



PAUL BOCUSE

COLLONGES-AU-MONT-D'OR



FANNY REY

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



JONATHAN WAHID

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



PATRICK GAUTHIER

SENS



ÉLIE CAZAUSSUS

TARBES



MAXIME OLLIVIER &
ALEXANDRE VERRIER

ISSY-LES-MOULINEAUX

Churries

MAGAZINE

GASTRONOMIE





La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion,
Formations professionnelles
en arts culinaires et pâtisserie

Centre de Formation
DLIDIN DUCASSE
ARGENTEUIL

École Nationale
Supérieure de Pâtisserie
DUCASSE & THURIÈS
YSSINGEUX

École de Cuisine
DLIDIN DUCASSE
PARIS

ducasse-education.com



DUCASSE
EDUCATION

MONSIEUR PAUL...



Si de nos jours, il est très valorisant d'exercer le métier de cuisinier, c'est à Paul Bocuse que nous le devons, à son professionnalisme et à son charisme international.

Si les cuisiniers d'aujourd'hui sont sortis de leurs cuisines et sont devenus des rock stars médiatiques, c'est à Monsieur Paul que nous le devons, à son aura et à son bagou légendaire.

Si nous, Meilleurs Ouvriers de France, sommes si fiers d'arborez le col tricolore, c'est encore à Paul Bocuse que nous le devons, à son amour pour la France et à son goût de l'excellence.

Si la gastronomie française est au firmament de la cuisine mondiale, c'est à Paul Bocuse, le Pape de la cuisine française que nous le devons.

Autant de raisons qui expliquent pourquoi Monsieur Paul fait l'unanimité dans le monde de la gastronomie.

Rappelons aussi que selon un sondage international, les deux Français les plus connus et les plus cités dans le monde seraient le général de Gaulle et Paul Bocuse.

Son restaurant, « cathédrale culinaire » qu'il a su ériger au fil des années, constitue un conservatoire des traditions et reste toujours fidèle à la cuisine de son maître, Fernand Point.

Au-delà des modes et des tendances, mais bien dans la pure tradition de la bonne cuisine française, orchestrée par des experts Meilleurs Ouvriers de France, l'Auberge du Pont de Collonges ne peut être comparée à aucune autre, tout simplement parce qu'elle est unique et ses plats en sont devenus mythiques : *La soupe aux truffes noires V.G.E.*, *Les filets de sole Fernand Point*, *Le rouget barbet en écailles de pomme de terre croustillantes*, *La volaille de Bresse en vessie « Mère Fillioux »*...

Oui, la cuisine française ne serait pas ce qu'elle est dans le monde sans Paul Bocuse : cette notoriété a profité, profite et profitera à tous les professionnels français pour de longues décennies.

Le tonnerre d'applaudissements des plus de 1500 chefs rassemblés dans la cathédrale de Lyon le 26 janvier dernier (jour de ses obsèques) rendait un dernier hommage à celui à qui la cuisine française doit tant !

À travers ce magazine qui lui est particulièrement consacré, avec mon équipe, nous avons souhaité rendre honneur à notre grand illustre Paul Bocuse.

• SOMMAIRE •



8 • L'album de
PAUL BOCUSE
COLLONGES-AU-MONT-D'OR



40 • Les recettes de
FANNY REY
L'AUBERGE DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

54 • Les desserts de
JONATHAN WAHID
L'AUBERGE DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



66 • Rendez-vous avec
PATRICK GAUTHIER
LA MADELEINE
À SENS



82 • Les desserts de
JULIEN OCHANDO
GRAND HYATT CANNES -
HÔTEL MARTINEZ
À CANNES



92 • En aparté
ÉLIE CAZAUSSUS
À TARBES



98 • La pâtisserie de
MAXIME OLLIVIER
& ALEXANDRE VERRIER
VERSION ORIGINALE
À ISSY-LES-MOULINEAUX



104 • La technique sucrée
du mois par
JÉRÉMY DELTEIL
ENSP À YSSINGEAUX
La ganache

IMPRIMÉ EN FRANCE

RETROUVEZ-NOUS SUR
le salon Égast
du 18 au 21 mars 2018
au Parc des expositions
de Strasbourg

égast 2018
salon professionnel
Stand B 123 - Hall 7



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

Photo de couverture : © Fred Durantet

Ce numéro comporte un encart
jeté sur la diffusion aux abonnés



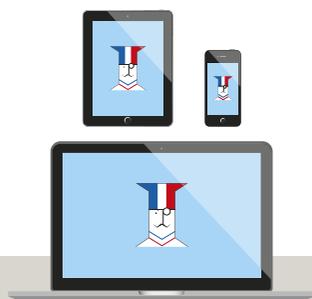
À la table des grands chefs.

Envie d'innover et de se réinventer. D'une intuition, une nouvelle vision du café est née. Élément indispensable pour ceux qui font du goût une vraie culture, chaque assemblage Lavazza est la synthèse d'une recherche continue de l'excellence. C'est pour cela que nous sommes aujourd'hui présents dans les plus belles tables comme celles de nos chefs ambassadeurs Richard Toix, Denny Imbroisi, Simone Zanoni, Vivien Durand, Lionel Giraud, Beatriz Gonzalez et Yannick Tranchant.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LA RECETTE DE
**MAXIME OLLIVIER &
ALEXANDRE VERRIER :**
Saint-Honoré lingot



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

ENTRÉES

- p. 28 - Soupe aux truffes noires, Valéry Giscard d'Estaing
- p. 42 - Brandade croustillante panée d'encre de seiche, aioli provençal / Coquillages de Méditerranée, racine de raifort frais, huile d'olive de la vallée des Baux
- p. 43 - Maquereau à la tranche à cru, fine gelée d'un jus de crabe vert vivifié de safran et d'anis / Voile de homard bleu au naturel, beurre battu au trèfle du jardin
- p. 44 - Chèvreerie de Châteaurenard cuisinée aux algues, lait de soja craquant
- p. 68 - Huîtres en gelée
- p. 69 - Carpaccio de Saint-Jacques
- p. 70 - Trilogie de champignons des bois

POISSONS

- p. 29 - Loup de la Méditerranée en croûte
- p. 30 - Rouget en écailles de pomme de terre
- p. 45 - Rouget de roche aux algues, petits pois, riz de Camargue soufflé, bisque de ses arêtes

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 47 - Saint-Jacques de plongée, « pincés à linge » version 2018
- p. 48 - Araignée de casier, crémeux des têtes battues à la chair de citron, herbes fraîches de mon jardin
- p. 51 - Langoustines bretonnes, caviar d'Aquitaine, bouillon marin infusé aux herbes de la garrigue

VIANDES

- p. 52 - Agneau des Alpilles, légumes en amertume, gingembre et betterave

VOLAILLES

- p. 31 - Poularde en vessie

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 32 - Gâteau Président de Maurice Bernachon
- p. 33 - Tarte tatin
- p. 71 - La madeleine de l'atelier de la Madeleine
- p. 88 - En texture de chocolat noir à 80 %
- p. 90 - Contraste des chocolats noirs, intense et amertume
- p. 102 - Tarte exotique
- p. 104 - L'originale fraise rhubarbe
- p. 106 - Éclair chocolat à notre façon
- p. 110 - Aveline

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 56 - La forêt noire, fumée au thym sauvage des Alpilles
- p. 59 - La Chocolaterie de l'Opéra glacée aux calissons de Saint-Rémy
- p. 60 - Les clémentines de Corse, confit de butternut, aneth
- p. 63 - Millefeuille moderne, caramel & fleurs d'anis
- p. 64 - Pomme d'amour, comme l'aime Fanny
- p. 72 - Aspic de fruits
- p. 74 - Ananas passion
- p. 84 - La rencontre de la fleur de cerisier en fraîcheur
- p. 86 - « La planète »... Délicat au parfum de fleur de cerisier en alliance avec la framboise et le pamplemousse rose

CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 100 - Origami

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 108 - La ganache



Présente
R. Sara Spina
Park Plaza Westminster Bridge, Londres.



R. Sara Spina est née à Oria dans le Sud de l'Italie (région des Pouilles) en 1986. Elle a étudié la cuisine durant 5 ans puis a démarré sa carrière professionnelle en restauration. Elle s'est rapidement tournée vers la pâtisserie, qui lui permet d'associer différentes passions (création, design, sens artistique). Au cours de ses études elle a eu l'occasion de réaliser une mission sur Londres. Elle s'est ensuite installée définitivement sur Londres. Un poste en hôtellerie lui a permis de déclencher sa carrière en pâtisserie. Elle a alors enchaîné plusieurs postes et formations dans ce domaine (formation chocolat à l'école Cast Alimenti notamment). Elle a par la suite collaboré à l'ouverture du Park Plaza Westminster Bridge London. Elle officie dans cet établissement depuis 8 ans à ce jour.



Sa recette : **Floral Citrus**

Recette élaborée pour 50 portions.

1. Mousse thym bergamote

2 kg	Mascarpone
250 g	Sucre (1)
2 kg	Crème fraîche épaisse
250 g	Sucre (2)
250 ml	Eau
1800 g	Chocolat blanc
2 kg	Fruit'Purée Bergamote Capfruit
200 g	Thym
36	Feuilles de gélatine
1 kg	Crème fraîche épaisse

Laisser infuser la purée de bergamote et le thym pendant une nuit. Mettre dans un mixeur le mascarpone et la première quantité de sucre ; fouetter. Remuer pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'un mélange lisse ; ajouter la bergamote déjà tamisée. Dans un fait-tout, faire bouillir l'eau, la deuxième quantité de sucre et 1 kg de crème fraîche épaisse. Dissoudre la gélatine dedans. Mélanger le tout et incorporer le chocolat blanc. Passer tout ce mélange au mixeur, en continuant de remuer. A la fin ajouter le reste de crème fraîche épaisse.

2. Insert de fraise mara des bois

1 kg	Fruit'Purée Fraise Mara des Bois Capfruit
140 g	Sucre
6	Feuilles de gélatine

Tempérer la gélatine dans de l'eau glacée. Faire bouillir la purée de fraise et le sucre, dissoudre la gélatine dedans et mettre le tout dans un moule en forme de cœur pour l'utiliser à l'intérieur de la mousse.

3. Pâte de fruit citron

1500 g	Fruit'Purée Citron jaune Capfruit
105 g	Sucre blanc
300 g	Glucose
30 g	Pectine jaune
20 g	Acide tartrique
QS.	Eau

Mélanger l'acide tartrique avec de l'eau dans un petit bol jusqu'à la dissolution complète du mélange, puis mettre de côté. Mettre le sucre en poudre (blanc) et la pectine dans un bol, bien mélanger et mettre de côté. Mettre le glucose et la purée dans une casserole et porter à ébullition. Pendant l'ébullition, fouetter la pectine et le sucre pour éviter les grumeaux. Atteindre 63° BRIX (107 °C) tout en fouettant continuellement. Une fois la purée prête, la retirer du feu et ajouter l'acide tartrique. Étaler ensuite dans un moule en acier rectangulaire et laisser reposer toute la nuit

4. Citron mariné

600 g	Eau
420 g	Vinaigre
200 g	Sucre en poudre
8	Citrons en tranches de 2 cm

Faire un sirop de sucre avec l'eau, le vinaigre et le sucre en poudre. Lorsque le sirop est froid, ajouter le citron en tranches dans le liquide et laisser mariner pendant au moins 5 jours.

5. Fraise Narelaka

800 g	Fruit'IQF Fraise des bois Capfruit
	Glucose
40 g	Chocolat blanc
1320 g	Crème fraîche épaisse
1600 g	Gélatine
24 g	

Porter à ébullition dans une casserole les fraises et le glucose, ajouter la gélatine. Faire fondre le chocolat jusqu'à une température de 45 °C. Mélanger ensuite avec les fraises, ajouter la crème et mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et joli.

6. Croustillant séché fraise yaourt

60 g	Fraise séchée
30 g	Yaourt séché
4 g	Riz soufflé
70 g	Chocolat blanc
26 g	Beurre de cacao
2 g	Sel

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat, puis laisser refroidir jusqu'à 30 °C. Dans un autre bol, mélanger le reste des ingrédients et à l'aide d'une maryse, mélanger le chocolat à l'intérieur.

7. Biscuit croustillant

350 g	Beurre
350 g	Chocolat blanc
150 g	Sucre glace
140 g	Eau
900 g	Farine
300 g	Farine d'amandes
200 g	Grué de cacao

Mettre dans un mixeur le beurre avec un chocolat fondu à 35 °C, ajouter les deux farines ; mélanger avec une spatule et à la fin ajouter le sucre glace et l'eau à température ambiante. Ajouter le grué de cacao. Étaler sur du papier parchemin, 1,5 cm par feuille. Faire cuire à 170 °C pendant 10 à 12 minutes.

8. Bonbon diamant cœur

	Ganache
190 g	Eau
103 g	Huile d'olive vierge extra
60 g	Glucose
630 g	Chocolat Opalys
	Gel de basilic
100 g	Jus de citron
50 g	Eau
100 g	Sucre
2 g	Pectine
10	Feuilles de basilic

Faire chauffer le chocolat à 40 °C, ajouter l'huile d'olive, le glucose, l'eau et ramener à 35 °C. Mixer avec le batteur à main.

Laisser le basilic infuser dans l'eau, passer au chinois et ajouter au sucre avec la pectine et le citron, porter à 103 °C.

Réaliser un bonbon de chocolat (cœur basilic + ganache + enrobage chocolat rouge).

Montage et finition

Dresser la mousse thym bergamote dans des moules de forme ovale. Ajouter l'insert de fraise mara des bois (préablement moulé). Laisser reposer 24H au congélateur. Lorsque la mousse est prise, démouler et glacer (glaçage jaune). Déposer la base de biscuit croustillant sur une assiette et ajouter la mousse sur le dessus. Dresser la ganache de fraise Narelaka en décor. Décorer l'assiette de pâte de fruit citron, petits morceaux de citron confit, croustillant séché fraise-yaourt, petits diamants de sucre.



Fruit'Purée Bergamote Capfruit

La bergamote est un agrume à chair vert pâle, recouvert d'une peau jaune, lisse et épaisse à maturité. Principalement cultivé en Calabre, le fruit est utilisé, pour l'huile de son écorce, en parfumerie et dans l'agroalimentaire. Le jus offre un arôme fruité très puissant et caractéristique. Capfruit vous propose la Fruit'Purée Bergamote non pasteurisée et sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, comme l'ensemble de la gamme Agrumes.



© Stéphane de Bourgies / Flammarion

L'ALBUM DE Paul Bocuse

PAR MARTINE OCCHIPINTI

Le Restaurant Paul Bocuse, Collonges-au-Mont-d'Or

QUELQUES DATES

Le 11 février 1926

Naissance de Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or, à une dizaine de kilomètres de Lyon. Dans la maison où se trouve aujourd'hui son restaurant étoilé.

1941

Apprenti cuisinier chez Claude Maret. Restaurant La Soierie à Lyon.

1944

Engagé volontaire dans la 1^e DFL-BM-24. Il sera blessé au cours d'un combat.

1945

Il participe au défilé du 18 juin sur l'avenue des Champs-Élysées.

1946

La Mère Brazier - Col de la Luère. Commis de cuisine.

1950

La Pyramide - Vienne, Commis de cuisine
Chef : Fernand Point.
Paul Bocuse travaillera longtemps auprès de Fernand Point. En tout, huit années entrecoupées par un séjour à Paris, auprès de Gaston Richard, chef au Lucas Carton.

1958

Arrivée de Paul Bocuse dans l'entreprise familiale, L'Hôtel du Pont de Collonges.

Quelques mois plus tard :
1 étoile au guide Michelin

1959

Décès de Georges Bocuse, son père.

1961

Obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France.

1962

2 étoiles au guide Michelin.

1965

3 étoiles au guide Michelin.

1975

Le Japon.
Il est conseiller auprès des restaurants *Rengaya* à Tokyo.
Il assure également une fois par an des cours de cuisine française à l'École hôtelière *Tsuji* de Osaka.

1979

Bocuse ouvre une brasserie au Japon. Sept autres suivront, toutes dirigées par le Japonais Hirotsu Hiramatsu et elles devraient continuer, au-delà de sa mort, à porter le nom de Paul Bocuse.

1980

Ouverture des premiers corners « *Paul Bocuse* » dans les magasins *Daimru* du Japon.
Ouverture également de boulangeries-pâtisseries et points de vente de produits d'épicerie fine portant son label, plus une grande variété des vins français.

1982

Les États-Unis.
Ouverture du Pavillon de France à *Epcot Center*, dans le cadre de *Disneyworld* à Orlando. Avec ses amis Roger Vergé et Gaston Lenôtre.

1983

Départ pour Rio.
Il sera conseiller auprès du restaurant Le Saint-Honoré de l'hôtel Meridien.

De 1983 à 1990

Paul Bocuse présidera l'association Euro-Toques, laquelle regroupe plus de trois mille cuisiniers en Europe.

1984

Conseiller culinaire pour la compagnie d'aviation colombienne *Avianca*.

1987

Il crée le Bocuse d'Or.
Le trophée est attribué tous les deux ans à Lyon, lors du SIRHA.

1989

Président d'honneur de l'École des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie d'Écully. L'École, reconnue à l'international, est située dans la banlieue de Lyon, dans un magnifique château.

Président du concours Les Meilleurs Ouvriers de France pour la section cuisine-restauration.

1994

Il ouvre sa première brasserie *Le Nord* à Lyon. Bien d'autres ouvertures suivront.

1995

Ouverture de la *Brasserie Le Sud* à Lyon. D'autres brasseries suivront.

1996

Il fait partie des cuisiniers officiels du Sommet international du G7 réunissant les sept pays les plus industrialisés à Lyon.

2004

Inauguration de la Fondation Paul Bocuse destinée à la transmission du patrimoine et du savoir-faire culinaire.

2007

Ouverture de huit brasseries et restaurants au Japon, en partenariat avec le groupe Hiramatsu.

2008

Ouverture de L'Ouest Express - Vaise à Lyon.
Restauration rapide.
Trois autres ouvertures suivront.

2011

Ouverture de la Résidence hôtelière « *Dock Ouest* » à Lyon.

2013

Ouverture du restaurant *Marguerite* à Lyon.

2016

Ouverture du *Comptoir de l'Est* à Lyon. →

En 1990, des journalistes blagueurs laissent entendre à Paul Bocuse qu'il va recevoir les palmes académiques. Bocuse les attend, sûr de lui. Sur cette photo, l'uniforme est usurpé, mais les décorations sont authentiques et les volailles de Bresse sont bien de Bresse.



DISTINCTIONS ET RÉCOMPENSES

1945

Suite à ses faits d'arme lors de la Seconde Guerre mondiale, il est décoré de la Croix de guerre 1939-1945.

1961

Meilleur Ouvrier de France.

1975

Il est fait Chevalier de la Légion d'honneur par Valéry Giscard d'Estaing.

1987

Officier de la Légion d'honneur. Il est décoré par Jacques Chirac.

1991

Il entre au musée Grévin.

1993

Officier dans l'ordre national du Mérite.

1994

Paul Bocuse reçoit le titre du College of Diplomates Salute to Excellence Awards à Chicago.

1994-1995

Paul Bocuse représenté sur la Fresque des Lyonnais...

En trompe l'œil, la Fresque, peinte sur une façade aveugle de 800 m² par le collectif d'artistes CitéCréation, met en scène l'abbé Pierre, les frères Lumière, Saint-Exupéry, et même l'empereur Claude...

Le rez-de-chaussée était réservé aux personnages contemporains originaires de Lyon. L'on y voit Paul Bocuse aux côtés de Frédéric Dard.

2000

Commandeur dans l'ordre national du Mérite à New York.

2004

Commandeur de la Légion d'honneur. L'insigne lui est remis par Jean-Pierre Raffarin.

2006

Les Halles de Lyon sont rebaptisées Halles de Lyon Paul Bocuse.

2010

Le pont de Collonges-au-Mont-d'Or est baptisé à son nom.

2011

Titre de « Cuisinier du Siècle » par le Culinary Institute of America de New York.

2015

Grand Officier dans l'ordre national du Mérite.

En 2015, une seconde fresque géante représente Paul Bocuse sur le mur d'un immeuble situé face aux Halles de Lyon-Paul Bocuse.

Le 20 mai 2016

Ordres du Soleil Levant.

Les Insignes japonaises lui furent remises dans son Auberge par monsieur l'Ambassadeur Yoichi Suzuki. Au Japon, il était considéré comme étant le premier chef à avoir mis en avant la cuisine japonaise. Le gouvernement japonais le remerciait également pour l'accueil qu'il avait toujours su réserver aux jeunes cuisiniers japonais reçus dans ses cuisines.

Une rose dédiée à Paul Bocuse



De l'art floral à l'art culinaire il n'y avait qu'un pas et un rosier à créer. La famille Guillot, qui avec ses six générations de rosiéristes a quelques analogies avec la famille Bocuse, a franchi le pas. Le rosier Générosa Paul Bocuse est ardent et vigoureux (il ne pouvait en être autrement !) et ses roses diffusent un doux parfum de melon, cerise et thé vert.



Paul Bocuse



Soixante-quinze ans de carrière...

Soixante ans de trois étoiles...

Une longévité exceptionnelle dans la profession.

On a tout dit, tout écrit sur Paul Bocuse.

« *Le Doyen des cuisiniers, le Pape de la cuisine, Le Cuisinier du siècle...* »

Les superlatifs se superposent... Et effectivement, Paul Bocuse, c'était tout ça.

Il aimait la quenelle de brochet, le loup en croûte, la volaille de Bresse et la côte de veau... Il aimait la cuisine « *avec des os et des arêtes* », et il a, avec conviction, de tout son cœur et avec son immense talent perpétué le *nec plus ultra* de la cuisine lyonnaise.

La cuisine lyonnaise...

Elle prend ses sources dès l'Antiquité et se propage dans toute l'Europe au Moyen Âge. L'humaniste Érasme est un fan et Rabelais s'en inspire pour écrire *Gargantua et Pantagruel*.

Ensuite, elle rayonne avec les mères, excellentes cuisinières, lesquelles petit à petit transforment une cuisine populaire en une cuisine raffinée.

Enfin, en 1935, Curnonsky, séduit par cette ville gourmande et enthousiasmé par la cuisine de la mère Brazier dont il loue « *la perfection simple* », donne à Lyon le titre de « *Capitale mondiale de la gastronomie* ».

La mère Brazier devient l'emblème de Lyon et de la cuisine lyonnaise. Ses

recettes font le tour du monde, attirent les fins gourmets, et Édouard Herriot, alors maire de Lyon, dit à qui veut l'entendre, « *elle fait plus que moi pour la renommée de la ville* ».

Puis arriva le jeune Bocuse... Justement, il fait ses classes chez la mère Brazier, puis chez Fernand Point. Et si Fernand Point fut son « *pygmalion* », son inspiratrice fut la mère Brazier.

Paul Bocuse, petit à petit, bâtit sa légende et devient, à son tour, l'emblème international de la cuisine lyonnaise.

Le succès est immense, et partout où il va, Paul Bocuse fait son show. L'art de la gastronomie devient un spectacle. Son nom se répand comme une traînée de poudre sur la planète entière et les fines gueules du monde entier trouvent le chemin qui mène à Collonges.

Pourquoi un tel succès ?

Bien sûr, Paul Bocuse était un grand cuisinier, un visionnaire, un entrepreneur chevronné, un homme généreux... nous pourrions prolonger la liste et dresser un portrait type du cuisinier parfait. Pour autant, ce n'est ni la perfection ni l'excellence qui déplacent les foules. Le charme est ailleurs.

Bocuse était un séducteur...

Et séduire, « *c'est avoir l'audace d'être soi* ». Encore faut-il avoir le talent d'être soi... Ce talent, Bocuse l'avait en lui. →



© Fred Durantet

Toujours la même salle, perpétuellement rénovées. Un jour Paul Bocuse a décidé de ne plus toucher à la décoration. D'ailleurs pourquoi changer ? Le Restaurant Bocuse est comme une photo prise sur le vif, et c'est pour cet instantané que les clients accourent du monde entier.

Qui était Bocuse ?

Un joueur, un joyeux drille. Un compagnon de route amical, généreux et entraînant ses amis toujours vers le haut.

Sa présence ne passait pas inaperçue. Et il le savait. Il était à l'aise partout et en toutes circonstances, il avait le goût du spectacle et il savait se mettre en valeur. Tout en restant authentique. C'était là son secret : il était doté d'une grande intelligence émotionnelle.

L'une de ses plus belles réussites...

Il a radicalement renversé l'ordre des choses qui confinait ses confrères dans leur rôle de cuisinier. Lorsqu'il s'exportait au Japon, puis aux États-Unis, puis dans le monde entier, ses amis chefs faisaient partie du voyage.

Paul Bocuse offrait à ses amis ce que le monde lui offrait.

Et sous son impulsion, les cuisiniers rentraient dans le royaume des stars.

Pourquoi le sort des cuisiniers résonnait-il profondément en lui ?

Sans doute parce qu'il débuta dans le métier à une époque où dans les cuisines régnaient des atmosphères dignes d'un roman à la Zola. Sans doute aussi parce qu'il a vu la santé de son père se détériorer par l'alcool et qu'il l'a vu mourir « à petit feu ».

Bocuse disait, « *le soleil des cuisiniers, c'était le porto, ils ne dessoûlaient jamais. Toute la journée, ils se tenaient à la barre des fourneaux pour rester droits, ils avaient les pieds plats et les jambes gonflées par la*

chaleur à cause des gaines qui passaient en sous-sol ».

Et ce qui l'attristait par-dessus tout, il le résumait en ces quelques mots, « *la figure connue à l'époque, c'était le maître d'hôtel ou le propriétaire, pas le chef.* »

Dans son livre *Monsieur Paul et les autres*, Jean-François Mesplède relate :

« *Bocuse n'a jamais oublié que dans les années trente, bien avant de racheter l'Hôtel du Pont à ses beaux-parents en 1937, son père Georges Bocuse était chef de cuisine chez la veuve Déan à Lyon. Et que si la maîtresse de maison, toujours joliment vêtue, paraissait volontiers devant ses clients, le paternel avec son tablier bleu ressemblait à un plongeur, ignoré et parfois humilié.* »

La Revanche d'un cuisinier

Paul Bocuse lui, tous les matins, enfilait sa veste blanche, nouait son tablier et coiffait sa toque plus haute que les autres, faite sur mesure... Sur sa veste était brodé son nom suivi du mot « France ». Un nom et un pays qui, à force de parcourir les cinq continents, ont résonné dans le monde entier. Et celui pour qui le centre du monde se situait à Collonges-au-Mont-d'Or est devenu une icône internationale.

Bocuse n'est plus... nous avons voulu lui rendre un hommage à travers cet article...

Un article qui, en quelques paragraphes, va tenter de vous présenter le parcours non pas d'un cuisinier parfait, mais de Paul Bocuse, cuisinier de son état.

Car de tous les feux dont il a disposé pour offrir le meilleur du meilleur, c'est le feu de

l'éloquence qui l'a élevé tout en haut du hit-parade des cuisiniers.

S'il avait été comédien, sans doute aurait-il reçu tous les César, les Oscars. S'il avait été menuisier, la terre entière se serait penchée sur ce beau métier qu'est la menuiserie.

Et lorsqu'il a appris que le *Times* le classait parmi les soixante personnes qui comptent le plus dans le monde, Paul Bocuse a réagi à travers ces deux phrases magistrales :

« *Je suis très flatté. Il y a un mécano qui est devenu Ferrari, un curé qui est devenu pape et un cuisinier qui est devenu Bocuse.* »

Pour rédiger cet article, nous avons ouvert le livre *Monsieur Paul et les autres* que lui a consacré Jean-François Mesplède. Un livre plein d'émotions.

Nous nous sommes penchés sur l'ouvrage *Paul Bocuse, le Feu sacré* coécrit avec Ève-Marie Zizza-Lalu, la fille de Patricia (la dernière compagne de monsieur Bocuse). Un livre autobiographique, aux mille découvertes.

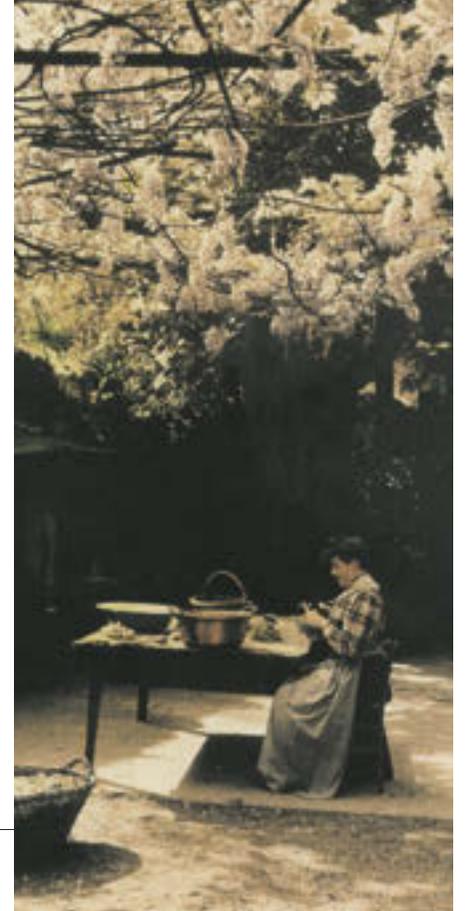
Nous avons fait appel à nos souvenirs de lectures, d'interviews, de moments passés en sa compagnie lors d'un dîner ou d'une rencontre...

Puis nous avons essayé de retracer en quelques paragraphes le parcours d'un cuisinier hors normes qui, parfois dans la démesure (mais dans tous les grands personnages il y a de la démesure), s'est créé un destin, a rendu hommage à la France, à son terroir, et a fait rayonner la gastronomie française dans le monde.



1905. Une belle clientèle vient de Lyon pour déguster la cuisine de Joseph, le grand-père de Paul. Joseph se tient debout avec sa femme Marie, torchon sur l'épaule.

1897. Marie Bocuse prépare des confitures dans la cour du restaurant. Un cliché historique réalisé par Louis Lumière.



La saga des Bocuse...

C'est l'histoire d'une famille qui nous fait reculer de près de trois siècles : jusqu'en 1765. Bien avant la Révolution française !

Michel Bocuse...

Le premier Bocuse connu, c'est Michel. Il était meunier en bord de Saône et son épouse cuisinait fritures, cochonnailles ou fromages pour les mariniers du fleuve et les paysans du coin. Michel a un fils : Nicolas.

Nicolas Bocuse...

Il est également meunier-aubergiste, mais aussi vigneron. Nicolas a un fils : Jean-Noël.

Jean-Noël Bocuse

Cuisinier et soldat de l'Empire. Jean-Noël donne naissance à Nicolas II.

Nicolas II...

C'est à cette époque, en 1840, que le moulin familial est démoli en prévision de la construction de la ligne PLM reliant Paris-Lyon à Marseille. Exproprié, Nicolas achète une ancienne dépendance du domaine de

Roche-Bozon appartenant aux moines de l'Île Barbe. Il en fait un restaurant : le *Restaurant Bocuse*.

Pierre, le fils de Nicolas II prend la succession de son père.

Le *Restaurant Bocuse* gagne en notoriété. Il devient le rendez-vous des fines bouches venues par bateau sur l'Île Barbe. Pierre a un fils : Joseph.

Joseph épouse Marie. Le *Restaurant Bocuse* est désormais célèbre et Marie est fort belle, elle fut d'ailleurs prise en photo par Louis Lumière.

En fiacre, arrivent les demi-mondaines accompagnées de beaux messieurs.

Y eut-il un monsieur indélicat ? Nul ne saurait l'affirmer, hormis peut-être Paul Bocuse (notre Paul Bocuse) qui disait à propos de sa grand-mère, « *Marie avait le feu là où il n'était pas séant de l'avoir* ».

Toujours est-il qu'en 1921, (1924 ?) Joseph Bocuse, pris d'une colère (style crise de jalousie), vend le restaurant.

Les murs, le fonds et même le nom Bocuse deviennent la propriété d'un Russe nommé Borissof.

Joseph et Marie ont un fils, Georges (futur père de Paul).

Georges...

Après un apprentissage à Lyon, Georges fait ses classes dans les plus grandes brigades de l'après-guerre : l'*Hôtel de Paris* à Monte Carlo, l'*Impérial* à Menton et le Royal à Évian où il rencontre Fernand Point qui deviendra un précieux compagnon de route.

Georges Bocuse rencontre et épouse Irma Roulier dont les parents restaurateurs avaient quitté leur Haute-Savoie pour acheter l'*Hôtel du Pont* situé à quatre cents mètres du *Restaurant Bocuse* qui, rappelons-le, n'appartient plus à la famille.

En 1936, à son retour en région lyonnaise, Georges Bocuse n'a donc d'autre choix que de reprendre l'*Hôtel du Pont* de ses beaux-parents qu'il achètera quelques années plus tard et deviendra l'*Auberge du Pont de Collonges*.

Georges et Irma ont un fils : Paul ! →



Georges et Irma Bocuse lors d'un voyage.



Quand Paul Bocuse était encore un bébé.

Paul Bocuse

Enfant unique, Paul Bocuse est né le 11 février 1926, au deuxième étage de *L'Auberge du Pont de Collonges*, dans une chambre qu'il a occupé toute sa vie, jusqu'à son dernier souffle, à l'âge de 91 ans. Avec la Saône à portée de main.

La Saône

« Cette belle rivière où j'ai passé une grande partie de mon enfance. »

Où qu'il aille, Paul Bocuse la portait dans son cœur, *« quel que soit le pays dans lequel je me trouve, je regarde toujours, avant de me coucher, dans quel sens coule la Saône »*.

L'Enfance

Une enfance hors du temps...

L'Auberge se remplissait à la belle saison, surtout les dimanches. L'hiver, elle se retrouvait isolée, et les Bocuse vivaient très proches de la nature, se nourrissant du produit de la chasse et de la pêche.

L'École...

Entre le petit Paul et l'école, point d'affinités. Alors, il passe des heures à gambader dans la campagne, chassant le gibier. Ou au bord de la Saône, à l'affût d'un brochet ou d'un goujon prêts à mordre à l'hameçon.

Pour se faire pardonner ses oublis (ou ses absences), il offrait au curé et à l'instituteur quelques écrevisses, brochets ou gibier.

Mais on ne négociait pas avec l'instituteur monsieur Sornet. Peu importe le goujon ou l'écrevisse, ce dernier n'hésitait pas à utiliser sa main de bois pour corriger le jeune garçon. *« Rien n'y faisait, j'avais la tête dure »*, se souvenait Paul Bocuse.

Irma, qui ne rigolait pas avec les études, envoya son fils en pension, à Saint-Louis, un établissement bien connu à Lyon. Il y restera jusqu'à ses quatorze ans.

Une enfance tranquille...

Une enfance choyée et initiée aux rouages de la cuisine par Georges, le papa. L'on raconte que dès sa huitième année, le jeune Paul maîtrisait parfaitement la cuisson des rognons de veau au madère.

Pour autant...

La voie du petit Paul n'était pas toute tracée. Non, il n'avait pas le feu sacré. Pas à cette période, en tout cas, ou alors il l'ignorait. En 1988, lors d'une interview, il nous confiait, *« je ne sautais pas sur les casseroles ! »*. Et puis la Seconde Guerre changea le cours des choses.

La Guerre

Paul a treize ans lorsque son père est mobilisé. Irma passe derrière les fourneaux, et lui, il devient l'homme de la maison. Le jour, il chasse le canard, le lièvre, les grives... La nuit, il laisse subrepticement glisser sa barque sur la Saône. Les filets fixés à

l'avant de l'embarcation se remplissent de brochets et de goujons. Paul Bocuse nous racontait qu'un soir : *« Avec mon père démobilisé pour quelques mois, le poisson fut pêché en telle abondance que la barque fut sur le point de couler ! »*.

L'Apprentissage...

À l'âge de seize ans, Paul Bocuse entre en apprentissage chez Claude Maret au restaurant *La Soierie* à Lyon.

« La France était alors rationnée, se souvenait Paul Bocuse. La Soierie, c'était ce que nous appelions à l'époque un restaurant de marché noir. »

Il apprend à tuer et à débiter le cochon et le veau. Des abattages clandestins et des animaux pour lui presque de compagnie... Une période cauchemardesque, parce que, ces bêtes-là, Bocuse les aime tout simplement.

