



JOCELYN HERLAND
PARIS (1^{er})



LAURENT PETIT
ANNECY-LE-VIEUX



JEAN-PHILIPPE TAVERNIER
ANNECY-LE-VIEUX



JULIEN POISOT
MERCUÈS (46)



ÉRIC BRIFFARD
PARIS (15^e)



JEAN-FRANÇOIS FOUCHER
CHERBOURG



BRUNO SALADINO
LYON

Shurrie's

GASTRONOMIE

MAGAZINE

SPÉCIAL FÊTES





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



LE MOT DE LA RÉDACTION

Noël est synonyme de traditions et chaque région de France fête à sa façon les fêtes de fin d'année.

Un point commun cependant, tous se retrouvent autour d'une table ou d'un buffet de fête.

Or, et vous ne l'ignorez pas, nos missions nous amènent à visiter les tables de France et parfois d'ailleurs. Des plus étoilées aux plus prometteuses. Alors, pour ce numéro un peu spécial, nous nous sommes tout d'abord rendus à Paris, parce que « Paris est une fête », écrivait Ernest Hemingway sur la couverture d'un de ses livres.

À Paris, nous sommes allés à la rencontre de Jocelyn Herland, le chef exécutif du *Meurice*. Il nous a dévoilé ses débuts dans la profession, son cheminement professionnel. Passionnant chef pour une mythique maison dont le nom évoque excellence, luxe et perfection. Et si l'on casse sa tirelire pour s'offrir un repas au *Meurice Alain Ducasse* faisons confiance à Jocelyn Herland, la fête sera inoubliable.

Ensuite Annecy, chez Laurent Petit, dans son *Clos des Sens*. Un Clos pas si clos que ça puisque s'y dégagent toutes les saveurs des produits du terroir savoyard. Avec la complicité de son très sympathique chef pâtissier Jean-Philippe Tavernier, le très doué Laurent Petit nous a concocté un superbe buffet de fête.

Puis nous avons honoré notre rendez-vous avec Julien Poisot, chef des cuisines du *Château de Mercuès*, fameuse demeure dans les environs de Cahors. Un personnage à la stature imposante mais calme et posé en toutes circonstances. Il nous propose les incontournables homard, noix de Saint-Jacques... Tout en y ajoutant la Mique traditionnelle du Lot (canard, truffe noire...)

À Paris encore, nous avons rendu visite à Éric Briffard au sein de l'École Le Cordon Bleu. Et là, sans surprise, une cuisine de haut vol suivie d'une pâtisserie où orange et potiron sont à la fête. La pâtisserie est signée Fabrice Danniell, le chef pâtissier de l'École.

Jean-François Foucher, lui, il vadrouille d'une ville à l'autre, Cherbourg, Deauville, Paris... Trois boutiques ! Il nous livre une interview dans laquelle il s'expose un peu plus dans la lumière.

Enfin, Bruno Saladino, dans sa pâtisserie lyonnaise, s'est prêté au jeu, nous l'avons suivi, pas à pas, dans ses réalisations sucrées. Parmi elles, la Bûche rocher... Toutes sont remarquables d'originalité. Des saveurs inattendues.

Nous vous souhaitons de passer de joyeuses fêtes de fin d'année.

Toute l'équipe de Thuriès Gastronomie Magazine

• SOMMAIRE •



8 • L'album de
JOCELYN HERLAND
HÔTEL LE MEURICE
À PARIS (1^{er})



24 • Les buffets de fête de
LAURENT PETIT
LE CLOS DES SENS À ANNECY-LE-VIEUX



40 • Les buffets de fête de
JEAN-PHILIPPE TAVERNIER
LE CLOS DES SENS À ANNECY-LE-VIEUX



54 • Rendez-vous avec
JULIEN POISOT
CHÂTEAU DE MERCUÈS (46)



68 • Que se passe-t-il
à Paris..?
ÉRIC BRIFFARD
L'ÉCOLE LE CORDON BLEU
À PARIS (15^e)



79 • Les amuse-bouches
PAR LAURENT PETIT
& JULIEN POISOT



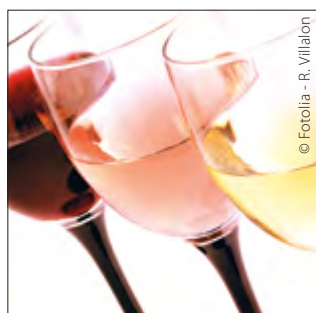
84 • En aparté
JEAN-FRANÇOIS FOUCHER
À CHERBOURG



90 • La pâtisserie de
BRUNO SALADINO
À LYON



100 • La technique sucrée
du mois
PAR FABIEN GIORGIAN
ENSP À YSSINGEAUX
La crème au beurre



108 • Vins & mets
- CHAMPAGNE BRUT
- CHAMPAGNE BLANC
DE BLANCS 2008
- VOUVRAY DOUX 2005
- ALSACE PINOT GRIS 2014

16 • Agenda

20 • Infos

104 • Côté livres

110 • Carnet d'adresses

112 • Offre exceptionnelle
- 50 % sur les anciens numéros

IMPRIMÉ EN FRANCE



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



Selle d'agneau cuite au sautoir, jeune carotte fane à l'anis, jus aux épices

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

2 kg de selles d'agneau • QS de sel, poivre, beurre, ail, thym, fond blanc, herbes (au choix), huile d'olive, jus d'agneau aux épices.

Cromesquis : 150 g de parures d'agneau (pour farce fine) • 200 g de jus d'agneau • 1 œuf • 150 g de crème • 100 g de carotte en brunoise • 1/3 de botte de ciboulette ciselée • 1/3 de botte de cerfeuil haché.

Mousseline de carotte : 250 g de carottes • 5 g de gingembre • 1 étoile de badiane (anis étoilé) • 500 g de fond blanc • QS de sel, poivre.

Poudre agrumes coriandre : 200 g de zestes d'orange séchés • 100 g de zestes de citron vert séchés • 250 g de zestes de pamplemousse séchés • 1 botte de coriandre • 150 g de pain de mie.

1 orange • 1 citron • 100 g de dés de carotte • 60 g d'oignons ciselés • 10 carottes fanes • 100 g de girolles bouton • 30 biseaux de céleri-branche • 1 gousse d'ail en chemise • 1 branche de thym • QS de gaufres cuites dans un appareil à panini.



CROMESQUIS

Couper les parures d'agneau en petits dés, les braiser dans le jus d'agneau. Les égoutter, mélanger avec l'œuf, la crème et la brunoise de carotte, réaliser des petites boules régulières, les bloquer en cellule à -20 °C puis les rouler dans la ciboulette ciselée mélangée avec le cerfeuil haché. Au moment, les frire à 160 °C, les éponger et les réserver au chaud.

MOUSSELINE DE CAROTTE

Dans le Robot Cook®, déposer les carottes, le gingembre et la badiane, ajouter le fond blanc, régler en mode cuisson à 120 °C et 250 trs/mn et cuire le tout pendant 20 minutes. Enlever la badiane, mixer sans chauffer à 3500 trs/mn ; obtenir une mousseline bien lisse. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

POUDRE AGRUMES CORIANDRE

Dans le Robot Cook®, mixer les zestes d'agrumes séchés à 3000 trs/mn jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. Ajouter la coriandre fraîche et le pain de mie, mixer à nouveau, obtenir une poudre verte et la réserver au sec.

GARNITURE

Avec la centrifugeuse J80 Ultra, centrifuger l'orange avec le citron et les dés de carotte puis passer le jus obtenu au chinois étamine. Dans une cocotte, avec de l'huile d'olive, suer

les oignons ciselés sans coloration, ajouter les carottes fanes taillées en forme de crayon, assaisonner, mouiller avec le jus d'agrumes et cuire à feu doux ; les obtenir fondantes et les réserver au chaud.

Poêler rapidement les girolles bouton, les assaisonner.

Étuver les biseaux de céleri-branche avec du fond blanc de volaille, ail et thym, pendant 3 à 5 minutes.

CUISSON

Lever les selles d'agneau, parer les filets et les portionner (réserver les os pour la réalisation d'un fond d'agneau).

Au moment, cuire les portions de filet d'agneau dans un sautoir avec l'ail en chemise et le thym. Ajouter une noix de beurre et arroser la viande pour finir la cuisson.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle de 15 cm de diamètre, saupoudrer la poudre agrumes coriandre restante, dresser dessus une portion de filet d'agneau et une carotte fane puis ajouter les girolles poêlées et les biseaux de céleri-branche sur la carotte. Ajouter des points de mousseline de carotte et un cromesquis.

Servir à part un jus d'agneau aux épices.

Décor : gaufre cuite dans un appareil à panini, herbes (au choix).



Dans le Robot Cook®, déposer les carottes, le gingembre et la badiane, ajouter le fond blanc, régler en mode cuisson à 120 °C et 250 trs/mn et cuire le tout pendant 20 minutes.

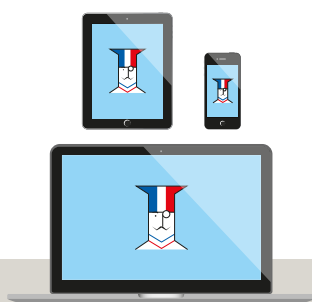


Dans le Robot Cook®, mixer les zestes d'agrumes séchés à 3500 trs/mn jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.



Avec la centrifugeuse J80 Ultra, centrifuger l'orange avec le citron et les dés de carotte puis passer le jus obtenu au chinois étamine.

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,
RETROUVEZ LES
RECETTES DE :

JULIEN POISOT

- Faux-filet du pays mûré,
sélectionné par notre
boucher Laurent Flaujac,
bonbons de blettes à la moelle
et ses pommes dauphines
truffées, jus légèrement
fumé aux sarments de vigne.

- Parfait glacé aux poires,
caramel soufflé et *honey truffle*.



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

ENTRÉES

- p. 30 - Cèpes crus chauds à l'huile d'agastache
- p. 31 - Chou colrave, safran
- p. 32 - Sucrs de fenouil
- p. 57 - Chaud-froid de homard, raviole de pinces à l'encre de seiche, achard de tomate au piment d'Espelette et sa bisque froide relevée à la sauge ananas
- p. 60 - Mique traditionnelle du Lot, garnie d'une effilochée de canard à la truffe noire de Lalbenque
- p. 71 - Huîtres spéciales de la lagune de Thau, granité aux perles de clémentine, lait d'estragon au caviar
- p. 72 - Feuilleté de canard colvert au miel de châtaignier, figues de chez Pierre Baud
- p. 81 - Tartelette d'aromates du jardin / Tartelette de tarama / Arête de perche / Rouleau de perche
- p. 83 - Cheese cake de betterave rouge au raifort / Corolle de radis daïkon / Rouleau de cecina au vinaigre de myrtille

POISSONS

- p. 33 - Féra en croustillant d'écaïlles
- p. 34 - Boya, escargots
- p. 37 - Brochet, barbecue, beurre de fruitière brûlé, risotto d'épeautre à l'oseille

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 38 - Écrevisses, royale, « thé », crémeux et tuile dentelle
- p. 58 - Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre, betterave relevée au poivre de Séchouan vert et citron caviar, jus de barbes

VOLAILLES

- p. 59 - Foie gras de canard de la ferme du Bouyssou poêlé, artichaut farci d'une effilochée de cuisses confites à l'Avèze

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 44 - Entremets de Noël au fil des étoiles
- p. 61 - Soufflé aux fruits de la passion
- p. 76 - Bûche vanille caramel spéculoos
- p. 92 - Bûche rocher
- p. 94 - Bûchette Murano
- p. 96 - Calabrais
- p. 102 - Bûche roulée vanille noisette

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 46 - Boule de neige truffe blanche/persil
- p. 47 - Noir C noir
- p. 49 - Meringue évanescence chicorée maison
- p. 50 - Jeu de textures autour des bourgeons de mélèze
- p. 51 - Clémentine, agrumes confits et papier de sucre
- p. 52 - Cœur de coing braisé, genièvre
- p. 63 - Gourmandise autour du chocolat praliné, mousse légère fumée au foin
- p. 75 - Orange, potiron et pain d'épices

CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 98 - Demi-sphère coing aux épices

TRAITEUR, BUFFET & RÉCEPTION

- p. 28 - Le sens de la fête, acte 1
- p. 42 - Le sens de la fête, acte 2

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 100 - La crème au beurre



Présente
Christophe Tuloup
Chef Pâtissier du restaurant Têtedoie.



Originaire de Bourgogne, après quelques années passées dans différents établissements gastronomiques de l'Yonne et en région parisienne, en 2010 il rejoint le chef étoilé Christian Têtedoie. Sa passion lui permet de transmettre son savoir et ses connaissances ainsi que sa créativité dans le cadre de formations notamment à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie à Yssingaux.



Sa recette : **Chocolat Samana aux saveurs exotiques**

1. Ganache montée Samana

225 g	Crème
25 g	Glucose
25 g	Trimoline
205 g	Chocolat Samana 62%
425 g	Crème

Porter à ébullition la crème, le glucose et la trimoline. Verser sur le chocolat fondu. Créer une émulsion puis rajouter la crème restante tout en mixant. Débarrasser puis laisser cristalliser au frigo pendant 12h. Foissonner comme une chantilly.

2. Sablé chocolat

250 g	Beurre
200 g	Sucre glace
300 g	Farine
40 g	Cacao en poudre
130 g	Fécule de pomme de terre
100 g	Jaunes d'œufs
7 g	Sel

Mélanger le beurre pommade avec les poudres tamisées. Ajouter les jaunes, puis étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. Tailler des demi-croissants à l'aide d'un emporte pièce rond de 9 cm et un autre de 6 cm. Cuire sur Silpain® pendant 10 min à 160 °C.

3. Confit passion

175 g	Fruit'Purée Fruit de la passion Capfruit
8 g	Sucre inverti
15 g	Sucre
3 g	Pectine NH

Chauffer Fruit'Purée Fruit de la passion et le sucre inverti à 40 °C. Verser en pluie le mélange sucre et pectine NH préalablement mélanger, et donner une ébullition pendant 1 minute. Verser ensuite dans des flexipans rond de diamètre 8 cm. Laisser figer.

4. Crémeux Samana tonka

120 g	Lait
134 g	Crème
110 g	Glucose
244 g	Chocolat Samana 62%
4	Fèves de tonka

Bouillir le lait, la crème, le glucose et les fèves de tonka râpées. Verser sur le chocolat Samana fondu. Mixer puis verser sur le confit de passion (15 g), placer au grand froid.

5. Mousse Chocolat Samana

65 g	Lait
82 g	Crème
55 g	Glucose
170 g	Samana 62%
3 g	Gélatine en poudre
20 g	Eau
210 g	Crème fouettée

Réaliser la masse de gélatine. Bouillir la crème, le lait ainsi que le glucose puis verser sur le chocolat Samana et la gélatine fondue. Réaliser une émulsion. Quand celle-ci est à une température de 38 °C, ajouter la crème fouettée. Réaliser le montage dans des moules en forme de donuts DR-212 (Déco-Relief), en insérant le confit de passion / crémeux samana tonka, puis placer au froid.

6. Sablé noisette

125 g	Beurre
120 g	Sucre glace
75 g	Poudre de noisette
150 g	Farine

Réaliser un beurre pommade. Ajouter le sucre glace, la farine tamisée ainsi que la poudre de noisette. Réaliser une pâte homogène à l'aide de la feuille du batteur. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur puis cuire 10 min à 160 °C.

7. Sablé reconstitué au chocolat Samana 62%

450 g	Sablé noisette cuit
112 g	Chocolat Samana 62%
8 g	Cassonade
0,35 g	Fleur de sel

Une fois le sablé cuit, le reconstituer avec le chocolat Samana fondu, le sel et la cassonade, l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide de deux réglettes de 2 mm d'épaisseur. Le placer au froid puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm tailler des ronds.

8. Sorbet mangue/passion/tonka

260 g	Fruit'Purée Fruit de la passion Capfruit
156 g	Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit
24 g	Fruit'Purée Litchi Capfruit
48 g	Glucose atomisé
72 g	Sucre
94 g	Eau
1,6 g	Super neutrose
3	Fèves de tonka

Chauffer l'eau à 40 °C, verser les sucres et le stabilisateur mélangé ensemble puis pasteuriser. Verser sur les purées de fruits. Mixer puis placer en bol Pacojet, mettre au grand froid.

9. Sauce mangue

200 g	Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit
68 g	Nappage neutre

Mixer les deux éléments ensemble puis débarrasser en pipette.

10. Glaçage chocolat :

300 g	Nappage neutre
30 g	Eau
60 g	Chocolat Samana

Bouillir l'eau et le nappage neutre ensemble puis verser sur le chocolat fondu. Mixer puis, pulvériser les montages.

11. Gelée mangue passion

½	Mangue
100 g	Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit
35 g	Fruit'Purée Fruit de la passion Capfruit
2,5 g	Pectine NH
10 g	Sucre
2,5 g	Gélatine poudre
11 g	Eau
5 g	Jus de citron

Couper la mangue en fine brunoise. Chauffer Fruit'Purée Mangue Alphonso avec Fruit'Purée Fruit de la passion. Ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition. Ajouter ensuite la brunoise de mangue puis redonner une ébullition. Ajouter la gélatine et le jus de citron. Verser dans des moules (Pavoni PX4313) puis placer au grand froid.

Montage et finition

Déposer le montage en forme de donut, une fois passé au pistolet sur le sablé reconstitué. Réaliser à l'aide de mangue fraîche et graines de passion un petit jardin. Agrémenter celui-ci avec du crémeux et de la ganache Samana. Disposer au centre du donut la gelée mangue passion. Poser dessus un sablé cacao puis, terminer par des points de sauce mangue et, ajouter une quenelle de sorbet exotique.



Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit

Capfruit a sélectionné une variété (Alphonso) et un terroir (l'Inde). La mangue Alphonso est l'une des plus réputée au monde et peu importée en Europe. Sa chair ferme et orangée et son goût légèrement musqué caractéristique, sont très appréciés des connaisseurs. La purée est proposée sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit.

L'ALBUM DE Jocelyn Herland

Le Meurice à Paris

PAR MARTINE OCCHIPINTI



Aimant avant tout s'entourer de beaux produits, d'un bel outil de travail et d'équipes performantes, Jocelyn Herland est un homme discret, attentif aux autres et au bien-être de ses équipes.

Perpétuellement en quête d'un plaisir à offrir, il est passionné par son métier. Et si vous lui demandez ce qu'il aime par-dessus tout, il vous répondra : « *m'entourer de gentillesse...* ».

En 1997...

Il entre au service d'Alain Ducasse, comme commis au restaurant de l'avenue Raymond Poincaré (3 étoiles au guide Michelin). Il gravit les échelons, tente avec succès d'autres expériences auprès d'autres chefs, puis retourne dans le giron d'Alain Ducasse au *Plaza Athénée*, au côté de Christophe Moret.

En 2007...

Il se voit confier la direction du restaurant *Alain Ducasse at The Dorchester*, à Londres. Le défi est de taille et stimule l'enthousiasme, mais l'aventure, dans une ville inconnue, est risquée.

26 mois plus tard...

Le restaurant *Alain Ducasse at The Dorchester* obtenait sa troisième étoile.

En 2016...

Retour à Paris. Après huit années passées à Londres.

Jocelyn Herland prend la direction des cuisines du *Meurice*.

Il gère les restaurants le *Meurice Alain Ducasse* où il interprète la « Cuisine de l'essentiel » et le *Dali* où il fait dialoguer la grande tradition des brasseries parisiennes et les cuisines de la Méditerranée.



© Pierre Monetta

Jocelyn Herland est né en Auvergne, le 7 septembre 1971, dans un tout autre univers que celui dans lequel il évolue aujourd'hui. Son père est pharmacien de province, dans un petit village aux environs de Clermont-Ferrand, à Sauxillanges. Sa mère est assistante de direction.

Après le divorce de ses parents, il débarque à Paris avec sa mère et son grand frère.

Son intérêt pour la cuisine lui vient très jeune, auprès de ses grands-parents maternels. Pourtant, là non plus point de cuisinier. Son grand-père est alto solo à l'orchestre de Paris et professeur à l'École normale de musique d'alto à Paris. Il a une vocation : la musique. Et une passion : la cuisine.

« Mon grand-père était un gourmet gourmand, il se régalaient tout autant à cuisiner lui-même des petits plats qu'à déguster ceux préparés par ma grand-mère, excellente cuisinière. »

Autour de la table familiale, tout le monde sourit d'aise face à ces petits festins concoctés par le grand-père et la grand-mère. Ces sourires titillent le petit Jocelyn, il veut avoir sa part. Alors, il met la main à la pâte, il confectionne des petites bricoles, telles une belle salade de tomate. Juste pour un sourire.

Les jeux sont faits, Jocelyn veut devenir cuisinier. Mais ses parents souhaitent vivement qu'il poursuive ses études, il continue

donc ce qui est commencé. Et à l'âge de dix-huit ans, il décide de se faire plaisir, il entre au CFA Médéric à Paris.

Il décroche un diplôme, puis un autre, il fait une première apparition dans une cuisine (une brasserie parisienne), et une deuxième chez un chef étoilé. Ensuite, tout s'enchaîne. Sa détermination, puis son talent accrochent. Et Alain Ducasse s'en mêle. Jocelyn Herland apparaît au générique des équipes de choc d'Alain Ducasse. Un beau terrain de jeux...

T.G.M. : Vous êtes un Auvergnat finalement très parisien...

J. H. : Je suis arrivé à Paris à l'âge de cinq ans, mais je passais toutes mes vacances chez mon père resté en Auvergne.

L'Auvergne...

Je m'y rends le plus souvent possible. Parce que si j'aime le côté trépidant de la vie parisienne, j'apprécie les moments de relaxation que me procure l'Auvergne. Cela me ressource.

Vos parents...

Après leur divorce, mes parents se sont remariés chacun de leur côté et la famille s'est agrandie. Deux petites sœurs et un petit frère sont apparus.

Une famille recomposée...

Avec une belle énergie commune.

Vous entrez dans le métier à l'âge de dix-huit ans...

Je passe ma première année d'apprentissage chez le groupe Blanc, au *Grand Café Capucine* à Paris. Je réalise très vite que le métier englobe tout un ensemble de choses et qu'une année d'apprentissage, c'est bien trop court.

Après votre CAP cuisine, un apprentissage en pâtisserie...

Dans une belle maison familiale, la *Maison Pradier*, où j'apprends les techniques de la pâtisserie, et où surtout je découvre la rigueur du pâtissier. Le suivi des recettes, la connaissance des parfums, des textures, la minutie dans les dosages, cette obligation à tout peser...

Cette rigueur m'a beaucoup servi par la suite.

Cette exactitude dans les dosages propre à la pâtisserie, en quoi est-elle utile au cuisinier ?

Le cuisinier est souvent dans l'instantanéité. La répétition, il n'aime pas trop ça. Pourtant une pincée de sel, une pincée d'épices, ne se reproduisent jamais à l'identique.

Et c'est justement cette exactitude dans le dosage, dans le déroulement de la recette qui apporte la capacité à reproduire une justesse dans le goût. Si un client commande le plat qu'il a dégusté quelques jours auparavant, c'est parce que ce plat s'est imprimé en lui, gustativement, émotionnellement et qu'il veut éprouver les mêmes sensations. D'où l'importance d'une grande régularité dans le travail. →



Ci-dessus : En 2005, en vacances avec son épouse Sophie et leur fils Nicolas.

En haut à gauche : Jocelyn, sa maman Marie-Christine et ses deux frères Gilles et Thierry.

Ci-contre : Avec ses frères et sœurs, Jocelyn, Thierry, Guy le papa, Clotilde et Céline.

Après la Maison Pradier...

L'étape suivante fut le bac pro, or pour me présenter à cette épreuve, il me fallait une mise à niveau en service.

Je fais cette mise à niveau auprès de Francis Coulon, au *Clos Longchamp*, le restaurant du Méridien Étoile. Deux étoiles au guide Michelin.

Votre expérience en salle...

Je découvre un métier d'hospitalité et son importance au sein d'un restaurant.

L'importance du service en salle ?

C'est le service en salle qui mène à sa fin tout le travail fait en cuisine, qui sublimerait l'instant passé dans un restaurant.

L'échange entre la cuisine et la salle est primordial pour la réussite d'un établissement. Les équipes doivent être soudées, travailler main dans la main.

Au *Clos Longchamp*, je passe une très belle année, j'aimais cette ambiance d'un restaurant gastronomique.

Vous vous y plaisez, vous vous y attardez...

Effectivement, je passe mes deux années de bac pro au *Longchamp*, en cuisine, auprès du chef Jean-Marie Meulien.

Jean-Marie Meulien...

Un chef extraordinaire avec une grande ouverture d'esprit, avec de la poigne, ferme mais juste. Il me confie certaines responsa-

bilités, il m'apprend à travailler les viandes et les sauces.

Sa cuisine...

Jean-Marie Meulien avait beaucoup voyagé, en Asie, en Afrique, au Moyen-Orient... et les épices influençaient beaucoup sa cuisine. C'était un sensitif, il ne pesait rien, pourtant ses sauces étaient d'une grande complexité et toujours parfaitement dosées.

Il mélangeait dix-huit ou vingt épices différentes, chacune préalablement travaillée d'une façon spécifique. Il les chauffait à des températures différentes, il les mixait parfois, en faisait une pâte...

C'était sa signature. Sa cuisine avait une puissance, de la douceur, de la rondeur...

Je pense qu'il tirait ce savoir-faire des Thaïs eux-mêmes. Moi, je l'aidais parfois et je notais tout sur des calepins.

Des petites bibles qui ont jalonné votre parcours...

En effet, c'est ainsi que je les nomme. Ce sont elles qui construisent le chef en devenir.

En 1995, vous remportez le 1^{er} Prix du concours général des métiers...

Lors de la finale, je rencontre Pascal Bardet, lequel a intégré, juste après, l'équipe d'Alain Ducasse. Moi, j'ai mis plus de temps... Pascal Bardet est devenu un ami, il tient aujourd'hui le *Gindreau* à Saint-Médard, deux étoiles au guide Michelin.

Après votre bac pro...

L'armée. Je n'avais pas le choix, mes vingt-cinq ans s'approchaient à grands pas.

L'armée...

Je dis souvent que j'étais chez les James Bond français. À la DGSE, Porte des Lilas.

L'armée m'a permis d'aborder un autre aspect du métier, nous étions, entre autres, en charge d'une cafeteria.

Il m'arrivait d'envoyer mille cafés par service, de nettoyer les tasses...

Quel souvenir en gardez-vous ?

Le souvenir d'une bonne ambiance, d'une franche camaraderie. Personne ne se prenait la tête, nous étions là pour dix mois...

Tous les soirs, je rentrais à la maison, je n'habitais pas loin et je vivais avec Sophie qui est devenue mon épouse. Je pense que c'est la période durant laquelle nous avons passé le plus de temps ensemble.

Après l'armée...

J'entends parler du *Ledoyen*, avec Ghislaine Arabian. La maison est réputée pour être dure, mais j'avais vu des photos de recettes de Ghislaine Arabian et sa cuisine m'interpellaient.

Je tape à la porte, je tombe sur son chef, Thierry Cambier. Je lui donne mon CV, il le remet à la chef et le lundi suivant, je démarre à la Brasserie, au *Cercle Ledoyen*. Pour un mois d'essai.



En 1999, la brigade du 59, avenue Raymond-Poincaré avec Alain Ducasse et Jean-François Piège.

Votre période d'essai est prolongée...

D'un mois. On me transfère au restaurant gastronomique.

Trois semaines plus tard, je suis contacté par monsieur Vardon, il était le chef exécutif d'Alain Ducasse. Il me propose de rejoindre les équipes du *59 Poincaré*.

Je rêvais de travailler dans un trois étoiles du guide Michelin...

Le 59 Poincaré...

Un peu déçu, je me retrouve dans les cuisines de la brasserie, au *Relais du Parc*, avec le chef Marc Chalopin.

Je fais tout pour me faire remarquer, j'étais venu pour travailler au gastro...

Et finalement, en août 1997...

J'intègre l'équipe du 59.

Jean-François Piège était le chef des cuisines et Christophe Moret son adjoint.

Le 59...

Un environnement très compliqué. Les chambres froides étaient au sous-sol, l'arrivée des marchandises et des clients se faisait au rez-de-chaussée, le restaurant se trouvait au premier étage, la cuisine au deuxième et la pâtisserie au troisième... La machine était bien rodée, mais l'organisation ne devait pas faillir.

Jean-François Piège...

Un grand professionnel très axé sur sa vision de la cuisine : sublimer le produit. Sa cuisine est hyper précise.

Le 59, c'était un sacré défi pour lui. Il venait de prendre le poste et il lui incombait de conserver les trois étoiles obtenues par Joël Robuchon.

Alors autant vous dire qu'en cuisine, la tension était très forte. Rien n'était laissé au hasard. Nous étions tous à fleur de peau.

Christophe Moret...

Un excellent pédagogue, un homme d'une immense gentillesse, d'une belle ouverture d'esprit et doté d'un grand talent. Il faisait le tampon, il arrondissait les angles.

Cela créait un équilibre...

Oui, dans une équipe, il faut de la rectitude, de la poigne, mais aussi de la rondeur.

C'était votre premier poste dans un trois étoiles...

Je découvrais l'univers d'Alain Ducasse, avec une approche des légumes que je ne connaissais pas.

Et justement, au départ, j'étais aux légumes. Le premier jour : des artichauts poivrade. Je mettais dix minutes pour tourner un artichaut en un rond parfait. Il y en avait soixante-dix.

Donc j'ai fait des heures, beaucoup d'heures, mais à cette époque, nous ne comptons nos heures, nous avons juste envie d'apprendre, de bien faire et d'être fin prêts pour le service.

Alain Ducasse...

Son interlocuteur, c'était Jean-François,

mais lorsqu'il venait en cuisine, il en faisait le tour, serrait la main à tout le monde, il avait toujours un mot, une attention... Cela m'impressionnait.

Quand Christophe Moret est parti, il fut remplacé par David Belin, puis par Sylvestre Wahid. J'apprécie beaucoup Sylvestre, son vécu personnel lui a appris à prendre du recul, à relativiser les choses.

Vos postes successifs...

Après les légumes et avant d'occuper le poste de chef de partie, je suis passé par plusieurs postes : les garnitures, les entremets, le garde-manger et le billot avec la cuisson des viandes et les sauces.

Une belle expérience...

Une belle évolution dans ma vie professionnelle. Très riche, très intense. Sauf qu'un jour Sophie, mon épouse, me dit : « attention, tu deviens un peu bête... » J'ai tout de suite compris le message.

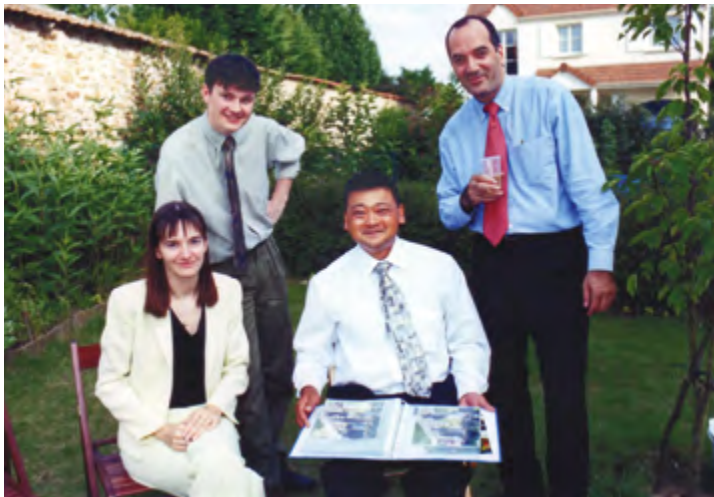
Le message...

J'étais lobotomisé. Un peu comme si mon cerveau était devenu une machine destinée à travailler, travailler.

Sans doute une erreur de jeunesse, mais j'avais laissé la pression sortir du giron du travail.

Alors vous réagissez...

Sophie, c'est mon équilibre. Je n'avais envie de perdre ni mon épouse ni mon équilibre. J'ai donc annoncé à Jean-François mon désir de partir... →



En 2001 au Royal Monceau, (de gauche à droite) Sophie et Jocelyn, Marc Tauch (chef des cuisines) et Karim Chaïa (directeur des banquets).



Christophe Moret et Jocelyn, une grande complicité.

Jean-François Piège l'annonce à Alain Ducasse, Alain Ducasse me propose le *Louis XV* à Monaco. L'idée ne m'emballa pas, mon épouse est parisienne. Il me met alors en relation avec François Rodolphe, chef des cuisines du restaurant *Opéra* à l'*Intercontinental*.

L'Intercontinental...

