

Churrie's
GASTRONOMIE MAGAZINE

1988 2018

30 ans
spécial
anniversaire



STURIA

Caviar partenaire des chefs

L'osciètre par Sturia, découvrez une nouvelle palette de saveurs



LE SEUL OSCIÈTRE 100% FRANÇAIS



DIRECT PRODUCTEUR
PRODUIT EN AQUITAINE

Découvrez le caviar Sturia Oscietra, le seul Oscietre 100% français, issu de notre production exclusive d'esturgeons *Gueldenstaedtii* en France. Très prisé des connaisseurs, le caviar Sturia Oscietra concentre saveurs marines et notes de fruits secs. Ses grains fermes roulent parfaitement sous le palais, libérant progressivement leur arôme délicat...

Contact : +33 (0)5 56 30 34 31 | as.carrot@kaviar.com



L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

TRENTE ANS DÉJÀ !

L'aventure commença un jour de juillet 1988 et se poursuit encore et toujours... C'était après le tome 10 de mon encyclopédie que je faisais paraître le 1^{er} numéro du Thuriès Magazine. Je savais que ce style de parution répondait à un besoin auprès des professionnels et amateurs avertis, avec une ligne éditoriale simple : les hommes, les recettes, les procédés et les produits.

Inutile de citer ici les difficultés rencontrées lorsqu'on se lance dans une telle aventure, elles sont nombreuses et variées mais ô combien passionnantes.

Après 30 années d'existence et 301 numéros publiés, le Thuriès Gastronomie Magazine, c'est plus de 1500 chefs présentés, 10 000 recettes et 40 000 procédés détaillés sur plus de 5 millions d'exemplaires vendus dans plus de 110 pays. Faisant de ce titre une référence incontournable dans sa catégorie.

Il est bon de rappeler aussi que pendant longtemps l'homme a été avare de ses recettes qu'il conservait précieusement, ne dévoilant que très rarement ses tours de main. Thuriès Gastronomie Magazine, en ouvrant ses pages à ses lecteurs, a affirmé sa volonté de démocratiser la gastronomie française, donnant à tous, la possibilité d'accéder à la connaissance.

Vous vous demanderez peut-être pourquoi notre pays est le pays de la gastronomie, excellent aussi bien dans le salé que dans le sucré ? C'est parce qu'avant nous des grands professionnels (trop rares hélas !) tels que Carême, Escoffier ou Urbain Dubois ont su transmettre leur savoir et surtout leur amour du métier. Désormais plus un chef n'est avare de ses recettes ou de ses connaissances, car on sait que c'est en diffusant notre savoir que l'on pérennise l'excellence de nos métiers de bouche.

En témoin privilégié d'une évolution, ce magazine anniversaire tente de retracer l'histoire de la cuisine et de la pâtisserie, ainsi que ses changements technologiques et techniques, sachant bien sûr que si le dessert est universel, la pâtisserie est française.

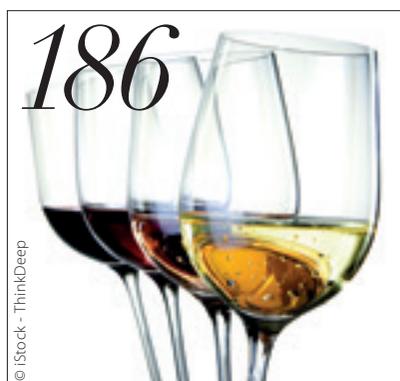
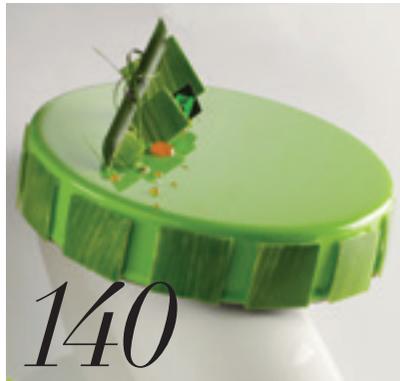
Pour rester ce que nous sommes, à mes côtés et souvent dans l'ombre, des femmes et des hommes ont su être à la hauteur de mes ambitions, je tiens ainsi à les remercier.

Je remercie également tous nos lecteurs et ils sont nombreux, qui nous suivent fidèlement depuis tant d'années.