Alors, le soir, après le service, parfois il rentre chez lui, reste un moment auprès de ses parents puis repart, sous un ciel étoilé. Le matin, il reprend très tôt le service.

Une guerre qui s'éternise...

Les jeunes Français sont appelés à travailler dans les camps de travail en Allemagne. Les Bocuse envoient aussitôt leur fils se cacher chez des amis à Saint-André-de-Corcy où il participe aux travaux des champs et à l'élevage de la volaille de Bresse. Une volaille avec laquelle il nouera des liens très forts.



Pêche et braconnage ont toujours fait partie de la culture familiale. Paul est accompagné d'un camarade que l'on surnommait « le piau » pour sa petite taille.



Paul Bocuse en militaire.



Le Coq gaulois...

En 1944...

Dans les campagnes, collabos et résistants se connaissent et tergiversent. Ce sont des années noires.

Heureusement, la nouvelle du débarquement en Normandie requinque le jeune Paul âgé de dix-huit ans. Il s'engage aux côtés du général de Gaulle, accompagné de ses copains René, Étienne, Titi et les autres... Certains ne reviendront pas.

Gravement blessé en Alsace...

Des balles l'atteignent à la poitrine, les GI de l'armée américaine le transportent dans un hôpital de campagne *US Army*. On lui transfuse du sang et on soigne ses blessures. « *J'ai encore du sang américain dans les veines...* », dira-t-il des années plus tard.

Un Coq gaulois sur l'épaule de Paul Bocuse...

Lors de son séjour à l'hôpital, les Américains lui tatouèrent un coq dessiné à l'encre noire.

Un gallinacé que Paul Bocuse arborait volontiers en se découvrant l'épaule gauche. Parfois il le prenait à témoin :

« *Lorsque quelqu'un m'ennuie, ou qu'un journaliste me pose une question à laquelle je ne veux pas répondre, je me penche sur lui et chuchote à son oreille. Cela coupe court à la discussion.* »

« *Et puis... la France tatouée par les Américains, c'est ça aussi l'Histoire.* »

Le 18 juin 1945...

Paul Bocuse participe au défilé de la Victoire à Paris.

Après le défilé...

Le jeune cuisinier s'attarde dans cette ville où il profite des nuits parisiennes, et s'infiltré dans un réseau de marché noir, « *j'aurais pu mal tourner...* », dira-t-il plus tard.

Finalement, il rentre chez lui, tournant définitivement le dos à une guerre qui l'a épargné, « *J'ai vu des copains soldats tomber à côté de moi.* » Ceci pourrait expliquer cela, son humour parfois caustique et sa mystique devise qui tourne la vie en dérision :

« *Travailler comme si on allait vivre cent ans et vivre comme si on allait mourir demain.* »

Chez lui, sa carrière est toute tracée...

Il effectue un bref séjour à *La Bressane*, auprès du chef Robert Gonon. Et il retrouve son premier amour, Raymonde. Elle habitait Saint-Rambert-l'Île-Barbe, village voisin de Collonges.

Raymonde...

Lui a-t-il fait sa demande sous une pluie d'étoiles filantes ? Ou sur les berges de la Saône un matin ensoleillé ? Toujours est-il que Raymonde accepte de l'épouser.

En 1946, tous deux convolent en justes noces et quelques jours plus tard, Paul grimpe le col de la Luère, à bicyclette.

Il a vingt ans et là-haut, sur les monts du Lyonnais, s'était installée une cuisinière bien connue, trois fois étoilée.

La mère Brazier...

La montée à vélo est rude, 715 mètres d'altitude ! Le courage du jeune cuisinier séduit la chef ; Paul Bocuse est embauché.

Sur le col de la Luère...

Le jeune Paul doit traire les vaches, couper du bois, retourner le jardin à la bêche, faire la lessive, le repassage et même la cuisine ! Un apprentissage à la fois méthodique et complet. Des journées à point d'heures et pas un jour de repos...

Trois années difficiles...

Et pourtant inoubliables pour Paul Bocuse, durant lesquelles il développa ses talents de chanteur en parodiant à tue-tête Charles Trenet : « *La Mère qu'on entend gueuler, le soir, au col de la Luère...* »

Une interprétation qui, en cuisine, mettait en joie ses copains de fourneaux.

Fernand Point

Par une belle journée de l'an 1950, Paul Bocuse arrive à Vienne et se présente incognito à *La Pyramide*, ne dévoilant ni son nom ni ses origines, il évoque juste son passage chez la Mère Brazier... ce qui aussitôt fait réagir Fernand Point, « *petit, tu commences demain...* ». →



La brigade en 1956. Au premier rang, de gauche à droite : Jacky Marguin et le chien Fritz, Irma et Georges Bocuse, Roger Jaloux et le chien Flambo.

Debout de gauche à droite : Raymonde et Paul Bocuse, Robert Subra, Auguste Liautaud, Pierre Orsi et Marcel Chaussière.

Pourquoi incognito ?

Parce qu'à *La Pyramide*, on ne faisait pas entrer les enfants des copains. Deux ans auparavant, le papa de Paul avait déjà sollicité son grand ami Fernand Point, il avait essuyé un refus...

Trois mois plus tard, Fernand Point découvre l'identité de son jeune commis, et se réjouit de s'être laissé bernier...

Paul Bocuse dira de lui, « *il m'a offert son affection et m'a presque tout appris, notamment qu'il ne faut pas trop compter* ».

Fernand Point, un chef exigeant...

Exigeant, mais doté d'un sens de l'humour qui sied comme un gant à Paul Bocuse. Il se souviendra longtemps de ce fameux jour où il fut surpris en train de boire le champagne du chef : « *Fernand Point ne m'a pas engueulé. En guise de punition, dès ce moment-là, il me tendait une bouteille de champagne chaque jour et m'obligeait à me servir quelques doigts de champagne dans un saladier...* »

Les excentricités, l'humour facétieuse du chef amusent beaucoup le jeune cuisinier. Il tombe en admiration devant celui qui, dans sa cuisine, clamait haut et fort, « *Du beurre ! Donnez-moi du beurre ! Toujours du beurre !* ».

Le rêve parisien...

Paris ! Le jeune Paul en rêve.

Fernand Point n'émet aucune objection à son départ, il l'accompagnera lui-même, en

train, chez l'un de ses amis chefs parisiens, Gaston Richard, au *Lucas Carton*.

Le Lucas Carton...

Gaston Richard, chef très réputé de l'époque, lui enseigne la haute cuisine telle qu'on la pratique dans la capitale. Pierre et Jean Troisgros rejoindront la brigade. Après un bizutage en règle, organisé « à la Paul Bocuse », et dont Pierre Troisgros se souvient encore, les trois hommes se lièrent d'une amitié indéfectible.

Paris...

La vie est chère, son salaire lui permet juste de payer son loyer et remplir le réservoir de sa moto Norton. Pour le reste, il est obligé de faire des extras durant son seul jour de repos.

Paris se désenchant. Paul décide de rentrer dans sa région lyonnaise.

Un Retour chez Fernand Point...

Il y retourne pour un simple remplacement qui se prolongera trois ans. Trois années de travail, d'amusements, et de retrouvailles avec ses deux complices Jean et Pierre Troisgros. Il occupe le poste de garde-manger jusqu'en 1954.

À cette époque...

Le temps est à la légèreté, à l'insouciance. « *Avec des journées de travail très longues et des nuits blanches trop courtes* », auprès d'un chef qui fut pour lui un second père : « *Fernand Point a été mon*

pygmalion, un exemple à suivre, en cuisine comme dans la vie ».

Le feu sacré est imminent... Fernand Point fait vibrer la fibre du cuisinier qui est en Paul Bocuse.

Après Vienne... Quelques séjours à Megève ou Courchevel pour des saisons d'hiver. L'été, il aide son père à Collonges.

L'Auberge du Pont de Collonges

En 1958, Paul Bocuse rentre définitivement à la maison pour seconder son père.

Le pont de Collonges, détruit par la guerre, avait été reconstruit, l'*Auberge* renaissait, attirait de plus en plus les Lyonnais, et Georges Bocuse était fatigué.

En 1958

Une étoile au guide Michelin

Le succès est fulgurant, à peine quelques mois après l'arrivée du jeune cuisinier, l'*Auberge* reçoit sa première étoile Michelin.

Un an après, en 1959, Georges Bocuse décède à l'âge de cinquante-huit ans.

C'est là que désormais tout se jouera pour Paul Bocuse, mais il ne chamboula rien. De cette époque, les anciens se souviennent encore de la *Terrine de grives aux baies de genièvre* inventée par Georges Bocuse et des plats du jeune chef qui épataient son monde. Éléphants, innovateurs, très prometteurs...

L'homme est doué. Et il ne fait que commencer.



Paul Bocuse en compagnie de ses amis, le renard Jimmy et le blaireau Marius.

Se souviennent-ils aussi des chambres de l'Auberge ?

Paul Bocuse les évoquait parfois, savourant l'épisode...

« Quand j'ai repris le restaurant de mon père, il y avait neuf tables et autant de chambres, ce qui me permettait de louer les chambres l'après-midi. Ma mère craignait que ce côté maison close nuise à la réputation du restaurant. Le succès aidant, j'ai transformé les chambres en salons privés, plus corrects. »

Son premier article de presse

Dans son autobiographie, on apprend que le nom de Paul Bocuse apparaît pour la première fois dans la presse dans les années 1960.

« À cette époque, la Saône attirait alors des baigneurs sachant à peine nager. On comptait environ un noyé par dimanche. Paul Bocuse avait appris par son père les gestes qui sauvent. Il plongeait chaque fois qu'il le fallait. Avec seize sauvetages à son actif, il doit son premier article de presse à ses exploits d'homme-grenouille. »

Meilleur Ouvrier de France

À ce concours (le seul qu'il ait disputé), Paul Bocuse fut recalé une première fois. Mais le col bleu-blanc-rouge le fascine, alors il se représente en 1961 et obtient le titre.

« Parmi tous les honneurs de la gastronomie, il en est un que je respecte, c'est le titre de Meilleur Ouvrier de France. »

Un col bleu-blanc-rouge...

Selon Paul Bocuse, en cuisine, le chef doit se reconnaître au premier regard. Il en parle à son ami Gilles Bragard et la Veste Grand Chef fait son apparition.

Mais, parmi les cuisiniers, il y a des Meilleurs Ouvriers de France. Bocuse souffle l'idée, toujours à son ami Gilles Bragard, et le col bleu-blanc-rouge se rajoute à la collection. Auguste Escoffier, lui, se distinguait à la hauteur de sa toque. Alors Paul Bocuse portait la veste Grand Chef, le col bleu-blanc-rouge et se coiffait d'une toque XXL ! Souci du détail, quand tu nous tiens...

En 1962

Deux étoiles au guide Michelin.

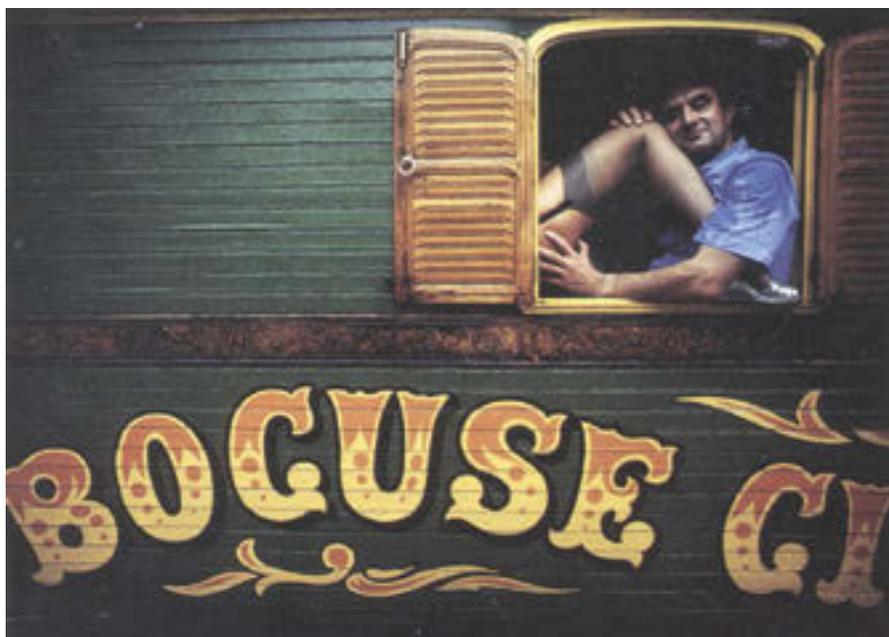
Nappes en papier, fourchettes et couteaux en inox... Ainsi sont recouvertes les neuf petites tables de l'Auberge qui obtient deux étoiles.

Le guide Michelin de l'an 1962 prévient ses lecteurs, « les toilettes sont au fond de la cour... ».

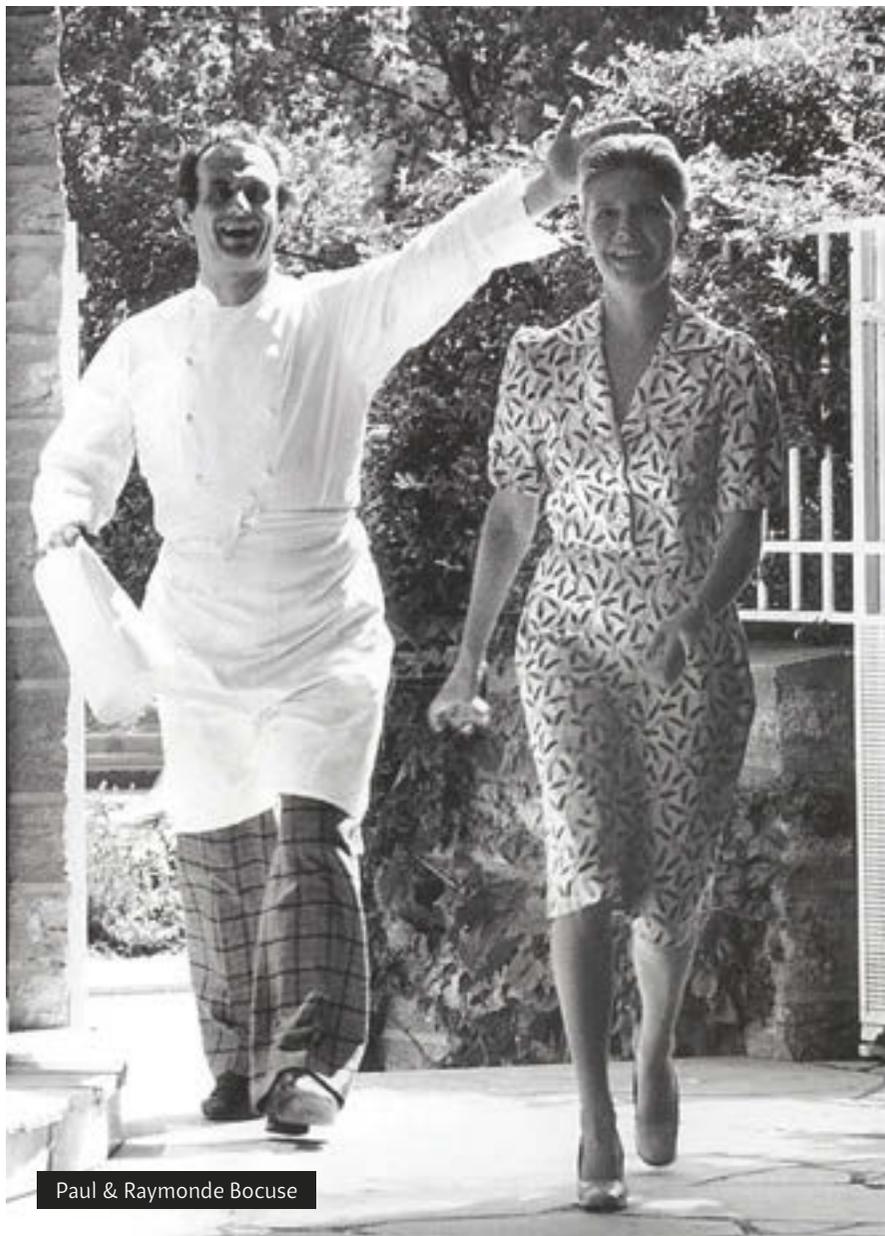
Il aurait pu rajouter : « Et pour vous laver les mains, vous irez en cuisine, à la plonge ! » →



En 1977, Paul Bocuse achète un vignoble à Létra, en Beaujolais...



En 1976, le magazine « Lui » organise un reportage sur une dizaine de grands chefs célèbres, photographiés dans un cadre insolite de leur choix. Pour Paul Bocuse : ce sera le cirque et les femmes.



Paul & Raymonde Bocuse



Paul et Raymonde Bocuse en compagnie de leurs enfants et petits-enfants.

La Course à la Troisième étoile

Dès lors, une obsession nommée désir : la troisième étoile. Raymonde et Paul rénovent entièrement le restaurant. On agrandit la salle, on change le mobilier, on accroche des rideaux et... on refait les toilettes !

En 1965 La Troisième étoile

Cela faisait un moment que les inspecteurs rôdaient autour de *L'Auberge*, l'épiaient, s'installaient régulièrement autour d'une table. En une seule année, ils y déjeunerent sept fois !

Enfin... La troisième étoile rejoint les deux précédentes dans le ciel de Collonges. À trente-neuf ans, Paul Bocuse devient le premier « trois étoiles » de sa génération.

Le succès...

Les clients, les médias... Tous se pressent à Collonges, le chef les reçoit, tel un seigneur sur ses terres. Sa personnalité, son sourire et sa façon captivent puis fascinent ses auditoires. Paul Bocuse entre dans la lumière, un tourbillon l'emporte, il se délecte...

1966 Il rachète le nom Bocuse

L'un de ses plus vieux rêves : utiliser son nom ! Parce qu'un *Restaurant Bocuse* situé à quatre cents mètres de chez Paul Bocuse... c'était assez cocasse et certains y perdaient leur latin. Tout le monde ne connaît pas la péripétie familiale...

Il rachète donc murs et fonds du *Restaurant Bocuse* qui avait été vendu par Joseph, son grand-père.

Il le rebaptise *L'Abbaye de Collonges*.

L'Abbaye de Collonges

À la question : « *Pourquoi L'Abbaye... ?* ».

Bocuse répondait par une galéjade, « *pour être le premier dans l'annuaire* ».

En réalité, c'était en mémoire des moines de l'Île Barbe auxquels son arrière-arrière-grand-père, Nicolas II Bocuse, avait acheté la bâtisse.

Une fois *L'Abbaye* rénovée, le Pape de la cuisine la consacra aux réceptions, aux show rooms, ou expositions... Ici, les dîners se déroulent au son du grand limonaire et des orgues, tels une grand-messe... Tout comme les aimait Paul Bocuse.

Quant au *Restaurant Paul Bocuse*, (Monsieur Paul lui a adjoint son prénom), l'enseigne est accrochée en lettres d'or sur la façade de *L'Auberge* que le monde entier



Brigitte Bardot et Paul Bocuse à Collonges.
Ils partageaient le même amour pour les animaux.



En 1975, Bernard Pivot reçoit Paul Bocuse au restaurant « Le Train Bleu » de la gare de Lyon à Paris pour le tournage de l'émission « Apostrophes » à l'occasion du lancement de son premier livre de cuisine « La Cuisine du marché ».



Voyage inaugural à bord d'un DC10 de la TWA.
Au premier plan, Paul Bocuse, Lauren Bacall et Sabine Cassel.
Au second plan : Gaston Lenôtre, Yanou Col-lart (relation publique des stars du showbiz) et Roger Vergé.

continue d'appeler du *Pont de Collonges*, qui elle-même appartenait aux parents de la maman de Paul Bocuse. Et donc aux grands-parents maternels de celui qu'ici tout le monde appelle Monsieur Paul.

Pour vous y retrouver, nous vous invitons à relire le début de l'article : *la Saga des Bocuse...*

Le Restaurant Paul Bocuse

Ici, rien ne change, ou presque. L'on peut s'y rendre une fois, deux fois, et puis vingt ans après, l'on retrouvera le même décor, les mêmes plats signatures qui subliment la même cuisine : bourgeoise et généreuse. Avec des pièces entières, des os et des arêtes...

Les saveurs semblent sortir d'un vieux livre de cuisine minutieusement conservé.

Pour nous servir, le même cérémonial en salle, celui dédié à la Volaille demi-deuil est immuable. Et pour fêter un anniversaire, le groom, toujours dans son habit rouge entrera en salle avec l'orgue de barbarie de la maison. Il tournera la manivelle pour l'incontournable « Joyeux anniversaire ».

Un jour, Paul McCartney se serait levé

de table pour chanter l'air *a cappella* en français sous les applaudissements de la salle.

McCartney ou pas, un repas chez Paul Bocuse est un vrai spectacle... On ressort de là en vrac, choqué dans le bon sens du terme. L'expérience se vit comme un arrêt sur image, et qu'est-ce que ça fait chaud au cœur, en cette période où nous sommes sans cesse minutés dans notre vie quotidienne !

En coulisses...

En cuisine, tout est cadré, précis. Les gens ne viennent pas ici pour « découvrir », mais pour « retrouver ». Et lorsque Monsieur Paul lançait sa fameuse boutade : « *Quand je goûte un plat qui me plaît, je ne le copie pas, je fais pareil !* », au-delà de la boutade, c'était un mot d'ordre.

Les rituels chers à Paul Bocuse...

Tant que ses forces lui permirent de se déplacer, Monsieur Bocuse venait saluer ses équipes chaque matin. Et quand il le pouvait, il ne manquait pas son tour de salle. Coiffé de sa toque haute, vêtu de sa veste blanche, arborant son col bleu-blanc-

rouge... souriant et chaleureux, il faisait son entrée en scène. Dans la salle, plus une seule fourchette pour piquer dans l'assiette, plus un couteau pour bruisser sur la porcelaine, tous savouraient sa présence. Et lui, inlassablement, il se prêtait au jeu des photos en salle ou en cuisine, avec un sens inné de la pose. L'instant était inoubliable.

Son style

Il le cultivait : « *À Lyon, tous nos plats sont gourmands. Gourmands de crème et de beurre.* »

Il aimait le cirque, mais pas dans l'assiette : « *Chez moi, il n'y a pas de cloche en argent et même si on annonce le plat, personne ne vous récite ce que vous allez trouver dans l'assiette, puisque ça se voit.* »

Une cuisine de tradition

Avec comme références les goûts de son enfance, Paul Bocuse a construit sa cuisine sur un socle inébranlable. Il avait l'art de mettre de la simplicité jusque dans les produits les plus nobles, s'inspirant de son terroir et reproduisant fidèlement les recettes de la mère Brazier (qui elle-même reproduisait déjà scrupuleusement celles de la mère Fillioux). →



À la conquête de l'Ouest. Une scène de théâtre dans les rues de New York. En compagnie du comique Danny Kaye et de Michel Guérard.



Le monde lui appartient. Paul Bocuse, jeune et un brin macho sur le capot d'une Simca La Châteleine.

À la table de Paul Bocuse, nous pouvons déguster les années 1900, 1920, 1930... ! avec des saveurs qui, tapies on ne sait où dans notre mémoire, resurgissent et réconfortent.

Le chef voulait que tout le monde se reconnaisse dans sa cuisine.

« La table doit être le refuge pour celui qui vient s'y blottir. »

Le potager de la maison

Bocuse fut l'un des premiers chefs à cultiver son potager. Tous les matins, lorsqu'il le pouvait, Monsieur Paul passait une demi-heure avec Georges, son jardinier depuis plus de vingt ans.

Paul Bocuse éprouvait une affection sincère et un profond respect envers ceux qui lui fournissaient l'essentiel en cuisine : les bons produits. Il les considérait comme les vrais acteurs du spectacle qu'est le monde de la gastronomie et il les entraînait dans son sillage.

Paul Bocuse et ses racines...

« De nos jours, peu de gens ont la chance de garder un lien aussi fort avec leur enfance. Un jour, un journaliste américain m'a demandé : "Qu'est-ce qui a changé dans votre vie ?" Je lui ai répondu : les draps, j'ai changé les draps... C'était évidemment une boutade, mais pas seulement. Quand je rentre de voyage, je regarde mon restaurant et je me pose des questions : est-ce qu'il faut que je change ? Mais je n'ai rien envie de détruire. Toute

notre histoire est là... »

Chapitre 2 « Paulo et les bords de Saône » de l'ouvrage *Paul Bocuse, Le Feu sacré*.

Les Halles de Lyon

Bien avant d'être rebaptisées Halles de Lyon Paul Bocuse, elles étaient déjà, et elles le furent durant des années, comme une deuxième maison pour Bocuse.

« Il ne se passe pas une matinée aux Halles sans que je retrouve mes amis de toujours, après le marché, pour partager un casse-croûte à la Lyonnaise, ou "mâchon". »

Un mâchon ?

« C'est un petit-déjeuner des travailleurs des Halles, bien arrosé de beaujolais et déconseillé aux appétits d'oiseau. C'est un rite obligatoire, un passage initiatique nécessaire pour être "de Lyon" ne serait-ce que l'espace d'une journée et pour se sentir chez soi dans tout le Lyonnais. »

La cuisine se partage avec des amis...

Lors d'une interview qu'il voulait posthume, *« Surtout qu'elle passe après ma mort, pas avant »*, et qu'il a lui-même proposée au journaliste Thibaut Danancher (*Le Point*), Paul Bocuse a imaginé son ultime repas.

« La cuisine se partage avec des amis. Alors, soyons fous ! J'aimerais bien dîner avec Antonin Carême, Auguste Escoffier, Fernand Point et, pour la touche féminine, Eugénie Brazier. »

Au menu ?

« Un pot-au-feu ! On le préparerait tous ensemble... »



Paul Bocuse et sa mère Irma fêtent respectivement leurs cinquante et soixante-dix ans.

L'Auberge du Pont de Collonges :

Avec sa façade aux couleurs vibrantes framboise et pistache, il est impossible de passer à côté sans la voir.

Paul Bocuse, appuyé à la balustrade d'une fausse fenêtre, n'a pas quitté le lieu.

Pour accéder au Restaurant Paul Bocuse, il faut gravir douze marches, passer la cour d'honneur, puis longer la rue des chefs et sa gigantesque fresque qui rend hommage aux plus grands cuisiniers.

Parmi eux : Carême, la mère Fillioux, la mère Brazier, Fernand et Mado Point... Puis aux amis : Troisgros, Chapel, Pic, Bise... Ensuite, à la famille Bocuse : Irma et Georges, Raymonde et les deux enfants de Monsieur Paul. ... Et à tout l'équipage (les équipes) qui contribue à la gloire de Collonges. Mais le spectacle ne fait que commencer !



« J'aime le cirque autant que la nourriture, j'aime aussi le bon vin rouge et les femmes, mais peut-être faudrait-il permuter l'ordre des priorités ? »

Les évolutions en cuisine...

« Aujourd'hui, je suis un enfant de pauvre qui vit comme un gosse de riche », disait Paul Bocuse face aux progrès techniques de ces dernières années, « vous tournez un bouton et le fourneau est à la température voulue ».

Lui qui avait connu les fours alimentés au charbon, « qui chauffaient trop vite... ».

Les modes en cuisine...

Il les contournait, « puisqu'elles se démodent ».

Parfois, il s'en amusait, « il y eut des modes. Celles du kivi et du brocoli comme si deux péniches s'étaient percutées et avaient envahi les Halles ».

Là, il évoquait la nouvelle cuisine...

La Nouvelle Cuisine...

Nous sommes au début des années 1970, deux jeunes critiques, Henri Gault et Christian Millau, déjeunent chez Paul Bocuse. Ils se lèvent de table fort tard dans l'après-

midi, puis reviennent le soir pour y dîner. Bocuse leur sert une salade de haricots verts cuits *al dente* accompagnés de quelques échalotes grises et assaisonnées d'un soupçon d'huile d'olive.

Une salade de haricots verts dans un restaurant étoilé ! Les deux compères y voient aussitôt une *Nouvelle Cuisine*. Ils lancent un manifeste et y associent Paul Bocuse.

Ce à quoi s'opposera le chef :

« J'ai souvent été sacré "ambassadeur" de cette « mode et de ses dérivés », à tort... »

Et aux journalistes qui l'interrogeaient sur la Nouvelle Cuisine, il répondait par cette phrase devenue désormais célèbre :

« Il n'y a qu'une cuisine, la bonne. »

Mais les petites histoires font l'Histoire, et elles ont souvent la peau dure. Des années plus tard, en 2007, lors d'un entretien avec le critique François Simon, il recadrerait encore les choses : « Je n'ai jamais fait de nouvelle cuisine, à part une salade de hari-

cots verts qui a laissé tout le monde sur le derrière. La nouvelle cuisine, c'était rien dans l'assiette, tout dans l'addition. »

Le guide Michelin...

« Le seul guide sérieux. »

Il ne dissimulait pas les excellentes relations qu'il entretenait avec le guide. « Je n'ai jamais roulé qu'avec des pneus Michelin. »

Un Voyageur infatigable

Dès la fin des années 1960, il entreprend des voyages en Europe, au Japon et aux États-Unis.

En 1979, il ouvre sa première brasserie au Japon. Sept autres suivront. Et d'autres pays lui ouvriront leurs portes.

Disney World et la Floride...

Un projet était en cours à Orlando et l'on souhaitait sa présence. Il prévient, « je viendrai, mais je ne viendrai pas seul ». Il avait besoin d'un pâtissier et il ne parlait pas l'anglais. Pour la pâtisserie, il pense à Gaston →



Photo prise à Copenhague chez Rasmus Kofoed, lequel a remporté successivement les trois Bocuse : de Bronze, d'Argent et d'Or.



Paul Bocuse fête les 30 ans de son fils Jérôme en compagnie de la maman, Raymone.



Jérôme Bocuse, le jour de la « graduation » de l'Université Internationale de Floride.

« Je n'ai rien appris à l'école, je préfère savoir que 1947 était un bon millésime. »

Lenôtre. Pour le rôle de l'interprète, il pense à son ami et excellent cuisinier, Roger Vergé.

Les trois complices signent le contrat avec Disney et prennent l'exploitation des restaurants d'Epcot Center du Disney World d'Orlando en Floride.

Ils mettent sur pied toute la partie restauration, pâtisserie, boulangerie, traiteur du Pavillon de France, qui sert aujourd'hui plus de 5000 couverts par jour.

Un Bocuse en Or

En 1987, Paul Bocuse met en place, à Lyon, le premier concours mondial de la cuisine. Le Bocuse d'Or. Le concours le plus prestigieux et médiatisé au monde.

Paul Bocuse se réjouissait d'un tel succès, heureux que l'on puisse trouver dans le monde : « Des "petits Bocuse" qui sont devenus de grands cuisiniers. C'est mon plus grand plaisir », confiait-il en 2010.

De Bacchus à Bocuse...

Paul Bocuse entre dans le Petit Larousse, tout près de Bacchus, ce qui le réjouit. « Lui, c'était le dieu du vin, dira-t-il, moi, je suis le petit seigneur de ma soupe » glissait-il lors d'un entretien.

Sa Soupe...

Évoquait-il là sa très célèbre soupe aux truffes noires qui déplace le monde entier ? Baptisée Soupe Valéry Giscard d'Estaing, elle fut créée par Paul Bocuse à l'occasion de la remise de sa Légion d'honneur. Le président Giscard d'Estaing en a toujours gardé la saveur : « la soupe présentée dans une petite soupière et recouverte d'une croûte légèrement cuite. Quand on brisait la croûte, le parfum des truffes venait chatouiller nos narines. »

Le 28 janvier 2013

Les plus grands chefs étoilés font le déplacement jusqu'à Lyon pour lui rendre hommage dans les salons de l'Hôtel de Ville. Le dîner de gala sera coordonné par Michel Roth.

La célébrité

Bien que très flatté, il s'en amusait. Lors d'un entretien avec Le Point, il confiait : « C'est quand même pas mal ! Vous faites payer les hôtes, et ils vous disent encore merci à la fin. Vous en connaissez beaucoup des métiers comme ça ? Moi, pas. J'exerce le plus beau du monde ».

La réussite...

« La vraie réussite, c'est de savoir s'entourer. Chez moi, les gens se trouvent bien. Ils peuvent rester toute une vie, c'est ce qui fait notre force. On ne cherche jamais de personnel. »

Des signes du destin ?

Était-ce sa bonne étoile, ou, comme se posait la question Paul Bocuse, était-ce le hasard ou encore le Bon Dieu, qui l'ont écarté à plusieurs reprises du danger ?

« Je suis toujours là où se produit l'événement. Pendant la guerre, j'ai assisté à des moments historiques... » Frôlant de peu la mort.

« En 1944, j'ai vu les ponts de Collonges sauter. »

« Le 28 janvier 1946, quand la navette Challenger a explosé en vol au départ de cap Canaveral, j'étais sur la route qui mène à l'aéroport d'Orlando ».

« Le 11 septembre 2001, au moment du dramatique attentat, j'étais à New York, dans la 42^e rue. » Il se rend sur les lieux presque aussitôt. Dans les rues, il voit la panique, l'agitation, la poussière...



Patricia Zizza et Paul Bocuse. Directrice de la société « Produits Paul Bocuse » Patricia a beaucoup œuvré pour l'image de la marque du chef. Elle l'accompagnait dans la plupart de ses voyages d'affaires.



À Cachouane, village perdu dans la brousse sénégalaise, Hamadou a eu l'idée d'ouvrir un Restaurant Bocuse. « Votre nom nous apporte beaucoup de clients. Venez nous voir, vous apprécierez la téréngala sénégalaise », a écrit le chef dans une lettre adressée à Paul Bocuse, lequel a aussitôt envoyé des cadeaux à son confrère sénégalais. La famille Bocuse s'agrandissait...

« En 2004, mon avion venait juste d'atterrir lorsque le terminal de Roissy s'effondra, faisant quatre morts et sept blessés ».

« Au restaurant aussi, j'ai parfois l'impression que le destin s'amuse à me jouer des tours. Un jour où la salle était pleine à craquer, un lustre est tombé sur la seule table inoccupée. Les gens sont restés médusés et j'ai parcouru la salle en plaisantant : « C'est normal, il tombe sur cette table tous les jours à la même heure. »

Quand Paul Bocuse entra dans la littérature...

Dans son livre, *Les Cerfs-Volants*, Romain Gary a donné à Paul Bocuse le « rôle » d'un grand chef cuisinier, Marcellin Duprat, résistant pendant la Seconde Guerre mondiale. L'écrivain passe plusieurs semaines à l'Auberge pour s'imprégner du personnage.

Entre les deux hommes, s'établit une relation presque fusionnelle. Gary observe Bocuse et Bocuse observe Gary. Ils sont animés d'une curiosité admirative. Dans son autobiographie, il évoque cette période avec émotion : « Il dormait dans l'une des petites chambres au-dessus du restaurant. Il portait de très belles vestes de cachemire, des pantalons de soldat kaki et des bottines parfaitement cirées. J'allais le réveiller le matin à l'heure qu'il m'avait fixée la veille et je le trouvais allongé, tout habillé sur son lit. Il y avait en lui une profonde tristesse. C'était un grand personnage, sa mort m'a bouleversé. »

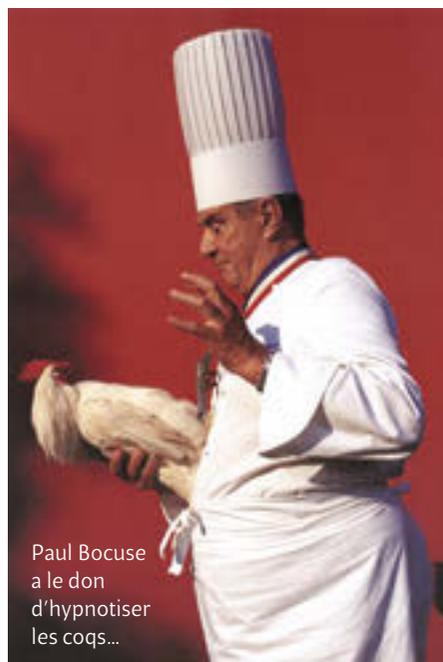
La vie amoureuse...

« Je t'aime beaucoup, passionnément, à la folie... » Paul Bocuse avait trois femmes et trois foyers.