J'y passais une belle année, lorsque Christophe Moret, à son tour, me met en relation avec le chef du *Royal Monceau*, Marc Tauch, lequel cherchait un sous-chef pour les banquets, le room-service... Un aspect du métier dont j'ignorais tout, je saisis l'occasion.

Pourquoi saisir l'occasion ?

Pour affiner ma perception du métier, développer mes compétences. J'ai toujours pensé que pour évoluer et arriver, pourquoi pas à un poste de chef exécutif, il faut au préalable passer par plusieurs postes en cuisine, gravir des échelons.

Au *Royal Monceau*, j'ai eu vraiment plaisir à travailler avec Marc Tauch, un grand ami de Christophe Moret. Ancien disciple de Bruno Cirino, d'origine cambodgienne et ayant travaillé au Maroc, il a élargi ma vision de la cuisine.

Un chef saucier extraordinaire, un amoureux de la cuisine française, de la cuisine méditerranéenne, et qui est devenu un ami proche.

Votre évolution au sein de l'entreprise...

Elle venait de partout et de tout le monde,

parfois même des plongeurs. Ils étaient chargés de nettoyer les poissons, ils me montraient quelques astuces.

Un environnement assez surprenant, très sympa, dont je me suis inspiré par la suite.

Vous y restez trois ans...

J'ai quitté le *Royal Monceau* lorsque Christophe Moret a pris le poste de chef exécutif au *Plaza Athénée*. Christophe me proposait de le seconder. J'ai bien sûr aussitôt accepté, très heureux de retravailler avec lui. J'ai ensuite été promu au rang de chef-adjoint.

C'était en 2003...

Christophe sortait du *Spoon*, dans sa cuisine, cela se ressentait. J'ai le souvenir de sa langoustine thaïe, de son bouillon épicé, de son homard coco curry... Toutes ces épices rappelaient à ma mémoire mon passage chez Jean-Marie Meulien.

Vous travaillez quatre ans avec

Christophe Moret...

Quatre années de pur bonheur. Des conditions de travail fabuleuses, une belle énergie, des belles rencontres et des retrouvailles : Cédric Béchade, Sébastien Aminot, Kei Kobayashi, Dominique Lori...

Pourquoi avoir quitté le Plaza Athénée ?

Alain Ducasse me proposait de travailler dans son École, cela ne me tentait pas du tout. C'était l'époque où il ouvrait *Alain Ducasse at the Dorchester* à Londres.

Quel rapport ?

Londres était la seule aventure qui m'aurait tenté, et seulement si Christophe avait été chargé de faire l'ouverture du restaurant. Je le dis à Christophe.

Et quelques jours plus tard...

Christophe m'annonce : « *Alain Ducasse te propose l'aventure à Londres. Comme chef exécutif. Tu as un quart d'heure pour donner une réponse.* »

Voilà comment et pourquoi je me suis retrouvé à Londres...

Votre arrivée à Londres...

Je découvre le restaurant. Avec ses quatre-vingt-quinze places assises, il était bien agencé, avec des petits salons...

En cuisine...

Construire des équipes, trouver un réseau de fournisseurs, de partenaires, dans une ville que je ne connaissais pas et sans parler l'anglais... je vous laisse imaginer les difficultés...

La cuisine...

Alain Ducasse voulait une carte inspirée des cuisines du monde. Les premiers essais ne furent pas une réussite, il faut le dire. Je pense que nous nous étions dispersés et les premières critiques furent assassines.

Changement de cap...

Un changement radical. Nous reprenons tous les codes de la haute gastronomie, c'étaient en fait ceux que nous maîtrisions le mieux. Nous nous axons sur ces codes et nous affinons la carte.



En 2017 avec Frédéric Rouen, directeur du restaurant Le Meurice
Alain Ducasse.



En 2017 avec Alain Ducasse et Cédric Grolet.

Nous mettons de la rigueur dans les fiches techniques, nous revisitons les sauces, nous créons une ambiance... Tout cela me consolide dans mon rôle de chef. La réussite devient un challenge...

Finalement...

Tout s'est très vite concrétisé puisque quatorze mois après l'ouverture, nous obtenons deux étoiles *Espoir trois* au guide Michelin.

Quelle fut la réaction d'Alain Ducasse ?

Il m'a félicité et, surtout, il m'a avoué que pour le *Dorchester Londres*, il avait signé pour deux étoiles.

Pourquoi ne vous l'avait-il pas dit ?

Lorsque je lui ai posé la question, il m'a répondu, « *parce que tu ne les aurais jamais eues. Tu te serais mis une surpression, tu serais sans doute allé trop loin.* »

Et là, ma réaction fut de lui balancer un nouveau challenge :

« *On fait la chasse à la troisième ou pas ?* »

Il m'a répondu :

« *Vas-y. On écrit le texte.* »

Un beau moment...

Des moments comme ceux-là ne s'oublient pas. On peut changer de vie, d'orientation, on peut bouger..., on se les garde éternellement en mémoire.

Donc vous avez écrit le texte...

Et obtenu la troisième étoile l'année suivante, en 2010.

Un record de plus...

Oui, et ce que les premiers critiques avaient ironiquement nommé le « Poulet bouilli à la sauce au foie gras » devient le « Poulet à la sauce albufera ». Il s'était enfin imposé et devenait notre best-seller.

Les journalistes avaient compris votre démarche...

Et notre clientèle aussi. Parce que nous avons su écouter la critique.

Huit années à Londres...

Mon épouse m'y avait rejoint trois ans après mon arrivée, mon fils Nicolas est parfaitement bilingue.

Un souvenir de Londres ?

Une ville plaisante, très ouverte d'esprit et où il règne un grand respect des lieux publics. Si vous jetez un mégot par terre, on vous demandera de le ramasser et de payer une amende.

Un jour, vous décidez un retour en France...

Je l'annonce à Alain Ducasse, précisant bien que je ne suis pas pressé, que je suis bien ici. Et je lui parle de Jean-Philippe Blondet qui nous avait rejoints. Je le pressentais pour prendre la succession et tenir au mieux l'équipe.

Pourquoi cette préoccupation ?

J'avais construit cette équipe, je ne voulais pas qu'elle disparaisse après mon départ. Il fallait trouver quelqu'un qui puisse la

faire grandir encore, Jean-Philippe était la bonne personne.

En 2016, un retour en France...

Et mon entrée au *Meurice*. Je ne pouvais pas rêver d'un défi plus exaltant pour mon retour à Paris.

Le Meurice...

Un bel accueil, un beau soutien. J'ai tout de suite eu un bel échange avec Frédéric Rouen le directeur du restaurant, Cédric Grolet chef exécutif pâtissier et madame Holtmann la directrice générale. Des personnages extraordinaires.

Au départ de Christophe Saintagne, le guide Michelin a retiré la troisième étoile au Meurice.

Souhaitez-vous la récupérer ?

Bien sûr, pour autant, ce n'est pas mon objectif premier.

Votre objectif premier ?

Écouter les clients, leur faire vivre mon univers gourmand, mon évolution. Leur donner des émotions...

Et puis, je pense souvent à cette phrase d'Alain Ducasse, « *si je te l'avais dit, tu ne les aurais jamais eues...* ».

Deux mots sur votre cuisine ?

Classique-contemporain.

Ce que vous aimez en cuisine ?

J'aime les sauces, elles font partie de mon ADN. J'aime la cuisine bourgeoise parisienne, j'aime la sole meunière avec une →



© Pierre Monetta

Jocelyn Herland, Madame Franka Holtmann et Alain Ducasse entourés de toute l'équipe restauration de l'hôtel Meurice.

tombée d'épinards, une belle sauce avec des têtes coraillées, une côte de veau servie entière...

Vos équipes...

En tout, environ soixante-dix personnes.

Le rôle d'une équipe en cuisine ?

Une équipe, c'est un tout où chacun joue son rôle et a ses responsabilités.

Je ne pense pas qu'il y ait un poste plus important qu'un autre. Certes, il y a des postes plus difficiles à tenir, qui requièrent des savoir-faire différents. Mais tous les postes, absolument tous, contribuent à l'efficacité de l'équipe.

Ce que vous supportez difficilement en cuisine ?

Le mensonge ou, plus exactement la mauvaise foi devant l'évidence d'une erreur commise. Qui n'a jamais commis une erreur ? Mais j'ai des difficultés à accorder ma confiance à ceux qui ne les assument pas.

Maintenant, il m'appartient de mettre à l'aise mes équipes, de faire en sorte que personne n'éprouve une crainte à avouer une erreur.

Vous évoluez dans un univers de luxe...

Nous travaillons dans d'excellentes conditions de travail, de confort et de sécurité.

Vous disposez des plus beaux produits...

Et nous les travaillons avec soin, nous ne jetons rien, nous ne gaspillons rien.

Le gaspillage en cuisine...

Gaspiller, c'est ne pas respecter son environnement et même si certains budgets pourraient le permettre, c'est inacceptable d'un point de vue éthique.

Est-ce une démarche dans laquelle vous vous impliquez ?

Ici, j'en prends l'entière responsabilité et je prends aussi le temps de transmettre cette notion aux jeunes cuisiniers. Je leur montre comment utiliser les fanes de navets, comment optimiser les bas morceaux d'une volaille...

Quand vous n'êtes pas en cuisine ?

Je lis beaucoup, cela me transporte dans d'autres univers.

Trouvez-vous le temps ?

Je me suis toujours déplacé en bus, métro... Et j'ai toujours un bouquin avec moi. J'aime aussi aller au théâtre et j'adore le cinéma. En réalité, je suis un fan de l'image. Traverser des paysages, des pays, des océans... Cela me fait voyager.

Jocelyn Herland dans dix ans ?

Je ne butine pas. À Londres, je suis resté huit ans. Au *Meurice*, j'y suis depuis deux ans. Pour combien de temps ? Je l'ignore. Pour le moment, je m'attache à porter cette belle maison au plus haut de sa notoriété. À mettre tout en œuvre pour que le *Meurice* devienne un *Incontournable*.

Une chose est quasi-sûre, dans dix ans, je n'aurai pas mon propre restaurant. Ni même jamais je pense. Je n'en éprouve aucune envie.

Pour quelle raison ?

Je m'investis déjà tellement lorsque je suis au sein d'un établissement qui ne m'appartient pas ! Alors j' imagine si je devais porter à bout de bras une maison qui serait la mienne, et dans laquelle je ne disposerais sans doute pas du même confort de travail.

Ma priorité est de préserver ma famille. Je lui consacre déjà si peu de temps...

Votre épouse...

Nous nous sommes connus en 1990. Bien avant mes débuts dans le métier.

Sophie m'a toujours suivi, supporté, soutenu et lorsqu'elle voyait non pas que je prenais la grosse tête, mais que j'accordais une importance parfois excessive à mon rôle de chef, elle savait me dire, « *attention, redescends sur terre* ».

C'est à Sophie, à sa franchise que je dois mon équilibre. Et à mon fils Nicolas.

Le mot de la fin...

Il se résumerait en une pensée pour tous les artisans qui se décarcassent pour nous livrer les plus beaux produits. Des produits que nous n'avons, nous, qu'à cuisiner.

Nous devons protéger, aider, encourager le petit pêcheur, le petit producteur de volaille, le fromager... Parce que si un jour ils disparaissent, nous disparaîtrons aussi. ■



L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils ludiques et incroyables mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire et illuminer les fêtes de fin d'année.

Créez des univers désirables pour tous les gourmands, façonnez des entremets époustouffants, des desserts à l'assiette empreints d'émotion et des décors différenciants et osés. Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

Venez découvrir nos innovations et notre nouvelle collection Printemps-Été 2018 à Europain, du 3 au 6 février 2018, sur notre stand 6G94



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

AGENDA

HABITS DE LUMIÈRE

DU 8 AU 10 DÉCEMBRE, À ÉPERNAY

La prestigieuse avenue de Champagne revêt ses habits de lumière. Au programme : des déambulations et des mises en lumière, mais aussi des bars à champagne dans les cours des prestigieuses maisons, des ateliers animés par les chefs étoilés de la région et une grande parade automobile.

www.habitsdelumiere.epernay.fr

94° MARCHÉ AUX VINS

DU 8 AU 11 DÉCEMBRE, À CHAVANAY

Une cinquantaine de vigneronnes des Côtes-du-Rhône Septentrionaux et du département de la Loire seront présents pour faire découvrir et déguster leurs vins : Saint-Joseph, Condrieu, Côtes Rôties, Cornas... Sans oublier les intronisations et la remise des prix du concours des vins AOP Condrieu et AOP Saint-Joseph.

www.ville-de-chavanay.com

BORDEAUX TASTING

LES 9 ET 10 DÉCEMBRE, À BORDEAUX

Pendant deux jours, la place de la Bourse et ses alentours deviennent le terrain de jeux des amateurs de vins de Bordeaux, des crus des autres vignobles français et des quatre coins du monde, de champagnes de talent, parmi lesquels de prestigieuses maisons venues de Reims ou d'Épernay...

www.terredevins.com

VIGNERONS EN SEINE

LES 9 ET 10 DÉCEMBRE, À PARIS (12^e)

Amarrée sur le quai de Bercy, la Péniche Melody accueille 25 vigneronnes d'exception travaillant en bio et biodynamique. Ils présenteront leurs meilleurs crus, à accompagner de fromages anglais, d'huîtres, des foies gras, truffes, et jambon de porc gascon de Pascale et Patrick Duler (*Domaine de Saint-Géry*).

www.verrebouteille.net

FOIRE À LA CHÂTAIGNE

DU 15 AU 17 DÉCEMBRE, À BOCOGNANO

Véritable vitrine d'une production agricole et artisanale de qualité, la Fiera di a castagna célèbre la châtaigne et les autres richesses issues de tous les terroirs ruraux de la Corse...

www.fieradiacastagna.com

NOËL GOURMAND DE LA GASTRONOMIE ET DES VIGNERONS

DU 15 AU 18 DÉCEMBRE, À PARIS (13^e)

Après le Palais Brongniart et le Carrousel du Louvre, c'est au tour de la Cité de la mode et du design d'accueillir ce salon consacré à une gastronomie authentique, saine et de grande qualité gustative. Cent vingt producteurs issus de toutes les régions de France sont présents sur leurs stands pour offrir le meilleur de leurs produits.

www.salons-savim.fr

LES TOQUÉS DE JANZÉ

LES 17 ET 18 DÉCEMBRE, À RENNES

À quelques jours de Noël, le chapon de Janzé est LA star des Halles Martenot du Marché des Lices rennais. Parmi les ateliers culinaires, les animations, les jeux et les rencontres, le concours inter-écoles présidé par le chef étoilé Pierre Caillet (*Le Bec au Cauchois*, à Valmont) reste l'événement phare de ces deux jours de fête, avec une finale face au public.

www.les-toquesdejanze.fr

EXPOSITION : À L'AUBE DU JAPONISME

JUSQU'AU 20 JANVIER, À PARIS (15^e)

La Maison de la culture du Japon célèbre son 20^e anniversaire avec une grande exposition temporaire. À cette occasion, les liens franco-japonais seront à l'honneur. Des pièces remarquables et souvent inédites seront réunies : maquette de maisons japonaises, objets en laque, nacre ou céramique, livres, peintures et estampes.

www.mcjp.fr

NEIGES ÉTOILÉES - FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

DU 24 AU 27 JANVIER, À CHÂTEL

Ce grand rendez-vous de la gastronomie s'articule autour d'un challenge culinaire mettant en exergue les talents et l'originalité des chefs de cuisine. L'occasion également de faire découvrir au grand public la cuisine locale et professionnelle.

www.chatel.com

SALON FOOD'IN SUD

DU 28 AU 30 JANVIER, À MARSEILLE

Autour de différents espaces thématiques (pizza, épicerie fine, café, snacking, produits de la mer, produits laitiers, boissons, chefs, biscuiteries/pâtisseries, traiteurs...), le salon méditerranéen de la restauration et de l'hôtellerie réunit tous les acteurs des métiers de bouche pour offrir solutions et innovations et répondre aux tendances du marché.

www.foodinsud.com

SALON SMAHRT

DU 28 AU 31 JANVIER, À TOULOUSE

Pour sa 5^e édition, le salon s'affirme comme LE rendez-vous du grand Sud-Ouest. Les professionnels peuvent s'y rencontrer pour choisir partenaires, informations et solutions de produits dans l'univers de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Bernard Bach, chef doublement étoilé du restaurant *Le Puits Saint-Jacques* à Pujaudran, est le parrain de ce nouvel opus.

www.smahrt.com

EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PARIS



RCS LYON 380 552 976 Document non contractuel - Crédits photos : © Thinkstock - Traductions : Avec amour / Faites du pain à Paris

LE SEUL SALON DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE EN FRANCE !

- Plus de 500 exposants et marques de 25 pays
- Le Forum Européen **NOUVEAU**
- Les dernières tendances et techniques en live
- 3 grands concours :
Masters de la Boulangerie - Mondial des Arts Sucrés
Coupe de France des Ecoles

VOTRE BADGE GRATUIT SUR EUROPAIN.COM
AVEC CE CODE INVITATION **PPTHU**

Nouveau !
Appli Européen



europain.com



#europain

AGENDA DES CONCOURS

CONCOURS OLIVIER RÖELLINGER - POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER

Le concours Olivier Röellinger vise à réunir des jeunes chefs et des élèves en formation dans le secteur de la restauration pour les mobiliser autour de la préservation des ressources de la mer.

Il est ouvert à deux catégories de candidats :

- catégorie « ÉLÈVES OU APPRENTIS » de moins de 25 ans, suivant une formation dans un centre de formation hôtelière, conduisant à un diplôme de la restauration, au sein d'un des pays européens.
- catégorie « PROFESSIONNELS » de moins de 35 ans, pour les jeunes chefs européens.

Le concours se déroule en trois épreuves :

- réalisation d'une **recette type « gastronomique » libre**, à base d'un poisson, accompagné d'un mollusque, d'un crustacé ou d'une algue ;
- réalisation d'une **recette « maison » simple et rapide** pouvant être exécutée par le grand public : travail de la même espèce de poisson proposée dans la recette gastronomique et déclinée de façon à pouvoir être cuisinée chez soi.
- un argumentaire oral justifiant le choix des espèces utilisées.

Les prix des lauréats seront remis le 8 juin 2018 à l'occasion de la journée mondiale des océans.

Date limite d'inscription : 5 janvier 2018

Renseignements et inscriptions :

concours@ethic-ocean.org

FESTIVAL D'OCCITANIE

Organisé sous le patronage de l'Association des pâtisseries de Midi-Pyrénées, ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche, sans aucune limite d'âge, titulaires au minimum d'un CAP ou d'un diplôme équivalent de l'agroalimentaire, ou en cours de formation.

Sur le thème des « bandes dessinées », les participants concourront à trois épreuves :

- **le chocolat** : présentation d'une pièce en chocolat, apportée finie par le candidat, réalisation d'une réplique sur place réduite et simplifiée de la pièce artistique et fabrication de 40 bonbons (20 moulés et 20 trempés) ;
- **le sucre** : réalisation sur place, devant le public, d'une pièce en sucre et présentation de deux entremets finis, décorés ou à décorer pour 6 personnes (l'un doit s'intégrer parfaitement dans la pièce, l'autre sert à la dégustation) ;
- **la glace** : réalisation d'une sculpture sur glace et de douze verrines glacées.

La finale se tiendra le 28 janvier 2018 lors du salon Smahrt à Toulouse.

Date limite d'inscription : 12 janvier 2018.

Inscriptions auprès de Stéphane Augé par mail :

desserts@mac.com ou par téléphone : 06 85 70 04 36

TROPHÉE FRÉDÉRIC DELAIR

Le concours est consacré à tous les apprentis ou élèves du CAP au BTS, relatifs aux métiers de l'hôtellerie, restauration et métiers de salle, des CFA et des lycées d'enseignement public et des lycées et CFA privés. Pour être sélectionnés, les participants devront réaliser une rédaction sur le thème : « les restaurants à thème le sont le plus souvent par rapport à la cuisine : imaginez et développez un concept plus particulièrement basé sur le service. »

Le jury sélectionnera six binômes pour participer à la finale du 5 avril 2018 au Lycée hôtelier Jean-Drouant.

L'ultime étape se décompose en cinq parties :

- **réalisation d'une table sur le thème de Pâques** exploitable dans un service de restaurant avec une mise en place à la carte pour deux couverts ;
- **présentation et argumentation d'un plateau de huit fromages AOC français** auprès de convives ;
- **création originale d'un cocktail** ;
- **argumentation commerciale**, mise en situation professionnelle internationale et prise de commande ;
- **découpe et service à l'assiette** d'un caneton rôti pour deux ;
- **crêpe flambée**, préparation libre.

Date limite d'inscription : 26 janvier 2018

Renseignements et inscriptions :

- par courrier : 3^e Trophée Frédéric Delair

1, rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris

- par mail : pascal.piller@tropheedelair.fr

LES CHEFS EN OR

Le concours est ouvert à tous les professionnels de la restauration commerciale et collective, exerçant dans un établissement en France, et à tous les élèves ou apprentis en école, lycée ou CFA public ou privé en France.

Il est divisé en deux catégories, dont les thèmes sont :

- **SÉLECTION CHEFS** : « l'araignée de mer à partager et crépinette végétale de céréales » ;
- **SÉLECTION ESPOIRS** : « la tarte de foies blonds aux cornichons ».

Les deux jurys, présidés par les chefs Michel Roth et Christian Lesquer, retiendront six chefs et six espoirs. La finale nationale aura lieu le 26 mars 2018 au centre de formation de Transgourmet à Wissous et la finale internationale se tiendra les 11 et 12 novembre 2018 lors du Salon EquipHotel à Paris.

Date limite d'inscription : 31 janvier 2018

Renseignements et inscriptions :

- sur Internet : www.transgourmet.fr

- par téléphone : 01 46 76 62 15

N'ayez pas peur de l'araignée !

Finale France du grand concours culinaire Les Chefs en Or

Relevez le défi des thèmes proposés
par les chefs **Michel Roth** et **Christian Le Squer**

Sélection Chefs

**L'araignée de mer à partager
et crépinette végétale de céréales**

Sélection Espoirs

**La tarte de foies blonds
aux cornichons**



Partenaires Officiels



Inscriptions jusqu'au 31 janvier 2018

Infos et dossiers de candidature :

www.transgourmet.fr ou au 01 46 76 62 15



Les Chefs en Or



TRANSGOURMET

INFOS

Gérald Passédat à l'Hôtel Lutetia

Lieu emblématique parisien, l'Hôtel Lutetia, désormais propriété du groupe The Set Hotels, rouvre prochainement ses portes. Fermé pendant quatre ans, il a subi une rénovation ambitieuse et respectueuse de son histoire. Sa brasserie ambitionne de redevenir un lieu de rendez-vous incontournable. Elle retrouvera sa forme originelle de 1910, sur deux étages et une terrasse, accueillant jusqu'à 180 personnes. À proximité de la mezzanine, les clients pourront découvrir une salle à manger privatisable, un patio à ciel ouvert et un bar disposant d'un fumoir. Une adresse dont la gastronomie promet d'être renouvelée et réinventée. Cette mission a été confiée à Gérald Passédat. Le chef triplement étoilé du *Petit Nice* y signera la carte et son concept.



Laurent Peugeot et la famille Joguet inaugurent La Table des Armaillis

Tout juste un an après l'ouverture de La Résidence des Armaillis, son restaurant voit le jour. La Famille Joguet a confié les cuisines à Laurent Peugeot. Le chef revisite les produits du terroir et compose la cuisine alpine de ses rêves. L'ambition de cette nouvelle adresse : être une maison qui magnifie le patrimoine naturel et culturel de ce terroir entre Savoie et Haute Savoie, du Beaufortain au Val d'Arly, pour en donner une interprétation sensorielle créative, ludique et moderne, sans cesse renouvelée. Laurent Peugeot a constitué une équipe solide pour relever le défi, avec à sa tête Pierre-Emmanuel Didier comme chef exécutif. Le premier service est prévu pour la mi-décembre.



Mathieu Mécheri, nouveau chef de la Cristal Room Baccarat

Mathieu Mécheri dirige les cuisines de la *Cristal Room Baccarat*. Une arrivée placée sous le signe du renouveau, qu'impulse le groupe Ludéric depuis la reprise de l'établissement. Dans le cadre somptueux des salons du premier étage de cet ancien hôtel particulier, devenu musée/show room, le chef, qui s'est formé notamment auprès de Stéphane d'Aboville au *Mini Palais*, propose une cuisine fraîche et inspirée de l'histoire de la cristallerie. Chaque plat évoque de façon subtile, à travers un carnet de table, les grandes figures qui ont marqué l'entreprise. À la carte, le terroir lorrain est mis en relief, rappelant les origines géographiques de la Maison Baccarat.



La Tour d'Argent, « Grande Table de l'année 2017 »

La 10^e cérémonie des Trophées de la gastronomie et des vins, organisée par l'association Les Toques blanches lyonnaises et le journal *Le Progrès*, a eu lieu cette année sous la présidence du chef savoyard Marc Veyrat. Ces trophées mettent en valeur tous les talents des métiers de la restauration. Parmi les douze catégories, le Prix de la « Grande Table de l'année 2017 » a été remis à *La Tour d'Argent*.

Le chef Philippe Labbé est à la tête de cette institution parisienne plusieurs fois centenaire depuis le printemps 2016, date anniversaire de *La Tour d'Argent*. Formé à l'école hôtelière de Strasbourg, il avait été notamment le chef adjoint du *Plaza Athénée*, le chef du *Shangri-La*, de *La Chèvre d'Or* ou encore de *L'Arnsbourg*.

Plus de 440 convives ont pu profiter du menu réalisé à huit-mains, lors de cette soirée de gala, par les chefs triplement étoilés Éric Pras (*Maison Lameloise*), Christophe Muller (restaurant *Paul Bocuse*), Emmanuel Renaut (*Flocons de Sel*) et Alain Roux (*Waterside Inn*).



Stéphane Trapier, le directeur de salle ; André Terrail, le propriétaire de *La Tour d'Argent* ; Philippe Labbé, le chef des cuisines et David Ridgway, le chef sommelier.



Ensemble, simplifions la démarche HACCP!

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

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
7J/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

INFOS

Aurélien Véquaud, nouveau chef de l'Hôtel Belles Rives

À 32 ans, Aurélien Véquaud remplace Yoric Tièche à la tête des cuisines de *La Passagère*, le restaurant gastronomique de l'hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins. Vendéen d'origine, le chef a fait ses premiers pas à *La Marine* (deux étoiles au guide Michelin) auprès du talentueux Alexandre Couillon. C'est dans le sud de la France qu'il s'est ensuite formé, dans les cuisines de *La Réserve de Beaulieu* avec le Meilleur Ouvrier de France Olivier Brulard, et à *La Pinède* auprès d'Arnaud Donckele où il reste pendant dix ans et apprend à magnifier le terroir méditerranéen. Aurélien Véquaud prend sa première place de chef au restaurant *Arena d'Oro* au Palm Beach d'Ajaccio en Corse. En 2014, il est de retour à *La Réserve de Beaulieu* aux côtés de Yannick Franck avant de rejoindre l'Hôtel Belles Rives.



Akashon, la nouvelle table de l'hôtel Héliopic

Niché au cœur des Alpes, l'hôtel Héliopic rouvre pour la saison hivernale avec un tout nouveau restaurant. *L'Akashon* joue la carte régionale, il tire son nom d'une expression savoyarde signifiant « par surprise ». Côté déco, la région a été mise en avant par les architectes d'intérieur Anna Leymergie et Lancelot Letellier d'Otso Studio, avec une inspiration du passé industriel local. Derrière les pianos, officient Julien Binet et son équipe. Ancien du restaurant doublement étoilé *Albert 1^{er}*, ce jeune chef passionné distille une cuisine authentique. Grâce à une sélection rigoureuse de produits de saison, il fait parler le terroir en proposant des recettes aux saveurs montagnardes.



Julien Binet

Louis Villeneuve, Meilleur directeur de salle au monde

La Maison Mauviel 1830 et Les Grandes Tables du Monde se sont associés pour la 2^e édition du prix du Meilleur directeur de salle au monde, lors du dîner de gala du congrès annuel de l'association, qui se tenait à New York. Ils ont choisi de distinguer **Louis Villeneuve**, directeur de salle du restaurant de l'*Hôtel de Ville* de Crissier, en Suisse, depuis près de 40 ans. Il succède ainsi à François Pipala du restaurant *Paul Bocuse*.

Ce prix rend hommage aux acteurs des métiers de la salle et souligne leur importance dans l'expérience du restaurant gastronomique.



© Kris Maccota

De gauche à droite : David Sinapian, président des Grandes Tables du Monde ; Serge Schaal, vice-président des Grandes Tables du Monde ; Louis Villeneuve et Valérie Le Guern Gilbert, présidente de Mauviel 1830.

Antoine Gras, à la tête des cuisines de l'hôtel Les Barmes de l'Ours

Diplômé du Lycée hôtelier de Chamalières en 2011, complété par une mention « desserts de restaurant », Antoine Gras a débuté sa carrière en tant que commis... à l'hôtel *Les Barmes de l'Ours*. Il a aussi fait ses armes dans des restaurants trois étoiles, dont *La Vague d'Or* à Saint-Tropez auprès d'Arnaud Donckele et *La Bouitte* de René et Maxime Meilleur.

Sous-chef des *Barmes de l'ours* la saison dernière, c'est tout naturellement qu'il s'est vu proposer cette place de chef. Au restaurant gastronomique *La table de l'ours*, il proposera une carte renouvelée trois fois au cours de la saison d'hiver. Responsable de *La Rôtisserie* et du *Coin Savoyard*, les deux autres restaurants de l'hôtel, le jeune chef va élargir la proposition de buffets à thème autour des saveurs des quatre coins du monde, sans oublier ceux de la terre et de la mer, ainsi que les spécialités savoyardes.



Benjamin Mathieu, nouveau chef du restaurant Les Chouettes

Benjamin Mathieu prend les commandes des cuisines du restaurant *Les Chouettes* à Paris. Ce natif de Marseille a enchaîné les expériences enrichissantes auprès de grands chefs en France (Sylvestre Wahid à *L'Oustau de Baumanière*, Éric Frechon à *L'Épicerie*, Alain Ducasse au *Louis XV*, Dominique Frérard au *Sofitel* de Marseille) et à l'étranger (Thomas Keller et Daniel Boulud). Chef depuis 2015 du restaurant bistronomique *Pouic Pouic*, consultant chez Pop chef et la société City chef parrainée par Guy Savoy, il avait ouvert le restaurant *Vava*.

Aux *Chouettes*, le chef propose une cuisine bistro classique, mais au goût du jour, authentiquement française, inspirée largement de ses origines méridionales. À ses côtés, Pierre Raulet, un jeune chef pâtissier se fait un plaisir de régaler les becs sucrés.



Le Flaubert : 30 ans et une seconde jeunesse

Ouvert en 1987 à côté du restaurant gastronomique Michel Rostang, *Le Flaubert* célèbre ses 30 années de bistronomie. Dans cette ancienne épicerie familiale, le chef a présenté des plats modernes dans un esprit bistro et décontracté.

Aujourd'hui, Michel Rostang passe la main à Romain Bréchnignac, jeune chef de 30 ans, incarnant le renouveau de la Maison. À travers les recettes classiques emblématiques, mais aussi des créations savoureuses, *Le Flaubert* est une adresse à l'ambiance feutrée, délicieusement rétro. Passé par le *Royal Monceau* puis le coffee-shop *Clint* avant de rejoindre l'équipe Rostang au *Café des abattoirs* puis *Le Flaubert*, Romain Bréchnignac marie habilement haute gastronomie et cuisine créative.

