler, Juan Arbelaez, Nicolas Sale, Jean-François Rouquette, Gabriel Gapin, Andreas Møller, David Rathgeber, Frédéric Duca, ou encore Alain Pegouret ont, entre autres, répondu à l'invitation.

À l'occasion de cette joyeuse escapade entre passion et partage, ils ont pu visiter les exploitations agricoles et rencontrer les producteurs avec lesquels ils travaillent tout au long de l'année. Ils ont apprécié les légumes de Bruno Cayron, le raisin du Mont Ventoux de Sébastien Coudray, les pêches d'Olivier Dumont, les figues de Pierre Baud, les agrumes de la famille Bachès, ainsi que des tables locales comme *Le Saint-Estève* de Mathias Dandine, *La Chassagnette* d'Armand Arnal ou *La Table de Franck Putelat*.



Alexia Foucher Charraire



Nicolas Sale



Jean-François Rouquette, Laurie Thillman, Juan Arbelaez et Alain Pégouret



Les chefs : Éric Briffard, Alain Pégouret, Amandine Chaignot et David Rathgeber

Ci-dessous : Les chefs dans les cuisines d'Armand Arnal



© Florie Berger

© Maxime Bottinelli

© Maxime Bottinelli

© Maxime Bottinelli

INFOS

Fabien Lefebvre rejoint Éric Frechon



La rumeur enflait ces derniers temps, et ce n'est désormais plus un secret : Fabien Lefebvre a vendu son restaurant *Octopus* à Béziers à Franck et Caroline Radiu, propriétaires du restaurant *O'Fagot* à Valras-Plage.

Le chef biterrois avait ouvert son établissement en 2005, avec son épouse Rachel et son ami Laurent Montillard. Trois années avaient suffi pour décrocher un macaron au guide Michelin. Fabien Lefebvre va désormais évoluer vers de nouveaux challenges et devenir le bras droit d'Éric Frechon pour l'épauler sur ses différents projets. Les deux hommes ont déjà travaillé ensemble puisque Fabien Lefebvre a été sous-chef des cuisines de l'*Hôtel Le Bristol* aux côtés d'Éric Frechon en 2004. Année où il a également décroché son titre de Meilleur Ouvrier de France.



Nouveautés 09/2017



WWW.ZIEHER.COM



Sturia

le caviar de producteur made in Aquitaine



Quand on y pense, on songe évidemment au caviar d'antan. Son évocation prend des accents slaves, pourtant c'est bien en Aquitaine qu'est élaboré le caviar **Sturia**, faisant de la France le troisième acteur de ce marché mondial.

Le temps du caviar sauvage de la mer Caspienne, à l'origine de sa renommée, est aujourd'hui révolu. Victime de surpêche et de contrebande, l'esturgeon sauvage est désormais protégé et son caviar interdit à la vente.

Producteur de caviar depuis plus de 25 ans, **Sturia**, pionnier dans l'élevage d'esturgeons en France, a ainsi réussi à s'imposer comme leader du secteur. Le caviar français trône aujourd'hui sur les plus grandes tables du monde entier.

Si les épiciers et les professionnels connaissent **Sturia**, la marque premium dédiée aux épicerie fines et aux restaurateurs, c'est certainement grâce à sa vaste collection dont la palette de différentes espèces et affinages va de la fraîcheur d'un caviar tout juste pêché

à la puissance d'un caviar affiné. Autant de goûts et de sensations organoleptiques... Un point commun : une qualité et une constance reconnues des plus grands chefs et restaurants étoilés. Mais ce que l'on sait moins, c'est que ce caviar est issu d'un long processus d'élevage et de sélection où la nature est au cœur du travail de chacun.

L'élevage des esturgeons est long et fait appel à une main-d'œuvre nombreuse et qualifiée. En effet, il faut 7 à 8 ans pour que la femelle arrive à maturité et chaque poisson sera amené à être manipulé plusieurs fois au cours de sa vie. À l'âge de 3 ans, pour le sexage, les mâles sont séparés des femelles ; ces dernières seront ensuite examinées chaque année tout au long de leur vie.

L'élevage nécessite beaucoup de soin et de patience. Les précieux poissons grandissent dans de larges étangs où l'eau, alimentée par des sources et des cours d'eau naturellement sains, est contrôlée en continu. Leur alimentation est issue de pêche durable (certification IFFO) et ne contient ni protéines ani-

males transformées ni OGM. Être actif dans la protection de l'environnement et des esturgeons est la meilleure garantie d'un caviar bon et sain.

On oublie parfois que le caviar est un produit saisonnier, la pêche des esturgeons s'effectue de septembre à mars. Le respect des cycles naturels permet l'obtention des œufs à leur maturité optimale.

Afin de déterminer le jour de la pêche, les pisciculteurs effectuent des contrôles de maturité des œufs de chaque femelle. Sous la tente dressée à côté des bassins, les esturgeons sont pesés et passés à l'échographe. L'échographie est une étape essentielle. Elle permet de déterminer le moment optimal de la récolte.

Le jour de la pêche, les pisciculteurs plongent dans le bassin et déroulent méticuleusement le filet afin de regrouper les poissons. Ils sont ensuite placés dans des piscines mobiles qui permettent l'acheminement de cette « *pêche miraculeuse* » vers l'atelier de production.

À l'atelier de **Sturia**, à Saint-Genis-de-Saintonge, une fois prélevée, la précieuse

récolte est rincée, égouttée puis salée à la main. Dans le laboratoire, derrière les masques et les charlottes, la transformation des œufs d'esturgeon en caviar commence.

Les œufs sont triés par couleur, par fermeté et par taille. Cette étape, la sélection, est un élément essentiel du savoir-faire **Sturia**. Cette classification permet de créer des lots homogènes et de proposer de nombreuses variétés de caviar. C'est le rôle d'Isabelle qui œuvre à ce poste-clé : « À ce stade de la production, on peut distinguer jusqu'à 8 couleurs de caviar ! Le caviar est un produit qui évolue extrêmement vite, ne serait-ce que lors du salage, quand on le brasse à la main, on sent déjà que le produit se transforme ».

Conditionné en « boîte d'origine » de 1 kg - les mythiques boîtes bleues -, le caviar rejoint ensuite la cave d'affinage, où il va évoluer pendant plusieurs semaines.

L'affinage est une étape cruciale qui va permettre de donner au caviar sa personnalité. Au fil de la maturation,

la couleur et la texture évoluent, les arômes s'intensifient...

Régulièrement, des experts vont manipuler les boîtes pour vérifier que les paramètres sont stables. En effet, pendant la maturation, le sel va pénétrer dans la membrane jusqu'au cœur du grain modifiant ainsi profondément ses propriétés organoleptiques. Sandrine, responsable qualité, les écoute et les observe attentivement : « Il ne s'agit pas d'une évolution linéaire. Comme un fromage ou un vin, le caviar développe différentes saveurs, textures et longueurs en bouche au cours des mois. Mon travail consiste à révéler le meilleur moment où le caviar pourra être commercialisé. Un caviar Primeur, par exemple, est un caviar dont les grains fermes et crémeux révèlent de délicieuses notes de noisettes fraîches. En s'affinant, avec l'action du sel, la membrane de l'œuf devient plus fine. Les grains deviennent plus fondants et à la fois plus persistants. C'est ce qui procure une impression plus iodée comme

dans notre caviar Vintage ou Origin qui rappelle aux connaisseurs les arômes puissants des caviars d'antan. »

C'est grâce à ces savoir-faire d'éleveur, sélectionneur et affineur que **Sturia** propose une large collection de caviars qui permet à chacun de trouver le caviar qui lui correspond et aux chefs de jouer sur les saveurs, les textures et les couleurs, et de créer de nouvelles associations avec différents mets.

Enfin, s'il est bien un produit de luxe, le caviar n'est plus l'apanage des festins impériaux : quelques grammes seulement peuvent sublimer un plat. On connaît les associations classiques du caviar et de l'œuf, qui fonctionnent toujours par leur simplicité et leur justesse, mais pourquoi ne pas s'aventurer hors des sentiers battus ? Le caviar permet d'apporter une touche d'iode à une assiette et d'apporter le twist qui fait la différence. Carpaccio de bœuf, chou-fleur, pied de cochon, Brillat-Savarin... Le caviar permet toutes les audaces !

www.sturia.com



RENDEZ-VOUS AVEC Fabien Fage



En 2007, Jean-André Charial reprend le fonds de commerce de l'hôtel-restaurant phare de Villeneuve-lès-Avignon : *Le Prieuré*, dans lequel il investit massivement afin de rajeunir l'établissement et fait appel à Fabien Fage pour diriger la cuisine. Gourmande et précise, où les jus ont une place toute particulière, la cuisine du chef en lignée avec l'esprit de Baumanière est récompensée en 2010 par l'obtention d'une étoile au guide Michelin.

Des débuts en cuisine sans conviction

Né à Arles dans un contexte familial compliqué, Fabien Fage, adolescent plutôt rebelle, s'essaie d'abord à la mécanique. Cette «*voie de garage*» ne dure que trois mois faute d'intérêt dans le domaine.

D'origine italienne du côté maternel, une filiation où les femmes ont la culture du bien-manger, le jeune adolescent se laisse tenter par sa mère qui lui suggère la cuisine.

Il se retrouve alors au lycée hôtelier Marie-Curie de Saint-Jean-du-Gard sans réel engouement ni conviction. Jusqu'au jour où, entre deux couloirs, il entend son professeur principal, monsieur Simonin, dire aux autres professeurs peu confiants en l'avenir de l'adolescent : «*Ce jeune, il a de l'or dans les mains*». Cette forme de reconnaissance lui remplit le cœur de motivation. L'envie et l'intérêt pour le métier commencent à naître.

Concours et premières expériences

À seize ans, il effectue son premier stage au restaurant *Alexandre* à Garons, il le débute à la plonge, le poursuit en cuisine pour le conclure par une très encourageante évaluation de la part du chef alors auréolé d'une étoile au guide rouge. Un an après, il gagne haut la main le trophée du cuisinier Durand et ce dernier lui est remis par son premier maître de stage... Michel Kayser président du jury.

Après ce résultat, il est accepté, grâce aux recommandations poussives de son professeur principal, en bac technologique cuisine et il obtient, «*sans savoir comment*», le diplôme. Dès lors, la cuisine ne quittera plus son cœur ni son esprit !



Hôtel-restaurant Le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon

Les belles maisons se succèdent...

Un stage à Saulieu chez Bernard Loiseau qu'il poursuit ensuite pour la saison d'été. Un chef qui l'aura marqué par « *son émotion et sa passion pour ses équipes* ».

S'ensuit une expérience parisienne qui dure six années. Notamment marquées par une année chez Alain Passard, déjà couronné de la distinction suprême, et trois années au *Meurice* alors sous la houlette de Marc Marchand où il occupe tour à tour le garde-manger, les sauces et les poissons. « *À l'Arpège, j'ai connu l'intensité requise dans de tels établissements alors qu'au Meurice j'ai vraiment beaucoup appris sur la cuisine et la technique* », précise le chef arlésien.

On lui confie par la suite ses premières responsabilités en tant que chef de partie au restaurant *Les Trois Marches* à Versailles.

Un retour aux sources à vingt-six ans

Fabien Fage revient dans sa région natale avec la féroce envie d'obtenir un poste de chef ou de sous-chef et travaille deux années aux Baux-de-Provence, à la *Cabro d'Or* de Jean-André Charial aux côtés du chef Michel Hulin. Il y apprendra beaucoup sur les nouvelles techniques telles que la cuisson sous vide ainsi que sur la gestion

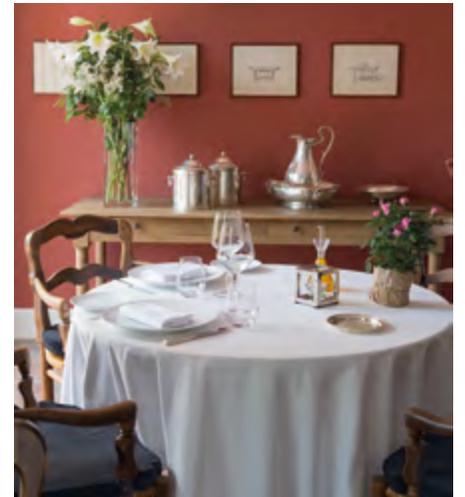
d'équipe et le management. Expérience tragiquement interrompue par un grave accident de voiture auquel il survit assez miraculeusement.

Après 78 points de suture à la tête et six mois d'une rééducation acharnée, Fabien Fage repart une saison à la *Cabro d'Or* pour retourner ensuite en région parisienne travailler en tant que formateur pour le groupe Alain Ducasse. Il y rencontre Philippe Gollino, chef ayant longtemps travaillé au *Louis XV* de Monaco aux côtés de Franck Cerutti. Avec lui, il aborde une autre cuisine à la fois provençale et méditerranéenne, moderne et particulièrement technique.

L'aventure au Prieuré

En 2007, Jean-André Charial propose le poste de chef à Fabien Fage qu'il connaissait depuis son passage à la *Cabro d'Or* et auquel il avait dit, lors de son départ pour le groupe Alain Ducasse, « *tu sais Fabien, on ne sait jamais, peut-être un jour tu retravailleras pour moi* ». C'est désormais chose faite depuis le début de l'aventure du *Prieuré* sous l'aire Charial.

Progressivement, les chambres ainsi que le restaurant sont refaits et ré-agencés, la



cuisine a été rafraîchie et modernisée, le personnel réduit, la carte affinée... « *Il y a eu un gros travail dès le début, aussi bien sur le fond que sur la forme* », précise le chef.

En cuisine, Fabien Fage s'appuie notamment sur son second, Denis Martin, arrivé en tant que stagiaire quelques mois après l'ouverture, et qui, après un interlude à Montréal et chez Michel Kayser, est revenu au *Prieuré*. Côté sucré, Sébastien Serveau intervient régulièrement dans l'établissement, afin d'orienter la carte des desserts ainsi que les pâtisseries et viennoiseries.

Gard aux Chefs : une association de chefs, de producteurs et de vignerons impliqués

En 2014, Michel Kayser, Jérôme Nutile, Oscar Garcia, Serge Chenet et Fabien Fage créent l'association *Gard aux Chefs*, rassemblant cuisiniers, producteurs et vignerons avec la vocation de favoriser l'échange et valoriser les terroirs gardois. Le dernier événement en date fut colossal avec un déjeuner gastronomique dans les célèbres arènes de Nîmes, 450 convives furent rassemblés autour d'un menu de dix plats. Bien d'autres événements se produiront prochainement dans le cadre de cette association...

Blanc de seiche snacké, poulpe de roche et anguille fumée, citron confit, condiment romesco

PRÉPARATION

Nettoyer le poulpe, le congeler pour le rendre plus tendre pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Le cuire dans un bouillon avec la garniture aromatique pendant 35 à 45 minutes. Le laisser refroidir dans le bouillon puis le nettoyer à nouveau et tailler des tronçons de tentacule de 5 cm de longueur, réserver.

Nettoyer la seiche, réserver la poche d'encre pour la dentelle noire. Tailler le blanc en lamelles de 2 cm de largeur et de 6 cm de longueur. Inciser la chair du côté extérieur du blanc tous les 2 mm et réserver au froid.

Lever le tronçon d'anguille fumée et tailler les filets en dés de 1 cm de côté. Réserver.

Dessabler les palourdes, réserver.

CITRON CONFIT

Laver les citrons, éplucher la peau à l'économe et retirer le blanc ; presser le jus.

Blanchir 4 fois les zestes (départ eau froide à chaque fois), ajouter le jus, de l'eau et le sucre, réduire à feu doux puis mixer le tout. Détendre avec de l'eau si nécessaire, refroidir et réserver.

DENTELLE NOIRE

Mélanger les ingrédients cités avec l'encre de seiche réservée.

Dans une poêle antiadhésive, chauffer de l'huile d'olive, verser un peu d'appareil et cuire à feu vif, réserver les dentelles sur un papier absorbant.

CONDIMENT ROMESCO

Suer les oignons rouges avec de l'huile d'olive, ajouter le poivron, les tomates et l'ail, cuire le tout à feu doux et à couvert. Mixer en incorporant les ingrédients restants, passer au tamis et refroidir.

CUISSON

À l'aide d'un poids, plaquer les lamelles de seiche assaisonnées et les cuire à sec sur une plancha, côté incisé sur la plaque. Laisser colorer, déglacer avec de l'huile d'olive et retirer.

Réchauffer le poulpe à la vapeur puis le snacker.

Tiédir les dés d'anguille fumée sous une salamandre.

Ouvrir les palourdes dans une eau frémissante.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un pochoir de 16 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur, dresser le condiment romesco. Disposer dessus le poulpe, la seiche, l'anguille fumée et les palourdes. Ajouter les dentelles noires puis des gouttes de citron confit.

Décor : herbes fraîches, poudre de dentelle noire.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France blanc - « Cuvée Sans Titre » 2015 - Domaine Ludovic Engelvin. Un vin blanc élevé comme un vin rouge avec des tannins subtils pour souligner le condiment romesco. Des notes de verveine, gingembre pour mettre en valeur le citron confit avec une belle longueur en bouche qui va permettre d'accompagner la texture de la seiche. Un vin atypique pour un plat déroutant.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Seiche (de 1 kg)
1 Poulpe de roche de Méditerranée (de 2 kg)

Garniture aromatique :

1 Carotte
1 Branche de céleri
1 Feuille de laurier
200 g Anguille fumée
500 g Palourdes moyennes (pêchées à pied)

Citron confit :

4 Citrons jaunes non traités
QS Eau
50 g Sucre

Dentelle noire :

70 g Eau
20 g Huile d'olive
10 g Farine
1 Pincée de sel
QS Encre de seiche, huile d'olive, herbes fraîches (au choix), sel, poivre

Condiment romesco :

100 g Oignons rouges ciselés
100 g Poivron rouge en dés
100 g Tomates grappe en dés
1 Gousse d'ail épluchée et dégermée
10 g Vinaigre de vin rouge
1 Jus de citron vert
30 g Amandes torréfiées
40 g Chapelure





Cœur de ris de veau croustillant, asperges vertes de M. Galis braisées aux morilles, pommes soufflées, jus court

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 kg	Cœurs de ris de veau
2	Échalotes ciselées
QS	Huile d'olive, sel, poivre, herbes (au choix), beurre
18	Morilles fraîches (de 3 cm, soit 16 + 2)
8	Pointes d'asperges vertes (de M. Galis)
100 g	Vin blanc
100 g	Fond blanc
500 g	Pâte feuilletée
	Jus court :
1 kg	Poitrine de veau
100 g	Beurre
1	Oignon
1	Branche de thym frais
2 l	Fond blanc de volaille
500 g	Pommes de terre (agata)
1	Échalote ciselée
200 g	Fond blanc
400 g	Crème liquide

PRÉPARATION

Dégorger les cœurs de ris de veau dans de l'eau glacée pendant 20 minutes environ. Les égoutter, les blanchir, retirer la fine peau et les cuire individuellement sous vide dans de l'eau maintenue à 62 °C à l'aide d'un thermoplongeur, jusqu'à l'obtention de 62 °C à cœur ; soit pendant 1 heure 20 environ.