Mais après tout, comme disait Albert Camus : « Pourquoi faut-il aimer rarement pour aimer beaucoup ? »

Sophie Quaranta, journaliste au Parisien, piquée par la curiosité, a questionné Paul Bocuse à ce propos. Elle s'est entendue répondre : « il y en a une pour le déjeuner, une pour le thé et une pour le dîner ».

Puis, très vite et sans doute par égard pour ces dames, il clôt le sujet : « C'est ma vie, elle est faite comme ça ». →



Paul Bocuse a le don d'hypnotiser les coqs...

1982 à New York. Paul Bocuse, Jean Troisgros et Roger Vergé partagent le verre de l'amitié.



« Il ne suffit pas de sortir de Saint-Cyr, il faut sortir de l'ordinaire. »

Les trois femmes de Paul Bocuse...

Il y eut tout d'abord **Raymonde**, son épouse. Initiée au métier par Irma Bocuse, Raymonde deviendra l'épouse indissociable de la carrière de Paul Bocuse. À eux deux, ils ont construit ce qu'est devenue *L'Auberge mythique du Pont de Collonges*.

Soixante-douze ans de mariage ! De leur union est née Françoise... aujourd'hui Bernachon.

Ensuite, il y eut Raymonde, et, peut-être parce qu'elle lui rappelait Raymonde (avec le d en moins), il en fit la deuxième femme de sa vie pendant plus de soixante ans. Raymonde dirigeait une clinique, elle lui a donné un fils, Jérôme.

Aujourd'hui Jérôme est marié et a un fils, Paul II Bocuse.

Puis il tombe sous le charme de Patricia...

La rencontre s'est faite en 1971. Patricia était attachée commerciale dans un studio de stylisme avant d'entrer dans l'univers Bocuse. Fidèle collaboratrice pendant plus de quarante ans, elle était devenue son conseil, son guide. Ensemble, ils ont créé la société Produits Paul Bocuse.

« Si parfois on l'apercevait aux côtés de Paul Bocuse, elle se faisait invisible lorsqu'il le fallait », précisait Ève-Marie, fille de Patricia.

« D'ailleurs, Patricia était devenue Fée Clochette. »

Ses enfants...

Françoise Bocuse née en 1947 a épousé Jean-Jacques Bernachon, fils de Maurice, célèbre pâtissier de Lyon.

Jérôme, né à Lyon en 1969, habite aujourd'hui à Orlando où il occupe le poste de directeur général du Groupe Bocuse depuis 2016.

Interviewé par *Paris-Match* en décembre dernier, il confiait : *« Paul Bocuse est unique ! C'est pourquoi je me suis construit seul, loin de lui. Il ne pouvait pas y avoir deux Bocuse l'un à côté de l'autre. Cela aurait fait du grabuge... »*

La maison d'Irma...

À quelque deux cents mètres du restaurant, une maison rose et des fenêtres fermées. Paul Bocuse l'avait achetée en voyage au père Doury pour sa mère. À peine le temps de payer le bouquet que le père Doury meurt. Mais peu de jours après, Irma rend aussi son dernier soupir et depuis, la maison ne cesse de se remplir de cadeaux reçus, de quelques tableaux, des titres et des médailles... Que des souvenirs...



Dans la Dombes, au bord de son étang. Paul Bocuse entretenait une étroite proximité avec la nature.



Le Savour Club, pour sa publicité, choisit Paul Bocuse et Pierre Troigros. La photo sera ainsi légendée : « Eux, ça fait trente ans qu'il faut supporter tous leurs caprices. Et ce n'est pas fini. »

Souvenirs, souvenirs...

Lorsque les souvenirs devenaient nostalgie, pointait alors une forme de tristesse et Paul Bocuse, dans son autobiographie a écrit : *« Tout comme Pagnol, quand je conduis le bus de la vie et que je me retourne, je m'aperçois que beaucoup de copains sont descendus. Et moi, je suis toujours là... »*

Des regrets ?

« Je ne regrette rien, sauf peut-être la peine que j'ai faite aux trois femmes de ma vie. J'espère qu'elles me pardonneront. »

Il poursuit :

« Aujourd'hui, c'est dans la nature que je me sens le mieux, à côté de mon étang, avec mes chiens, et mes amis quand ils m'accompagnent. »

Son étang...

Un étang de cent hectares que Paul Bocuse s'est offert au cœur de la Dombes. À vingt minutes de Collonges. Une cabane au bord de l'eau, une terrasse, et un chemin de ronde aménagé tout autour de l'étang que Paul Bocuse sillonne au volant de son 4 X 4 Mercedes. Dès qu'il le pouvait, il s'exilait sur ses terres où seules quelques grenouilles et le cri des oiseaux troublent le silence.

Ses chiens

Paul Bocuse aurait entretenu avec les animaux une relation exceptionnelle.

Selon plusieurs témoignages, il imitait à s'y méprendre le cri des oiseaux, et il avait le pouvoir d'hypnotiser... les coqs ! Pourquoi pas ? Si l'on reprend les paroles d'une chanson bien connue : *« Peut-être avait-il quelque chose en lui d'un gallinacé... ? »*

Une chose est sûre, il avait un don pour apprivoiser les chiens. Tout amour, ses deux labradors se précipitaient au moindre coup de sifflet. Wallace, sept ans et Hurrricane, trois ans.

« La vie est une farce... »

Paul Bocuse dégustait les grands et les petits plaisirs de la vie, il n'en perdait pas une miette, *« Parce que la vie est une farce et qu'on ne sait jamais quand et comment elle va se terminer. »*

La sieste s'est terminée un samedi matin, le 20 janvier 2018, alors qu'il dormait...

Il dormait dans sa chambre, dans la maison où il est né et où il a grandi. Il avait 91 ans. Cela faisait des années qu'il souffrait de la maladie de Parkinson.

Le 20 janvier 2018...

Au *Restaurant Paul Bocuse*, le personnel de salle ne laisse rien paraître ; à un client qui demande des nouvelles de monsieur Bocuse, on répond avec le sourire : *« monsieur se repose... »*

À 13 h 02, le mensuel *Lyon Capitale* lance l'information sur son site : *« Paul Bocuse est décédé »*.

Puis Gérard Collomb, ministre de l'Intérieur et ancien maire de Lyon, confirme l'information sur *Twitter*.

Dans la salle, certains apprennent aussitôt la nouvelle via leur smartphone, ils sont abasourdis. D'autres ne seront informés qu'en se levant de table.

Oui, Monsieur Paul s'est éteint dans la matinée, à quelques mètres du restaurant.

Interviewés devant l'établissement, les clients ce samedi-là s'attardent. Ils sont sous le choc et unanimes : ce déjeuner, *« restera gravé dans la mémoire »*.

L'émotion est forte. Dans la cour, autour de la statue de Paul Bocuse, assis et souriant, des gerbes de fleurs avaient été déposées par les employés. ■

Sources :

Monsieur Paul et les autres de Jean-François Mesplède.

Aux éditions Glénat l'ouvrage, **Paul Bocuse. Le feu sacré**. Cette autobiographie qu'il qualifiera de testament, coécrite avec Ève-Marie Zizza-Lalu, fille de sa troisième compagne Patricia Zizza.

Paul Bocuse

L'ÉQUIPAGE DE PAUL BOCUSE

C'est ainsi qu'il appelait ses équipes. Un équipage formé à l'école de l'excellence.

Sa garde rapprochée, (de gauche à droite) :

Jean-Philippe Merlin, maître d'hôtel depuis 1980.

Gilles Reinhardt, chef exécutif depuis 1995. Meilleur Ouvrier de France 2004.

François Pipala, directeur de salle depuis 1986. Meilleur Ouvrier de France 1994.

Christophe Muller, chef exécutif depuis 1991. Meilleur Ouvrier de France 2000.

Charles Orboin, maître d'hôtel depuis 2007.

Olivier Couvin, chef de cuisine depuis 2001. Meilleur Ouvrier de France 2015.

Vincent Le Roux, directeur général de l'Auberge et de l'Abbaye depuis 2006.

Désormais, sous le regard vigilant de Vincent Le Roux, il appartiendra à l'Équipage d'assurer la succession, de transmettre l'âme de la maison..

Car, comme l'a confirmé Jérôme Bocuse :

« Bocuse restera une famille, comme l'avait imaginé mon père au départ. On s'est préparé, avec les équipes à faire face, et nous allons tout faire pour qu'il soit fier de nous là-haut. »

Et comme le soulignait Alain Ducasse le 20 janvier 2018, au micro de RTL :

« Vincent sera son successeur à l'Auberge. Tout est réglé, c'est une montre suisse, une belle mécanique. Pour ceux qui ne sont pas allés, il faut y aller. Et pour ceux qui y étaient allés, il faut y retourner. Tout sera conservé. »



© Fred Durantet

Les obsèques de Paul Bocuse...

Le 26 janvier 2018. Une émouvante cérémonie que celle qui se déroulait en la cathédrale Saint-Jean de Lyon. Célébrée par le cardinal Barbarin.

Paul Bocuse aurait préféré la petite église de Collonges, mais celle-ci ne pouvait accueillir les mille cinq cent cuisiniers venus de France et du monde entier lui rendre un dernier hommage.

Tous de blanc vêtus, certains arborant leur col bleu-blanc-rouge... ils ont formé une haie d'honneur pour accueillir le défunt, pour ensuite l'applaudir à sa sortie de la cathédrale. Gérard Collomb, ancien maire de Lyon et ministre de l'Intérieur, et Laurent Fabius, président du Conseil constitutionnel, représentaient l'État.

Paul Bocuse fut inhumé dans le caveau familial au cimetière de Collonges, aux côtés de ses parents.



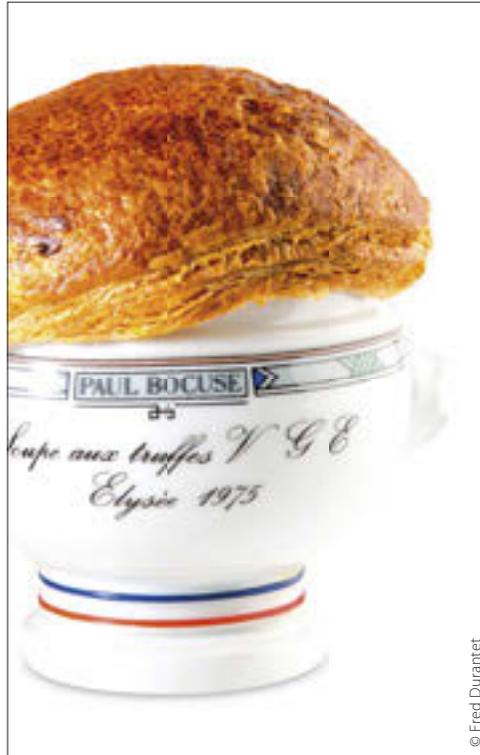
© Pascal Muradian

La vraie histoire de La Soupe aux truffes VGE

racontée par Jean-François Mesplède, ancien directeur du guide Michelin



Paul Bocuse décoré par le président de la République le 25 février 1975.



© Fred Durantet

Figurant depuis plus de quarante ans au menu de *l'Auberge du Pont de Collonges*, ce plat a été proposé la première fois au président de la République, en 1975, qui venait de remettre la Légion d'honneur à Paul Bocuse.

La Légion d'honneur remise à un cuisinier : cette décoration - qui est une première au Palais de l'Élysée - débute comme un gag dont l'Empereur des Gueules est friand.

Un jour, sur papier à lettres à en-tête de la présidence de la République, Valéry Giscard d'Estaing écrit à Paul Bocuse qu'il aura l'honneur de remettre lui-même au grand chef sa décoration. En réalité, le coup a été monté par des farceurs, la signature présidentielle imitée.

Mis dans la confidence, le Président s'exécute. Et comme Paul Bocuse a promis d'inviter ses copains, c'est une bande joyeuse qui débarque dans le palais présidentiel ce 25 février 1975. Si quelques chefs amis ont été mis à contribution pour composer un menu, lui signe l'entrée et le dessert.

L'entrée justement, la soupe aux truffes proposée dans des soupières à gratinée lyonnaise...

Pour réaliser cette soupe, Paul Bocuse fut

inspiré par deux souvenirs. L'un lié à une truffe recouverte d'un léger feuilletage dégustée chez Paul Haerberlin. L'autre lié à une soupe au poulet et au bœuf dégustée chez des paysans ardéchois qui l'accompagnaient d'une râpée de truffe.

Dans la salle à manger de l'Élysée, il y a du beau monde. Deux femmes, Anne-Aymone Giscard d'Estaing et Raymonde Bocuse, qui prend place à la droite du Président. Sont également présents les chefs de cette Nouvelle Cuisine qui s'attache à bouleverser l'ordre culinaire établi : Jean et Pierre Troisgros, Michel Guérard, Alain Chapel, Louis Outhier, Roger Vergé, Charles Barrier, Paul et Jean-Pierre Haerberlin, Pierre Laporte. Et sur demande du récipiendaire, Marcel Le Servot, chef de l'Élysée, qui pour la première fois en sept ans de maison, et la seule dans sa carrière, s'assied à la table de « son » Président, à côté de Jean-Jacques Bernardet, sacré meilleur apprenti de France l'année précédente.

« Maintenant, on casse la croûte ! »

La médaille remise, les convives passent à table. Le président interroge le cuisinier sur l'origine de la recette. Celui-ci lui parle d'Haerberlin et des ramasseurs de truffes.

« J'ai simplement mélangé les deux

recettes », dit-il à Valéry Giscard d'Estaing en lui racontant l'histoire.

« Et maintenant que fait-on ? », interroge celui-ci devant sa soupière brûlante.

« Maintenant Président, on casse la croûte », s'esclaffe Paul Bocuse, en joignant le geste à la parole.

Après cette tonitruante entrée en matière, le déjeuner se poursuit dans la bonne humeur. Les frères Troisgros proposent leur escalope de saumon à l'oseille et Michel Guérard signe un canard Claude Jolly. La cave de l'Élysée ne manque pas de ressources et le sommelier a fait les bons choix : Montrachet 1966, Château Margaux 1926.

Le dessert ? Meilleur chocolatier de Lyon, « et donc du monde », comme le dira un jour Raymond Barre, maire de la Ville, Maurice Bernachon a préparé un gâteau au chocolat qui entre à la postérité sous le nom de Président. ■

Auteur gourmand, Jean-François Mesplède a écrit plusieurs livres dont « Le Grand Dictionnaire des Cuisiniers, Trois Étoiles au Guide Michelin » et « Mots Gourmands » à retrouver sur www.pagedecriture.fr

Soupe aux truffes noires, Valéry Giscard d'Estaing

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 80 g Truffes noires
(*tuber melanosporum*)
- 1 Carotte
- 100 g Céleri-rave
- 8 Têtes de champignons de Paris
de 3 cm de diamètre
- QS Sel
- 150 g Blanc de volaille (sans la peau)
- 500 g Bouillon de volaille
- 100 g Noilly Prat (vermouth)
- 60 g Foie gras mi-cuit en dés
- 250 g Pâte feuilletée (soit 4 disques)
- 2 Jaunes d'œufs (dorure)

PRÉPARATION

Tailler la carotte, le céleri-rave et les têtes de champignons de Paris en matignon (cubes d'1 cm de côté).

Saler légèrement le blanc de volaille, le cuire dans le bouillon de volaille à frémissement pendant 6 minutes environ, l'égoutter, le tailler en dés et les réserver séparément du bouillon de cuisson.

Brosser les truffes et les tailler en fines lamelles, réserver.

PROCÉDÉ

Dans une soupière individuelle d'environ 25 à 30 cl, verser une cuillère à soupe de Noilly Prat, ajouter la matignon de légumes puis les dés de foie gras, les dés de volaille et les lamelles de truffe. Verser le bouillon de volaille jusqu'à 1,5 cm du bord puis recouvrir avec un disque de pâte feuilletée ; bien faire adhérer.

Mélanger les jaunes d'œufs avec une cuillère à soupe d'eau et une pincée de sel et dorer la pâte feuilletée. Cuire la soupe dans un four à 200 °C pendant 20 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir la soupe aux truffes noires dès la sortie du four.

À SAVOIR

Dans cette soupe, la qualité des truffes est très importante, les choisir fraîches en saison et en conserve hors saison. Compter alors 30 g de truffe par personne.

L'ajout de sel dans la dorure permet une meilleure coloration de la pâte.

VIN CONSEILLÉ

Champagne - « Grande Cuvée » - Krug.



Loup de la Méditerranée en croûte

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Loup (de la Méditerranée de 800 g)
 QS Sel, poivre du moulin,
 huile d'olive, poivre mignonnette

Mousse :

100 g Chair de sandre
 100 g Noix de coquilles Saint-Jacques
 1 Œuf
 1 Jaune d'œuf
 200 g Crème épaisse
 50 g Beurre en pommade
 30 g Pistaches mondées et hachées
 1 Cuillère à café d'estragon haché

1 kg Pâte feuilletée
 1 Jaune d'œuf (dorure)

Sauce choron :

150 g Vinaigre de vin rouge
 3 Échalotes
 3 Jaunes d'œufs
 150 g Beurre
 1/2 Cuillère à café de concentré de tomate
 1 Cuillère à soupe d'estragon haché

PRÉPARATION

Habiller le loup (l'écailler, le vider et l'ébarber) en gardant la tête et la queue. Le peler et retirer l'épine dorsale, réserver au froid.

MOUSSE

Dans un cutter, mixer la chair de sandre avec les noix de Saint-Jacques, sel et poivre. Ajouter l'œuf et le jaune puis la crème épaisse. Incorporer le beurre, mixer à nouveau et ajouter les pistaches et l'estragon haché. Laisser prendre la farce au froid pendant 1 heure minimum.

PROCÉDÉ

Abaisser la pâte feuilletée en 2 abaisses plus longues et plus larges que le loup. Déposer une abaisse sur un papier sulfurisé, assaisonner le loup, le poser dessus puis le farcir avec la mousse à l'aide d'une poche. Badigeonner de la dorure tout autour du bar puis le recouvrir avec la seconde abaisse et bien faire adhérer. Réaliser un décor d'écailles, la tête et la

queue. Ajouter des nageoires. Dorer le tout avec la dorure restante et enfourner à 220 °C pour saisir la pâte feuilletée et finir de cuire à 200 °C pendant 25 minutes environ.

SAUCE CHORON

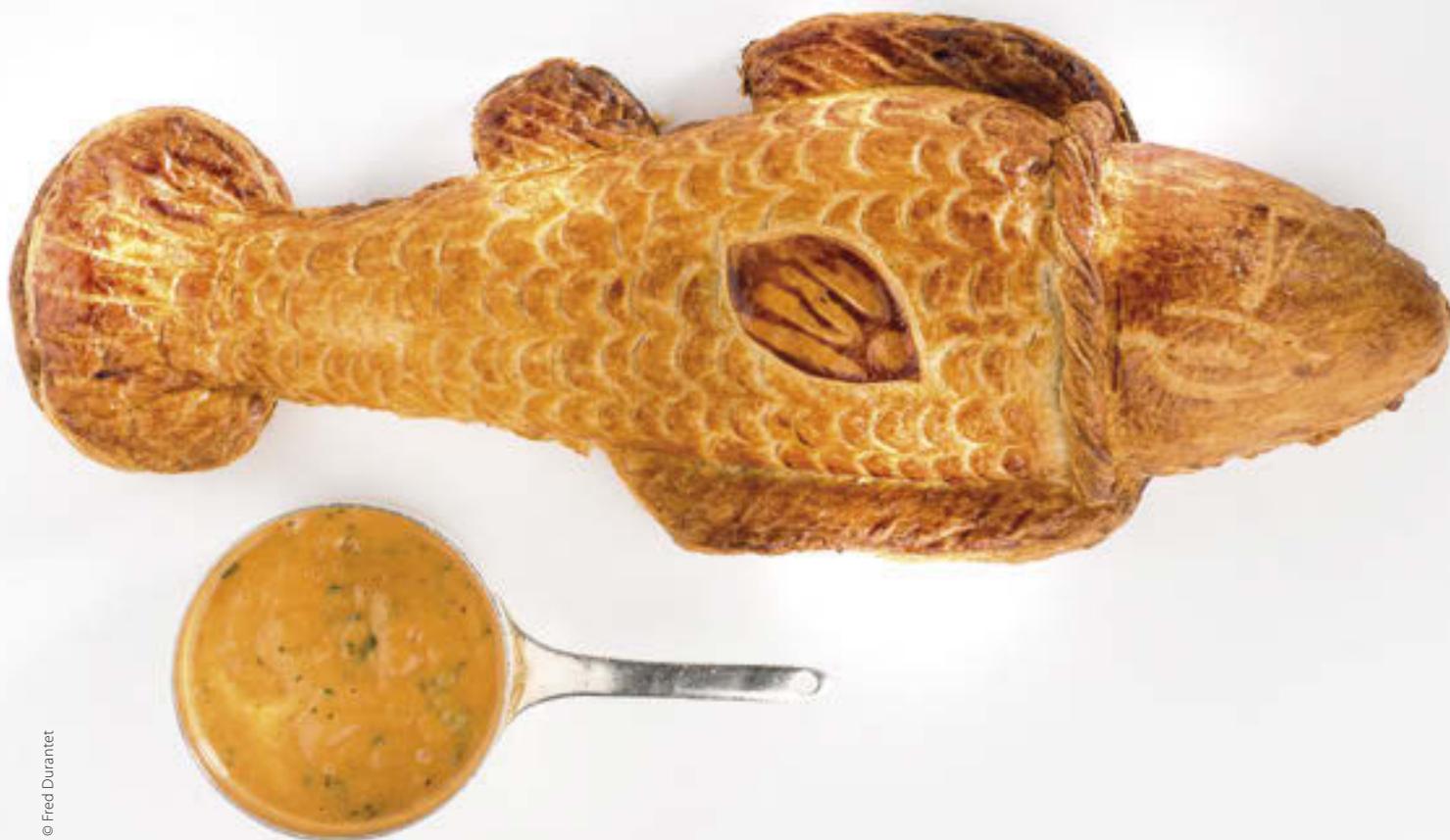
Réduire à sec le vinaigre de vin rouge avec les échalotes ciselées, ajouter les jaunes d'œufs et 2 cuillères à soupe d'eau puis monter en sabayon, à feu très doux (ou au bain-marie). Incorporer le beurre fondu, ajouter le concentré de tomate, l'estragon haché et du poivre mignonnette.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir le loup en croûte dans un plat ou à l'assiette. L'accompagner avec la sauce choron.

VIN CONSEILLÉ

Condrieu - « Amour de Dieu » - Jean-Luc Colombo.



Rouget en écailles de pomme de terre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Rougets (de 350 g)
- 2 Grosses pommes de terre (bintje)
- 2 Cuillères à soupe de beurre clarifié
- 1 Cuillère à café de fécule de pomme de terre
- 1 Jaune d'œuf
- QS Sel, poivre, huile d'olive

Sauce :

- 2 Jus d'oranges
- 3 Brins de romarin frais
- 100 g Noilly Prat (vermouth)
- 300 g Crème fraîche
- 2 Cuillères à soupe de jus de veau

PRÉPARATION

Écailler, vider les rougets, lever les filets et les désarêter.

Peler, couper les pommes de terre en fines tranches puis détailler des « écailles » à l'aide d'un vide-pomme (ou une douille). Les déposer dans une poêle, les couvrir d'eau froide, porter à ébullition pendant 1 minute et les égoutter. Les mélanger avec le beurre clarifié et la fécule de pomme de terre.

MONTAGE

Mélanger le jaune d'œuf avec 1 cuillère à café d'eau et une pincée de sel puis badigeonner les filets de rougets. Disposer un filet de rouget, côté chair sur

un papier sulfurisé puis dresser les rondelles de pomme de terre, côté peau, en les chevauchant pour imiter les écailles, en partant de la tête vers la queue et bloquer au froid pendant 15 minutes environ.

SAUCE

Réduire les jus d'oranges à sec avec les aiguilles de romarin à feu moyen, ajouter le Noilly Prat et réduire de moitié. Ajouter la crème, sel et poivre. Cuire le tout pendant 10 minutes environ à feu vif ; jusqu'à liaison puis chinoiser et rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Dans une poêle antiadhésive, avec de l'huile d'olive chaude, déposer un filet de rouget en écailles de pomme de terre côté « écailles » dans la poêle, retirer le papier sulfurisé. Saler le côté chair, cuire à feu vif pendant 6 minutes environ pour que les écailles colorent, retourner délicatement le filet et finir de cuire pendant quelques secondes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser la sauce et la marbrer avec le jus de veau. Dresser un filet de rouget.

VIN CONSEILLÉ

Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel.



Poularde en vessie

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Poularde de Bresse (d'1,8 kg)
- 100 g Champignons de Paris
- 100 g Foie gras cru
- 100 g Ris de veau limonés (blanchis et pelés)
- QS Sel, poivre, beurre, légumes glacés
- 2 Truffes en lamelles
- 1 Vessie de porc dégorgée dans de l'eau vinaigrée pendant 1 heure
- 1 l Fond de volaille (environ)
- 200 g Crème fraîche
- 2 Jaunes d'œufs

FARCE

Peler, tailler les champignons de Paris en quatre.

Tailler le foie gras et les ris de veau en cubes, les assaisonner et les mélanger avec les champignons.

PROCÉDÉ

Assaisonner la poularde de Bresse, la farcir

avec la farce puis la contiser avec les lamelles de truffes (inciser la peau et glisser dessous les lamelles de truffes). Disposer la poularde dans la vessie, la nouer hermétiquement puis la cuire dans le fond de volaille à faible ébullition pendant 50 minutes environ, en l'arrosant fréquemment au cours de la cuisson. Égoutter.

SAUCE SUPRÊME

Réduire la cuisson de la poularde de moitié, crémier puis lier avec les jaunes d'œufs sans faire bouillir et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement.

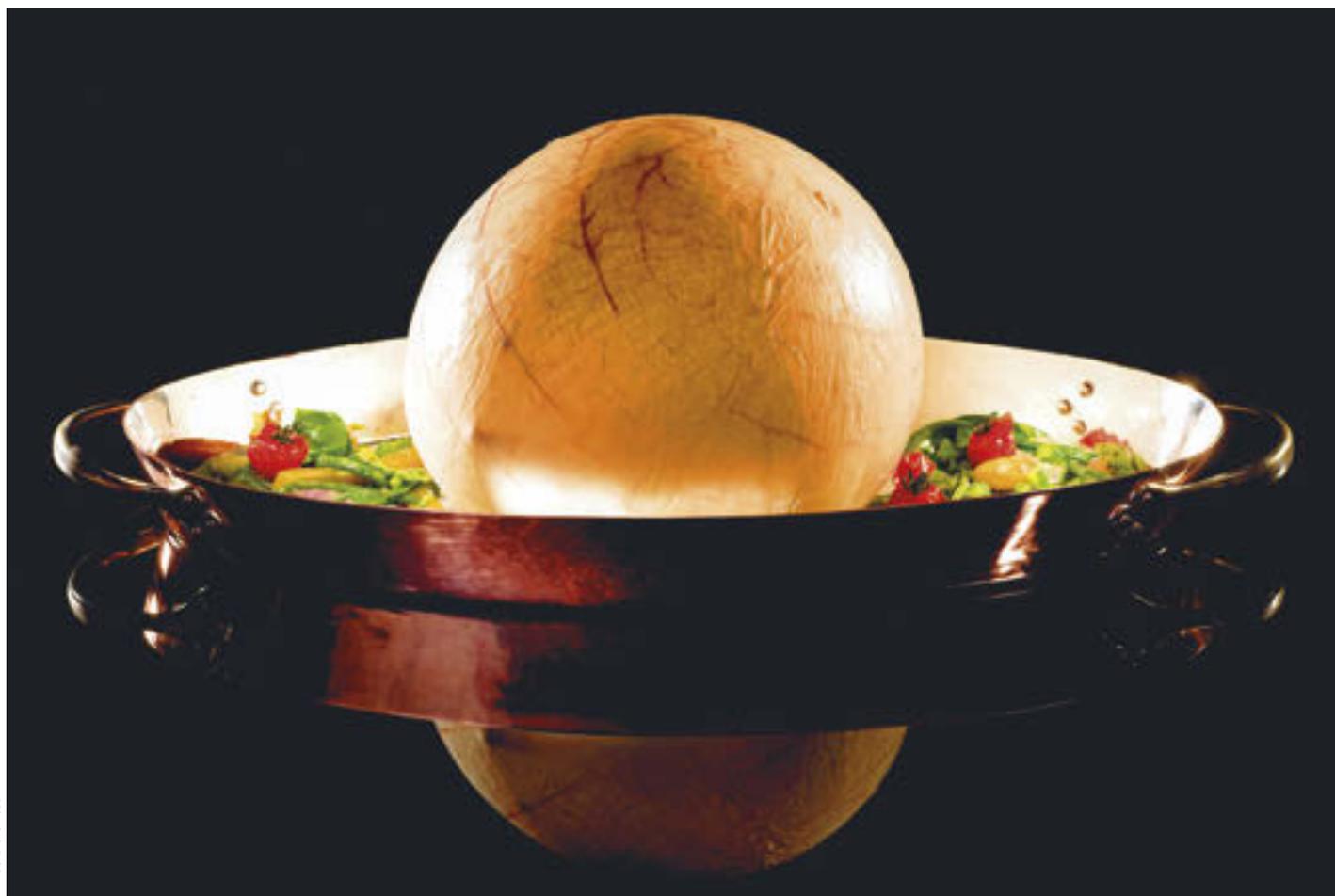
FINITION ET PRÉSENTATION

Servir la poularde hors de la vessie, dans un plat de service ou à l'assiette. L'accompagner de légumes glacés.

Servir la sauce suprême à part.

VIN CONSEILLÉ

Volnay 1^{er} cru - « Clos des 60 ouvrées » - Domaine de la Pousse d'Or.



Gâteau Président de Maurice Bernachon

MONTAGE

Couper la génoise en trois dans l'épaisseur. Imbiber chaque disque avec du cherry (liqueur de cerise) puis monter par couches : base de la génoise, ganache Président, parsemer des griottes macérées dans du cherry, disque de génoise imbibé, ganache Président et terminer avec le dernier disque de génoise imbibé. Bloquer au froid pendant 1 heure environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Masquer entièrement l'entremets avec la ganache Président restante en bombant le dessus puis disposer des triangles de chocolat plissé sur toute la surface.

Décor : feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Champagne brut Paul Bocuse.



© Fred Durantet

Génoise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

6 Œufs
170 g Sucre semoule
30 g Miel
200 g Farine tamisée
100 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Dans un bain-marie, blanchir les œufs avec le sucre et le miel jusqu'au ruban. Hors du feu, incorporer la farine tamisée puis le beurre fondu. Verser dans un moule à génoise de 22 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur puis cuire dans un four à 200 °C pendant 20 minutes environ. Démouler.

Ganache Président

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

250 g Crème épaisse
100 g Couverture noire
375 g Chocolat Aveline (Maison Bernachon)

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la couverture noire puis ajouter le chocolat Aveline, lisser avec un fouet et laisser refroidir.

Tarte tatin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

1,2 kg *Pommes (Canada)*
1 *Gousse de vanille*

PROCÉDÉ

Peler les pommes, les couper en deux et les évider.

Dans une cocotte en fonte de 22 cm de diamètre, verser le caramel, déposer au centre la gousse de vanille fendue. Ajouter les demi-pommes bien serrées et cuire dans un four à 160 °C pendant 1 heure ; vérifier la cuisson des pommes. Laisser reposer pendant 10 minutes puis réserver au froid pendant 1 heure.

FINITION ET PRÉSENTATION

Quelques minutes avant de servir, réchauffer la cocotte avec les pommes à feu doux, poser au centre un disque de pâte sablée cuite et retourner le tout délicatement.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Gewurztraminer - « Vendanges Tardives » - Léon Beyrer.

Pâte sablée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g *Beurre*
75 g *Sucre glace*
1 *Pincée de sel*
220 g *Farine*
2 g *Levure chimique*
1 *Œuf*

PROCÉDÉ

Fondre le beurre au bain-marie, le laisser refroidir puis ajouter le sucre glace et le sel. Incorporer la farine puis la levure chimique et l'œuf battu. Bouler, laisser reposer au froid pendant 1 heure minimum.

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper un disque du diamètre de la cocotte, le piquer et le cuire dans un four à 200 °C pendant 10 minutes environ. Réserver sur une grille et laisser reposer.

Caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

200 g *Sucre semoule*
100 g *Beurre en morceaux*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, cuire le sucre semoule à sec jusqu'au caramel, ajouter le beurre et remuer pour le faire fondre, réserver.



AGENDA

OMNIVORE - WORLD TOUR PARIS

DU 4 AU 6 MARS, À PARIS (5^e)

Comme chaque année, le festival promet un programme exceptionnel avec des masterclass, des dîners, des ateliers, des dégustations, des animations gourmandes en compagnie de grands chefs reconnus ou étoiles montantes de la gastronomie française et internationale. Sur les quatre scènes (« sucré », « salé », « cocktail » et « artisan ») se succèdent entre autres, Florent Ladeyn, Anne-Sophie Pic, Alexandre Mazzia, Alexandre Gauthier, Jean-François Piège, César & Michel Troisgros, Kévin Lacote, François Perret, Vivien Durand, Sébastien Bras... et bien d'autres.

www.omnivore.com

LA QUINZAINE DE L'ÉCLAIR

JUSQU'AU 11 MARS, PARTOUT EN FRANCE

Durant deux semaines, les artisans dépoussièrent un grand classique de la pâtisserie française. Dans leur boutique, ils vous font découvrir trois nouvelles recettes inédites d'éclair sur le thème « un tour à la fête foraine » : le Chouchou pour les inconditionnels du chocolat, le Pomme d'amour au glaçage rouge brillant, le Dragée avec son décor « girly ».

www.lecercledegourmands.com

ÉGAST

DU 18 AU 21 MARS, À STRASBOURG

La biennale de l'équipement, de la gastronomie, des services et du tourisme réunit une véritable vitrine de toute une profession dans la région la plus étoilée de France, accueillant des professionnels de renommée internationale : chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, maîtres artisans, sommeliers...

www.egast.fr

CHEESE DAY

LE 19 MARS, À PARIS (9^e)

Fort d'un succès de plus en plus grandissant, la 3^e édition du Cheese day réunit les meilleurs fromages de France et du monde, avec la complicité des plus grands vins et spiritueux. À noter la participation des chefs tels Sylvestre Wahid, Guy Savoy, Mathieu Pacaud, Christian Le Squer, Alain Dutournier, Alain Pégouret, Frédéric Vardon, Laurent André, Juan Arbelaez et le sommelier Philippe Faure-Brac. Des événements et menus tout fromage seront réalisés par certains d'entre eux dans leurs établissements.

www.cheeseday.fr

GOOD FRANCE/GOÛT DE FRANCE

LE 21 MARS, PARTOUT DANS LE MONDE

Le premier jour du printemps, les chefs des cuisines des cinq continents célèbrent la gastronomie française. Dans chaque restaurant participant, le dîner rend hommage à l'excellence de la cuisine française, à sa capacité d'innovation et aux valeurs qu'elle véhicule : partage, plaisir, respect du

« bien-manger ». Le menu proposé doit suivre la structure suivante : apéritif, entrée, plat, fromages, desserts, vins et champagnes. La thématique de cette nouvelle édition sera : la valorisation des vins et spiritueux français.