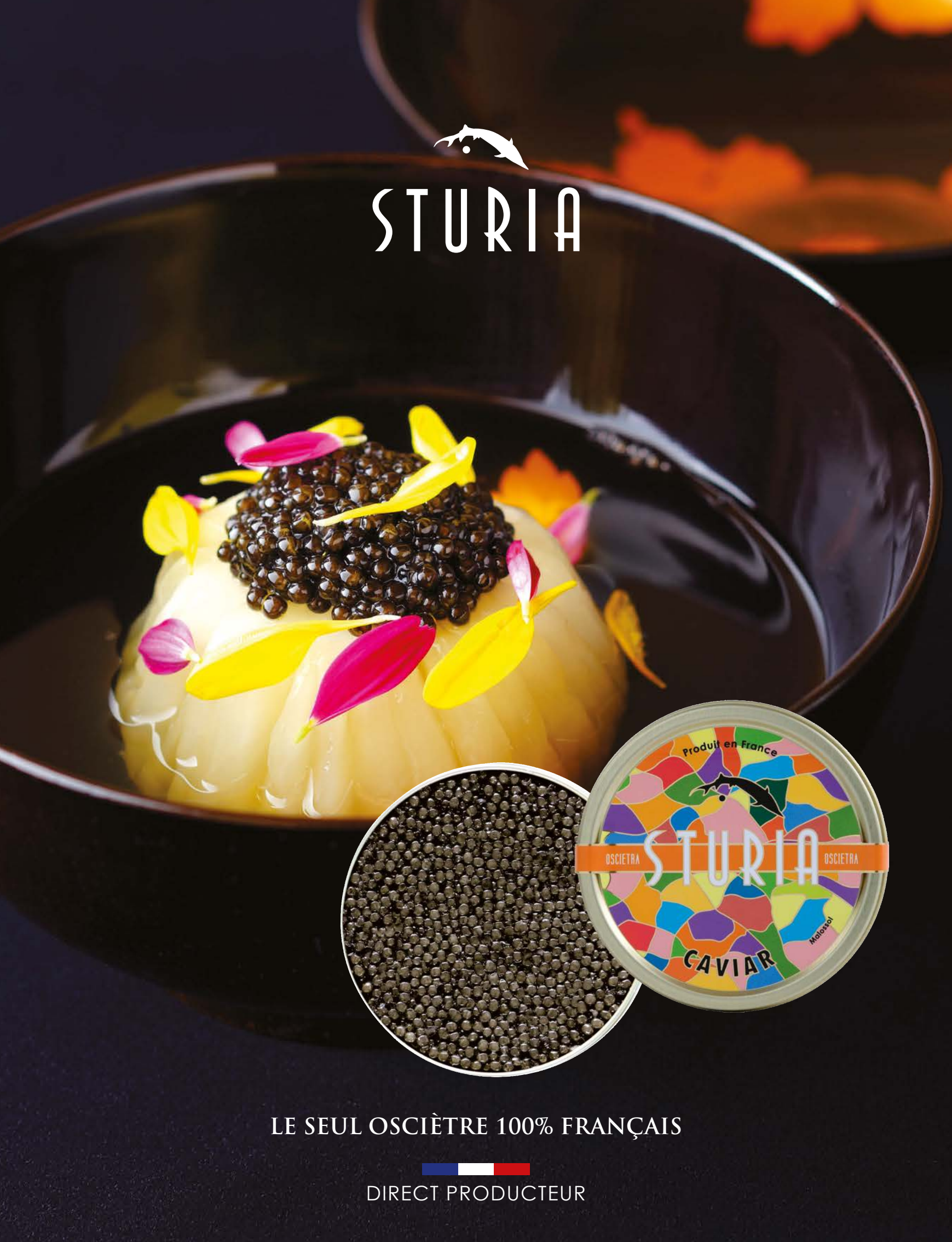


© Lisa Klein Michel

Laetitia Esteban, la directrice de salle et Romain Bréchnignac, le chef des cuisines.



STURIA



LE SEUL OSCIÈTRE 100% FRANÇAIS



DIRECT PRODUCTEUR

La sélection by Sturia

LA CLEF DE VOÛTE D'UNE GAMME EXCLUSIVE DE CAVIARS SUR-MESURE



LES ESTURGEONS SONT NÉS ET ÉLEVÉS EN AQUITAINE

Depuis la pêche jusqu'à la commercialisation, le caviar **Sturia** est sélectionné méticuleusement, grain par grain, et goûté à chaque étape.

C'est grâce à son savoir-faire traditionnel, fruit de plus de vingt ans d'expérience, et à cette sélection minutieuse à chaque étape du processus de fabrication et de maturation que Sturia ne propose que le meilleur du caviar. Un caviar naturel élaboré dans la plus pure tradition, à la fois subtil et puissant ; un équilibre parfait qui permet ainsi la pleine expression des saveurs noisettées et iodées du caviar, caractéristiques du **caviar d'Aquitaine...**

C'est le secret de ce **caviar de producteur** : une qualité et une constance reconnues des plus grands Chefs.

Grâce à ses savoir-faire d'**éleveur, sélectionneur et affineur**, le caviar d'Aquitaine Sturia offre une vaste collection de caviars de différentes espèces et affinages qui permettent aux chefs de jouer sur les saveurs, les textures et les couleurs et de créer de nouvelles associations en cuisine. Que vous aimiez les grains anthracites au goût de noisette du **caviar Baerii**, les gros grains de la sélection Prestige ou encore les grains mordorés du **caviar Oscière** à la fois croquant et craquant, Sturia est le créateur d'une gamme exclusive de caviars sur-mesure offrant une large palette de sensations organoleptiques..



LE CAVIAR STURIA EST TRIÉ
MÉTICULEUSEMENT,
GRAIN PAR GRAIN

“ La sélection est un élément essentiel du savoir-faire Sturia : c'est la clé de voûte d'une gamme exclusive de caviars sur-mesure. Elle consiste à qualifier le caviar en terme de taille, de couleur, de fermeté et de goût afin de l'orienter commercialement vers l'une de nos sélections. Et ce travail n'est jamais définitif car ces derniers éléments changent dans le temps. C'est la magie de l'affinage... Au goût de noisette qui coupe tout de suite en bouche quand il est Primeur, le caviar va ensuite développer de nouveaux goûts pour devenir plus rond et plus persistant quand il est affiné. Ainsi, le travail de nos experts consiste à révéler le meilleur moment où le caviar pourra être commercialisé.



LE BUFFET DE FÊTE DE Laurent Petit

Voilà vingt-cinq ans que Laurent Petit puise son inspiration dans les montagnes de Haute-Savoie. Libéré de tout carcan, il s'épanouit plus que jamais dans son *Clos des Sens* deux fois étoilé, à Annecy-le-Vieux.

La cour des grands

Une première étoile en 2000, une deuxième en 2007. « Avec cette deuxième étoile, j'avais le sentiment que nous allions être reconnus comme cuisinier à part entière. C'était comme si nous entrions dans la cour des grands, dans le cercle de ces maisons qui vous font rêver quand vous êtes gamin. »

Fédérer les équipes

Après l'émotion, la première décision de Laurent Petit est sociale : ses collaborateurs profiteront désormais de deux jours et demi

de repos consécutifs dont le dimanche. Une exception en 2007 dans le milieu de la gastronomie.

« Une nouvelle étoile est toujours accompagnée d'une dynamique économique. Pour nous, tout a toujours fonctionné : nous sommes ouverts depuis 25 ans, et chaque dernière année reste la meilleure. Il restait à rassembler les équipes, à être fédérateur. Et puis c'était un vieux rêve d'exploiter notre métier, en province et sans travailler le dimanche. »

Trouver de nouveaux challenges

Cette deuxième distinction donne des ailes au *Clos des Sens* et ouvre la possibilité de construire des nouveaux projets. Quelques voyages au Japon apportent de la préciosité à cette cuisine doublement étoilée.

Puis l'envie de grandir et de grandir encore se fait sentir.

Le début du changement

Après l'achat de la bâtisse voisine datant de 1886 (qui fut la première école primaire d'Annecy), en 2012, d'importants travaux sont amorcés. Ils permettent la création de cinq chambres supplémentaires pour l'hôtel, une école de cuisine, un salon-cheminée, un couloir de nage, un jardin d'aromatiques. La Maison, sous l'impulsion de Martine, devient ainsi un véritable petit hôtel de charme de dix chambres cinq étoiles.

Le « cooking-out »

Il y a trois ans, prise de conscience ! Laurent Petit remet en question la philosophie de sa cuisine, et même davantage.

Le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux

Il appelle cela : « son cooking-out ». « J'ai fait en quelque sorte ma crise de la cinquantaine. Je me trouve dans la dernière ligne droite, professionnellement il ne me reste que 10 à 15 ans. J'en ai parlé à mon épouse Martine, le moment était venu de franchir un cap pour ne pas avoir de regrets. »

« Je n'ai pas dit tout ce que j'avais à dire en tant que citoyen. Je m'appuie sur mon restaurant pour m'exprimer au-delà de la cuisine, mais à travers la cuisine. »

Le changement

Laurent Petit prend la décision de ne travailler que des produits en circuit court, de casser tous les codes commerciaux et ceux de la gastronomie, de sortir de sa cuisine, de faire un menu unique. « Pendant 22 ans, j'ai rasé les murs. Je restais dans ma cuisine, je ne voyais jamais mes clients, je ne comprenais pas l'intérêt de discuter avec eux. »

« À travers cette démarche écocitoyenne, je me suis mis à nu, je me suis totalement libéré. Désormais, j'apprécie de rencontrer mes hôtes, d'échanger avec eux. Je vis pleinement ma maison en tant qu'aubergiste. »

Des produits 100 % locaux

À la carte, il n'y a plus que des produits locaux, provenant de producteurs établis au maximum à une centaine de kilomètres du restaurant, et une cuisine tournée vers le végétal et le lacustre. Le turbot et le homard ne trônent plus dans les assiettes,

ils ont laissé leur place aux poissons de lac. Et la démarche plaît. « Je suis le premier étonné de voir à quel point les gens cautionnent cette décision. »

Exit également la viande ?

« Pour l'instant, la viande n'est pas à la carte, elle ne manque pas ; même si elle peut y revenir. Je n'ai simplement pas trouvé le petit producteur génial qu'il me faut. Une chose est sûre, si je dois remettre de la viande à la carte, elle ne sera pas là où on l'attend. »

Des rencontres

Laurent Petit ouvre les yeux sur la richesse des gens qui l'entourent. Plus que des producteurs de saveurs, des maraîchers et des éleveurs, il rencontre des passionnés, partage des tranches de vie et des histoires.

« Il faut savoir chercher, creuser, activer les réseaux, parfois même des choses improbables. Mes agrumes, par exemple, ont fait moins de 50 km, grâce à Niels Rodin installé à Gland. »

La cuisine du chef s'est adaptée à ce qui l'entoure.

« Il faut expliquer à quel point cette démarche est jouissive et libératrice. Nous sommes tous enfermés dans les codes de la gastronomie : c'est-à-dire le foie gras, la Saint Jacques, le gibier, la truffe... Nous faisons toute notre carrière dessus. Lorsque vous vous libérez de tout cela, tout devient

clair et limpide. Vous ouvrez les yeux et vous êtes affranchi de toute comparaison culinaire. »

La cuisine et la « simplicité »

« Nous faisons une cuisine qui n'est pas "instagrammable", pas photogénique, ni graphique. Elle est belle à l'âme. »

Le fil conducteur de cette cuisine, « la simplicité » : un mélange de simplicité et de complexité. « La complexité s'érige en amont, dans la construction de la recette avec un travail des textures, des cuissons, des assaisonnements en profondeur. Par contre, la simplicité s'inscrit dans le dressage et la praticabilité de la dégustation. Le fait de présenter le produit d'une manière très simple accompagne l'émotion. »

L'avenir

Laurent Petit y pense beaucoup, il voudrait être un véritable passeur pour les jeunes générations. « S'il y avait un message à faire passer aux jeunes cuisiniers : ne perdez pas de temps. Dans l'avenir, je suis persuadé que tout restaurant qui se respecte fera cette cuisine de proximité. Nous avons tous des producteurs de saveurs extraordinaires autour de nous. »

« C'est tellement gratifiant. J'ai mis trop longtemps à me rendre compte de tout cela. Quel gâchis mais quel bonheur aujourd'hui ! »

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & METS : THOMAS LORIVAL.



Le sens de la fête, acte 1





Cèpes crus chauds à l'huile d'agastache

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 Gros cèpes bouchons
- 8 Petits cèpes bouchons (6 + 2)
- 6 Chapeaux de cèpes bruns
- 250 g Huile d'olive (Moulin du Calanquet)
- 1 Botte d'agastache fraîche
- 1 Cébette émincée
- 1 Gousse d'ail écrasée
- QS Fleur de sel (de Bex), poivre du moulin
- 50 g Glace de jus de viande corsé au vin rouge

PRÉPARATION

Nettoyer et gratter les cèpes.
Couper les gros cèpes en deux, laisser les petits cèpes entiers et en réserver 2 au froid.

CUISSON

Déposer les gros cèpes et les petits cèpes dans une plaque avec l'huile d'olive, l'agastache fraîche, la cébette émincée, la gousse d'ail écrasée, sel et poivre. Filmer la plaque et cuire les cèpes dans une étuve à 80 °C pendant 1 heure.

Au moment, griller les chapeaux de cèpes bruns, en allant chercher l'amertume de manière à contraster avec les cèpes à l'huile d'agastache.

FINITION ET PRÉSENTATION

Émincer finement les petits cèpes crus réservés.

Dans une assiette creuse, dresser un demi-gros cèpe, un demi-petit cèpe cuit et un chapeau de cèpe brun grillé. Ajouter des feuilles d'agastache cuites, napper avec le jus de cuisson (au fond de la plaque), assaisonner poivre du moulin et fleur de sel. Disposer des tranches de petits cèpes crus puis arroser avec un trait de glace de jus de viande corsé au vin rouge.

À SAVOIR

Agastache : plante sauvage exhalant au froissage un puissant parfum d'anis, réglisse, menthe et bergamote.

VIN CONSEILLÉ

Roussette de Savoie - « Quintessence d'Altesse » 2010 - Domaine des Orchis - Philippe Héritier.

L'évolution minérale de ce millésime 2010 qui a permis de complexifier la gamme aromatique de ce vin, propose aujourd'hui des arômes de pain grillé, de pierres frottées, légèrement fumé. Il apporte ainsi de la pertinence sur les arômes de noisette fraîche dégagés par le cèpe cru, tout en préservant le caractère épuré de ce plat délicat.





Chou colrave, safran

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

6 Petits choux colraves (choux-raves)
 QS Huile d'olive, sel, poivre
 120 g Beurre (60 + 60)
 250 g Soupe de poisson (bouillon)
 1 g Safran
 200 g Fond blanc de volaille

PRÉPARATION

Tailler la tête des choux à 1 cm d'épaisseur, détailler les tranches avec un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre puis les éplucher en conservant les fanes à 5-6 cm de longueur.

Dans le cœur des choux, tailler des tranches de 2 cm d'épaisseur, les détailler également avec le même emporte-pièce pour obtenir des palets.

Trancher un des palets en rondelles d'1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline ; obtenir 12 tranches, les façonner en cornet et les réserver.

Tailler toutes les parures en julienne, l'assaisonner avec sel, poivre et huile d'olive et la réserver crue, au froid.

CUISSON

Déposer les palets dans un sautoir avec 60 g de beurre, mouiller à hauteur avec la soupe de poisson et ajouter le safran. Couvrir avec un papier sulfurisé, porter à ébullition et cuire dans un four à 180 °C pendant 45 minutes environ. Sortir du four, retourner les palets et les glacer avec les sucs de cuisson.

Cuire les têtes de choux dans un sautoir avec 60 g de beurre, mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille et cuire à feu doux pour conserver la couleur verte des fanes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser les palets de chou colrave. Disposer une tête de chou colrave et verser la cuisson des palets émulsionnée.

Décor : cornets et julienne de chou colrave crue, safran.

VIN CONSEILLÉ

Apremont - « Centenaires » 2012 - Jean-Claude Masson.

Les très vieilles vignes de cette parcelle conjuguées à la légère surmaturité des raisins au moment de la vendange, ont conféré à ce vin une aromatique suave, exotique et un toucher de bouche qui flirte avec la sucrosité. Ce qui permettra de rappeler la suavité de ce plat, intensifié par le safran local.

Sucs de fenouil

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

QS Sel, poivre, huile d'olive

Fenouil confit :

600 g Bulbes de fenouils
150 g Beurre (75 + 75)
1 g Graines de fenouil
485 g Jus de fenouil centrifugé
1 Gousse d'ail

Purée de fenouil et sucs :

500 g Fenouil émincé finement
150 g Beurre
1 Gousse d'ail
2 g Graines de fenouil
1 Badiane (anis étoilé)
400 g Jus de fenouil centrifugé
1 Goutte de Pastis

Opaline de fenouil :

25 g Maïzena
125 g Jus de fenouil centrifugé
15 g Pastis
QS Fleur de sel, graines de fenouil
300 g Mini-fenouils
QS Pousses de fenouil bronze, fleurs de fenouil du jardin (facultatif)

FENOUIL CONFIT

Retirer les premières feuilles des bulbes de fenouil, disposer les cœurs à la verticale dans une cocotte, ajouter 75 g de beurre, les graines de fenouil, du sel, du poivre et le jus de fenouil centrifugé. Couvrir avec un papier sulfurisé coupé à la dimension de la cocotte, ajouter le couvercle, porter à ébullition et cuire dans un four à 160 °C pendant 1 heure 30 environ ; vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.

Au moment, couper les cœurs de fenouil en deux et les colorer dans un sautoir avec de l'huile d'olive, ajouter le beurre restant et la gousse d'ail, retourner les cœurs puis les glacer en les nappant avec le jus de cuisson.

PURÉE DE FENOUIL ET SUCS

Suer le fenouil émincé avec de l'huile d'olive pour faire évaporer l'eau de végétation. Ajouter le beurre, la gousse d'ail et les épices. Suer à nouveau, déglacer avec le jus de fenouil centrifugé et cuire pendant 15 à 20 minutes. Passer pour séparer la pulpe du jus de cuisson. Mixer la pulpe dans un blender à grande vitesse pendant 5 minutes pour obtenir une purée lisse et fine.

Passer le jus de cuisson au chinois, le réduire à demi-glace, rectifier l'assaisonnement. Au moment, parfumer avec une goutte de Pastis.

OPALINE DE FENOUIL

Diluer la Maïzena avec le jus de fenouil et le Pastis, verser dans une casserole et chauffer en remuant pour obtenir une pâte. L'étaler sur un Silpat®, parsemer des graines de fenouil et de la fleur de sel. Sécher dans un four à 60 °C pendant 8 heures environ.

FINITION

À l'aide d'une mandoline, tailler les mini-fenouils en copeaux et les réserver dans de l'eau avec de la glace.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un demi-fenouil confit, ajouter une quenelle de purée de fenouil et les sucs émulsionnés.

Disposer des brisures d'opaline de fenouil et les copeaux de mini-fenouil crus.

Décor : pousses de fenouil bronze, fleurs de fenouil du jardin (facultatif).

BOISSON CONSEILLÉE

Vermouth de Chambéry - « Dry » - Maison Dolin.

Eh oui !!! Les accords avec les mets ne se limitent pas uniquement au vin, celui-ci est plutôt basé sur un accord de texture entre la suavité du fenouil caramélisé et la délicate sucrosité du vermouth, ainsi que la complémentarité aromatique que propose cet alcool de plantes avec l'esprit anisé et végétal du fenouil.

Il sera préférable de le servir bien froid...



Féra en croustillant d'écailles

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 Féras de 500 g (du lac d'Annecy)
- 3 Yuzus
- 3 g Poivre de Séchouan
- QS Sel, poivre du moulin, huile de pépins de raisin, huile d'olive
- 1 Citron jaune
- 60 g Poutargue de féra (œufs fumés et séchés)

CONDIMENT YUZU

Blanchir les yuzus entiers pendant 10 minutes (départ à l'eau froide). Les couper en deux et les épépiner. Les concasser grossièrement et les cuire dans une casserole pendant 4 heures à feu doux. Si nécessaire, ajouter régulièrement un peu d'eau pour obtenir une purée onctueuse. Mixer le poivre de Séchouan en poudre et le mélanger à la purée de yuzu, réserver.

PRÉPARATION

Écailler les féras, rincer les écailles à grande eau et les égoutter. Les étaler sur une plaque et les sécher dans une étuve à 60 °C pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, les

frir dans de l'huile de pépins de raisin à 160 °C jusqu'à la première coloration. Égoutter, saler et réserver sur un papier absorbant.

PROCÉDÉ

Lever et désarêter les filets de féras, les assaisonner et les lustrer avec de l'huile d'olive puis les déposer sur une plaque, côté peau sur le dessus et cuire sous la salamandre à une température très modérée (75 °C) pendant 3 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer le condiment yuzu, dresser dessus un filet de féra puis ajouter les écailles frites. Zester le citron puis parsemer la poutargue de féra.

VIN CONSEILLÉ

Pouilly-Fumé - «Mademoiselle M» 2013 - Alexandre Bain.

Cette cuvée pour le moins atypique réalisée par ce vigneron engagé de Pouilly-Fumé, au profil suave et aux aromatiques exotiques, permettra de souligner les connotations d'agrumes de ce plat, tout en contenant l'amertume chatouillante du condiment.



Boya, escargots

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Boyas (grosses perches)
- 100 g Escargots cuits et décoquillés
- 100 g Beurre
- 2 Gousses d'ail hachées
- 1 Échalote ciselée
- 1/2 Botte de persil ciselé
- QS Sel, poivre, beurre, mondeuse bisquée
- 2 Petits oignons rouges
- 100 g Vinaigre balsamique blanc
- 150 g Eau
- 50 g Sucre
- 2 Tranches de pain de mie
- 50 g Petites trompettes-de-la-mort
- 1 Brin de persil plat haché
- 1 Brindille d'origan doré
- 2 Petits cèpes bouchons en lamelles

PRÉPARATION

Écailler, vider et lever les filets des boyas en gardant la peau. Réserver au froid.

Concasser grossièrement les escargots, les poêler avec le beurre, l'ail haché, l'échalote et le persil ciselés. Assaisonner de sel et poivre pour obtenir le goût du « beurre d'escargot ».

PICKLES D'OIGNONS ROUGES

Peler, tailler les petits oignons rouges en demi-lunes. Faire bouillir le vinaigre balsamique blanc avec l'eau et le sucre, verser sur les oignons rouges et laisser mariner en les réservant au froid pendant 24 heures.

GARNITURE

Tailler les tranches de pain de mie en petits cubes, les dorer dans un four à 180 °C avec du beurre, réserver les croûtons obtenus.

Nettoyer les trompettes-de-la-mort, les poêler vivement avec du beurre et les assaisonner.

CUISSON

Saisir les filets de boyas dans une poêle avec du beurre côté peau, les retourner et les déposer sur une plaque antiadhésive. Recouvrir le côté peau avec les escargots concassés, parsemer le brin de persil plat haché, les trompettes-de-la-mort, les croûtons puis les pickles d'oignons rouges.

Au moment, « flasher » les filets de boyas dans un four à 200 °C pendant 1 minute environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un filet de boya, verser la mondeuse bisquée.

Décor : origan doré, lamelles de cèpes crus.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Savoie Arbin - « Harmonie » 2007 - Domaine Les Fils de Charles Trosset - Louis Trosset.

Cette cuvée parcellaire réalisée par Louis Trosset, démontre la grande et belle capacité de garde de la mondeuse, elle sera le parfait compagnon de ce plat à l'esprit vin rouge de par sa sauce corsée et le condiment escargot qu'il arbore.



Mondeuse bisquée

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

3 kg Têtes d'écrevisses

50 g Huile

500 g Beurre

Garniture aromatique hachée :

100 g Fenouil

100 g Champignons de Paris

100 g Échalotes

100 g Oignons

3 Gousses d'ail

50 g Concentré de tomate

QS Thym, laurier, sel, poivre

5 l Vin rouge (3 + 2 - Mondeuse)

50 g Chocolat noir (facultatif)

PROCÉDÉ

Colorer les têtes d'écrevisses avec l'huile, ajouter le beurre et laisser confire à feu moyen pendant 20 minutes environ.

Séparément, suer la garniture aromatique hachée, ajouter le concentré de tomate, thym et laurier, mélanger, verser sur les têtes d'écrevisses, puis mouiller à hauteur avec 3 l de vin rouge. Cuire le tout pendant 40 minutes environ.

Réduire le vin rouge restant à feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

Filter la bisque sur le miroir de vin rouge et réduire le tout jusqu'à la nappe. Assaisonner et lier avec le chocolat si nécessaire.





Brochet, barbecue, beurre de fruitière brûlé, risotto d'épeautre à l'oseille

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1	Brochet (2,5 kg)
QS	Sel, poivre, thym, laurier
1,5 l	Huile de pépins de raisin
1	Botte de genièvre frais
275 g	Beurre de fruitière (environ)
3	Jaunes d'œufs
30 g	Échalote ciselée
75 g	Lait
50 g	Grandes feuilles d'oseille
	Risotto d'épeautre :
50 g	Ail
75 g	Beurre de fruitière
150 g	Épeautre
20 g	Jus de citron
25 g	Feuilles d'oseille ciselées
100 g	Croûtons de pain de mie
1	Botte de mini-oseille ciselée

PRÉPARATION

Parer, vider et nettoyer le brochet. Lever les filets, réserver les arêtes pour le fumet de brochet et les ventrèches (chair du ventre) pour faire des « grattons ».

Tailler les filets en portions de 7 à 8 cm, les assaisonner, les rouler dans du papier film puis les cuire dans l'huile de pépins de raisin à 75 °C pendant 8 minutes. Retirer le papier film puis fumer les portions au barbecue avec la botte de genièvre sur les braises à 150 °C et à couvert, pendant 2 minutes en utilisant un Big Green Egg.

Badigeonner 150 g de ventrèche de brochet avec un peu de beurre, ajouter du thym et du laurier puis sécher sous presse dans un four à 180 °C pendant 40 minutes environ : on obtient 30 g de « grattons », les tailler en dés et les réserver.

SIPHON BEURRE BRÛLÉ

Cuire (« brûler ») 150 g de beurre dans une casserole jusqu'à 180 °C et passer au chinois.

Dans un bain-marie, monter les jaunes d'œufs avec 50 g d'eau en sabayon, retirer du feu, et incorporer le beurre brûlé. Assaisonner puis verser le tout dans un siphon d'un demi-litre et gazer 2 fois. Maintenir au chaud (bain-marie).

ÉMULSION OSEILLE

Réaliser un fumet avec les arêtes du brochet et l'échalote ciselée, passer au chinois puis réduire jusqu'à l'obtention d'un demi-litre de liquide. Réserver 80 g de fumet pour le risotto d'épeautre.

Mélanger le fumet restant (soit 450 g) avec le lait, 25 g de beurre et les grandes feuilles d'oseille, mixer le tout dans un blender, passer et réserver à 80 °C. Au moment, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant pour faire mousser.

RISOTTO D'ÉPEAUTRE

Blanchir l'ail 3 fois et le confire dans le beurre, puis le tailler en dés.

Torréfier l'épeautre dans une poêle et sur feu vif en remuant constamment ; obtenir une coloration régulière et dorée.

Dans un sautoir, suer l'épeautre avec les grattons réservés et du beurre, ajouter l'ail confit puis mouiller progressivement avec le fumet de brochet réservé (80 g) et le jus de citron, petit à petit, jusqu'à cuisson complète de l'épeautre. Ajouter l'oseille ciselée et les croûtons. Rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le risotto d'épeautre à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, ajouter une cuillerée à soupe d'émulsion oseille. Recouvrir avec la mini-oseille ciselée puis déposer une portion de brochet cuit et fumé.

Servir séparément le siphon beurre brûlé ; napper le brochet devant chaque convive.

VIN CONSEILLÉ

IGP Vin des Allobroges - « Chasselas Sous Voile » 2010 - Les Vignes de Paradis - Dominique Lucas.

Cette cuvée qui sort des sentiers battus et qui bluffe par sa définition aromatique au registre oxydatif : noisette, beurre rance, pâte d'amande, arachides grillées... Se fera parfait compagnon tant dans l'aromatique fumé et grillé de ce plat, que dans la richesse beurrée qu'il présente.

Écrevisses, royale, « thé », crémeux et tuile dentelle

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

3 kg Écrevisses (du lac d'Annecy ou Léman)
 QS Sel, poivre, « thé » d'écrevisse réduit à glace, beurre

Crémeux :

80 g Intérieur des têtes d'écrevisses
 25 g Échalote
 1 Gousse d'ail en chemise

Condiment raifort :

1 Gousse d'ail
 30 g Fine brunoise de céleri-branche
 10 g Pâte de citron
 30 g Huile d'olive
 15 g Raifort râpé
 5 g Jus de citron vert

Royale d'écrevisse :

500 g « Thé » d'écrevisse
 250 g Moelle de bœuf
 1 Jaune d'œuf
 4 Œufs

Tuile dentelle d'écrevisse :

40 g Huile
 15 g « Thé » d'écrevisse
 35 g Eau
 10 g Farine
 6 Toasts

ÉCREVISSSES

Châtrer les écrevisses, séparer la tête de la queue des écrevisses. Réserver 6 pinces pour le dressage.

Bloquer les queues au grand froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit) puis les décortiquer.

Réserver 12 queues d'écrevisses pour le tartare et mettre les queues restantes au sel pendant 1 minute puis dessaler à l'eau courante et les disposer en rosace dans des « passettes » (cuppelle trouée - vaisselle exclusive « Le Clos des Sens »). Réserver au froid.

Retirer l'intérieur des têtes et le réserver séparément des têtes vidées qui seront utilisées pour le « thé » d'écrevisse.

CRÉMEUX

Peler et émincer l'échalote, la suer avec du beurre dans un sautoir, ajouter l'intérieur des têtes d'écrevisses et la gousse d'ail en chemise. Cuire le tout jusqu'à épaississement, soit pendant 10 minutes environ. Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et réserver.

CONDIMENT RAIFORT

Frotter l'ail dans le fond d'un cul-de-poule, ajouter la brunoise de céleri-branche, la pâte de citron, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélanger, ajouter le raifort râpé et le jus de citron vert, réserver.

TARTARE D'ÉCREVISSE

Tailler finement les 12 queues d'écrevisses réservées, ajouter du « thé » d'écrevisse réduit à glace et le condiment raifort. Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.

ROYALE D'ÉCREVISSE

Chauffer le « thé » d'écrevisse à 60 °C, ajouter et fondre la moelle. Maintenir à 60 °C dans un blender chauffant, mixer

avec le jaune et les œufs, assaisonner et passer au chinois étamine.

Verser 50 g d'appareil dans un bol à « passette » (vaisselle exclusive « Le Clos des Sens »), filmer le bol puis cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 20 minutes. Réserver au chaud.

TUILE DENTELLE D'ÉCREVISSE

Mixer les ingrédients cités à l'aide d'un mixeur plongeant puis verser l'appareil dans une poêle antiadhésive et cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une tuile dorée et croustillante. Retirer et découper aussitôt à l'aide d'un emporte-pièce. Réserver sur un papier absorbant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Cuire les 6 pinces d'écrevisses réservées dans du « thé » d'écrevisse pendant 1 minute puis les décortiquer.

Déposer une « passette » avec les queues d'écrevisses décorquées sur un bol de royale cuite puis verser le « thé » d'écrevisse bouillant pour cuire les queues d'écrevisses ; le « thé » d'écrevisse se mélange ainsi à la royale d'écrevisse. Fermer à l'aide du couvercle.

Dresser le tartare d'écrevisse dans un petit ramequin et le crémeux sur un toast dans une cuillère puis ajouter une pince d'écrevisse. Accompagner le tout avec une tuile dentelle d'écrevisse.

VIN CONSEILLÉ

Côtes du Jura - « La Reine » 2014 - Domaine Labet - Julien Labet. Un vin qui présente à la fois de par son sol calcaire, une fraîcheur dynamique et minérale, et d'autre part avec le support de très vieilles vignes (1947), une densité remarquable. Le tout permettra de se mettre au service de ce plat aux multiples facettes, à la fois délicat comme puissant.

« Thé » d'écrevisse

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

QS Têtes d'écrevisses vidées et réservées
 100 g Huile d'olive
 500 g Beurre
 3 Gousses d'ail en chemise
 300 g Fenouil émincé
 300 g Échalotes émincées
 500 g Champignons de Paris émincés
 2 Cuillères à soupe de concentré de tomate
 125 g Cognac
 125 g Vin blanc
 1 Botte de verveine pour infuser

PROCÉDÉ

Dans un rondou bien chaud, saisir les têtes d'écrevisses avec l'huile d'olive. Lorsqu'elles perdent toute leur humidité, ajouter le beurre et les gousses d'ail en chemise puis colorer le tout. Retirer les têtes d'écrevisses, ajouter la garniture aromatique, la laisser compoter, remettre les têtes d'écrevisses, ajouter le concentré de tomate, suer à nouveau puis déglacer avec le cognac et le vin blanc. Mouiller à hauteur avec de l'eau, porter à ébullition et écumer. Cuire à frémissement pendant 25 minutes ; en fin de cuisson, ajouter la verveine et laisser infuser pendant 5 minutes. Chinoiser et réserver.





LE BUFFET DE FÊTE DE Jean-Philippe Tavernier

Si Jean-Philippe Tavernier est le fidèle chef pâtissier du *Clos des Sens* depuis près de dix ans, il est entré dans l'univers de la gastronomie par la porte du salé.