Dans un poêlon, suer les échalotes ciselées avec de l'huile d'olive, ajouter 16 morilles, suer à nouveau pendant 5 minutes, ajouter les pointes des asperges taillées à 5 cm de longueur, les suer pendant 2 à 3 minutes puis déglacer au vin blanc, réduire, mouiller avec le fond blanc et cuire le tout jusqu'à réduction totale du liquide. Assaisonner, réserver.

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur, détailler des disques de 16 cm de diamètre et les ajourer avec un emporte-pièce de 12 cm de diamètre. Cuire les anneaux dans un four à 180 °C pendant 25 à 30 minutes. À froid, râper les bords pour les égaliser.

JUS COURT

Avec de l'huile d'olive, faire revenir la poitrine taillée en carrés de 2 cm de côté jusqu'à coloration. Ajouter le beurre, l'oignon coupé en 4 et le thym. Faire mousser le beurre, dégraisser, mouiller avec le fond blanc de volaille. Cuire le tout pendant 35 minutes environ, passer, réduire, monter au beurre et assaisonner.

POMMES SOUFFLÉES

Peler, tailler les pommes de terre en tranches de 2 mm d'épaisseur, détailler chacune d'elles en rondelles de 3 cm de diamètre et frire à 140 °C. Dès qu'elles commencent à souffler, les déposer dans un second bain d'huile à 180 °C et les obtenir soufflées et croustillantes. Éponger, assaisonner.

ÉMULSION MORILLE

Nettoyer, émincer et suer à couvert les morilles restantes avec l'échalote ciselée et de l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes. Ajouter le fond blanc et la crème, porter à ébullition, mixer puis passer au chinois étamine. Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Tailler les cœurs de ris de veau en tranches de 4 cm de d'épaisseur (3 par personne), les assaisonner, les snacker avec de l'huile d'olive ; les obtenir colorés.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un anneau de pâte feuilletée, dresser les tranches de cœurs de ris de veau dessus avec les morilles, les asperges et les pommes soufflées. Verser le jus court au centre.

Mixer l'émulsion morille, prélever la mousse et la déposer entre les asperges.

Décor : herbes (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays des Bouches-du-Rhône blanc 2010 - Domaine Villa Minna Vineyard.

Vin blanc équilibré avec des notes anisées au nez, une bouche sur la mandarine, le genièvre et l'amande amère. Idéal pour souligner le croquant de l'asperge, l'élégance et la complexité du vin qui va accompagner la texture subtile du ris de veau. Un mets classique et raffiné pour un vin plein de belles promesses et de surprises.

Cochon gourmand, polenta croustillante et girolles, jus torréfié au cacao amer

PRÉPARATION

Parer le filet mignon, le ficeler et le réserver au froid.

Désosser la poitrine de cochon et retirer les cartilages. L'assaisonner, la mettre sous vide avec 20 g de beurre, du thym et quelques grains de poivre puis cuire dans de l'eau maintenue à 68 °C pendant 48 heures. Refroidir dans de la glace et réserver au froid.

Trier et nettoyer les girolles boutons.

CANNELLONI DE JOUE DE COCHON

- **Farce** : parer les joues de cochon, les saisir dans une cocotte avec de l'huile d'olive, les retirer. Ajouter la garniture (échalotes, carottes), thym, laurier et grains de poivre noir. Suer le tout sans coloration, ajouter les joues, mouiller à hauteur avec le vin rouge et cuire à couvert dans un four à 160 °C pendant 3 heures minimum. Effiloche les joues, réduire la cuisson et mélanger le tout. Ajouter les noisettes, assaisonner.

- **Pâte à cannelloni** : mélanger les ingrédients cités, obtenir une pâte homogène et la laisser reposer pendant 1 heure au froid. Abaisser la pâte à l'aide d'un laminoir à 1 mm d'épaisseur, tailler des bandes (de 5 x 7 cm), les cuire à l'anglaise et les refroidir aussitôt.

Sur une bande de pâte cuite, dresser la farce sur un bord et rouler en un cannelloni de 1,5 cm de diamètre, réserver.

CROMESQUIS DE PIED DE COCHON

Brûler les pieds de cochon sur une flamme. Les blanchir, puis les cuire dans de l'eau (départ à froid) avec un bouquet garni, pendant minimum 4 heures à feu doux ; jusqu'à ce que les cartilages se détachent. Désosser les pieds à chaud, plaquer la chair et faire prendre au froid. Tailler en dés d'environ 0,5 cm de côté, les faire chauffer à feu doux avec la brunoise de jambon. Ajouter les ingrédients restants puis mouler dans des demi-sphères de 2 cm de diamètre et réserver au froid. Démouler les demi-sphères, les accoler par deux et les paner à l'anglaise. Au moment, les frire à 180 °C pendant 3 minutes environ.

JUS TORRÉFIÉ AU CACAO AMER

Tailler la poitrine de cochon en cubes, les colorer uniformément, ajouter du beurre, l'ail, le thym et le cacao.

Cuire à feu doux pendant 5 à 10 minutes. Passer, mouiller avec le fond blanc, cuire le tout pendant 1 heure environ et passer à nouveau, réduire, assaisonner et monter légèrement au beurre.

POLENTA CROUSTILLANTE

Dans une cocotte, porter à ébullition de l'eau avec du sel et le beurre, hors du feu, ajouter la polenta puis cuire à feu doux pendant 35 à 45 minutes. Débarrasser dans une plaque sur 1,5 cm de hauteur, poser un poids dessus et laisser refroidir. Détailler en cubes de 1,5 cm de côté. Au moment, frire à 180 °C pendant 3 minutes environ.

CUISSON

Assaisonner, poêler le filet mignon avec de l'huile d'olive et du beurre, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 62 °C. Laisser reposer au chaud puis tailler en médaillons.

Chauffer séparément la poitrine et les cannelloni de joue de cochon à la vapeur et les glacer avec le jus torréfié au cacao amer, sous la salamandre.

Poêler les girolles avec le beurre, les assaisonner.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser deux médaillons de filet mignon, un cube de poitrine, un cannelloni, un cromesquis et 3 copeaux de tranche de lard. Ajouter les girolles et les cubes de polenta croustillante. Verser le jus torréfié au cacao. **Décor** : fleurs d'ail.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

800 g *Filet mignon de cochon*

(fermier des Cévennes)

400 g *Poitrine de cochon*

(fermier des Cévennes)

QS *Sel, poivre, huile d'olive, beurre*

200 g *Girolles boutons*

Cannelloni de joue de cochon :

Farce :

600 g *Joues de cochon*

200 g *Échalotes émincées*

200 g *Carottes émincées*

QS *Thym, laurier*

10 *Grains de poivre noir*

1 l *Vin rouge*

50 g *Noisettes torréfiées*

Pâte à cannelloni :

150 kg *Farine*

2 *Œufs*

1 *Jaune d'œuf*

1,5 g *Sel*

Cromesquis de pied de cochon :

2 *Pieds de cochon*

1 *Bouquet garni*

1 *Tranche de jambon cru de pays en brunoise*

50 g *Pignons de pin torréfiés*

1 *Branche de persil ciselée*

QS *Vinaigre de vin vieux*

10 *Grains de poivre*

2 *Œufs*

200 g *Farine*

200 g *Chapelure de pain de campagne*

Jus torréfié au cacao amer :

1 kg *Poitrine de cochon*

3 *Gousses d'ail en chemise*

2 *Branches de thym*

1 *Cuillère à café de cacao en poudre*

2 l *Fond blanc de volaille*

Polenta croustillante :

125 g *Polenta*

100 g *Parmesan*

25 g *Beurre*

4 *Fines tranches de lard (fermier des Cévennes)*

1 *Bouquet de fleurs d'ail*

VIN CONSEILLÉ

Ventoux 2011 - Domaine des Enchanteurs - Bertrand Seube. Vin rouge d'une grande fraîcheur avec des notes torréfiées, menthe et fruits noirs. Sous-bois idéal pour travailler sur le jus torréfié au cacao amer.





Entremets chocolat Jivara, feuillantine noisette, mousse légère au praliné noisette du Piémont

MONTAGE

Dans un cadre (de 40 x 60 x 5 cm), déposer la feuillantine noisette puis couler la mousse noisette et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer le cadre, détailler des portions triangulaires de 12,5 cm de base et de 9 cm de côté, les napper avec le glaçage chocolat à 45 °C.

Dans une assiette, dresser une portion d'entremets, disposer autour des bandes de chocolat décor puis à l'aide d'une cuillère humidifiée, réaliser et déposer une quenelle de chantilly praliné. Ajouter les triangles en chocolat décor puis verser une « virgule » de sauce chocolat tempérée.

Décor : feuille d'or, noisettes.

VIN CONSEILLÉ

Cidre - « Sydre Argelette » 2015 - Domaine Éric Bordelet.

La cuvée Grand Cru de Sydre d'Éric Bordelet est simplement Le Sydre par excellence avec des notes subtiles de coing et miel avec une légère amertume pour travailler sur le cacao et le praliné.

Feuillantine noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 40 X 60 CM)

450 g *Couverture lait*
(*Jivara lactée - Valrhona*)

700 g *Praliné noisette (du Piémont)*

530 g *Feuillantine*

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre la couverture lait avec le praliné. Lisser, ajouter la feuillantine et étaler la masse dans un cadre (de 40 x 60 cm). Bloquer au froid.

Mousse noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 40 X 60 CM)

390 g *Lait*

300 g *Praliné noisette (du Piémont)*

240 g *Jaunes d'œufs (soit 12)*

75 g *Sucre semoule*

450 g *Couverture lait*
(*Jivara lactée - Valrhona*)

9 *Feuilles de gélatine 170 blooms*
trempées et pressées (soit 22,5 g)

750 g *Crème à 35 % de M.G.*
fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec le praliné, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Verser sur la couverture, puis ajouter la gélatine. Mixer pour lisser, laisser

refroidir à 40 °C puis incorporer la crème fouettée mousseuse, dresser aussitôt.

Glaçage chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 48 PERSONNES

100 g *Eau*

340 g *Sucre semoule*

QS *Colorant rouge*

220 g *Crème à 35 % de M.G.*

120 g *Glucose*

130 g *Cacao en poudre tamisé*

6 *Feuilles de gélatine 170 blooms*
trempées et pressées (soit 15 g)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et du colorant rouge, cuire le tout à 110 °C, puis réserver.

Dans une autre casserole, porter à ébullition la crème avec le glucose, hors du feu ajouter le cacao en poudre tamisé, mélanger, ajouter en trois fois le sirop encore chaud. Lorsque l'appareil est à 80 °C, ajouter la gélatine puis mixer en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Réserver. Utiliser à 45 °C.

Sauce chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 48 PERSONNES

150 g *Eau*

120 g *Sucre semoule*

70 g *Cacao en poudre tamisé*

140 g *Crème à 35 % de M.G.*

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre, hors du feu, ajouter le cacao en poudre tamisé et la crème. Mixer, réserver au froid.

Chocolat décor

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 48 PERSONNES

200 g *Couverture noire*
(*Manjari - Valrhona*)

PROCÉDÉ

Tabler la couverture, l'étaler uniformément entre deux feuilles de papier guitare et laisser cristalliser. À l'aide d'une bicyclette, détailler des bandes (de 9,5 x 2,5 cm et de 13 x 2,5 cm). Les couper en deux dans la diagonale pour obtenir des triangles.

Chantilly praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 48 PERSONNES

200 g *Crème à 35 % de M.G.*

40 g *Praliné noisette (du Piémont)*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter la crème puis incorporer le praliné à l'aide d'une maryse. Réserver au froid.

Douceur fraise basilic

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir une coque de meringue avec une fine brunoise de fraises fraîches.

Dans une assiette creuse, verser le coulis de fraise, ajouter une pointe de crème basilic et poser dessus la coque de meringue garnie. Pocher des pointes de crème basilic sur le pourtour de la meringue puis ajouter des morceaux de fraise. Au centre, disposer une quenelle de sorbet fraise. **Décor** : pluche de basilic.

VIN CONSEILLÉ

Vin de liqueur - Cartagène rosé - Mas Jullien.

Belle note de litchi et fraise avec un final sur des notes de basilic agréable sur la crème basilic. La Cartagène, un nectar qui se déguste parfaitement avec les fraises de notre région.

Meringue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

100 g *Blancs d'œufs (soit 3)*

100 g *Sucre semoule*

80 g *Sucre glace tamisé*

PROCÉDÉ

Monter les blancs puis les serrer avec le sucre semoule et laisser meringuer pendant 2 minutes. Arrêter le batteur, ajouter le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse. Pocher la meringue à l'aide d'une douille unie (n° 16) sur un moule demi-sphérique de 4 cm de diamètre et cuire dans un four ventilé à 90 °C pendant 1 heure 30 environ. Évider l'intérieur des meringues, les réserver au sec.

Sorbet fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

140 g *Eau*

136 g *Sucre semoule*

36 g *Glucose atomisé*

12 g *Sucre inverti (Trimoline)*

30 g *Jus de citron*

600 g *Purée de fraise*

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le sucre inverti.

Mélanger le jus de citron avec la purée de fraise, ajouter le premier appareil puis réserver dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Crème basilic

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

500 g *Crème liquide (200 + 300)*

1 *Botte de basilic*

40 g *Glucose*

250 g *Couverture ivoire*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition 200 g de crème liquide avec le basilic, filmer à chaud et laisser infuser pendant 10 minutes hors du feu. Mixer le tout dans un blender, puis filtrer au chinois étamine.

Fondre le glucose, ajouter la crème infusée, porter à ébullition, verser le mélange chaud en 3 fois sur la couverture ivoire et réaliser une ganache, bloquer au froid pendant 4 heures minimum. Au moment, monter la ganache avec la crème restante et la réserver dans une poche munie d'une douille (n° 10).

Coulis de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

500 g *Fraises*

100 g *Sirop à 30 °B*

PROCÉDÉ

Laver, couper les fraises en morceaux, les cuire avec le sirop dans une casserole, écumer, mixer puis passer au chinois étamine. Réserver au froid.





Dôme praliné noisette

MONTAGE

Dans un moule demi-sphérique de 7,5 cm de diamètre, couler la mousse noisette jusqu'à mi-hauteur. Ajouter l'insert cœur coulant praliné et finir de garnir avec la mousse noisette. Fermer avec un disque de biscuit noisette de 7,5 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler le petit gâteau, le napper avec le glaçage caramel et appliquer du pailleté feuilletine à la base.

Dans une assiette, à l'aide d'un pochoir (de 7 x 4 cm), réaliser un rectangle de couverture lait (Jivara lactée) fondue. Dresser le petit gâteau, disposer une tuile et ajouter une quenelle de glace vanille.

Décor : feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Rasteau 2014 - Domaine de Beaurenard.
VDN aux parfums de fruits rouges, fruits noirs (fraise des bois, cerise noire, mûre) puis épicés et frais. Idéal pour amener un contraste sur la mousse noisette.

Mousse noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

260 g Lait entier
200 g Pâte de noisette
160 g Jaunes d'œufs (soit 8)
50 g Sucre
6 Feuilles de gélatine 170 blooms trempées et pressées (soit 12 g)
300 g Couverture lait (Jivara lactée - Valrhona)
600 g Crème fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Porter le lait entier à ébullition avec la pâte de noisette, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 83 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine, verser sur la couverture et lisser à l'aide d'une maryse. Laisser refroidir à 27 °C puis incorporer la crème fouettée mousseuse. Dresser aussitôt.

Insert cœur coulant praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

300 g Crème liquide
250 g Praliné noisette

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème liquide avec le praliné noisette, couler dans des moules en silicone demi-sphériques de 2 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Biscuit noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

240 g Blancs d'œufs (soit 8)
100 g Sucre
150 g Poudre de noisette
50 g Poudre d'amande
40 g Farine
30 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre, à l'aide d'une maryse, incorporer le mélange tamisé de poudre de noisette, poudre d'amande et farine. Ajouter le beurre fondu puis dresser sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, sur une épaisseur de 1,5 cm. Cuire dans un four à 180 °C pendant 12 minutes environ. Dès la sortie du four, réserver sur grille et après complet refroidissement, détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

Glaçage caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

400 g Sucre
300 g Glucose
660 g Crème liquide
100 g Lait
70 g Pâte de noisette
7 Feuilles de gélatine 170 blooms trempées et pressées (soit 14 g)
50 g Beurre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel blond, décuire avec la crème liquide, le lait et la pâte de noisette puis ajouter la gélatine et monter au beurre à l'aide d'une maryse. Utiliser à 27 °C.

Tuile

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

130 g Beurre
75 g Glucose
225 g Sucre
4 g Pectine

PROCÉDÉ

Fondre le beurre avec le glucose, ajouter le sucre mélangé avec la pectine puis porter à ébullition. Étaler une fine couche d'appareil entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au grand froid. Cuire la tuile dans un four à 180 °C pendant 7 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler des tuiles selon la forme souhaitée et les réserver au sec.