SOMMAIRE

- 9 **LE MOT DE**
MICHEL SARRAN
- 10 **LES GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE**
10 FRÉDÉRIC BAU
Maison Valrhona à Tain-l'Hermitage
14 BENOÎT CHARVET
Hôtel-restaurant Georges Blanc à Vonnas
15 CHRISTOPHE MICHALAK
Pâtisserie Christophe Michalak à Paris
- 21 **HISTOIRE DE LA CUISINE**
- 40 **RELAIS BERNARD LOISEAU À SAULIEU**
40 DOMINIQUE LOISEAU
43 PASCAL ABERNOT
44 ÉRIC ROUSSEAU
46 LA CUISINE DE PATRICK BERTRON
56 LES DESSERTS D'AYMERIC PINARD
64 LOISEAU DES SENS : SHOICHI ITO
- 72 **LA NATURALITÉ D'ALAIN DUCASSE**
PAR ROMAIN MÉDER
RESTAURANT ALAIN DUCASSE
À L'HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE - PARIS
- 84 **FAUCHON, UNE INSTITUTION PARISIENNE**
84 SÉBASTIEN MONCEAUX
96 FRANÇOIS DAUBINET
- 108 **RÉTROSPECTIVE**
30 ANNÉES DE CUISINE À TRAVERS
THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE





126 **INTERPRÉTATION CULINAIRE D'UNE DÉGUSTATION À LA VERTICALE**

LE LIÈVRE À LA ROYALE

136 **L'ÉVOLUTION DU SERVICE ET DE LA CLIENTÈLE**

136 DENIS COURTIADÉ
*Restaurant Alain Ducasse
à l'Hôtel Plaza Athénée - Paris*

138 LAURENT VAN HOEGAERDEN
*Hôtel du Cap-Eden-Roc
à Antibes*

140 **RÉTROSPECTIVE**

30 ANNÉES DE PÂTISSERIE À TRAVERS THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE

160 **INTERPRÉTATION PÂTISSÈRE D'UNE DÉGUSTATION À LA VERTICALE**

LE MILLEFEUILLE

173 **L'ÉVOLUTION DE LA PÂTISSERIE**

174 YVES THURIÈS

178 PIERRE HERMÉ

180 CHRISTOPHE MICHALAK

182 FRÉDÉRIC BAU

186 **LES ACCORDS VINS & METS**

192 **OFFRE EXCEPTIONNELLE - 50 % SUR LES ANCIENS NUMÉROS**

194 **CARNET D'ADRESSES**



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



l'index des recettes

ENTRÉES

- p. 74** - Lentilles verte du Puy et caviar, délicate gelée fumée
- p. 75** - Pois chiches des Hautes-Alpes, poisson mariné, citron caviar
- p. 76** - Légumes des jardins de Versailles, noix pilées
- p. 86** - Tomate d'amour à la chair de tourteau en gelée d'hibiscus
- p. 89** - Damier de canard et poulet de Challans au foie gras, truffe tuber melanosporum
- p. 90** - Foie gras de canard de France aux fraises
- p. 93** - Homard bleu au thé à la pomme Fauchon
- p. 119** - Lingot de foie gras d'oie au beraweka
- p. 123** - Cèpes crus chauds à l'huile d'agastache
- p. 124** - Soupe aux truffes noires, Valéry Giscard d'Estaing

POISSONS

- p. 50** - Darne de sandre, navet boule d'or, jus d'exsudat tourbé
- p. 66** - Omble de fontaine bio de Crisenon
- p. 115** - « Côte crêp' » de turbot et langoustine croustillant / brochette de lotte au beurre de rhum
- p. 116** - Daurade royale du port du Cros de Cagnes rôtie à la niçoise
- p. 118** - Turbot de Méditerranée et fenouil exprimé
- p. 122** - Bar aux écailles et agrumes

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 79** - Homard bleu du Cotentin, chou fumé, clémentines confites
- p. 120** - Illusion au beurre noisette, écrevisses pattes rouges et velouté au cresson

VIANDES

- p. 53** - Pièce de bœuf Charolais, tartare au poivre de cassis, croustillant au foin
- p. 54** - Filet de veau et ris doré, scorsonère fondant, légumes « grains de riz », jus de veau parfumé à la citronnelle
- p. 68** - Quasi de veau, sauce vitello tonnato
- p. 117** - Papillote de veau aux légumes, huile de wasabi et sel de Bolivie

VOLAILLES

- p. 69** - Filet de pintade fermière
- p. 94** - Suprême de poulet orléanais de 100 jours, petits légumes de saison, girolles aux amandes, jus de carcasse corsé
- p. 114** - Foie gras frais aux raisins
- p. 125** - Poitrine de canard rôtie au gingembre, noisettes et coulis de persil, cassolette de carottes et navets nouveaux

GIBIER

- p. 128** - Lièvre à la royale servi à la cuillère
- p. 131** - Lièvre de chasse français à la royale, mousseline de topinambours
- p. 132** - Lièvre à la royale, fine purée de céleri-rave à la douceur de cannelle
- p. 135** - Lièvre à la royale Champion du Monde 2016

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 12** - Pas à pas
- p. 16** - Flower zen
- p. 18** - Mon kœur
- p. 71** - Tapioca aux nectarines