« Je voulais exercer un métier manuel, l'école ne m'intéressait pas beaucoup. Alors la cuisine, pourquoi pas... »

De la cuisine à la pâtisserie

CAP et BEP de cuisine en poche, il fait ses premiers pas en tant que commis lors de la réouverture de *L'impérial palace* à Annecy. Mais les choses ne se passent pas comme il l'espérait. « En cuisine, Je tournais des carottes, je trouvais cela triste ; alors qu'en pâtisserie, je voyais Éric Girerd, le chef pâtissier, réaliser des créations d'une finesse incroyable. J'étais fasciné. J'ai eu un flash, j'en étais persuadé : je devais faire ce métier. »

Au bout de trois jours, le destin lui sourit. « Lorsque le pôle pâtisserie a eu besoin d'un coup de main, je me suis débrouillé pour les rejoindre. J'étais émerveillé par les desserts. Une révélation ! » Cette expérience lui suffit pour attraper le virus de la pâtisserie, une passion qui ne le quittera plus.

Formation pâtissier-chocolatier

Jean-Philippe Tavernier n'hésite pas à repartir en formation. « J'étais le seul à être en restauration, les autres étaient en boutique. Mes professeurs me disaient que je n'y arriverais pas. Me mettre des bâtons dans les roues dès le début ne m'a pas découragé, au contraire, j'étais plus motivé que jamais. »

Il apprend l'art du chocolat chez le Meilleur Ouvrier de France monsieur Pignol à Lyon, où lui sont enseignés les fondamentaux de la pâtisserie et de la confiserie.

Le Clos des Sens

Un poste de pâtissier lui est offert au *Clos des Sens* pour la première fois en 1995. « Un de mes amis, Mickaël Ripse, le fils de madame Petit, faisait partie de ma promotion de cuisine. C'est grâce à lui que j'ai rencontré et travaillé avec Laurent Petit durant trois ans. »

Jean-Philippe Tavernier travaille les desserts à base de légumes, il réalise des pyramides en chocolat très sollicitées par les clients.

La Provence, unique incartade loin de sa région d'origine

Pendant sept ans, il œuvre auprès de Jean-Marc Banzo au *Clos de la Violette* à Aix-en-Provence. « Je découvre la richesse des produits provençaux qu'on allait chercher le matin sur le marché, l'explosion

Le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux

des saveurs, et des techniques que je ne connaissais pas comme le confisage. Ce sont des années intenses et très enrichissantes : le restaurant est récompensé par une deuxième étoile, j'accompagne le chef pour des démonstrations au Japon et en Polynésie... »

La nostalgie des terres savoyardes, retour à Annecy

Il rejoint l'Auberge de Létraz à Sévrier. « Une belle petite auberge sur les berges du lac d'Annecy, sans prétention qui voulait monter en gamme au niveau de sa pâtisserie. Une très belle opportunité pour moi. » En 2007, il devient à nouveau le chef pâtissier du Clos des Sens, une deuxième étoile brille depuis quelques mois seulement au-dessus du restaurant. « L'effervescence était énorme. »

Les desserts

« J'ai eu une période très couleur, voire monochrome, comme le noir dans le dessert Noir c'est noir, le vert avec le petit pois/menthe... Nous utilisons beaucoup de techniques de sucre. Nous faisons alors des papiers de sucre soufflé dans un emporte-pièce, des décors créatifs légers et féériques. »

Changement de cap

Il y a trois ans, le chef Laurent Petit l'a entraîné dans son « cooking-out ». « Il voulait arrêter toutes ces techniques de sucre pour ne se concentrer que sur les saveurs des produits régionaux. Étant Annécien de souche, cette démarche me parle forcément. »

Le défi ? Créer des desserts qui interpellent, avec des produits locaux mais sans tomber dans la pâtisserie traditionnelle.

Trouver les bons producteurs locaux

Plus de fruits exotiques, et même, plus de chocolat. À la place, de la tomme blanche, du mélèze, du cynorrhodon, du coing, du sapin, des racines d'endives...

« En tant que pâtissier, il est difficile de faire une croix sur le chocolat. Il fallait réfléchir et accepter d'aller dans le même sens que Laurent Petit. Nous utilisons le sarrasin d'Ardèche. Une fois cuit, fermenté, séché et torréfié, il dégage naturellement des notes de chocolat. On arrive à proposer de nouvelles saveurs. Par exemple, en bouche, le panais braisé a un goût de banane. »

Le chef Laurent Petit

« Pour Laurent Petit, chaque chose est mûrement réfléchi. C'est un chef ingénieux, compréhensif, qui se remet en question tout le temps, plus que n'importe qui. Et puis, humainement, il est top. »

« Le Clos des Sens me permet de grandir chaque jour un peu plus à travers un outil de travail confortable et performant, mais aussi des projets motivants. Nous vivons de beaux moments. »

L'équipe de pâtisserie

Avec Mathieu Masson le chef de partie, et Camille Mazon l'apprenti, ils forment le trio de la pâtisserie du Clos des Sens. Une fois par semaine, ils s'imposent des essais et osent travailler des produits de saison peu interprétés dans le sucré. « Les recherches, dans la philosophie actuelle du Clos des Sens, s'apparentent à de l'amusement. La créativité est décuplée. »

Un travail récompensé en 2014 par le premier Trophée de la gastronomie et du vin de Lyon, catégorie « carte et dessert pâtissier de l'année » et une nomination en 2017 aux Trophées Le Chef pour le titre de Pâtissier de l'année.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & METS : THOMAS LORIVAL.



Le sens de la fête, acte 2





Entremets de Noël au fil des étoiles

(Avec la complicité familiale de Michaël Rispe - PAN & GATÔ)

MONTAGE

Dans un moule « goutte » (moule en deux parties - Cacao Barry®) de 16 cm de diamètre et de 20 cm de hauteur, mouler de la couverture noire à 65 % (Santarem - Weiss). Mouler en une seule fois, la base et le couvercle pointu, laisser cristalliser et démouler. Déposer dans la base un disque de dacquoise noisette, pocher le craquant noisette et laisser prendre au froid. Ajouter une couche de chantilly noisette, démouler et appliquer un disque de gélifié noisette puis finir de garnir avec une rosace de chantilly noisette et disposer des tuiles noisette. Recouvrir avec le couvercle pointu de la goutte, le coller avec un cornet chocolat et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

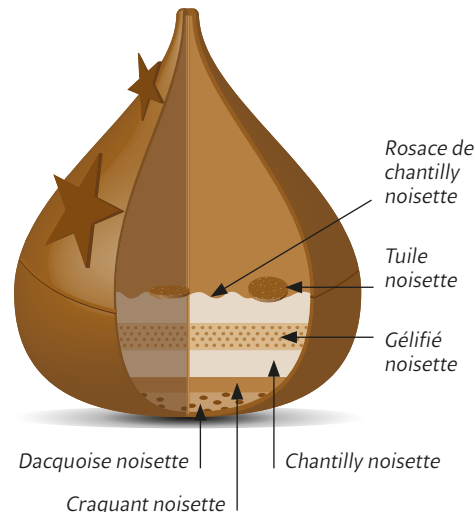
Pulvériser l'entremets avec un appareil à pistolet or.

Décor : feuille d'or, étoiles de chocolat colorées or.

VIN CONSEILLÉ

Mauvy Tuilé 1996 - Domaine Les Terres de Fagayra - Marjorie et Stéphane Gallet.

Ce vin doux naturel aux arômes envoûtants de figue, de beurre salé, légèrement tourbé a également comme vertu de laisser paraître des équilibres de bouche très digestes, agréables face à ce dessert déjà ponctué par la sucrosité.



Dacquoise noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 16 PERSONNES

115 g Farine
340 g Poudre de noisette
400 g Sucre semoule (200 + 200)
20 g Blanc d'œuf déshydraté
560 g Blancs d'œufs (soit 19)

PROCÉDÉ

Tamiser la farine avec la poudre de noisette et 200 g de sucre.

Mélanger le blanc déshydraté avec le sucre restant puis monter les blancs en ajoutant rapidement le mélange sucre blanc déshydraté afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse. À l'aide d'une maryse, incorporer le mélange tamisé. Dresser à la poche des disques de 16 cm de diamètre, cuire dans un four à 180/190 °C pendant 15 minutes environ.

Craquant noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 16 PERSONNES

140 g Couverture lait
460 g Praliné noisette à 60 %
300 g Noisettes torréfiées

PROCÉDÉ

Fondre la couverture à 45 °C, verser sur le praliné, mélanger et ajouter les noisettes finement hachées. Laisser cristalliser légèrement, dresser aussitôt.

Gélifié noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 16 PERSONNES

500 g Crème à 35 % de M.G.
125 g Lait
30 g Sucre semoule
4 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 8 g)
115 g Noisettes

PROCÉDÉ

Chauffer la crème avec le lait et le sucre à 50 °C, ajouter la gélatine puis infuser les noisettes dans le mélange pendant 1 heure. Mixer le tout et chinoiser, couler dans des cercles de 16 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Chantilly noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 16 PERSONNES

2,5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 5 g)
70 g Crème à 35 % de M.G.
235 g Praliné noisette
450 g Crème fouettée à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Fondre la gélatine avec la crème chaude, verser progressivement sur le praliné noisette puis émulsionner le mélange comme une ganache. Lisser avec un peu de crème fouettée, incorporer la crème fouettée restante à l'aide d'une maryse puis laisser

reposer au froid pendant 30 minutes environ avant utilisation.

Tuile noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 16 PERSONNES

175 g Noisettes hachées
150 g Sucre
2,5 g Pectine NH
125 g Beurre en pommade
50 g Glucose
10 g Eau

PROCÉDÉ

Sécher les noisettes dans un four à 180 °C pendant 12 à 15 minutes. Mélanger le sucre avec la pectine, puis le beurre et le glucose. Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison, ajouter les noisettes, étaler l'appareil sur un Silpat® et cuire dans un four à 190 °C pendant 6 minutes.

Dès la sortie du four, détailler des disques de 5 cm de diamètre, réserver au sec.



Boule de neige truffe blanche/persil

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir une boule de sucre soufflé jusqu'au 3/4 avec le siphon truffe blanche puis ajouter une quenelle de sorbet persil. Retourner délicatement la boule dans une assiette. Servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon - « Marie-Kattalin » 2007 - Domaine de Souch - Yvonne et Jean-René Hégo buru. La parfaite évolution d'un grand jurançon, évoluant sur des notes de fruits rôtis et de truffe, mêlant concentration et longueur en bouche. Un compagnon redoutable au service de ce dessert très engagé.



Siphon truffe blanche

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g Crème
30 g Sucre semoule
10 g Truffe blanche émincée

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le sucre, hors du feu, ajouter la truffe blanche émincée, laisser infuser pendant 24 heures au froid. Mixer, filtrer, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

Sorbet persil

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

200 g Eau
65 g Sucre inversi (Trimoline)
20 g Sucre semoule
50 g Persil

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre inversi et le sucre semoule. Hors du feu, ajouter et infuser le persil pendant 24 heures au froid. Mixer, turbiner, réserver au grand froid.

Boule de sucre soufflé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

400 g Isomalt

PROCÉDÉ

Cuire l'isomalt à 175 °C, le satiner et le travailler sous une lampe à sucre. Réaliser des boules de 7 cm de diamètre à l'aide d'une pompe à sucre puis les percer avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre chauffé. Bloquer les boules au grand froid puis les pulvériser au pistolet chocolat blanc.



Noir C noir

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la ganache noire montée, saupoudrer de nougatine sésame noir et déposer une quenelle de glace au poivre de Séchouan du jardin. Saupoudrer le tout avec du charbon végétal.

BOISSON CONSEILLÉE

Eau-de-Vie de Poivre - Jean-Paul Metté.
Cette eau-de-vie est le fruit de la distillation du poivre de Séchouan qu'il sera préférable de servir fraîche, elle peut également être très légèrement réduite avec de l'eau pure pour en diminuer la sensation d'alcool.

Ganache noire montée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

500 g Crème à 35 % de M.G.
30 g Charbon végétal en poudre
350 g Couverture lait à 38 %

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le charbon, verser sur la couverture, laisser fondre pendant 1 minute environ, puis mélanger le tout. Refroidir et réserver au froid pendant 24 heures. Au moment, monter dans un batteur avec le fouet.

Glace au poivre de Séchouan du jardin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

500 g Lait entier
500 g Crème à 35 % de M.G.
8 Jaunes d'œufs
240 g Sucre semoule
20 g Poivre de Séchouan (du jardin)

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre puis cuire le tout à 85 °C. Ajouter le poivre de Séchouan, laisser infuser pendant 6 heures après complet refroidissement. Passer au chinois, turbiner, réserver au grand froid.

À SAVOIR

Poivre de Séchouan ou Sichuan : appelé encore « fagara », ce n'est pas un poivre mais une baie originaire de la province du Sichuan en Chine. Sa saveur est puissante et pétillante, mais sans le piquant que l'on connaît du poivre.

Nougatine sésame noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

125 g Sésame noir
250 g Sucre semoule
10 g Beurre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel brun clair, décuire avec le beurre, ajouter le sésame puis étaler finement sur un marbre. Laisser refroidir, concasser, réserver au sec.





Meringue évanescence chicorée maison

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une tartelette de meringue « brûlée », la garnir avec le crémeux chicorée et recouvrir avec un disque de granité chicorée.

Décor : points de fluide chicorée, chicorée en poudre.

BOISSON CONSEILLÉE

Bière - « La Lug Brune » - Brasserie des Voirons - Christophe Grellier.

Cette bière brassée et élevée comme un vin, à la robe dense, crémeuse et au nez exhalant des arômes torrifiés, cacaotés se verra être le parfait complice de ce dessert basé sur l'amertume et dans l'esprit « café ».

Tartelette de meringue « brûlée »

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

120 g Blancs d'œufs (soit 4)
240 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs d'œufs, ajouter le sucre semoule en trois fois et fouetter jusqu'à dissolution des grains de sucre. Chemiser la meringue dans des moules en silicone (en forme de tartelette individuelle de 8 cm de diamètre) et cuire dans un four à 100 °C pendant 30 minutes puis finir de cuire à 170 °C pendant 15 minutes environ.

Crémeux chicorée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g Crème à 35 % de M.G.
30 g Chicorée maison
25 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec la chicorée et le sucre. Laisser infuser pendant quelques minutes, filtrer puis verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

De la racine d'endive à la chicorée (chicorée maison)

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

5 Racines d'endives fraîches

PROCÉDÉ

Laver les racines d'endives, les éplucher, les tailler en mirepoix, les sécher dans une étuve (ou un four) à 45 °C pendant 24 heures environ puis les torrifier dans un four à 170 °C pendant 25 à 30 minutes. Les réserver au sec dans une boîte hermétique.

Granité chicorée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

1 l Eau minérale
80 g Sucre semoule
20 g Chicorée maison

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, hors du feu, ajouter et infuser la chicorée jusqu'à complet refroidissement. Filtrer, bloquer au grand froid puis gratter le glaçon de chicorée obtenu, l'étaler entre 2 feuilles de papier guillemet et détailler des disques de 8 cm de diamètre. Réserver au grand froid.

Fluide chicorée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Eau minérale
3 g Fécule de maïs
20 g Sucre glace
12 g Chicorée maison

PROCÉDÉ

À froid, mélanger l'eau avec la fécule de maïs, le sucre glace et la chicorée. Porter à ébullition tout en remuant régulièrement. Filtrer, réserver.

Jeu de textures autour des bourgeons de mélèze

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un bol, déposer une grosse cuillère à soupe de confit de bourgeons de mélèze, des pignons de cèdre torréfiés puis une grosse quenelle de sorbet mélèze. Recouvrir le tout avec le siphon lait de poule au mélèze.

Décor : poudre de mélèze (bourgeons et aiguilles de mélèze séchés, légèrement torréfiés et broyés avec un peu de sucre).

VIN CONSEILLÉ

Allemagne - Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese 2011 - Domaine Fritz Haag - Oliver Haag.

Ce riesling moselland au profil très digeste, et aux équilibres remarquables, dévoilera des arômes de fleurs blanches et d'infusions d'herbes typiques de cette région. Il s'avérera être un très joli support à ce dessert autour du conifère.

Confit de bourgeons de mélèze

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g Bourgeons de mélèze
QS Sucre, agar-agar

PROCÉDÉ

Laver les bourgeons, les déposer dans une casserole avec de l'eau à hauteur. Porter à ébullition, cuire à frémissement pendant 3 heures environ. Renouveler l'opération une fois par jour pendant 3 jours en ajoutant de l'eau si l'évaporation est trop conséquente. Passer au moulin à légumes avec l'eau de cuisson, sucrer à 30 % et gélifier à votre convenance (500 g de masse de confit et 2 g d'agar-agar). Réserver au froid.

Sorbet mélèze

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

500 g Eau minérale
125 g Sucre inverti (Trimoline)
40 g Sucre semoule
30 g Bourgeons de mélèze

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités (sauf les bourgeons), porter à ébullition, ajouter les bourgeons de mélèze et laisser infuser pendant 2 heures environ. Filtrer, turbiner, réserver au grand froid.



Lait de poule au mélèze

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g Lait
3 Jaunes d'œufs
30 g Sucre semoule
30 g Confit de bourgeons de mélèze

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à 85 °C. Ajouter le confit de bourgeons de mélèze, refroidir puis verser l'appareil dans un siphon d'un demi-litre et gazer 1 fois. Réserver au froid.

Pignons de cèdre torréfiés

RECETTE ET PROCÉDÉ

Torréfier des pignons de cèdre dans un four à 140 °C pendant 14 minutes. Réserver.

À SAVOIR

Pignons de cèdre : comme le mélèze, le cèdre fait partie de la famille des pinacées. Les pignons de cèdre sont originaires de Sibérie, ils ont un goût plus sucré et prononcé que les pignons de pin.

Clémentine, agrumes confits et papier de sucre

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir une peau de clémentine confite avec une boule de sorbet clémentine et des suprêmes de clémentine frais, réserver au grand froid.

Tremper un cercle inox de 6 cm de diamètre dans le sucre cuit (papier de sucre) sur 1 cm de hauteur, souffler légèrement à l'intérieur et déposer une peau de clémentine confite. Continuer à souffler progressivement en formant naturellement une boule puis couper aux ciseaux la fermeture. Disposer des quartiers d'agrumes confits autour.

BOISSON CONSEILLÉE

Yuzu saké - Yuzushu Umme No Yado.

Liqueur produite avec une variété d'agrumes indigène du Japon, à la texture crémeuse et acidulée et dans laquelle s'exprime une définition aromatique citronnée et rafraîchissante, ce qui permettra de faire un petit clin d'œil aux agrumes de ce dessert.

Sorbet clémentine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Clémentines
21 g Eau
20 g Sucre
12 g Glucose

PROCÉDÉ

Éplucher les clémentines, réserver les peaux pour les confire. Faire bouillir l'eau avec le sucre et le glucose puis ajouter les clémentines, mixer, turbiner, réserver au grand froid.

Peau de clémentine confite

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

QS Peaux de clémentines (celles du sorbet)

150 g Eau
200 g Sucre semoule
150 g Jus de citron

PROCÉDÉ

Blanchir 3 fois les peaux de clémentines dans de l'eau salée, départ eau froide à chaque fois. Faire bouillir l'eau avec le sucre et le jus de citron, ajouter les peaux blanchies et confire à feu doux pendant 30 minutes environ.

Quartiers d'agrumes confits

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

1 Pamplemousse
1 Orange sanguine
1 Citron vert

Sirop :

750 g Eau
900 g Sucre
1 Gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Piquer les agrumes entiers avec une fourchette puis les blanchir 3 fois dans de l'eau salée (départ eau froide à chaque fois).

Découper les agrumes avec la peau en quartiers, les confire dans le sirop pendant 1 heure environ.

Papier de sucre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

150 g Fondant
100 g Glucose
100 g Isomalt

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités à 162 °C à feu doux, refroidir la casserole dans de l'eau, et maintenir la masse à 120 - 130 °C pour l'utilisation.



Cœur de coing braisé, genièvre

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un disque d'eau de coing gélifiée, poser dessus une gaufrette, puis un cœur de coing braisé. Ajouter une quenelle de glace genièvre sur une brunoise de coing crue.

Décor : brunoise de coing crue.

VIN CONSEILLÉ

Suisse - Cidre - « 3 Pépins » 2015 - Cidrierie du Vulcain - Jacques Perritaz.

Un cidre au registre insolite, associant les notes florales du coing, la fraîcheur, la tonicité de la pomme et la douceur de la poire, un accord de confort sur ce dessert d'automne.

Cœur de coing braisé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

3 Coings mûrs
50 g Beurre
50 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Laver les coings, réaliser des « lanières » à l'aide d'un rouet à légumes. Les rouler sur elles-mêmes, les couper en 2 dans l'épaisseur et réserver les parures. Cuire les roulades avec le beurre, le sucre et un peu d'eau, dans un four à 170 °C pendant 1 heure 15 environ.

Eau de coing gélifiée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

2 Coings
QS Eau, parures de coing
(voir cœur de coing braisé)
100 g Sucre semoule (50 + 50)
20 g Eau de fleur d'oranger
5 g Agar-agar

PROCÉDÉ

Détailler les coings en morceaux (peaux et cœurs), les rôtir avec les parures pendant quelques minutes à feu vif avec 50 g de sucre puis mouiller avec de l'eau à hauteur, parfumer avec l'eau de fleur d'oranger et laisser mijoter pendant 1 heure environ à couvert. Égoutter, prélever 500 g d'eau de coing, ajouter 50 g de sucre semoule et l'agar-agar, faire bouillir, verser dans un cadre (de 40 x 40 x 2 cm), refroidir et détailler des disques de 6 cm de diamètre. Les réserver au froid.

Gaufrette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

330 g Beurre en pommade
90 g Sucre glace
3 Jaunes d'œufs
30 g Blanc d'œuf (soit 1)
3 g Fleur de sel
360 g Farine T. 55

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace, ajouter les jaunes d'œufs, le blanc d'œuf et la fleur de sel. Lorsque le mélange est lisse, incorporer la farine, étaler finement la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé, bloquer au grand froid pendant quelques minutes puis détailler des cercles de 6 cm de diamètre. Cuire dans un four à 170 °C pendant 10 à 12 minutes.

Glace genièvre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

250 g Lait
3 Jaunes d'œufs
65 g Sucre semoule
15 g Baies de genièvre torréfiées
grossièrement hachées
50 g Crème fraîche

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, le verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Ajouter les baies de genièvre torréfiées grossièrement hachées et la crème froide. Laisser infuser au froid pendant 24 heures. Mixer, turbiner, réserver au grand froid.



RENDEZ-VOUS AVEC Julien Poisot



Avec un grand-père pâtissier, un oncle boulanger et un père cuisinier, Julien Poisot est tombé très tôt dans la marmite des métiers de bouche.

La révélation

Éprouvant peu d'affinités avec les études et impatient de se confronter au monde du travail, ce natif de Laroche-en-Brenil effectue un premier stage, explorant tous les postes, du garde-manger aux garnitures, à l'*Auberge de l'Âtre* de Quarré-les-Tombes. L'essai est concluant, la passion fait le reste. *« Quand on est jeune, on se dit : l'école, ce n'est pas pour moi, sans connaître la réalité du monde du travail. En cuisine, le rythme est intense, on adhère ou pas. Pour ma part, je me suis senti complètement dans mon élément. J'ai pu me rendre compte de ce que je voulais vraiment. »*

La formation

Le jeune homme conforte cette expérience par un apprentissage à l'*Hôtel de la Poste* à Saulieu, à quelques mètres seulement du *Relais Bernard Loiseau* où, sans le savoir, il officiera des années plus tard. Il intègre ensuite les cuisines de l'*Abbaye de Saint-Ambroix* à Bourges en tant que chef de partie.

Une formation classique, qui lui a appris les bases de la gastronomie. *« Seul regret dans mon parcours, ne pas avoir vécu d'expérience professionnelle à l'étranger. »*
« Je dis souvent aux plus jeunes de ne pas hésiter à se lancer dans une expérience à l'étranger. C'est très enrichissant en tout point. »



Steven Bott, Céline Crivellaro, Antoine Pépin, Julien Poisot, Jimmy Fort, James Bott, Aïcha Koivogui Watta et Charlotte Bonnie.

Château de Mercuès - Lot

Première place de chef

À 24 ans, Julien Poisot prend sa première place de chef pour l'ouverture de *La Manufacture* à Châteauroux, un hôtel-restaurant dont le thème tourne autour du vin, du pain et de la broche.

« Le concept a rapidement été un succès. Le restaurant était sur les rails, j'avais le sentiment d'avoir fait le tour. L'envie de faire autre chose se faisait sentir, et pourquoi pas monter en gamme ? »

La Maison Bernard Loiseau

Julien Poisot apprend alors que la Maison Loiseau recherche un chef. Il se voit confier les cuisines du restaurant *Tante Louise* à Paris. « Nous avons une belle cuisine, entre le traditionnel français et le bistro parisien, une belle ambiance Art déco et une belle clientèle d'affaires. Je me suis éclaté. »

Retour en Bourgogne

Mais la routine n'étant pas son fort, au bout de trois ans, Julien Poisot cherche de nouveaux challenges. La Maison Loiseau lui propose la place de second des cuisines auprès du chef Patrick Berton, au *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu. Une occasion pour lui de revenir sur sa terre natale et de relever de nouveaux défis.

Un nouveau chapitre

Rattrapé par le besoin d'évoluer, le jeune chef décide de quitter la Bourgogne. « J'ai

ressenti le besoin d'exprimer pleinement ma cuisine et j'ai voulu voir si j'étais capable de décrocher mes propres distinctions. »

Il se tourne vers les Relais & Châteaux. « J'adhère totalement aux valeurs et aux engagements des Relais & Châteaux. Lors de ma recherche, j'ai appris que le Château de Mercuès cherchait un chef. » La rencontre avec Christine et Bertrand-Gabriel Vigouroux, les propriétaires, le séduit définitivement. Le défi : redynamiser la cuisine du Château de Mercuès.

Direction le Lot

« Comment ne pas tomber sous le charme de cette bâtisse de caractère du XIII^e siècle ? Le potentiel est énorme. Ici tout est réuni en un seul endroit : une cuisine de terroir, un vignoble d'exception, la beauté des lieux et des paysages... »

Une nouvelle équipe

Sur place, le chef doit constituer une nouvelle équipe en cuisine. « J'ai formé mon équipe qui me suis dans l'aventure quasiment depuis le début. Parmi eux, notre chef pâtissier Steven Bott. Un Anglais d'origine, amoureux de la France et qui réalise des desserts d'exception pour le château. J'aimerais aujourd'hui en faire autant en salle pour pouvoir développer le service. »

Les produits du terroir à l'honneur

Ensemble, ils élaborent une cuisine classique, faisant la part belle aux produits

locaux. Agneau des Causses du Quercy, sandres, truites, escargots, foie gras, safran, truffes de Lalbenque... Les produits utilisés par le chef sont majoritairement d'origine de Midi-Pyrénées.

Une étoile Michelin

Au fil du temps, Julien Poisot trouve ses marques, sa cuisine plaît, le Château de Mercuès retrouve un macaron au guide Michelin en 2017.

Les projets

Dès son arrivée, Julien Poisot a développé une offre déjeuner avec une carte simple, version bistro, ouverte à la clientèle extérieure. « Cette idée a bien fonctionné, nous souhaitons aller encore plus loin. Dans les années à venir, nous voulons délocaliser le bistro dans le chai du château pour que chaque point de restauration ait une place à part entière. »

En attendant, priorité à la cuisine. Dans son jus depuis de nombreuses années, elle va recouvrer une deuxième jeunesse. En mars, pour redémarrer la saison, le chef et ses équipes disposeront ainsi d'un outil performant pour affronter de nouveaux défis.



Chaud-froid de homard, raviole de pinces à l'encre de seiche, achard de tomate au piment d'Espelette et sa bisque froide relevée à la sauge ananas

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Homards (d'environ 450 g)
 QS Sel, poivre, mélange de jeunes pousses, beurre, thym, romarin, anneaux de pain croustillant
- Farce :**
- 1 Carotte
 1 Branche de céleri
 100 g Radis daikon
 100 g Courgette
 50 g Purée d'ail
- Pâte à raviole à l'encre de seiche :**
- 80 g Farine
 30 g Bouillon de homard
 8 g Encre de seiche
 1/2 Cuillère à soupe d'huile d'olive
- Achard de tomate au piment d'Espelette :**
- 2 Tomates
 1/2 Poivron rouge
 QS Ail, thym, sel, poivre, huile d'olive, piment d'Espelette
- Bisque froide de homard à la sauge ananas :**
- 200 g Bisque de homard
 20 Feuilles de sauge ananas
 100 g Beurre
- Tuile au poivre :**
- QS Poivre de Séchouan vert
 80 g Eau
 20 g Huile d'olive
 10 g Farine

PRÉPARATION

Cuire les homards dans de l'eau bouillante salée pendant 7 minutes, enlever les pinces des homards, finir de les cuire pendant 3 minutes. Refroidir le tout dans une glaçante (eau + glace) pour stopper la cuisson. Décortiquer les queues et les pinces de homards et les réserver. Récupérer les parties crémeuses et le corail des têtes de homards, les hacher avec les coudes et les pinces, réserver pour la farce.

FARCE

Tailler les légumes en fine brunoise, les faire revenir avec du beurre sans coloration, ajouter le hachis de homard réservé et cuire le tout pendant 10 minutes environ. Ajouter la purée d'ail et rectifier l'assaisonnement.

RAVIOLE À L'ENCRE DE SEICHE

Pâte à raviole : mélanger les ingrédients cités, envelopper la pâte obtenue dans un papier film et laisser reposer pendant 1 heure au froid. Réaliser des ravioles de 5 cm de diamètre ; les garnir avec 20 g de farce chacune. Réserver au froid. Au moment, les cuire dans de l'eau frémissante pendant 10 minutes environ.

ACHARD DE TOMATE AU PIMENT D'ESPELETTE

Séparément, monder les tomates et le poivron, les couper en quatre et les épépiner.

Sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, disposer les pétales de tomates et de poivron, assaisonner avec du sel, du poivre, de l'ail en lamelles, du thym, du piment d'Espelette et de l'huile d'olive. Confire dans un four à 80 °C pendant 3 heures environ puis tailler le tout en fine brunoise ; ajouter de l'huile d'olive si le mélange est un peu trop sec. L'assaisonnement doit être bien relevé.

BISQUE FROIDE DE HOMARD À LA SAUGE ANANAS

Porter la bisque de homard à frémissement, ajouter les feuilles de sauge ananas, retirer du feu et couvrir. Laisser infuser pendant 10 minutes environ, ajouter le beurre, mixer et passer au chinois étamine.

TUILE AU POIVRE

Torréfier du poivre de Séchouan vert pendant 3 à 4 minutes sous la salamandre et le faire infuser pendant 10 minutes dans le mélange eau huile d'olive légèrement tiédi. Filtrer le liquide et ajouter la farine. Verser l'appareil à tuile dans une pipette et cuire les tuiles dans une poêle antiadhésive bien chaude. Les éponger sur un papier absorbant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Poêler les queues de homard dans du beurre moussant à feu doux, avec du thym et du romarin hachés puis les couper en deux.

Dans une assiette, verser la bisque froide de homard à la sauge ananas, dresser une raviole à l'encre de seiche et ajouter une cuillère à soupe d'achard de tomate puis des jeunes pousses et un anneau de pain croustillant.

Disposer une demi-queue de homard et une tuile au poivre.

VIN CONSEILLÉ

IGP Côtes du Lot - « Chenin de Mercuès » 2015 - Château de Mercuès - Georges Vigouroux.

Le chenin sec de ce joli millésime nous offre une belle intensité et vivacité qui s'accordent avec le côté iodé du plat. 10 mois d'affinage en barrique neuve viendront tenir tête à cette bisque réduite.

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre, betterave relevée au poivre de Séchouan vert et citron caviar, jus de barbes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

12 Coquilles Saint-Jacques
 QS Ail, sel, poivre, huile d'olive, beurre
 4 Échalotes émincées
 500 g Noilly Prat (vermouth)
 1 Branche de laurier
 1 Branche de thym
 2 Grosses betteraves chioggia
 2 Grosses betteraves jaunes
 1 Citron caviar
 QS Salty Fingers® (micro-végétal),
 mignonnette de poivre
 de Séchouan vert, fine julienne
 de betterave jaune crue, herbes

terave jaune. Disposer 3 noix de coquilles Saint-Jacques et verser le jus de barbes.

Décor : herbes, fine julienne de betterave jaune crue assaisonnée de sel, poivre et huile d'olive.

VIN CONSEILLÉ

Côte de Beaune Auxey-Duresses - 2015 - Agnès Paquet.

Le chef ne renie pas ses origines, en bon bourguignon l'accord se fait sur ce vin avec sa bouche charnue, dense et ses notes florales et grillées pour que la bergamote et le côté poivré s'expriment.

PRÉPARATION

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, prélever les noix avec une cuillère, les rincer à l'eau glacée puis les réserver au froid.

Récupérer les barbes dans les coquilles, les dégorger dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes environ, les rincer à l'eau claire et les égoutter. Réserver.