Glace vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

500 g Lait
50 g Crème liquide
1 Gousse de vanille fendue et grattée
40 g Glucose atomisé
80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
120 g Sucre
25 g Lait en poudre à 0 % de M.G.

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème, la vanille et le glucose atomisé, verser sur les jaunes mélangés avec le sucre et le lait en poudre. Cuire le tout entre 83 et 85 °C, refroidir, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

MIGNARDISES

Dôme vanille

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Démouler une demi-sphère vanille, la napper avec le glaçage caramel et la déposer sur un disque de biscuit dacquoise de 2 cm de diamètre. **Décor** : feuille d'or.

Demi-sphère vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

100 MIGNARDISES

- 500 g Crème liquide
- 1 Gousse de vanille fendue et grattée
- 6 Jaunes d'œufs
- 100 g Sucre semoule
- 4 Feuilles de gélatine 170 blooms trempées et pressées (soit 8 g)

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 84 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine puis couler dans des moules en silicone demi-sphériques de 2 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.

Glaçage caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

100 MIGNARDISES

- 400 g Sucre
- 300 g Glucose
- 660 g Crème liquide
- 100 g Lait
- 70 g Pâte de noisette
- 7 Feuilles de gélatine 170 blooms trempées et pressées (soit 14 g)
- 50 g Beurre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel blond, décuire avec la crème liquide, le lait et la pâte de noisette bouillis ensemble. Hors du feu, ajouter la gélatine puis monter au beurre à l'aide d'une maryse.

Biscuit dacquoise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

100 MIGNARDISES

- 500 g Poudre de noisette
- 400 g Sucre glace
- 80 g Farine
- 600 g Blancs d'œufs (soit 20)
- 150 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Tamiser la poudre de noisette avec le sucre glace et la farine.

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, incorporer délicatement la première masse tamisée puis étaler sur une plaque recouverte avec une feuille de papier cuisson. Cuire dans un four à 180 °C pendant 15 minutes environ.

Choco framboise

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Démouler une demi-sphère de mousse chocolat, la napper avec le glaçage chocolat et la déposer sur un disque de biscuit moelleux chocolat de 2 cm de diamètre.

Décor : motif en chocolat.

Biscuit moelleux chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

80 MIGNARDISES

- 30 g Farine
- 35 g Cacao en poudre
- 45 g Poudre d'amande
- 110 g Œufs (soit 2)
- 135 g Sucre semoule (90 + 45)
- 95 g Huile d'arachide
- 140 g Blancs d'œufs (soit 3)

PROCÉDÉ

Tamiser la farine avec le cacao en poudre et la poudre d'amande.

émulsionner les œufs avec 90 g de sucre semoule jusqu'au ruban, prélever un peu de la pâte obtenue et la mélanger avec l'huile d'arachide. Ajouter la pâte restante et réserver.

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre semoule restant. Prélever la moitié des blancs, les mélanger à la pâte à bombe, incorporer les poudres tamisées puis verser la masse dans les blancs d'œufs montés restants. Couler dans un cadre (de 9 x 60 cm) et de 2 cm de hauteur. Cuire dans un four à 175 °C pendant 8 minutes environ.

Mousse chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

80 MIGNARDISES

Crème anglaise :

- 115 g Lait entier
- 35 g Jaunes d'œufs (soit 2)
- 20 g Sucre semoule
- 120 g Couverture noire
- 175 g Crème liquide fouettée

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, puis la verser sur la couverture,

mixer, refroidir à 30 °C et incorporer la crème fouettée. Couler aussitôt dans des moules en silicone demi-sphériques de 2 cm de diamètre jusqu'à mi-hauteur, ajouter l'insert framboise, finir de garnir avec la mousse. Bloquer au grand froid.

Insert framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

80 MIGNARDISES

- 200 g Pulpe de framboise
- 100 g Sirop à 30 °B

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la pulpe de framboise avec le sirop, couler aussitôt dans des moules en silicone demi-sphériques de 0,5 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Glaçage chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

80 MIGNARDISES

- 100 g Eau
- 340 g Sucre semoule
- 220 g Crème fleurette
- 120 g Glucose
- 130 g Cacao en poudre
- 6 Feuilles de gélatine 170 blooms trempées et pressées (soit 15 g)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et cuire à 110 °C, réserver.

Séparément, porter à ébullition la crème avec le glucose, hors du feu, ajouter le cacao en poudre et mélanger avec le sirop encore chaud. Laisser refroidir à 80 °C, ajouter la gélatine et réserver. Utiliser à 45 °C.

Crème de citron de Menton

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Démouler un crémeux citron, le napper avec le kappa neutre.

Napper un disque de mousse citron avec la marmelade citron puis déposer le crémeux citron. **Décor** : au choix.

Mousse citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

80 MIGNARDISES

- 1,050 l Eau
- 900 g Sucre →

- 2 Zestes de citron (de Menton)
- 30 Feuilles de gélatine 170 blooms trempées et pressées (soit 75 g)
- 950 g Jus de citron (de Menton)

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec le sucre et les zestes de citron, ajouter la gélatine puis redonner une ébullition. Laisser tiédir et ajouter le jus de citron puis réserver au froid pendant 24 heures environ. Verser l'appareil dans un batteur avec le fouet puis le monter pendant 30 minutes environ, le couler dans un cadre (de 40 x 60 x 1 cm) et faire prendre au grand froid. Détailler des disques de 2 cm de diamètre et les réserver au grand froid.

Crèmeux citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

80 MIGNARDISES

- 85 g Jus de citron
- 3 g Thym
- 100 g Œufs (soit 2)
- 90 g Sucre semoule (80 + 10)

- 1 Feuille de gélatine en 170 blooms trempée et pressée (soit 1,5 g)
- 115 g Beurre
- 30 g Blanc d'œuf (soit 1)

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de citron avec le thym, hors du feu, ajouter les œufs mélangés avec 80 g de sucre semoule puis cuire le tout à ébullition pendant 20 secondes environ. Ajouter la gélatine, filtrer, refroidir à 45 °C, ajouter le beurre froid et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Monter le blanc d'œuf, le serrer avec le sucre restant et l'incorporer dans la crème citron, couler aussitôt dans des moules en silicone demi-sphériques de 2 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Marmelade citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

80 MIGNARDISES

- 1 Citron (de Menton)
- 1 l Eau
- 2 g Sel

- 100 g Sucre semoule (90 + 10)
- 60 g Jus de citron
- 3 g Pectine

PROCÉDÉ

Piquer le citron avec une fourchette, le pocher dans l'eau et le sel (départ à froid) puis renouveler l'opération 3 fois uniquement dans de l'eau (sans sel). L'égoutter, le hacher avec 90 g de sucre semoule. Verser l'appareil dans une casserole avec le jus de citron puis chauffer, ajouter en pluie le sucre restant mélangé avec la pectine et cuire à ébullition pendant 1 à 2 minutes. Couler dans une plaque et laisser refroidir.

Kappa neutre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

80 MIGNARDISES

- 200 g Eau
- 4 g Kappa (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités et porter à ébullition. Laisser refroidir à 45 °C puis utiliser.



INFOS

Julien Roucheteau, nouveau chef des cuisines de La Scène Thélème

Julien Roucheteau, précédemment à la tête de l'une des tables étoilées les plus discrètes de la capitale, *La Table du Lancaster*, a rejoint les équipes de *La Scène Thélème*, un restaurant unique créé par Jean-Marie Gurné, et fraîchement étoilé. Il prend ainsi la succession du chef Pierre Rigother.

Considéré comme l'un des Grands de demain, Julien Roucheteau a fait preuve, tout au long de son parcours, d'exigence et de volonté. Il distille une cuisine pointue, tournée vers l'excellence, le plaisir et la simplicité. Aujourd'hui, il se sent prêt à relever de nouveaux challenges, comme aller chercher une deuxième distinction.

Début octobre marque le lancement de sa première carte.



© Alban Couturier

Wim à Table, « la gastronomie de bar »

Le chef flamand Wim Van Gorp a ouvert à Paris une deuxième adresse de quarante couverts (vingt à table et vingt au bar) : *Wim à Table*. Dans une atmosphère moderne et branchée, on déguste une « *gastronomie de bar* » déclinée sous forme de petites portions, avec des produits ultra-frais, et des accords vins et mets inédits. La carte évolue volontiers au gré des saisons et du marché, en faisant toujours la part belle à la fraîcheur et la qualité de produits.

Disciple d'Alain Ducasse et de Jean-Georges Vongerichten, Wim Van Gorp était le chef des cuisines du restaurant *Market* à Paris. Puis il ouvre sa première adresse bistronomique *Comme Chez Maman*, où il présente une cuisine créative, aux saveurs rappelant ses origines et ses nombreux voyages.



Takashi Aoki, nouveau chef de Zébulon

Niché à deux pas des Jardins du Palais-Royal, *Zebulon* accueille un nouveau talent : Takashi Aoki. Ce chef japonais a fait ses premiers pas à Tokyo, au sein de restaurants étoilés tels *Hiramatu* ou *La Côte d'Or*. Pour assouvir sa passion, il se rend aux sources de la gastronomie française. Il entre au restaurant *Saison* à Rennes, puis au *Clos des Sens* de Laurent Petit à Annecy-le-Vieux. Aux côtés de Michel Bras, il se passionne pour le produit. Auprès de Bernard Pacaud, il parachève son savoir-faire et perfectionne sa technicité.

Soucieux de la saisonnalité des produits et animé par l'amour du bon et du beau, Takashi Aoki propose une cuisine légère et sans fioriture, mettant en avant le produit brut et coloré, toujours respectueuse du goût.



© Aimery Chemin

INFOS

MoiChef,
comme un chef à la maison

Il y a trois ans, deux épicuriens, Tristan Laffontas et Romain Priot, fondaient à Toulouse la start-up MoiChef. Une aventure et un défi : offrir l'accès aux secrets des grands chefs. Une façon de décomplexer la gastronomie, qui petit à petit a séduit les cuisiniers amateurs de l'Hexagone.

Ce service haut de gamme surfe sur la tendance du *Do it Yourself*. Tous les mois, des passionnés de gastronomie reçoivent une box leur permettant de cuisiner chez eux le plat signature d'un chef. À l'intérieur du colis, ils découvrent cinq à six produits d'exception sélectionnés par le chef lui-même et un accord vins & mets parfait pour la dégustation du plat, un manuel de recettes détaillé et simplifié, ainsi qu'un accès à des vidéos tutorielles sur le site Internet de MoiChef.

Depuis la création, quarante-cinq grands chefs d'aujourd'hui et de demain, dont vingt étoilés tels Christian Constant, Christopher Coutanceau, Sébastien Bras, Alain Ducoutournier, ont déjà collaboré au projet.

Illustration : Thomas Guillaumot pour MoiChef



Chefs World Summit 2017

The International Congress for World Chefs

PARTICIPEZ AU 2^{ÈME} RENDEZ-VOUS MONDIAL DES CHEFS 26-27 et 28 Novembre 2017, au Grimaldi Forum de Monaco



Sous le Haut Patronage de S.A.S. Le Prince Albert II
Avec le parrainage de Régis MARCON, Annie FEOLDE, Bent STIANSEN et sous la direction de Philippe JOANNES

Plus de **1500 participants** et **100 fournisseurs de produits de haute qualité** sont attendus !

Assistez à des conférences, débats, workshops, abordez les problématiques d'aujourd'hui, les innovations du métier présentées par plus de **130 orateurs reconnus mondialement !**



Dimanche 26 novembre, assistez à l'annonce en avant-première du **classement 2018 des « 100 Chefs »** et à la remise des prix du top 10, organisées par le magazine Le Chef, suivi du **cocktail d'ouverture du Chefs World Summit**.

informa
exhibitions

Vous êtes Chef, Chef Pâtissier,
Sommelier, Maître d'Hôtel,
Chocolatier, Restaurateur

*Rejoignez nous
les 26-27-28 novembre
prochains à Monaco !*



Votre entrée offerte en partenariat
avec Thuries Magazine avec le code :

THUMAG17

www.chefsworldsummit.com

INFOS

Pierre Hermé ouvre une nouvelle boutique

Pierre Hermé inaugure une nouvelle boutique dans le quartier du Marais à Paris, au sein du marché des Enfants rouges. L'icône chef pâtissier a donné carte blanche à l'architecte d'intérieur parisien Jeff Van Dyck pour créer une atmosphère sur-mesure. « *Nous souhaitons mettre en place un concept intégrant le client au cœur des créations de Pierre Hermé. Un univers aux contacts bruts mais sophistiqués, aux contrastes onctueux et puissants...* » Dix-huit saveurs de macarons seront proposées aux gourmands habitués ou aux curieux de passage, telles les collections « *Infiniment* », mettant en exergue le goût d'un ingrédient unique, ou « *Signature* », mettant en scène les associations de goûts imaginés par Pierre Hermé.



© Stéphane de Bourgies

Ilham Moudnib, nouvelle chef pâtissière de l'Auberge du moulin vert

Le groupe Dorr Paris a confié les cartes sucrées de l'*Auberge du moulin rouge* et de ses brasseries *Grand Bistro* à Ilham Moudnib. Hésitant entre embrasser une carrière dans la danse classique ou l'éducation sportive, Ilham Moudnib choisit une troisième voie, celle de la pâtisserie. Révélée par l'émission *MasterChef*, elle ouvre sa première boutique *Fairy Cake Shop* en Alsace suite à son excellente prestation. Finaliste au Championnat de France de Dessert deux années consécutives en 2014 et 2015, elle est également finaliste au Pastry Queen France, la Coupe du monde féminine de la pâtisserie en 2015. Elle distille une pâtisserie féminine, créative et gourmande, faisant la part belle au plaisir du goût.



© Patrick Gauthey

La deuxième adresse de La Meringaie

Il y a deux ans, Marie Stoclet Bardon, ancienne directrice de marketing de *La Maison du Chocolat*, et ex-directrice de l'e-business chez *Fauchon*, fondait *La Meringaie*. Une boutique entièrement dédiée à la meringue. Fort de son succès, une deuxième boutique a vu le jour en septembre. Charlotte Sindou-Faurie, la chef pâtissière, fait découvrir cinq recettes originales de saison, dont une nouvelle chaque semaine, sans oublier le sur-mesure qui permet à chacun de composer sa propre création, en choisissant sa crème fouettée et ses fruits frais. Toutes les deux sont épaulées par Benoît Bardon, Olivier Desdoigts et Gilles Marchal. En qualité de parrain, ce dernier encourage le projet, apporte conseils et savoir-faire, signe les créations.



INFOS

Adrien Bozzolo rejoint les équipes du chef Thierry Marx

Lorrain d'origine, Adrien Bozzolo est le nouveau chef pâtissier du *Mandarin Oriental* Paris. Si son nom ne vous est pas inconnu, c'est que vous avez certainement vu ce trentenaire lors de la finale 2014 de l'émission *Qui sera le plus grand pâtissier ?* sur France 2.

Âgé de 33 ans, le chef pâtissier est riche d'une solide expérience qui l'a amené dans les laboratoires de la *Pâtisserie des Rêves*, au *Pavillon Ledoyen*, aux restaurants doublement étoilés *Michel Rostang* à Paris et *La Pyramide* à Vienne.

Sous la direction de Thierry Marx, il supervise l'ensemble des créations sucrées des restaurants *Sur-Mesure*, *Camélia*, *L'Honoré*, le *Cake Shop*, le room service et des événements.

Passionné par la nature, il s'inspire de ses formes, de ses couleurs, de ses parfums. Dans ses desserts à l'esthétisme moderne, il aime particulièrement associer fruits et aromates, cueillis dans le potager d'herbes aromatiques situé depuis un an sur le toit de l'hôtel.



© Alexis Amice

pâtisserie
gestion

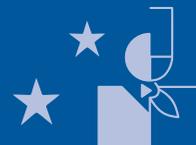
cuisine

management &
communication

stage d'initiation
Arts de la table & du service

atelier tendance

marketing



le CEFPPA, votre partenaire formation



**Les dynamiques de
Christophe FELDER :
snacking sucré et buffets**

Christophe FELDER

Chef Pâtissier

du
9 au 10
octobre
2017



**Garnitures :
diversifier son offre**

Philippe JOANNES

Meilleur Ouvrier
de France

du
16 au 18
octobre
2017



**Yield management en hôtellerie
et restauration**

Mathieu HAHN

Consultant-Auteur

du
18 au 19
octobre
2017



Les accords mets et vins

Pascal LEONETTI

Meilleur Sommelier
de France

du
13 au 14
novembre
2017

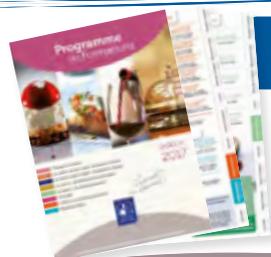


**Entrées :
innovation et créativité**

Didier ANIES

Meilleur Ouvrier
de France

du
13 au 15
novembre
2017



Consultez le Programme des Formations
2017 sur notre site internet

www.cefppa.eu



*La recette
du succès !*



Centre de Formation Professionnelle Continue
en Hôtellerie-Restaurant

77 route du Rhin - 67400 ILLKIRCH (Strasbourg)

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

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

INFOS

La France à l'étranger

LES MEMBRES DE L'ACADÉMIE DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE EN ÉQUATEUR

Cet été, une délégation de l'Académie française du chocolat et de la confiserie s'est rendue en Équateur pour un voyage culturel, organisé par Jean-Paul Burrus.

QUITO

Première étape, Quito, la capitale de ce petit pays d'Amérique du Sud. Et une rencontre au ministère du Tourisme, où Yves Thuriès et Jean-Paul Burrus ont reçu le titre d'Ambassadeur touristique pour leur grande contribution à la gastronomie et au tourisme du pays.

Le groupe s'est ensuite laissé guider à travers les rues de la capitale équatorienne pour découvrir son histoire et les chocolatiers qu'elle abrite.

LES PLANTATIONS

Ce périple était l'occasion pour la délégation d'aller à la rencontre des producteurs en visitant diverses plantations de cacao, dont la plantation San Fernando, propriété de monsieur Burrus et des chocolats Thuriès, plus de 500 hectares de plantations, son centre de stockage et de séchage du cacao.