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

FESTIVAL BACCHUS

DU 23 AU 25 MARS, À TOULON

La fête des vins et de la gastronomie propose de multiples animations : dégustations de menus spéciaux ou de produits du terroir, rencontres avec des passionnés, le petit train de la gourmandise, le bateau gourmand, une large sélection de vins, des concours... et bien plus encore.

www.bacchus-fete.com

SAINT MONT VIGNOLE EN FÊTE

DU 23 AU 25 MARS, À SAINT-MONT

Rendez-vous œnotouristique incontournable du Sud-Ouest, il met en avant le terroir, la gastronomie et le savoir-faire de cette appellation. Plus d'une dizaine de villages invitent les gourmands à participer à des cours de cuisine de grands chefs, des découvertes gourmandes et des dégustations de grands vins.

www.vins-saintmont.com

FOIRE INTERNATIONALE AUX FROMAGES ET AUX VINS

DU 23 AU 26 MARS, À COULOMMIERS

Dégustations, tradition, gastronomie sont les maîtres-mots de cette fête riche d'une programmation de grande qualité. Près de 350 exposants et artisans des métiers de bouche mettent à l'honneur les produits du terroir, à destination des gourmands et des gourmets.

www.foire-fromages-et-vins.com

PLANÈTE BIÈRE

LES 25 ET 26 MARS, À PARIS (13^e)

La cité de la mode et du design accueille la quatrième édition de cet événement au programme bien fourni. Au menu de ce salon de la bière : des dégustations, des conférences, des ateliers, le dîner des Épicuriens avec ses accords mets-bières... et quelques surprises.

www.planete-biere.com

SALONS SANDWICH & SNACK SHOW/PARIZZA/JAPAN FOOD SHOW

LES 4 ET 5 AVRIL, À PARIS (17^e)

Ce n'est pas un, ni deux, mais trois salons dédiés aux professionnels de la restauration hors domicile. Ils promettent des animations originales et présentent les dernières tendances du secteur. Nouveauté cette année, un focus sur les métiers de bouche qui proposent de plus en plus une restauration rapide et qui inspirent de nombreux concepts snacking.

www.sandwichshows.com/japan-food-show

PRIX GOÛT ET SANTÉ



“ Rouge Plaisir ”

Crumble Granola, crème légère amandes biologiques, cœur de crémeux Framboise de Ronce, biscuit huile d'olive-citron-gingembre, cocktail de 3 fruits rouges

1^{er} prix 



Alain
Chartier

Lauréat 2017,
Pâtissier - Glacier
à Theix (56)

Comme Alain Chartier, vous êtes inscrit au répertoire des Métiers
et cultivez l'art du goût et de la santé ?

Exprimez votre talent en participant au prix Goût et Santé 2018

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

Pour vous inscrire c'est simple et gratuit !

Demandez votre dossier de candidature

à nous retourner avant le 30 avril 2018 :

- par mail : concours.prix_gout_sante@maaf.fr
- par téléphone : 05 49 34 42 60
- ou à télécharger sur www.maaf.com

AGENDA DES CONCOURS

14^e FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

Ce concours est dédié à deux catégories

- « **les seniors** » : les professionnels des métiers de bouche qui exercent une activité professionnelle, âgés de 21 ans et plus. Ils concourront individuellement.
- « **les juniors** » : les jeunes professionnels de moins de 21 ans qui exercent une activité professionnelle, élèves et apprentis quel que soit leur âge, en formation (mention complémentaire, BTM ou bac pro). Ils participeront par équipe de deux candidats pour leur centre de formation ou leur entreprise.

Les candidats devront présenter une pièce d'exposition d'un minimum de 120 choux et d'un maximum de 150 choux, non garnis.

Pour l'édition 2017, le thème retenu est : « les véhicules de pompiers d'hier et d'aujourd'hui ».

Les épreuves se dérouleront dans les laboratoires de l'ENSP le 21 avril pour les seniors et le 22 avril pour les juniors.

Date limite d'inscription : 8 avril 2018

Renseignements et inscriptions :

- par voie postale : École nationale supérieure de la pâtisserie - Château de Montbarnier - 43200 Yssingaux
- par mail : ensp@ensp-adf.com
- par téléphone : 04 71 65 53 68

CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE

NOTE À NOTE

Gratuit et ouvert à tous, le concours est divisé en trois catégories : les professionnels de la cuisine, les étudiants et le grand public.

Lors de cette nouvelle édition, les concurrents sont invités à créer des mets croustillants ou croquants. Pour produire leurs plats, ils pourront utiliser les ingrédients qu'ils souhaitent, classiques ou purement note à note.

Les candidats devront :

- **détailler chaque aliment préparé** (au maximum trois) en précisant les ingrédients utilisés avec les quantités, et le mode opératoire ;
- **photographier chaque aliment préparé** (le jury tranchera sur ce critère) ;
- **décrire la recette** et soumettre un document illustré pour exposer les étapes de la réalisation.

Date limite d'inscription : 30 avril 2018

Renseignements et inscriptions :

sur Internet : www.sciencesetgastronomie.com

par mail auprès de Yolanda Rigault :

yolanda.rigault@wanadoo.fr

ou auprès d'Hervé This : hervé.this@paris.inra.fr

TROPHÉE DU PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

Le concours est consacré autant aux professionnels (hôtelières, restaurateurs, artisans des métiers de bouche) qu'aux amateurs. Les candidats devront mesurer leurs talents autour de la confection des meilleurs petits-déjeuners de France sous l'œil avisé d'un jury d'exception

Cette année, les écoles hôtelières et les CFA auront leur catégorie. Les élèves devront faire preuve d'originalité à travers des recettes sucrées et salées en privilégiant le « fait maison », les produits frais de saison, les spécialités locales ou artisanales dans un clip vidéo et des photos soumis au vote du public sur *Youtube* et *Instagram*. Pour les enseignants, c'est l'occasion de mettre en œuvre un véritable projet pédagogique autour des produits, des techniques culinaires, des arts de la table...

La finale de cette deuxième édition aura lieu le 19 juin 2018, dans le cadre de la journée nationale du petit-déjeuner, dans les locaux de l'École de Paris des métiers de la table.

Date limite d'inscription : 30 avril 2018

Renseignements et inscriptions auprès de madame

Annie Mitault : annie.mitault@tables-auberges.com

TROPHÉE JEAN DELAVEYNE

2018 s'annonce comme une édition unique aux couleurs des 100 ans de Jean Delaveyne ! Ce concours gastronomique de haute volée, rend hommage au célèbre cuisinier-pâtissier étoilé surnommé « le Sorcier de Bougival » en raison de son caractère créatif et de sa volonté de toujours se réinventer. Pour pouvoir participer au Trophée Jean Delaveyne, il faut être un professionnel des métiers de bouche : cuisinier, pâtissier, traiteur et être âgé de 23 ans au minimum.

Les candidats devront travailler autour des thèmes :

- **une entrée : un sandre de Loire**, obligatoirement laqué au beurre d'écrevisse, servi chaud en portions et dressé de façon contemporaine. Il sera accompagné d'une sauce périgieuse servie dans une saucière et de deux garnitures (une chartreuse décorée d'un champignon tourné et l'autre à base d'écrevisses à pattes rouges) ;
- **un plat pour dix personnes**, composé d'un chou farci feuille à feuille braisé. Le foie gras de canard sera à intégrer dans la farce. Il sera accompagné de trois garnitures (des pommes de terre Anna entières, un cromesquis à base d'artichauts et une dernière à base de champignons) ;
- **un dessert** : réalisation d'une tarte soufflée chocolat individuelle et pommes Chantclerc façon café gourmand.

La finale se déroulera le 13 novembre 2018 sur le Salon EquipHotel à Paris.

Date limite d'inscription : 30 mai 2018

Renseignements et inscriptions :

- par mail : sauce.marie@gmail.com

- par courrier : Marie Sauce-Bourreau - Présidente des Toques françaises - 13, rue de la Barre Nouvelle - 93170 Bagnolet

INFOS

Anna ouvre ses portes

Après avoir ouvert *Tannat* en 2015, Ariane Stern, Simon Auscher et Olivier Le Corre remettent le couvert avec *Anna*.

Formé à l'excellence et la rigueur des établissements gastronomiques, le trio allie son amour du bon à l'art du beau. Animés par la même passion de la cuisine, d'un service bienveillant et minutieux, ils mettent en application leur savoir en le temporisant dans une ambiance amicale, décontractée, métissée, plurielle et accessible.

Grâce à un concept souple répondant aux envies et sortant des horaires classiques, le restaurant *Anna* propose une carte mêlant apéritif et repas classique où belles pièces et petites assiettes à partager sont le reflet d'une cuisine française aux influences cosmopolites.

Comme pour *Tannat*, *Anna* cultive une grande majorité de ses légumes et herbes aromatiques, fournis grâce à son propre potager bio au Château de Courances, en région parisienne par Tomato&co.



Ariane



Simon



Olivier

© Léo Ridet



Le Carré du Palais - Avignon

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

Les nouveaux étoilés 2018 du guide Michelin

3 ÉTOILES

- **Marc Veyrat**, *La Maison des bois* à Manigod (74);
- **Christophe Bacquié**, à l'*Hôtel du Castellet* (83).

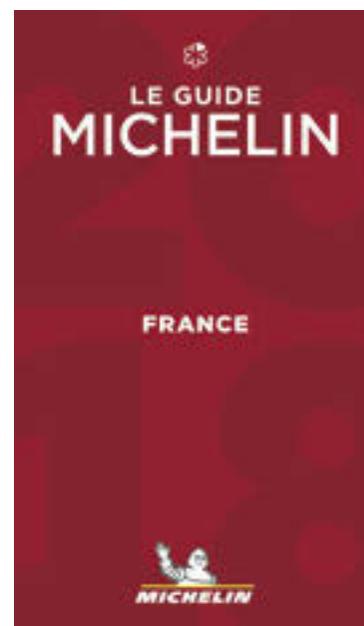
2 ÉTOILES

- **Masafumi Hamano**, *Au 14 Février*, à Saint-Amour-Bellevue (71);
- **Takao Takano**, à Lyon (69);
- **Jean Sulpice**, *Auberge du Père Bise*, à Talloires (74);
- **Bruno Cirino**, *Hostellerie Jérôme*, à La Turbie (06);
- **Gaël et Mickaël Tourteaux**, *Flaveur*, à Nice (06).

1 ÉTOILE

- **Gérald Passédat**, *Louison*, à Aix-en-Provence / Le Puy-Sainte-Réparate (13);
- **Matthieu Dupuis-Baumal**, *La Table de Manville*, Les Baux-de-Provence (13);
- **Tanguy Laviale**, *Garopapilles*, à Bordeaux (33);
- **Philippe Etchebest**, *La Table d'Hôtes, Le Quatrième Mur*, à Bordeaux (33);
- **Jean Chauvel**, à Boulogne-Billancourt (92);
- **Romain Hubert**, *L'Émulsion*, à Bourgoin-Jallieu / La Grive (38);
- **Jérôme Ryon**, *La Barbacane*, à Carcassonne (11);
- **Jérôme Feck**, à Châlons-en-Champagne (51);
- **Takashi Kinoshita**, à Château de Courban (21);
- **Franck Charpentier**, *Le Quincangrogne*, à Dampmart (77);
- **Mi-Ra et Charles Thuillant**, *L'Essentiel*, à Deauville (14);
- **Patrice Vander**, *Les Fresques*, à Évian-les-Bains (74);
- **Dorian Van Bronkhorst**, *L'Atelier Ysoirien*, à Issoire (63);
- **Christelle & Cédric Deckert**, *La Merise*, à Laubach (67);
- **Erwan Houssin**, *Le Grand Cap*, à Leucate (11);
- **Abdelkader Belfatmi**, *Le Marcq*, à Lille / Marc-en-Baroeul (59);
- **Gilles Dudognon**, *Chapelle Saint-Martin*, à Limoges / Saint-Martin-du-Fault (87);

- **Sébastien Chambru**, *L'Ô des Vignes*, à Mâcon / Fuissé (71);
- **Jean-Sébastien Monné**, *L'Auberge de Bagatelle*, au Mans (72);
- **Renaud Darmanin**, *Auberge de la Tour*, à Marcolès (15);
- **Christophe Le Fur**, *Auberge Grand'Maison*, à Mûr-de-Bretagne (22);
- **Transparence**, *La Table de Patrick Fréchin*, à Nancy (54);
- **Andréas Mavrommatis**, *Mavrommatis*, à Paris 5^e;
- **Massimo Tringali**, *Emporio Armani Caffè*, à Paris 6^e;
- **Anthonin Bonnet**, *Quinsou*, à Paris 6^e;
- **Maxime Laurenson**, *Loiseau Rive Gauche*, à Paris 7^e;
- **Ryunosuke Naito**, *Pertinence*, à Paris 7^e;
- **Andreas Moller**, *Copenhagen*, à Paris 8^e;
- **Christopher Hache**, *L'Écrin*, Hôtel de Crillon, à Paris 8^e;
- **Iñaki Aizpitarte**, *Le Chateaubriand*, à Paris 11^e;
- **Bruno Verjus**, *Table*, à Paris 12^e;
- **Takayuki Nameura**, *Montée*, à Paris 14^e;
- **Alan Geaam**, à Paris 16^e;
- **Noam Gedalof**, *Comice*, à Paris 16^e;
- **Keisuke Yamagishi**, *Étude*, à Paris 16^e;
- **Laurent Magnin**, *L'Arcane*, à Paris 18^e;
- **Ryohei Kawasaki**, *Ken Kawasaki*, à Paris 18^e;
- **Julien Lefebvre**, *Château de Cordeillan-Bages*, à Pauillac (33);
- **Nikolaz Le Cheviller**, *U Santa Marina*, à Porto-Vecchio (2A);
- **Julien Lemarié**, *Ima*, à Rennes (35);
- **Nicolas Durif**, *L'Hysope*, à La Rochelle / La Jarrie (17);
- **Julien Razemon**, *Le Domaine de la Corniche*, à Rolleboise (78);
- **Christophe Schmitt**, *L'Almandin*, à Saint-Cyprien (66);
- **Mickaël Marion**, *Intuition*, à Saint-Lô (50);
- **Mathieu Pacaud**, *La Table de la Ferme*, à Sartène (2A);
- **Guillaume Momboisse**, *SEPT*, à Toulouse (31);
- **Anthony Lumet**, *Le Pousse Pied*, à La Tranche-sur-Mer (85);
- **Christophe Martin**, *Lou Cigalon-Maison Martin*, à Valbonne (06);
- **Nicolas Thomas**, *La Promenade*, à Verfeil (31);
- **Michel Vico**, *Le Jasmin*, à Villeneuve-sur-Lot / Saint-Sylvestre-sur-Lot (47).



INFOS

Hugo & co, le second restaurant de Tomy Gousset

De retour d'un séjour à New York, Tomy Gousset a l'idée de créer *Hugo & co*. Après avoir découvert à Brooklyn une cuisine cosmopolite, il ouvre son nouvel établissement à Paris.

S'il s'inscrit dans la même dynamique, que celle insufflée à *Tomy & co*, alliant cuisine classique française et créativité bistro, Tomy Gousset introduit une dimension plus ouverte sur le monde : Méditerranée, Angleterre, Asie, Amérique du Nord... Travaillant les légumes de son potager bio au Château de Courances, l'ancien disciple de Yannick Alléno et Daniel Boulud fera évoluer le menu chaque mois pour respecter la saison. Il proposera des plats à partager, façon mix & match, à choisir au gré des envies et des appétits.

Baptisé *Hugo & co* en hommage à son fils aîné, le restaurant a une capacité de trente couverts et une terrasse de quelques tables pour les beaux jours.



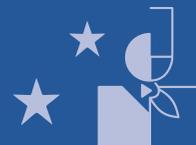
pâtisserie
gestion

cuisine

management &
communication

stage d'initiation
Arts de la table & du service

atelier tendance
marketing



le CEFPPA, votre partenaire formation



**Les poissons :
techniques et innovation**

Yannick FRANQUES

Meilleur Ouvrier
de France

du
19 au 21
mars 2018

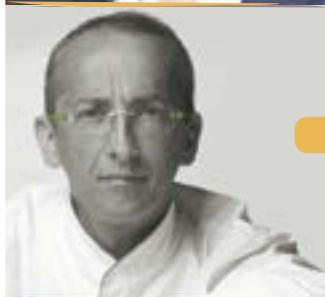


Les accords mets et vins

Pascal LEONETTI

Meilleur Sommelier
de France

du
26 au 27
mars 2018



**Cuisine gourmande pour bistrots
et brasseries**

Michel PORTOS

Chef de Cuisine
Consultant

du
3 au 4
avril 2018



**Desserts et gourmandises :
nouvelle collection**

Stéphane COROLLEUR

Chef Pâtissier

du
3 au 5
avril 2018



Buffets et snacking sucrés

Joannic TATON

Chef Pâtissier

du
16 au 17
avril 2018



Consultez le Programme des Formations
2018 sur notre site internet

www.cefppa.eu



*La recette
du succès!*



Centre de Formation Professionnelle Continue
en Hôtellerie-Restaurant

77 route du Rhin - 67400 ILLKIRCH (Strasbourg)

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

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

LES RECETTES DE Fanny Rey



© Stéphane de Bourglies

Lorsqu'elle évoque ses premières émotions culinaires, Fanny Rey se souvient des odeurs et des saveurs de son enfance. Celles des plats préparés à la maison, comme la tomate farcie de sa maman, les soupes aux orties ou aux chardons de son papa.

Les épices du placard de la cuisine familiale d'Auxonne en Bourgogne. Surtout les poivres et les herbes...

Très tôt, ce petit bout de femme au regard pétillant a embrassé les chemins de la gastronomie.

La marine nationale

Après sa formation et deux saisons auprès du chef Nicolas Le Bec à *La Bastide* et *Les Fermes de Marie* à Ménerbes et Megève dans le Jura, Fanny Rey se détourne un instant des sentiers de cette passion naissante pour s'engager dans la marine nationale. « *Mon papa avait servi dans la marine nationale et lorsque je regardais son album-photo, j'étais à la fois émerveillée et fascinée par ce monde de rigueur.* »

En poste à Marseille chez les marins-pompiers, l'attrait de la jeune femme pour la cuisine est plus fort. Elle « *monte à Paris* » et frappe aux portes des grandes maisons.

L'Hôtel Ritz Paris

C'est l'*Hôtel Ritz* qui lui répond. Elle rejoint les équipes de Michel Roth, en tant que chef de partie. Dans le palace, elle retrouve l'ambiance des brigades de la marine. « *Je réalise avoir eu beaucoup de chance. Mon parcours a été jalonné de belles rencontres de chefs au moment le plus opportun pour ma carrière. Cela m'a conforté dans ma passion.* »

L'aventure dure cinq années. Fanny passe par tous les postes, apprend les techniques de base, les jus, les cuissons, les assaisonnements... « *J'ai toujours été déterminée, remplie de gourmandise et curiosité.* »

L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence

L'émerveillement

La jeune femme s'émerveille de cette belle maison, avec ses chefs réputés aux cols bleu-blanc-rouge et sa haute gastronomie. *« J'étais heureuse d'intégrer une grande maison comme celle-là, surtout auprès de Michel Roth. Et j'étais époustouflée : il y avait de l'argenterie partout, la cuisine était énorme. Quand on est issue d'une famille modeste, on est impressionnée. »*

Et c'est à l'Hôtel Ritz également que Fanny Rey va faire la rencontre la plus déterminante de sa vie de femme et de chef : celle de Jonathan Wahid.

L'Oustau de Baumanière

Lorsque Sylvestre Wahid prend la direction des cuisines de l'Oustau de Baumanière, il fait appel à son jeune frère Jonathan pour la partie sucrée et à Fanny Rey pour le second. *« Je connaissais Sylvestre en tant que beau-frère, je le découvrais comme chef des cuisines. Une belle rencontre professionnelle, je me suis complètement épanouie. C'est un homme intelligent et rempli de générosité, des qualités indispensables pour être un bon cuisinier. »*

Première place de chef

Mais Fanny ressent rapidement le besoin de faire sa propre cuisine. Elle s'affranchit peu à peu et ambitionne de mener sa propre brigade. Jean-André Charial lui offre cette possibilité à La Place à Mauseane-les-Alpilles. *« J'avais dans ma tête l'idée de m'installer. Cette place de chef me permettait de voir et comprendre le fon-*

ctionnement d'un restaurant, de la création culinaire à la gestion. »

Saint-Rémy-de-Provence

L'étape suivante est celle de l'installation. Fanny Rey et Jonathan Wahid choisissent d'établir leur auberge dans un ancien relais de poste à Saint-Rémy-de-Provence en 2012. Le duo a insufflé à l'établissement l'esprit d'une auberge familiale : chaque jour, les convives sont accueillis par les maîtres de maison.

Et il n'est pas rare de voir la chef ou les cuisiniers venir en salle servir, découper, flamber ou discuter autour d'un plat.

Côté cuisine

Le terroir provençal est mis en avant, la naturalité s'invite dans les assiettes. La cuisine simple et authentique s'inspire des saisons pour magnifier les produits des Alpilles. *« J'ai appris à travailler avec la terre d'ici. On a l'impression qu'elle est toute sèche, mais elle est tellement généreuse. Chaque produit bénéficie d'une cuisson très douce, car chacun a sa particularité. Je m'amuse tous les jours, j'ai de la chance. »*

Une cuisine simple et saine

Soucieuse d'une cuisine saine, à l'image de son menu « Bien-être et équilibre », la chef a réduit l'utilisation de sel, employant au maximum des algues pour assaisonner viandes et poissons. Elle a également diminué les produits d'origine animale, exit ou presque la crème et le beurre, les viandes.

« Il faut pouvoir retrouver l'équilibre des goûts sans utiliser le sel, ou le moins possible. Pour cela, je fais de nombreux essais avec des agrumes, que j'aime beaucoup, les poivres, les herbes... »

Fanny Rey collabore avec un jeune maraîcher, qui vient de planter sous serre 80 plantes aromatiques. *« C'est un travail expérimental, nous regardons ce qui fonctionne ou pas, tout en préservant au maximum la nature. »*

Pourquoi cette prise de conscience d'une nutrition bonne et saine ? *« Elle m'est venue de mes enfants. Lorsqu'on est parent, on a un regard différent. »*

Les concours

La créativité en ébullition, la jeune chef aime mettre à l'épreuve son talent et son savoir-faire. Première femme à remporter le concours Les Étoiles de Mougins en 2008, elle est aussi révélée au public grâce à l'émission TopChef.

L'auberge étoilée

Le travail quotidien et le talent du duo Rey-Wahid ont été repérés par le célèbre guide rouge en 2017. *« Lorsque le Michelin nous a appelés, ce fut un moment incroyablement fort, que nous avons vécu en direct avec les équipes et la clientèle. L'émotion passée, nous sommes reboostés pour aller encore plus loin pour notre clientèle. »*

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
PHOTOS : SÉBASTIEN AUBLANC.
ACCORDS VINS & METS : ANTHONY TIRONE.



Amuse-bouches : Inspiration marine

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse recouverte de graines séchées, dresser une boule de brandade croustillante avec un point d'aïoli et une coquille de vernis garnie ; dans une cuillère, dresser le maquereau sur une fine gelée de crabe vert.

Sur une planchette, dresser le voile de homard bleu au naturel, beurre battu au trèfle du jardin.

VIN CONSEILLÉ

Champagne - « Cuvée 740 » - Jacquesson.

Brandade croustillante panée d'encre de seiche, aïoli provençal

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Brandade :	
1	Petite pomme de terre
1	Gousse d'ail épluchée et dégermée
100 g	Chair de cabillaud
1 l	Lait entier, huile d'arachide
1	Pincée de piment d'Espelette
1	Tour de poivre du moulin
1	Branche de persil plat hachée
1	Branche d'estragon hachée
1	Pincée d'algue dulce, séchée et réduite en poudre
Panure à l'anglaise :	
3	Cuillères à soupe de farine
1	Œuf battu
3	Tranches de pain noir à l'encre de seiche mixé

Aïoli :

3	Gousses d'ail
1	Jaune d'œuf
20 g	Pulpe chaude de pomme de terre cuite à l'eau dans sa peau
QS	Poivre du moulin
120 g	Huile d'olive (de la vallée des Baux)
1/2	Citron (zeste + jus)

BRANDADE

Éplucher la pomme de terre, la couper en petits morceaux, les déposer dans une casserole, ajouter l'ail et la chair de cabillaud. Mouiller avec du lait froid juste à hauteur, porter à ébullition, ajouter le piment d'Espelette, le poivre et cuire à feu doux pendant 20 minutes. Égoutter et mélanger la masse dans un batteur, ajouter le persil et

l'estragon hachés, la poudre d'algue et garnir une poche à douille. Garnir des moules en silicone demi-sphériques de 3 cm de diamètre puis faire prendre au grand froid. Démouler, accoler 2 par 2 et paner les boules de brandade à l'anglaise avec la farine, l'œuf battu et la chapelure de pain noir, puis les frire dans de l'huile d'arachide à 150 °C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Égoutter, assaisonner et rouler dans de la poudre d'algue et de piment d'Espelette.

AÏOLI

Éplucher, couper les gousses d'ail en deux, les dégermer puis les piler dans un mortier, ajouter le jaune d'œuf, la pulpe de pomme de terre chaude, du poivre et monter avec l'huile d'olive. Incorporer le zeste et le jus de citron.

Coquillages de Méditerranée, racine de raifort frais, huile d'olive de la vallée des Baux

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Tartare de coquillages :	
4	Vernis cuits à la marinière et émincés
5	Coques cuites à la marinière et émincées
5	Palourdes cuites à la marinière et émincées
2	Couteaux XXL de Méditerranée émincés à cru
Vinaigrette :	
100 g	Huile d'olive (de la vallée des Baux)
1	Citron caviar
2	Olives vertes hachées
2	Suprêmes de pamplemousse rose hachés
1	Branche de basilic (seulement les feuilles émincées)
QS	Sel, poivre, racine de raifort fraîche râpée
1	Barquette d'alfalfa (pousses de luzerne)

TARTARE DE COQUILLAGES

Mélanger les coquillages émincés, réserver au froid.

VINAIGRETTE

Mélanger les ingrédients cités, assaisonner sel, poivre et raifort râpé.

FINITION ET PRÉSENTATION

Au moment, lier le tartare de coquillages avec la vinaigrette et dresser dans les coquilles des vernis.

Décor : alfalfa.

Maquereau à la tranche à cru, fine gelée d'un jus de crabe vert vivifié de safran et d'anis

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2	Filets de maquereau désarêtés
Gelée de crabe :	
3 kg	Crabes verts vivants
QS	Huile d'olive (de la vallée des Baux), sel, poivre, piment d'Espelette, feuilles de gélatine trempées et pressées
1	Cuillère à soupe de concentré de tomate
1/2	Fenouil
1	Branche de céleri
1	Feuille de laurier
1/2	Blanc de poireaux
1	Échalote

10	Pistils de safran
1	Cuillère à soupe de graines d'anis
1	Tour de poivre du moulin
100 g	Pastis
1	Citron vert en rondelles

GELÉE DE CRABE

Faire revenir les crabes verts vivants avec de l'huile d'olive et le concentré de tomate jusqu'à coloration, ajouter la garniture taillée en paysanne, assaisonner avec le safran, les graines d'anis et le poivre du moulin puis déglacer avec le Pastis. Mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire à frémissement pendant 30 minutes environ. Passer sans

fouler, rectifier l'assaisonnement avec du piment d'Espelette et le citron vert taillé en rondelles. Réduire le bouillon pour le corser puis le gélifier avec 6 feuilles de gélatine au litre. Couler dans des Flexipan® demi-sphériques de 3 cm de diamètre puis faire prendre au grand froid pendant 12 heures environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Émincer finement les filets de maquereau, les découper avec un emporte-pièce de 3,5 cm de diamètre. Démouler une gelée de crabe et poser dessus le filet de maquereau émincé.

Voile de homard bleu au naturel, beurre battu au trèfle du jardin

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2	Homards bleus
10 g	Beurre baratté en pommade
1	Grosse poignée de trèfle haché (du jardin)
1	Cuillère à café de poivre liquide (du Cambodge)
1	Pincée de piment d'Espelette

4	Tranches de pain (baguette)
QS	Décor : trèfle

VOILE DE HOMARD

Mélanger le beurre en pommade avec le trèfle haché (avec les tiges), le corail des homards tamisé, le poivre liquide et le piment d'Espelette.

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Cuire les queues des homards dans un court-bouillon pendant 1 minute, les décortiquer aussitôt et les refroidir puis les émincer très finement. Au Big Green Egg, griller les tranches de pain, les tartiner avec le voile de homard et dresser dessus les fines tranches de homard. **Décor :** trèfle.





Chèvrerie de Châteaurenard cuisinée aux algues, lait de soja craquant

INGRÉDIENTS POUR 15 PERSONNES

Feuille de lait :

- 50 g Lait entier
- 50 g Lait de soja
- 8 g Fécule de pomme de terre

Émulsion :

- 125 g Lait entier
- 1 Filet d'huile d'olive
(de la vallée des Baux)
- 125 g Lait de soja
- 2 g Poudre de laitue de mer
dessalée séchée
- QS Poivre du moulin,
piment d'Espelette
- 1/2 Feuille de gélatine trempée
et pressée (soit 1 g)
- 200 g Fromage de chèvre frais
(des Alpilles)
- 125 g Crème liquide
- 1 Cuillère à café de vinaigre
(de Chardonnay)
- 1 Fromage de chèvre sec

- 45 g Mélange de céréales bio
(tournesol, sésame, amarante,
graine de lin, sarrasin)
- 1 Barquette d'alfalfa cress
(pousses de luzerne)
- 1 Barquette de BroccoCress®
(micro-végétal)

FEUILLE DE LAIT

La veille, porter le lait entier à ébullition avec le lait de soja, laisser tiédir, ajouter la fécule de pomme de terre en mélangeant à l'aide d'un fouet et cuire jusqu'à ce que la préparation prenne de la consistance. Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et sécher dans un four très doux, à 70 °C environ, jusqu'à ce que la feuille soit presque sèche. Terminer le séchage à température ambiante (sur le four par exemple) pour ne pas altérer la couleur blanche de la feuille de lait.

ÉMULSION

Porter à ébullition le lait entier avec l'huile d'olive, le lait de soja, la poudre de laitue de mer, du poivre et du piment d'Espelette. Ajouter la gélatine, le fromage de chèvre frais en petits morceaux puis mixer, ajouter la crème liquide et le vinaigre. Passer au chinois et réserver au froid. Au moment, verser dans un siphon d'1 litre jusqu'aux 3/4, gazer 1 fois et réchauffer dans un four vapeur à 55 °C. Réserver l'appareil restant au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser l'émulsion, râper des copeaux de fromage de chèvre sec puis disposer des morceaux de feuille de lait. Ajouter le mélange de céréales.

Décor : alfalfa, BroccoCress®.

VIN CONSEILLÉ

IGP des Alpilles - Cuvée « Sine Nomine »
2014 - Domaine de Lauzières.



Rouget de roche aux algues, petits pois, riz de Camargue soufflé, bisque de ses arêtes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Rougets
- QS Poivre du moulin, sel, huile d'olive (de la vallée des Baux)
- Farce :**
- 20 g Beurre baratté en pommade
- 1/2 Citron confit au sel mixé
- 30 g Laitue de mer, dessalée et mixée (algue)
- 30 g Watercress (micro-végétal de notre jardin)
- 3 Tours de moulin à poivre
- 200 g Petits pois
- 6 Cébettes
- 200 g Huile d'olive
- 50 g Riz blanc (de Camargue)
- Bisque de rouget :**
- 1 Carotte émincée
- 1 Échalote émincée
- 10 g Armagnac
- 300 g Vin blanc
- 20 g Beurre doux
- 10 g Concentré de tomate
- 1 Tomate coupée en petits dés
- 500 g Fumet de poisson maison (loup de préférence)
- 4 Barquettes d'Affilla Cress®

PRÉPARATION

Écailler, vider, couper les têtes des rougets

puis les désarêter par le dos en les gardant entiers. Réserver au froid.

FARCE

Battre le beurre avec le citron confit au sel mixé, la purée de laitue de mer, la Watercress et poivrer. Réserver la farce dans une poche au froid.

Farcir les rougets puis les rouler individuellement dans un papier film. Réserver au froid.

GARNITURE

Écosser les petits pois, réserver les cosses, blanchir les petits pois dans de l'eau bouillante salée, en les gardant croquants.

Émincer finement les cébettes, les suer avec une noix de farce (beurre d'algues) et ajouter la moitié des cosses. Suer à nouveau, ajouter les petits pois et mouiller à hauteur avec de l'eau très chaude, cuire le tout pendant 10 minutes environ. Égoutter, mixer puis passer au tamis et réserver dans une poche, au chaud.

RIZ DE CAMARGUE SOUFFLÉ

Dans une poêle bien chaude, faire revenir le riz de Camargue à sec et bien remuer, le riz gonfle et crépite. Concasser grossièrement le riz soufflé obtenu.

BISQUE DE ROUGET

Dans une sauteuse, suer les légumes émincés avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter les arêtes des rougets puis les saisir à feu vif pendant 3 minutes environ. Flamber à l'armagnac, déglacer au vin blanc, réduire presque à sec, ajouter le beurre doux et le concentré de tomate, puis la tomate coupée en dés. Mouiller avec le fumet de poisson, cuire le tout à frémissement pendant 30 minutes. Passer au moulin à légumes, filtrer, rectifier l'assaisonnement et réserver.

CUISSON

Cuire les rougets dans un four vapeur à 45 °C, pendant 5 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un rouget farci, une pointe de purée de petits pois et la bisque de rouget. Ajouter le riz de Camargue soufflé.

À part, servir la purée de petits pois restante, la couvrir avec l'Affilla Cress® restante et du riz de Camargue soufflé et concassé.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Joseph - « Les Oliviers » 2015 - Domaine Pierre Gonon.



Saint-Jacques de plongée, « pincés à linge » version 2018

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 Coquilles Saint-Jacques
(de plongée)
- 1 Truffe noire
- Farce au poireau :**
- 1 Blanc de poireau
- 10 g Jus de truffe
- 1 Trait d'huile d'olive
(de la vallée des Baux)
- 40 g Brisures de truffe fraîche
- 5 g Beurre
- 1/4 Citron confit en julienne
- 3 Branches de thym frais
sauvage des Alpilles
- Jus de barbes :**
- 1 Pincée de gros sel
- 5 g Beurre
- 1 Échalote ciselée
- 1 Branche de céleri
- 1 Trait de vin blanc
- 500 g Fond blanc
- 1/2 Cuillère à café de pulpe
de citron confit
- 1 Pincée de sel
- 1 Tour de moulin de poivre
noir de Sarawak
- 1 Pincée de piment
d'Espelette

PRÉPARATION

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer les noix et les rincer, dégorger les barbes, les réserver séparément au froid.

Tailler la truffe en fines lamelles, les détailler avec un emporte-pièce de même diamètre que les noix de Saint-Jacques et les réserver au froid. Hacher les parures de truffe obtenues, réserver au froid.

FARCE AU POIREAU

Laver, émincer finement le blanc de poireau, le suer avec de l'huile d'olive, ajouter le jus de truffe, les brisures de truffe, le beurre et le citron confit. Rectifier l'assaisonnement, ajouter le thym frais sauvage et réserver au froid. Au moment, retirer le thym.

JUS DE BARBES

Frotter les barbes des Saint-Jacques au gros sel puis les rincer, les sauter vivement pour que celles-ci perdent leur mauvais jus.

Suer la garniture, ajouter les barbes, déglacer au vin blanc. Mouiller au fond blanc et porter à ébullition, laisser frémir pendant 35 minutes environ, filtrer, ajouter la pulpe de citron confit et rectifier l'assaisonnement. Monter au beurre, ajouter les brisures de truffe hachées réservées.

CUISSON

Assaisonner les noix de Saint-Jacques puis les colorer sur une seule face, dans une poêle chaude avec une noix de beurre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coquille Saint-Jacques, déposer la farce au poireau, ajouter une noix de Saint-Jacques avec une lamelle de truffe, ainsi que le jus de barbes. Refermer la coquille avec des pincés à linge en bois, puis enfourner à 180 °C pendant 4 minutes. Servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Savennières - Cuvée « Le Bel Ouvrage » 2010 - Domaine Damien Laureau.

Araignée de casier, crémeux des têtes battues à la chair de citron, herbes fraîches de mon jardin

COURT-BOUILLON POUR CRUSTACÉS

Mélanger les ingrédients cités et cuire le tout pendant 20 minutes environ.

CUISSON

À feu doux, cuire les araignées dans le court-bouillon pour crustacés pendant 5 minutes environ, puis décortiquer les pattes et la carapace. Récupérer le jus qui s'écoule, le corail et les parties crémeuses ; les passer au tamis et réserver au froid.

CRÉMEUX DES TÊTES BATTUES À LA CHAIR DE CITRON ET HERBES FRAÎCHES

Hacher les herbes puis les mélanger avec la moitié du corail et des parties crémeuses, la poudre de citron noir, le confit de citron, le zeste de citron vert, le poivre, le mascarpone et le piment d'Espelette. Réserver au froid dans une poche.

TUBES CROUSTILLANTS

Badigeonner les feuilles de brick avec de l'huile d'olive puis les découper en rectangles (de 9 x 5 cm) et les enrouler autour de tubes en cuivre de 1,5 cm de diamètre et de 12 cm de longueur puis les sécher dans un four à 180 °C pendant 6 minutes environ.