- p. 98** - Bisou pierce
- p. 100** - Tartelette gianduja et noisettes du Piémont
- p. 103** - Éveil fraise des bois et rhubarbe
- p. 104** - Tartelette citron yuzu
- p. 107** - Millefeuille vanille
- p. 146** - Tahitien
- p. 148** - Feuilleté de praliné, sauce exotique
- p. 151** - Coup de cœur framboise litchi
- p. 152** - Grissini dulce praliné noisette et pignons
- p. 154** - Macarons chocolat intense / Macarons combava / Macarons poivron framboise / Macalyon
- p. 158** - Praliné à l'ancienne, pâte de citron d'ici, chou croustillant
- p. 162** - Millefeuille glacé
- p. 163** - Millefeuille tout vanille au caramel de beurre salé
- p. 164** - Millefeuille à la vanille
- p. 165** - Mille-feuille chocolat
- p. 166** - Millefeuille croustillant à l'orange confite
- p. 167** - Millefeuille de prunes
- p. 168** - Millefeuille au chocolat meringué et praliné craquant
- p. 170** - Millefeuille à la vanille des Comores

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 58** - Textures de rhubarbe à la verveine
- p. 61** - Chocolat llanka et sarrasin
- p. 62** - Vanille intense et croustillante
- p. 80** - Peau et mousse de lait cru de Normandie, fraises des bois
- p. 83** - Citron de Michel Bachès, algues kombu à l'estragon
- p. 150** - L'eldorado
- p. 153** - Millefeuille fraises des bois en éclats

PAIN

- p. 147** - Pain à « croûtons »

CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 156** - Bonbon chocolat
- p. 157** - Pâte de fruit framboise / Caramel à la fleur de sel

DÉCORS & TRAVAIL DU SUCRE

- p. 149** - Astérix et Obélix

Dans les recettes que nous vous proposons, les chefs travaillent les produits de leur région.

Notre magazine ayant une diffusion internationale, il convient d'adapter les produits utilisés dans les recettes à sa cuisine, son terroir. Exemple : dans une recette, s'il est préconisé un agneau des Alpilles, il peut être remplacé par un agneau de pré-salé du Mont Saint-Michel. Chaque région ayant ses propres richesses gastronomiques.

QS : abréviation de quantité suffisante

Dans la plupart des recettes, les poids des ingrédients sont donnés en grammes, mais en cuisine, il est parfois difficile de donner une quantité précise, notamment quand il s'agit d'assaisonnement.

A contrario, la pâtisserie est une science exacte, il convient donc pour les recettes de base (pâtes, crèmes, sorbets...) de respecter rigoureusement les poids indiqués. Cependant, tout professionnel confirmé pourra modifier certaines quantités, dans la mesure où l'équilibre de la recette est préservé.



Angelo Musa, Meilleur Ouvrier de France,
Chef Pâtissier Exécutif au Plaza Athénée, Paris



Luc Armanet, Producteur fruitier dans la Drôme



Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
MAIN SPONSOR

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
MEMBER

Gelato
World Cup
8^e Edition

Partenaire engagé, de la terre à l'assiette.

Tenir nos engagements, c'est, avant tout, sélectionner précisément nos matières premières, en identifiant les variétés adaptées à notre technologie, les terroirs sur lesquels elles sont cultivées et les méthodes culturales de nos partenaires agricoles.

Notre savoir-faire technique, associé à des contrôles qualité pointus, nous permet de proposer une large gamme de purées de fruits, dont plus de la moitié est sans sucres ajoutés et non-pasteurisée.

Notre préoccupation quotidienne est d'offrir des produits au goût, à la texture et la couleur les plus proches de la nature.

Aujourd'hui, Capfruit franchit un nouveau seuil dans son engagement auprès des professionnels des métiers de bouche pour promouvoir leurs techniques, défendre leurs traditions, tout en valorisant l'innovation. Nous nous engageons à porter plus loin la promotion du métier à travers la Coupe du Monde de la Pâtisserie, le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Glace, pour faire briller leur savoir-faire, partout dans le monde.

capfruit.com



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

SCOB

LE MOT DE MICHEL SARRAN



THURIÈS, bien plus qu'un nom !!!
Cette année 2018 marque le double anniversaire des 80 ans du grand Yves, double MOF et figure ô combien emblématique de nos métiers, et celui des 30 ans de l'un des plus anciens magazines dédiés à la gastronomie. Comment ne pas saluer la qualité du travail effectué par Yves et ses fidèles équipes, qui permet tous les mois d'offrir aux nombreux lecteurs de la profession du monde entier, un panorama de l'actualité des pâtisseries et des restaurateurs ! Une grande fierté également que ce soit de notre Sud-Ouest que l'histoire ait débuté. À l'heure où le numérique domine, Thuriès Magazine continue avec succès de s'imposer comme un incontournable et une référence !!!

Bravo Thuriès, bravo Yves et Joyeux anniversaire.