GUAYAQUIL CITY

Deuxième étape de ce voyage : Guayaquil, surnommée la Perle du Pacifique. Yves Thuriès, Xavier Conraud et Jean-Paul Burrus ont reçu le diplôme de citoyen d'honneur de la deuxième ville du pays, 1 500 000 habitants.

LE SALON INTERNATIONAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO

La venue de la délégation coïncidait avec l'organisation du Salon du chocolat et du cacao, dans le cadre de la Feria Gastronomica Internacional Raices 2017.

Au programme : des créations de sculptures en chocolat, dont la réalisation de pièces en chocolat qui représentent la ville de Guayaquil, l'élaboration de bonbons, de ganaches, de truffes et des décorations, l'organisation de concours, de nombreuses conférences et des démonstrations techniques par Patrick Lasseigne le chef chocolatier des chocolats Thuriès.



De gauche à droite : Katherine Khodorowsky (vice-présidente de l'Académie française du chocolat et de la confiserie, historienne et sociologue), Yves Thuriès, Jean-Baptiste Chauvin (ambassadeur de France en Équateur), Jean-Paul Burrus (académicien, chef chocolatier et président de SALPA Équateur) et son épouse Catherine, Hervé Robert (académicien, médecin nutritionniste et spécialiste du chocolat), Renaud Finaz, Christine et Xavier Conraux (président de l'Académie française du chocolat et de la confiserie et président de Paris caramel), Tanguy Roelandts (PDG de la chocolaterie Puyricard, ancien président de la Confédération des artisans chocolatiers confiseurs de France).



De gauche à droite : Yves Thuriès, Jaime Nebot (maire de Guayaquil), Xavier Conraux, Catherine et Jean-Paul Burrus.

INFOS

La Maison de la Radio ouvre le restaurant RadioEat

Déjeuner avant d'assister à une émission en public ou dîner après un concert à l'Auditorium... C'est désormais possible grâce à *RadioEat*, le nouveau restaurant de la Maison de la Radio signé Éric Wapler (Tokyo Eat, Café Caché, Grand Central), et Stéphane Maupin, architecte designer.

Dans ce cadre exceptionnel offrant une vue imprenable sur la Seine et la Tour Eiffel, les deux acolytes proposent une expérience radiophonique et gastronomique unique, au sein d'un restaurant contemporain et élégant au premier étage de la Galerie Seine.

À la carte, on retrouve une cuisine faite maison, concoctée par le chef Thierry Bassard qui se plaît à travailler des produits frais et de qualité, avec une inspiration européenne et asiatique marquée.



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



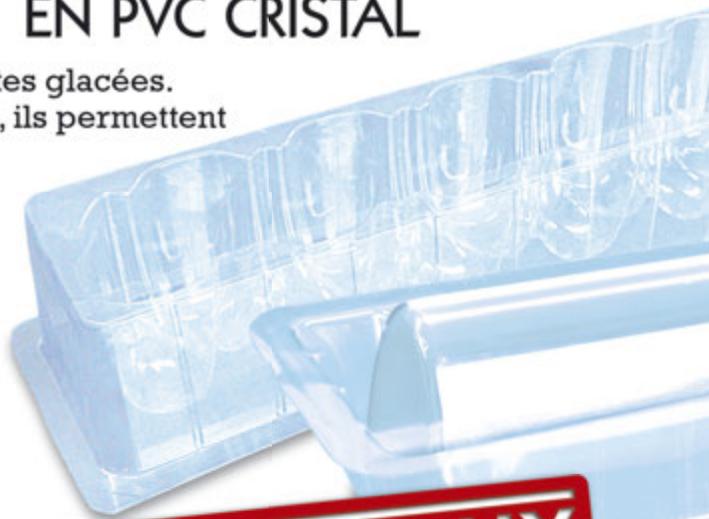
e-pack HYGIENE

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

02 29 62 64 40

NOUVEAUX MOULES BÛCHES EN PVC CRISTAL

Idéal pour vos bûches de fêtes glacées.
Réutilisables et congelables, ils permettent
un démoulage facile.



**NOUVEAUX
MODÈLES**



BÛCHE ARCHE
BUB41

BÛCHE VAGUE
BUB40



BÛCHE VRILLE
BUB35A



BÛCHE CUBE
BUB37



BÛCHE HIMALYA
BUB38



BÛCHE GOUTTE
BUB36

NOEUDS DE BÛCHES EN RELIEF LA PLAQUE INJECTÉE



NOEUD DE BÛCHE NOEUD
F1510
6 pcs - 85 x H.80 x 5 mm



NOEUD DE BÛCHE FEUILLE
F1504
6 pcs - 93 x H.80 x 3,5 mm



Retrouvez toute notre gamme de produits dans nos Magasins

LES AMUSE-BOUCHES par Bruno Oger & Christophe Aribert

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. PHOTOS : PASCAL LATTES. ACCORDS VINS : AXEL DERVIEUX POUR BRUNO OGER.



Tomate « Océane », marinée à l'huile d'olive, caillé de chèvre aux herbes potagères

INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

- 2 Tomates (Coopérative Océane)
 QS Huile d'olive, sel fumé, poivre noir
 50 g Caillé de chèvre

Mousseux d'eau de tomate :

- 200 g Eau de tomate
 (Coopérative Océane)
 200 g Crème liquide
 2 Feuilles de gélatine 150 blooms
 trempées et pressées (soit 4 g)

Herbes potagères :

- 12 Pluches d'aneth
 12 Pluches de shiso pourpre
 12 Pluches de shiso vert
 12 Feuilles d'estragon
 12 Pousses de betterave

TOMATE MARINÉE

Monder les tomates, les tailler en tranches épaisses, les mariner avec de l'huile d'olive, sel et poivre, au froid pendant 5 minutes environ.

Assaisonner le caillé de chèvre avec de l'huile d'olive, réserver au froid.

MOUSSEUX D'EAU DE TOMATE

Tiédifier l'eau de tomate avec la crème, ajouter la gélatine, assaisonner, verser dans un siphon d'1 demi-litre et gazer 1 fois. Réserver au froid.

HERBES POTAGÈRES

Laver, égoutter puis équeuter toutes les herbes, les réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une tranche de tomate marinée, ajouter le caillé de chèvre puis le mousseux d'eau de tomate. Disposer les herbes potagères et parsemer du sel fumé.

VIN CONSEILLÉ

Bellet rosé - Domaine de la Source.

Vin ample, finesse aromatique sur la rose, les fruits rouges et la pêche de vigne. Finale fraîche et salivante.





Pain-beurre

À la table de Bruno Oger, le traditionnel pain-beurre est roi !

Pour le beurre, c'est un beurre demi-sel breton au lait cru élaboré par un petit producteur à Pont-Scorff (56).

Quant au pain, il s'agit d'un petit palet à la farine de sarrasin.

Petit pain palet à la farine de sarrasin

**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON
15 PERSONNES (SOIT 45 PALETS)**

190 g Farine de tradition T. 65
(Moulins Céard)

125 g Farine de sarrasin (bio)

8 g Sel (de Guérande)

190 g Eau

80 g Levain liquide

3 g Levure de boulanger

QS Fleur de sel (de Guérande)

PÉTRISSAGE

Dans un pétrin, pétrir les farines avec le sel et l'eau pendant 2 minutes. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure, ajouter le levain liquide et la levure, pétrir en vitesse 1 pendant 10 minutes puis en vitesse 2 pendant 3 minutes.

POINTAGE

Pendant 1 heure à température ambiante, rabattre et réserver au froid pendant 24 heures.

FAÇONNAGE

Étaler la pâte à 8 mm d'épaisseur puis détailler des palets de 3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce et fariner le dessus.

APPRÊT

Pendant 45 minutes à température ambiante.

CUISSON

Lamer (inciser) d'un trait chaque palet, parsemer des grains de fleur de sel puis cuire dans un four à sole à 240 °C pendant 3 minutes environ.

Au moment, réchauffer dans un four à 240 °C pendant 1 minute.

Betterave, vieux vinaigre, sarrasin et cerise



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Tartelette sarrasin :

100 g	Farine de sarrasin
190 g	Farine T. 55
250 g	Fromage blanc
4 g	Sel
1	Betterave (d'environ 150 g)
QS	Gros sel, gelée de betterave
10	Cerises
4	Cuillères à soupe de vieux vinaigre balsamique
1	Pincée de réglisse en poudre
1	Goutte d'Antésite

TARTELETTE SARRASIN

Mélanger les ingrédients cités, abaisser au laminoir (n° 2) puis foncer des moules à tartelette de 3 cm de diamètre et les cuire à blanc dans un four à 160 °C pendant 8 minutes environ.

BETTERAVE

Couper les feuilles et la base de la betterave. La déposer dans un plat sur une couche de gros sel, la recouvrir avec du gros sel et cuire dans un four à 210 °C pendant 1 heure 10 environ. Laisser reposer pendant 15 minutes puis casser la croûte de sel, peler la betterave et la tailler en cubes de 1 cm de côté.

CERISES AU VINAIGRE

Dénoyauter, couper les cerises en 8, les mélanger avec le vinaigre, la réglisse et l'Antésite. Laisser mariner au froid pendant 1 heure environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un fond de tartelette sarrasin, déposer un cube de betterave et ajouter un carré de gelée de betterave puis un morceau de cerise.

Décor : au choix.

Pomme de terre, anguille fumée et vodka

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

200 g Pommes de terre
200 g Crème
45 g Vodka
1 Anguille fumée
30 g Œufs de hareng
QS Sel, poivre du moulin

MOUSSE DE POMME DE TERRE

Cuire les pommes de terre en chemise (avec la peau) à l'anglaise (départ eau froide), égoutter. Les peler, détendre la chair avec la crème, mixer avec la vodka, assaisonner et chinoiser. Verser dans un siphon d'1 demi-litre et gazer 2 fois. Réserver au bain-marie à 45-50 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser la mousse pomme de terre, déposer un cube d'anguille fumée et une noix d'œufs de hareng. Ajouter un tour de moulin à poivre.



LE MOUVEMENT DE Christian Sinicropi PAR Julien Ochando



Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez

Le miel



Julien Ochando, chef pâtissier

Dijonnais d'origine, Julien Ochando a choisi d'investir le domaine de la gastronomie pour apporter bonheur et plaisir autour de lui. Pour préparer son CAP-BEP, il intègre le lycée professionnel Le Castel, dans sa ville natale.

L'univers sucré

Attiré dans un premier temps par la cuisine, il se dirige finalement vers l'univers du sucré, séduit par l'approche artistique du métier.

Il entre en apprentissage dans diverses boulangeries-pâtisseries et des hôtels. Une mention complémentaire en « dessert de restaurant » déterminera la suite de sa destinée professionnelle.

La Côte Saint-Jacques

En 2001, il rejoint l'équipe de pâtisserie de La Côte Saint-Jacques, la Maison de la Famille Lorain, à Joigny. Pendant six ans, de commis à chef de partie, il gravit tous les échelons et côtoie toutes les facettes du métier.

L'Hôtel Martinez et la Côte d'Azur

Fort d'une solide expérience, Julien Ochando part conquérir la Côte d'Azur. Un autre de ses rêves d'enfant qu'il réalise enfin. Il y découvre les cuisines de La Palme d'Or, le restaurant gastronomique doublement étoilé du Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez.

Dans un premier temps, chef de partie, il prend les fonctions de sous-chef pâtissier aux côtés de David Bonnet.

Première place de chef

En mars 2013, il est promu chef pâtissier du Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez. À la tête d'une dizaine de personnes, il a à sa charge l'ensemble des points de restauration de l'hôtel, dont le Bar L'Amiral, le room service et le banqueting.

Christian Sinicropi

Julien Ochando travaille sous la responsabilité du chef exécutif Christian Sinicropi. Ensemble, ils élaborent les cartes des desserts de La Palme d'Or ainsi que des autres restaurants de l'hôtel. « Nous travaillons en étroite collaboration, le chef me fait confiance dans mes créations. »

Le mouvement...

Toujours axé sur un produit de région, le mouvement investit tout le champ des possibles en termes de saveurs, d'émotions, de surprises et de textures. Alors que la cuisine du chef comporte trois mouvements, le dessert se divise en deux temps.

Le miel

Pour ses deux mouvements, Julien Ochando a choisi de travailler le miel. Il collabore avec deux apiculteurs artisanaux : l'un situé à Gourdon, village des Alpes Maritimes, et l'autre en Sicile.

Le miel en deux mouvements...

Le premier mouvement

« Le miel, nectar naturel... »

Le premier service révèle le produit brut dans un jeu de textures : le croustillant de la tuile, le fondant du parfait glacé, l'onctuosité du crémeux... L'hôte découvre alors

un miel d'eucalyptus dans toute sa simplicité. « Le premier mouvement commence par une assiette minimaliste, comme un pré-dessert. »

La particularité du miel d'eucalyptus ?

Sa saveur est caractéristique, son arôme puissant avec des notes boisées. « Il a un côté fraîcheur, loin des miels très sucrés qui englobent la langue et le palais. »

« Nous sommes sur une note de fraîcheur ou glacée pour préparer à la dégustation du second dessert. » Tout en gardant à l'esprit produit et mouvement, nos sens sont désormais prêts à explorer de nouvelles expériences gustatives.

Le second mouvement

« Un esprit et l'univers du personnage principal de ce produit... l'abeille. »

Julien Ochando a opté pour un autre miel d'eucalyptus plus dense, un peu plus sucré que le précédent. Et dans l'assiette, un dessert un peu plus sophistiqué. « Dans ce second mouvement, je vais accompagner le miel avec des notes florales. »

Le chef pâtissier nous invite ainsi dans un champ de fleurs du bassin méditerranéen : on y hume des senteurs de jasmin, de lavande... On vient butiner, telle une abeille, de fleur en fleur.

« L'idée est de raconter une histoire. Celle du miel : d'où vient-il ? Comment est-il fabriqué ? De quelle abeille provient-il ? » D'une petite abeille, légère au vent, comme le suggèrent les textures de l'émulsion ou de la crème glacée...

En un mot, un dessert en mouvement.

PREMIER MOUVEMENT

Le miel, nectar naturel, présentation du miel en parfait glacé dans sa cage croustillante

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un boudin de crémeux au miel et l'étaler avec un peigne à décor pour rayer l'assiette. Disposer un disque de bavaroise au miel, le napper avec le coulis de miel et ajouter 2 opalines.

Insérer un cylindre de parfait au miel glacé dans une tuile croustillante et dresser le tout. Napper avec du coulis de miel et

ajouter 2 opalines.

Décor : feuille d'or, lavande, pétales d'œillet du poète, Anise Blossom (micro-végétal), fleur de pensée.

VIN CONSEILLÉ

Hongrie - Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2006 - Domaine Oremus de Vega Sicilia.

Tuile croustillante

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 Pistil de safran
50 g Blancs d'œufs tempérés (soit 2)
50 g Beurre en cubes
50 g Sucre glace tamisé
50 g Farine tamisée

PROCÉDÉ

Infuser à froid le pistil de safran dans les blancs d'œufs pendant 30 minutes environ. Dans un batteur avec la feuille, travailler le beurre en pommade, ajouter en deux fois le sucre glace tamisé, puis la farine tamisée et les blancs d'œufs ; obtenir une pâte homogène et la laisser reposer au froid pendant 1 heure.

Sur un moule en silicone en forme d'alvéole de nid d'abeille (réalisation exclusive pour Le Martinez), abaisser 40 g d'appareil avec une spatule coudée, déposer le moule sur une plaque à pâtisserie et cuire dans un four à 150 °C pendant 6 minutes environ. À la sortie du four, démouler la tuile alvéolée encore chaude et détailler rapidement des carrés de 10 cm de côté, laisser refroidir.

Déposer un carré de tuile alvéolée sur une plaque à pâtisserie et réchauffer dans un four à chaleur statique à 100 °C puis enrouler la tuile sur un tube inox de 3 cm de diamètre et laisser refroidir. Démouler délicatement la tuile croustillante et réserver.

Parfait au miel glacé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

75 g Jaunes d'œufs (soit 4)

30 g Sucre
15 g Eau
60 g Miel d'eucalyptus
300 g Crème liquide fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les jaunes, verser dessus le sucre cuit à 120 °C avec l'eau et le miel puis fouetter le tout jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème liquide fouettée mousseuse et réserver l'appareil dans une poche à douille.

Mouler l'appareil dans des cylindres en rhodoïd de 2 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, bloquer au grand froid pendant 2 heures minimum. Démouler, réserver au grand froid.

Bavaroise au miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g Lait
55 g Miel d'eucalyptus
50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
20 g Sucre
3 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)
280 g Crème liquide fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec le miel, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout jusqu'à 82 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine puis réserver au froid pendant 45 minutes environ. Incorporer la crème fouettée mousseuse à l'aide d'une maryse. Verser la masse dans une plaque inox à rebord avec, dans le fond, un Flexipan®

alvéolé. Bloquer au grand froid.

Détailler des disques de 3 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur, les réserver au froid.

Crémeux au miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Lait
400 g Crème liquide
50 g Miel d'eucalyptus
2 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées dans 50 g d'eau glacée (soit 4 g)
150 g Couverture blanche

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la crème liquide et le miel. Incorporer la gélatine à l'aide d'un fouet, verser le tout en trois fois sur la couverture et lisser. Réserver au froid pendant 2 heures environ. Réserver le crémeux dans une poche au froid.

Coulis de miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

75 g Miel d'eucalyptus
35 g Jaunes d'œufs (soit 2)
135 g Huile d'olive

PROCÉDÉ

Verser les jaunes d'œufs dans un blender, ajouter le miel cuit à 145 °C en mixant en vitesse moyenne, pendant 2 minutes environ. Monter avec l'huile d'olive en filet en vitesse maximum ; obtenir la consistance d'une mayonnaise. Réserver dans une poche, au froid. →

MOUVEMENT AUTOUR DU MIEL

Opaline (ailes d'abeille)

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Glucose
100 g Fondant pâtissier

PROCÉDÉ

Dans une casserole et à feu doux, fondre le glucose avec le fondant à 145 °C, verser dans un bac gastro sur une feuille de papier cuisson. Laisser cristalliser puis mixer dans un cutter.