BOUILLON D'ARAIGNÉE ÉMULSIONNÉ

Dans une casserole, déposer les parures des têtes d'araignées concassées, le corail et la partie crémeuse des araignées restants. Mouiller à hauteur avec de l'eau, porter à ébullition, écumer, ajouter la carotte, l'échalote et l'ail taillés en rondelles. Cuire le tout à frémissement pendant 30 minutes environ, ajouter les feuilles de combava, l'algue dulce dessalée et les clémentines en tranches puis laisser infuser pendant 20 minutes environ et filtrer le bouillon.

Séparer l'appareil en deux, dans une moitié, ajouter la gélatine et la crème liquide. Verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au chaud.

Dans la moitié restante, ajouter le lait entier tiède. Réserver au chaud et, au moment, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

CHAIR D'ARAIGNÉE

Mélanger la chair d'araignée avec de l'huile d'olive, le jus de clémentine, la brunoise de céleri, la purée d'algue dulce et rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un bol, dresser l'émulsion au siphon, parsemer des zestes de clémentine fraîchement râpés, une lamelle de truffe noire et les tiges de Rock Chives®.

Garnir une tête d'araignée nettoyée avec le mélange de chair d'araignée, le bouillon d'araignée émulsionné, ajouter des pousses de Rock Chives® et la poudre d'algue.

À part, servir un tube croustillant garni avec le crémeux des têtes battues et fermer les extrémités avec deux rondelles de truffe.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence - Cuvée « Clarendon » 2015 - Domaine Gavoty.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Araignées (de casier)

Court-bouillon

pour crustacés :

4 l Eau
500 g Vin blanc
100 g Vinaigre d'alcool
100 g Carottes émincées
100 g Oignons émincés
5 Branches de céleri
1 Orange
1 Citron jaune
20 g Algues (laitue de mer non dessalée)
4 Anis étoilé
1 Pincée de poivre noir Sarawak

Crémeux des têtes battues à la chair de citron et herbes fraîches :

1/4 Botte d'aneth épluchée
1/4 Botte d'estragon épluchée
1/4 Citron noir (brûlé au four puis mixé en poudre)
1 Pointe de couteau de confit de citron au sel
1/4 Zeste de citron vert
2 Tours de moulin à poivre
1 Grosse cuillère à soupe de mascarpone
1 Pincée de piment d'Espelette
2 Feuilles de brick
QS Huile d'olive, sel, poivre, zestes de clémentine

Bouillon d'araignée émulsionné :

1/2 Carotte épluchée
1 Échalote en rondelles
2 Gousses d'ail
3 Feuilles de combava
30 g Algues dulce dessalées
2 Clémentines en tranches
3 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)
500 g Crème liquide
500 g Lait entier

Chair d'araignée :

1 Jus de clémentine
1 Branche de céleri en brunoise
10 g Purée d'algue dulce (maison)
12 Petites lamelles de truffes
2 Barquettes de Rock Chives® (micro-végétal)
10 g Poudre d'algue dulce





Langoustines bretonnes, caviar d'Aquitaine, bouillon marin infusé aux herbes de la garrigue

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 Langoustines
- 2 Échalotes ciselées
- 2 Gousses d'ail écrasées
- 2 Brins de thym frais (1 + 1)
- 2 Brins de fenouil blanc sec (1 + 1)
- 1 kg Palourdes
- 100 g Vin blanc (50 + 50)
- 2 Branches de persil plat (1 + 1)
- QS Poivre du moulin,
huile d'olive (de la vallée
des Baux)
- 1 kg Coques
- Bouillon marin :**
- 12 Têtes de langoustines
- 20 g Beurre
- 1 Échalote ciselée
- 2 Brindilles de serpolet
- 2 Brindilles de romarin
- 2 Brindilles de thym
- 2 Brindilles de sarriette
- 2 Feuilles de combava
- 1 Feuille d'algue kombu
dessalée
- Coulis végétal :**
- 1 Botte de persil plat
- 1 Botte de cerfeuil
- 1 Botte de menthe poivrée
- 1 Botte de cresson de fontaine
- Marinade :**
- 1 Zeste de citron vert
- 100 g Huile d'olive
- 1 Feuille d'algue kombu
dessalée
- 2 Tours de moulin à poivre
- 100 g Graines germées bio
(pois chiche, lentille, fenugrec)
- 40 g Caviar d'Aquitaine
- 2 Barquettes de Persinette®
Cress (micro-végétal)
- 1 Branche de romarin, de thym,
de serpolet et de sarriette

CUISSON

Dans un sautoir, suer les échalotes ciselées sans coloration avec l'ail écrasé, un brin de thym frais, un brin de fenouil. Diviser la préparation en deux dans deux grandes casseroles.

Dans l'une, ajouter les palourdes, la moitié du vin blanc, un tour de moulin à poivre, une branche de persil plat et couvrir. Laisser mijoter pendant 3 minutes environ puis retirer les coquillages, filtrer le jus et le réserver pour le bouillon marin.

Dans la seconde casserole, procéder pareillement avec le vin blanc restant et les coques.

Décoquiller les palourdes et les coques, les réserver au froid.

BOUILLON MARIN

Dans une casserole, suer les têtes des langoustines écrasées avec de l'huile d'olive. Ajouter le beurre, l'échalote ciselée puis laisser caraméliser. Mouiller avec le jus de coquillage réservé, cuire le tout à feu doux pendant 30 minutes. Ajouter les herbes aromatiques, les feuilles de combava et l'algue, laisser infuser à couvert d'un papier film, hors du feu, pendant 8 minutes environ. Passer au chinois étamine sans fouler, poivrer et réserver.

COULIS VÉGÉTAL

Équeuter toutes les herbes et le cresson, blanchir les feuilles de ce dernier pendant 3 minutes et les rafraîchir aussitôt. Les mixer avec le persil plat et le cerfeuil, la menthe poivrée, poivrer, émulsionner avec de l'huile d'olive et réserver.

MARINADE

Mélanger les ingrédients cités, ajouter les queues des langoustines et laisser mariner au froid pendant 4 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Faire chauffer le bouillon marin, ajouter le coulis végétal.

Parer les queues de langoustine marinées.

Dans une assiette creuse, déposer 3 queues de langoustines, ajouter les graines germées, le caviar et la Persinette® Cress.

Servir le bouillon marin dans une théière additionnée d'une branche de romarin, de thym, de serpolet et de sarriette ; le verser dans l'assiette devant chaque convive.

VIN CONSEILLÉ

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru - « Les Macherelles » 2010 - Domaine Jean-Claude Bachelet.

Agneau des Alpilles, légumes en amertume, gingembre et betterave

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 *Coffre d'agneau (des Alpilles)*
 QS *Poivre, sel, thym, huile d'olive (de la vallée des Baux), poivre noir Timut*
 30 g *Huile d'olive (de la vallée des Baux)*
 2 *Gousses d'ail*

Vinaigre de chou :

- 1 *Racine de gingembre*
 300 g *Vinaigre blanc*
 1/2 *Chou lisse violet émincé*

Jus d'agneau :

- 500 g *Collier d'agneau*
 100 g *Huile d'arachide*
 50 g *Beurre doux*
 1 *Oignon émincé*
 1/2 *Tête d'ail rose en chemise*
 150 g *Vin blanc*
 1 l *Bouillon de poule*
 1/2 *Botte de thym*
 10 g *Gingembre épluché et émincé*

Poudre de champignon :

- 500 g *Champignons (de cueillette)*

Légumes en amertume :

- 1 *Navet long*
 1 *Botte de radis*
 1 *Betterave chioggia*
 2 *Carmines (endives rouges)*
 4 *Branches de trèfle (du jardin)*

Purée de navet :

- 1 *Navet long*
 1 *Cuillère à soupe de miel de thym (Mielys)*

- QS *Lait*

Sirop de betterave :

- 4 *Betteraves crues*
 1 *Cuillère à soupe de miel de thym (Mielys)*

PRÉPARATION

Lever les filets du coffre d'agneau, réserver les parures. Dénervé les filets, les assaisonner puis les saisir (sans les cuire) à feu vif avec l'huile d'olive et l'ail sur toutes les faces. Réserver au froid.

VINAIGRE DE CHOU

Deux jours avant : tailler le gingembre en fins copeaux dans le sens de la longueur, les blanchir 3 fois (départ à froid à chaque fois). Chauffer le vinaigre blanc, ajouter le chou violet émincé puis laisser refroidir à couvert hors du feu. Chinoiser (cette opération permet de donner du goût et de colorer le vinaigre), porter le vinaigre à ébullition, ajouter le gingembre blanchi et réserver au froid pendant 48 heures.

JUS D'AGNEAU

La veille : concasser le collier d'agneau avec les parures et les os d'agneau, colorer le tout dans une cocotte avec l'huile d'arachide, ajouter le beurre, l'oignon émincé et l'ail en chemise. Dégraisser, pincer les sucs, déglacer au vin blanc puis mouiller à hauteur avec le bouillon de poule et ajouter le thym. Cuire le tout pendant 24 heures environ. Ajouter et faire infuser le gingembre pendant 5 minutes environ, filtrer au chinois étamine, réduire le jus obtenu jusqu'à liaison.

POUDRE DE CHAMPIGNON

La veille : gratter et nettoyer les champignons, les sécher dans un four à 70 °C pendant 12 heures environ (soit 1 nuit), puis les mixer dans un blender ; obtenir une poudre fine et la réserver au sec.

LÉGUMES EN AMERTUME

Éplucher et tailler le navet en tranches très fines à l'aide d'un trancheur électrique, puis les blanchir pendant 1 minute dans de l'eau bouillante salée (réserver les parures pour la purée de navet).

Tailler des fins copeaux, dans le sens de la longueur pour les radis, et dans le sens de la largeur pour la betterave, puis les réserver dans un bain d'eau froide avec des glaçons.

Prélever les petits cœurs des carmines. Réserver au froid.

PURÉE DE NAVET

Éplucher le navet, le rincer sous l'eau fraîche. Le tailler en brunoise d'environ 3 mm de côté ; tailler pareillement les parures de navet réservées.

Blanchir la brunoise de navet, l'égoutter puis l'étuver avec le miel de thym et couvrir avec du lait. Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement. Réserver la purée dans une poche au chaud.

SIROP DE BETTERAVE

Centrifuger les betteraves, réduire le jus obtenu avec le miel jusqu'à l'état sirupeux. Lier le jus d'agneau avec une partie du sirop de betterave, à votre convenance. Réserver le sirop de betterave au miel restant.

FINITION

Dans un Big Green Egg®, griller une grande quantité de thym puis finir de cuire les filets d'agneau pendant 5 minutes, les rouler dans la poudre de champignon, les assaisonner, les envelopper dans du papier film et laisser reposer le temps du dressage.

Réchauffer les lamelles de navet et de gingembre dans un peu d'eau avec un filet d'huile d'olive et un tour de poivre du moulin.

Tailler les filets d'agneau en noisettes.

PRÉSENTATION

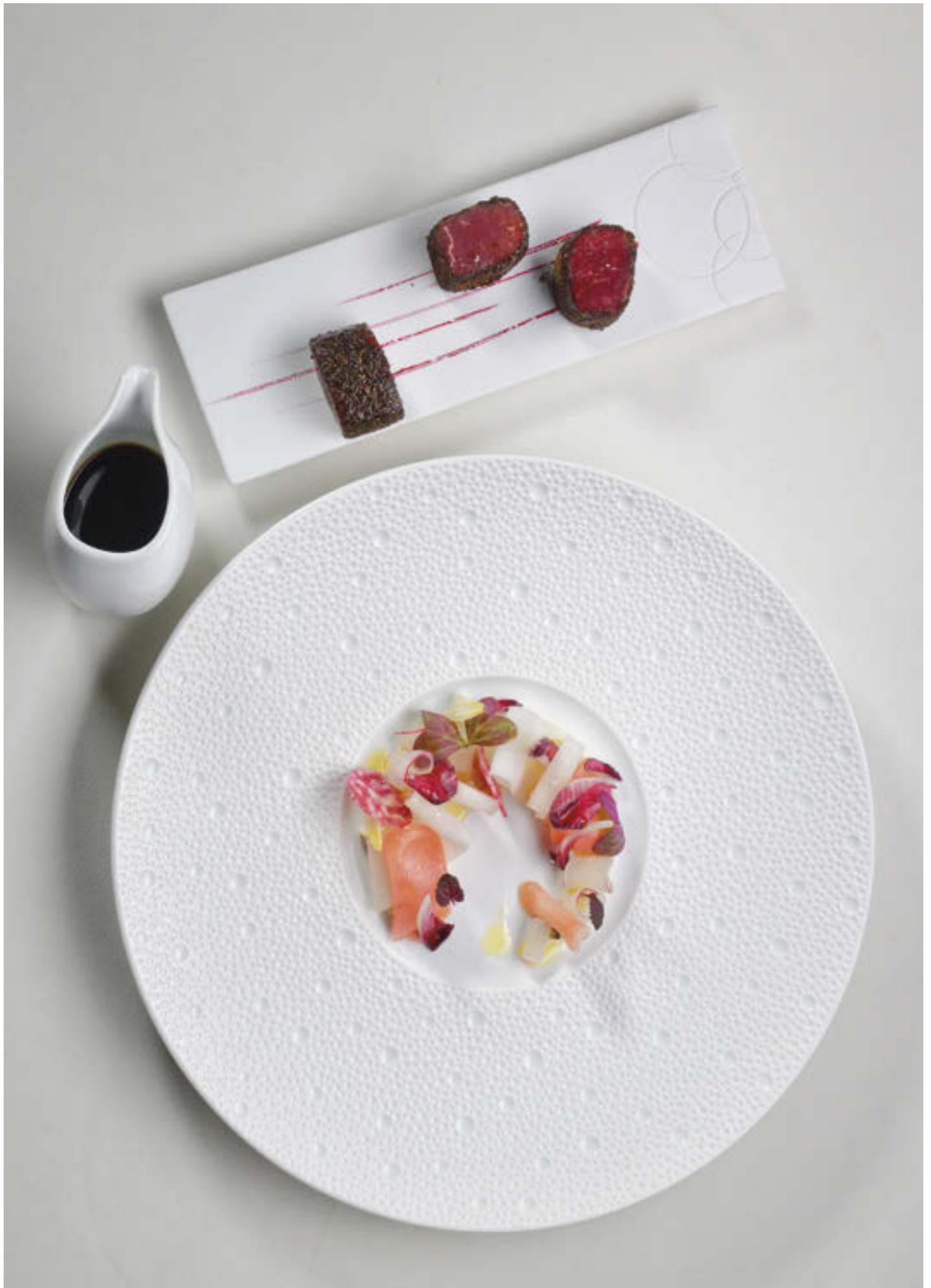
Dans une assiette, réaliser des traits de sirop de betterave puis dresser 3 noisettes d'agneau.

Dans une autre assiette, dresser les légumes en amertume. Les parsemer de poivre noir Timut. Servir le jus d'agneau à part.

Décor : branches de trèfle (du jardin).

VIN CONSEILLÉ

Châteauneuf-du-Pape 2007 - Domaine de Marcoux.



LES DESSERTS DE Jonathan Wahid



Jonathan est le plus jeune des frères Wahid. Avec son aîné Sylvestre (actuellement chef des cuisines de l'*Hôtel Thoumieux* à Paris), ils ont longtemps joué la même partition d'une symphonie gastronomique mais chacun de son côté, l'un au salé, l'autre au sucré. Jean-André Chariol les a réunis pendant huit ans : *Le Strato l'hiver* et *l'Oustau de Baumanière* l'été. Chef pâtissier dans un premier temps, il devient ensuite responsable du développement du sucré, de la boulangerie et de la viennoiserie des différentes maisons de Baumanière.

La révélation

Chez Jonathan, le sucré fut tout d'abord une rencontre visuelle. Celle des gâteaux du pâtissier du mess des officiers avec qui travaillait son père, et plus précisément une pièce montée réalisée pour l'un de ses anniversaires : « *Le caramel, les choux craquants, le goût de la nougatine, la crème vanillée... C'était féérique. Cette pièce montée me mettait des étoiles plein les yeux...* » Quant à la passion, elle est venue progressivement au fil des rencontres et des expériences.

« *Je ne suis pas né pâtissier. Je viens de très loin, d'un pays en guerre où mon père avait le rêve d'une autre vie pour ses enfants. Grâce à lui j'ai rencontré des chefs exceptionnels qui m'ont formé et fait grandir.* »

La formation

Après un CAP et un BEP au Lycée hôtelier de Montpellier, son père le place chez un compagnon pâtissier Jean-Claude Lavillonnière à Nîmes. Il fait ensuite ses armes chez Daniel Lallemand à Pézenas.

Puis vient l'heure du service militaire. Jonathan Wahid l'effectue non pas au mess des officiers avec son père, mais dans le régiment des parachutistes de Pamiers. « *J'étais*

L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence



en 3^e compagnie de combat. J'ai vingt-trois sauts à mon actif. Cette période de rigueur et de camaraderie m'a énormément plu. Ce sont des moments incroyables qui vous transforment.»

Un parcours étoilé

Libéré de ses obligations, il prend la direction de Paris, «là où tout se passait à l'époque», et rejoint les équipes de la Maison Lenôtre. «J'étais sur le site d'Auteuil, où nous ne faisions pas de production. Les gâteaux arrivaient tout prêts, nous réalisions uniquement les décors et les finitions. Cela ne m'intéressait pas, je ne suis resté qu'un an et demi.»

Le jeune homme souhaite développer son savoir-faire, il le fera dans des belles maisons parisiennes : deux ans au Royal Monceau auprès de Bruno Cirino. «Une belle rencontre professionnelle. Bruno Cirino m'a énormément poussé à aller de l'avant.»

Puis six ans à L'Espadon, la table gastronomique de l'Hôtel Ritz, notamment sous la direction d'Eddie Benghanem, qui le conseille et l'accompagne pour le championnat de France du dessert en 2005, où Jonathan décrochera la première place. «Le Ritz, un rêve pour moi. J'avais les yeux émerveillés par les Meilleurs Ouvriers de

France, la vie de palace et les chefs pâtisseries d'excellence. J'avais vraiment envie d'évoluer dans ce milieu.»

L'Auberge de Saint-Rémy

Aujourd'hui le chef pâtissier forme un joli duo avec sa compagne Fanny Rey, rencontrée au Ritz. Ils ont choisi Saint-Rémy-de-Provence pour abriter leur auberge, dont ils ont racheté le fonds de commerce et les murs en 2012. «Nous installer à notre compte nous a offert la liberté d'entreprendre.»

«Nos débuts ont été très compliqués. L'auberge était en désuétude. Fanny est venue toute seule dans un premier temps pour superviser les travaux, tandis que moi je restais à Baumanière. Il fallait assurer nos arrières.»

Étape par étape

L'Auberge fait peau neuve pour retranscrire l'image du couple. Chaque année, ils investissent pour améliorer leur établissement : les onze chambres possèdent une architecture atypique, la cuisine se transforme en un outil optimal, un bar Le Nostradamus accueille la clientèle.

Une nouvelle tranche de travaux a été opérée en janvier dernier. «Six ans après notre installation, nous avons envie de changement, de tendre plus encore vers

l'excellence. Notre souci principal est d'être dans l'air du temps pour répondre au plaisir de notre clientèle. Nous avons tout épuré, autant la salle, dans des tons de blanc cassé, changé les arts de la table ainsi que les menus et l'extérieur.»

Un pas de deux exécuté en parfaite harmonie

Tandis que Fanny s'exprime derrière les fourneaux, Jonathan prend en charge la communication, l'administration, la gestion... «Le travail des femmes n'est pas assez mis en avant dans la gastronomie. Fanny est le pilier de notre maison. Je n'aurais rien fait sans elle.»

«Elle est courageuse : elle doit gérer sa vie personnelle avec nos deux enfants, le restaurant, l'hôtel... Dans son travail, elle fait preuve de force et d'énergie, de motivation et de persévérance. La cuisine de qualité, telle que nous la proposons, demande énormément de temps et d'investissement.»

Côté sucré

Dans ce domaine, Jonathan reste le maître d'œuvre. Il aime à revisiter les grands classiques, des desserts légers élaborés avec des produits de proximité et de saison, utilisant au maximum le sucre naturel des fruits et des assaisonnements les plus justes.

La forêt noire, fumée au thym sauvage des Alpilles

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer trois tubes de chocolat au lait, puis monter par couches : biscuit soufflé, ganache légère fumée au thym, confit de framboise, chantilly mascarpone rose et palet de sorbet framboise. Ajouter du confit de framboise sur le palet de sorbet.

Décor : Atsina® Cress (micro-végétal), pétales de rose, chantilly mascarpone rose.

VIN CONSEILLÉ

Vin cuit de Provence - Mas de Cadenet.

Biscuit soufflé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

60 g *Couverture noire à 70 %*
(Tannea® - Chocolaterie de l'Opéra)
25 g *Beurre*
55 g *Blancs d'œufs (soit 2)*
15 g *Sucre semoule*
25 g *Jaune d'œuf (soit 1)*

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre la couverture avec le beurre. Monter les blancs avec le sucre semoule, incorporer le jaune d'œuf, mélanger délicatement les deux appareils, verser dans des petits Flexipan® en forme de cylindre et cuire dans un four à 170 °C pendant 4 minutes environ.

Ganache légère fumée au thym

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

125 g *Lait*
125 g *Crème*
20 g *Branches de thym sauvage sec*
40 g *Jaunes d'œufs (soit 2)*
40 g *Sucre semoule*
40 g *Couverture noire à 70 %*
(Tannea® - Chocolaterie de l'Opéra)
200 g *Crème liquide*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la crème. Brûler le thym, le déposer dans le liquide et laisser infuser pendant 10 minutes. Chinoiser, porter à nouveau à ébullition puis verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire très légèrement. Verser sur la couverture en mixant, laisser refroidir, incorporer la crème liquide et monter le tout dans un batteur, réserver dans une poche, au froid.

Tubes de chocolat au lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Couverture lait à 43 %*
(Tannea® - Chocolaterie de l'Opéra)

PROCÉDÉ

Mettre à point la couverture, l'étaler en une très fine

couche sur des rhodoïds (de 15 x 4 cm), puis les disposer dans des emporte-pièces de 4 cm de diamètre et laisser prendre. Démouler au moment.

Confit de framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g *Eau*
100 g *Sucre semoule*
10 g *Pectine NH*
100 g *Framboises*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, mélanger l'eau avec le sucre semoule et la pectine, porter à ébullition, ajouter les framboises et cuire à feu doux pendant 3 minutes après le début de l'ébullition. Mixer, réserver.

Chantilly mascarpone rose

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g *Crème*
30 g *Mascarpone*
10 g *Sucre glace*
QS *Eau de rose*

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités et monter le tout dans un batteur avec le fouet. Réserver au froid dans une poche.

Sorbet framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

220 g *Eau*
110 g *Sucre semoule*
60 g *Glucose atomisé*
2 g *Stabilisateur*
500 g *Pulpe de framboise fraîche*
75 g *Kirsch*

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le sucre semoule à 40 °C, ajouter le mélange glucose atomisé et stabilisateur, porter à frémissement et verser sur la pulpe de framboise. Incorporer le kirsch, mixer, turbiner, étaler sur plaque, sur 1 cm d'épaisseur et réserver au grand froid.





La Chocolaterie de l'Opéra glacée aux calissons de Saint-Rémy

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, disposer une coque de chocolat au lait, dans le fond, déposer un rectangle de brownie, ajouter le praliné amande, la compotée d'agrumes, l'émulsion à l'amande, puis un peu de gelée de citron. Parsemer des amandes bâtonnets caramélisées, dresser trois quenelles de sorbet aux calissons et ajouter la gelée

de citron restante.

Décor : Vene Cress (micro-végétal), éclats de calisson, fil de chocolat au cornet.

VIN CONSEILLÉ

Muscat de Beaumes-de-Venise rouge 2015 - Domaine Alain Ignace.

Coques de chocolat au lait

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Couverture lait à 43 %*
(Tannea® - Chocolaterie de l'Opéra)

PROCÉDÉ

Mettre à point la couverture, l'étaler en une très fine couche sur des rhodoïds (de 20 x 4 cm), puis les disposer dans des emporte-pièces rectangulaires (de 3 x 9 cm) et laisser cristalliser. Démouler au moment.

Brownie

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

125 g *Couverture noire à 70 %*
(Tannea® - Chocolaterie de l'Opéra)
75 g *Beurre*
180 g *Œufs (soit 4)*
75 g *Sucre semoule*
30 g *Farine tamisée*
50 g *Amandes hachées*

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre au bain-marie.
Blanchir les œufs avec le sucre semoule, ajouter la farine tamisée puis incorporer la première masse et les amandes hachées. Étaler dans un cadre de 1 cm de hauteur et cuire dans un four à 180 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir puis découper des bandes (de 2 x 9 cm), réserver.

Praliné amande

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

250 g *Amandes entières*
100 g *Sucre semoule*
40 g *Eau*

PROCÉDÉ

Torréfier les amandes dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ.
Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel, ajouter les amandes encore chaudes, bien les enrober, puis verser sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir. Mixer dans un cutter ; obtenir un praliné fin.

Compotée d'agrumes

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

3 *Oranges (zeste haché + jus)*
3 *Citrons (zeste haché + jus)*
100 g *Sucre semoule*
5 g *Pectine NH*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition les jus avec les zestes d'agrumes, ajouter en fine pluie le mélange sucre semoule et pectine, puis cuire le tout pendant 2 minutes. Laisser refroidir, mixer.

Émulsion à l'amande

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Lait*
200 g *Crème*
250 g *Pâte d'amande*
50 g *Lait d'amande*

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la crème, verser sur la pâte d'amande, mixer le tout, ajouter le lait d'amande, mixer à nouveau puis réserver dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois et réserver au froid.

Gelée de citron

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

50 g *Eau*
50 g *Sucre semoule*
200 g *Jus de citron*

3 *Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, ajouter le jus de citron puis la gélatine. Laisser refroidir pendant 12 heures (soit 1 nuit) puis détendre la gelée en fouettant.

Amandes bâtonnets caramélisées

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

100 g *Eau*
100 g *Sucre semoule*
300 g *Amandes bâtonnets*

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre semoule, verser sur les amandes bâtonnets, étaler la masse sur une plaque de cuisson et caraméliser dans un four à 170 °C puis laisser refroidir.

Sorbet aux calissons

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

500 g *Eau*
50 g *Sucre semoule*
5 g *Stabilisateur*
30 g *Glucose atomisé*
200 g *Crème de calisson*
(Maison Lilamand)
20 g *Jus de citron*
300 g *Lait*

PROCÉDÉ

Porter l'eau à 45 °C avec le sucre semoule, ajouter le mélange stabilisateur et glucose atomisé puis porter le tout à frémissement. Verser sur la crème de calisson, mixer, laisser refroidir, ajouter le jus de citron puis le lait, mixer et turbiner. Réserver au grand froid.

Les clémentines de Corse, confit de butternut, aneth

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait avec le confit de myrtille à l'aide d'un pinceau. Démouler deux demi-sphères de crémeux clémentine, ajouter des suprêmes de clémentine mi-confits, le sorbet clémentine, ainsi que le confit de butternut. Disposer des

nuages de lait.

Décor : trèfle, aneth.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon - Cuvée « Au Capcéu » 2014 - Domaine Camin Larredya.

Confit de myrtille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g Myrtilles
40 g Sucre
QS Zestes de citron

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter les ingrédients cités à ébullition, mixer, passer au chinois et réserver.

Confit de clémentine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g Jus de clémentine (de Corse)
100 g Sucre semoule
20 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le jus de clémentine, ajouter en fine pluie le mélange sucre semoule et pectine, cuire le tout pendant 3 minutes à ébullition, débarrasser et laisser refroidir.

Crémeux clémentine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

170 g Lait
170 g Crème
330 g Pulpe de clémentine (de Corse)
2 Zestes de mandarine
200 g Jaunes d'œufs (soit 10)
130 g Sucre semoule
200 g Couverture blanche à 32 % (Concerto - Chocolaterie de l'Opéra)
2 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)
30 g Beurre

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la crème, la pulpe de clémentine et les zestes de mandarine, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre semoule, cuire légèrement, ajouter la couverture et la gélatine, mixer, incorporer le beurre et mixer à nouveau. Mouler dans des moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre en ajoutant un insert de confit de clémentine au centre, bloquer en cellule.

Caramel clémentine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

50 g Glucose
75 g Crème
210 g Sucre semoule
55 g Glucose atomisé
250 g Jus de clémentine (de Corse)
110 g Beurre

PROCÉDÉ

Dans une casserole, cuire le glucose avec la crème, le sucre semoule et le glucose atomisé à 120 °C. Décuire avec le jus de clémentine, recuire le tout à 106 °C puis ajouter le beurre en petits morceaux et mixer. Réserver.

Confit de butternut

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

1 Butternut
50 g Beurre
15 g Sucre semoule
QS Huile d'olive, sel, poivre

PROCÉDÉ

Laver et éplucher le butternut, le couper en morceaux, le mettre en papillote de papier sulfurisé bien hermétique, avec le beurre et le sucre semoule puis cuire dans un four à 180 °C. Récupérer la chair, l'assaisonner sel, poivre et huile d'olive puis la mixer et réserver.

Sorbet clémentine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

130 g Eau
80 g Sucre semoule
25 g Glucose atomisé
2 g Stabilisateur
300 g Jus de clémentine (de Corse)

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le sucre semoule à 45 °C, ajouter le mélange glucose atomisé et stabilisateur, porter le tout à frémissement, verser sur le jus de clémentine et mixer. Turbiner et réserver au grand froid.

Suprêmes de clémentine mi-confits

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

2 Clémentines (de Corse)
200 g Eau
100 g Sucre semoule
QS Poivre Timut

PROCÉDÉ

Lever à vif les suprêmes des clémentines. Porter à ébullition l'eau avec le sucre semoule et du poivre Timut, verser tiède sur les suprêmes de clémentines et confire, laisser refroidir.

Nuage de lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g Lait

PROCÉDÉ

Chauffer le lait à 30-35 °C, puis au moment, le faire mousser avec un mixeur plongeant émulsionneur.





Millefeuille moderne, caramel & fleurs d'anis

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir un tube de pâte feuilletée caramélisée avec l'émulsion vanille, les noisettes au caramel et un disque de parfait glacé à l'anis. Dresser le tube dans une assiette, ajouter la sauce caramel au beurre demi-sel et l'émulsion au lait anisé.

Décor : ombelles de fenouil.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Pinot Gris Altenbourg - Vendanges Tardives 2011 - Domaine Albert Mann.

Pâte feuilletée caramélisée

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

250 g *Pâte feuilletée crue*
250 g *Sucre glace*
30 g *Eau*

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités, laisser reposer pendant 12 heures (soit 1 nuit) au froid. Étaler finement la pâte sur une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 170 °C. Dès la sortie du four, détailler des rectangles (de 8 x 12 cm), les rouler autour d'un rouleau à pâtisserie et laisser refroidir.

Sauce caramel au beurre demi-sel

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

190 g *Glucose*
190 g *Sucre semoule*
1 *Gousse de vanille fendue et grattée*
100 g *Beurre demi-sel*
300 g *Crème liquide*
QS *Fleur de sel*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, cuire le glucose avec le sucre semoule et la vanille jusqu'à l'obtention d'un caramel clair, décuire avec le beurre demi-sel, fouetter jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, ajouter la crème et de la fleur de sel, bien mélanger, réserver au froid dans une poche.

Émulsion vanille

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Lait*
80 g *Crème*
1 *Gousse de vanille fendue et grattée*
10 g *Glucose*
80 g *Jaunes d'œufs (soit 4)*
60 g *Sucre semoule*
2 *Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)*
40 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la crème, la vanille et le glucose, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à la nappé. Hors du feu, incorporer la gélatine et le beurre, mixer et refroidir sur glace. Mixer à nouveau l'appareil froid pour lisser, passer au tamis et verser dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois et réserver au froid.

Parfait glacé à l'anis

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

180 g *Sucre semoule*
50 g *Eau*
130 g *Jaunes d'œufs (soit 6)*
120 g *Blancs d'œufs (soit 4)*
20 g *Anis étoilé en poudre*
3 *Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)*
5 g *Pastis*
450 g *Crème fouettée*

PROCÉDÉ

Cuire le sucre semoule avec l'eau à 118 °C, verser sur les jaunes et les blancs mélangés et monter jusqu'à complet refroidissement. Ajouter l'anis en poudre puis la gélatine fondue.

Dans une casserole, flamber le Pastis.

Mélanger délicatement la crème fouettée avec le sabayon, ajouter le Pastis, étaler la masse sur une plaque froide et sur 1 cm d'épaisseur. Bloquer au grand froid puis à l'aide d'un cercle de 4 cm de diamètre, détailler des disques et les réserver au grand froid.

Noisettes au caramel

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

250 g *Noisettes*
200 g *Sucre*
60 g *Eau*

PROCÉDÉ

Torréfier les noisettes dans un four 170 °C pendant 10 minutes.

Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel, ajouter les noisettes encore chaudes, bien les enrober puis verser sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir. Mixer le tout ; obtenir un praliné, réserver.

Émulsion au lait anisé

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

10 g *Pastis*
250 g *Lait*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter le Pastis à ébullition et le flamber, le verser dans le lait, tiédir le tout et, au moment, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Pomme d'amour, comme l'aime Fanny

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir successivement une pomme au caramel avec la brunoise de pommes rôties à la coriandre, du sorbet pomme verte, l'émulsion caramel et la compote de pomme.

Dans une assiette, dresser la pomme d'amour garnie sur des croustillants de crème pâtissière.

Décor : brisures de meringue.

VIN CONSEILLÉ

Vouvray demi-sec 2005 - Domaine du Clos Naudin.

Pommes au caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

4 Petites pommes rouges
500 g Sucre semoule
150 g Eau
100 g Glucose

PROCÉDÉ

Par le bas, évider les pommes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, creuser l'intérieur pour ne garder que le contour de la peau.

Dans une casserole, cuire le sucre semoule avec l'eau et le glucose à feu doux jusqu'au caramel blond.

Laver les pommes et bien les essuyer, les tremper dans le caramel et déposer des éclats de meringue avant refroidissement. Réserver.

Meringue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

50 g Blancs d'œufs frais (soit 2)
30 g Sucre semoule
50 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre semoule, incorporer le sucre glace puis pocher la meringue sur une plaque et sécher dans un four à 90 °C pendant 2 heures environ. À froid, concasser la meringue en morceaux.

Croustillants de crème pâtissière

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

250 g Lait
15 g Beurre

40 g Jaunes d'œufs (soit 2)
50 g Sucre semoule
20 g Poudre à crème

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec le beurre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, ajouter la poudre à crème, verser le lait chaud, et cuire le tout à ébullition pendant 1 minute environ. Étaler finement la crème sur un Silpat® et cuire dans un four à 180 °C pendant 5 à 6 minutes (selon coloration). Dès la sortie du four, froisser la matière et réserver.

Compote de pomme

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

2 Pommes vertes
20 g Sucre semoule
QS Coriandre fraîche

PROCÉDÉ

Laver les pommes, les couper en morceaux, ajouter le sucre semoule et de la coriandre. Cuire le tout dans une casserole à feu doux, chinoiser, mixer, réserver au froid.

Pommes rôties à la coriandre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

500 g Pommes
125 g Sucre semoule
70 g Glucose
1 Gousse de vanille fendue et grattée
240 g Jus de pomme
10 g Coriandre fraîche émincée

PROCÉDÉ

Laver, éplucher les pommes et les tailler en brunoise, réserver.

Cuire le sucre semoule avec le glucose et la vanille jusqu'au caramel, décuire avec le jus de pomme et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la brunoise de pomme et porter à nouveau à ébullition. Laisser refroidir, ajouter la coriandre.

Émulsion caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g Sucre semoule (75 + 25)
150 g Lait
150 g Crème
50 g Jaunes d'œufs (soit 3)
20 g Beurre

PROCÉDÉ

Dans une casserole, caraméliser 75 g de sucre, déglacer avec le lait et la crème tiédés. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre restant, ajouter le lait, cuire le tout pendant 1 minute à feu doux. Hors du feu, incorporer le beurre puis mixer l'appareil. Verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 1 fois, réserver au froid.