JUS DE BARBES

Dans un sautoir, saisir les barbes de Saint-Jacques avec de l'huile d'olive, ajouter une noix de beurre et les échalotes émincées puis laisser mijoter. Déglacer avec le Noilly Prat, réduire de moitié, mouiller avec de l'eau à hauteur, ajouter le laurier, le thym et cuire à feu doux. Passer le tout au chinois étamine et réduire jusqu'à l'obtention de 200 g de jus de barbes. Ajouter 50 g de beurre environ, rectifier l'assaisonnement, mixer ; obtenir une texture onctueuse.

GARNITURE

Éplucher les betteraves et les dérouler en lanières à l'aide d'un rouet à légumes. Enrouler les lanières sur elles-mêmes en serrant bien jusqu'à l'obtention d'un diamètre de 3 cm, couper les cylindres à 3 cm de hauteur. Les assaisonner et les cuire sous vide avec un peu d'huile d'olive dans un four vapeur à 85 °C pendant 45 minutes.

CUISSON

Assaisonner les noix de Saint-Jacques, les cuire dans un sautoir avec du beurre moussant.

Colorer délicatement les cylindres de betteraves côté présentation, parsemer dessus de la mignonnette de poivre de Séchouan vert, le citron caviar et du Salty Fingers®.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser deux rouleaux de betterave chioggia et deux rouleaux de bet-



Foie gras de canard de la ferme du Bouyssou poêlé, artichaut farci d'une effilochée de cuisses confites à l'Avèze

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Lobe de foie gras de canard extra
 QS Sel, poivre, huile d'olive
 2 Artichauts (macau)
 2 Cuisses de canard
Garniture aromatique :
 1 Carotte
 1 Oignon
 QS Ail, thym, laurier
 250 g Vin blanc
 500 g Fond blanc
 150 g Avèze (apéritif à base de gentiane)
 250 g Jus de canard
 1/2 Cuillère à soupe de graisse de canard
 120 g Purée d'artichaut
 QS Chips d'artichaut, fleurs et feuilles de tagète, jeunes pousses de betterave, d'oseille de Belleville et de cresson alénois

PRÉPARATION

Séparer le gros lobe de foie gras du petit, tailler 4 tranches épaisses dans le gros lobe, les inciser sur une face en les quadrillant, les assaisonner puis les réserver au froid, séparément du petit lobe et des parures.

Tourner les artichauts, enlever le foin et cuire les fonds sous vide avec sel, poivre et un trait d'huile d'olive, dans un four vapeur à 85 °C pendant 50 minutes environ.

EFFILOCHÉE DE CUISSSES DE CANARD

Assaisonner et colorer les cuisses de canard, ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix puis déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié, ajouter le fond blanc et laisser mijoter à couvert pendant 1 heure environ ; obtenir les cuisses fondantes. Les égoutter séparément de la garniture aromatique, concasser cette dernière. Effiloche la chair des cuisses, la mélanger avec la garniture aromatique puis verser le tout dans le jus de cuisson et laisser compoter jusqu'à liaison. Ajouter la moitié du petit lobe de foie gras taillé en brunoise et 80 g d'Avèze, rectifier l'assaisonnement.

SAUCE

Porter à ébullition le jus de canard avec les parures et le petit lobe restant de foie gras concassés, laisser frémir pendant 5 minutes, ajouter l'Avèze restante, mixer, chinoiser, rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Dans un sautoir chaud, colorer les tranches de foie gras côté quadrillé en premier, avec la graisse de canard. Finir la cuisson dans un four à 180 °C pendant 4 à 5 minutes selon l'épaisseur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir un fond d'artichaut avec l'effilochée de cuisse de canard et le couper en deux. Dans une assiette, dresser la purée d'artichaut, poser dessus le demi-artichaut et une tranche de foie gras. Verser la sauce autour. Ajouter chips d'artichaut, fleurs et feuilles de tagète, jeunes pousses de betterave, d'oseille de Belleville et de cresson alénois.

VIN CONSEILLÉ

Cahors - « Cuvée Prestige 6666 » 2015 - Château de Mercuès - Georges Vigouroux. Les tanins soyeux et la puissance de ce 100 % malbec tiennent tête à la puissance du canard. Sa jeunesse ira titiller le caractère très végétal de l'artichaut.



Mique traditionnelle du Lot, garnie d'une effilochée de canard à la truffe noire de Lalbenque

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

	Effilochée de cuisses de canard :	200 g	Sauce :	Porto
2	Cuisses de canard	100 g	Jus de truffe	Jus de canard
	Garniture aromatique :	500 g	Beurre	
1	Carotte	50 g	Mique :	Farine
1	Oignon	150 g	Levure de boulanger	Jaune d'œuf
QS	Ail, thym, laurier	6 g	Beurre en pommade	Lait
250 g	Vin blanc	1,5	Pincée de sel	
500 g	Fond blanc	45 g		
100 g	Foie gras cru en brunoise	60 g		
50 g	Truffe noire (de Lalbenque)	1		
QS	Sel, poivre, beurre, herbes (au choix), lamelles de truffe d'été			



EFFILOCHÉE DE CUISSSES DE CANARD

Assaisonner et colorer les cuisses de canard, ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix puis déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié, ajouter le fond blanc et laisser mijoter à couvert pendant 1 heure environ ; obtenir les cuisses fondantes. Les égoutter séparément de la garniture aromatique, concasser cette dernière. Effiloche la chair des cuisses, la mélanger avec la garniture aromatique puis verser le tout dans le jus de cuisson et laisser compoter jusqu'à liaison. Ajouter le foie gras en brunoise et la truffe hachée, rectifier l'assaisonnement. Mouler dans des moules demi-sphériques de 2,5 cm de diamètre et faire prendre au froid.

SAUCE

Réduire le Porto à glace, ajouter le jus de truffe, réduire de moitié, ajouter le jus de canard et cuire la sauce jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante. Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

MIQUE

Dans un cul-de-poule, mélanger les ingrédients cités à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Détailler la pâte en portions de 65 g environ et les façonner en boules, les aplatir avec la paume de la main et placer au centre une demi-sphère d'effilochée de cuisses de canard, rabattre les bords afin de refermer la boule ; veiller à ce que la demi-sphère soit bien centrée par rapport à la masse de pâte.

Laisser pousser la mique farcie pendant 2 heures dans un bol de 12 cm de diamètre beurré, puis cuire dans un four vapeur à 100 °C pendant 10 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, démouler une mique puis verser la sauce autour.

Décor : lamelle de truffe d'été, herbes (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Cahors - « Cuvée Géron Dadine » - 2015 - Château de Haute-Serre - Georges Vigouroux. Entre équilibre, complexité et profondeur, la truffe sera sublimée par ce malbec aux notes fruitées qui impose une certaine délicatesse et vient poser un écrin délicat autour de ce diamant noir.

Soufflé aux fruits de la passion

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g Crème pâtissière
5 Jus de fruits de la passion
150 g Blancs d'œufs (soit 5)
100 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger la crème pâtissière avec le jus de fruits de la passion.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre, en incorporer 1/3 dans la crème pâtissière, puis incorporer les blancs restants et dresser dans des moules à soufflés individuels beurrés (de bas en haut). Cuire

aussitôt dans un four à 180 °C pendant 8 à 10 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dès la sortie du four, saupoudrer un soufflé avec du sucre glace et servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergheim 2011 - Rolly-Gassmann.

Sa robe jaune or, non sans rappeler la couleur de notre soufflé aux fruits de la passion. Ses notes de miel et d'agrumes confit viendront faire écho au côté aromatique de ce dessert.



Cuillère en bois : Joël Joie

Gourmandise autour du chocolat praliné, mousse légère fumée au foin

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre, découper et retirer le centre d'une mousse praliné et la dresser dans une assiette. Dans le trou, disposer un croustillant et le garnir avec la mousse chocolat fumée au foin. Déposer un décor chocolat autour du montage, ajouter un grand croustillant à la verticale, ajouter des copeaux de chocolat, une noisette enrobée de caramel et le sorbet orange.

VIN CONSEILLÉ

Cahors - Vin de liqueur - Rogomme (non millésimé) - Château de Chambert.

Recette du Quercy datant du Moyen Âge, délice de la Russie Impériale : raisins de malbec chauffés en marmite puis élevés 2 ans en fût. Un vin muté riche et soyeux qui met en relief la complexité du chocolat sans l'éclipser.

Mousse praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

125 g Crème
125 g Couverture ivoire
50 g Praliné amande noisette
1 Feuille de gélatine 200 blooms
trempée et pressée (soit 2 g)
125 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition, verser sur la couverture et le praliné, lisser, ajouter la gélatine, mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et laisser refroidir. Incorporer la crème fouettée, dresser dans des cercles de 7 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Bloquer au froid.

Mousse chocolat fumée au foin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

100 g Crème à 35 % de M.G.
150 g Lait
QS Zestes d'orange, foin
250 g Couverture blanche

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le lait et des zestes d'orange.

Flamber du foin dans un récipient inox, l'éteindre avec la crème, passer au chinois étamine sur la couverture, mélanger et refroidir. Verser l'appareil dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois et réserver au froid.

Croustillant

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

130 g Sucre semoule
60 g Farine

70 g Glucose
80 g Beurre
1/2 Cuillère à café de gingembre
en poudre

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. L'étaler finement sur une plaque de cuisson et cuire dans un four à 200 °C pendant 6 minutes environ ; jusqu'à légère coloration.

Laisser refroidir, découper comme si on travaillait de la nougatine. Pour l'anneau de finition, tailler des bandes de 14 cm de longueur et de 0,5 cm de largeur, les mouler autour d'un cercle de 7 cm de diamètre et pour le croustillant qui ira au centre de la mousse praliné, tailler des bandes de 7 cm de longueur et de 3,5 cm de largeur, les mouler autour d'un cercle de 4 cm de diamètre.

Sorbet orange

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

500 g Jus d'orange
50 g Sucre semoule
50 g Glucose

PROCÉDÉ

Réduire le jus d'orange de moitié, ajouter le sucre et le glucose puis verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Décor chocolat

PROCÉDÉ

Étaler finement du chocolat noir tempéré sur une feuille de rhodoïd de 4 cm de largeur et de 25 cm de longueur en forme de triangle et le mouler autour d'un cercle de 7 cm de diamètre. Laisser cristalliser et démouler au moment.



INFOS

Yoann Laval, vainqueur des World Chocolate Masters

La 7^e édition du World Chocolate Masters, organisée par Cacao Barry, s'est tenue à Nantes, lors du salon Serbotel. Durant trois jours, dix candidats ont fait preuve de créativité autour du thème Futropolis. À l'issue de cinq épreuves intenses, le jury a désigné **Yoann Laval**, grand vainqueur de cette compétition.

Cet adepte des concours défendra les couleurs de la France lors de la finale mondiale, en octobre 2018, au Salon du Chocolat à Paris. Chez les juniors, **Eve Beauvais** remporte la finale nationale du World Chocolate Masters Junior.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Yoann Laval**, chef chocolatier aux *Délices des Sens* à Lyon ;
- 2^e : **Bastien Berger**, chocolatier chez *Sébastien Papion* à Orléans ;
- 3^e : **Thomas Corre**, chocolatier chez *Vincent Guerlais* à Nantes.



De gauche à droite : Bastien Berger, Yoann Laval et Thomas Corre.

© Ivo-Ana

John Argaud remporte le Trophée national de cuisine et de pâtisserie

Organisée par l'Académie culinaire de France, la 53^e édition du Trophée national de cuisine et de pâtisserie s'est déroulée dans les locaux de l'école de gastronomie Ferrandi. En s'inspirant de la phrase suivante, « notre académie est garante de la tradition mais elle est tournée vers la modernité et la créativité », les cinq finalistes devaient réinterpréter un plat composé d'un bar entier, farci puis rôti et ses trois garnitures, ainsi qu'un dessert à base de café Nespresso.

Le gagnant et le second sont qualifiés pour la sélection du Trophée Passion, qui se tiendra en mars 2018.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **John Argaud**, *Le Château de Brindos* à Anglet ;
- 2^e : **Mehdi Sgard**, *Le Pré Catelan* à Paris (16^e) ;
- 3^e : **Grégory Borkowski**, *Grand Parc du Puy du Fou* à Les Éspesses.
- Prix du Meilleur commis : **Émilie Jousse**.



© Stéphane Laure



Trophée des Glacetronomes : les résultats

À l'occasion du Salon du chocolat et des gourmandises de Toulouse, s'est déroulé le deuxième Trophée des Glacetronomes. Organisé par Stéphane Augé, ce concours de sculptures et entremets glacés a mis à l'épreuve quatre professionnels venus de toute la France et même de Suisse.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Yoann Hasselbien**, glacier de *La Confiserie Lopez* à Royan ;
- 2^e : **Adrien Lamy**, chocolatier-glacier de *La Chocolaterie Lamy* à Brive-la-Gaillarde ;
- 3^e : **Lilian Leveau**, apprenti-glacier de *la Maison Meert* à Lille.

The POWER of PISTACHIOS®



BARRES DE CHOCOLAT
AUX PISTACHES DE CALIFORNIE



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



AmericanPistachios.fr
info@AmericanPistachios.org

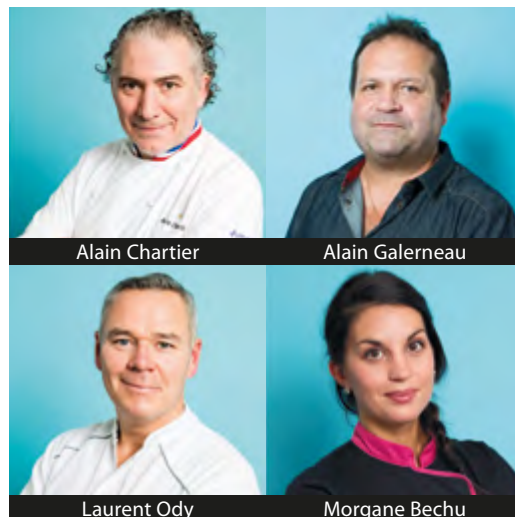
INFOS

15^e Prix Goût et santé des artisans MAAF : les résultats

Huit artisans finalistes se sont retrouvés dans les cuisines du *Pré Catelan* à Paris pour une épreuve ultime. Ils ont défendu leur création, alliant plaisir gustatif et équilibre alimentaire, devant un jury de onze professionnels issus du monde de la santé, de l'artisanat, des métiers de l'alimentaire et des représentants de la presse spécialisée.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Alain Chartier**, pâtissier-glacier à Theix ;
 - 2^e : **Alain Galerneau**, artisan au restaurant *l'Écorce* à Bessines ;
 - 3^e : **Laurent Ody**, artisan charcutier-traiteur à Dignac ;
- Prix spécial jury : **Morgane Bechu**, responsable de production en pâtisserie à Angers.



45^e Grand Prix national de la gourmandise

Dans le cadre de la 87^e Foire internationale et gastronomique de Dijon, 42 candidats ont disputé ce concours professionnel de haut niveau, parrainé cette année par le MOF pâtissier Stéphane Glacier. « La mode féminine et/ou masculine » était le thème commun à l'ensemble des catégories.

RÉSULTATS

PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT AVEC BONBONS DE CHOCOLAT

- 1^{er} : **Théo Colbaut**, Pâtisserie *Zanin* à Saint-Gervais ;
- 2^e : **Théo Chevallier**, *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu ;
- 3^e : **Benjamin Loth**, Pâtisserie *Nicolas Arnaud* à Bruxelles.

PIÈCES ARTISTIQUES EN SUCRE

- 1^{er} : **Jean-Baptiste Soulière**, *Saladino* à Lyon ;
- 2^e : **Alex Lebellanger**, *Idalia* à Villeurbanne ;
- 3^e : **Émilien Caverot**, *À la tentation* à Louhans.

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES POUR LES PLUS DE 21 ANS

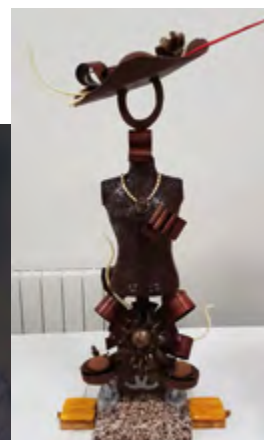
- 1^{er} : **Benjamin Grandperrin**, Pâtisserie *Aurélien Ponsonnet* à Privas ;
- 2^e : **Victor Delorme**, Boulangerie *Janot* à Prissé ;
- 3^e : **David Colle**, à Dijon.

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES POUR LES MOINS DE 21 ANS

- 1^{er} : **Thibaut Boirel**, *Infiniment gourmand* à Craonne ;
- 2^e : **Océane Remondini**, *La P'tite Chambertine* à Gevrey-Chambertin ;
- 3^e : **Robin Darbon**, *Les terrasses de Corton* à Ladoix-Serrigny.



Théo Colbaut



La pièce de Thibaut Boirel



Jean-Baptiste Soulière



Benjamin Grandperrin



Christophe Michalak
by

 CLEMENT DESIGN

CLEMENTDESIGN.COM



Que se passe-t-il à Paris..?

Éric Briffard

Institut Le Cordon Bleu Paris

L'École Le Cordon Bleu...

Les trente-cinq instituts en 2018 estampillés Le Cordon Bleu et implantés dans vingt pays reçoivent chaque année plus de 20 000 personnes.

Une doyenne...

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, l'école Le Cordon Bleu affiche avec panache ses cent vingt ans...

L'institut Le Cordon Bleu Paris a accueilli, le 1^{er} janvier 2016 son nouveau chef exécutif et directeur des arts culinaires : Éric Briffard.

La prestigieuse école était alors en pleine mutation.

Nouveaux locaux, nouveaux programmes et encore plus d'ambitions afin de satisfaire au mieux les étudiants venus du monde entier pour y apprendre l'excellence de notre gastronomie et les valeurs du métier.

Le Cordon Bleu Paris...

Affichant son parisianisme, le nouveau campus s'est installé sur les bords de la Seine, il a ouvert ses portes le 22 juin 2016,

et accueille plus de 1000 étudiants chaque année.

Pour lui, 4000 mètres carrés, des installations ultra modernes... Tout est conçu pour ne pas faillir à sa mission : être le flambeau du réseau international des instituts d'arts culinaires et de management hôtelier Le Cordon Bleu.

L'enseignement Le Cordon Bleu...

Un enseignement privé et spécialisé dans les formations aux arts culinaires et en management hôtelier. Il forme aux métiers de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, du management, du vin et de l'hôtellerie. Un institut qui délivre un diplôme de cuisine reconnu à l'international et accrédité dans plus de dix pays.

Ses fréquentations...

Étudiants, professionnels et autres personnes ayant envie de se reconverter... Mais aussi des particuliers à qui l'école dédie des ateliers gourmands...

Est-il nécessaire de préciser que les étudiants sortants disposent d'un excellent bagage pour leur future évolution professionnelle, voire une carrière internationale

s'ils le souhaitent ? En effet, l'école dispose d'un important réseau mondial et d'un prestige international incontestable.

Éric Briffard...

Un Meilleur Ouvrier de France bourgeois dans l'âme, un compagnon du tour de France impliqué dans une philosophie de vie, un chef ayant remporté à deux reprises les deux étoiles du guide Michelin... Éric Briffard a une réussite professionnelle proche du parfait.

Comment tout cela s'est-il goupillé ?

Comment et pourquoi passer de l'hôtellerie de luxe à un enseignement prestigieux ? Éric Briffard explique :

« Dans la vie, il y a des moments où l'on prend des décisions, on ne sait jamais si la destination que l'on choisit est la bonne ou pas, mais la vie est faite ainsi. »

« J'avais tout d'abord été approché par l'école de Lausanne. »

Le déclic s'est fait...

« À partir de là, j'avais inséré dans mon esprit l'éventualité de rentrer dans l'enseignement. »

Puis, il y a eu ma rencontre avec monsieur André Cointreau, le président du réseau d'instituts Le Cordon Bleu depuis trente-cinq ans... Cette rencontre fut déterminante, la personnalité de monsieur Cointreau m'a séduit et tout s'est ensuite imbriqué naturellement.»

Son arrivée à l'institut Le Cordon Bleu ?

«Monsieur Cointreau m'a tout d'abord invité à visiter quelques écoles du groupe à travers le monde. J'ai découvert son enseignement à l'international, son rayonnement...»

À son retour en France...

Éric Briffard est sous le charme de toutes ses découvertes, *«tout était tellement bien structuré, hyper carré...»*. Et lorsque monsieur Cointreau évoque avec lui le projet d'un nouveau campus, à Beaugrenelle, le chef imagine aussitôt un très bel outil de travail. Il accepte le défi.

Éric Briffard chef exécutif et directeur des arts culinaires, quel est son rôle au sein de l'école ?

«Mon travail consiste à garantir que les étudiants en arts culinaires aient tous les outils à porter de main pour réussir. Le

Cordon Bleu ne cesse de réactualiser son enseignement pour y inclure les nouvelles techniques et tendances du marché. L'excellence de l'enseignement Le Cordon Bleu dans la transmission des savoir-faire est une priorité.»

Votre expertise...

«Entre autres, elle s'est rapprochée des fondements de l'industrie hôtelière de luxe que je venais de quitter : la table étoilée, le room service, le banqueting...»

Chefs enseignants...

L'enseignement est prodigué par vingt-cinq chefs en cuisine, pâtisserie et boulangerie. Des chefs de métier, tous de haut niveau, meilleurs ouvriers de France pour certains ou anciens adjoints de grands chefs étoilés. *«Un métier, cela s'apprend auprès de gens qui ont une expérience de vie, de terrain, qui savent ce qu'est l'exigence, les clients...»* Tous les enseignants sont dédiés à l'enseignement. Ils ne sont pas des intervenants... *«Cela est très important, car une grande majorité de nos étudiants sont des universitaires venus ici pour que nous les aidions au mieux à concrétiser des projets bien précis.»*

À Paris, Le Cordon Bleu a mis en place deux formations d'excellence, un Bachelor en Management des Arts Culinaires et un Bachelor en Management Hôtelier International. Récemment, le Chef Briffard a établi un cours de formation Pro qui porte sur toutes les nouvelles techniques culinaires, *«là, on ne s'interdit rien. Nous allons sur les basses températures, le sous-vide, le moléculaire, les extractions, la cryogénie, les fermentations...»*.

Aux côtés d'Éric Briffard : Fabrice Danniell chef pâtissier et directeur adjoint des arts culinaires, Jean-François Deguignet directeur technique, Olivier Boudot chef boulanger (champion Europe du pain). L'on doit citer aussi le sommelier Franck Ramage, responsable des cours de *Wine management*, Sylvie Morineau, la directrice académique et Franck Ressay, le directeur de l'établissement.

Dans ce numéro, le chef exécutif nous propose quelques-unes de ses recettes préférées et quelques autres créations pâtissières du chef Fabrice Danniell.

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & METS : FRANCK RAMAGE.





Huîtres spéciales de la lagune de Thau, granité aux perles de clémentine, lait d'estragon au caviar

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

18 Huîtres spéciales n° 2
(Tarbouriech)

Perles de clémentine :

80 g Tapioca

1 kg Clémentines (de Corse)

Granité d'eau de mer :

150 g Eau d'huître

80 g Vin blanc (Muscadet)

Lait d'estragon :

250 g Lait de soja (bio)

2 g Agar-agar

15 g Feuilles d'estragon frais

5 g Aneth effeuillé

25 g Caviar

PERLES DE CLÉMENTINE

Rincer le tapioca à l'eau, le cuire dans de l'eau bouillante pendant 14 minutes environ. L'égoutter une première fois et le rafraîchir. L'égoutter à nouveau ; obtenir un tapioca sec.

Laver les clémentines et les essuyer, les zester avec une râpe et réserver les zestes.

Presser les clémentines, filtrer le jus, le verser sur le tapioca bien égoutté, ajouter les zestes de clémentines et laisser mariner pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

GRANITÉ D'EAU DE MER

Laver les huîtres, les déposer à plat sur du papier aluminium froissé dans une plaque puis les raidir dans un four vapeur à 100 °C, pendant 1 minute 15 (ou les tremper dans de l'eau bouillante pendant 20 secondes). Retirer, laisser reposer pendant 2 minutes et les ouvrir en réservant les coquilles et les couvercles. Récupérer leur eau, la filtrer, ajouter le vin blanc, verser dans une plaque en inox, bloquer au grand froid. Au moment, gratter avec une fourchette.

LAIT D'ESTRAGON

Chauffer le lait de soja à 90 °C, ajouter l'agar-agar, cuire pendant 3 minutes en fouettant délicatement. Retirer du feu, verser dans un blender avec les feuilles d'estragon et l'aneth puis mixer pendant 1 minute et filtrer. Verser dans 12 coquilles d'huîtres, jusqu'à mi-hauteur puis déposer une huître et des grains de caviar, faire prendre au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Disposer une cuillère de granité d'eau de mer dans 6 coquilles d'huîtres et une cuillère à café de perles de clémentine puis ajouter une huître. Les dresser dans une assiette avec les huîtres au lait d'estragon.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Champagne Extra-Brut - « Les Roises » - Domaine Ulysse Collin.
Véritable expression parcellaire sans artifice, Olivier Collin magnifie le chardonnay alliant pureté, délicatesse et subtilité. Un modèle de genre !



Feuilleté de canard colvert au miel de châtaignier, figues de chez Pierre Baud

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

2	Canards colvert ou canards croisés
	Marinade (pour les cuisses de canard) :
200 g	Vin blanc
1	Oignon en mirepoix
50 g	Échalotes en mirepoix
4	Gousses d'ail écrasées
1	Feuille de laurier
1	Branche de thym
5	Baies de genièvre
QS	Sel, poivre noir du moulin, huile, beurre, thym, ail, Cognac, Porto rouge, quatre-épices, piment d'Espelette, miel de châtaignier, sucre, cannelle (cassia), baies roses, julienne de peau de potimarron blanchie
	Farce :
80 g	Carottes en brunoise
80 g	Carottes jaunes en brunoise
50 g	Échalotes grises ciselées
100 g	Champignons de Paris en brunoise
100 g	Trompettes-de-la-mort
160 g	Foies de volaille (sans fiel)
2	Brindilles de thym effeuillées
240 g	Chair à saucisse
25 g	Persil plat effeuillé
15	Feuilles d'estragon concassées
40 g	Pistaches
160 g	Foie gras cuit en cubes
600 g	Feuilletage
1	Jaune d'œuf
	Garniture :
4	Poires en quartiers (Louise-Bonne)
300 g	Trompettes-de-la-mort
500 g	Petites figues fraîches (ou séchées)
400 g	Palets de potimarron

PRÉPARATION

Vider et flamber les canards. Lever les filets sans les ailerons et les réserver. Dénervier les cuisses, les lever et les mariner avec les ingrédients cités, au froid pendant 6 heures environ. Concasser et réserver les carcasses.

Égoutter les cuisses de canards et la garniture aromatique séparément.

Assaisonner les cuisses de canards sel et poivre, les dorer avec les carcasses, ajouter et suer la garniture aromatique puis déglacer avec le vin blanc de la marinade. Mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire dans un four à 110 °C pendant 4 heures environ. Décanter, refroidir les cuisses, filtrer le fond de braisage en broyant les carcasses, le réduire et réserver la sauce obtenue.

Désosser les cuisses, refroidir la chair et la tailler en cubes de 1 cm, les réserver pour la farce.

Dans un sautoir, saisir les filets de canards avec du beurre, du thym et de l'ail jusqu'à l'obtention d'une cuisson rosée. Laisser reposer au froid puis tailler les filets en escalopes épaisses et les enrober avec les sucs de cuisson.

FARCE

Cuire les carottes en brunoise dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes environ, égoutter, éponger, réserver.

Suer au beurre les échalotes et les carottes en brunoise.

Sauter les champignons de Paris et les trompettes de-la-mort avec du beurre.

À feu vif, poêler les foies de volaille, ajouter le thym effeuillé, assaisonner, déglacer au Cognac, les refroidir puis les escaloper. Mélanger délicatement la chair à saucisse avec les cubes de cuisses de canards, les herbes, les pistaches, du Porto rouge et les cubes de foie gras. Ajouter les brunoises, les champignons et les foies de volaille, assaisonner sel, poivre, quatre-épices et piment d'Espelette. Réserver.

MONTAGE

Chemiser un moule à bûche (de 30 x 7 x 5 cm environ) avec du papier film et le garnir avec la farce jusqu'à mi-hauteur. Disposer les filets de canards escalopés et

finir de garnir avec la farce restante. Bloquer au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Étaler deux abaisses de feuilletage (de 40 x 20 cm) et de 4 mm d'épaisseur.

Retirer la farce du moule à bûche avec le papier film puis le foncer avec une abaisse de feuilletage. Disposer la farce dans le moule, badigeonner la bordure du feuilletage avec du jaune d'œuf, couvrir et fermer avec la deuxième abaisse de feuilletage. Découper le pourtour du feuilleté sur 2 cm, puis chiqueter (réaliser des petites entailles régulières et obliques), bloquer au froid pendant 2 heures environ. Dorer la surface avec le jaune d'œuf, décorer, bloquer à nouveau au froid pendant 30 minutes environ.

CUISSON

Enfourner le feuilleté à 220 °C pendant 11 minutes, finir de cuire à 200 °C pendant 14 minutes. À la sortie du four, lustrer le feuilleté avec du miel de châtaignier tiède.

GARNITURE

Faire revenir au beurre les poires, les trompettes-de-la-mort et les figues fraîches coupées en deux. Assaisonner, réserver au chaud.

Dans une petite casserole, glacer les palets de potimarron avec de l'eau, du sucre, du sel et du beurre. Ajouter les poires et les trompettes-de-la-mort, parsemer de cannelle et réserver au chaud.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler, trancher le feuilleté.

Dans une assiette, dresser une tranche de feuilleté puis la garniture. Ajouter des baies roses et une julienne de peau de potimarron blanchie.

Monter la sauce au beurre et servir dans une saucière.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Languedoc - Cuvée « L'Aphylante » 2011 - Pierre Vaïsse.

Un vin de caractère, pur mourvèdre, parfaitement orchestré autour d'une matière dense et fraîche, soutenue par des tanins soyeux et raffinés. Du grand art...





Orange, potiron et pain d'épices

FINITION ET PRÉSENTATION

Détailler des bandes de gelée orange potiron de la taille des différents cercles de pain d'épices et les disposer à l'intérieur.

Dans une assiette, déposer le cercle le plus grand et pocher la mousse vanille (voir page 76) à l'intérieur, en spirale, à l'aide d'une douille (n° 8). Pocher également des gouttes de mousse vanille de différentes tailles. Ajouter un cercle de pain d'épices brisé, des cubes de potiron caramélisés et les dés de pain d'épices, des petites gouttes de miel et des pousses d'Honny® Cress (micro-végétal). Disposer une quenelle de sorbet orange potiron.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon - « Les Jardins de Babylone » 2011 - Domaine Dagueneau.

Envoûtant et aérien, c'est un modèle d'équilibre entre concentration, sucrosité juste, fraîcheur ciselée et une longueur époustouflante, juste sublime !

Pain d'épices

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

Infusion :

40 g	Eau
15 g	Zestes d'orange
8 g	Zestes de citron
75 g	Miel d'acacia
1 g	Fleur de sel
1,6 g	Muscade en poudre
2,7 g	Anis étoilé
2,7 g	Cannelle en poudre
5 g	Vanille liquide
310 g	Œufs (soit 6)
325 g	Pâte d'amande
75 g	Farine T. 55
5,5 g	Levure chimique tamisée
125 g	Beurre

INFUSION

Porter l'eau à ébullition, ajouter les ingrédients restants et laisser infuser pendant 24 heures environ.

PROCÉDÉ

Au bain-marie, chauffer les œufs à 50 °C, les verser sur la pâte d'amande et monter le tout jusqu'au ruban, jusqu'à complet refroidissement. Ajouter la farine et la levure chimique, puis le beurre fondu froid, et l'infusion froide chinoisée. Couler jusqu'aux 3/4 dans un moule à cake (de 24 x 5 x 7 cm) chemisé (avec beurre et farine), et cuire dans un four à 170 °C pendant 18 minutes environ. Refroidir et démouler.

Enlever la croûte du pain d'épices, le détailler en un rectangle (de 4 x 16 cm) puis le tailler à l'aide d'un trancheur électrique en tranches de 2 mm d'épaisseur. Réserver les parures et les tailler en dés.

Disposer une tranche tout autour d'un cercle graissé de 5 cm de diamètre. Renouveler l'opération avec une tranche de pain d'épices

coupée aux 3/4 sur deux cercles graissés de 4 et 6 cm de diamètre. Cuire le tout dans un four à 155 °C pendant 6 minutes, décercler aussitôt.