Sur un Silpat®, à l'aide d'une passette et d'un pochoir en forme d'aile d'abeille, dresser une fine couche de poudre et fondre dans un four à 190 °C pendant 10 secondes environ. Laisser cristalliser et réserver au sec.



DEUXIÈME MOUVEMENT

Le miel,
fleuri, crème glacée déposée sur son croquant au confit de jasmin, note de lavande. Un esprit et l'univers du personnage principal de ce produit... l'abeille.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le crumble et le granola, ajouter une cuillère à soupe de confit de jasmin.

Tiédir l'émulsion de miel, l'émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant, prélever et dresser « l'écume ». Disposer des points de coulis de miel (voir page 82) puis une tuile croustillante cassée en deux. Ajouter une quenelle de crème glacée au miel.

Décor : coulis de miel, opalines (voir page 83), feuille d'or, fleur de pensée, lavande.

Crème glacée au miel

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

260 g Lait
50 g Crème liquide
17 g Poudre de lait à 0 % de M.G.
60 g Miel d'eucalyptus
1 g Stabilisateur
45 g Jaunes d'œufs (soit 2)
30 g Sucre

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème, la poudre de lait et le miel, ajouter le stabilisateur puis verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 82 °C. Débarasser et laisser mûrir au froid pendant 24 heures environ. Turbiner, réserver au grand froid.

Tuile croustillante

RECETTE ET PROCÉDÉ

Identique à la page 82
Dès la sortie du four, démouler la tuile alvéolée encore chaude et détailler rapidement des carrés de 8 cm de côté, laisser refroidir et réserver au sec.

Émulsion de miel

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Lait
50 g Miel d'eucalyptus
100 g Crème
2 g Lécithine de soja

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec le miel et la crème, hors du feu, ajouter la lécithine de soja. Au moment, mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant en incorporant de l'air ; obtenir une « écume ». Réserver au froid.

Confit de jasmin

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

150 g Eau
60 g Sucre
25 g Fleurs de jasmin fraîches
4 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et le réserver au froid pendant 1 heure environ. Ajouter les fleurs de jasmin et laisser infuser pendant 12 heures environ, au froid. Chinoiser, porter le sirop à ébullition, ajouter la pectine en fouettant vivement puis réserver au froid dans un cul-de-poule.

Crumble

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

50 g Beurre en pommade
50 g Sucre semoule
100 g Farine T. 45

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, étaler le mélange obtenu sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, sur une épaisseur de 1 cm, et cuire dans un four

ventilé à 170 °C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir puis mixer dans un cutter pour obtenir une fine poudre. Réserver au sec.

Granola

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Amandes effilées
100 g Pignons de pin
100 g Flocons d'avoine
100 g Raisins secs
50 g Miel de lavande

PROCÉDÉ

Torréfier tous les fruits secs (sauf les raisins), dans un four à 150 °C pendant 8 minutes environ ; les obtenir blonds. Les mélanger avec le miel et les raisins secs puis étaler la masse sur un papier sulfurisé et cuire dans un four à 185 °C pendant 10 minutes environ. Refroidir à température ambiante puis réserver au sec.

MOUVEMENT AUTOUR DU MIEL



CÔTÉ LIVRES

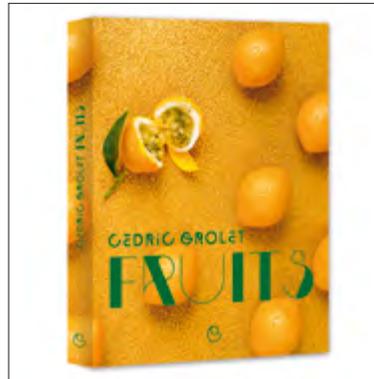


ÉMOTION CULINAIRE

Auteurs : Serge Vieira et Catherine Guérin
Photographies : Pierre Soissons

Serge Vieira est auvergnat mais... de Clermont-Ferrand. Dans sa jeunesse, il a du Cantal une image un peu trop « paysanne » à son goût, celle d'une région de fermiers et de vaches, un lieu sans intérêt en somme, pour celui qui rêve de découvrir d'autres horizons. La maturité venant, il comprend qu'il n'est pas fait pour vivre dans une grande ville et qu'il est très attaché à l'Auvergne. La nature du Cantal lui offre ses meilleures matières premières. Pour cet ouvrage, Pierre Soissons a su saisir la similitude des plats proposés par le chef Serge Vieira et les paysages cantaliens. Il nous offre son regard sur l'intérieur du restaurant, les cuisines et le personnel qui l'habite. Toute l'âme du château du Couffour est là !

Éditions Quelque part sur terre - 296 pages - 49 €

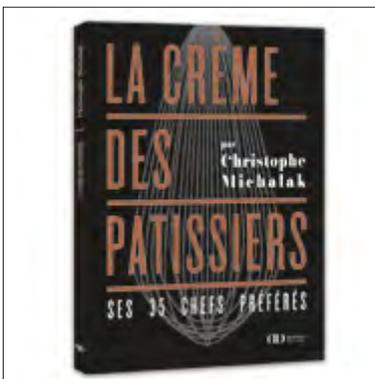


FRUITS

Auteur : Cédric Grolet - Photographies : Pierre Monetta
Stylisme : Sophie Dupuis-Gaulier

Les desserts de Cédric Grolet sont de ceux qui vous procurent une émotion inoubliable. Véritables fils conducteurs de sa pâtisserie haute couture, les fruits y sont travaillés pour révéler leur essence et leur puissance. Du croquis du chef au dessert photographié comme une œuvre, on y découvre avec plaisir et fascination le processus de création de Cédric Grolet. Sa démarche artistique commence sur une feuille blanche où il matérialise ses idées pour élaborer des pâtisseries à la frontière de la sculpture. Reproduction parfaite d'un fruit à peine cueilli, tartelettes ou gâteaux, à travers 100 recettes, le chef met en valeur la richesse infinie de sept grandes familles de fruits.

Les Éditions culinaires - 39 €



LA CRÈME DES PÂTISSIERS

Auteurs : Christophe Michalak et Leslie Gogois
Photographies : Delphine Michalak et Laurent Fau

Entre livre de recettes et entretiens sucrés, Christophe Michalak a souhaité rendre hommage à 35 professionnels qui ont su façonner et bouleverser les codes de la pâtisserie pour en faire un métier d'excellence hypercréatif, en phase avec les évolutions de son temps. Ces femmes et hommes nous livrent leur histoire, leur parcours et leurs anecdotes à travers un dialogue avec Christophe Michalak. Souvenirs et confidences aident à comprendre le processus créatif de ces chefs, et aboutissent à la présentation de chaque recette signature : la *Feuille d'automne* de Guy Krenzer, le *Fraisier* revisité de Christophe Renou ou la *Charlotte tonka-poire* de Yann Menguy.

Alain Ducasse Édition - 164 pages - 35 €

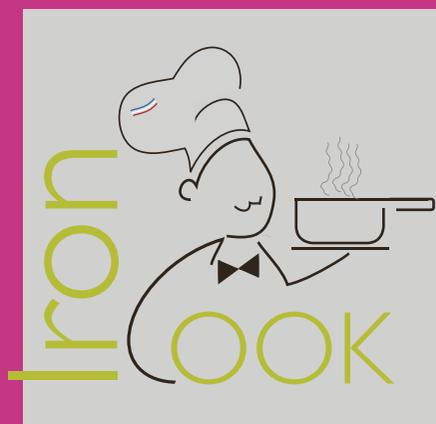


LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC

Auteurs : Cyril Lignac et Benoît Couvrand
Photographies : Jérôme Galland

Tout au long de son parcours, le chef Cyril Lignac a cultivé son talent autant pour le salé que pour le sucré. Dans ce nouvel ouvrage, le chef étoilé du restaurant *Le Quinzième* nous ouvre les portes de sa pâtisserie. Avec Benoît Couvrand, complice créatif, ils livrent soixante recettes de la boutique, sous le signe de la simplicité et de la proximité. Classiques revisités, tels le *Paris-Brest*, petites douceurs, entremets de saison, et créations signature telles le baba au rhum, les pâtisseries quittent la vitrine pour embaumer les foyers des meilleurs parfums : ceux du goût, du plaisir et de la joie.

Éditions de La Martinière - 224 pages - 25 €



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.



CÔTÉ LIVRES

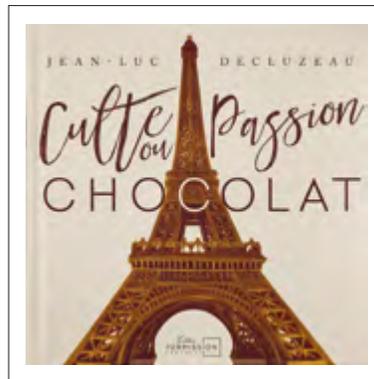


PÂTISSERIE

Auteur : Ferrandi

Depuis bientôt 100 ans, Ferrandi Paris forme dans un esprit d'excellence des cuisiniers, pâtisseries ainsi que des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. L'école propose un ouvrage illustré sur la pâtisserie qui repose sur les principes pédagogiques développés par l'établissement. 1500 gestes et tours de main détaillent 200 techniques de bases fondamentales accompagnées des conseils et astuces de chefs. 130 recettes incontournables de la pâtisserie française sont proposées en trois niveaux de difficulté : un premier niveau pour les débutants, un suivant pour les pâtisseries confirmés et un dernier pour se challenger en réalisant les recettes des grands chefs qui ont participé à l'élaboration de l'ouvrage.

Éditions Flammarion - 656 pages - 49,90 €



CULTE OU PASSION CHOCOLAT

Auteur : Jean-Luc Decluzeau

Hymne au chocolat mais surtout à une vie rythmée par la passion et la créativité, ce beau livre relate le parcours de Jean-Luc Decluzeau. Au fil des pages, l'auteur raconte son passé et ce qui l'a poussé à devenir un maître chocolatier, artiste et sculpteur de chocolat. Tout en mêlant pièces d'apparat, de prestiges et robes en chocolat, ce livre se veut pédagogique. Magnifiquement illustré en anecdotes et en témoignages, riche d'histoires, mêlant à merveille passion et culture, cet ouvrage vous dévoilera le moindre de ses secrets, ses conseils, ses savoir-faire, ainsi que ses trucs et astuces, sans oublier les outils et les recettes propres à la discipline.

Édition Permission chocolat - 384 pages - 45 €

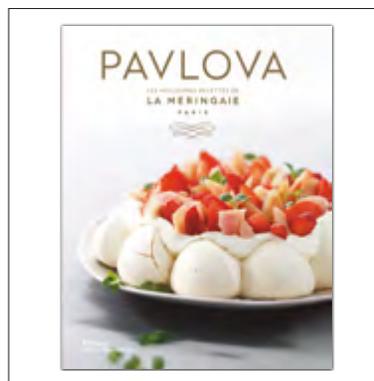


CHAMPIGNONS GOURMANDS - DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE

Auteur : Renate Volk - Photographies : Fridhelm Volk

Renate et Fridhelm Volk sont deux passionnés et experts en champignons. Ce guide, bien illustré, est spécialement conçu pour les débutants. Il permet de reconnaître à coup sûr vingt champignons comestibles parmi les plus courants de nos forêts. De nombreuses photographies de détails et des textes faciles à comprendre présentent de manière synthétique leurs principales caractéristiques ainsi que les espèces toxiques qui leur ressemblent, pour ne pas laisser subsister le moindre doute. Le livre est complété par vingt-six recettes gourmandes, faciles à réaliser, avec la récolte du jour. Gratins, salades, fricassées, potages, et bien d'autres.

Éditions Delachaux et Niestlé - 128 pages - 12 €



PAVLOVA

Auteur : Marie Stoclet Bardon - Photographies : Nurra Rina

Le Pavlova... Un dessert, créé dans les années 20 en hommage à la ballerine russe Anna Pavlova... Il est composé d'une meringue craquante et moelleuse à de la crème fouettée parfumée et des fruits frais et de saison... Depuis 2015, La Meringaie, une boutique fondée par Marie Stoclet Bardon, en a fait sa spécialité. Dans cet ouvrage, une quarantaine de recettes originales présentent autant de variations sur tous les tons de l'emblématique pâtisserie. La Maison parisienne partage son savoir-faire, avec des invités de marque comme Gilles Marchal, Fabien Rouillard, Hervé Robin ou encore Gaël Clavière, qui livrent leur interprétation de cette douceur régressive.

Éditions de La Martinière - 128 pages - 19,90 €

CÔTÉ LIVRES

CARNET DE VOYAGES CHOCOLAT

Auteur : Pierre Marcolini et Bénédicte Bortoli

Photographies : Marie Pierre Morel

Chocolatier au savoir-faire visionnaire, Pierre Marcolini fait partie de ses rares artisans à parcourir le monde pour fabriquer ses propres chocolats depuis la fève. Reconnu pour ses choix éthiques et son approvisionnement en grands crus de cacao directement auprès de producteurs indépendants du Brésil, de Cuba, d'Équateur, du Ghana, de Madagascar ou encore du Vietnam, Pierre Marcolini nous raconte, dans ce livre de cuisine-carnet de voyage, ses découvertes et rencontres à la fois gustatives et humaines. Dans cet ouvrage gourmand, il a choisi les meilleures plantations et réuni les plus belles photographies de ses expéditions, tout en proposant soixante-dix recettes savoureuses. Au cours de six escales, sur chacun des continents, il partage ses connaissances des produits traditionnels (millet, manioc, eau de fleur d'orange, épices), son savoir-faire extraordinaire et ses recettes mais aussi des anecdotes et reportages.

Éditions de La Martinière - 224 pages - 29,90 €



BRAGARD®



EN APARTÉ...

Jean-François Girardin

PAR GUILLAUME BOSCHTHURIÈS



Natif de la Nièvre, Jean-François Girardin est particulièrement connu et reconnu par les cols Bleu-Blanc-Rouge de par son implication au sein de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Compagnon du Tour de France, Meilleur Ouvrier de France, chevalier de la Légion d'honneur, officier de l'ordre national du Mérite sont quelques-unes d'une longue liste de distinctions qui ont couronné la carrière du chef ayant passé plus de 30 ans dans les cuisines du *Ritz* à Paris.

Désormais consultant privé en hôtellerie et restauration, Jean-François Girardin, homme hyperactif de 63 ans, reste particulièrement engagé dans le milieu associatif et la formation professionnelle.

TGM : Qu'est-ce qui vous amené au métier de cuisinier ?

J.-F. G. : Un peu de hasard ! Je voulais vite entrer dans le monde du travail, mais je ne savais pas vers quel domaine m'orienter. J'aimais beaucoup les émissions de Raymond Oliver, aussi, lorsqu'au cours d'une séance de cinéma, je tombe sur une publicité avec Paul Bocuse, je me dis : « pourquoi ne pas essayer ? ». Et j'ai commencé à m'intéresser à la cuisine.

Des éléments du métier vous attiraient particulièrement ?

J'avais compris que c'était un métier où l'on vivait en décalé par rapport à la société. Déjà jeune adolescent, le monde nocturne me fascinait et c'est finalement ce rythme de vie qui m'a attiré. L'idée de quitter quotidiennement la maison à 8 heures et y revenir à 18 heures ne me tentait pas du tout. Je voulais une vie professionnelle différente, un métier qui sort de l'ordinaire.

Vos parents étaient-ils dans les métiers de bouche ?

Pas du tout ! Ma mère, ainsi que ma grand-mère, étaient de très bonnes cuisinières et nous mangions très bien. Pour autant, je n'envisageais pas de m'engager dans cette voie.



Jean-François Girardin s'est formé à la sculpture sur glace avec Gabriel Paillasson.



Cérémonie à la Présidence du Sénat, invité par le président Monory, accompagné de : Philippe Jourdin, Éric Briffard, Éric Frechon, Guy Legay, le regretté Jean-Jaques Mathou chef de la présidence du Sénat, Jean-Francois Lemerancier et Jean-François Girardin.

En revanche, mon père avait un métier atypique et nous le voyions peu. Peut-être est-ce lui qui m'a donné l'envie d'un métier qui sort de la banalité.

Vos tout premiers pas en cuisine ?

J'ai commencé par deux mois à la plonge à *La Vieille Auberge*, à l'époque étoilée, à Pouilly-sur-Loire. Initialement, c'était pour gagner quelques sous et me payer des pièces de rechange pour ma mobylette. Finalement, le chef cherchait un apprenti pour septembre et me propose de rester à l'Auberge. Je me dis : « c'est le moment d'y aller ». J'accepte de rentrer en apprentissage chez lui.

Cela ne fut pas si simple...

Disons que, de par une enfance très compliquée dont j'avais gardé des stigmates, j'étais un adolescent plutôt turbulent et le chef, Désiré Leclerc, avait même mentionné sur mon contrat d'apprentissage qu'à la première sortie nocturne, il était inutile que je revienne le lendemain.

Il faut savoir aussi qu'à l'époque le métier de cuisinier était très peu valorisé et dans les brigades nous rencontrions quelques spécimens... ce qui n'est pas toujours évident quand on a 15 ans !

Vous obtenez le CAP

Le chef était alsacien, plutôt bourru mais très bon formateur. À ses côtés, j'ai appris

toutes les spécialités alsaciennes mais aussi les grands classiques de la cuisine française. Trois années plus tard, j'obtiens mon CAP.

Vous vous dirigez ensuite vers le Carlton à Cannes ?

Désiré Leclerc savait que j'avais envie de quitter la région, de goûter à l'autonomie et à l'indépendance. Par l'intermédiaire de l'un de ses amis restaurateurs, il me coopte pour intégrer l'*Hôtel Carlton* à Cannes dont les cuisines étaient dirigées par Charles Bonge.

Autant dire que mes parents étaient très craintifs de me laisser partir dans le Sud de la France de peur que je tourne mal. Mais les horaires étaient très intenses, nous n'avions pas vraiment de temps libre, ce qui limite les tentations !