Les gâteaux d'anniversaire

Frédéric Bau, Benoît Charvet, Christophe Michalak

Trente ans...

Pour fêter cet événement, trois chefs pâtisseries nous ont fait l'honneur de confectionner chacun un gâteau d'anniversaire.

PAS à PAS

de Frédéric BAU

Pâtissier et directeur de la création Maison Valrhona

À propos de sa création Pas à Pas, Frédéric Bau nous a fait un petit briefing...

« J'ai souhaité que cette présentation en chocolat, soit le reflet de la vie.

La vie d'une femme, d'un homme, d'une entreprise, d'un apprenti que je fus, et pourquoi pas, d'un magazine ! Même si les finalités sont différentes, il me semble que les parcours, offrent certaines similitudes.

Des intentions, avant même des démarrages, voire des prédispositions, que j'ai voulu concrétiser à travers ce petit roc de chocolat, dont se détache déjà, une certaine quadrature, laissant présager un avenir certain.

S'ensuivent ces carrés, symbole de cadre, ces cadres d'éducation, des codes, dans lesquels nous démarrons très tôt notre vie.

Synonymes de valeurs, de champs d'action, d'épreuves, ils marquent, ponctuent et rythment toute notre histoire. Telle la vie, ils grandissent, s'enchevêtrent, s'entremêlent parfois, au point de ne plus savoir comment nous nous en sommes sortis. Mais la vie est plus forte que tout.

Telle une promesse, ce petit cube évolue peu à peu dans ces méandres, dans lesquelles il gagne de l'espace, qui le forge, l'enrichit, le transforme, pour l'amener peut-être à l'épanouissement, l'accomplissement.

Cet entremets cubique, à l'allure fière, et arborant une certaine beauté, est ancré sur son piédestal, tel un socle de valeurs immuables.

Une forme de maturité, de quiétude, de premier but atteint.

Une étape, qui s'explique par une constante remise en question de ses acquis, tant professionnels qu'humains, et de l'enrichissement que l'on puise auprès des autres.

Joyeux Anniversaire Thuriès Magazine, et tous mes compliments à toi Yves et ton équipe, pour cette vision collective, déjà très novatrice il y a 30 ans... seulement !

Merci de m'avoir confié la confection de ce « gâteau » d'anniversaire. C'est très touchant.

Paul Bocuse disait « Le meilleur reste à venir », c'est on ne peut plus d'actualité.

Bien à toutes et tous fidèles et nouveaux lecteurs et lectrices de Thuriès Magazine. »

Frédéric Bau



Pas à pas

INSERT

Sur 3 carrés de biscuit sacher chocolat, pocher 16 points de crémeux Dulcey cristallisé puis garnir entre chacun d'eux avec le gel citron vert passion et bloquer au grand froid.

MONTAGE

Dans un moule carré de 11,5 cm de côté, déposer un insert et garnir avec une couche de mousse Araguani. Renouveler 2 fois l'opération, terminer avec une couche de mousse Araguani. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler l'entremets, le pulvériser ou le napper avec le glaçage à pistolet chocolat noir.

Décor : plaquette de chocolat noir.



© Ginko photographie

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

BISCUIT SACHER CHOCOLAT CŒUR DE GUANAJA

- 270 g de pâte d'amande de Provence (à 50 %)
- 170 g de sucre semoule (85 + 85)
- 135 g de jaunes d'œufs (soit 7)
- 100 g d'œufs (soit 2)
- 160 g de blancs d'œufs (soit 5)
- 65 g de chocolat noir à 80 % (Cœur de Guanaja)
- 55 g de beurre liquide (Valrhona)
- 65 g de farine T. 45

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amande avec 85 g de sucre, détendre en incorporant les jaunes et les œufs un par un puis monter le tout au ruban.

Séparément, monter les blancs et les serrer avec le sucre restant. En mélanger une petite partie avec la couverture et le beurre fondus afin d'obtenir une texture lisse et légère. Ajouter la première masse puis incorporer la farine tamisée et les blancs montés restants.

Peser 1 kg d'appareil et l'étaler dans un cadre (de 40 x 30 cm), cuire dans un four à 190 °C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir, détailler des carrés de 10 cm de côté.

CRÉMEUX DULCEY

- 535 g de lait entier U.H.T.
- 4 g de gélatine en poudre 200 blooms
- 100 g de jaunes d'œufs (soit 5)
- 100 g de sucre semoule
- 390 g de couverture blonde à 32 % (Dulcey)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait, ajouter la gélatine en poudre à l'aide d'un fouet et la laisser se dissoudre.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre (sans monter), verser le lait et cuire le tout à 84/85 °C. Passer au chinois étamine. Verser la crème anglaise sur la couverture en émulsionnant à l'aide d'une maryse puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

GEL CITRON VERT PASSION

- 200 g de nappage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
- 50 g de pulpe de fruit de la passion
- 2 zestes de citron vert
- 100 g de jus de citron vert
- QS de gomme xanthane

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités à froid. Réserver.