Sorbet pomme verte

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g Eau
130 g Sucre semoule
25 g Glucose atomisé
3 g Stabilisateur
500 g Jus de pomme verte frais
QS Jus de citron

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le sucre semoule à 45 °C, ajouter le mélange glucose et stabilisateur. Porter le tout à frémissement et laisser refroidir. Ajouter le jus de pomme verte frais et du jus de citron, mixer et turbiner, réserver au grand froid.



RENDEZ-VOUS AVEC Patrick Gauthier



Cet enfant du pays n'aurait jamais imaginé s'installer ailleurs. Patrick Gauthier est même viscéralement lié à sa Bourgogne natale. Son attachement lui vient directement de l'enfance.

« Grâce à mon métier, j'ai la chance de voyager souvent pour dénicher de nouvelles saveurs, découvrir d'autres cuisines, rechercher de nouveaux produits... Mais tout me ramène à ce coin de terre. Je suis heureux de rentrer chez moi. C'est un attachement profond, un héritage transmis de père en fils. »

Né à Sens dans une famille où la table est élevée au rang d'institution, c'est spontanément que Patrick Gauthier, peu intéressé par l'enseignement scolaire, s'est dirigé vers la restauration à la sortie du collège. *« J'ai été fortement influencé par ma grand-mère maternelle. Elle faisait une excellente cuisine traditionnelle bourguignonne. La maison était toujours remplie de bonnes odeurs. Un souvenir inoubliable. »*

Les premiers pas

Cet enfant d'artisan-fondeur apprend les bases de la cuisine à *La Vieille France*, auprès du chef Lucien Bouley, près de Champigny. *« Il m'enseigne les classiques, mais surtout il m'invite dans les grands restaurants parisiens et me fait découvrir leur table, leurs chefs et leurs brigades. Le premier, Ledoyen. »*

Puis, cinq autres maisons parmi les plus prestigieuses de l'époque : *La Marée* avec le chef Gérard Houillard, *Lamazère* de Roger Lamazère, *Maxim's* sous la direction de Michel Menant, *La Tour d'Argent* à l'époque de Jacques Sénéchal ou encore le *Taillevant* sous la houlette de Claude Deline. *« J'étais fasciné. Dès lors, Paris devenait un rêve. »*

Paris

Ce sera le seul détour qui l'éloignera pendant onze ans de sa terre natale. Il arpentera notamment les cuisines de *Lamazère*,

La Marée et *La Tour d'Argent* « le plus beau restaurant du monde ». De cette expérience, une personnalité va notamment profondément le marquer, celle de Claude Terrail, le propriétaire de *La Tour d'Argent*. *« Il avait un réel sens de l'accueil. Une qualité essentielle dans notre métier. »*

Une cuisine de marché

Lorsqu'il rentre en Bourgogne en 1990, c'est pour ouvrir son restaurant *La Madeleine*, avec son épouse Béatrice, originaire de Dijon. Impossible pour le chef d'imaginer proposer autre chose qu'une cuisine de marché, avec les produits de terroir et de qualité.

« J'ai un côté affectif avec les produits. Je connais les halles de Sens depuis que je suis enfant. Je me souviens des étals. Au premier étage, nous venions acheter des œufs frais. Et tout autour du marché, il y avait des personnes qui vendaient leurs petites récoltes. »

La Madeleine à Sens



L'étoile

Le guide Michelin récompense la cuisine de *La Madeleine* par une étoile, qui ne quitte plus l'établissement depuis 1999. Il goûtera également à la deuxième étoile pendant quelques années.

Les autres établissements

Parallèlement, Patrick Gauthier ouvre *Miyabi*, un restaurant franco-japonais, devenu en 2015 *Cav's* un « *comptoir à viandes* » dont il confie les rênes au jeune chef Florent Chollet, et un bistrot *Au Crieur de Vin*, créé en 1995.

Et quand il n'est pas derrière les fourneaux ou en train d'esquisser une nouvelle carte, le chef partage son inépuisable passion à travers des cours à *L'Atelier de la Madeleine*. Une école installée au sein de l'usine de l'équipementier White & Brown, grâce à la complicité de son président Pascal Latimier.

Le Japon

Amoureux fou de sa Bourgogne, nous l'avions compris, Patrick Gauthier concède néanmoins une véritable passion pour le Japon. Il s'y est même rendu plus d'une trentaine de fois, à tel point qu'il connaît aussi bien le marché de Tsukiji à Tokyo

que celui de Sens. Alors, naturellement, en 1996 il y a ouvert un bistro à Matsumoto, dans la province de Nagano, un deuxième *Au Crieur de Vin*. Aujourd'hui, c'est la chef Cécile Puechbroussoux qui dirige les cuisines.

Les voyages

Autre passion de cet infatigable cuisinier, les voyages. « *Ils permettent de s'ouvrir.* » Depuis vingt ans, le chef participe Aux Pantagruels, un événement franco-brésilien qui se déroule à Buzios, « *un petit paradis dans un coin du Brésil. C'est mon péché-mignon, ce pays nous offre tant de produits à cuisiner dans un cadre privilégié.* »

Le déménagement

Débordant d'énergie et d'idées, Patrick Gauthier est toujours en réflexion. L'année dernière, le chef a transféré son restaurant gastronomique à la Pointe de l'Île d'Yonne, au premier étage de l'ancienne base nautique de la ville. Un vieux rêve qu'il couvait depuis une dizaine d'années.

Côté cuisine, il a amené les grands classiques de la maison.

Côté atmosphère, l'établissement plonge dans une modernité chic, où domine le bois, mais sans trahir l'âme de la mai-

son. « *La vue panoramique sur l'Yonne est exceptionnelle.* »

La relève

Ce déménagement est également une manière de préparer la relève avec son fidèle second Olivier Puechbroussoux, ses deux enfants ne souhaitant pas reprendre les rênes de l'entreprise. Nul doute que *La Madeleine* a encore de belles pages à écrire.

Quant à Patrick Gauthier, il voit bien sa retraite de cuisinier permuter dans la recherche et le développement, sélectionnant les meilleurs produits en France et à travers le monde. « *Antoine Boucomont, président de la société Le Delas à Rungis, m'a ouvert les yeux sur la façon de sélectionner les produits, la manière de dénicher des petits producteurs. Il m'a permis de compléter mon éducation. C'est une partie de ma vie passionnante, arrivée sur le tard, mais qui prend aujourd'hui beaucoup d'ampleur. Et de plus en plus, je m'oriente vers cette voie.* »

Huîtres en gelée

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 Huîtres n° 2 (Gillardeau)
- 1 Botte de cresson (de Véron)
- 200 g Eau
- 1,5 Feuille de gélatine
200 blooms trempée
et pressée (soit 3 g)
- 100 g Crème (d'Isigny)
- QS Sel, poivre, œufs de truite,
fleurs et herbes (au choix)

PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres et les rincer. Prélever les mollusques et nettoyer les coquilles. Pocher les huîtres dans l'eau frémissante pendant 15 secondes, les égoutter et récupérer l'eau de cuisson. Laver le cresson, le pocher dans l'eau de cuisson des huîtres, égoutter et refroidir. Filtrer l'eau de cuisson et la réserver séparément.

GELÉE

Prélever 200 g d'eau de cuisson filtrée et la tiédir, ajouter la gélatine.

MONTAGE

Dans une coquille d'huître, déposer le cresson puis une huître pochée, recouvrir avec la gelée et laisser prendre au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Monter la crème et l'assaisonner. Dresser 2 huîtres en gelée dans une coupelle garnie de baies et déposer dessus une petite quenelle de crème fouettée. Ajouter des œufs de truite, des fleurs et des herbes (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Viré-Clessé 2016 - Domaine Morizet.
Vin blanc sec sur des fruits blancs avec une jolie finesse qui se marie particulièrement bien avec les huîtres.





Carpaccio de Saint-Jacques

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

12	Coquilles Saint-Jacques
50 g	Crème (d'Isigny)
30 g	Œufs de hareng fumé (Harenga®)
20 g	Miel
35 g	Jus de citron vert
75 g	Huile d'olive
QS	Fleur de sel, ciboulette ciselée, fleurs (au choix), aneth

PRÉPARATION

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, prélever les mollusques, retirer les barbes. Rincer les noix, les tailler en carpaccio et les dresser dans des assiettes de service froide. Réserver au froid.

Mélanger la crème avec les œufs de hareng fumé, réserver au froid.

VINAIGRETTE CITRON VERT

Dans un cul-de-poule, mélanger le miel avec le jus de citron vert puis émulsionner avec l'huile d'olive.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'un pinceau, badigeonner un carpaccio de Saint-Jacques avec la vinaigrette citron vert. Verser la crème autour. Au moment, assaisonner de fleur de sel et parsemer de la ciboulette ciselée.

Décor : fleurs (au choix), aneth.

VIN CONSEILLÉ

Chablis - Cuvée « Les Reinettes » 2015 - Domaine Pommier.

Vin blanc minéral sur des notes de fruits blancs, typiques de Chablis, jolie rondeur avec une belle finesse et un équilibre parfait.

Trilogie de champignons des bois



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Velouté de champignons :

300 g Champignons de Paris
 20 g Beurre
 100 g Crème (d'Isigny)
 100 g Fond de volaille
 QS Sel, poivre, fleur de sel,
 persil ciselé, coulis de persil,
 champignons secs

Fricassée de champignons :

250 g Pieds bleus (lépiste nue
 ou tricholome pied bleu)
 250 g Mousserons
 250 g Girolles
 250 g Chanterelles
 3 Échalotes (1 + 2)
 300 g Fond de volaille
 50 g Beurre (20 + 30)

Pâte Brisée :

100 g Farine
 2 g Sel
 20 g Eau
 10 g Jaune d'œuf (soit 1/2)
 50 g Beurre

Demi-sphère girolle :

300 g Girolles
 20 g Beurre
 1 Échalote
 300 g Fond de volaille
 0,5 g Kappa (Texturas -
 Sens Gourmet)
 4 Escalopes de foie gras de canard

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Émincer les champignons de Paris, les suer avec le beurre jusqu'à l'évaporation de l'eau de végétation. Déglacer avec la crème, réduire de moitié et mouiller avec le fond de volaille. Réduire le tout d'1/3, mixer et assaisonner.

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

Éplucher, laver les champignons. Suer une échalote ciselée, ajouter les champignons, assaisonner avec de la fleur de sel. Mouiller au fond de volaille et cuire le tout pendant 5 minutes environ. Égoutter et réserver le jus de cuisson.

Dans une casserole, réchauffer les champignons dans 20 g de beurre avec les échalotes restantes et du persil ciselés, rectifier l'assaisonnement.

Réduire de moitié le jus de cuisson, l'émulsionner avec 30 g de beurre.

PÂTE BRISÉE

Mélanger légèrement la farine avec le sel, l'eau et le jaune d'œuf. Ajouter le beurre en pommade, pétrir et former une boule. Filmer et laisser reposer au froid pendant 1 heure environ.

Abaisser la pâte finement puis foncer des tartelettes de 4,5 cm de diamètre. Cuire dans un four à 180 °C pendant 6 minutes environ.

DEMI-SPHÈRE GIROLLE

Laver les girolles, les suer avec le beurre et l'échalote, mouiller au fond de volaille et cuire le tout pendant 5 minutes environ. Mixer et assaisonner. Prélever 300 g d'appareil, ajouter le kappa, porter à ébullition et mouler dans des demi-sphères de 3 cm de diamètre. Bloquer au froid.

TARTELETTES

Démouler une demi-sphère girolle au centre d'un fond de pâte brisée et ajouter des points de coulis de persil.

FINITION ET PRÉSENTATION

Poêler une escalope de foie gras.

Dans une assiette creuse, dresser la fricassée de champignons avec 2 cuillères à soupe de jus de champignons, ajouter l'escalope de foie gras.

Dans un bol, verser le velouté de champignons.

Dans une assiette, réaliser un décor de sous-bois et disposer les tartelettes.

Accompagner avec un bol de champignons secs.

VIN CONSEILLÉ

Côtes d'Auxerre - Cuvée « Gueules de Loup » 2013 - Domaine Goisot.

Vin blanc sec avec de jolis fruits blancs et floraux. Une longueur suffisante pour accompagner le foie gras de canard poêlé.

La madeleine de l'atelier de La Madeleine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 24 MADELEINES

4 Œufs
125 g Sucre semoule
15 g Sucre roux
15 g Miel
150 g Farine
5 g Levure chimique
150 g Beurre fondu (mousseux)

PRÉPARATION

Dans un cul-de-poule, blanchir les œufs avec les sucres et le miel, ajouter la farine et la levure, puis verser le beurre chaud petit à petit, filmer et laisser reposer pendant 2 heures environ au froid.

CUISSON

Couler l'appareil dans des moules à madeleine et cuire dans un four à 200 °C pendant 8 à 12 minutes. Démouler tiède.

VIN CONSEILLÉ

Bugey Cerdon - NM (non millésimé) - Domaine Rondeau.
Vin mousseux rosé avec de fines bulles et des notes de fruits rouges. Une petite pointe légère de sucre. Bien pour finir sur une madeleine tiède.



Aspic de fruits

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un disque de sablé breton, démouler dessus un aspic puis, autour, pocher des points de crème vanille intercalés avec 7 suprêmes de clémentine levés à vif. Ajouter une quenelle de sorbet mandarine sur des brisures de sablé breton.

Décor : feuille de clémentine de Corse, bâtonnets de poire et de pomme crues.

VIN CONSEILLÉ

Champagne - NM (non millésimé) - Domaine Legras.

Un champagne avec de fines bulles et des arômes de fruits blancs. Idéal pour accompagner un dessert autour du fruit.

Aspic

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

- 3 Pommes (golden)
- 3 Poires (williams rouge)
- 400 g Sucre
- 50 g Eau
- 4 Clémentines (de Corse)
- 3,5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 7 g)

PROCÉDÉ

Éplucher, tailler les pommes et les poires en quartiers puis enlever la partie centrale avec les pépins.

Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel, verser dans une terrine, disposer les poires et les pommes. Cuire le tout dans un four en 1/2 ventilation à 160 °C pendant 45 minutes. Égoutter, hacher grossièrement les pommes et les poires puis les mélanger avec les suprêmes de clémentines taillés en dés puis garnir jusqu'à mi-hauteur des moules à savarin de 7 cm de diamètre.

Chauffer 400 g de sirop caramel de la cuisson, ajouter la gélatine, verser sur les fruits et laisser prendre au froid. Démouler.

Sablé breton

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

- 250 g Beurre demi-sel en pommade
- 3 Œufs
- 180 g Farine
- 130 g Sucre glace
- 115 g Poudre d'amande
- 3 g Fleur de sel

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, mélanger le beurre demi-sel en pommade avec les œufs, la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et la fleur de sel. Étaler sur une plaque à 1 cm d'épaisseur, cuire dans un

four à 180 °C pendant 12 minutes environ. Dès la sortie du four, tailler avec un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre et réserver dans une boîte hermétique.

Crème vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

- 500 g Lait
- 2 Gousses de vanille fendues et grattées
- 2 Jaunes d'œufs
- 125 g Sucre semoule
- 45 g Poudre à flan
- 35 g Beurre
- 2,5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 5 g)
- 250 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre puis la poudre à flan. Hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine tout en fouettant. Laisser refroidir puis incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

Sorbet mandarine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

- 250 g Eau
- 50 g Glucose atomisé
- 70 g Sucre semoule
- 5 g Stabilisateur (Stab 2000)
- 500 g Purée de mandarine

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le glucose, ajouter le sucre semoule et le stabilisateur. Porter à nouveau à ébullition, verser la purée de mandarine et refroidir le tout. Verser dans un bol à Pacojet, bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.





Ananas passion

PROCÉDÉ

Sur un papier film, étaler les fines tranches d'ananas poché, recouvrir avec une couche de mousse ananas, rouler le tout pour obtenir un cannelloni et le bloquer au froid. Réserver la mousse restante pour le décor.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper 3 tubes dans le cannelloni et les dresser à la verticale dans une assiette. Disposer une tuile dessus, un point de mousse ananas et une bille ananas. Ajouter un point de mousse dans l'assiette et un macaron posé sur chant. Disposer 3 billes d'ananas et 3 petits tas d'écume. Ajouter une quenelle de sorbet ananas.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Bourgogne 2013 - Domaine Cyril Houzé.

Vin blanc sec avec des arômes de fruits exotiques. Une belle longueur avec du gras en restant élégant et fin.

Ananas poché

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 12 PERSONNES

3 Ananas (*victoria*)
50 g Eau
30 g Cassonade
1 Gousse de vanille fendue et grattée
10 g Rhum

PROCÉDÉ

Parer les ananas et les entailler en biais pour retirer les yeux. Les mettre sous vide avec l'eau, la cassonade, la gousse de vanille et le rhum. Cuire dans de l'eau maintenue à 65 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 1 heure. Refroidir, couper les ananas en deux, retirer le cœur qui est dur et tailler des fines tranches à l'aide d'un trancheur électrique.

Mousse ananas

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 12 PERSONNES

500 g Purée d'ananas
6 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 12 g)
125 g Sucre
30 g Eau
60 g Blancs d'œufs (soit 3)
350 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Chauffer la purée d'ananas et ajouter la gélatine.

Cuire le sucre avec l'eau à 121 °C, verser sur les blancs montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Mélanger les deux masses, incorporer la crème fouettée à

l'aide d'une maryse. Faire prendre au froid et réserver dans une poche.

Tuile ananas

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 12 PERSONNES

40 g Beurre
65 g Purée d'ananas
125 g Sucre semoule
40 g Farine

PROCÉDÉ

Fondre le beurre, ajouter la purée d'ananas, le sucre semoule et la farine. Faire prendre l'appareil au froid. Sur une plaque, étaler des petites pastilles d'appareil et cuire dans un four à 180 °C pendant 8 minutes environ.

Bille ananas

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 12 PERSONNES

200 g Jus d'ananas
200 g Purée d'ananas
20 g Sucre semoule
4 g Pectine
1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus et la purée d'ananas, ajouter le sucre mélangé avec la pectine et cuire le tout à ébullition pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter la gélatine. Laisser refroidir, mouler dans un moule en forme de bille (Silikomart - réf 11608). Faire prendre au grand froid puis démouler.

Macaron

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 12 PERSONNES

250 g Sucre glace
250 g Poudre d'amande
180 g Blancs d'œufs (soit 6)
QS Colorant
250 g Sucre semoule
20 g Eau

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amande, la moitié des blancs d'œufs et du colorant.

Cuire le sucre semoule avec l'eau à 121 °C, verser sur les blancs restants montés. Fouetter jusqu'à refroidissement puis incorporer la première masse ; macaronner jusqu'à ce que le mélange retombe et soit lisse. Coucher des macarons sur une plaque, laisser croûter dans une étuve pendant 20 minutes et cuire dans un four en 1/2 ventilation à 160 °C pendant 12 minutes. Les garnir avec la ganache et les accoler deux par deux.

Ganache

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 12 PERSONNES

550 g Couverture lait
250 g Jus de fruit de la passion
100 g Beurre

PROCÉDÉ

Fondre la couverture au bain-marie, ajouter le jus de fruit de la passion puis émulsionner en incorporant le beurre. Pocher la ganache dans les coques de macarons.

Écume

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

100 g Jus de pochage des ananas
 500 g Jus d'ananas
 50 g Jus de fruit de la passion
 4 g Lécithine de soja

PROCÉDÉ

Mélanger les jus, porter le tout à ébullition, ajouter la lécithine et laisser refroidir. À l'aide d'un « bulleur à poisson » (pompe à air), faire mousser le mélange.

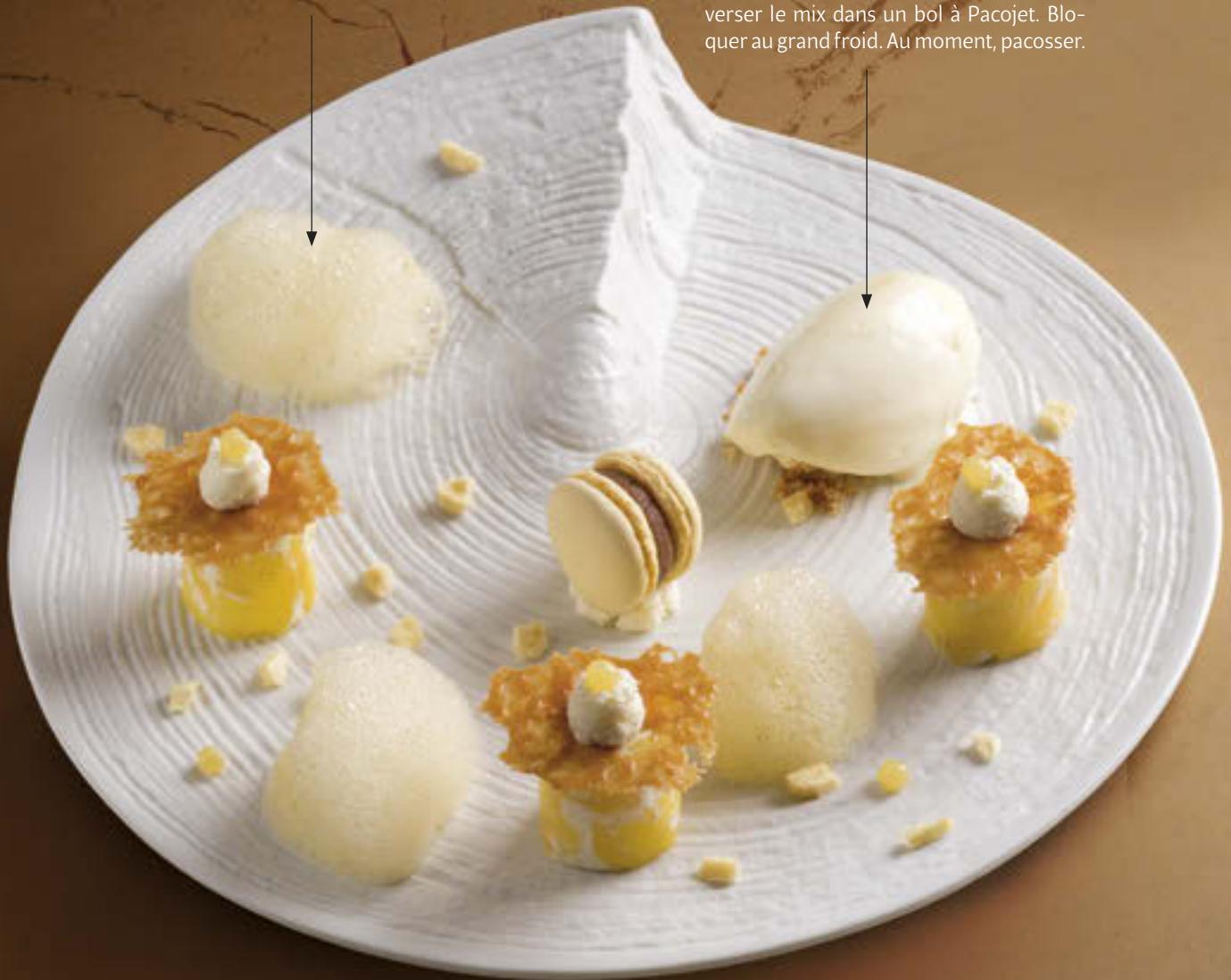
Sorbet ananas

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

335 g Eau
 45 g Glucose
 95 g Sucre semoule
 5 g Stabilisateur (Stab 2000)
 500 g Purée d'ananas

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le glucose, ajouter le sucre semoule et le stabilisateur. Laisser bouillir, verser la purée d'ananas et verser le mix dans un bol à Pacojet. Bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.



INFOS

Le chef Jean-Denis Rieubland quitte l'Hôtel Negresco

En ce début d'année, le chef Jean-Denis Rieubland a quitté l'Hôtel Negresco. Une histoire de près de dix ans qui s'achève.

Diplômé du Lycée hôtelier de Nice, Jean-Denis Rieubland s'est formé dans les cuisines du *Carlton*, de *La Tour d'Argent* à Paris, *La Villa Florentine* à Lyon, avant de prendre la direction des cuisines du restaurant *Favienta* au Domaine de Terre Blanche. Depuis 2007, il officiait derrière les fourneaux du *Chantecler*, le restaurant doublement étoilé de l'Hôtel Negresco.

C'est désormais au *Royal Champagne Hôtel* près d'Épernay, qu'il écrit une nouvelle page de son histoire professionnelle.



Julia Sedefdjian ouvre Baieta

Après avoir dirigé les cuisines du restaurant étoilé *Les Fables de la Fontaine*, Julia Sedefdjian vole désormais de ses propres ailes. Elle ouvre toujours à Paris, *Baieta*, signifiant petit bisou en patois niçois, terroir indissociable de la chef.

Dans cette entreprise, Julia Sedefdjian sera épaulée par son second de cuisine, Sébastien Jean-Joseph et son directeur de salle Grégory Anelka, tous deux rencontrés aux *Fables de la Fontaine*. Ensemble, ils auront à cœur de proposer une cuisine fraîche, avec une carte courte et de saison, composée de quatre entrées, quatre plats et quatre desserts, des suggestions à partager et un menu déjeuner.



© Pierre Lucet-Penato

Sébastien Jean-Joseph,
Julia Sedefdjian et
Grégory Anelka.

Alexandre Giesbert et Julien Ross ouvrent Zebra

Après le succès de *Daroco*, restaurant italien haut de gamme installé dans la boutique historique du styliste Jean-Paul Gaultier, Alexandre Giesbert et Julien Ross donnent un nouveau souffle au *Zebra Square*, une institution parisienne. Courant mai, ils lancent *Zebra*, une brasserie d'auteur et bar à cocktails.

À *Zebra*, on retrouve les codes de la brasserie de luxe, bien ancrée dans son temps et définitivement branchée. Ouvert toute la journée du petit-déjeuner, au déjeuner, en passant par le dîner et le dernier verre au bar, on y sert une cuisine fraîche et inspirée qui rend hommage aux classiques de la cuisine française.



© Thomas Lavelle

Alexandre Giesbert
et Julien Ross.

Christophe Poard, nouveau chef des cuisines du Park 45



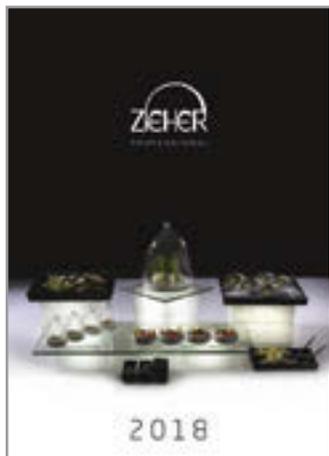
Le *Park 45*, le restaurant gastronomique du Grand Hôtel à Cannes, a accueilli Christophe Poard, son nouveau chef des cuisines.

Natif de Cherbourg, Christophe Poard a suivi un parcours semé d'étoiles dans des belles maisons : le *Taillevent* et *La Vieille Fontaine* avec François Clerc, il est second des cuisines au *Janin* aux côtés de Joël Robuchon, et au *Grand Véfour* auprès de Guy Martin. En 2016, il prend la direction de *La Truffière* à Paris.

Le chef répond à la même philosophie apprise chez ses pairs : être toujours prompt à rendre hommage aux beaux produits et rester particulièrement soucieux de préserver les saveurs de chaque terroir. Il se plaît à réfléchir et cuisiner le produit brut par rapport à son environnement, pour trouver des associations originales mais parfaitement maîtrisées, et qui lui ressemblent (escargot-ortie, bœuf-notes iodées, volaille-café).

Pour sa première rentrée, Christophe Poard présente une carte de saison, où se mêlent des réminiscences gourmandes de ses origines normandes et son talent pour rehausser les goûts et les saveurs.

Nouveautés 2018



WWW.ZIEHER.COM

„Somnia“



ZIEHER

„Eddy“



RESTEZ COOL!



„VISION“



INFOS

Katherine Khodorowsky, élue présidente de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

Lors de leur assemblée générale annuelle, les Académiciens ont élu Katherine Khodorowsky au poste de présidente de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.

Cette historienne et sociologue de l'alimentation, spécialisée dans l'évolution du goût, est membre de l'institution depuis l'an 2000 et vice-présidente depuis 2013. Elle est également l'auteur de neuf ouvrages sur le chocolat.

L'année 2018 sera marquée par une séance publique au cours de laquelle un hommage sera rendu au fondateur de l'Académie, Guy Urbain, décédé en décembre 2017. À la même date, se tiendra la 12^e Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs et le Prix de l'Académie-Guy Urbain sera remis à l'Équateur, pays producteur de cacao dont les lois appliquées interdisent le travail des enfants.

Enfin, un colloque sera organisé en octobre à l'occasion du 20^e anniversaire de l'Académie.



Passes croisées à la Brasserie du Stade Toulousain

Avec le tout nouveau concept « Passes Croisées », rugby et gastronomie se donnent la réplique en Terre d'ovalie. Un binôme chef/stadiste se passe le relais et intègre la cuisine de la Brasserie du Stade Toulousain, au côté de son chef Stéphane Garcia. La première quinzaine du mois, chaque chef invité proposera un plat signature aux clients de l'établissement. Ils seront relayés pour les 15 jours suivants par un joueur du groupe professionnel qui, à son tour, fera découvrir ses goûts culinaires et sa culture. À venir : Éric Besson - *Le Bistrot d'Éric*/Yann David ; Philippe Boisson - *L'Evangelina*/Jean-Marc Doussain ; Nicolas Brousse - *L'Avant Marius*/Charlie Faumuina ; Tony Carmen - *Chez Carmen*/Florian Fritz ; Bruno Gallou - *La Villa Tropézienne*/Gillian Galan ; Frank Rémimel - *EnMarge*/Leonardo Ghiraldini ; Julien Roumagnac - *Le Baggio*/Yoann Huget ; Michel Sarran - *Restaurant Michel Sarran*/Maxime Médard.



Le chef de la Brasserie du Stade Toulousain Stéphane Garcia, le 2^e ligne stadiste Iosefa Tekori et le chef étoilé Jérémie Morin (L'aparté).

© Stade Toulousain

Le Label EPV distingue la Maison Bernachon et la Maison Doucet

La confiserie François Doucet et la chocolaterie Bernachon ont obtenu le label EPV : « Entreprise du patrimoine vivant ».

Mais de quoi s'agit-il au juste ?

Ce label délivré par l'État est la seule distinction récompensant les entreprises françaises pour l'excellence de leur savoir-faire. Pour y prétendre, il faut répondre à de multiples critères, portant notamment sur la maîtrise de savoir-faire avancés,

renommés ou traditionnels, en général associés à un terroir.

Aujourd'hui, seules 1400 entreprises détiennent ce titre.

François Doucet confiseur

François Doucet confiseur est un incontournable dans le paysage de la gastronomie. Six générations de confiseurs se sont succédé dans cette entreprise provençale, synonyme de référence.

Leur savoir-faire confère à leurs produits une authenticité et une qualité gustative incomparable.

La chocolaterie Bernachon

Créée à Lyon par Maurice Bernachon, la chocolaterie se transmet de père en fils depuis 1953. Après Maurice, Jean-Jacques a poursuivi l'œuvre familiale avant de passer le relais à Philippe. Il travaille désormais en étroite collaboration avec ses deux sœurs, Candice et Stéphanie.

Gilles Leininger remporte le Trophée Masse

La 14^e édition du Trophée Masse s'est achevée sur le Salon Food'In Sud à Marseille, sous la présidence de Régis Marcon (restaurant *Régis & Jacques Marcon* à Saint-Bonnet-le-Froid) et la direction technique d'Alain Le Cossec (Institut Paul Bocuse à Écully).

Après avoir sillonné pendant deux ans les routes de France, de Suisse et du Luxembourg, le Trophée Masse avait retenu huit lauréats régionaux, sélectionnés parmi 47 candidats, pour confronter leur talent lors de cette grande finale. Le jury composé de 28 étoiles et 5 Meilleurs Ouvriers de France a salué le très haut niveau des participants.

Au terme des épreuves, l'Alsace est une nouvelle fois à l'honneur. **Gilles Leininger** succède à David Mehr, chef du restaurant *La Hache* à Strasbourg, qui a remporté l'édition précédente. Celui, que les autres candidats ont surnommé Le Viking, a conquis le jury avec sa recette de trois fingers de foie gras aux saveurs d'agrumes et un lobe de foie gras de canard présenté entier sur le thème « terre et mer ».

Lors de la cérémonie, un bel hommage a été rendu à Paul Bocuse.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Gilles Leininger**, *Le Jardin secret* à La Wantzenau ;
- 2^e : **Freddy Brard**, *La Rotonde* à Charbonnières-les-Bains ;
- 3^e : **Guillaume Le Bozec**, *L'Annexe* à Vannes.



© J.P. Garabedian

silikomart[®]
professional

TOURBILLON
UNE MÉLODIE DE
SAVEURS DANS
VOS PLATS

"SPIRALE TOMATE PURE"
une proposition du
Chef Andrea Valentineti,
restaurant **R A D I C I**
Padova (Italie)

Tourbillon est une gamme
spéciale conçue avec le
MOF Pâtissier Yann Brys

Découvrez toute les moules pour les professionnels:
professional.silikomart.com

100%
PRODUIT
ITALIEN
REGISTERED DESIGN
top white
SILICONE
CONCIPITO
PRODOTTI
CONFEZIONATI
IN ITALIA



INFOS

Julien Richard remporte le 68^e Prix gastronomique Prosper Montagné

Parrainée par le chef Philippe Etchebest, la 68^e édition du plus vieux concours de cuisine de France s'est déroulée au sein de l'École Ferrandi à Paris. Six finalistes se sont départagés autour d'une entrée (la quiche lorraine) et un plat (une raie bouclée accompagnée d'une première garniture libre et d'une deuxième composée de poireaux, et des gnocchis).

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Julien Richard**, SAHB Les îles Paul Ricard à Six-Four-les-Plages ;
 - 2^e : **Masakatsu Kudo**, Ambassador Hotel au Japon ;
 - 3^e : **Julien Guiraudou**, Jiva Hill Resort à Crozet.
- Prix du Meilleur commis : **Alexandre Begon**.



© Club gastronomique Prosper Montagné

De droite à gauche : Julien Richard, lauréat 2018, Philippe Etchebest et Julien Langeron, lauréat 2017.

SMAHRT TOULOUSE 2018

Philippe Brizet & Laurent Pizano, meilleurs traiteurs de France 2018

À l'occasion du Salon Smahrt 2018 à Toulouse, quatre binômes se sont affrontés autour de quatre recettes, de l'entrée au dessert : canard et foie gras, truite et gambas, carré de cochon farci laqué et entremets chocolat-mangue.

Le jury a désigné le duo de Girondins **Philippe Brizet** et **Laurent Pizano** grand vainqueur de cette édition. Ils représenteront la France lors de la finale internationale de la Catering Cup, qui se tiendra au Sirha de Lyon en janvier 2019.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Philippe Brizet** et **Laurent Pizano** ;
- 2^e : **Ludovic Durand** et **Axel Salvador** ;
- 3^e : **Julien Pilati** et **Jean-François Nossereau**.



Festival d'Occitanie : les résultats

La 17^e édition du Festival d'Occitanie, organisée par l'association des Maîtres-pâtisseries de Midi-Pyrénées, s'est tenue dans le cadre du salon Smahrt 2018, à Toulouse. Treize candidats, venus de toute la France, se sont affrontés sur le thème de la bande dessinée, dans trois catégories : chocolat, sucre et glace.

RÉSULTATS

CATÉGORIE « SUCRE »

- 1^{er} : **Kévin Rouch**, Pâtisserie Guillaume Pigot à Gaillac ;
- 2^e : **Pierre Cottereau** ;
- 3^e : **Damien Laveissière**.

CATÉGORIE « CHOCOLAT »

- 1^{er} : **Nicoals Delmarre**, Chocolaterie Xavier Berger à Auch ;
- 2^e : **Samuel Ducrottoy** ;
- 3^e : **Noémie Girard**.

CATÉGORIE « GLACE »

- 1^{er} : **Élora Le Dantec**, Une Glace à Paris - Emmanuel Ryon ;
- 2^e : **Baptiste Baguet** ;
- 3^e : **Océane Vallet**.



Déco Relief
FRANCE 
www.deco-relief.fr



MOULES CHOCOLAT EN PLASTIQUE INJECTÉ



Déco Relief
FRANCE 

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

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 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 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 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 DESSERTS DE Julien Ochando

Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez



Mouvement fleur / Mouvement chocolat

Julien Ochando, chef pâtissier

Originaire de Dijon, Julien Ochando s'est formé notamment à *La Côte Saint-Jacques*, la Maison de la Famille Lorain à Joigny. Depuis cinq ans, il est le chef pâtissier du *Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez*.