S'ensuit le service militaire puis le compagnonnage...

Après deux années passées à Cannes, j'effectue mon service militaire dans les cuisines du Cercle National des Armées à Paris. C'est lors de ce passage à Paris que j'ai commencé à m'intéresser au compagnonnage.

De retour à Cannes...

À l'âge de vingt-et-un ans, auprès de Charles Bonge. En parallèle, je me rends à la Cayenne de Nice où je rencontre Charles

Janon qui deviendra mon parrain de compagnonnage. J'ai été aspirant jusqu'en 1977.

Votre arrivée à Paris ?

À Cannes, Charles Bonge et d'autres m'avaient vivement encouragé à aller voir ce qui se passait à Paris. Début 1978, je me rends donc à Paris avec une liste de professionnels à rencontrer. Le premier rendez-vous obtenu, c'était avec Joël Robuchon au *Concorde La Fayette*. Il était prêt à m'embaucher mais il me fallait attendre un mois avant de prendre le poste et malheureusement je ne pouvais pas me le permettre. Je continue alors ma recherche et rencontre Jean-Jacques Barbier de l'*Intercontinental* qui aussitôt me propose un poste. Le lendemain, j'étais en cuisine.

Vous y apprenez une façon différente de gérer les cuisines ?

L'*Intercontinental* était la propriété d'un groupe américain dont la gestion était particulièrement rigoureuse et organisée pour l'époque. Durant mes deux années là-bas, je me familiarise avec les coûts, les ratios... Choses qui se pratiquaient très peu mais qui sont devenues monnaie courante quelques années plus tard, aussi bien en hôtellerie qu'en restauration. J'apprends énormément sur la gestion, sur l'administration... mais rapidement j'ai l'impression de stagner sur l'aspect purement cuisine. →



Jean-François Girardin avec la Coupe du concours international Prosper Montagné en 81 avec Guy Legay.



Remise des diplômes et médailles du 1^{er} prix Prosper Montagné avec tous les présidents et Nicole Seitz directrice de communication de Grand-Mariner.

C'était aussi votre période concours ?

En effet, j'ai toujours aimé la compétition et c'est à cette période que je me suis vraiment mis à participer à un maximum de concours et d'événements. Outre les lots que nous pouvions gagner, cela permettait surtout de se faire connaître auprès des professionnels. C'est d'ailleurs lors d'un concours, à l'occasion de l'Exposition du travail manuel au Grand Palais, que je rencontre pour la première fois Guy Legay.

Guy Legay reprend contact avec vous...

Quelques mois plus tard, par l'intermédiaire de l'un de ses seconds. Je me rends au *Pavillon Ledoyen* où je rencontre Guy Legay qui m'annonce son départ imminent du *Pavillon Ledoyen* pour un autre établissement et me propose un poste de garde-manger dans sa future équipe. Ne sachant de quel établissement il s'agissait, je lui demande si c'est en France, il me répond, « oui », je rétorque aussitôt que ce serait un grand plaisir pour moi d'intégrer sa brigade.

Quelques semaines plus tard...

J'apprends par la presse que Guy Legay prenait le poste de chef exécutif au *Ritz*. Sachant alors où j'allais atterrir, je donne ma démission à l'*Intercontinental* et j'embauche place Vendôme en mars 1980.

Votre arrivée au Ritz...

Mohamed Al-Fayed venait d'être l'acquéreur et tout était revu : de nombreux travaux

sont engagés, les équipes sont progressivement remplacées, le *Ritz Club* fait son ouverture, le *Bar Vendôme* est métamorphosé, le service banquet est complètement revu et corrigé.

Dans l'équipe, il y avait entre autres Christian Constant, Gabriel Biscay, Dominique Fonseca, Michel Roth... Le *Ritz* obtient deux étoiles assez rapidement et devient le palace le plus en vue de Paris. Nous étions très observés et par conséquent très copiés aussi.

Le Ritz était alors une usine à vainqueurs ?

On peut dire ça en effet ! Le *Ritz* était très bien représenté lors des concours, ce qui faisait encore plus parler de l'établissement. À titre d'exemples, une année après mon arrivée au *Ritz*, j'obtiens le 1^{er} prix du Prosper Montagné, en 1982 Gabriel Biscay obtient son MOF, Michel Roth rafle le Taittinger et l'Escoffier quelques années plus tard et bien d'autres obtenaient d'excellents résultats lors des concours auxquels ils participaient. À tel point que sur certains événements, les équipes de Guy Legay se faisaient injustement casser !

S'ensuit le Bocuse d'Or 1991...

C'était la troisième édition du concours et la précédente n'avait pas été gagnée par la France (NDLR : Léa Linster du Luxembourg gagne le Bocuse d'Or en 1989). Paul Bocuse, qui savait qu'au *Ritz* nous avions une forme

de culture de la compétition et que très souvent les résultats suivaient, contacte Guy Legay. Michel Roth est choisi pour être le représentant français lors de cette troisième édition. De mon côté, je m'occupais d'une grande partie de la logistique et des tâches annexes inhérentes à la participation au Bocuse d'Or.

Et Michel Roth remporte le Bocuse d'Or...

Je pense que toute cette période nous a beaucoup rapprochés Michel Roth et moi, je le considère comme mon petit frère. La même année, il obtient son MOF, une prouesse énorme !

Vous-même, par la suite, vous préparez votre MOF ?

Début 1992, Guy Legay souhaitait qu'un maximum de ses gars se présentent au concours, mais Christian Le Squer et moi serons les seuls du *Ritz* à y participer. Lors de notre préparation, Roxanne Debuissou venait régulièrement goûter nos plats et, de par sa connaissance de la gastronomie, ses remarques et son verdict étaient tout aussi écoutés que celui d'un jury !

Pour la finale du concours...

Je tombe sur un sujet qui me plaît et que je maîtrise très bien. La finale à Strasbourg se passe au mieux et je remporte le titre. Christian Le Squer, lui, se retrouve face à de multiples incidents dont il n'est pas responsable, c'est très dur pour moi de le voir en détresse. À la fin de la compétition,



Buste de Paul Bocuse réalisé en margarine par Jean-François Girardin à l'occasion de la victoire du Bocuse d'Or par Michel Roth.



Michel Roth, Roxane Debuissou et Jean-François Girardin.

nous chargeons ma Renault 18 et nous rentrons au *Ritz* tous les deux en larmes... mais pas pour les mêmes raisons... L'émotion était énorme !

Quelle était l'ambiance dans les cuisines du *Ritz* ?

Guy Legay nous responsabilisait énormément, chacun connaissait sa place, tout le monde s'entendait très bien et tout s'articulait parfaitement.

Au retour de Michel Roth en 2001, après son passage chez *Lasserre*, nous étions quatre MOF en cuisine, (NDLR : Laurent Delarbre, Dominique Fonseca, Michel Roth et Jean-François Girardin). Chacun avec son caractère, pourtant il n'y a jamais eu d'histoire d'ego ou quoique ce soit dans ce genre. Il faut dire que nous n'étions pas des « tueurs », nous étions évidemment perfectionnistes mais très pédagogues je pense. Nous faisons en sorte d'impliquer au maximum les jeunes. Dès que nous repérons des éléments qui sortaient du lot, nous les poussons à passer des concours. Je le constate avec le nombre incalculable de jeunes qui ont gardé le contact avec nous et qui nous remercient encore de la formation qu'ils ont pu avoir au *Ritz*.

Notre métier est difficile. Une bonne ambiance de travail et une certaine camaraderie sont des éléments essentiels dans la vie d'une brigade.

D'où est né votre attachement à la formation et à l'apprentissage ?

À Cannes, lors de mes débuts chez les Compagnons. J'ai compris que la formation d'aujourd'hui façonne les professionnels de demain, donc si nous voulons que la cuisine française poursuive son évolution, il nous faut être extrêmement attentifs à la formation des générations futures.

Le titre de MOF rentre également dans cette logique. Le col Bleu-Blanc-Rouge n'est pas une finalité au contraire, c'est presque là que tout commence, car nous devons être au top en permanence et nous avons un devoir d'exemplarité et de formation.

Comment avez-vous intégré la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France ?

J'étais déjà très impliqué au niveau des Compagnons et un jour Olga Saura, alors présidente de la Société des MOF, contacte Guy Legay, elle cherche un trésorier. Guy Legay, connaissant mes compétences dans le domaine administratif, lui suggère de me prendre. En 2002, j'intègre le conseil d'administration de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France puis deviens trésorier général et ensuite 1^{er} vice-président en 2013.

Comment se passe votre arrivée ?

La société était peu structurée et la situation financière plutôt préoccupante. Chaque département faisait comme il

voulait ou comme il pouvait... Il a été difficile de faire comprendre à l'ensemble des parties prenantes qu'il était nécessaire de mettre en place des procédures communes et uniformes, à l'image d'une société sérieuse et rationnelle. Cela m'a bien évidemment valu les affres de certains !

Enfinement...

Les efforts payent toujours. En une dizaine d'années nous avons doublé les ressources des partenariats de la Société Nationale des MOF, nous avons réuni les métiers de bouche et toutes les corporations de l'organisation.

Vous développez également le concours des Meilleurs Apprentis de France ?

Le concours de MAF Cuisine organisé par la Société Nationale des MOF était à ce moment-là un concours régional. Or, le ministère des Finances, qui était notre principal partenaire ministériel, a un jour soumis l'idée d'étendre le concours à l'échelle nationale, à l'image des autres métiers qui, à l'issue des sélections régionales élaient leurs Meilleurs Apprentis de France.

Il existait déjà un concours du Meilleur Apprenti de France...

Créé depuis près de 50 ans et fort bien organisé par l'Association des Maîtres Cuisiniers de France. J'ai souhaité rencontrer le président de cette association, Michel Blanchet, et ensemble, nous avons établi →



© Louise de Murard / DimilProd

Une partie des MAF présents à la remise de décoration au musée de la Grande Chancellerie : Maxime Codevelle, Ibrahmane Khall, Vincent, Jean-François Girardin, Mathieu Cabarat, Mickael Tan (dernier apprenti de Jean-François Girardin au Ritz).



Michel Roth, Dominique Fonseca, Jean-François Girardin et Laurent Delarbre dans les cuisines du Ritz.

un compromis sans se marcher sur les pieds. Leur concours était en cuisine chaude, je décide de faire le nôtre en froid et de le dédier aux jeunes de moins de 21 ans qui n'ont pas le bac pro.

Les deux concours peuvent ainsi coexister d'une manière cohérente en s'adressant à des populations différentes.

Vous démissionnez en septembre 2016...

En effet, j'ai démissionné avec une certaine amertume en septembre 2016 du poste de 1^{er} vice-président national que j'occupais. J'avais diverses discordances avec le président que j'ai expliquées dans une lettre envoyée aux administrateurs de la Société Nationale des MOF ainsi qu'aux Meilleurs Ouvriers de France dont j'avais les coordonnées.

Vous briguez aujourd'hui une nouvelle présidence à la Société Nationale des MOF

À ce poste, il n'y a jamais eu de professionnels issus de l'hôtellerie-restauration. C'est pourquoi, je souhaite présenter ma candidature à la fin de cette année.

Les Compagnons du Tour de France, les Meilleurs Ouvriers de France...

Vous vous êtes toujours impliqué dans le milieu associatif...

Mes parents étaient eux-mêmes impliqués dans le social, grâce à eux j'ai compris

l'importance du milieu associatif pour faire bouger les choses.

Durant mon enfance, mes parents ont accueilli et élevé trois enfants déficients mentaux pendant plusieurs années. Cela m'a appris beaucoup quant à la psychologie et la pédagogie, cela a aussi participé à forger le caractère que j'ai aujourd'hui.

D'autres engagements...

En 1998, le département de la Nièvre m'a sollicité pour mettre en place un projet de sensibilisation au goût pour les jeunes enfants. J'y ai participé pendant deux années, puis, faute de temps et de disponibilité, je me suis retiré.

Depuis quelques années je suis président d'honneur de l'association Croq'Espoir dont l'objectif est d'apporter, à travers diverses manifestations gastronomiques, un peu d'espoir et de joie aux enfants hospitalisés. C'est Cédric Charreire, un ancien apprenti du Ritz, qui a créé l'association.

Je suis également impliqué dans le projet *Souffle de Violette*, qui a pour vocation d'apporter soutien aux femmes atteintes d'un cancer et de promouvoir la prévention.

Quels conseils donneriez-vous à la jeune génération de cuisiniers ?

Qu'elle vive avec son temps. Les jeunes cuisiniers sont généralement de très bons

communicants, ils ont des connaissances et une ouverture d'esprit que nous n'avions pas à leur âge.

En revanche, je constate parfois qu'ils ne maîtrisent pas forcément les fondamentaux. C'est notamment pour cette raison que les sujets du MAF tournent autour des bases de la cuisine française : des quenelles de poissons, des jus sur place, des pâtes à tarte sur place, etc. Nombre de jeunes cuisiniers ne font plus tout ça, c'est vraiment regrettable.

Les jeunes et la technique en cuisine ?

Pour les jeunes, la technique selon moi n'est pas le plus important. D'abord qu'ils maîtrisent les bases, qu'ils maîtrisent l'anglais, qu'ils aient des rudiments de gestion et ensuite, ils pourront envisager de faire parler leur technique et leur créativité.

Un point que vous aimeriez mettre en avant...

Malgré l'importance des guides et l'ampleur des sites Internet tels que *TripAdvisor*, il ne faut pas perdre à l'esprit que le meilleur des guides reste le client et que toute critique est bonne à prendre. C'est le client qui fait vivre l'entreprise ! ■

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

TEA-TIME PAR Stéphane Romeur



La *Maison Pariès* est une vénérable institution du Pays basque depuis 122 ans.

Temple des gourmandises basques

Dans les boutiques, les gourmands peuvent trouver le moucho, sorte de macaron local (*muxu* en basque signifie baiser), le Kanouga (caramel tendre et fondant, la plus ancienne spécialité de la maison), des confitures, des glaces, le touron espagnol, des pâtisseries classiques ou plus modernes... Sans oublier les tablettes et bonbons de chocolat rappelant que cette entreprise familiale est la dernière maison descendante en ligne directe des Chocolatiers de Bayonne.

Le gâteau basque

Enfin, il convient de citer l'incontournable gâteau basque, décliné en cinq parfums : le traditionnel aux amandes et cerise, celui au chocolat ou à la noisette, en passant par le dernier-né aux agrumes, créé par Stéphane Romeur

Stéphane Romeur

Ce Breton d'origine a fait ses premiers pas dans sa région natale, aux côtés d'Henri Bridel « *un homme passionné et un grand pédagogue* ». Arrivé au Pays basque pour la saison à la *Maison Pariès*, il n'a plus quitté le Sud-Ouest. De fil en aiguille, il est aujourd'hui à la tête des créations sucrées de l'établissement.

Il distille une pâtisserie aux goûts classiques, « *simple et efficace, allégée en sucre. Volontairement non imposants, les gâteaux donnent ainsi plus facilement envie aux clients d'y replonger la cuillère.* »
« *Henri Bridel me disait toujours : "il vaut mieux présenter un classique bien exécuté que faire des nouveautés de mauvaise qualité".* »

Stéphane Romeur est toujours à la recherche de produits locaux et de qualité. Un travail prenant et partagé avec ses équipes. « *Je suis entouré d'une équipe de confiance et je suis heureux de travailler avec eux. De l'apprenti à mon second, ce sont tous des passionnés qui me permettent d'évoluer en permanence.* »



Maison Pariès à Soccoa-Urrugne



Françoise Pariès, arrière-petite-fille du fondateur, entourée d'Alain Girardot, son époux, et de Stéphane Romeur.

Dans les pages suivantes, le chef pâtissier présente quatre des créations de l'établissement basque.

Le Chantaco

Avec ses pommes et ses abricots caramélisés à la vanille, son coulis abricot, sur une Dacquoise aux noisettes, le Chantaco est sans conteste un des gâteaux phare de la Maison Pariès. Depuis sa création, il est resté inchangé. « *Situé à mi-chemin entre un entremets et une tarte, il est peut-être un peu trop gourmand pour un dessert. Il se déguste plutôt tiède, comme un gâteau de goûter. L'acidité de l'abricot vient casser le côté sucré.* »

La noisette est un produit courant dans les pâtisseries de la Maison Pariès. À tel point que l'entreprise a planté des milliers de noisetiers à quelques centaines de mètres du laboratoire, pour obtenir un produit local, ayant des qualités gustatives se rapprochant de la noisette du Piémont italien.

Le Belharra

Le nom de cette pâtisserie provient de la vague géante et puissante, prisée par les surfeurs, qui déferle au large d'Urrugne.

L'idée de cet entremets est venue d'un retour de voyage en République dominicaine. « *J'ai voulu me servir des fruits exotiques que l'on trouve là-bas.* » Et plus particulièrement « *des ananas et des mangues avion pour bénéficier de fruits plus mûrs et donc plus sucrés que ceux venus par bateau, ce qui me permet d'alléger en sucre ma préparation.* »

En bouche, le côté croquant est amené par la pâte sablée amande, le côté fondant par la brunoise mangue-passion-ananas. La mousse aérienne au fromage blanc, fabriqué au Pays basque, apporte une touche locale.

Le Pavlova

Selon la légende, le Pavlova a été créé par un jeune chef en hommage à la danseuse de ballet russe Anna Pavlova. Il avait imaginé une pâtisserie composée de meringue, de crème fouettée, et de fruits frais.

Une histoire inspirante pour Stéphane Romeur, qui a choisi de revisiter ce gâteau en vogue, à l'occasion de la Fête des mères, en hommage à son épouse, Nerea.

« *Pour ma version, j'utilise uniquement des fraises de saison et j'ai cassé les codes*

du montage traditionnel. » Ainsi les fruits frais se retrouvent-ils à l'intérieur. La chantilly a été infusée à la vanille et au citron vert pour révéler la fraîcheur. « *C'est un gâteau assez léger et très peu sucré, les fruits et la meringue le sont déjà assez.* »

Le Luma

Luma, la plume en basque. Une création née à Pâques il y a deux ans et plébiscitée depuis par les gourmands.