MOUSSE ARAGUANI

Crème anglaise :

- 175 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G.
- 200 g de lait entier U.H.T.
- 70 g de jaunes d'œufs (soit 4)
- 35 g de sucre semoule
- 440 g de couverture noire à 72 % (Araguani)
- 640 g de crème fouettée U.H.T. à 35 % de M.G.

CRÈME ANGLAISE

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à 84/85 °C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

PROCÉDÉ

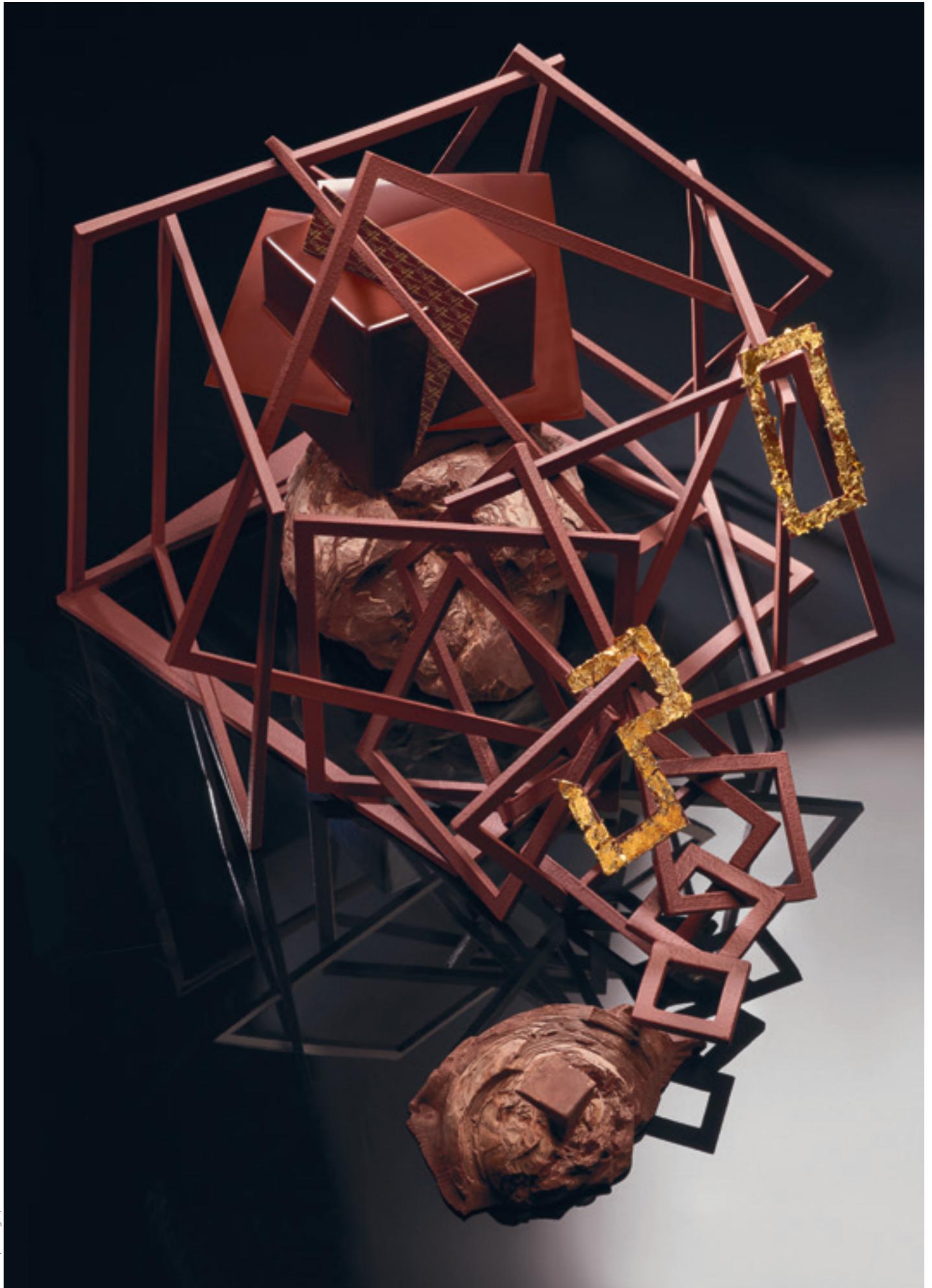
Ajouter la couverture fondue dans la crème anglaise en émulsionnant avec un fouet et obtenir une température de 45/50 °C. Dès que le mélange est lisse, incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR

- 100 g de nappage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
- 25 g d'eau
- 500 g de nappage Absolu noir 39 % (Valrhona)

PROCÉDÉ

Faire bouillir le nappage neutre avec l'eau puis mélanger aussitôt avec le glaçage Absolu noir. Mixer et glacer ou pulvériser à l'aide d'un pistolet.