Gelée orange potiron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

110 g	Purée de potiron
10 g	Sucre semoule
6,25	Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 12,5 g)
180 g	Jus d'orange

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de potiron avec le sucre à 50 °C, ajouter la gélatine puis le jus d'orange. Couler dans un cadre sur 2 mm d'épaisseur et bloquer au froid.

Sorbet orange potiron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

50 g	Glucose atomisé
155 g	Sucre semoule
2 g	Stabilisateur
450 g	Jus d'orange
175 g	Purée de potiron
12 g	Poudre de lait à 0 % de M.G.
20 g	Sucre inverti

PROCÉDÉ

Mélanger le glucose atomisé avec le sucre semoule et le stabilisateur.

Chauffer le jus d'orange avec la purée de potiron à 50 °C, ajouter la poudre de lait et le sucre inverti puis porter à ébullition. Incorporer la première masse (glucose atomisé, sucre, stabilisateur) et laisser mûrir au froid pendant 3 heures minimum. Turbiner, réserver au grand froid.

Bûche vanille caramel spéculoos

INSERT

Dans un cadre (de 40 x 30 x 4,5 cm), déposer un biscuit joconde, couler le crémeux caramel et recouvrir avec le second biscuit joconde. Bloquer au grand froid.

MONTAGE

Dans un moule à bûche (de 51 x 8 x 6,5 cm - ici : boules, PCB Création), pocher la mousse vanille et chemiser les bords du moule. Disposer une bande d'insert de 5 cm de largeur et de la longueur de la bûche, finir de garnir avec la mousse vanille et fermer avec une bande de croustillant spéculoos. Bloquer au grand froid.

PRÉSENTATION

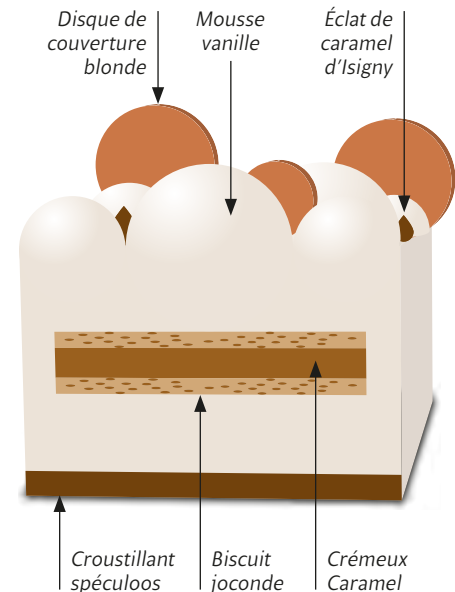
Démouler la bûche en versant de l'eau très chaude dessus, puis la pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat ivoire.

Décor : disques de couverture blonde (Dulcey), feuille d'argent, éclats de caramel d'Isigny (DGF Royal).

BOISSON CONSEILLÉE

Cognac Grande Champagne - « Vieille Réserve » - Paul Giraud.

Un accord insolite qui remet au cœur de la gastronomie un savoir-faire des plus rares, celui de Paul Giraud qui délivre ici une eau-de-vie, complexe, précise et racée jouant le rôle d'exhausteur de goût sur cette bûche aux multiples textures. Un ange passe...



Mousse vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

- 840 g Crème liquide (420 + 420)
- 10 g Gousses de vanille (Madagascar) fendues et grattées
- 185 g Couverture ivoire
- 3,25 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6,5 g)

PROCÉDÉ

Faire bouillir 420 g de crème liquide avec les gousses de vanille, chinoiser sur la couverture puis ajouter la gélatine et la crème liquide restante froide. Réserver au froid pendant 24 heures. Au moment, monter dans un batteur comme une chantilly.

Biscuit joconde

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 PLAQUES (DE 40 X 30 CM)

- 85 g Œufs (soit 2)
- 70 g Sucre glace
- 70 g Poudre d'amande
- 75 g Blancs d'œufs (soit 2)
- 15 g Sucre semoule
- 20 g Farine tamisée T. 45
- 15 g Beurre fondu froid

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les œufs avec le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'au ruban. Séparément, monter les blancs d'œufs, les

serrer avec le sucre semoule. Mélanger les deux appareils, ajouter la farine tamisée et le beurre fondu froid. Diviser l'appareil en deux, et dresser dans 2 plaques (de 40 x 30 cm). Cuire dans un four à 175 °C pendant 10 minutes environ.

Crémeux caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

- 60 g Sucre semoule
- 10 g Glucose
- 20 g Eau
- 120 g Crème liquide
- 1 Gousse de vanille fendue et grattée
- 30 g Jaunes d'œufs (soit 2)
- 0,75 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 1,5 g)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec le glucose et l'eau jusqu'au caramel. Séparément, porter à ébullition la crème avec la gousse de vanille. Déglacer le caramel avec la crème, ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 85 °C. Ajouter la gélatine, dresser aussitôt.

Crumble

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

- 20 g Beurre
- 15 g Sucre semoule
- 20 g Farine T. 55
- 20 g Poudre d'amande

PROCÉDÉ

Couper le beurre en petits cubes, ajouter les ingrédients restants jusqu'à l'obtention d'une texture de crumble. Étaler sur une plaque et cuire dans un four à 175 °C pendant 11 minutes environ.

Croustillant spéculoos

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

- 15 g Beurre de cacao
- 70 g Brisures de spéculoos
- 45 g Praliné amande à 50 %
- 75 g Crumble

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao, ajouter et mélanger les ingrédients restants. Étaler le croustillant spéculoos sur une plaque (de 40 x 30 cm) et laisser cristalliser.

Appareil à pistolet chocolat ivoire

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

- 30 g Beurre de cacao
- 20 g Couverture ivoire

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao, verser sur la couverture ivoire, lisser et utiliser à 45 °C.





COLORANT
DÉCO SPRAY
MÉTALLISÉ OR
(D155A2)



FLOCONS D'OR
VÉRITABLE
22 CARATS
(CH02)



CARNET 5 FEUILLES
D'OR VÉRITABLE 22 CARATS
(CH04A)



COLORANT MÉTALLISÉ
OR MIEL
(CH149)



PINCEAU ÉVENTAIL
SPÉCIAL FEUILLE
D'OR ET D'ARGENT
(CH04-04)



PAILLETES
D'ARGENT
VÉRITABLE
(CH015)



Retrouvez toute notre gamme de produits dans nos Magasins



Siège Production (Dijon 21)

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

www.deco-relief.fr
contact@deco-relief.fr

Dépôt-Vente (Dijon 21)

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

Magasin PARIS ①

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

Magasin PARIS ②

(Métro Les Halles)
9, rue Montorgueil
75001 PARIS
Tél. : +33 (0)142 36 64 05
Fax : +33 (0)142 33 61 69

Magasin BORDEAUX

(S^{te} Catherine)
136, rue Sainte-Catherine
33000 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)556 30 81 12
Fax : +33 (0)556 30 83 07

Magasin LYON

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

LES AMUSE-BOUCHES par Laurent Petit & Julien Poisot

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. PHOTOS : PASCAL LATTES. ACCORDS VINS : THOMAS LORIVAL POUR LAURENT PETIT ET YANN POTET POUR JULIEN POISOT.



Amuse-bouches

VIN CONSEILLÉ

Champagne - Cumières Premier Cru Brut Nature - Domaine Georges Laval - Vincent Laval. Vigneron emblématique de Cumières dont les vignes en biodynamie depuis les années 70 proposent un champagne ciselé, frais et sapide. Parfait pour apporter de l'appétence en ce début de repas et permettre d'offrir un joli support à la délicatesse de ces mises en bouche.





Tartelette d'aromates du jardin

INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

Focaccia :

125 g	Farine
5 g	Levure de boulanger
75 g	Eau tiède
25 g	Huile d'olive
2 g	Sel fin
4 g	Romarin haché
QS	Herbes aromatiques (au choix), huile d'olive, poivre du moulin

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, mouler le pâton dans une terrine et laisser lever à température ambiante pendant 45 minutes puis enfourner à 180 °C pendant 35 minutes. Démouler, laisser refroidir la pâte, l'envelopper dans un papier film et la bloquer au grand froid.

Tailler finement la focaccia à l'aide d'un trancheur électrique, abaisser les tranches et foncer des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre puis sécher dans un four à 160 °C pendant 5 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une focaccia, la garnir avec des herbes aromatiques et les lustrer avec de l'huile d'olive. Donner un tour de poivre du moulin.

Tartelette de tarama

INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

Pata kiff :

100 g	Farine de blé
45 g	Eau
1	Pincée de sel
4 g	Vinaigre blanc

Tarama :

400 g	Œufs de féra fumés
80 g	Jus de citron



80 g	Huile de pépins de raisin
QS	Sel, œufs de féra fumés
3	Tranches de pain de mie

PATA KIFF

Mélanger les ingrédients cités, réserver au froid.

PROCÉDÉ

Abaisser la pata kiff à 1 mm d'épaisseur, découper des bandes larges, les déposer sur un papier sulfurisé et les bloquer au grand froid. Découper la pata kiff avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre et disposer les fonds obtenus sur une plaque de cuisson, cuire dans un four à 160 °C pendant 6 minutes environ.

TARAMA

Mélanger les œufs de féra fumés avec le jus de citron et laisser mariner pendant 24 heures environ. Mixer dans un blender avec les ingrédients restants, rectifier l'assaisonnement et la texture.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dresser le tarama sur un fond de tartelette de pata kiff.

Décor : œufs de féra fumés.

Arête de perche

INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

12	Arêtes de perche
QS	Sel, poivre, huile d'olive, origan doré, condiment citron, rondelles de cébette

PROCÉDÉ

Étêter et nettoyer les arêtes de perche. Les assaisonner avec de l'huile d'olive et du sel fin, puis les disposer entre 2 plaques et 2 feuilles de papier sulfurisé puis les enfourner à 165 °C pendant 20 minutes. Retirer du four, laisser refroidir entre les 2 plaques avant de débarrasser.



FINITION ET PRÉSENTATION

Dresser 2 points de condiment citron sur une arête de perche, piquer une rondelle de cébette sur un point et ajouter une feuille d'origan doré sur l'autre.

Rouleau de perche

INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

12	Filets de perche (de 10-15 g)
QS	Gros sel, huile d'olive, écailles de perche frites (voir page 33), vinaigre de riz, graines de roquette
1	Gousse d'ail écrasée
	Condiment roquette :
30 g	Roquette
2	Cuillères à soupe d'huile d'olive
1	Citron caviar

PROCÉDÉ

Mettre les filets de perche sous vide et les bloquer au grand froid. Les décongeler puis les mettre au sel (500 g de gros sel pour 1 kg de filet de perche) pendant 16 minutes environ. Les rincer sous un filet d'eau pendant 18 minutes environ. Éponger, réserver dans de l'huile d'olive avec l'ail écrasé, réserver au froid (peut se conserver pendant 1 semaine).

CONDIMENT ROQUETTE

Dans un blender, mixer les ingrédients cités, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Rouler un filet de perche et le dresser sur un galet. Le napper avec un mélange de vinaigre de riz et d'huile d'olive puis ajouter un point de condiment roquette.

Décor : graines de roquette, citron caviar, écailles de perche frites.



Amuse-bouches

VIN CONSEILLÉ

Tursan - Baron de Bachen 2014 - Christine, Michel Guérard & Filles.

L'attaque fraîche de ce vin vous ouvrira les papilles. Son côté agrume, ses notes torrifiées, vanille et bois frais réagiront en bon « 4 x 4 » sur les sentiers de cette sélection d'amuse-bouches.



Cheese cake de betterave rouge au raifort

INGRÉDIENTS POUR

60 AMUSE-BOUCHES

500 g Betteraves rouges cuites

150 g Ricotta

100 g Purée de raifort

QS Sel, poivre, toasts

8 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 16 g)

PROCÉDÉ

Tailler les betteraves cuites en morceaux, les déposer dans la cuve d'un Robot Cook® avec la ricotta, la purée de raifort, sel et poivre. Cuire le tout à 2000 trs/mn et à 80 °C pendant 10 minutes ; obtenir un appareil lisse et homogène. Ajouter les feuilles de gélatine, mixer pendant 3 minutes puis couler dans des moules en silicone demi-sphériques de 3 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Faire prendre au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un cheese cake de betterave rouge au raifort et le laisser revenir à température puis le déposer sur un toast.

Décor : au choix.



Corolle de radis daïkon

INGRÉDIENTS POUR

50 AMUSE-BOUCHES

1 Radis daïkon

500 g Crème

80 g Wasabi

QS Sel, poivre, toasts

PROCÉDÉ

Peler, tailler le radis en bandes à l'aide d'un rouet à légumes. Les cuire dans un four vapeur à 100 °C pendant 3 minutes environ. Dans les bandes, détailler des disques de 6 cm de diamètre, les inciser du centre jusqu'au bord et les façonner en cônes.

Monter la crème, ajouter le wasabi et assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir un cône de radis daïkon avec la crème au wasabi et le dresser sur un toast.

Décor : au choix.



Rouleau de cecina au vinaigre de myrtille

INGRÉDIENTS POUR

30 AMUSE-BOUCHES

300 g Cecina (charcuterie espagnole à base de bœuf séché et fumé)

250 g Crème liquide

250 g Vinaigre de myrtille

QS Toasts

PROCÉDÉ

Tailler la cecina en fines tranches à l'aide d'un trancheur électrique et les réserver au froid.

Monter la crème, la parfumer avec le vinaigre de myrtille.

Sur un papier film, étaler deux tranches de cecina côte à côte, dresser sur un bord, la crème à l'aide d'une poche puis rouler le tout et bloquer le cylindre obtenu au grand froid. Détailler des rouleaux de 3 cm de longueur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dresser un rouleau de cecina sur un toast.

Décor : au choix.

EN APARTÉ...

Jean-François Foucher

PAR LAURENCE TEIXEIRA



à Cherbourg



Il a choisi la restauration et plus précisément la pâtisserie de restaurant par goût du voyage. Pourtant Jean-François Foucher n'a rien d'un aventurier, c'est au contraire un fin pragmatique qui a ordonné sa carrière avec beaucoup de précision et de cohérence.

En apprentissage en boutique à Bordeaux, il rejoint la restauration chez Alain Chapel puis chez Jean Bardet, qui lui offre un premier poste de chef pâtissier.

Sens du produit, goût des responsabilités, polyvalence, la personnalité du chef se dessine mais il manque encore une pièce à cet ensemble : les voyages. Après un séjour aux Antilles, Jean-François Foucher s'envole pour de bon vers sa destination depuis longtemps rêvée, les États-Unis. Puis, il découvre l'Argentine où il intègre le groupe Hyatt, il se rend au Japon et revient en France comme chef pâtissier du *Park Hyatt Paris-Vendôme*. Là, il imagine des desserts tout en finesse au côté de Jean-François Rouquette.

La quarantaine sonnante, il prend la décision de s'installer en Normandie, une région dont il est tombé sous le charme quelques années auparavant. Il propose une pâtisserie moderne inspirée des méthodes de la restauration. Une première boutique à Cherbourg, une deuxième à Deauville... et le revoici à Paris.

T.G.M. : Vous êtes entré en gastronomie... par la cuisine

J.-F. F. : J'ai effectué un CAP de cuisinier dans un petit restaurant en Dordogne. Pourquoi

la cuisine ? Pourquoi pas.

Mais j'étais toujours fourré en pâtisserie, j'avais une attirance naturelle pour le sucré. Un jour, le chef m'a dit : « si tu veux être pâtissier, fais pâtissier » Du coup, j'ai arrêté la cuisine.

Vous vous réorientez dans le sucré

Je passe un deuxième CAP, en pâtisserie cette fois-ci, à Bordeaux, à la *Pâtisserie Antoine*... Une boutique réputée. Les journées sont totalement différentes de la restauration : pas de coup de feu, des préparations à l'avance...

Daniel Antoine

Un homme hors du commun et un grand professionnel. Un vrai pâtissier : il est très gourmand, et très instruit sur les produits. Il a suivi l'évolution de ma carrière, nous sommes régulièrement en contact.

Puis vous rejoignez les équipes d'Alain Chapel à Mionnay

La restauration me manque. Chez Alain Chapel, je fais un peu de cuisine, mais je prends réellement conscience que je dois tracer ma voie dans la pâtisserie.

Votre première place de chef pâtissier ?

Chez Jean Bardet à Tours. Une très belle expérience.

Le chef avait un jardin juste devant le restaurant. Il amenait parfois ses équipes faire le tour du potager pendant la coupure. J'ai appris les plantes, les fruits, les légumes. Cette découverte m'a donné le goût du jardin.

Toute ma vie, je me suis dit : « si j'ouvre une boutique, il y aura un jardin ».

Puis vous partez à La Ferme Saint-Siméon à Honfleur

Un hôtel avec trois restaurants, il fallait fournir pour tout le monde. J'ai appris la rigueur de l'organisation et surtout j'ai découvert la Normandie.

La Normandie

J'en suis tombé sous le charme, la région est incroyable, les gens sont incroyables.

Puis vous vous envoliez pour les Antilles, à Saint Barth plus précisément

J'avais envie de voyager. J'ai choisi la facilité de l'étranger tout en restant en France.

Vous franchisez le pas aux États-Unis

Une destination dont je rêvais. Je suis resté à Washington pendant un an et demi. Puis on m'a proposé de rentrer dans le groupe Hyatt. J'ai étudié le système. Changer tous les deux ans de pays tout en étant pris en charge me paraissait intéressant.

Qu'est-ce que vous avez appris pendant ces voyages ?

Énormément de choses. Chaque pays est différent.

L'Argentine

Les produits sont fantastiques, les Argentins sont très accueillants. L'humain est au centre des rapports entre les gens.

Les États-Unis

Issus d'un melting-pot, les Américains ont une façon de cuisiner qui leur ressemble : ils prennent toutes les cuisines du monde et ils en font un mix. Pour moi, cette manière de cuisiner, c'est le futur. →



© Stéphane Brunel

Carré coco citron vert



© Patrick Rougèreau

Dexter



Macaron figue cassis

Le Japon

Les Japonais sont des travailleurs incroyables, très précis et très discrets. La culture culinaire de ce pays est profondément marquante, c'est indéniable.

L'Afrique du Sud

Pour moi, c'est le pays le plus beau du monde et les habitants sont formidables.

Retour en France au Park Hyatt Paris-Vendôme

Pour l'ouverture, auprès du chef Christophe David. J'y reste une dizaine d'années, j'avais une équipe douée. Nous avons eu la possibilité de faire de très belles choses. Travailler avec des gens comme eux rendait le quotidien simple.

Au bout de deux ans

Je suis nommé chef régional : je passais quinze jours à Paris, puis une semaine ou quinze jours à l'étranger. Je me suis baladé partout dans le monde. Ce mode de fonctionnement me plaisait énormément.

Mais il y avait le revers de la médaille

Avoir une vie personnelle était compliquée.

Et je voyais bien que malgré toute cette mise en avant, dans un hôtel la personne dans la lumière reste le chef des cuisines.

D'un autre côté, je me disais : si, avant 40 ans, je n'ouvre pas de pâtisserie, je vais être bloqué dans un système.

Vous vous installez donc à Cherbourg en 2010

J'avais acheté une maison en Normandie avec un verger. J'y allais souvent me reposer.

Un jour, je me promenais avec mon épouse à Cherbourg, lorsque je suis tombé sur une pâtisserie en vente. J'ai demandé à visiter et j'ai acheté tout de suite. De retour à Paris, on m'a pris pour un fou.

Les premiers temps

Dès que j'ai voulu m'installer, Daniel Antoine m'a énormément aidé, il m'a conseillé. Mes seconds du Park Hyatt, Yann Couvreur, Christelle Haincourt et Pièr-Marie Le Moigno, sont venus m'aider les premiers jours. Dès l'ouverture, nous avons obtenu un franc succès.

Yann Couvreur, Christelle Haincourt et Pièr-Marie Le Moigno

Trois caractères différents et trois belles réussites. Je suis tellement fier d'eux. J'admire les jeunes qui font le choix de s'installer à leur compte.

Yann Couvreur

Il vient d'ouvrir sa deuxième boutique. Dans sa pâtisserie, il conjugue à la fois le beau et le bon, le concept est super, cela lui ressemble. Je lui dis toujours : « L'élève a dépassé le maître ».

Christelle Haincourt

Elle est installée au domaine de ski Le Corbier. Elle est bossueuse et consciencieuse, elle connaît une belle réussite.

Pièr-Marie Le Moigno

Il est installé à Lorient. Il est très discret, il a ses deux boutiques, sa famille... Il est heureux.

Vous avez ouvert une deuxième boutique en 2014 à Deauville

Nous souhaitions ouvrir dans la Manche, Deauville s'est naturellement imposé.

Aujourd'hui vous voilà de retour à Paris

Il y avait une forte demande de la part de la clientèle, en villégiature à Deauville. Dans cette aventure, je me suis associé à l'acteur/humoriste Jonathan Lambert et le financier Stéphane Brunel. Ce sont deux fidèles clients, ils ont su me persuader de m'installer à Neuilly.

Comment vous ont-ils persuadé ?

Grâce à la conjonction de deux facteurs pertinents. D'une part, je voulais être sûr qu'il y ait toujours quelqu'un sur place quand je ne suis pas là. Or, mes associés habitent le secteur. D'autre part, ma clientèle de Deauville est originaire de Neuilly. À l'ouverture, nous avions déjà un petit potentiel de clientèle sûr.

Tout est produit sur place ?

Exactement, je ne veux pas d'un labo central qui arrose toutes les boutiques. Je trouve l'ambiance et la dynamique différentes dans les petites équipes.

Vous avez pris le temps pour ouvrir

Nous avons pris le temps de bien penser et de mûrir chaque projet.

Comment peut-on définir votre pâtisserie ?

Nous avons des gâteaux traditionnels dont le Saint-Honoré complètement désucre, le cheese cake citron, la meringue citronnée en cube. On a des produits complètement décalés qui font notre personnalité comme la tarlette citron vert-coquelicot.



Paris-Brest



Le verger de Cherbourg



© Baptiste Almodovar

Je crée des desserts de pâtisserie avec une influence de pâtissier de restaurant.

C'est-à-dire ?

Suivre les saisons, utiliser absolument des fruits frais, essayer d'être autonome au niveau du jardin, faire une pâtisserie un peu décalée, désucre les desserts, ce qui s'avère facile quand on dispose de beaux produits.

Je n'ai pas peur de réaliser des pâtisseries à base de légumes l'hiver. Cela a une réelle cohérence. À cette période, quand vous allez sur le marché, il n'y a pas de fruits, mais il y a des légumes.

Quelle association va-t-on retrouver ?

Radis-vanille, topinambours-chocolat au lait, potirron et marron, estragon-citron...

Et les clients adhèrent ?

Bien sûr. Mais il ne faut pas faire n'importe quoi, les légumes nous servent de condiment ou d'assaisonnement. Il ne faut pas chercher à utiliser ces associations fruits et/ou légumes pour uniquement le côté original. Il faut trouver la juste association de goûts, de constructions, de textures... Cela marche chez les cuisiniers, pourquoi pas chez les pâtisseries ?

Comment incitez-vous les clients à sortir de leur zone de confort et goûter ces pâtisseries plus originales ?

Lorsque je suis en boutique, j'offre un petit gâteau qui sort de l'ordinaire. Quand les clients reviennent, la plupart du temps ils avouent avoir été conquis. Petit à petit, ils sont en confiance.

D'ailleurs, si nous ne faisons pas notre bûche au champignon de Paris tous les deux ans, les clients la réclament.

La création ?

J'ai un esprit assez libre, je fais comme je veux sans me poser de question. Si j'ai envie de faire un gâteau d'Halloween avec des insectes, je le fais. Si j'ai envie d'un Saint-Honoré classique, je le fais.

Aviez-vous le même cheminement en restauration ?

Exactement, c'est pourquoi changer un dessert par semaine ne me cause aucun souci. C'est une habitude.

Vos produits

20 % à 30 % des fruits, légumes et plantes sont issus du jardin qui jouxte ma maison en Normandie. Nous avons des fleurs comme la bourrache, des pommes, des poires, un peu de fruits rouges, des coings, des prunes, des figues violettes, quelques agrumes rares, du topinambour, des radis daikon... Je suis en train de mettre en place une serre consacrée aux différentes menthes et aux verveines.

Vous cultivez vous-même ?

Je me fais aider. Entretien un jardin, un potager, c'est un métier à part entière, très dur et technique. Pour obtenir du rendement, il faut avoir certaines connaissances, d'autant que nous n'apportons aucun traitement, hormis du cuivre et de la chaux sur le pied des arbres.

Et le reste de vos produits ?

Nous faisons appel à des petits producteurs, même pour les farines.

Être locavore à 100 % ?

Cela est parfois difficile, voire impossible dans certains cas comme pour les fruits exotiques. Mais il faut essayer de le faire, ne serait-ce qu'un peu, parce que la démarche n'est pas seulement économique, elle est aussi humaine.

Il ne s'agit pas simplement d'utiliser les bons produits locaux, il s'agit aussi de faire travailler les producteurs du coin. Nous avons de très bons agriculteurs en France.

Quels sont les avantages de cette démarche ?

Hormis valoriser le travail et le savoir-faire des producteurs, il y a l'entraide et la flexibilité que nous n'avons pas ailleurs. Nous établissons de vraies relations.

L'entraide

Une sorte d'échange de bons procédés : les producteurs m'envoient du monde, je leur envoie du monde en retour. Cette petite entraide entre petits commerçants est très positive.

La flexibilité

Si j'appelle un producteur tard le soir, cela ne pose aucun problème. Je passe chez eux et, s'il le faut, je les aide pour la récolte.

Les producteurs de Neuilly sont-ils les mêmes qu'à Cherbourg ?

À Neuilly, cela ne m'intéresse pas de faire travailler les producteurs de Cherbourg. Cela ne fait pas partie de mon raisonnement. Je préfère travailler avec des producteurs de proximité.

Vous dites que cette proximité, c'est l'avenir...

Oui, car elle entraîne une traçabilité sur →



© Patrick Rougeron



© Stéphane Brunel

Napolitain mojito



Tarte coquelicot

toute la chaîne alimentaire. Les gens veulent savoir d'où les produits viennent, comment et par qui ils ont été récoltés, qui les a préparés...

Peu de pâtisseries ont cette démarche...

Cela va venir petit à petit. Certains pâtisseries font bouger les choses.

Nous sommes de plus en plus à prendre cette position, qui ne date pourtant pas d'hier. Lorsque j'étais apprenti à la *Pâtisserie Antoine* à Bordeaux, le chef nous embarquait dans sa voiture pour aller chercher les amandes en Espagne qu'il avait soigneusement sélectionnées.

Comment partagez-vous votre temps ?

Deux jours à Neuilly, deux jours à Deauville, trois jours à Cherbourg.

Envisagez-vous d'ouvrir d'autres adresses à Paris ?

Oui, bien entendu. En tout cas, ce sera ni dans le centre ni dans l'Est parisien.

Pourquoi ?

Il y a déjà suffisamment d'excellents chefs pâtisseries dans ce secteur. Je ne me voyais pas m'installer à côté de mes confrères. Et puis c'est une sorte de respect vis-à-vis de mes camarades.

Y a-t-il une différence entre pâtisseries de province et pâtisseries parisiennes ?

Non, les Parisiens sont simplement mis

beaucoup plus en avant par la force des choses. Mais cela change un peu. Les pâtisseries de province ont de belles réussites, comme Vincent Guerlais ou Thierry Bamas.

Entre pâtisseries de boutique/pâtisseries de restaurant...

Deux métiers qui n'ont rien à voir. Il est plus facile de créer des desserts dans un palace que des pâtisseries dans une boutique. L'accès aux produits n'est pas le même. Les contraintes ne sont pas les mêmes : la logistique, le débit, le transport, le stockage, les horaires... Je le sais, je peux le dire, je suis passé par là.

Vos équipes

Nous sommes en tout seize personnes. J'ai souhaité privilégier les petites équipes pour garder un esprit familial. Chaque boutique a son labo et son chef : Arnaud à Cherbourg, Benoît à Neuilly ou Émilie à Deauville.

Mais au bout de trois ans, j'incite les jeunes à partir voir ce qui se passe ailleurs, et surtout à voyager. Il y a tellement de belles choses à découvrir.

Vous-même, vous voyagez toujours ?

Absolument. Je vais également dans les restaurants, je goûte, je regarde, je sens, j'absorbe. Cela est primordial pour ne pas s'endormir.

La pâtisserie, un métier qui bouge ?

Oui, et c'est bien. Longtemps les pâtisseries sont restés dans l'ombre. Ce renouveau, nous le devons à des personnes comme Pierre Hermé, Philippe Conticini et Christophe Michalak, qui restent pour moi le trio iconique de la pâtisserie. Grâce à eux, les médias parlent un peu plus du métier.

La nouvelle génération des jeunes pâtisseries...

Ils sont talentueux.

Les mentalités sont différentes, la clientèle est différente. Même si les gens apprécient le côté régressif de la pâtisserie, ils aiment être surpris, bousculés. Et ces jeunes pâtisseries, comme Kévin Lacote, Cédric Grolet, ils ont des idées, de très belles idées, et ils savent les exprimer.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune pâtisseries ?

Bouger, profiter et absorber. Il faut multiplier les expériences dans des maisons variées : des établissements classiques aux plus modernes, des biscuiteries, des chocolateries, des restaurants... Quand on a vu de nombreuses choses, il est plus facile de trouver son identité, de se construire. Quitte à n'écouter personne, à faire ce qu'on a choisi de faire même si ce n'est pas la mode.

Et surtout ne pas ouvrir sa boutique trop tôt. Une fois installé, tout va trop vite. ■



LA PÂTISSERIE DE Bruno Saladino - Lyon

Voilà plus de sept ans que Bruno Saladino a ouvert sa boutique à Lyon.

L'originalité des saveurs

Si l'aspect de la boutique vous paraît assez classique, ne vous y trompez pas. Bruno Saladino aime jouer la carte de l'originalité, et surtout dans l'association de saveurs plus coutumières des cuisines de restaurant que des créations pâtisseries : un gâteau à l'avocat, un autre au poivron ou au potimarron et coing, un entremets huile d'olive-citron-basilic devenu un best-seller... « *Tous les produits peuvent aller ensemble, tout est une question d'équilibre. Je tâtonne les parfums comme*

le font les cuisiniers. Lors de la création, je peux aller très vite, les associations de goûts sont déjà inscrites dans ma tête. »

Pâtissier et chocolatier

L'originalité des saveurs se poursuit dans les ganaches : basilic, thym-citron, jasmin, pamplemousse-poivre de Timut, yuzu, citron vert-poivre vert...

En boutique, le chocolat se décline sous forme de bonbons, palets, pâtes à tartiner, et une trentaine de tablettes pures origines aux saveurs variées. Bruno Saladino confesse une préférence pour les chocolats originaires du Venezuela. « *J'aime beaucoup travailler le chocolat. C'est une*

matière vivante, on peut faire tellement de choses : le travailler, y revenir dessus, changer sa forme... Il a une relation particulière avec la chaleur. Et même au niveau des technologies, dont je suis féru, le champ des possibles est immense... »

Les concours

Bruno Saladino a fait du chocolat l'une de ses spécialisations, à tel point de participer à de nombreux concours. Deux fois finaliste du concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France chocolatier, Bruno Saladino ne compte pas s'arrêter là puisqu'il s'est déjà inscrit pour les prochaines sélections.

Peu coutumier de la routine et de l'ennui, Bruno Saladino change régulièrement ses créations. « *J'aime l'éphémérité des choses. Je renouvelle souvent ma gamme, il faut savoir se faire plaisir.* » Et pour partager sa passion, il dispense lui-même des cours de pâtisserie dans son *Annexe chocolat*.

Dans les pages suivantes, le chef pâtissier présente quatre de ses créations.

La bûche Rocher

L'idée de base : associer des parfums classiques, pas trop exubérants, avec des notes rassurantes de biscuit, chocolat, caramel. « *Cette bûche est certes classique, le parti pris se trouve essentiellement dans l'équilibre des saveurs gourmandes et des textures intéressantes au niveau de la mâche.* » En bouche, le sablé présente une texture friable, que le chocolat Dulcey vient amplifier par son goût caramel biscuité. La mousse chocolat noir possède du caractère pour limiter l'apport en sucre. Enfin la pointe de fleur de sel donne du relief au tout. « *Pour la mousse, j'ai utilisé un chocolat tainori, un chocolat avec du caractère, mais pas trop, qui se marie très bien avec le caramel.* »

Pour les gourmands qui veulent en profiter

toute l'année, le Rocher est décliné également en portion individuelle.