À la tête d'une brigade d'une dizaine de personnes, il s'occupe de l'ensemble des points de restauration de l'hôtel, dont le Bar L'Amiral, le room service et le banqueting.

Christian Sinicropi

Julien Ochando travaille sous la responsabilité du chef exécutif Christian Sinicropi. Ensemble, ils élaborent les cartes des desserts du restaurant gastronomique doublement étoilé *La Palme d'Or* ainsi que des autres restaurants de l'hôtel.

Le mouvement...

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



© Fotolia - Rfice, Tetiana, Rozmarina

● LES FLEURS EN DEUX MOUVEMENTS

Premier mouvement.

Comme un pré-dessert : la rencontre de la fleur de cerisier en fraîcheur.

La plupart du temps, les fleurs sont utilisées fraîches ou séchées, uniquement pour décorer les assiettes. Julien Ochando a pris le parti de les travailler plus en profondeur : en confit, en infusion à froid ou légèrement chauffées pour ne pas perdre l'arôme... Pour ce dessert léger et floral, il présente un sorbet de fleur de cerisier agrémenté d'un confit de fleur d'hibiscus.

Fleur de cerisier et fleur d'hibiscus

Le chef pâtissier a sélectionné les fleurs de cerisier japonais (sakuras en version originale). « Sa saveur est plus douce que le jasmin ou la rose, moins prenante. En bouche, une bonne surprise. On reste sur le côté gourmandise, avec des notes oscillant entre le bonbon et les fruits rouges. »

L'hibiscus va apporter un peu d'acidité, il est souvent présenté en confit pour arrondir son parfum. « L'hibiscus est l'une des premières fleurs que j'ai travaillées. J'ai eu un réel coup de cœur. Je l'utilise souvent pour renforcer un produit ou pour apporter une touche florale. »

L'une ne prend pas le dessus sur l'autre. « À mes yeux l'alliance est parfaite ».

Second mouvement : « la planète »... Délicat au parfum de fleur de cerisier en alliance avec la framboise et le pamplemousse rose.

Les fleurs sont associées aux agrumes (citron, orange et pamplemousse).

Avec son dressage sur fond noir, Julien Ochando nous emmène dans sa galaxie. Sa « planète sphère cerisier, hibiscus et framboise » est accompagnée d'une constellation de carrés de zestes de pamplemousse ainsi que des quenelles de sorbet de fleur de cerisier ou pamplemousse rose.

« Ce dessert est frais et léger, il est idéal pour conclure un repas. En bouche, nous avons une belle rencontre entre des textures connues et un parfum surprenant, subtil et intéressant, très doux. »

● LE CHOCOLAT EN DEUX MOUVEMENTS

« Une promesse pour les amoureux du chocolat noir... »

Premier mouvement.

Comme une mise en bouche : le chocolat noir. En texture de chocolat noir à 80 %.

Le chocolat révèle toute sa gourmandise dans une superposition de textures : le moelleux du biscuit Emmanuelle, le craquant de la feuillantine chocolat noir, le croustillant des céréales, l'onctuosité du crémeux...

Une première approche du chocolat, la rencontre avec une intensité et une amertume pour mieux aborder la suite.

Second mouvement : contraste des chocolats noirs, intense et amertume.

Le chef pâtissier ne concentre pas son travail sur les différentes provenances de cacao utilisé, il joue avec le pourcentage du chocolat noir pour varier les plaisirs des papilles. Dans l'assiette, trois propositions de crémeux à 55 %, 70 % et 80 % de cacao. « La rencontre avec le chocolat à 80 % s'est faite avec le premier dessert. Reste à connaître les deux autres. Le 70 % possède une amertume, et des notes un peu plus chaudes, enfin le 55 % est le plus rond et le plus doux. »

Le dressage est relativement simple, le chocolat s'offre comme des barres chocolatées. « J'ai choisi un glaçage gourmand avec des éclats d'amandes, le but étant d'apporter de la surprise en bouche. »

« Nous conseillons de commencer par le chocolat à 70 %. On pourrait penser que l'intensité va prendre le dessus en bouche. Mais pas du tout. On découvre ainsi qu'il n'y a pas une amertume mais des déclinaisons d'amertume. »

PREMIER MOUVEMENT : LA FLEUR

La rencontre de la fleur de cerisier en fraîcheur

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un bol, déposer une cuillère à café de crumble nature, puis une quenelle de sorbet fleur de cerisier et ajouter des lamelles de fleur d'hibiscus confite.

VIN CONSEILLÉ

Muscat de Beaumes-de-Venise rouge - « Le Pêché d'Émilie » 2015 - Domaine Alain Ignace.

Sorbet fleur de cerisier

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

250 g Purée de fraise
450 g Eau
150 g Sucre semoule
55 g Glucose atomisé
3,5 g Stabilisateur
40 g Fleurs de cerisier déshydratées

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de fraise avec l'eau et le sucre semoule jusqu'à 60 °C, ajouter le glucose atomisé en fouettant énergiquement puis porter le tout à ébullition. Incorporer le stabilisateur, toujours en fouettant énergiquement puis verser le mix sur les fleurs de cerisier déshydratées, recouvrir le récipient avec un papier film et laisser infuser pendant 7 minutes à température ambiante. Chinoiser et réserver au froid pendant 3 heures environ. Verser le mix dans deux bols à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Crumble nature

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Beurre en dés
100 g Sucre semoule
100 g Farine T. 45

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre semoule puis la farine. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une masse sableuse. L'étaler sur une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 170 °C pendant 25 minutes environ. Laisser refroidir et mixer en une fine poudre dans un cutter (Robot-Coupe). Réserver dans une boîte hermétique.

Fleur d'hibiscus confite

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

400 g Eau
250 g Sucre semoule
30 g Fleurs d'hibiscus déshydratées

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre semoule, ajouter les fleurs d'hibiscus puis confire à feu doux jusqu'à ce que les fleurs soient translucides. Débarrasser dans un récipient et réserver au froid. Au moment, égoutter les fleurs d'hibiscus et détailler des petites lamelles.



SECOND MOUVEMENT : LA FLEUR

« La planète »... Délicat au parfum de fleur de cerisier en alliance avec la framboise et le pamplemousse rose

LA PLANÈTE SPHÈRE, CERISIER, HIBISCUS ET FRAMBOISE

À l'aide d'une poche à douille, garnir un moule demi-sphérique de 3,5 cm de diamètre jusqu'aux 3/4 avec la bavaroise cerisier, ajouter une pointe de confit de framboise et hibiscus puis fermer avec un disque de biscuit dacquois de 2 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Garnir un second moule identique jusqu'aux 3/4 avec la bavaroise cerisier et finir de garnir avec le confit de framboise et hibiscus, bloquer au grand froid.

Démouler les deux demi-sphères et les accoler, lisser la jointure avec le pouce, piquer une pique en bois et réserver sur

une plaque inox.

À l'aide de la pique en bois, tremper les sphères de bavaroise cerisier congelées dans l'enrobage beurre de cacao, retirer l'excédent à la base de la sphère. Faire prendre au grand froid sur une plaque inox puis pulvériser les sphères avec l'appareil pistolet chocolat bleu-violet à 45 °C et les réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un peigne à chocolat, étaler le crémeux griotte, en formant un « S ». Dresser « une planète sphère, cerisier, hibiscus et framboise » puis deux grosses pincées de crumble

nature (voir page 84). Déposer une quenelle de sorbet pamplemousse rose et une quenelle de sorbet fleur de cerisier (voir page 84). Ajouter deux traits de sauce fromage blanc citron jaune, disposer des carrés de zestes de pamplemousse rose confits puis un disque de tuile framboise ajouré de 3 cm de diamètre sur « la planète », et un disque de tuile framboise plein de 2 cm de diamètre sur le sorbet pamplemousse.

VIN CONSEILLÉ

Muscats de Beaumes-de-Venise rouge - « Le Péché d'Émilie » 2015 - Domaine Alain Ignace.

Sorbet pamplemousse rose

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

400 g Jus de pamplemousse rose
160 g Eau
120 g Sucre semoule
44 g Glucose atomisé
2,8 g Stabilisateur
8 g Baies des Bataks

PROCÉDÉ

Chauffer le jus de pamplemousse rose avec l'eau et le sucre semoule jusqu'à 60 °C, ajouter le glucose atomisé en fouettant énergiquement puis porter le tout à ébullition. Incorporer le stabilisateur, toujours en fouettant énergiquement puis ajouter les baies des Bataks, recouvrir le récipient avec un papier film et laisser infuser pendant 10 minutes à température ambiante. Chinoiser et réserver au froid pendant 3 heures environ. Verser le mix dans deux bols à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Crémeux griotte

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g Purée de griotte
60 g Jaunes d'œufs (soit 3)
75 g Œuf (1,5)
50 g Sucre semoule
1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
75 g Beurre en petits cubes

PROCÉDÉ

Faire bouillir la purée de griotte, verser sur les jaunes et l'œuf blanchis avec le sucre semoule et cuire comme une crème anglaise. Hors du feu, ajouter la gélatine, laisser refroidir à 45 °C et incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réserver au froid pendant 1 heure puis garnir une poche munie d'une douille unie (de 0, 4 mm). Réserver à nouveau au froid.

Bavaroise cerisier

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

500 g Lait
75 g Thé à la fleur de cerisier
125 g Jaunes d'œufs (soit 6)
100 g Sucre semoule
7,5 g Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 15 g)
500 g Crème liquide fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec le thé à la fleur de cerisier, couvrir avec un papier film et laisser infuser pendant 6 minutes environ. Chinoiser le lait, le porter à nouveau à ébullition, le verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule, en fouettant énergiquement, et cuire comme une crème anglaise à 82-83 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine, laisser refroidir, puis incorporer la crème fouettée mousseuse. Dresser aussitôt. →

À SAVOIR

Baie des Bataks (ou poivre Andaliman) : baie sauvage originaire de l'île de Sumatra. Elle dégage au nez un parfum frais, acidulé et fortement citronné. Quant à son goût, il évoque celui des agrumes (mandarine, pamplemousse).

Confit de framboise et hibiscus

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

125 g Purée de framboise
25 g Fleurs d'hibiscus séchées
125 g Framboises fraîches
25 g Sucre semoule
6,5 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Porter lentement la purée de framboise à ébullition avec les fleurs d'hibiscus séchées et laisser infuser pendant 10 minutes environ. Chinoiser.

Ajouter les framboises fraîches à la purée infusée et faire bouillir le tout, verser en plusieurs fois le sucre mélangé avec la pectine tout en fouettant énergiquement, baisser le feu et cuire pendant 3 à 4 minutes. Débarrasser et réserver au froid pendant 2 heures.

Biscuit dacquois

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

250 g Blancs d'œufs (soit 8)
1 g Sel
180 g Sucre semoule
150 g Poudre d'amande
50 g Poudre de noisette
50 g Farine
50 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs en neige avec le sel, les ser- rer avec le sucre semoule puis à l'aide d'une maryse, incorporer les poudres d'amande et de noisette, la farine et le sucre glace.

Sur une plaque recouverte avec une feuille de papier cuisson, étaler la masse et cuire dans un four à 210 °C pendant 3 à 4 minutes, puis débarrasser la feuille de biscuit sur une grille pour stopper la cuisson et laisser refroidir. Détailler des disques de 2 cm de diamètre, les réserver au froid.

Enrobage beurre de cacao

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

400 g Couverture blanche
100 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre de cacao au bain-marie, bien mélanger et laisser refroidir à 30 °C.

Appareil à pistolet chocolat bleu-violet

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

600 g Couverture blanche
400 g Beurre de cacao
QS Colorant bleu-violet liposoluble

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre de cacao au bain-marie ; obtenir une masse homogène. Ajouter une pointe de couteau de colorant à l'aide d'un mixeur plongeant, sans incorporer trop d'air.

Tuile framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

250 g Beurre
100 g Framboises fraîches
3 Feuilles de pâte à filo
60 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Fondre le beurre, ajouter les framboises fraîches puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Sur une planche à découper, disposer une feuille de pâte à filo, badigeonner le beurre de framboise fondu à l'aide d'un pinceau et saupoudrer 20 g de sucre glace. Recouvrir avec une seconde feuille de pâte à filo, abaisser légèrement avec un rouleau à pâtisserie pour que les deux feuilles collent bien ensemble. Renouveler l'opération, puis badigeonner le beurre de framboise restant sur la dernière feuille de pâte à filo et saupoudrer avec le sucre glace restant.

À l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre, détailler 10 disques, les ajouter avec un emporte-pièce rond de 2 cm de diamètre.

Disposer le tout sur une plaque recouverte avec une feuille de papier cuisson, ajouter une feuille de papier puis une plaque et cuire dans un four à 180 °C pendant 7 à 8 minutes. Réserver les tuiles dans une boîte hermétique.

Sauce fromage blanc citron jaune

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g Fromage blanc
40 g Sucre glace
2 Zestes de citron jaune

PROCÉDÉ

Mélanger le fromage blanc avec le sucre glace tamisé, ajouter les zestes de citron jaune, réserver au froid.



PREMIER MOUVEMENT : LE CHOCOLAT NOIR

En texture de chocolat noir à 80 %

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, dresser une fine couche de crumble chocolat. Retirer l'emporte-pièce, disposer un anneau de biscuit « Emmanuelle » puis pocher une demi-sphère de crémeux chocolat noir à 80 % au centre du biscuit. Disposer autour le crispy chocolat noir et à l'aide d'un pinceau, ajouter de la poudre argentée. Ajouter un disque de feuillantine sur le crémeux chocolat noir à 80 %.

VIN CONSEILLÉ

Espagne Andalousie - Pedro Ximenez 1986 - Domaine Toro Albala.

Biscuit « Emmanuelle »

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

300 g *Beurre*
195 g *Sucre inversé (Trimoline)*
300 g *Farine T. 45*
70 g *Cacao en poudre*
480 g *Sucre glace*
4 g *Fleur de sel*
380 g *Œufs (soit 8)*
75 g *Lait*

PROCÉDÉ

Fondre le beurre avec le sucre inversé et laisser refroidir à température ambiante.

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients restants en vitesse moyenne puis incorporer le beurre et le sucre inversé fondus froids. Verser l'appareil dans une plaque à rebord d'1,5 cm de hauteur recouverte avec une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 200 °C pendant 5 minutes environ.

Retourner et démouler le biscuit sur une grille recouverte avec une feuille de papier cuisson pour stopper la cuisson et le garder moelleux. Laisser refroidir à température ambiante, puis bloquer au grand froid pendant 30 minutes environ. Sortir le biscuit du grand froid, retirer la feuille de papier cuisson du dessus, puis à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre, détailler 10 disques de biscuit, les disposer sur une plaque inox et retirer le centre avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Réserver les anneaux obtenus dans une boîte hermétique.

Crémeux chocolat noir à 80 %

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

250 g *Lait*
250 g *Crème*
100 g *Jaunes d'œufs (soit 5)*
90 g *Sucre semoule*
3 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)*
800 g *Couverture noire à 80 %*

PROCÉDÉ

Porter le lait avec la crème à ébullition, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre en fouettant énergiquement et cuire comme une crème anglaise à 82 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine, verser le mélange encore chaud sur la couverture et lisser. Bloquer au froid pendant 2 heures environ puis réserver le crémeux au froid, dans une poche munie d'une douille unie (n° 8).

Crumble chocolat

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

50 g *Beurre en dés*
50 g *Sucre semoule*
100 g *Farine T. 45*
50 g *Cacao en poudre*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre puis la farine tamisée avec le cacao en poudre. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une masse sableuse. L'étaler sur une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 170 °C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir et mixer en une fine poudre dans un cutter (Robot-Coupe). Réserver dans une boîte hermétique.

Feuillantine

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

40 g *Couverture noire à 80 %*
125 g *Praliné amande*
40 g *Feuillantine*

PROCÉDÉ

Fondre la couverture au bain-marie.

Séparément, tiédir le praliné amande également au bain-marie.

Mélanger les deux masses, ajouter la feuillantine, verser l'appareil sur une feuille de papier cuisson, former un rectangle d'environ 2 cm d'épaisseur, recouvrir avec une seconde feuille de papier cuisson et abaisser au laminoir (à 2,5) puis bloquer au froid pendant 30 minutes environ. Laisser revenir à température ambiante pendant 2 à 3 minutes, détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre et les réserver au froid.

Crispy chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES

100 g *Couverture noire 70 %*
10 g *Beurre de cacao*
120 g *Corn Flakes® Kellogg's*
60 g *Riz soufflé*

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre de cacao au bain-marie, ajouter les Corn Flakes® Kellogg's et le riz soufflé légèrement concassés puis débarrasser dans une boîte hermétique et réserver à température ambiante.



SECOND MOUVEMENT : LE CHOCOLAT NOIR

Contraste des chocolats noirs, intense et amertume

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer 2 bandes de crumble chocolat. Sur une bande, déposer un crémeux chocolat noir à 55 % roulé dans du crumble chocolat en poudre. Sur l'autre bande de crumble, déposer un crémeux chocolat noir à 70 %. Ajouter une rondelle de crémeux chocolat noir à 80 % sur chaque extrémité des bandes de crumble.

Décor : feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Espagne Andalousie - Pedro Ximenez 1986 - Domaine Toro Albala.

Crumble chocolat

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

250 g *Crumble cacao cuit
réduit en poudre*
45 g *Beurre en pommade*

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte. L'abaisser entre deux feuilles de papier cuisson au laminoir (à 2 mm) puis réserver au grand froid pendant 30 minutes environ. Détailler 20 bandes (de 8 x 1 cm), les réserver au grand froid.

Crémeux chocolat noir à 70 %

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

250 g *Lait*
250 g *Crème*
100 g *Jaunes d'œufs (soit 5)*
90 g *Sucre semoule*
3 *Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 6 g)*
800 g *Couverture noire à 70 %*

PROCÉDÉ

Porter le lait avec la crème à ébullition, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre en fouettant énergiquement et cuire comme une crème anglaise à 82 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine, verser le mélange encore chaud sur la couverture et lisser. Couler dans une plaque à rebord de 1,5 cm de hauteur recouverte avec une feuille de papier cuisson et bloquer au grand froid pendant 2 heures environ. Démouler la plaque, détailler des rectangles (de 5 x 1 cm), les réserver au grand froid.

Crémeux chocolat noir à 55 %

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

250 g *Lait*
250 g *Crème*
100 g *Jaunes d'œufs (soit 5)*
90 g *Sucre semoule*
3 *Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 6 g)*
800 g *Couverture noire à 55 %*

PROCÉDÉ

Porter le lait avec la crème à ébullition, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre en fouettant énergiquement et cuire comme une crème anglaise à 82 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine, verser le mélange encore chaud sur la couverture et lisser. Couler dans une plaque à rebord de 1,5 cm de hauteur recouverte avec une feuille de papier cuisson et bloquer au grand froid pendant 2 heures environ. Démouler la plaque, détailler des rectangles (de 5 x 1 cm), les réserver au grand froid.

Glaçage croquant chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Couverture noire à 66 %*
50 g *Beurre de cacao*

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre de cacao au bain-marie et maintenir le glaçage à 38 °C. Tremper les rectangles de crémeux chocolat noir à 70 % à l'aide d'une pique en bois et réserver au froid.

Glaçage croquant amande chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Couverture noire à 66 %*
50 g *Beurre de cacao*
30 g *Amandes hachées et grillées*

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre de cacao au bain-marie, ajouter les amandes hachées et grillées sans incorporer d'air et maintenir le glaçage à 38 °C. Tremper les rectangles de crémeux chocolat noir à 55 % à l'aide d'une pique en bois et réserver au froid.

Crémeux chocolat noir à 80 %

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

250 g *Lait*
250 g *Crème*
100 g *Jaunes d'œufs (soit 5)*
90 g *Sucre semoule*
3 *Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 6 g)*
500 g *Couverture noire à 80 %*

PROCÉDÉ

Porter le lait avec la crème à ébullition, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre en fouettant énergiquement et cuire comme une crème anglaise à 82 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine, verser le mélange encore chaud sur la couverture et lisser. Couler dans une plaque à rebord de 1,5 cm de hauteur recouverte avec une feuille de papier cuisson et bloquer au grand froid pendant 2 heures environ. →

À l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 10), sur une feuille de papier cuisson, dresser des boudins de crèmeux de 8 cm de longueur, les réserver au grand froid.

Glaçage chocolat noir

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 10 PERSONNES**
250 g Eau

300 g *Sucre semoule*
120 g *Cacao en poudre*
200 g *Crème liquide*
7 *Feuilles de gélatine*
200 blooms trempées
et pressées (soit 14 g)

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre semoule, incorporer le cacao en poudre en deux fois, ajouter la

crème et porter le tout à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse, ajouter la gélatine et refroidir à 35 °C.

Napper les boudins de crèmeux chocolat noir à 80 % et les réserver au froid pendant 1 heure environ, puis les laisser refroidir à température ambiante et les couper en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Les réserver au froid.



EN APARTÉ...

Élie Cazaussus

PAR GUILLAUME BOSCH-THURIÈS





Remise des clefs de la CNGF par l'ancien président Jean-Claude David à Élie Cazaussus en avril 2016.



Premier conseil d'administration de la CNGF, présidé par Élie Cazaussus.



Remise des trophées à l'équipe victorieuse du Master international des desserts glacés au Salon du Chocolat 2013, composée de Yazid Ichemrahen et Jean-Christophe Vitte, qualifiés pour la Coupe du Monde de Glace 2014.

Né en 1958 dans un village entre Tarbes et Pau appelé Luquet, Élie Cazaussus développe très jeune son goût pour la pâtisserie. Champion du monde de pâtisserie en 2003, coach de l'équipe de France victorieuse de la Coupe de pâtisserie en 2009 et coach de l'équipe de France victorieuse du Championnat du monde de glace en 2014 et 2018. Élie Cazaussus est particulièrement connu et reconnu par les glaciers de par son poste de président de la Confédération nationale des glaciers de France.

T. G. M. : Vos parents étaient-ils dans les métiers de bouche ?

É. C. : Pas du tout ! Mes parents étaient agriculteurs à Luquet à la base mais la petite exploitation familiale n'était pas suffisamment viable pour faire vivre une famille de quatre enfants. Au milieu des années 60, nous déménageons à Tarbes. Mon père devint chauffeur poids lourd et ma mère faisait des ménages. Nous étions modestes mais heureux !

Qu'est-ce qui vous a amené au métier de pâtissier ?

C'est ma mère qui m'a donné le goût de la pâtisserie. Elle faisait toutes sortes de gâteaux, de flans... et nous avons systématiquement le gâteau du dimanche. J'adorais cela et très jeune, je pensais déjà à en faire mon métier.

Vous rentrez donc en apprentissage...

Mon père, qui connaissait bien la vie, aurait préféré que je poursuive des études classiques mais en 1974 à seize ans, je rentre en apprentissage chez monsieur Derungs à Tarbes. Un très bon pâtissier et excellent dans le travail du chocolat.

Cela ne fut pas si simple...

Je me souviens des premières fêtes de fin d'année qui furent très dures. Je ne m'attendais pas à ne pas avoir un seul jour de repos entre novembre et mi-janvier !

Et c'étaient des grosses journées pour un gamin de mon âge.

Bien évidemment, je n'ai pas voulu avouer à mon père à quel point j'en bavais. Alors je prenais sur moi et je me suis accroché.

Un jour, monsieur Derungs au détour d'une conversation me lance : « Tu sais, dans les métiers comme ça, il ne faut pas travailler pour quelqu'un, il faut s'installer ». J'avais à peine 17 ans et cela a changé ma vie car dès lors j'ai su que je me mettrais à mon compte. J'ai donc continué afin d'apprendre au maximum dans le but d'être ensuite prêt pour mon installation.

À quel âge vous êtes-vous installé à votre compte ?

À vingt ans, je m'installe à Bordères-sur-l'Échez dans un petit local au milieu des champs qui était auparavant une carrosserie. J'engage toutes les économies que j'ai pu faire lors de mes quatre précédentes années de travail et fait en plus appel aux banques. À vingt ans, ce n'était pas évident de convaincre les banquiers mais l'une d'entre elles me suit dans mon projet à hauteur de 50 000 Francs.

Comment avez-vous fait pour continuer à progresser sans mentor ?

Dès mon installation, je suis devenu « auto-didacte », je m'inspirais énormément des quelques livres que nous avions à l'époque comme les magazines Thuriès, et j'ai fait tout au long de ma carrière de nombreux stages avec de grands professionnels qui m'ont transmis leur savoir.

Je n'ai rien inventé et tout ce que je sais, je le dois aux autres.

Vous n'aviez pas de boutique ?

Non, ce local était exclusivement dédié à la

production. Du coup, en plus de pâtissier, j'ai dû me transformer en commercial pour vendre mes produits, presque en porte-à-porte. Et j'effectuais moi-même les livraisons avec ma Simca 1100 !

Je faisais aussi bien les gâteaux, tourtes, frangipanes que les quiches ou les pizzas que je vendais devant la Mutualité agricole, devant le Conseil général et sur les marchés.

Votre premier point de vente arrive à 23 ans...

En 1981, j'ai pris un petit stand-boutique sous les halles de Tarbes. Ma compagne de l'époque tenait la boutique et moi j'étais à la production.

Au départ ce fut très compliqué car notre stand était en face de celui d'un pâtissier déjà reconnu dans les halles, et j'étais souvent malade de voir la queue chez lui et personne chez moi. Se faire un nom et une place au début n'a pas été une mince affaire.

Vers quel âge avez-vous commencé à vivre « correctement » de votre métier ?

Je dirais vers 26 ans, pas avant ! Avant c'était plutôt de la survie... Mais rétrospectivement, bien que les caisses n'étaient pas forcément bien remplies, c'était une belle vie !

Vous commencez alors les concours...

En 1988, je fais les championnats de France de feuilletage et je me retrouve en finale au CFA de Versailles. Je ne gagne pas le concours mais découvre les œuvres phénoménales de Jean Creveux (MOF 65), notamment une pièce en pastillage qui devait faire pas loin de 3 mètres de haut, des pièces en sucre un peu partout d'une finesse inouïe... Ce fut une révélation !



En discussion avec Christophe Domange lors de la conférence de presse de présentation des membres de l'équipe représentant la France à la Coupe du monde de glace 2018.



Avec Hiroyuki Emori, célèbre glacier japonais lors du SIGEP 2017.



Remise de la médaille d'honneur de la CNGF à Élie Cazaussus par Gabriel Paillason.



Signature d'une convention de partenariat avec la Chambre d'agriculture Midi-Pyrénées en février 2017, en présence de Carole Delga, présidente de la région Occitanie.



C'est Luigi Biassetto qui gagne avec un feuilletage au chocolat, une chose que je n'avais jamais vue.

Abasourdi par ce que j'ai découvert lors de ce concours, je rentre à Tarbes en me disant : « *Il faut te remettre au boulot !* »

S'ensuit une tentative d'entrée au Guinness Book des Records...

Je ne sais ni pourquoi ni comment l'idée m'est venue mais je me suis mis en tête de battre le record de la plus grande pièce en feuilletage.

Non sans difficultés, je fais un d'Artagnan de 3,20 mètres ! Plus de deux cents personnes sont venues lors de l'exposition de la pièce aux halles de Tarbes et mes amis rugbymen ont réussi à faire venir la presse ainsi que *France 3*.

Je savais que cela ne passait pas pour le *Guinness Book* car il fallait être au-delà des quatre mètres, mais cela m'a permis de faire un gros coup de pub !

Ensuite, vous passez le Brevet de maîtrise et reprenez la formation ?

Je reprends les cours pendant deux ans et passe le Brevet de maîtrise en 1991.

Dans la foulée, j'apprends grâce à la famille Berger et Patrick Berger, déjà MOF Pâtissier, les bases du travail du sucre. En 1991, je fais mon premier stage à l'ENSP sur le sucre et j'en ai fait plusieurs autres par la suite sur le sucre et le chocolat.

Vous vous mettez au travail de la glace pour le 1^{er} Festival d'Occitanie...

En 1992, Louis Berger m'inscrit dans la catégorie glace artistique lors du 1^{er} Festi-

val d'Occitanie à Toulouse. Je n'y connaissais rien, mais Louis Berger me forme en quelques semaines et je remporte le concours qui m'offre une place en finale nationale à Évry.

Cette finale se passe bien ?

Tout se goupille mal dès le début. La tronçonneuse ne démarre pas et je me mets à paniquer... jusqu'au moment où on me fait signe d'enlever la sécurité ! Dès le départ mon niveau de stress était au maximum... Quelques minutes plus tard, je prends la tronçonneuse dans la nappe en tissu que j'avais mise sous le bloc de glace. Donc je démonte la tronçonneuse pour la débourrer et finis tant bien que mal ma pièce en temps et en heure. Et comme d'habitude, je ne gagne pas !

Vous installez une nouvelle boutique et continuez à vous former ?

En 1995, j'achète la boutique actuelle et quitte les halles à cette occasion.

J'en profite pour continuer à faire des stages chez de nombreux professionnels comme Serge Laloue, Jean-Claude David, Bernard Huguet, Bellouet, Lenôtre...

Et petit à petit, alors que je ne l'avais jamais envisagé auparavant, naît en moi l'idée de préparer le concours du Meilleur Ouvrier de France en Glace.

Vous tentez votre chance en 2000...

J'arrive en finale à Strasbourg mais n'obtiens pas le titre. Je rentre à Tarbes seul, dégoûté, fatigué en faisant le trajet en pleurs ! En plus, cela coïncidait avec mon divorce et des soucis financiers. Je n'étais vraiment pas au top...

Quelques semaines plus tard, Emmanuel Ryon qui lui, avait obtenu le titre m'appelle pour me remonter le moral et me propose de tenter les éliminatoires en glacier pour la Coupe du monde pâtisserie de 2003.

Je me prépare avec Emmanuel Ryon et les qualifications se passent au Louvre en 2002.

Comment cela se passe-t-il ?

Mal ! Comme d'habitude mon côté gaffeur a repris le dessus. Je termine ma pièce 30 minutes avant la fin et j'en étais assez satisfait. Mais je souhaite la bouger pour qu'elle soit plus visible du public. Et là, je trébuche et m'étale lamentablement sur la pièce qui explose en plusieurs morceaux !

Jean-Jacques Bornes et Roland Del Monte, membres du jury, m'ont remotivé pour que j'utilise le temps qu'il me restait pour recoller les morceaux et présenter quelque chose.

Une fois terminé, je me dis : « *Encore une fois, je suis passé à côté !* » et finalement lors des résultats, je suis qualifié pour être le glacier de l'équipe de France de pâtisserie.

Et vous remportez la Coupe du monde...

En 2003, avec Angelo Musa et Youri Neyers. Nous avions Philippe Conticini en coach.

Et l'année d'après vous obtenez le titre de Meilleur Ouvrier de France Glacier ?

Fraîchement auréolé du titre de Champion du monde, je me prépare avec Emmanuel Ryon pour le concours de Meilleur Ouvrier de France. J'avais pris pas mal de risques car j'ai réalisé une pièce reprenant un humain

et les défauts de proportion se voient très vite dans ce type de pièce.

Et pour une fois, ce concours se passe bien et je reçois le titre de Meilleur Ouvrier de France Glacier. Le stress retombe et laisse place à une énorme émotion. C'était probablement un des plus beaux jours de ma vie.

Vous remportez ensuite la Coupe du monde de pâtisserie et le Championnat du monde de glace en tant que coach ?

En 2009, on remporte la Coupe du monde de pâtisserie avec Jérôme De Oliveira, Marc Rivière et Jérôme Langilier. C'était une très belle émotion pour ces jeunes.

En 2014, c'est Yazid Ichemrahen, Jean-Christophe Vitte, Christophe Bouret et Benoît Lagache qui remportent le Championnat du monde de glace. Jean-Christophe Vitte est devenu MOF Glacier depuis.

Plus récemment, nous avons remporté à nouveau cette année le Championnat du monde de glace avec Benoît Charvet, Christophe Domange, Jean-Thomas Schneider et Rémi Montagne.

Cette victoire revient surtout à Joseph Aimar, MOF Glacier également, auquel j'ai demandé de chapeauter l'équipe en mon absence.

Y a-t-il des professionnels qui vous ont particulièrement impressionné durant votre carrière ?

Il y en a plusieurs mais si je devais en citer deux que j'ai côtoyés, je dirais Emmanuel Ryon et Angelo Musa pour leur finesse et leur précision. ■

Conférence de presse de présentation des membres de l'équipe représentant la France à la Coupe du Monde de Glace 2018 avec Joseph Aimar (à droite).



Élie Cazaussus entouré des membres de l'équipe de France de glace 2018 : Rémi Montagne, Christophe Domange, Jean-Thomas Schneider et Benoît Charvet.



Présentation des vœux à la mairie du IX^e arrondissement de Paris avec Frédéric Chambeau (président de la Confédération des chocolatiers), Élie Cazaussus (président de la Confédération nationale des glaciers de France) et l'adjoint au maire du IX^e arrondissement.



L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils ludiques et incroyables mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire. Créez des univers colorés et gais pour tous les petits et grands gourmands, façonnez des montages chocolat époustouflants et des entremets frais et printaniers. Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

LE CATALOGUE PRINTEMPS - ÉTÉ 2018 EST DISPONIBLE



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr

RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS



LA PÂTISSERIE DE Maxime Ollivier & Alexandre Verrier



Alexandre Verrier

Alexandre Verrier a commencé son parcours par une formation en pâtisserie. C'est en voulant faire un BTM, qu'il découvre le chocolat. Très vite mordu, il a appris tous les secrets de son art au sein d'une seule et unique maison. Et pas n'importe laquelle : chez Jean-Paul Hévin. Entré en tant qu'apprenti, il a gravi tous les échelons. Après avoir peaufiné son savoir-faire pendant près de vingt ans, le voilà responsable de production.

Maxime Ollivier

C'est le boulanger-pâtissier de la bande. Avec un papa cuisinier, Maxime Ollivier a toujours évolué dans le monde de la gastronomie. Et c'est naturellement qu'il s'est orienté dans cette voie, avec un net penchant pour le sucré. Il s'est formé à l'école Ferrandi, puis au sein de prestigieuses maisons : l'*Hôtel Ritz* auprès d'Ed-die Benghanem, au *Plaza Athénée* avec Christophe Michalak, aux côtés de Carl Marletti et chez *Ladurée*... Il y a trois ans, il ouvre sa propre boulangerie-pâtisserie à Issy-les-Moulineaux.

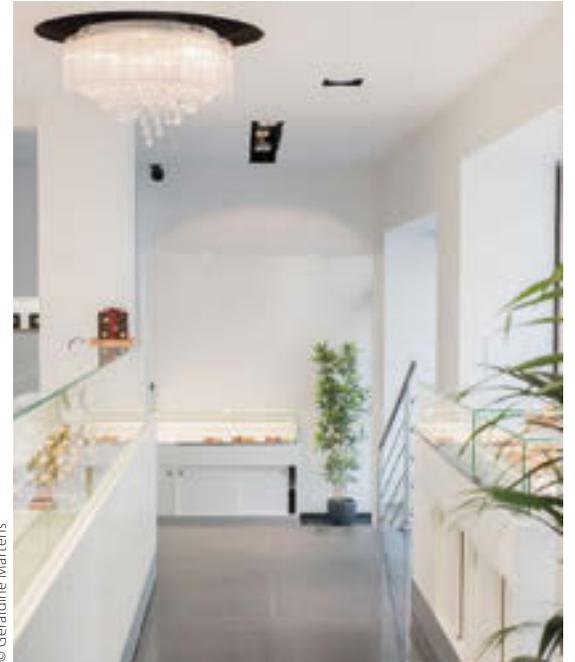
La rencontre

Elle s'est faite chez Jean-Paul Hévin. Maxime Ollivier souhaite se perfectionner en chocolat, Alexandre Verrier est son chef. Le feeling passe plutôt bien, à tel point qu'une collaboration est envisagée au fil du temps. Alexandre devait rejoindre la boutique de Maxime, mais un local à vendre à deux pas de celle-ci a changé les projets des deux complices.