Benoît Charvet

Hôtel-restaurant Georges Blanc à Vonnas

Avec un papa cuisinier, Benoît Charvet a été bercé très tôt par le doux chant des casseroles, les odeurs de fumet et de mets. Alors, c'est tout naturellement qu'il s'est dirigé vers les métiers de bouche. En apprentissage chez *Potel & Chabot*, il côtoie le Champion du monde de pâtisserie Marc Rivière. Il se perfectionne dans la confection de la pâtisserie, dans la sculpture sur glace hybride et dans le maniement du sucre tiré. Durant quatre ans, il découvre les plaisirs d'un monde sucré. Ensuite, il intègre le *Lucas Carton*, chez Alain Senderens, où il occupe le poste de chef pâtissier... à tout juste 19 ans. Là, il découvre l'exigence de la pâtisserie d'un restaurant haut de gamme et apprend l'association des saveurs, le mariage des goûts, la finesse des couleurs... En 2006, âgé de 23 ans, il intègre l'équipe de Patrick Bertron au *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu. Comme chef pâtissier. Figure emblématique de l'univers pâtissier, il est élu Chef-pâtissier de l'année 2013 par ses pairs. Ses desserts sont de véritables œuvres d'art. En 2014, il rejoint Georges Blanc à Vonnas. Avec son équipe, il est en charge de tous les points sucrés : du restaurant gastronomique à la brasserie, en passant par le room service, le tea-time, les buffets, le brunch, les banquets, les séminaires... Tout en conservant les intemporels de la Maison, il impose sa griffe contemporaine, visuelle, très design...

Les gâteaux c



Christophe Michalak

Pâtisserie Michalak à Paris

On ne présente plus le sémillant chef pâtissier, vainqueur en 2005 de la coupe du monde de la pâtisserie.

Après avoir goûté à l'ébullition créative des palaces, c'est désormais en son nom propre qu'il évolue. Et cela lui réussit plutôt bien.

Christophe Michalak est l'un des dignes successeurs de Gaston Lenôtre, Pierre Hermé, Philippe Conticini... Puis d'autres... Tous ceux grâce à qui la pâtisserie a pris les devants de la scène, et dont Christophe Michalak s'est inspiré.

Avec son style chic-décontracté, il a donné naissance au new-look des pâtisseries... Pour toute une génération, il est devenu l'icône d'une pâtisserie relookée, décalée, un peu fashion, très rock'n'roll, sobre, épurée, élégante. Superstar de la télévision et des médias en général, Christophe Michalak pourtant n'en fait pas des tonnes. Même s'il aime plutôt ça... le succès ! Car ainsi est Christophe Michalak : un peu grande gueule et combatif, un peu bagarreur et fonceur, un tantinet romanesque... Bref, un conquérant. Un conquérant outrageusement talentueux.

d'anniversaire

Flower zen

PROCÉDÉ

Sur les carrés de biscuit moelleux à l'orange, pocher des boudins de crémeux chocolat intercalés avec des boudins de marmelade orange thé aux fleurs. Bloquer au grand froid pendant 5 minutes environ.

MONTAGE

Chemiser 4 moules carrés de 7 cm de côté et de 4 cm de hauteur avec la mousse légère vanille, démouler et appliquer un carré de confit cassis. Ajouter le montage biscuit, crémeux, marmelade et bloquer en cellule de

refroidissement.

Démouler les carrés, pulvériser les deux carrés extérieurs avec du beurre de cacao blanc et les deux carrés intérieurs avec du beurre de cacao additionné de chocolat noir.

FINITION ET PRÉSENTATION

Disposer les carrés sur un rectangle de sablé reconstitué. Disposer une « tige » de sucre tiré vert transparent et un « coquelicot » de copeaux de chocolat rouge.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 1 ENTREMETS

SABLÉ RECONSTITUÉ

- 90 g de beurre (à température ambiante)
- 75 g de cassonade
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 75 g de poudre d'amande
- 75 g de farine T. 55
- 45 g d'amandes concassées torréfiées
- 1 g de sel
- QS de jaune d'œuf, couverture blanche liquéfiée à 20 % de beurre de cacao coloré gris

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec la cassonade et la vanille. Ajouter la poudre d'amande puis les ingrédients restants (sauf la couverture) et passer la pâte obtenue au tamis (à 2 mm). Dorer au jaune d'œuf et cuire dans un four à 170 °C pendant 14 minutes environ. Reconstituer un rectangle (de 30 x 7 cm) et le pulvériser avec de la couverture blanche liquéfiée à 20 % de beurre de cacao coloré gris.