La bûchette Murano

L'une des dernières créations de la boutique est née de la volonté du chef pâtissier de travailler les infusions de thé. « *Dans ma pâtisserie, j'utilise beaucoup les infusions à base de plantes, d'épices, de fruits ou d'herbe fraîche. J'adore l'odeur que dégagent les infusions...* »

L'infusion est associée à la mûre, un produit qu'il n'avait jamais utilisé en boutique. « *Le mariage se fait bien, il y a un bel équilibre entre le côté fruité et l'âpreté du thé.* »

La petite baie a été travaillée de deux manières différentes, en compotée et en crémeux fondant, pour jouer sur les textures.

Élégante et moderne, la bûchette a été stylisée : « *Le look de chaque pâtisserie doit être travaillé. Une tarte, ce n'est pas juste de la pâte et sa garniture. Je suis assez axé sur les choses pointues, le décor en fait partie.* »

L'entremets Calabrais

« *Pour cet entremets, nous sommes partis sur quelque chose d'un peu farfelu, un peu comme moi... Une création pointue, mais toujours basée sur l'équilibre.* »

Le chef pâtissier a réalisé ici un biscuit sans farine pour répondre aux envies gourmandes des intolérants ou des allergiques au gluten. Toujours par souci de bien-être et de santé, il a choisi une mousse au chocolat aérienne, sur une base de lait, pour de la légèreté.

À cela, il a associé une gelée de bergamote, « *un agrume très intéressant, que j'aime beaucoup. Pas trop sucré, il s'exprime par sa fraîcheur.* »

L'originalité de ce gâteau à partager ? Son crémeux au poivre de Timut, « *un poivre du Népal, très fruité avec des notes d'agrumes. Côté visuel, il apporte une décoration agréable pour les yeux ; côté gustatif, il amène une petite saveur épicée qui vient enjoliver l'amertume de la bergamote et un bel équilibre qui se marie bien avec le chocolat.* »

Le chocolat demi-sphère coing aux épices

La forme en demi-sphère et la couleur orangée apportent un côté Noël. Ce bonbon de chocolat cache une compotée de coing, un produit très apprécié par le chef pâtissier. La ganache chocolat noir/chocolait lait comporte des notes de quatre-épices et de cannelle « *pour un esprit fête.* »

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

Jean-Baptiste Soulière, Kélian Chanel, Bruno Saladino, Gaël Horvilleur et Corentin Bonhomme.



Bûche rocher

INSERT

Dans une gouttière à bûche à insert (de 53,5 x 5,5 x 5 cm), couler le crémeux Dulcey puis ajouter une bande de biscuit chocolat. Bloquer au grand froid.

MONTAGE

Dans une gouttière à bûche (de 54 x 8 x 7 cm), pocher la mousse Tainori jusqu'à mi-hauteur, démouler et appliquer l'insert puis finir de garnir avec la mousse Tainori et fermer avec une bande de biscuit fleur de sel. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la bûche, la napper avec le glaçage lacté. Découper des bûches de 27 cm de longueur.

Décor : pastilles de couverture Dulcey, noisettes caramélisées, cachet maison.

.....

Biscuit fleur de sel

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

100 g *Beurre en pommade*
35 g *Sucre semoule*
75 g *Sucre roux*
2 g *Fleur de sel*
110 g *Farine T. 55*
10 g *Cacao en poudre*
20 g *Poudre d'amande*
2 g *Levure chimique*

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec les sucres puis incorporer les ingrédients restants. Laisser reposer l'appareil au froid puis l'étaler sur une plaque (de 40 x 60 cm) et sur 4 mm d'épaisseur. Cuire dans un four à 180 °C pendant 12 minutes environ. À la sortie du four, détailler en rectangles (de 54 x 8 cm).

Crémeux Dulcey

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GOUTTIÈRE (DE 54 X 8 X 7 CM)

160 g *Crème*
160 g *Lait*
65 g *Jaunes d'œufs (soit 3)*
35 g *Sucre semoule*
240 g *Couverture blonde (Dulcey)*
18 g *Masse gélatine*
(soit 3 g de gélatine en poudre
200 blooms réhydratée
avec 15 g d'eau)

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec le lait, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule. Cuire le tout à 85 °C, verser sur la couverture, incorporer la masse gélatine et lisser. Dresser aussitôt. →



Mousse chocolat Tainori

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON
1 GOUÏTIÈRE (DE 54 X 8 X 7 CM)

Crème anglaise :

125 g Lait
125 g Crème
50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
25 g Sucre semoule
370 g Couverture noire à 64 % (Tainori)
475 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités. Verser sur la couverture en mélangeant énergiquement et laisser refroidir à 42 °C. Incorporer délicatement la crème fouettée puis dresser aussitôt.

Biscuit chocolat

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

165 g Jaunes d'œufs (soit 8)
40 g Sucre glace
270 g Blancs d'œufs (soit 9)
150 g Sucre semoule
40 g Poudre d'amande
75 g Farine
75 g Cacao en poudre
180 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Monter les jaunes avec le sucre glace. Séparément, monter les blancs avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux appareils, incorporer les ingrédients restants puis le beurre. Étaler sur une plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 190 °C pendant 8 minutes environ.

Glaçage lacté

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON
1 GOUÏTIÈRE (DE 54 X 8 X 7 CM)

160 g Crème
100 g Glucose
220 g Sucre semoule
100 g Eau
1,5 g Cacao en poudre
40 g Couverture lait à 35 % (Azélia)
60 g Masse gélatine (soit 10 g de gélatine
200 blooms en poudre réhydratée
avec 50 g d'eau)
80 g Praligrain

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème avec le glucose. Cuire le sucre avec l'eau à 117 °C, décuire avec la crème, ajouter le cacao en poudre, la couverture lait puis la masse gélatine et le praligrain. Lisser, réserver. Utiliser à 32 °C.



1

Dans un moule à bûche à insert (de 53,5 x 5,5 x 5 cm), couler le crémeux Dulcey.



2

Dans un moule à bûche (de 54 x 8 x 7 cm), pocher la mousse chocolat Tainori jusqu'à mi-hauteur.



3

Démouler et appliquer l'insert puis finir de garnir avec la mousse chocolat Tainori.



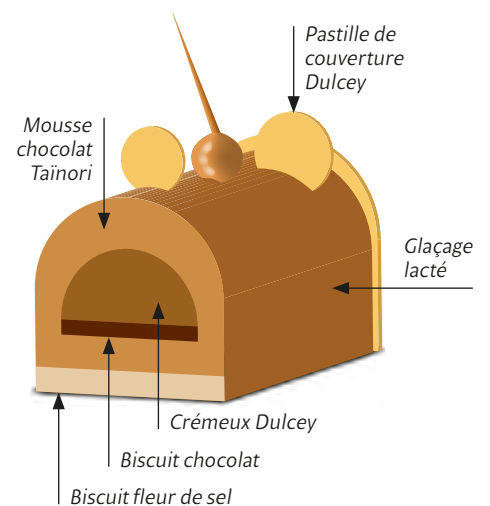
4

Démouler la bûche, la napper avec le glaçage lacté.



5

Découper des bûches de 27 cm de longueur. Disposer des pastilles de couverture Dulcey.





Bûchette Murano

INSERT

Couler la compotée de mûre dans une gouttière à bûche à insert (de 53,5 x 3,5 x 4 cm) et faire prendre au froid. Ajouter le crémeux mûre, bloquer le tout au grand froid.

MONTAGE

Dans une gouttière à bûche (de 53,5 x 5,5 x 5 cm), couler la mousse thé fruits rouges jusqu'à mi-hauteur, démouler et appliquer l'insert, ajouter une bande de pain de Gênes, finir de garnir avec la mousse thé fruits rouges et fermer avec une bande de pain de Gênes. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la gouttière, la napper avec le glaçage violet puis la découper en 10 bûchettes.

Décor : motifs de chocolat blanc, mûre, cachet maison.

Pain de Gênes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

400 g Pâte d'amande
400 g Œufs (soit 8)
75 g Farine
5 g Poudre à lever (baking powder)
125 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Dans un batteur, mélanger la pâte d'amande pour la chauffer jusqu'à 45 °C puis la détendre avec les œufs. Monter le tout au fouet. Incorporer la farine et la poudre à lever puis le beurre fondu. Dresser sur une plaque (de 40 x 60 cm) puis cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ. Détailler des bandes de la taille de la gouttière à bûche.

Compotée de mûre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 BÛCHETTES

150 g Pulpe de mûre
30 g Glucose
45 g Sucre semoule
4 g Pectine

PROCÉDÉ

Chauffer la pulpe de mûre avec le glucose. Ajouter le sucre semoule mélangé avec la pectine puis porter le tout à ébullition. Dresser aussitôt. →

Crèmeux mûre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 BÛCHETTES

150 g Pulpe de mûre
 60 g Œuf (soit 1 gros)
 40 g Jaunes d'œufs (soit 2)
 40 g Sucre semoule
 18 g Masse gélatine (soit 3 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 15 g d'eau)
 55 g Beurre

PROCÉDÉ

Chauffer la pulpe de mûre, la verser sur l'œuf et les jaunes mélangés avec le sucre. Cuire le tout à légère ébullition et hors du feu, incorporer la masse gélatine puis le beurre. Dresser aussitôt.



1 Couler la compotée de mûre dans une gouttière à bûche à insert (de 53,5 x 3,5 x 4 cm) et faire prendre au froid.

Mousse thé fruits rouges

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 BÛCHETTES

100 g Lait
 8 g Thé aux fruits rouges
 25 g Jaune d'œuf (soit 1)
 40 g Sucre semoule
 20 g Gelée dessert (gélifiant)
 300 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition, ajouter et infuser le thé aux fruits rouges pendant 10 minutes environ. Chinoiser sur le jaune blanchi avec le sucre et cuire comme une crème anglaise. Hors du feu, incorporer la gelée dessert et laisser refroidir l'appareil à 38 °C. Incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.



2 Couler le crèmeux mûre, bloquer au grand froid.

Glaçage violet

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 BÛCHETTES

210 g Sucre semoule
 100 g Eau
 80 g Glucose
 160 g Crème
 15 g Poudre de lait à 0 % de M. G.
 50 g Masse gélatine (soit 10 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 50 g d'eau)
 40 g Couverture ivoire
 QS Colorant violet

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau et le glucose à 117 °C, décuire avec la crème et la poudre de lait. Incorporer la masse gélatine puis verser sur la couverture. Colorer avec du colorant violet et utiliser à 35 °C.



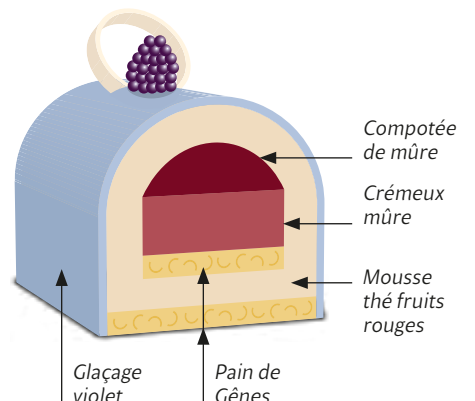
3 Démouler et appliquer l'insert.



4 Démouler la gouttière, la napper avec le glaçage violet.



5 Disposer des motifs de chocolat blanc, une mûre et un cachet maison.



Calabrais

MONTAGE

Dans un cercle de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur, déposer un disque de biscuit chocolat sans farine puis couler la gelée bergamote et bloquer au froid. Pocher la mousse chocolat allégée et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Découper l'entremets, le napper avec le glaçage chocolat et dresser dessus des pointes de crémeux poivre timut.

Décor : cachet maison, chocolat râpé, gelée bergamote.

Biscuit chocolat sans farine

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

100 g Pâte d'amande
50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
220 g Couverture noire à 64 % (Tainori)
60 g Beurre
250 g Blancs d'œufs (soit 8)
85 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Détendre la pâte d'amande avec les jaunes et monter le tout, ajouter la couverture fondue avec le beurre puis les blancs montés et serrés avec le sucre.

Étaler l'appareil sur une plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 180 °C pendant 7 minutes environ.

Gelée bergamote

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 1 ENTREMETS

200 g Pulpe de bergamote
160 g Sucre semoule
8 g Agar-agar

PROCÉDÉ

Chauffer la pulpe de bergamote, ajouter le sucre mélangé avec l'agar-agar. Dresser aussitôt ; couler le restant dans des petits moules pour le décor, les faire prendre au froid. →



Mousse chocolat allégée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 ENTREMETS

- 100 g Lait
- 9 g Masse gélatine
(soit 1,5 g de gélatine en poudre
200 blooms réhydratée
avec 7,5 g d'eau)
- 150 g Couverture noire à 64 % (Tainori)
- 200 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, ajouter et fondre la masse gélatine puis verser sur la couverture et lisser. Laisser refroidir la masse à 36 °C, incorporer la crème fouettée puis dresser aussitôt.



1 Couler la gelée bergamote et bloquer au froid.

Crèmeux poivre timut

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 ENTREMETS

- 75 g Lait
- 75 g Crème
- 3,5 g Poivre timut
- 30 g Jaunes d'œufs (soit 2)
- 15 g Sucre semoule
- 24 g Masse gélatine
(soit 6 g de gélatine en poudre
200 blooms réhydratée
avec 18 g d'eau)
- 105 g Couverture blanche à 33 % (Opalys)

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la crème, ajouter et infuser le poivre timut pendant 10 minutes environ. Chinoiser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, incorporer la masse gélatine puis couler sur la couverture et lisser. Laisser prendre au froid.



2 Pocher la mousse chocolat allégée et bloquer au grand froid.



3 Décercler l'entremets, le napper avec le glaçage chocolat.

Glaçage chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 ENTREMETS

- 210 g Sucre semoule
- 100 g Eau
- 80 g Glucose
- 160 g Crème
- 50 g Poudre de cacao
- 60 g Masse gélatine
(soit 10 g de gélatine en poudre
200 blooms réhydratée
avec 50 g d'eau)

PROCÉDÉ

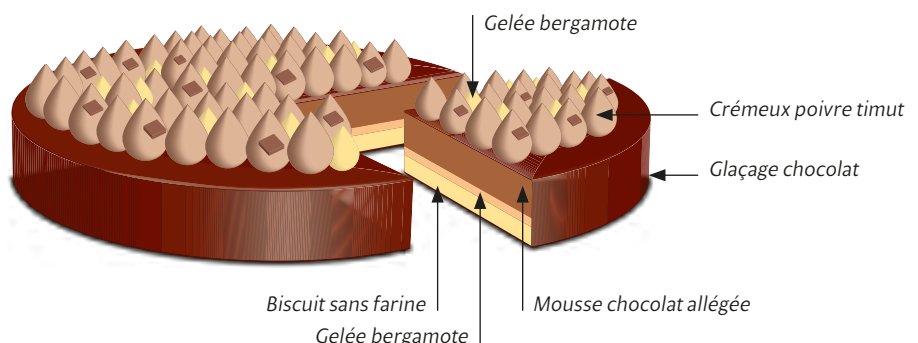
Cuire le sucre avec l'eau et le glucose à 117 °C, décuire avec la crème et la poudre de cacao. Incorporer la masse gélatine et utiliser à 35 °C.



4 Dresser dessus des pointes de crèmeux poivre timut.



5 Parsemer du chocolat râpé.





Demi-sphère coing aux épices

PROCÉDÉ

Dans des moules à chocolat demi-sphériques de 3 cm de diamètre, déposer une petite pastille de gélatine puis pulvériser un appareil à pistolet chocolat noir. Retirer les pastilles de gélatine et pulvériser un appareil à pistolet chocolat orange. Remplir les moules une première fois avec de la couverture blanche, les retourner, laisser cristalliser, racler l'excédent de chocolat puis renouveler l'opération avec de la couverture noire. Déposer une goutte de compotée de coing dans chaque moule. Finir de garnir avec la ganache quatre-épices, obturer avec de la couverture blanche tempérée et laisser cristalliser à 15 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler les chocolats.

Décor : feuille d'or.

Compotée de coing

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 48 CHOCOLATS

100 g *Pulpe de coing*
3 g *Pectine jaune*
75 g *Sucre (10 + 65)*
30 g *Glucose*

PROCÉDÉ

Chauffer la pulpe de coing, ajouter la pectine mélangée avec 10 g de sucre, porter à ébullition puis ajouter le sucre restant et le glucose. Cuire à 72 ° brix au réfractomètre puis dresser.

Ganache quatre-épices

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 48 CHOCOLATS

280 g *Crème*
3 g *Quatre-épices*
270 g *Couverture noire à 64 % (Caraiïbe)*
270 g *Couverture lait à 40 % (Jivara lactée)*
25 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec le quatre-épices, verser sur les couvertures hachées en réalisant une émulsion. Laisser refroidir à 35 °C puis ajouter le beurre et dresser.

Appareil à pistolet chocolat orange

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 48 CHOCOLATS

200 g *Beurre de cacao*
5 g *Colorant orange liposoluble*

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao avec le colorant et pulvériser. →



1

Dans des moules à chocolat demi-sphériques de 3 cm de diamètre, déposer une petite pastille de gélatine puis pulvériser un appareil à pistolet chocolat noir.



2

Remplir les moules avec de la couverture blanche, les retourner et laisser cristalliser.



3

Renouveler l'opération avec de la couverture noire, racler l'excédent de chocolat.



4

Déposer une goutte de compotée de coing dans chaque moule.



5

Finir de garnir avec la ganache quatre-épices.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

la crème au beurre

PAR FABIEN GIORGIAN, FORMATEUR À L'ENSP



© Luc Olivier

GÉNÉRALITÉS

La crème au beurre est traditionnellement utilisée pour les bûches roulées, moka, décors à la poche (comme sur les religieuses ou certaines bûches).

Trois méthodes permettent de réaliser une crème au beurre : aux blancs d'œufs, aux jaunes d'œufs, ou sur base de crème anglaise. Nous vous proposons la recette de cette dernière, plus crémeuse et savoureuse.

1 - Crème au beurre à base de blancs

Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C. Verser progressivement sur les blancs d'œufs montés.

Quand la meringue est entre 30-35 °C, incorporer le beurre tempéré et émulsionner. Aromatiser (café, chocolat, etc.).

2 - Crème au beurre à base de jaunes

Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C. Verser progressivement sur les jaunes d'œufs montés.

Quand l'appareil est entre 30-35 °C, incorporer le beurre tempéré et émulsionner. Aromatiser (café, chocolat, etc.).

3 - Crème au beurre sur base de crème anglaise

Cuire le lait avec les jaunes d'œufs et le sucre à la nappé (85 °C comme une crème anglaise). Refroidir dans un batteur avec le fouet à 30 °C, incorporer le beurre tempéré et émulsionner. Aromatiser (café, chocolat, etc.).



© Fotolia - Nipaporn, Valery/121283, WamthW, Tim Ur

CONSEILS DU CHEF

- Ne pas incorporer le beurre en pomme dans la crème ou la meringue encore chaude (pas plus de 35 °C).
- Pour une bonne pasteurisation, bien cuire la crème anglaise à 85 °C, ou le sucre à 118 °C.
- Utiliser du lait entier de préférence ; les matières grasses sont fixatrices d'arômes.
- Pour une aromatisation à partir d'une infusion, le lait peut servir de support. Les infusions à froid sont préférables (bien repeser la masse de lait avant de commencer la recette).
- Chauffer légèrement la préparation si celle-ci commence à trancher.

Crème au beurre sur base de crème anglaise

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

250 g Lait entier
120 g Jaunes d'œufs (soit 6)
180 g Sucre semoule
470 g Beurre en pommade

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait.

Blanchir les jaunes avec le sucre. Mélanger les deux préparations et cuire le tout dans une casserole à la nappe (à 85 °C, comme une crème anglaise).

Refroidir dans un batteur avec le fouet jusqu'à 30 °C et incorporer le beurre en pommade. Bien émulsionner l'appareil, réserver au froid.



1 Blanchir les jaunes avec le sucre.



2 Verser dessus le lait bouillant.



3 Cuire le tout dans une casserole à la nappe (à 85 °C, comme une crème anglaise).



4 Refroidir dans un batteur avec le fouet jusqu'à 30 °C.



5 Travailler le beurre en pommade.



6 Incorporer le beurre en pommade.

Bûche roulée vanille noisette

« Selon le livre de Pierre Lacam, nous devons cette recette à Remon-det, chef de cuisine du prince de Joinville (vers 1840) : deux mises en place attendent leur finition : une crème anglaise, avec sa chantilly pour le bavarois et une béchamel, avec son beurre fin pour le glaçage. Le chef demande à un apprenti d'incorporer le beurre dans la béchamel. Distract, celui-ci l'ajoute à la crème anglaise. Le mélange ne se fait pas bien sûr.. »

Alors le chef, pour donner une leçon au marmiton, l'arme d'un grand fouet et lui fait monter le tout. Contre toute attente le mélange s'opère progressivement en se refroidissant, et le chef mettra au point la nouvelle recette...

Il existe également une autre version disant que les frères Julien inventèrent diverses crèmes, dont la crème au beurre, à la fin du XIX^e siècle. »

MONTAGE

Étaler 360 g de crème au beurre noisette sur un biscuit roulé (de 40 x 30 cm). Rouler délicatement à l'aide d'une feuille de papier cuisson et serrer avec une grille. Bloquer au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Napper le boudin bien froid avec le glaçage gourmand à 45 °C puis parer les extrémités. Sur le dessus, pocher la crème au beurre vanille à l'aide d'une douille à Saint-Honoré. Disposer des champignons meringués et des décors de chocolat.

VIN CONSEILLÉ

Champagne demi-sec.
Réhabilité, reconnu pour sa rondeur, le Champagne demi-sec présente un double intérêt : la finesse et la fraîcheur de sa bulle et cette juste sucrosité qui le rend accommodant. Idéal ici et moins acide qu'un Champagne brut, sans trop ajouter de sucre au sucre.

Alternative : Crémant de Bordeaux ; Gaillac doux Méthode Ancestrale.

Biscuit roulé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM - SOIT 2 BÛCHES)

560 g Lait
90 g Beurre
2,5 g Sel
175 g Jaunes d'œufs (soit 9)
170 g Sucre semoule (70 + 100)
90 g Farine
270 g Blancs d'œufs (soit 9)

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec le beurre et le sel. Blanchir les jaunes avec 70 g de sucre, ajouter la farine tamisée. Verser le lait bouillant en 2 fois sur ce mélange, remettre sur le feu pendant quelques instants pour dessécher l'appareil.

Monter les blancs avec le sucre restant, les incorporer en 3 fois à la première masse encore chaude. Étaler l'appareil sur une feuille de papier cuisson. Doubler la plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 18 minutes environ.

Meringue française

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

50 g Blancs d'œufs (soit 2)
50 g Sucre semoule
50 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'une texture ferme puis, à l'aide d'une maryse, incorporer le sucre glace tamisé. Pocher des champignons et cuire dans un four à 90 °C pendant 2 heures 30 environ.

Crème au beurre vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

200 g Crème au beurre de base
1/2 Gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Réaliser la crème au beurre de base en faisant bouillir le lait avec la vanille.



Crème au beurre noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

300 g Crème au beurre de base
 30 g Pâte de noisette
 30 g Praliné amande noisette

PROCÉDÉ

Réaliser la crème au beurre de base puis incorporer la pâte de noisette et le praliné amande noisette.

Glaçage gourmand

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 BÛCHE

500 g Couverture lait
 20 g Beurre de cacao
 60 g Huile de pépins de raisin
 125 g Noisettes torréfiées et grossièrement concassées

PROCÉDÉ

Fondre la couverture lait avec le beurre de cacao et l'huile de pépins de raisin. Ajouter les noisettes torréfiées et grossièrement concassées. Utiliser à 45 °C.



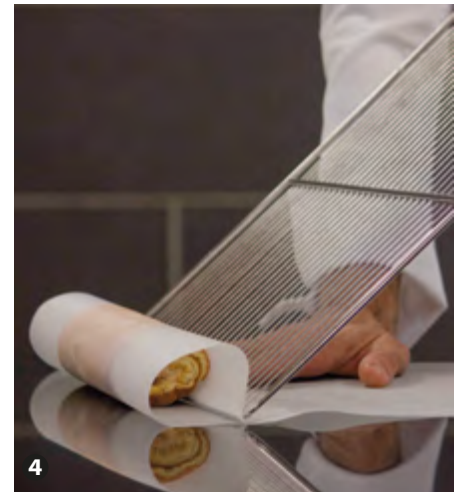
1 Étaler l'appareil du biscuit roulé sur une feuille de papier cuisson. Doubler la plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 18 minutes environ.



2 Couper le biscuit roulé en deux fois (30 x 40 cm).



3 Étaler 360 g de crème au beurre noisette sur une moitié de biscuit roulé.



4 Rouler délicatement à l'aide d'une feuille de papier cuisson et serrer avec une grille.



5 Napper le boudin bien froid avec le glaçage gourmand à 45 °C puis parer les extrémités.



6 Sur le dessus, pocher la crème au beurre vanille à l'aide d'une douille à Saint-Honoré.

CÔTÉ LIVRES



MICHEL ROTH - HÔTEL PRÉSIDENT WILSON

Auteurs : Michel Roth et Knut Shwander

Photographies : Grant Symon

Depuis son arrivée à l'Hôtel Président Wilson en 2012, Michel Roth ne cesse d'émouvoir les papilles des plus fins gourmets. C'est ainsi que le chef exécutif a décidé de créer son second livre de cuisine (après celui du Ritz), dédié aux recettes iconiques du Bayview. Au fil des pages, nous sommes plongés dans les coulisses de l'hôtel et de ses restaurants pour y découvrir les secrets des grands plats qui ont fait du Bayview l'une des meilleures tables de Genève. L'ouvrage regroupe 81 recettes, illustrées par le photographe écossais Grant Symon. Ce deuxième livre se veut résolument moderne et dans l'air du temps, tout comme la cuisine de Michel Roth.

Éditions Favre - 220 pages - 58 €



JEAN-DENIS RIEUBLAND DANS LES ÉTOILES DU NEGRESCO

Auteur : Daniel Hauser - Photographies : Pierre-Étienne Vincent

Le Negresco a décidé de célébrer l'un de ses trésors : la cuisine de son chef exécutif Jean-Denis Rieubland. L'idée ? Associer les entreprises labellisées EPV dans une publication retraçant 10 ans de créations culinaires. Dans cet ouvrage anniversaire, le chef livre quelques secrets de sa réussite et dévoile ses plus belles créations, celles qui ont offert au Chantecler ses deux étoiles Michelin. C'est aussi le livre d'une rencontre en 2007, celle du chef et de madame Augier, propriétaire du Negresco. Leur volonté commune fut de s'inspirer de cette grande Maison dédiée aux arts français pour en écrire une nouvelle et magistrale partition culinaire.

192 pages - 49 €



HUMAINS

Auteur : Guillaume Sanchez et Henry Michel

À 27 ans, Guillaume Sanchez a un parcours bien rempli : compagnon du devoir, il passe le concours de Meilleur Apprenti de France, il est la révélation Omnivore 2016 après deux passages remarquables dans les émissions de télé *Qui sera le meilleur grand pâtissier 2014 ?* et *TopChef 2017*. Dans cet ouvrage, il se livre sans détours et se raconte à l'oreille intriguée de Henry Michel, ex-chroniqueur pour *Vice*. Un entretien sans filtre où il avoue ses failles, raconte ses échecs et reconnaît ses victoires. Il évoque l'apprentissage d'un jeune pâtissier acharné qui se transforme en chef. L'occasion de comprendre le restaurateur qu'il espère être, celui qu'il est au quotidien dans la cuisine du restaurant *Nomos*.

Éditions Tana - 252 pages - 29,95 €

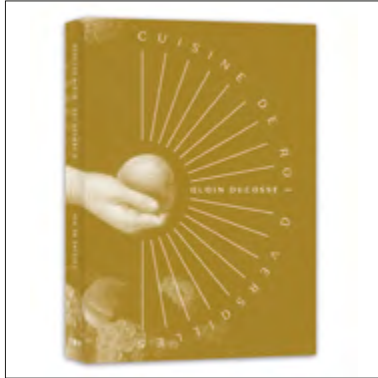


MA SIGNATURE

Auteur : Frédéric Vardon - Photographies : Matthieu Cellard

Frédéric Vardon est un amoureux de la nature, passionné de bons produits et de grands vins, récompensé par une étoile au guide Michelin dans son adresse parisienne. Cet ouvrage retrace son enfance en Normandie et son apprentissage auprès de quatre grands noms de la cuisine : Jean-Pierre Morot Gaudry, Alain Dutournier, Alain Chapel et Alain Ducasse. Expériences qui lui ont permis en 2010 d'ouvrir son premier restaurant *Le 39V* à Paris, puis d'inaugurer en septembre dernier *Le 39V* à Hong-Kong. Le chef nous ouvre les portes de son univers et de sa cuisine d'émotions, à travers des recettes précises et généreuses... Tout ce qui fait de lui ce qu'il est aujourd'hui.

Éditions Flammarion - 176 pages - 19,90 €

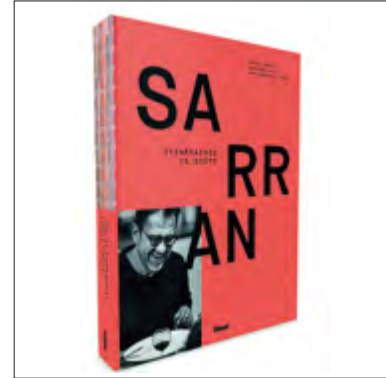


CUISINE DE ROI À VERSAILLES

Auteur : Alain Ducasse - Photographies : Thomas Dhellemmes - Styliste : Garlone Bardel

Alain Ducasse ressuscite les cuisines du château de Versailles à travers ce livre richement illustré : des photos de recettes pour mettre en appétit et, pour se transporter au temps des rois, des photos des lieux et des reproductions de documents d'époque. La première partie est consacrée aux recettes servies pendant la journée au restaurant Ore. Œufs, légumes et céréales, poissons et gibiers au déjeuner et les douceurs du « Goûter de Marie-Antoinette » pour les petites faims : ce sont des interprétations très libres de la cuisine royale. La seconde présente les recettes proposées pour les dîners d'exception. Elles sont organisées en deux menus, le printemps et l'hiver, conformément au strict respect du chef pour la nature.

Alain Ducasse Édition - 208 pages - 49 €

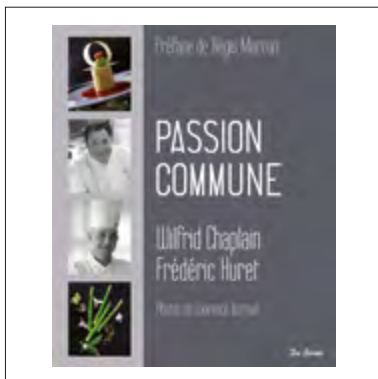


MICHEL SARRAN - ITINÉRAIRES DE GOÛTS

Auteurs : Michel Sarran et Géraldine Pellé
Photographies : Anne-Emmanuelle Thion

Le fil conducteur de ce livre est le voyage : voyage dans le processus de la création culinaire, voyage dans l'espace jusqu'à l'origine des saveurs, voyage dans les émotions que suscite la dégustation... Ce périple nous amène à la rencontre de la cuisine généreuse et élégante d'un homme curieux du monde et des autres. En proposant un itinéraire de découverte gustative autour de seize recettes, le chef toulousain et la géographe Géraldine Pellé invitent le lecteur à tracer son propre parcours de goût. Les saveurs, textures et émotions concentrées dans la description du chemin de chaque recette sont en quelque sorte la madeleine qui va motiver le voyage imaginaire de chacun.

Éditions Glénat - 392 pages - 59 €



PASSION COMMUNE

Auteurs : Wilfrid Chaplain et Frédéric Huret
Photographies : Laurence Baruel

Dans cet ouvrage, Wilfrid Chaplain et Frédéric Huret nous présentent plus de soixante recettes, dévoilant leurs secrets de préparation, leurs manières d'aborder des produits d'exception. Viandes, fromages, mais aussi champignons, myrtilles, pommes et légumes oubliés se trouvent au menu de ce livre, avec l'envie de transmettre, le souci de passer par des filières courtes, de connaître la provenance des aliments que l'on cuisine, de respecter le travail des producteurs. Ces derniers, représentatifs des savoir-faire de l'Auvergne, figurent d'ailleurs en bonne place dans les pages de l'ouvrage et présentent eux-mêmes leurs propres produits.