« *Pour moi, Pâques rime avec chocolat et gourmandise. Je voulais créer un gâteau avec mes produits de prédilection : le gianduja, le praliné et le chocolat.* »

« *J'utilise un chocolat noir Guanaja, il est fort en cacao et vient contrebalancer le côté sucré du gianduja et du praliné noisette.* »

Une plume en chocolat est déposée sur le dessus pour le décor. « *Le visuel a son importance. J'essaie toujours de trouver une harmonie entre le bon et le beau. Mon maître d'apprentissage Henri Bridel disait "un gâteau doit être beau avant d'être bon".* »

Luma se décline en pâtisserie individuelle. « *Une taille parfaite. Dans la variante en entremets, il y avait un mauvais équilibre entre les saveurs et les textures.* »



Belharra

MONTAGE

Chemiser un moule thermoformé de 18 cm de diamètre et 4 cm de hauteur avec la mousse fromage blanc vanille. Démouler et appliquer l'insert exotique et finir de garnir le moule avec la mousse fromage blanc vanille. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler l'entremets, le napper entièrement avec le glaçage exotique puis le déposer sur un disque de pâte sablée amande.

Décor : ruban (à la base) et pétales de chocolat blanc vanillé, fruit de la passion, feuille d'argent.

Pâte sablée amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

165 g *Beurre*
2 g *Sel*
105 g *Sucre glace*
35 g *Poudre d'amande*
2 g *Poudre de vanille*
65 g *Œuf (soit 1 gros)*
280 g *Farine*
QS *Beurre de cacao*

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre coupé en morceaux avec le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la poudre de vanille. Ajouter l'œuf puis la farine et travailler la pâte sans la corser. Laisser reposer au froid pendant 2 heures environ. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et détailler des disques de 20 cm de diamètre, les cuire sur un Silpain® dans un four à 170 °C pendant 14 minutes environ. À froid, pulvériser les disques avec du beurre de cacao pour les imperméabiliser et réserver.

Insert exotique

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

26 g *Gélatine en poudre 200 blooms*
155 g *Eau froide*
1 *Mangue (avion)*
1/2 *Ananas (avion)*
4 *Fruits de la passion*
305 g *Purée de mangue*
195 g *Purée de fruit de la passion*
50 g *Sucre*
35 g *Fécule de maïs*

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.

Peler, tailler la mangue et l'ananas en brunoise puis mélanger avec les fruits de la passion, réserver.

Porter les purées de fruits à ébullition avec le sucre et la fécule de maïs puis mixer en incorporant la gélatine. Incorporer les brunoises, mélanger et couler dans des empreintes Flexipan® de 15 cm de diamètre et bloquer au grand froid. →

Mousse fromage blanc vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

24 g Gélatine en poudre 200 blooms

214 g Eau (144 + 70)

720 g Crème à 35 % de M.G.

3 Gousses de vanille fendues et grattées

720 g Fromage blanc

280 g Sucre

165 g Jaunes d'œufs (soit 8)

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans 144 g d'eau froide.

Monter la crème (mousseuse) avec la vanille, puis la mélanger avec le fromage blanc, réserver.

Réaliser un appareil à bombe : cuire le sucre avec l'eau restante à 121 °C, le verser sur les jaunes dans un batteur et monter le tout jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la gélatine réhydratée et fondue puis mélanger délicatement avec la crème et le fromage blanc. Dresser aussitôt.



1 Chemiser un moule thermoformé de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur avec la mousse fromage blanc vanille.



2 Démouler et appliquer l'insert exotique.



3 Napper entièrement l'entremets avec le glaçage exotique.

Glaçage exotique

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

15 g Gélatine en poudre 200 blooms

90 g Eau froide

180 g Purée de mangue

180 g Purée de fruit de la passion

60 g Couverture blanche

135 g Eau

105 g Glucose

300 g Sucre

QS Colorants jaune et rouge

PROCÉDÉ

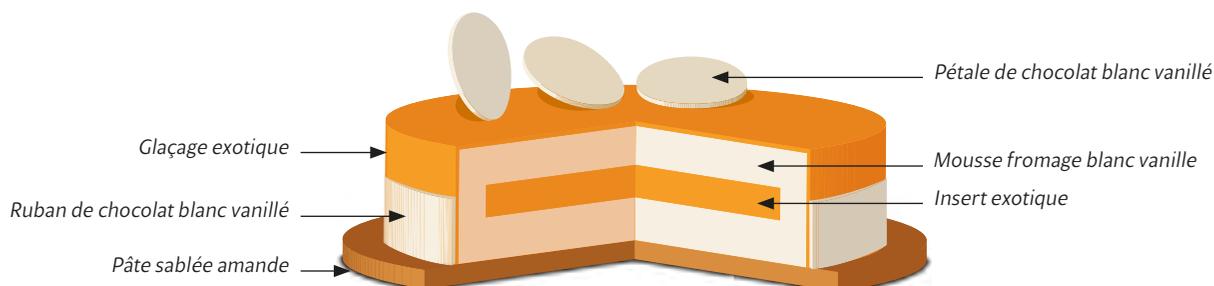
Réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Porter les purées de fruits à ébullition, les verser sur la couverture blanche et lisser. Réaliser un sirop avec l'eau, le glucose et le sucre, l'incorporer dans le premier appareil puis mixer le tout avec la gélatine et les colorants. Utiliser à 30 °C.



4 Déposer l'entremets sur un disque de pâte sablée amande.



5 Disposer le décor.





Luma

INSERT GIANDUJA, PRALINÉ NOISETTE À LA FLEUR DE SEL

Couler environ 20 g de crémeux gianduja dans des Flexipan® de 4 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur puis bloquer au grand froid. Ajouter le praliné noisette à la fleur de sel sur le crémeux et bloquer à nouveau au grand froid.

MONTAGE

Dans des moules « Stone » (Silikomart) de 5,5 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur, couler la mousse chocolat Guanaja à 70 % jusqu'à mi-hauteur. Appliquer un insert gianduja, praliné noisette à la fleur de sel et finir de garnir avec la mousse chocolat Guanaja à 70 %. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler le petit gâteau et le glacer avec le glaçage miroir chocolat. Le déposer sur un disque de pâte sablée chocolat noisette.

Décor : demi-sphère en chocolat de 2,5 cm de diamètre, plume en chocolat, feuille d'or.

Pâte sablée chocolat noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

150 g Beurre
6 g Sel
110 g Sucre glace
40 g Poudre d'amande
55 g Œuf (soit 1)
220 g Farine T. 55 tamisée
50 g Cacao en poudre
100 g Brisures de noisette

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre coupé en morceaux avec le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter l'œuf, la farine tamisée avec le cacao en poudre puis les brisures de noisette. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, détailler des disques de 6,5 cm de diamètre et les cuire sur un Silpain® dans un four à 160 °C pendant 14 minutes environ.

Crémeux gianduja

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

210 g Crème à 35 % de M.G.
50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
10 g Sucre
150 g Gianduja noisette
1/2 Feuille de gélatine 180 blooms trempée et pressée (soit 1 g)

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec la crème, les jaunes d'œufs et le sucre. Cuire à 83 °C, verser sur le gianduja noisette et mixer avec la gélatine. Dresser aussitôt. →

Praliné noisette à la fleur de sel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

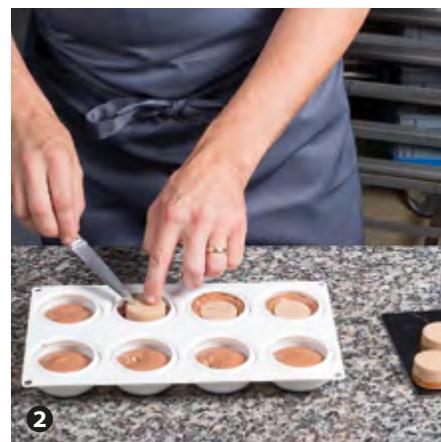
90 g Sucre
90 g Noisettes torréfiées
45 g Pâte de noisette
1 g Fleur de sel

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, ajouter les noisettes torréfiées, les enrober puis les étaler sur un Silpat® et laisser refroidir. Mixer la masse jusqu'à consistance souhaitée puis mélanger avec la pâte de noisette et la fleur de sel sans mixer. Dresser aussitôt.



Dans des moules « Stone » (Silikomart) de 5,5 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur, pocher la mousse chocolat Guanaja à 70 % jusqu'à mi-hauteur.



Démouler et appliquer un insert gianduja, praliné noisette à la fleur de sel.

Mousse chocolat Guanaja à 70 %

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

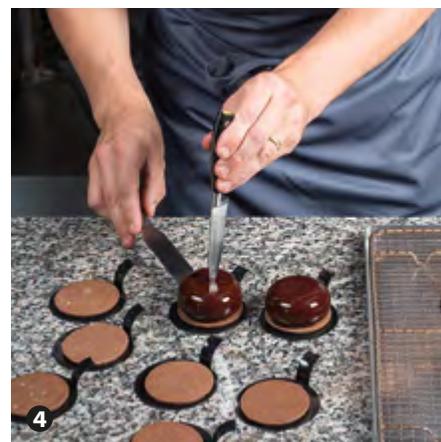
125 g Lait
125 g Crème à 35 % de M.G.
55 g Jaunes d'œufs (soit 2)
25 g Sucre
345 g Couverture Guanaja à 70 % (Valrhona)
440 g Crème fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs et le sucre, cuire à 83°C. Verser sur la couverture puis mixer. Incorporer la crème fouettée mousseuse et dresser à 26°C.



Démouler le petit gâteau et le glacer avec le glaçage miroir chocolat.



Déposer le petit gâteau sur un disque de pâte sablée chocolat noisette.

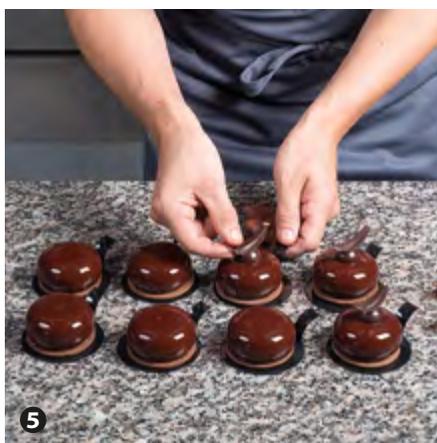
Glaçage miroir chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

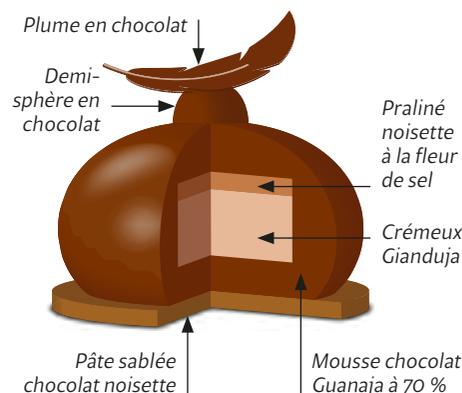
100 g Eau
200 g Sucre
200 g Glucose
135 g Lait concentré sucré
200 g Couverture noire à 56 %
13 g Gélatine en poudre 200 blooms
78 g Eau froide

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le cuire à 104°C. Décuire avec le lait concentré, verser sur la couverture, puis mixer avec la gélatine réhydratée dans l'eau froide. Utiliser à 36°C.



Disposer une plume en chocolat et de la feuille d'or.





Pavlova

PROCÉDÉ

Sur un tour de potier ou un tourne-disque, déposer une feuille de rhodoïd puis à l'aide d'une poche munie d'une douille à Saint-Honoré, dresser une rosace de 16 cm de diamètre avec la chantilly citron vert vanille. Bloquer au grand froid puis pulvériser avec un appareil à pistolet chocolat blanc.

Réaliser un cercle en chocolat blanc coloré rose de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur.

MONTAGE

Dans le cercle en chocolat blanc, déposer un disque de meringue, puis un disque de biscuit fraise. Pocher une couche de chantilly citron vert vanille, garnir avec des fraises puis finir de garnir avec la chantilly citron vert vanille et lisser. Réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Déposer la rosace de chantilly citron vert vanille au centre de l'entremets et coller les pointes de meringue sur le pourtour. Râper des zestes de citron vert.

Décor : tuile en chocolat rose, feuille d'argent.

Chantilly citron vert vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

- 600 g Crème
- 150 g Mascarpone
- 1 Zeste de citron vert râpé
- 70 g Sucre semoule
- 1 Gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

La veille, mélanger et chauffer les ingrédients cités sans faire bouillir, filmer et laisser infuser au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Au moment, chinoiser pour ne garder que les grains de vanille puis monter dans un batteur avec le fouet.

Meringue française

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

- 200 g Blancs d'œufs (soit 7)
- 250 g Sucre semoule (200 + 50)
- 200 g Sucre glace
- QS Colorant rouge framboise

PROCÉDÉ

Monter les blancs, les serrer avec 200 g de sucre semoule puis, à l'aide d'une maryse, incorporer le sucre glace tamisé. Pocher des disques de 18 cm de diamètre puis des pointes, parsemer ces dernières avec le sucre semoule restant coloré rouge framboise. Cuire les disques et les pointes dans un four à 90 °C pendant 2 heures minimum. →

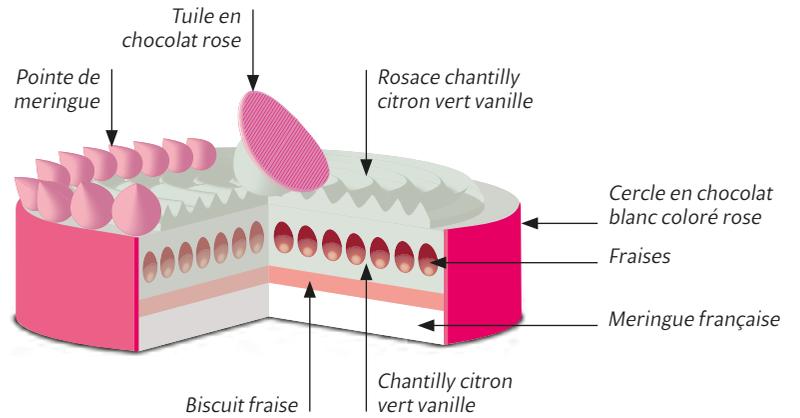
Biscuit fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

190 g Blancs d'œufs (soit 6)
200 g Sucre semoule (140 + 60)
150 g Purée de fraise
150 g Poudre d'amande
60 g Farine

PROCÉDÉ

Monter les blancs et les serrer avec 140 g de sucre, ajouter la purée de fraise bouillante puis incorporer la poudre d'amande mélangée avec la farine et le sucre restant. Dresser sur une plaque (de 40 x 60 cm), cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ.



1 Dans le cercle en chocolat blanc coloré rose, déposer un disque de meringue.



2 Ajouter un disque de biscuit fraise.



3 Pocher une couche de chantilly citron vert vanille.



4 Garnir avec des fraises puis lisser avec la chantilly citron vert vanille.



5 Déposer la rosace de chantilly citron vert vanille au centre de l'entremets.



6 Coller les pointes de meringue française sur le pourtour.



Tarte chantaco

MONTAGE

Foncer un cercle de 22 cm de diamètre et 2 cm de hauteur avec de la pâte feuilletée, le cuire à blanc dans un four à 160 °C pendant 20 minutes environ. Dès la sortie du four, parsemer le fond avec de la poudre d'amande. Disposer la garniture abricots et pommes, finir de cuire dans un four à 160 °C pendant 15 minutes environ. Pocher la dacquoise noisette avec une douille à Saint-Honoré, sur le fond encore chaud, parsemer des brisures de noisettes et enfourner à nouveau à 160 °C pendant 45 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Découper la tarte, la parsemer avec du sucre décor. Accompagner avec le coulis abricot vanille.

Décor : oreillons d'abricot, tiges de beargrass.

Garniture abricots et pommes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 TARTES

900 g Pommes (golden)
 750 g Abricots
 120 g Beurre (60 + 60)
 120 g Sucre semoule (60 + 60)
 1 Gousse de vanille fendue et grattée (1/2 + 1/2)
 75 g Poudre d'amande

PROCÉDÉ

Peler et tailler les pommes et les abricots en grosses lamelles et les réserver séparément.

Dans une poêle, colorer les pommes avec la moitié du beurre, la moitié du sucre et la moitié des graines de vanille. Procéder pareillement avec les abricots. Réserver.

Dacquoise noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 TARTES

360 g Blancs d'œufs (soit 12)
 120 g Sucre semoule
 2 g Crème de tartre
 300 g Poudre de noisette brute
 300 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec le sucre semoule et la crème de tartre. Incorporer délicatement le mélange tamisé de poudre de noisette et sucre glace. Dresser aussitôt sur le fond de tarte encore chaud et cuire.

À SAVOIR

Crème de tartre : poudre naturelle qui permet de stabiliser les blancs d'œufs montés. →

Coulis abricot vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 TARTES

500 g Purée d'abricot

75 g Sucre semoule

1/2 Gousse de vanille fendue et grattée

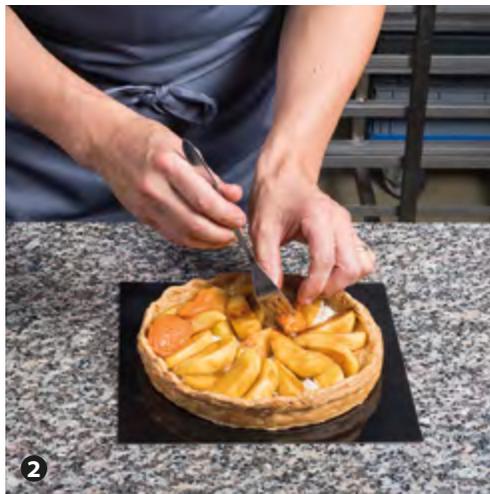
PROCÉDÉ

Mélanger et porter les ingrédients cités à ébullition, réserver.

.....



Disposer la garniture pommes.



Disposer la garniture abricots.