BISCUIT MOELLEUX À L'ORANGE

- 110 g de poudre d'amande
- 90 g de sucre glace
- 45 g de beurre (à température ambiante)
- 20 g de sucre semoule
- 165 g d'œufs (soit 3)
- 35 g de blanc d'œuf (soit 1)
- 1 zeste d'orange

PROCÉDÉ

Dans un cutter (Robot-Coupe), mélanger les ingrédients cités. Étaler la pâte dans un cadre carré de 40 cm de côté et de 1 cm de hauteur, puis cuire dans un four à 180 °C pendant 10 minutes. Découper des carrés de 5 cm de côté.

CRÉMEUX CHOCOLAT

- 110 g de crème
- 110 g de lait
- 12 g de thé aux fleurs
- 45 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 15 g de sucre semoule
- 110 g de couverture noire à 70 %
- 6 g de pâte de cacao

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème avec le lait, ajouter et infuser le thé aux fleurs pendant 30 minutes. Chinoiser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à la nappe (83 °C). Verser la crème anglaise chaude sur la couverture et la pâte de cacao, lisser, laisser refroidir puis réserver dans une poche munie d'une douille (n° 10).

MARMELADE ORANGE THÉ AUX FLEURS

- 60 g d'orange fraîche coupée en 4
- 300 g de purée d'orange
- 10 g de thé aux fleurs
- 60 g de glucose
- 50 g de sucre
- 7,5 g de pectine 325 NH95

PROCÉDÉ

Blanchir 3 fois l'orange. Porter à ébullition la purée d'orange, ajouter et infuser le thé aux fleurs pendant 30 minutes. Retirer le thé, cuire la purée d'orange avec le glucose, le sucre et la pectine. Ajouter l'orange blanchie, mixer le tout et cuire jusqu'à l'obtention d'une marmelade. Laisser refroidir et dresser.

CONFIT CASSIS

- 180 g de purée de cassis
- 32 g de pectine NH
- 30 g de sucre semoule
- 20 g de jus concentré de cassis
- 1 g de zeste de bergamote

PROCÉDÉ

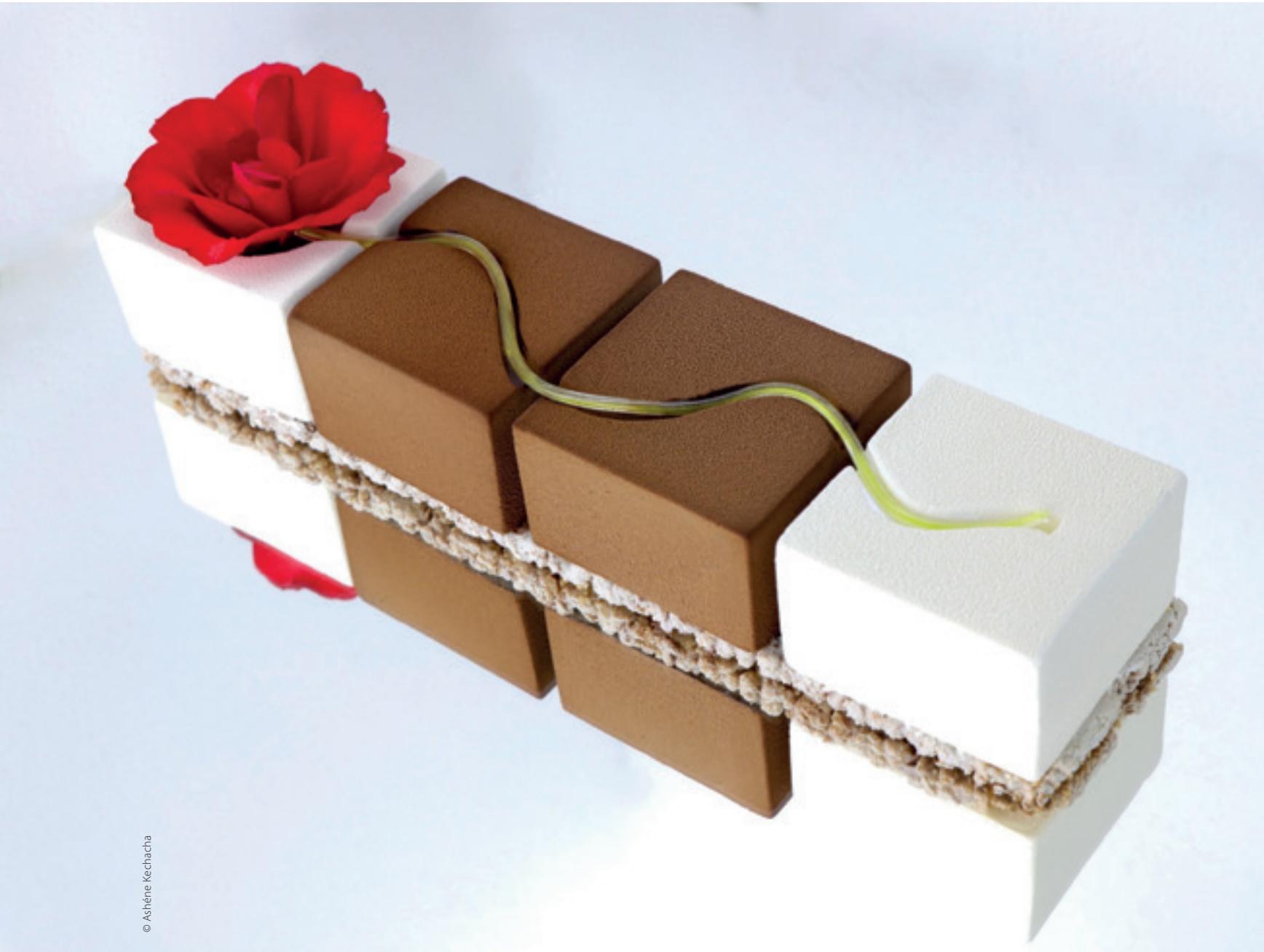
Cuire à ébullition la purée de cassis avec la pectine et le sucre ; laisser refroidir. Mixer avec le jus concentré de cassis et le zeste de bergamote, étaler à 0,5 cm de hauteur, bloquer au grand froid puis découper des carrés de 5 cm de côté. Réserver au froid.