Éditions De Borée - 208 pages - 29,90 €

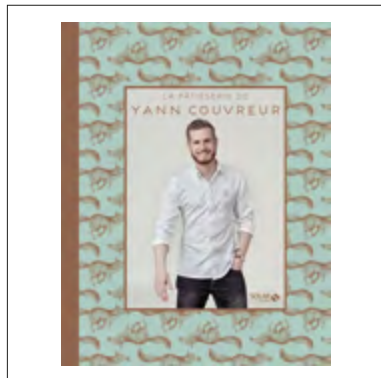


CUISINE - LEÇONS EN PAS À PAS

Auteur : Guillaume Gomez - Photographies : Jean-Charles Vaillant

Guillaume Gomez, le chef des cuisines du palais de l'Élysée, s'attache pour chaque recette, détaillée en pas-à-pas et accessible à tous, à transmettre son savoir-faire, ses conseils avisés, ses trucs et astuces, pour maîtriser parfaitement toutes les techniques et réaliser des plats généreux et savoureux aux noms d'antan : velouté Dubarry, coulubiak de saumon, pot-au-feu « grand classique », blanquette de veau à l'ancienne, chou farci... Passion, transmission et créativité sont les maîtres-mots de cet ouvrage attrayant et actuel, qui permettra à chaque cuisinier, amateurs ou professionnels, de découvrir LA technique qui fonctionne, pour cuisiner comme un chef.

Éditions du Chêne - 504 pages - 39,90 €



LA PÂTISSERIE DE YANN COUVREUR

Auteur : Yann Couvreur - Photographies : Laurent Fau et Nicolas Boisson

Pour son tout premier livre, Yann Couvreur propose 80 recettes pour accompagner tous les moments gourmands de la journée. Le chef pâtissier a souhaité mettre la haute pâtisserie à la portée de tous et partager avec le plus grand nombre une expérience gustative originale et unique. Les becs sucrés y retrouveront la brioche au mètre, les éclairs au chocolat et à la fève de tonka, les madeleines au citron ou encore son dessert signature, le millefeuille à la vanille de Madagascar monté à la minute... Artisan dans l'âme, cette étoile montante de la pâtisserie française sculpte des créations haut de gamme mais sans artifices, et porte haut les valeurs du bon et du beau.

Solar Éditions - 224 pages - 29 €

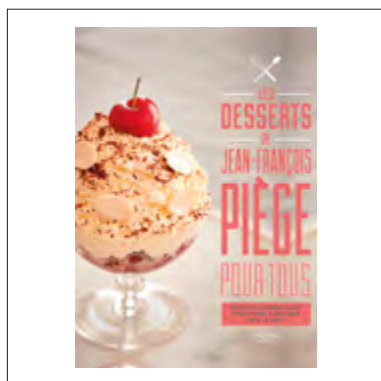


BÛCHES ET GOURMANDISES DE NOËL

Auteurs : Stéphane Glacier et Jérôme Le Teuff
Photographies : Gaëlle Astier-Perret

À l'approche des fêtes de fin d'année, le Meilleur Ouvrier de France Stéphane Glacier et ses pâtissiers reviennent avec un nouvel ouvrage, en français et en anglais, consacré à une valeur sûre : la bûche. De quoi glaner de nouvelles idées créatives et de nouvelles recettes entre tradition et modernité avec des produits accessibles, pour cette période gourmande et festive. L'ouvrage est découpé en quatre chapitres : « les bûches classiques », « les bûches contemporaines », « les bûches glacées » et « les gourmandises de Noël ». À cela, Stéphane Glacier et son équipe ont ajouté des recettes de base : les biscuits, les pâtes, les crèmes, les glaçages, les décors et plus encore.

Éditions Glacier Formation et Conseil - 264 pages - 75 €



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE POUR TOUS : LES DESSERTS

Auteur : Jean-François Piège - Photographies : Nicolas Lobbestaël

Dans cet ouvrage divisé en trois parties, Jean-François Piège s'inscrit dans la transmission. Il a choisi de mettre en avant les desserts de l'enfance, ceux de sa grand-mère ou de sa maman, issus de son patrimoine familial. Le chapitre « Desserts d'enfance » regroupe les recettes telles que Pots de crème au chocolat pour Antoine, Bugnes de mon enfance, ou Île flottante aux pralines roses de ma grand-mère... Dans le chapitre « Péchés mignons », on trouve Mon gâteau au chocolat, Blanc-manger de mon Grand Restaurant, Ma version de la forêt-noire ou Cookies aux noisettes pour mon fils. Enfin, dans la dernière partie de l'ouvrage, le chef a rassemblé les recettes de base.

Éditions Hachette pratique - 256 pages - 24,95 €



BÛCHES

Auteurs : Christophe Felder et Camille Leseq
Photographies : Jean-Claude Amiel

Du classique gâteau roulé à la bûche architecturale, s'étendent d'infinies variétés. Dans cet ouvrage, le duo de pâtissiers propose 50 recettes de bûches et bûches glacées. Les gestes techniques de chacune d'entre elles sont détaillés par de nombreux pas-à-pas et des croquis. Le bon côtoie le beau. De brillants glaçages dissimulent des jeux de textures, de parfums et de couleurs. Les secrets des bûches apparaissent à la découpe : dacquoise, mousse ou génoise, crème citronnée, praliné ou fruits rouges en compotée... Sur les crêtes, des décors se font personnages de contes de Noël, mais les traditionnels champignons côtoient aussi une modernité plus graphique.

Éditions de la Martinière - 240 pages - 35 €

GRAND PRIX DU JURY
au GRAND PRIX DU LIVRE M.O.F.
UN GRAND PRIX SPÉCIAL, DÉCERNÉ PAR LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE



Par Yves Thuriès
Le Livre de Recettes d'un Compagnon du Tour de France

OFFRE SPÉCIALE DE FIN D'ANNÉE

valable jusqu'au 31 janvier 2018

Complétez votre collection :
le volume 150 € TTC* au lieu de 225 €
Franco de port et d'emballage

* Tarif France uniquement. Pour l'étranger et tout achat supérieur à 2 volumes, nous contacter.

L'avenir se construit en prenant du passé ce qu'il a de meilleur !



Des volumes de 430 pages, reliure plein cuir brune, impression au fer à dorer, dimensions 260 x 260 mm.

Une encyclopédie culinaire en 12 volumes

« La plus grande et la plus prestigieuse encyclopédie culinaire de tous les temps. » S.G. Sender

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Champagne Brut *Trois Contrées* Domaine La Borderie

Par qui

Vous recherchez un bon Champagne de Vigneron ? Celui-ci est fait pour vous. Créé en 2013 par Simon et Marie Normand sur 11 hectares, ce domaine récent, idéalement situé dans la Côte des Bar, démontre avec panache sa capacité à produire des vins de haute expression. Pour preuve, ce Brut sans année issu de trois cépages, trois parcelles et de trois terroirs différents. Le pinot noir (70 %), le chardonnay (23 %) et le pinot blanc (fermentation malolactique faite) dosés à 8 g, ont reposé 18 mois en cave avant commercialisation. Tout comme moi, vous apprécierez sa rondeur et sa plénitude.

Ce qui vous séduira

Or pâle, la robe est parcourue durablement par une myriade de bulles très fines. Sur fond minéral-crayeux, le bouquet exprime une juste maturité du raisin, avec des notes gourmandes de fruits blancs, de nougat et de brioche. La bouche crémeuse est bien structurée par le pinot noir. Cet ensemble tactile, un brin minéral, ne manque ni de longueur ni d'enrobage.

L'instant du partage

En toutes saisons. Un Champagne de Vigneron à découvrir.

Quelles alliances choisir ?

Le style est à la fois rond et étayé, il sera très à l'aise à table. Commencez par des huîtres en sabayon ou un gratin d'écrevisses, poursuivez avec un risotto aux girolles, des grenadins de veau à la crème. Le domaine nous suggère une poularde rôtie et purée de potimarron au poivre de Timut ou une pâte de chaource fouettée et brunoise de pêche.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Vous pourrez le servir dès maintenant, rafraîchi sans excès autour de 9 °C.

Prix public indicatif départ cave : 32 € ttc



Champagne Blanc de Blancs 2008 *Cuvée Tendresse* Louise Brison

Par qui

Pour accompagner dignement les instants heureux, ce distingué Champagne 2008 est en plein apogée. Issu d'un travail familial des plus méticuleux, il glorifie le délicat chardonnay. Les Brulez sont récoltants-manipulants à Noé-les-Mallets dans la Côte des Bar, ils y bichonnent, dans le plus grand respect de leur environnement 13 hectares de vignes situées en coteaux. C'est Delphine, ingénieur œnologue, qui assure la relève dans le respect des traditions, avec l'appui d'une modernité mesurée. Le chardonnay est systématiquement vinifié et élevé en pièces de chêne : complexité et potentiel de garde seront au rendez-vous. La fermentation malolactique partielle et le dosage léger contribuent à cet équilibre tendu si prisé des amateurs. Ces producteurs-artisans ne proposent que des vins millésimés.

Ce qui vous séduira

La bulle fine évolue avec grâce, la robe or pâle est cristalline. Le bouquet épanoui, délicat, offre la maturité complexe des beaux chardonnays patinés par le temps : brioche, gelée de coing, noisette grillée, fleurs blanches, minéralité crayeuse. Tendre certes, mais avec du caractère, la bouche s'avère acidulée, assez vineuse, tactile même. Ce vin joliment tendu, bien présent, est à la fois mûr et frais.

L'instant du partage

Pour les fêtes, c'est idéal, en dehors c'est bien aussi...

Quelles alliances choisir ?

Entre tendresse et fermenté, ce blanc de blancs peut être servi à l'apéritif mais il trouvera mieux sa place à table, en compagnie choisie. Huîtres gratinées, Saint-Jacques « crème et girolles », turbot au curry, homard à la nage ou poulet au Champagne, trouveront un partenaire à la hauteur. Un vieux Comté rejoindra sa noble évolution.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le dès maintenant autour de 10 °C. 2 à 3 ans supplémentaires en cave fraîche ne lui feront pas peur.

Prix public indicatif départ cave : 24,55 € ttc



Vouvray Doux 2005 *Les Fées* Vignoble Alain Robert

Par qui

Absolument délicieux ! Tout indiqué à l'occasion des repas de fête, ce gourmand vin moelleux ne semble pas avoir pris une ride. Il nous est proposé par la famille Robert. Alain et Christiane fondaient le domaine en 1973 avec deux hectares. Leurs deux enfants, Cyril et Catherine, l'ont repris peu à peu avec la même passion du travail bien fait. Ils sont aujourd'hui à la tête d'une trentaine d'hectares cultivés en lutte raisonnée. Ce pur chenin blanc, récolté par tris successifs, à surmaturité, est issu d'un grand millésime ligérien.

Ce qui vous séduira

La robe peu évoluée, onctueuse, offre un bel éclat doré. Le bouquet, particulièrement élégant et expressif, développe des notes très agréables de fruits confits (abricot, pêche, ananas, coing, citron...) accompagnées d'une pointe truffée raffinée. La bouche s'appuie sur une liqueur suave, ample, équilibrée par une fraîcheur remarquable. Cet ensemble savoureux persiste durablement : un régal !

L'instant du partage

Lors des moments festifs, en apéritif ou à table.

Quelles alliances choisir ?

Ne le cantonnez pas au seul foie gras à l'occasion des fêtes. Ayez un peu d'audace. Il est amusant de faire tout un repas avec ce type de vin. Tentez des associations sensuelles avec les viandes blanches rehaussées de chutney, les poissons et les volailles pochés nappés de crème sans oublier la cuisine orientale (canard laqué, sauté de porc à l'ananas) ou exotique qui intègrent les fruits comme la pêche, l'abricot, la pomme, le melon, les épices, le caramel, le citron et l'orange, le miel et marient le sucré et le salé. L'accord consacré avec un bon fromage à pâte persillée est toujours de mise. Un Mont d'Or gratiné aux champignons le mettra aussi bien en valeur.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le dès aujourd'hui autour de 10 °C. Potentiel de garde estimé : 10 ans supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 20 € ttc



Alsace Pinot Gris 2014 *Prestige* Francis Beck

Par qui

Vin de fête par excellence, le pinot gris d'Alsace se prête à toutes sortes d'alliances originales. Avec son caractère corsé, il se rapproche même de certains vins rouges et l'éventail de ses capacités est large. Profitez de ce très bon 2014, moelleux, mais sans mollesse ! Impeccablement vinifié par la famille Beck, installée dans le charmant village d'Epfig où les vignes flirtent avec les maisons. Dans le sillage de ses parents Francis et Monique, Julien, œnologue, travaille à leur côté depuis 2004. Il contribue activement à la mise en valeur des 9 hectares familiaux.

Ce qui vous séduira

La robe est dorée avec de la viscosité et de légers reflets verts. Le bouquet s'épanouit sur de subtiles notes de mirabelle, de fruits jaunes en confiture, avec une touche délicatement fumée. La bouche, dans le droit-fil, s'avère précise, moelleuse, tactile, sous-tendue par une belle acidité, un brin minérale. Saveur et persistance têtues.

L'instant du partage

Automne, hiver et printemps sont ses saisons préférées.

Quelles alliances choisir ?

Foie gras, viandes blanches, volailles, gibiers, poissons en sauce, champignons, cuisine exotique et sucrée-salée, fromages affinés lui feront fête. Préparez pour lui un magret de canard laqué aux épices douces, des cailles en cocotte aux raisins. Des ravioles de foie gras avec leur bouillon thaï souligneront son opulence.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Vous pourrez le servir dès maintenant, rafraîchi sans excès autour de 9 °C ou le conserver quelques années supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 11,60 € ttc

CARNET D'ADRESSES

L'album de

JOCELYN HERLAND
Hôtel Le Meurice
228, rue de Rivoli
75001 Paris
Tél. : 01 44 58 10 10

Les buffets de fête de

LAURENT PETIT
Les buffets de fête de
JEAN-PHILIPPE TAVERNIER
Le Clos des Sens
13, rue Jean-Mermoz
74940 Annecy-le-Vieux
Tél. : 04 50 23 07 90

Que se passe-t-il à Paris..?

ÉRIC BRIFFARD
École Le Cordon Bleu Paris
13-15, quai André-Citroën
75015 Paris
Tél. : 01 85 65 15 00

Rendez-vous avec

JULIEN POISOT
Château de Mercuès
Rue du Château
46090 Mercuès
Tél. : 05 65 20 00 01

En aparté

JEAN-FRANÇOIS FOUCHER
Pâtisserie Jean-François Foucher
12, rue Fourdray
50130 Cherbourg
Tél. : 02 33 94 82 35

La pâtisserie de

BRUNO SALADINO
9, rue Tronchet
69006 Lyon
Tél. : 04 78 89 00 36

La technique sucrée du mois par

FABIEN GIORGIAN
ENSP - École nationale
supérieure de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Vins & mets

DOMAINE LA BORDERIE
Chemin de la Ferme de la Folie
10110 Bar sur Seine
Tél. : 06 45 81 21 82
contact@champagnelaborderie.fr

VIGNOBLE ALAIN ROBERT

Charmigny
37210 Chançay
Tél. : 02 47 52 97 95
vignoblerobert@orange.fr

DOMAINE FRANCIS BECK & FILS

79, rue sainte Marguerite
67680 Epfig
Tél. : 03 88 85 54 84
vins@francisbeck.com

CHAMPAGNE LOUISE BRISON

10, Le Grand Mallet
10360 Noé-les-Mallets
Tél. : 03 25 38 68 82
champagne@louise-brison.fr

Shopping

SENS GOURMET
15/17, rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com

JOËL JOIE

9, rue Croix Rousse
34310 Poilhes
Tél. : 06 89 60 15 80



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 - slleuc@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 : décembre 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*

OFFRE EXCEPTIONNELLE

-50%

Valable jusqu'au 28 février 2018

Sur les numéros antérieurs du n° 46 au n° 285

10 NUMÉROS AU CHOIX AU PRIX DE 49,50 €

Tarif France métropolitaine

au lieu de 99,00 €

Pour les DOM-TOM et l'étranger, consulter la page 111.

Les numéros 46 au 132 sont encore disponibles. Vous pouvez consulter leur sommaire sur www.thuriesmagazine.fr

N° 133 - Les recettes d'Éric Sapet et de Xavier Mathieu - La pâtisserie d'Alban Marquet - L'album de Michel Sarrau - La carte & les desserts de Jean-Michel Tannières.

N° 134 - Les recettes d'Emmanuel Hodencq - La pâtisserie de David Hache - L'album de Bruno Oger - La carte & les desserts de Robert Abraham.

N° 136 - Les recettes de Yannick Alleno - La pâtisserie de restaurant de Pierre Prévost - L'album d'André Signoret - La carte & les desserts de Michel Kayser.

N° 137 - Les recettes de Franck Putelat - La pâtisserie de Philippe Urraca - L'album de Marc Haerberlin - La carte & les desserts de Gilles Marre.

N° 138 - Les recettes de Stéphane Dupuy - La pâtisserie de Jean-Marie Auboine - L'album de Manuel Martinez - La carte & les desserts de Yves Gravelier.

N° 139 - Les recettes de Luc Dervieux - La pâtisserie de Frédéric Gernez - L'album de Philippe Rostang - La carte & les desserts de Jérôme Brochet.

N° 140 - Les recettes de Jocelyne Choquart - La pâtisserie de Pascal Molinès - L'album de Eddie Benghanem - La carte & les desserts de Jean-Jacques Bénéat.

N° 141 - Les recettes de Éric Frechon - La pâtisserie de Gilles Marchal - L'album de Michel Del Burgo - La carte & les desserts de La Compagnie des Comptoirs des frères Pourcel.

N° 142 - Les recettes de Serge Gouloumès - La pâtisserie de Patrick Pomarès - L'album des chefs de cuisine d'Alain Ducasse - La carte & les desserts de Arnaud & Jean-Pierre Lallement.

N° 143 - Les recettes de Jacques Decoret - La pâtisserie de Jean-Marie & Gérald Canet - L'album de Jean-Paul Abadie - La carte & les desserts de Michel Portos.

N° 144 - Les recettes de Jean-Noël Prabonne - La pâtisserie de Frédéric Bourse - L'album de Christian Constant - La carte & les desserts d'Emmanuel Perrin.

N° 145 - Les recettes & la pâtisserie de GIMM Traiteur - L'album de Guy Savoy - Le menu des fêtes de Franck Ferigutti.

N° 146 - Les recettes de Jean-François Rouquette - La pâtisserie de Kirk Whittle - L'album de Roland Mazère - La carte & les desserts de Pascal Borrell.

N° 147 - Les recettes de Miguel Sanchez Romera - La pâtisserie de Jean-Yves Malitourne - L'album de Christophe Felder - La carte & les desserts de Matthieu Fontaine.

N° 148 - Les recettes de Michel Latrille - La pâtisserie de Thierry & Thibault Jouvai - L'album de Jean-Yves Schillinger - La carte & les desserts de Pascal Nebout.

N° 149 - Les recettes des Toques Blanches Lyonnaises - Hommage à Bernard Loiseau - La carte & les desserts de David Vaqué.

N° 150 - Les recettes de William Frachot - Les entremets glacés de Octave-Glacier - L'album d'Alain Pégouret - La carte & les desserts de Jérôme Cazanave.

N° 151 - Un voyage au Japon : les recettes de Philippe Aubron à Kyoto - Les recettes de David Sénia à Osaka.

N° 152 - Un voyage en Italie : l'Enoteca Pinchiorri à Florence, l'album et les recettes d'Annie Feolde - La carte & les desserts de Jean-Baptiste Debreux.

N° 153 - Les recettes de Philippe Brun - La pâtisserie de Serge Héral & Christian Lemoine - L'album de Francis Lacroix - La carte & les desserts de Philippe Hardy.

N° 154 - Les recettes de Georges-Victor Schmitt - La pâtisserie de Marcel Bonniaud - L'album de Pascal Caffet - La carte & les desserts d'Arnaud Lannuel.

N° 155 - Les recettes et la pâtisserie de Jallerat Traiteur - L'album de Jean Bardet - Le menu de fêtes d'Emmanuel Horclois & d'Olivier Bardoux.

N° 156 - Les recettes et la pâtisserie d'Éric Briffard - L'album de Jérôme Bocuse - La carte & les desserts de Denis Rivoire.

N° 157 - Les recettes du New World of Food and Wine Festival à Singapour - L'album de Pierre Marcolini - La carte & les desserts de Stéphane Tournié.

N° 158 - Les recettes de Stéphane Cosnier - Les recettes d'Hervé Busset - La pâtisserie de Pascal Lac - L'album de Michel Portos - La carte & les desserts de Philippe Girardon.

N° 159 - Les recettes d'Hakima Alami - Les chocolats de Pierre Hermé - L'album d'Anne-Sophie Pic - La carte & les desserts de Daniel Gonzalez et David Biasibetti.

N° 160 - La Cuisine en Trilogie de Damien et Yves Thuriès - La pâtisserie d'Édouard Loubet - L'album de Mickaël Azouz - La carte & les desserts de J.-Marc Delacourt.

N° 161 - Les recettes de Jean-François Piège - La pâtisserie de Jérôme Chaucesse - L'album d'Alain Llorca - La carte & les desserts de Philippe Gauvreau.

N° 162 - Les recettes de Stéphane Carrade - La pâtisserie de Christophe Michalak - L'album de Jean-Luc Rabanel - La carte & les desserts de Patrick Frechin.

N° 163 - Les recettes de Michel Truchon - La pâtisserie de Jean-Pierre Thuillier - L'album de Patrick Jeffroy - La carte & les desserts de Pierrick Célibert.

N° 164 - Les recettes de Frédéric Coursol - La pâtisserie de Michel Galloyer - L'album de Rémy Giraud - La carte & les desserts de François Lachaux.

N° 165 - Les recettes et la pâtisserie de Meert Traiteur - L'album de Frédéric Bau - Le menu de fêtes de Raymond Rosso & de Bruno Puche.

N° 166 - Les recettes de Patrick Henrioux - La pâtisserie de Joffrey Lafontaine - L'album de Philippe Etchebest.

N° 167 - Les recettes d'Alain Ponty - La pâtisserie de Jean-François Arnaud & de Patrick Lasseigne - L'album de Michel Rochedy.

N° 168 - Les recettes de Jean-François Rouquette - La pâtisserie de Pierre Prévost - L'album de Philippe Gobet - La carte & les desserts de Davy Tissot.

N° 169 - Les recettes de Christian Delouvrier - La pâtisserie d'Arnaud Delmontel - L'album de Cyril Lignac - La carte & les desserts de Sébastien Cramard.

N° 170 - Les recettes de Didier Corlou - La pâtisserie de Daniel Rebert - L'album de Patrick Bertron - La carte & les desserts de Patrice Noël.

N° 171 - Les recettes d'Olivier Streiff - La pâtisserie de Pascal Hairabédian - L'album de Didier Elena - La carte & les desserts de Patrice Caillault.

N° 172 - Les recettes et la pâtisserie de l'Institut Paul Bocuse - L'album de Laurent Tarridec - La carte & les desserts de Christian Zanchetta.

N° 173 - La cuisine sous vide du CEPROC - La pâtisserie de Cyril Prud'homme - L'album d'Hélène Darroze - La carte & les desserts de Jérôme Nutile.

N° 174 - Les recettes de Jean-Marie Baudic - La pâtisserie de Philippe Bouvier - L'album de Clément Bruno - La carte & les desserts de David Enjalran.

N° 175 - Les recettes et la pâtisserie de Jean-Claude Vila et Franck Séguret - L'album de Philippe Da Silva - Les menus de fête de Stéphane Laurier et Fabrice Biasiolo.

N° 176 - Les recettes de Fabrice Vulin - La pâtisserie de Arnaud Visinoni - L'album de Gérard Garrigues - La carte & les desserts de Lionel Giraud.

N° 177 - Les recettes de Guy Lassausaie - La pâtisserie de Philippe Brétignière - L'album de Fernand et Franck Mischler - La carte & les desserts d'Éric Maïo.

N° 178 - Destination : l'Île Maurice, les recettes de Michael Scioli, Pramod Gobin et Nizam Peeroo - La pâtisserie de Thierry Gilg - La carte & les desserts de Julien Thomasson.

N° 179 - Destination : Venise, les recettes de Giovanni Ciresa, la pâtisserie d'Andrea Zanin - Les 1^{ers} rencontres internationales de la gastronomie - Les recettes de G. Countanceau - La carte d'O. Elzer.

N° 180 - Les recettes de François Adamski - La pâtisserie de Bernard Besse - L'album de Sébastien Gaudard - La carte d'Olivier Douet.

N° 181 - Les recettes de Michel Troisgros et Fabrice Salvador - La pâtisserie de Keiko Nagae - L'album de Yannick Alleno - La carte de Nicolas Isnard.

N° 182 - Les recettes du World Gourmet Summit à Singapour - La pâtisserie d'Éric Rubichon - L'album de C. Troisgros - La carte de F. Lefebvre.

N° 183 - Les recettes de C. Hamonou - La pâtisserie de F. Raimbault - L'album des frères Pourcel - La carte de F. Gilbert.

N° 184 - Les recettes de Patrick Bertron - La pâtisserie de Benoit Charvet - L'album de Christophe Moret - La carte de Nicole Fagegaltier.

N° 185 - Les recettes et la pâtisserie de Arnaud Poëtte et Lilian Bonnefoi - L'album de Christophe Adam - Le menu de fêtes de Franck Putelat.

N° 186 - Les recettes d'Antoine et É. Westermann - La pâtisserie de C. Devoille - L'album de J.-F. Piège - La carte de J.-B. Natali.

N° 187 - Les recettes de Fabrice Vulin, Jean-Marie Gueraische, Meryem Cherkaoui, Tahar Ait-Erami et de Richard Bourlon - La carte de Julien Trutet et d'Olivier Nasti.

N° 188 - Les recettes de Claude Le Tohic et la pâtisserie de Kamel Guechida à l'Atelier Joël Robuchon, Las Vegas - L'album de Jacques Maximin - La carte de Drouant.

N° 189 - Les recettes de Patrick Ogheard - La pâtisserie de Jean-François Foucher - L'album de Jean-François Rouquette - La carte de Serge Gouloumès.

N° 190 - Les recettes de Olivier Bellin - La pâtisserie de Christophe Roussel - L'album de Denis Franc - La carte de Guy Martin et Rémi Van Peteghem.

N° 191 - Les recettes de Michel Roth - La pâtisserie de Eddie Benghanem - L'album de Sébastien Bras - La carte de Jean-Michel Belin.

N° 192 - Les recettes de Stéphane Tournié - La pâtisserie de Stéphane Glacier - L'album de Franck Cerutti - La carte d'Éric Frechon et de Laurent Jeannin.

N° 193 - Les recettes de Didier Elena - La pâtisserie de Sébastien Leproux - L'album de Christophe Michalak - La carte de Thierry Seychelles.

N° 194 - Les recettes de Nicolas Le Bec - La pâtisserie de Jérôme Landrieu et Loïc Bret - L'album de Laurent Petit - La carte de Mo Bachir.

N° 195 - Les recettes de P. Espinat et la pâtisserie de Jean-Christophe Jeanson chez Lenôtre Réception - L'album de Jean-Georges Klein - La carte de Y. Conte.

N° 196 - Les recettes de Christian Le Squer et la pâtisserie de Nicolas Gras au Pavillon Ledoyen - L'album de Gérald Passédat - La carte de Jean-Denis Rieubland.

N° 197 - Les recettes de Christophe Roure - La pâtisserie de Patrick Roger - L'album de Gilles Marchal - La carte de Éric Mariottat.

N° 198 - Les recettes d'Éric Guérin et de Philippe Vételé - La pâtisserie de Laurent Duchêne - L'album d'Emmanuel Renaut - La carte de Éric Provost.

N° 199 - Les recettes de Mickaël Arnoult, de Boris Campanella, d'Alain Perrillat-Mercerot - Les recettes et les cocktails d'Olivier Gaugey et Olivier Deterne - L'album de Pierre Hermé - La carte de Pascal Auger.

N° 200 - Les recettes d'Anne-Sophie Pic & de Sophie Bise - La pâtisserie de Philippe Rigolot & de Franck Fleurance - L'album de Christophe Bacqué - La carte d'Alain Montigny.

numéros disponibles HORS PROMOTION

BON DE COMMANDE

à adresser à **Thuriès Gastronomie Magazine**
81170 Cordes sur Ciel - France

pour commander par tél. : 33 (0)5 63 56 16 06
par fax : 33 (0)5 63 56 49 26
par internet : www.thuriesmagazine.fr

Nom : Prénom :

Date de naissance : Profession :

Adresse :

Code Postal : | | | | | Ville :

Pays : Téléphone :

Adresse mail :

Je souhaite commander les n° suivants (port inclus) :

- France : soit x 9,90 € = €
- Europe : soit x 11,00 € = €
- DOM-TOM : soit x 13,50 € = €
- Autres pays : soit x 14,50 € = €

INSCRIRE LES NUMÉROS DANS LES CASES									

Montant total de ma commande : €

Mode de règlement :

Chèque (France uniquement) à l'ordre de la SARL SOPRESCO

Carte bancaire (Visa ou Eurocard-Mastercard)

N° carte bancaire :

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

cryptogramme | | | |

expire à fin : | | | 20 | | |

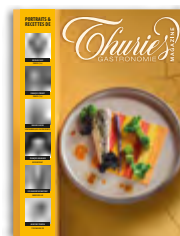
Fait le à

Signature obligatoire

En application de l'article 27 de la loi du 6 janvier 1978, les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont exclusivement communiquées aux destinataires la traitant. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de Thuriès Gastronomie Magazine. Vous pouvez vous opposer à ce que vos nom et adresse soient cédés ultérieurement.



N° 286 - Les recettes de Pascal Bastian - La pâtisserie de Jérémie Reisz - Que se passe-t-il à Paris avec Alexandre Furtado - Rendez-vous avec Arkadiusz Zuchmanski - En aparté : Pierre Mirgalet - Tea-time par Éric Vergne - L'Album de Michel Sarran.



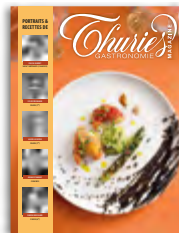
N° 287 - L'album et les recettes de Nicolas Sale - La pâtisserie de François Perret - Rendez-vous avec Dan Bessoudo - En aparté : François Granger - Tea-time par Sylvain Depuichaffray.



N° 288 - Les recettes de Gilles Tournadre - La pâtisserie de Clément Rouillé - Que se passe-t-il à Paris avec Alan Geam - Rendez-vous avec Tristan Robreau - En aparté : Yannick Lefort - Tea-time par Gilles Marchal - L'Album de Philippe Joannès.



N° 289 - Les recettes de Ronan Kervarec - La pâtisserie de Sébastien Nabaille - Que se passe-t-il à Paris avec Tomy Gousset - Rendez-vous avec André et Stéphane Rosier - En aparté : Richard Sève - Les desserts de Simon Pacary - L'Album de Jean-Luc Poujaudran.



N° 290 - Les recettes de Sylvestre Wahid - La pâtisserie d'Alexis Lecoivre - Rendez-vous avec Arnaud Tabarec - En aparté : Fabien Rouillard - Les desserts du Championnat de France du dessert - L'Album de Pascal Bardet.



N° 291 - Les recettes de Nicolas Masse - La pâtisserie de Jordane Stiée - Que se passe-t-il à Paris avec Jacques Faussat - Rendez-vous avec Christophe Hay - En aparté : Christian Vabret - Tea-time par Denis Matyas - L'Album de Jean Sulpice.



N° 292 - Les recettes de David Bizet - La pâtisserie de Maxime Frédéric - Que se passe-t-il à Paris avec Hubert Duchenne - Rendez-vous avec Frédéric Lalos - En aparté : Pascal Lac - Tea-time par Patrick Gelencser - L'Album de Daniel Boulud.



N° 293 - Les recettes de Christophe Aribert - La pâtisserie de Carole Lesquer - Rendez-vous avec Fabien Fage - En aparté : Jean-François Girardin - Tea-time par Stéphane Romeur - L'Album de Bruno Oger.



N° 294 - L'album & les recettes de Gérald Pas-sédât - Rendez-vous avec Christian Tétedoie & Christophe Tuloup - En aparté : Jean-Marc Doucet - La pâtisserie de Xavier Brignon.

OFFRE SPÉCIALE

l'écrin 15,00 €

tarif France métropolitaine
offre valable jusqu'au 28 février 2018



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 15,00 € au lieu de 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 20,00 € au lieu de 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 22,00 € au lieu de 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 24,00 € au lieu de 27,90 €

POUR COMMANDER, VOIR PAGE 111

Notre prochain
numéro 296
janvier-février 2018



L'album de
Éric Frechon

Hôtel Le Bristol à Paris (8^e)

Les recettes de
Christopher Hache
Les desserts de
Jérôme Chaucesse

Hôtel de Crillon à Paris (8^e)

Que se passe-t-il à Paris..?
Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani

La Table du 11 à Versailles

Rendez-vous avec
Thomas Morel

Le Pavillon des Boulevards
à Bordeaux

En aparté
Christophe Adam
L'Éclair de Génie à Paris

Tea-time
Nicolas Paciello
Hôtel Prince de Galles
à Paris (8^e)

L 13681 - 295 - F: 9,90 € - RD



BELG. LUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS

IMPRIMÉ
EN FRANCE