Version Originale à Issy-les-Moulineaux



© Géraldine Martens



© Géraldine Martens

Version Originale ou VO

VO comme version originale. « Nous travaillons les classiques de la pâtisserie en version originale sans les revisiter. » Mais aussi comme l'initiale de leurs deux noms : Verrier/Ollivier.

En boutique

Trois ambiances harmonieusement agencées et au décor très épuré.

D'abord le côté pâtisserie, tout en longueur et très lumineux. Les gâteaux individuels ou à partager sont sagement rangés dans la vitrine. Les formats individuels répondent à un même critère particulier : celui de la taille, des formats lingot : 14 cm x 2,5 cm. « Je trouve que ce format est élané, fin, très classe, très épuré. Il correspond bien à l'image que l'on veut donner. »

À côté, un corner boisé et plus feutré, dédié au chocolat : bonbons, tablettes, confiseries enrobées ou glacées, grignotages y règnent. Ils seront rejoints bientôt par des guimauves et des pâtes de fruits...

Enfin, un autre espace est consacré aux madeleines et macarons, aux gâteaux de voyage.

Parmi toutes ces douceurs, ils ont choisi de nous présenter quatre d'entre elles, dont vous trouverez les recettes dans les pages suivantes.

Origami : l'œuf de Pâques

L'idée de cet œuf est venue d'une envie de création d'un papillon en origami.

Tous les sujets de Pâques des deux artisans sont réalisés avec un assemblage de

chocolat noir 64 % de différentes provenances. Ils sont garnis d'œufs et de fritures fourrées.

Les pièces sont uniques et présentées de plusieurs façons. « Je ne me vois pas faire 150 pièces identiques. C'est pourquoi la base reste la même, je décline la présentation à l'infini. Le client va avoir l'impression d'avoir une pièce unique. »

L'entremets de Pâques

« Le mois d'avril est celui des premières fraises et de la rhubarbe. Je voulais travailler ces deux fruits ensemble. Alexandre m'avait décrit un gâteau qu'il avait mangé il y a longtemps avec cette association-là. Je me suis donc lancé dessus. »

Pour cet entremets, un aspic de fraises est associé à un biscuit sacher. « On aime la mâche dans les gâteaux. Le biscuit sacher est mon biscuit du moment. Il est ultra-moelleux sans avoir besoin de l'imbibber. La fraise est sublimer par le côté croquant et fondant de l'aspic et le crémeux du confit. »

Pour le décor, les chefs pâtisseries ont créé des œufs rouges grâce à « Inspiration », une gamme de couverture combinant la texture du chocolat et le goût et la couleur naturels des fruits. Pour cet entremets, les chefs pâtisseries ont choisi « Inspiration Fraise » pour sa couleur rouge.

À l'intérieur de chaque œuf, se cache une surprise sous forme d'une crème à la rhubarbe.

La tarte exotique

« Le challenge était de faire tenir une tarte sur un lingot. Pour cela, nous avons fait un fond de tarte sucré caramélisé en rectangulaire, sous forme de rigole. »

Sur un biscuit moelleux, est déposé un crémeux goyave-passion. « L'association des deux fruits est très intéressante. La goyave n'a pas une saveur très prononcée à moins de la manger pure, elle est surtout là pour apporter le côté fraîcheur et adoucir l'acidité du fruit de la passion. »

La tarte est surmontée d'une brunoise de mangue-ananas, très légèrement pochée dans un sirop chaud citron vert-vanille, afin de garder le côté croquant du fruit.

« Si un mot devait résumer ce gâteau, ce serait la fraîcheur. »

L'éclair

Pour garnir ce petit gâteau, Maxime Ollivier et Alexandre Verrier ont opté pour une mousse sabayon au chocolat noir 70 %. « Le sabayon est extraordinaire. Il est un peu plus difficile à maîtriser techniquement mais je trouve qu'il est plus équilibré, plus léger que les mousses ou les crèmes, et moins sucré. »

Sur l'éclair Version Originale, pas de traditionnel glaçage ni de fondant en guise de finition. Les pâtisseries ont choisi de le présenter de la façon la plus brute avec seulement un peu de sucre glace et du gruau de cacao-caramélisé. Le tout est saupoudré de sel rose d'Himalaya.

« Je préfère que l'on perde du temps sur des montages propres de recettes gustatives plutôt que de travailler des décors trop élaborés. Nous restons dans l'épure, le goût est privilégié. »



Origami

PROCÉDÉ

- Réaliser une plaque de chocolat noir de 4 mm d'épaisseur, de 21 cm de longueur et de 14 cm de largeur. Appliquer au pinceau, un mélange à 35 °C de 100 g de beurre de cacao, 9 g de colorant jaune naturel curcumine et 1 g de colorant bleu naturel spiruline. Laisser cristalliser à 17 °C puis lustrer avec un pinceau à poils doux.

- Mouler avec de la couverture noire, un demi-œuf de 18 cm de longueur. Le perforer avec un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre préalablement chauffé, puis chauffer le demi-œuf avec un décapeur thermique ou un sèche-cheveux et le recouvrir avec du cacao amer en poudre. Laisser cristalliser puis retirer l'excédent de cacao à l'aide d'un pinceau.

- Dans un cutter (Robot-Coupe), broyer de la couverture noire jusqu'à la formation d'une boule. Prélever une partie de la masse et la travailler à une température ambiante de 18/20 °C, comme du chocolat plastique ou de la pâte d'amande. Façonner un long et fin boudin, le mettre rapidement en forme de « spirales » et le laisser cristalliser à 17 °C. Les décors ainsi obtenus vont blanchir partiellement, leur finition est à l'appréciation de chacun. Ici : application à l'aide d'un pinceau, d'un beurre de cacao coloré légèrement en rouge, chauffé à 35 °C puis cristallisation à 17 °C et lustrage avec un pinceau.

- Réaliser une abaisse de couverture noire au point de 2 mm d'épaisseur ; avant la prise totale, découper des papillons à l'aide d'un gabarit. Disposer deux règles parallèlement dont l'écart est à régler en fonction de l'ouverture des ailes souhaitée. Réaliser le corps du papillon au centre avec de la couverture noire au point, juste avant la prise totale, positionner les ailes en les enfonçant et laisser cristalliser. Décorer avec de la poudre d'or ou projeter de la poudre d'or mélangée avec de l'alcool à 70 °C à l'aide d'une petite brosse.

MONTAGE

Monter la pièce en collant les différents éléments avec de la couverture noire au point : coller le demi-œuf sur la plaque puis ajouter les « spirales » et les papillons.

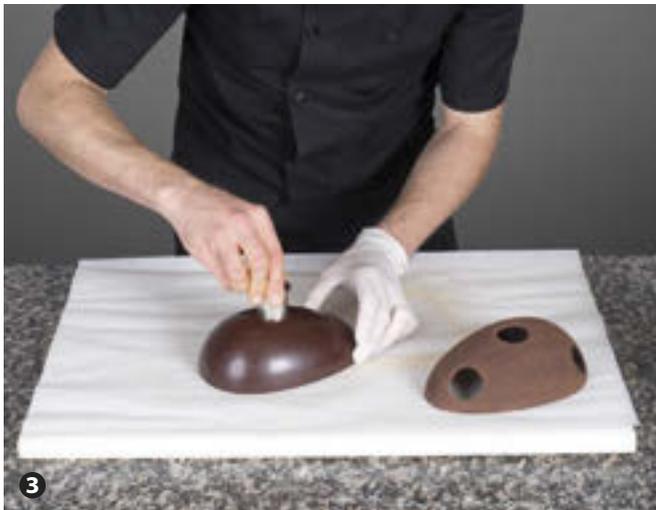
Décor : fleurs d'œillet en pâte d'amande rose.



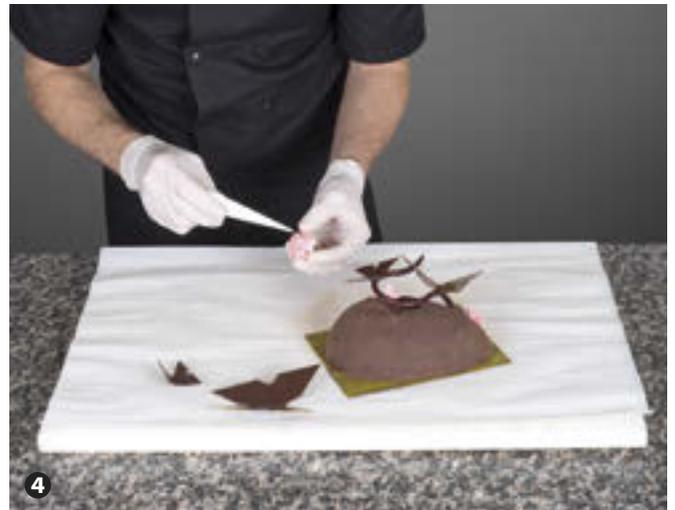
Mixer et modeler la pâte de chocolat rapidement sur une plaque tempérée afin que le chocolat ne cristallise pas et reste modelable.



Étaler au pinceau le beurre de cacao coloré en tirant bien afin de garder le contraste avec le chocolat.



Avec un emporte-pièce préalablement chauffé avec un décapeur (attention à ne pas trop le chauffer pour éviter de donner un goût de brûlé au chocolat), percer le demi-œuf.



Monter le sujet ; coller les différents éléments avec de la couverture noire au point.

Tarte exotique

PROCÉDÉ

Abaïsser et détailler un rectangle de pâte sucrée de 14 cm de longueur et de 6 cm de largeur, le foncer sur deux règles graissées jumelées de 1,5 cm de section. Le cuire dans un four à 170 °C pendant 14 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Détailler un lingot de crémeux passion goyave (de 3 x 14 cm) et le dresser au centre de la pâte sucrée. Dresser la brunoise passion goyave sur le crémeux passion goyave.

Décor : lamelles de noix de coco fraîche, gousse de vanille séchée.



Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

70 g *Sucre semoule*
 200 g *Farine T. 55*
 1 g *Sel*
 25 g *Poudre d'amande*
 1 g *Vanille en poudre*
 300 g *Beurre*
 110 g *Œufs (soit 2)*

PROCÉDÉ

Sabler finement le sucre semoule avec la farine, le sel, la poudre d'amande, la vanille et le beurre. Incorporer les œufs, laisser reposer la pâte au froid pendant 2 heures environ.

Crémeux passion goyave

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

300 g *Purée de fruit de la passion*
 150 g *Purée de goyave*
 100 g *Jus de citron vert*
 500 g *Œufs (soit 10)*
 450 g *Sucre semoule*
 5 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)*
 750 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition les purées de fruits avec le jus de citron vert, verser sur les œufs blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine, refroidir à 40 °C puis à l'aide d'un mixeur plongeant, mixer l'appareil avec le beurre. Couler dans un cadre (de 30 x 40 x 2 cm) et bloquer au grand froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). →

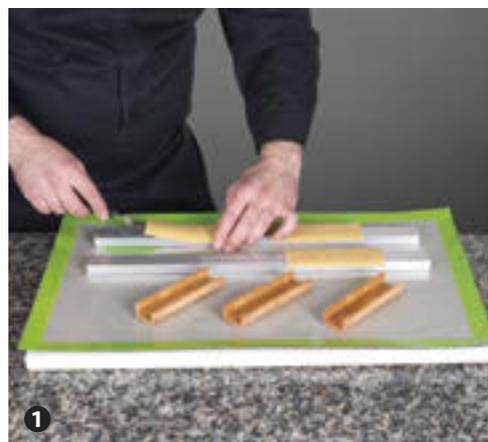
Brunoise de mangue et d'ananas

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

- 2 Mangues mûres
- 1 Ananas
- 1 l Eau
- 500 g Sucre
- 1/2 Zeste de citron vert
- 1/2 Gousse de vanille fendue et grattée
- 1 Cuillère à soupe de nappage neutre

PROCÉDÉ

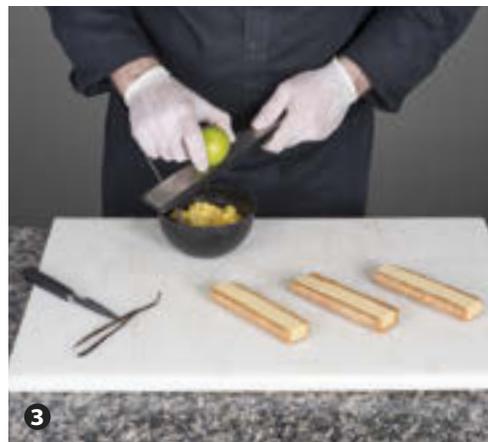
Peler, tailler les fruits en brunoise d'1 cm de côté. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis pocher la brunoise pendant 1 minute environ. Égoutter et mélanger la brunoise avec le zeste de citron vert râpé, les graines de vanille et le nappage neutre.



Détailler un rectangle de pâte sucrée de 14 cm de longueur et de 6 cm de largeur, le foncer sur deux règles graissées jumelées de 1,5 cm de section.



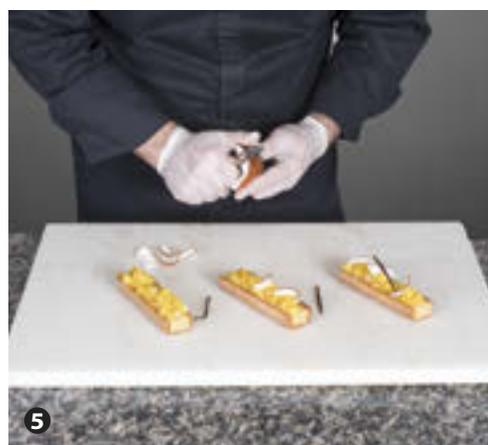
Détailler un lingot de crémeux passion goyave (de 3 x 14 cm) et le dresser au centre de la pâte sucrée.



Mélanger la brunoise avec le zeste de citron vert râpé, les graines de vanille et le nappage neutre.



Disposer la brunoise sur le crémeux passion goyave.



Déposer 3 lamelles de noix de coco fraîche prélevées avec un économètre.

L'originale fraise rhubarbe

MONTAGE

Étaler le confit de fruits rouges sur une feuille de biscuit sacher, sur 1 mm d'épaisseur et recouvrir avec une deuxième feuille de biscuit sacher. Découper des rectangles (de 3 x 14 cm).

Découper un rectangle d'aspic de fraise (de 3 x 14 cm) et le déposer sur le biscuit sacher fourré. Ajouter 3 œufs de mousse rhubarbe.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dresser le petit gâteau dans une assiette.

Décor : éclats de couverture blanche, œillets en pâte d'amande rose.



Biscuit sacher

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

2 PLAQUES (DE 60 X 40 CM)

425 g Pâte d'amande (à 70 %)

160 g Œufs (soit 3)

270 g Jaunes d'œufs (soit 14)

160 g Farine

160 g Sucre glace

270 g Blancs d'œufs (soit 9)

160 g Sucre semoule

135 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Mixer la pâte d'amande avec les œufs et les jaunes d'œufs dans un cutter. Incorporer en pluie le mélange farine et sucre glace. Ajouter la meringue française montée fermement (blancs d'œufs et sucre semoule), puis ajouter le beurre fondu froid. Étaler 870 g de masse sur deux plaques (de 40 x 60 cm), recouvertes avec une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 180 °C pendant 10 minutes environ.

Confit de fruits rouges

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 60 X 40 CM)

600 g Purée de fruits rouges

175 g Sucre semoule (125 + 50)

100 g Glucose

15 g Pectine NH

50 g Jus de citron

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la purée de fruits rouges avec 125 g de sucre semoule et le glucose. Incorporer le sucre semoule restant mélangé avec la pectine et redonner une ébullition. Ajouter le jus de citron et faire prendre au froid. →

Aspic de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 60 X 40 CM)

500 g Eau

175 g Sucre semoule (125 + 50)

100 g Glucose

30 g Pectine NH

120 g Purée de fruit de la passion

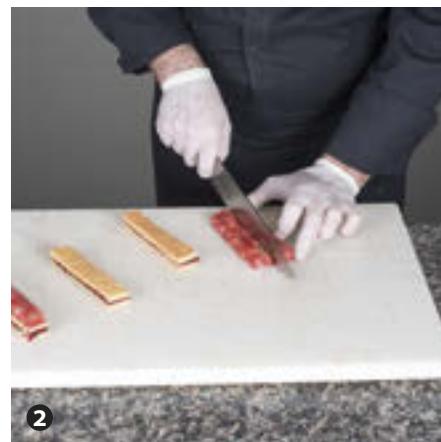
1 kg Dés de fraise

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec 125 g de sucre et le glucose. Incorporer le sucre restant mélangé avec la pectine et redonner une ébullition, puis ajouter la purée de fruit de la passion. Hors du feu, verser le sirop sur les dés de fraise disposés bien à plat dans un moule en silicone (de 60 x 40 x 1 cm). Bloquer au grand froid.



1 Étaler le confit de fruits rouges sur une feuille de biscuit sacher, sur 1 mm d'épaisseur et recouvrir avec une autre feuille de biscuit sacher. Découper des rectangles (de 3 x 14 cm).



2 Découper des rectangles d'aspic de fraise (de 3 x 14 cm) et les déposer sur les biscuits sacher fourrés.

Mousse rhubarbe

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 60 X 40 CM)

230 g Jus de rhubarbe

75 g Jaunes d'œufs (soit 4)

230 g Sucre semoule

275 g Lait

6 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 12 g)

450 g Crème fouettée

QS Couverture à la fraise

PROCÉDÉ

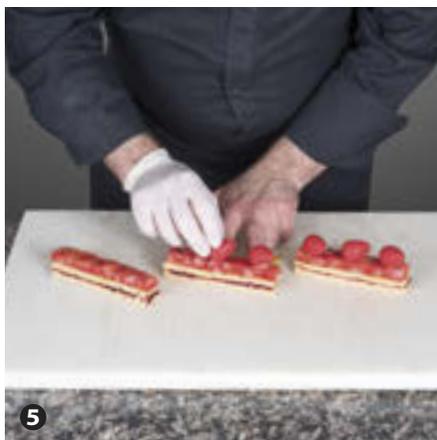
Chauffer le jus de rhubarbe à 80 °C. Blanchir les jaunes avec le sucre semoule, verser le lait et cuire à la nappe (soit 85 °C) ; hors du feu, ajouter la gélatine puis le jus de rhubarbe. Refroidir à 25 °C, incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt dans des blisters (Regapack) en forme d'œuf chemisés de couverture à la fraise et bloquer au froid.



3 Réaliser des œillets en pâte d'amande rose.



4 Dresser la mousse rhubarbe dans des blisters (Regapack) en forme d'œuf chemisés de couverture à la fraise et bloquer au froid.



5 Démouler et disposer 3 œufs de mousse rhubarbe.



Éclair chocolat à notre façon

PROCÉDÉ

Avec la pâte à choux, entre des règles de 1,5 cm de hauteur, pocher des éclairs de 14 cm de longueur puis parsemer du gruë de cacao et tamiser du sucre glace pour caraméliser. Les cuire dans un four à 200 °C oura fermé pendant 10 minutes puis oura ouvert pendant 10 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Découper un éclair en deux dans l'épaisseur à l'aide des règles de cuisson, pocher une fine couche de crémeux chocolat jusqu'au ras de la base de l'éclair et déposer une plaquette de chocolat (de 4 x 14 cm) sur le crémeux. Avec une grosse douille cannellée, pocher la chantilly chocolat, en forme de vague, puis refermer avec la partie supérieure de l'éclair.

Décor : sel de l'Himalaya, neige décor.

Pâte à choux

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

125 g Lait entier
 125 g Eau
 5 g Sucre semoule
 5 g Sel
 110 g Beurre
 150 g Farine
 150 à 200 g Œufs (soit 3 à 4 -
 en fonction de la texture)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec l'eau, le sucre semoule, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine, puis dessécher la panade à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord. Incorporer les œufs un par un. Dresser aussitôt.

Crémeux chocolat à 70 %

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

250 g Lait
 250 g Crème
 90 g Jaunes d'œufs (soit 5)
 75 g Sucre semoule
 325 g Couverture noire à 70 %

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout à l'anglaise. Verser en 3 fois sur la couverture →

en mélangeant au fouet, puis mixer pendant 1 minute avec un mixeur plongeant pour émulsionner la masse. Réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Chantilly chocolat à 70 %

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

225 g Crème fluide
20 g Glucose
100 g Sucre semoule
170 g Couverture noire à 70 %
400 g Crème liquide froide à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

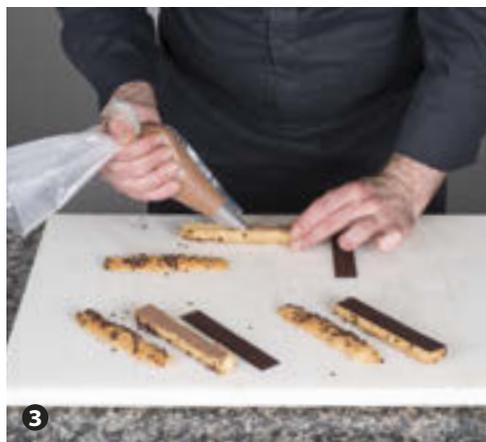
Porter à ébullition la crème avec le glucose et le sucre. Verser en 3 fois sur la couverture en mélangeant au fouet, puis mixer pendant 1 minute avec un mixeur plongeant en incorporant la crème liquide froide. Réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Au moment, monter dans un batteur avec le fouet jusqu'au « bec d'oiseau ».



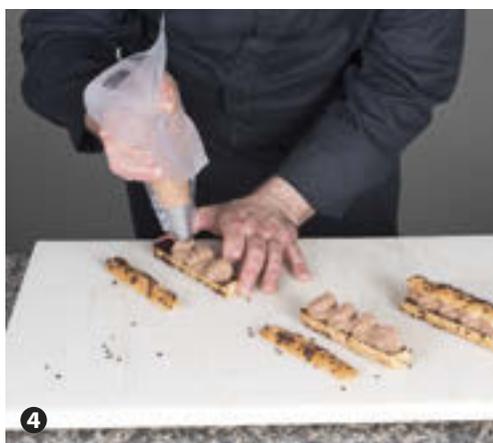
Parsemer du gruë de cacao.



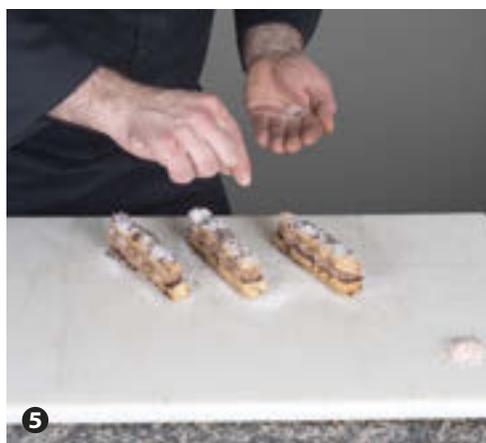
Découper un éclair en deux dans l'épaisseur à l'aide des règles de cuisson.



Pocher une fine couche de crémeux chocolat jusqu'au ras de la base de l'éclair.



Avec une grosse douille cannellée, pocher la chantilly chocolat, en forme de vague.



Parsemer du sel de l'Himalaya et de la neige décor.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La ganache

PAR JEREMY DELTEIL, FORMATEUR À L'ENSP



GÉNÉRALITÉS

La ganache est une émulsion, c'est-à-dire un mélange stable entre un liquide, le plus souvent de la crème fraîche, et du chocolat.

Nous vous proposons une recette classique où la crème est remplacée par une crème anglaise. Elle vous servira à réaliser différentes variantes :

- ▶ **Une ganache aux fruits**, en remplaçant le lait par une purée de fruit ;
- ▶ **Une ganache aux épices** (au choix) en infusant une épice dans le mélange lait-crème.

La ganache permet de réaliser des entremets, des tartes, mais aussi des intérieurs de bonbons chocolat...



CONSEILS DU CHEF

- Bien cuire la crème anglaise à 85 °C : au-dessous, la ganache sera trop liquide ; au-dessus, les jaunes vont coaguler et former des morceaux que l'on retrouvera dans la ganache.
- Si le mélange est mal réalisé, la ganache aura une texture granuleuse et grasse et sa durée de conservation sera réduite.
- La ganache doit être utilisée juste après sa réalisation ou filmée au contact pour éviter l'apparition d'une croûte.

Ganache (sur base de crème anglaise)

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

200 g Crème liquide à 35 % de M.G.

200 g Lait

30 g Sucre inversi

75 g Jaunes d'œufs (soit 4)

225 g Couverture noire à 64 %

PROCÉDÉ

Dans une casserole, verser la crème, le lait, le sucre inversi et les jaunes, cuire le tout à 85 °C en mélangeant constamment.

Séparément, fondre la couverture noire

dans un cul-de-poule, au bain-marie à 45 °C. Verser environ un tiers de la crème anglaise chaude sur la couverture, mélanger délicatement avec une maryse en partant du centre et en formant des cercles. Quand le mélange est homogène, verser la moitié de la crème restante et mélanger de la même manière. Finir le mélange avec la crème restante. Mixer pour parfaire l'émulsion et utiliser aussitôt ou filmer au contact et réserver au froid.

RÉALISATION DE LA GANACHE



1

Verser environ un tiers de la crème anglaise chaude sur la couverture.



2

Mélanger délicatement avec une maryse en partant du centre et en formant des cercles.



3

Finir le mélange avec la crème restante.



4

Mixer pour parfaire l'émulsion.

Aveline

PROCÉDÉ

Dans un moule à savarin garni avec le streusel et le biscuit praliné noisette, couler environ 220 g de ganache (voir page 109) et bloquer au grand froid.

MONTAGE

Démouler l'entremets sur une grille et le glacer avec le glaçage croquant fondu à 40 °C. Laisser cristalliser puis retourner l'entremets. Le saupoudrer avec de la pistache. Fondre l'appareil à pistolet chocolat blanc à 40 °C puis enrober les sphères de chantilly chocolat et de crème praliné noisette. Laisser figer quelques instants puis les pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat blanc pour obtenir un effet velours. Réserver au grand froid.

Pocher un point de ganache chocolat sur les sphères et les déposer sur l'entremets.

FINITION ET PRÉSENTATION

Façonner les têtes des moutons en chocolat plastique.

À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, fondre légèrement le haut des sphères et disposer les têtes sur ces dernières.

Décor : herbes en chocolat vert.

VIN CONSEILLÉ

Champagne Demi-sec.

Un champagne un peu évolué, rehaussé par son bouquet de fruits secs et de brioche aura d'autant plus d'intérêt qu'il sera demi-

sec. Sa tendre saveur et sa fine bulle consacreront un accord très gourmand.

Alternatives : Rivesaltes ambré ; Gaillac doux 2015 élevé sous bois.

Streusel noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

60 g *Beurre*
45 g *Farine T. 55*
15 g *Cacao en poudre*
60 g *Cassonade*
60 g *Poudre de noisette*
1,5 g *Fleur de sel*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, sabler les ingrédients cités. Parsemer la pâte obtenue dans des moules à savarin de 22 cm de diamètre et cuire dans un four à 150 °C pendant 10 minutes environ.

Biscuit praliné noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

100 g *Beurre*
200 g *Praliné noisette*
120 g *Blancs d'œufs (soit 4)*
120 g *Sucre semoule (60 + 60)*

80 g *Jaunes d'œufs (soit 4)*
100 g *Lait*
200 g *Farine T. 55*
4 g *Levure chimique*

PROCÉDÉ

Fondre le beurre, le mélanger avec le praliné.

Monter les blancs avec 60 g de sucre semoule.

Mélanger les jaunes avec le sucre semoule restant, ajouter le lait, la farine tamisée avec la levure chimique puis le mélange beurre praliné. Incorporer délicatement les blancs montés. Verser environ 250 g d'appareil dans les moules à savarin sur le streusel et cuire le tout dans un four à 165 °C pendant 15 minutes environ. Tasser légèrement le biscuit à la sortie du four.

Crème praliné noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

200 g *Crème liquide à 35 % de M.G.*
100 g *Praliné noisette*
100 g *Pâte de noisette*

PROCÉDÉ

Mélanger puis mixer la crème avec le praliné et la pâte de noisette. Pocher l'appareil dans des moules sphériques de 2,5 cm de diamètre (Pavoni LS05) et bloquer au grand froid. →



Chantilly chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

125 g Lait
 570 g Crème liquide à 35 % de M.G.
 (125 g + 445 g)
 25 g Sucre inversi
 25 g Glucose
 205 g Couverture noire à 64 %

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter le lait à frémissement avec 125 g de crème, le sucre inversi et le glucose. Verser sur la couverture, laisser fondre quelques instants et mixer. Ajouter la crème restante froide, mixer à nouveau et réserver au froid pendant 3 heures minimum.

Au moment, monter la chantilly chocolat jusqu'à l'obtention d'une texture souple puis la pocher dans les moules silicone sphériques de 3,5 cm de diamètre (réf. Pavoni AFO03) et de 4,5 cm de diamètre (réf. Pavoni AFO02), jusqu'à mi-hauteur. Insérer une bille de crème praliné noisette et refermer le moule en soudant bien les 2 parties. Finir de garnir avec la chantilly chocolat sans laisser de bulles d'air dans le montage. Bloquer au grand froid puis démouler et réserver au grand froid.

Glaçage croquant

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

125 g Amandes hachées
 500 g Couverture noire à 64 %
 150 g Huile de pépins de raisin

PROCÉDÉ

Torréfier les amandes hachées dans un four à 150 °C pendant 15 minutes environ. Au bain-marie, fondre la couverture noire à 45-50 °C, ajouter l'huile de pépins de raisin, mélanger puis incorporer les amandes hachées. Réserver.

Appareil à pistolet chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

200 g Couverture blanche
 200 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre la couverture avec le beurre de cacao à environ 45 °C puis réserver.



1 Dans un moule à savarin garni avec le streusel et le biscuit praliné noisette, couler environ 220 g de ganache (voir page 109) et bloquer au grand froid.



2 Démouler l'entremets sur une grille et le glacer avec le glaçage croquant fondu à 40 °C.



3 Finir de garnir les moules avec la chantilly chocolat sans laisser de bulles d'air dans le montage. Bloquer au grand froid.



4 Fondre l'appareil à pistolet chocolat blanc à 40 °C puis enrober les sphères.



5 Pocher un peu de ganache chocolat pour stabiliser les sphères et les disposer sur le support.



6 À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, fondre légèrement le haut des sphères et disposer les têtes sur ces dernières.

numéros antérieurs

TOUJOURS DISPONIBLES

sauf les numéros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16
17 - 18 - 19 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 33 - 34 - 135 - 262 - 266 - 291 - 292.

Cher lecteur,
Désormais, le sommaire des numéros antérieurs
ne paraîtra plus dans nos pages. Vous pourrez consulter tous
les numéros disponibles sur notre site www.thuriesmagazine.fr



Les numéros antérieurs - collections 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 : 9,90 € (France uniquement).
Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :

➔ sur Internet

www.thuriesmagazine.fr

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➔ par courrier

voir bon de commande page de gauche

➔ par téléphone

05 63 56 16 06

muni de votre carte bancaire



CARNET D'ADRESSES

L'album de

PAUL BOCUSE
L'Auberge du Pont de Collonges
40, Quai de la Plage
69660 Collonges-au-Mont-d'Or
Tél. : 04 72 42 90 90

Les recettes de

FANNY REY

Les desserts de

JONATHAN WAHID
L'Auberge de Saint-Rémy
12, boulevard Mirabeau
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 92 15 33

Rendez-vous avec

PATRICK GAUTHIER
La Madeleine
35, quai Boffrand
Île d'Yonne
89100 Sens
Tél. : 03 86 65 09 31

Les desserts de

JULIEN OCHANDO
Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez
73, boulevard de la Croisette
06400 Cannes
Tél. : 04 93 90 12 34

En aparté

ÉLIE CAZAUSSUS
Pâtisserie Élie Cazaussus
16, place du Marché Brauhauban
65000 Tarbes
Tél. : 05 62 44 84 75

La pâtisserie de

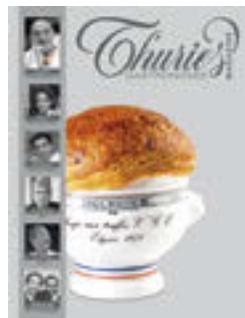
MAXIME OLLIVIER &
ALEXANDRE VERRIER
Version Originale
42, rue Danton
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : 01 46 62 21 97

La technique sucrée du mois par

JÉRÉMY DELTEIL
ENSP - École nationale
supérieure de la pâtisserie
Château de Montbarrier
43200 Yssingaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Shopping

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriasmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99
magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.
Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.
Secrétaire de direction : Annick Adami.
Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.

Les rédacteurs : Guy Carrière,
Jean-Luc Denonain.

Rédacteur graphiste : Luc Darlon.

Photographe : Pascal Lattes.

Comptabilité : Maryse Almon, Éliette Bouyssou.

Impression :

Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 Compiègne

Imprimé en France

SERVICE COMMERCIAL

Guillaume Bosc-Thuriès
guillaume@thuries.fr

SERVICE ABONNEMENT

Florence Assié
Tél. : 33 (0)5 63 56 16 06
abonnement@thuries.fr

SERVICE DES VENTES-RÉASSORTS

uniquement réservé aux marchands de journaux
CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc
Tél. : 01 40 47 65 91 - sleluc@cauris-media.com
Réassort et anciens numéros
Guillaume Bosc-Thuriès - Tél. : 05 63 56 07 77

PUBLICITÉ

Thuriès Gastronomie Magazine
Guillaume Bosc-Thuriès, Martine Occhipinti
Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77 - Fax : 33 (0)5 63 56 16 99

Thuriès Gastronomie Magazine
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la S.A.R.L. SOPRESCO
Gérant : Yves Thuriès

Dépôt légal : mars 2018

Commission Paritaire : n° 0520 K 86555

Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriès 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles
de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit à l'ACPM-OJD

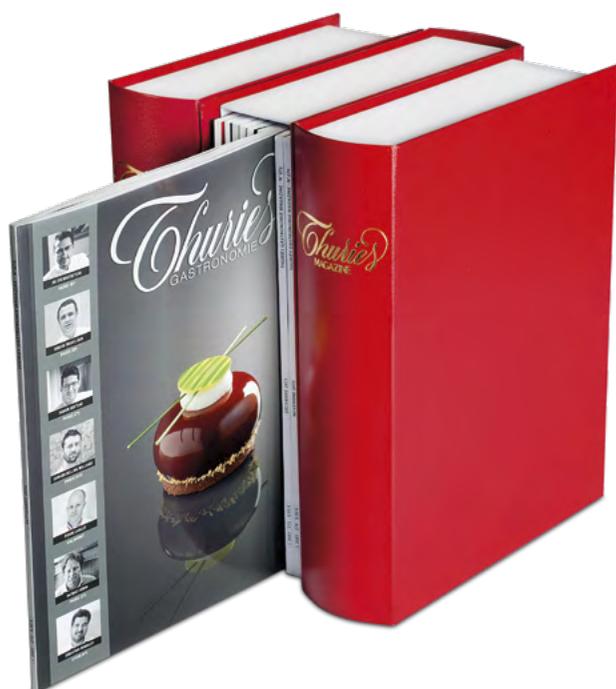


Cher Lecteur,

Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.
Si vous rencontrez une quelconque malfaçon, n'hésitez pas à nous en informer
par mail, magazine@thuries.fr ou par téléphone au 05 63 56 07 77.

Merci de votre fidélité. *L'équipe commerciale*

Rangez
vos magazines
dans leur
écrin



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 23,90 €

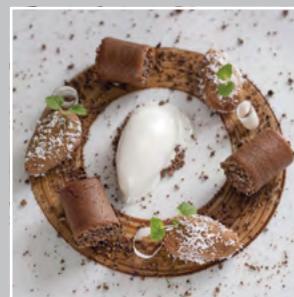
DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain
numéro 298
avril 2018



L'album de

David Toutain

Restaurant David Toutain
à Paris (7^e)

Les recettes de
Mathieu Guibert

Les desserts de
Jérémie Bousseau

Anne de Bretagne
à La Plaine-sur-Mer

Que se passe-t-il à Paris..?

Alexandre Léard

L'Escargot 1903
à Puteaux

En aparté

Antoine Westermann

Le Coq Rico à Paris (18^e)

La pâtisserie de

Hasnaâ Ferreira

Hasnaâ Chocolats Grands Crus
à Bordeaux

L 13681 - 297 - F: 9,90 € - RD



BELG. LUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS

IMPRIMÉ
EN FRANCE