Pocher la dacquoise noisette avec une douille à Saint-Honoré.



Parsemer des brisures de noisettes et cuire.



Déposer deux oreillons d'abricot nappés et deux tiges de beargrass.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La pâte à cake

PAR NICOLAS POULY, FORMATEUR À L'ENSP

GÉNÉRALITÉS

Le cake est un gâteau qui s'apprête de diverses manières. Depuis une décennie environ, des versions salées sont apparues, probablement dues au développement des apéritifs dînatoires.

Avec la recette nature que nous vous proposons, vous pourrez réaliser des variantes :

- ▶ Cake aux fruits confits : ajouter 30 % du poids total de fruits confits (cubes de melon, bigarreaux, raisins secs macérés).
- ▶ Marbré au chocolat : diviser l'appareil en 2, dans une moitié, ajouter 1 % du poids d'extrait de vanille pour la masse vanille ; dans l'autre moitié, ajouter 5 % du poids de cacao en poudre pour la masse cacao.
- ▶ Aux pépites de chocolat : ajouter 25 % du poids total de pépites de chocolat.
- ▶ À la noix de coco : remplacer la crème par de la crème de noix de coco et ajouter 15 % du poids total de noix de coco râpée.
- ▶ Fourré au gianduja : ajouter 25 % du poids total de cubes de gianduja.

CONSEILS DU CHEF

- Il est primordial de respecter la proportion sucre farine afin que les fruits confits se répartissent uniformément dans la pâte sans tomber dans le fond du moule.
- Le beurre fondu ne doit pas être trop chaud car il risquerait de faire réagir la levure chimique et lui faire perdre de son efficacité.
- Le trait de beurre en pommade permet à la pâte de s'ouvrir uniformément sur toute la longueur et favorise son développement.



La pâte à cake

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE POUR 1 CAKE)

135 g Œufs (soit 3)
 190 g Sucre semoule
 1 g Sel
 80 g Crème
 150 g Farine
 3 g Levure chimique
 55 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, blanchir les œufs avec le sucre et le sel, ajouter la crème puis la farine mélangée et tamisée avec la levure chimique. Incorporer le beurre fondu tiède, verser la pâte dans un moule à Nanterre (ou moule à cake - de 18 x 7 x 8 cm) chemisé avec du papier sulfurisé. À l'aide d'un cornet rempli de beurre en pomade, réaliser un trait au centre sur toute la longueur afin que le cake s'ouvre. Cuire dans un four à 150 °C pendant 45 minutes environ. Démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille.



© Fotolia - Uwimages, Monamakela.com



1 Blanchir les œufs avec le sucre et le sel.



2 Tamiser la farine avec la levure chimique.



3 Garnir le moule à cake chemisé puis cuire.

Cake

Ce gâteau de voyage en forme de rectangle, est composé d'une pâte additionnée de levure chimique traditionnellement garnie de fruits confits et de raisins secs.

Dans cette rubrique, nous vous proposons de découvrir une version à la fois plus fraîche et plus légère : le cake au citron.

Cake citron

INGRÉDIENTS POUR 1 CAKE (ENVIRON 6 PERSONNES)

135 g Œufs (soit 3)
190 g Sucre semoule
1 g Sel
80 g Crème
150 g Farine
3 g Levure chimique
55 g Beurre fondu
1 Zeste de citron râpé

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, blanchir les œufs avec le sucre et le sel, ajouter la crème puis la farine mélangée et tamisée avec la levure chimique. Incorporer le beurre fondu tiède avec le zeste de citron râpé. Verser dans un moule à Nanterre (ou moule à cake - de 18 x 7 x 8 cm) chemisé avec du papier sulfurisé. À l'aide

d'un cornet rempli de beurre en pommade, réaliser un trait au centre sur toute la longueur afin que le cake s'ouvre. Cuire dans un four à 150 °C pendant 45 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler le cake citron sur une grille, l'imbiber abondamment avec le sirop citron puis à l'aide d'un pinceau, le lustrer avec du nappage neutre.

Décor : zestes de citron, citron confit, petites merinques, gelée de citron, pâte de fruit citron, motifs en chocolat blanc...

VIN CONSEILLÉ

Clairette de Die 2016.

C'est parce qu'elle est si croquante, à la moustille muscatée, si gourmande et si légère, qu'elle accompagnera idéalement un cake au citron. C'est un vin gai, parfait pour les petits instants de gourmandise.

Alternatives : Blanquette de Limoux 2016 ; Gaillac doux Méthode Ancestrale 2016.

Sirop citron

INGRÉDIENTS

200 g Eau
100 g Sucre semoule
45 g Jus de citron

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre, ajouter le jus de citron, puis imbiber abondamment le cake à la sortie du four.





Râper le citron dans le beurre fondu.



Chemiser le moule à cake avec une feuille de papier sulfurisé.



À l'aide d'un cornet de beurre en pommade, réaliser un trait bien au centre.



Imbiber abondamment le cake avec le sirop citron.

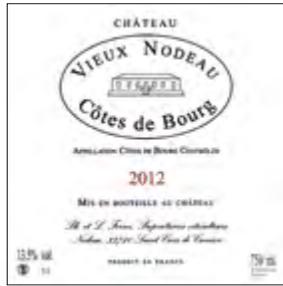


Napper le cake avec un nappage neutre.



LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Côtes de Bourg 2012 Château Vieux Nodeau

Par qui

Que diriez-vous d'un bon vin des Côtes de Bourg, mûr à point, choyé, vinifié et élevé avec soin par Philippe Ferrer ? Dans la famille depuis 1940, cette petite propriété de 10 hectares d'un seul tenant occupe un beau terroir de graves *argilo-sableuses*, tout près de l'estuaire de la Gironde. Ici, l'on participe activement à l'œnotourisme, avec un gîte entièrement rénové dans une maison du XIX^e siècle. Dominante merlot, complété par les deux cabernets, avec un soupçon de malbec, pour l'honnête millésime 2012. L'élevage long en fûts de chêne français, tout comme pour les grands, patine une matière qui ne demande qu'à s'exprimer pleinement, après quelques années d'attente. Un cru sincère à découvrir.

Ce qui vous séduira

La jolie teinte tend vers le rubis, avec une frange d'évolution conforme à l'âge et au millésime. Le bouquet s'exprime sans difficulté, sur un registre de sous-bois et de chêne noble, avec une pointe de café, de poivre blanc. Des notes fruitées (crème de fruits rouges surtout) s'intensifient à l'aération. La bouche est bien équilibrée, sans être très dense, elle offre une belle sapidité, de la souplesse, avec juste ce qu'il faut de tanins aimables en finale.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Ce type de vin s'accorde très bien avec des mets simples par leur préparation mais riches en goût. De belles pièces de bœuf, rôties ou grillées, saignantes et charnues, accompagnées de moelle ou d'échalotes confites au vin révéleront au mieux sa personnalité sans la dénaturer. Une mimolette française *extra-vieille* en fera de même.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servez-le dès maintenant et pour 3 à 4 ans de plus, autour de 18 °C.

Prix public indicatif départ cave : 13 € ttc



IGP Pays d'Oc 2012 Cuvée Juliette Château le Bouïs

Par qui

Quand le frais cabernet sauvignon rencontre le fougueux carignan sous le chaud soleil du sud, du côté de Gruissan et du massif de la Clape, le résultat est bluffant. La *Cuvée Juliette*, vin de haute expression, reflète bien la personnalité élégante de Frédérique Olivie ; *« quand j'ai découvert le Bouïs, il y a quelques années, j'ai su que j'allais vite baigner dans une grande et belle histoire d'amour. Vous l'avez compris : le Bouïs me possède bien plus que je n'en suis propriétaire »*. L'œnotourisme trouve ici sa plus belle expression : chambres et suites de charme, restaurant voué à la cuisine méditerranéenne contribuent brillamment à la mise en scène du vin.

Ce qui vous séduira

La robe présente un léger dégradé, une frange tuilée sur fond grenat. Le bouquet, ouvert, offre des notes agréables, harmonieuses, de crème de fruits rouges et noirs, d'épices douces et de sous-bois. Le tonus naturel du cabernet, un brin acidulé et floral, tempère la richesse du carignan. La matière s'avère souple, voluptueuse. Les tanins sont soyeux et la longueur respectable.

L'instant du partage.

Automne et hiver sont ses saisons préférées.

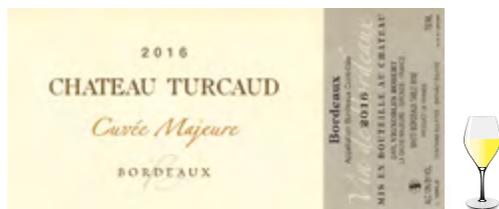
Quelles alliances choisir ?

Chair soyeuse, notes d'épices et de sous-bois appellent de goûteuses préparations de gibiers fins comme la bécasse, la biche, le marcassin, la perdrix. Rôtis, bardés de lard, préparés en sauces liées et onctueuses, ils trouveront là un partenaire de choix d'autant qu'il y aura des champignons, comme les cèpes, pour renforcer l'accord.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Ce vin est à point, présentez-le autour de 18 °C.

Prix public indicatif départ cave : 36 € ttc



Bordeaux blanc 2016 *Cuvée Majeure* Château Turcaud

Par qui

Habitué des distinctions et des médailles, le Château Turcaud déploie sa cinquantaine d'hectares, tout près de La Sauve Majeure et de son imposante abbaye bénédictine. Isabelle et Stéphane Le May n'ont de cesse que de maintenir leur belle production au plus haut niveau possible. Pour bien connaître leur souci du détail, je peux vous dire qu'ils ne laissent rien au hasard, tant à la vigne qu'au chai. J'apprécie tout particulièrement leurs vins blancs. L'Entre-deux-mers est frais et croquant à souhait et leur Bordeaux sec *Cuvée Majeure* ample, complexe, au niveau de crus blancs bordelais bien plus prestigieux, prix angélique en prime ! Sauvignon blanc (70 %), sémillon et sauvignon gris à parts égales, ont fait l'objet d'une fermentation et d'un élevage ajusté 6 mois sur lies fines, en barriques de chêne français choisi. Irréprochable !

Ce qui vous séduira

La robe offre son teint frais, jaune citron. Bien déliés sans être tapageurs, les arômes s'élèvent avec aisance et distinction. Sur fond d'agrumes, de pêche blanche, de melon vert et de fleurs, de belles notes finement boisées et vanillées s'expriment. Belle texture en bouche, équilibrée, structurée, à la fois pleine d'une bonne sève riche et tempérée par une fraîcheur bienvenue. Excellente persistance.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Distinction, élevage noble caractérisent ce vin à la fois sec et ample. Les crustacés cuisinés font d'excellents compagnons, la Saint-Jacques nature ou nappée de sauce, les huîtres gratinées, le turbot, la sole ou tout autre poisson noble apprécieront sa compagnie. Des ris de veau ou une poularde à la crème seront valorisés.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le sans trop vous presser, autour de 11 °C. Au top pour les 3 à 4 ans prochains.

Prix public indicatif départ cave : 9,95 € ttc



Saint-Émilion Grand Cru 2014 *Château Bernateau*

Par qui

Vous recherchez un bon Saint-Émilion estampillé *Bio* ? Posez donc votre sac à Saint-Étienne-de-Lisse, au Château Bernateau qui bénéficie, sur 8 hectares, de terroirs d'exception. La famille Lavau vous y accueillera dans un cadre rénové, tout auréolé de vignes. Huit générations vigneronnes se sont succédé ici. C'est Pierrick, œnologue, qui conduit avec dynamisme, les deux propriétés certifiées en *Bio* : château Tour Peyronneau et Bernateau. De gros efforts ont été consentis dans l'aménagement exemplaire du cuvier et du chai d'élevage. L'œnotourisme y trouve tout naturellement sa place. Ne passez pas à côté du millésime 2014 particulièrement réussi. Cette année-là, le merlot largement dominant (90 %) et le cabernet-franc ont bénéficié comme toujours, de vinifications très ajustées, et d'un élevage sous bois noble, digne des crus locaux les plus prestigieux. En toute confiance !

Ce qui vous séduira

Il y a de la densité dans cette robe sombre, au rouge grenat soutenu. Au premier nez, le bouquet racé s'ouvre sur des notes de sous-bois, de havane, de café et de truffe. L'aération révèle un fruit charmeur (crème de mûre et de cassis), le tout délicatement déposé dans un écrin finement boisé. Sur fond frais, un brin minéral, la bouche offre une matière dense, nantie de bons tanins tactiles aux grains travaillés. Un superbe retour aromatique prolonge la finale. Vraiment savoureux.

L'instant du partage

Parfaitement typique du cru. Automne et hiver sont ses saisons préférées.

Quelles alliances choisir ?

En plein apogée, il offrira une trame veloutée, les notes de sous-bois et de truffe s'intensifiant. Optez pour des accords savoureux, des plats riches : confit de palombe aux cèpes, oie rôtie à la farce truffée, tournedos Rossini, filet de bœuf en croûte, civet de chevreuil, chapon farci, brie de Meaux marbré à la truffe...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Ne soyez pas trop pressés, ce vin mérite 2 à 3 ans d'attente. Vous pourrez le servir ensuite autour de 18 °C, en sachant que son potentiel de garde moyen est de 12 à 15 ans.

Prix public indicatif départ cave : 20 € ttc

numéros antérieurs

TOUJOURS DISPONIBLES

sauf les numéros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 -
15 - 16 - 17 - 18 - 19 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 33 - 34 - 135 - 266.

Cher lecteur,
Désormais, le sommaire des numéros antérieurs
ne paraîtra plus dans nos pages. Vous pourrez consulter tous
les numéros disponibles sur notre site www.thuriesmagazine.fr



Les numéros antérieurs - collections 2016, 2015, 2014 & 2013 : 9,90 € (France uniquement).
Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :

➔ sur Internet

www.thuriesmagazine.fr

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➔ par courrier

voir bon de commande page de gauche

➔ par téléphone

05 63 56 16 06

muni de votre carte bancaire



CARNET D'ADRESSES

L'album de

BRUNO OGER
La Bastide Bruno Oger
Rue de l'Ouest
06110 Le Cannet
Tél. : 04 92 18 18 28

Les recettes de

CHRISTOPHE ARIBERT

Les desserts de

CAROLE LESQUER
Le Grand Hôtel
Restaurant Les Terrasses
60, place Déesse Hygie
38410 Uriage-les-Bains
Tél. : 04 76 89 10 80

Rendez-vous avec

FABIEN FAGE
Le Prieuré
7, place du Chapitre
30400 Villeneuve-lès-Avignon
Tél. : 04 90 15 90 15

En aparté

JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN
girardinjeanfrancois@gmail.com

Tea-time par

STÉPHANE ROMEUR
Maison Pariès
Zone de Putillenea
64122 Socoa-Urrugne
Tél. : 05 59 22 06 00

Le mouvement de

CHRISTIAN SINICROPI
PAR JULIEN OCHANDO
Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez
73, boulevard de la Croisette
06400 Cannes
Tél. : 04 93 90 12 34

La technique sucrée du mois par

NICOLAS POULY
ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Vins & mets

CHÂTEAU VIEUX NODEAU
1, Nodeau
33710 Saint-Ciers-de-Canesse
Tél. : 05 57 33 05 37

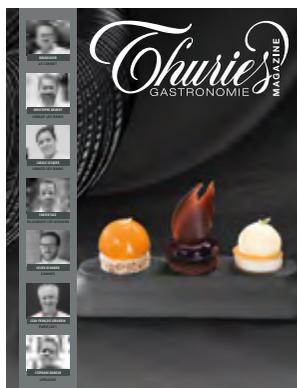
CHÂTEAU TURCAUD
1033, route de Bonneau
33670 La Sauve-Majeure
Tél. : 05 56 23 04 41

SCEA RÉGIS LAVAU ET FILS
Château Bernateau
33330 Saint-Étienne-de-Lisse
Tél. : 05 57 40 18 19

CHÂTEAU LE BOUÏS
Route Bleue
11430 Gruissan
Tél. : 04 68 75 25 25

Shopping

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia
94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriasmagazine.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 : octobre 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



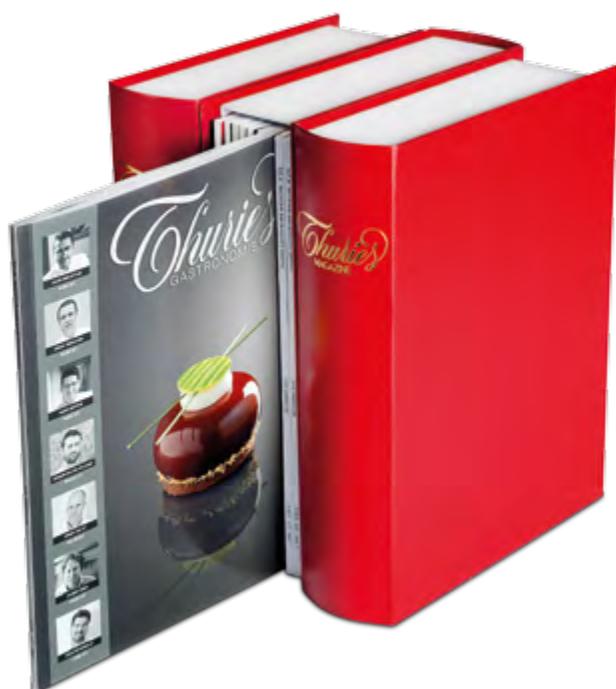
Cher Lecteur,

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 294
novembre 2017



L'album &
les recettes de
Gérald Passédat
Le Petit Nice
à Marseille

Rendez-vous avec
Christian Têtedoie
Restaurant Têtedoie
à Lyon

Que se passe-t-il à Paris..?
Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani
La Table du 11
à Versailles

En aparté
Jean-Marc Doucet
François Doucet Confiseur
à Oraison

Tea-time par
Xavier Brignon
à Besançon

Churries

MAGAZINE
GASTRONOMIE

LE MAGAZINE D'UN MEILLEUR
OUVRIER DE FRANCE

L 13681 - 293 - F: 9,90 € - RD