MOUSSE LÉGÈRE VANILLE

- 50 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 45 g de sucre
- 15 g d'eau
- 35 g de lait
- 2 gousses de vanille fendues et grattées
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
- 200 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Monter les jaunes d'œufs en sabayon avec le sucre et l'eau cuits à 85 °C. Porter à ébullition le lait avec la vanille, ajouter la gélatine et laisser refroidir à 25 °C. Incorporer le sabayon puis la crème fouettée et dresser aussitôt.



Mon cœur

MONTAGE DE LA BASE

Imbiber un biscuit chocolat Marigny sans farine chaud avec 20 g de punch yuzu citron jaune. Refroidir puis garnir avec 20 g de crémeux chocolat caraïbe et lisser à la palette en formant un dôme. Faire prendre au grand froid.

INSERT

Dans des moules demi-sphériques de 5 cm de diamètre, couler la compotée banane exotique jusqu'à mi-hauteur. Laisser prendre au froid, puis bloquer au grand froid. Finir de garnir avec le crémeux yuzu allégé et lisser à ras. Bloquer le tout au grand froid.

MONTAGE

Couler la mousse légère chocolat lacté dans des moules ronds de 6 cm de diamètre en forme de fleur

(exclusivité Christophe Michalak) ; bien chemiser et tapoter pour enlever toutes les bulles d'air. Démouler et appliquer un insert, finir de garnir avec la mousse légère chocolat lacté, lisser et faire prendre au grand froid.

Démouler un montage de la base, le piquer avec une pique en bois et bloquer pendant quelques minutes au grand froid. Tremper une base dans le glaçage cake M - Ébène amandes hachées (attention de bien tremper pour ne pas avoir de coulure) et poser sur une plaque. Bloquer à nouveau au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une fleur et la pulvériser uniformément avec le nappage rouge, bloquer au grand froid. Poser la fleur sur la base en collant avec une pointe de mousse légère chocolat lacté. Réserver au froid.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 22 PETITS GÂTEAUX

BISCUIT CHOCOLAT MARIGNY SANS FARINE

- 25 g de cacao en poudre
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 20 g d'amidon de maïs
- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 95 g de sucre semoule
- 95 g de jaunes d'œufs (soit 5)
- 45 g de beurre fondu à 45 °C

PROCÉDÉ

Tamiser le cacao en poudre avec la fécule et l'amidon de maïs.

Monter les blancs d'œufs, les serrer avec le sucre semoule. Incorporer les jaunes puis la masse tamisée et le beurre fondu.

Dresser dans des moules demi-sphériques de 6 cm de diamètre et cuire dans un four à 180 °C aura fermée, pendant 8 minutes. Sortir du four et appuyer légèrement sur le biscuit avec un dessous de verre pour l'égaliser.

PUNCH YUZU CITRON JAUNE

- 230 g d'eau
- 115 g de jus de yuzu
- 45 g de jus de citron jaune
- 45 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Chauffer les ingrédients cités à 60 °C puis imbiber.

CRÉMEUX CHOCOLAT CARAÏBE

- 125 g de lait demi-écrémé
- 125 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G.
- 45 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 40 g de sucre semoule
- 80 g de couverture noire à 70 % (guanaja)
- 80 g de couverture noire à 66 % (caraïbe)

PROCÉDÉ

Pocher à 85 °C le lait avec la crème, les jaunes d'œufs et le sucre semoule, verser sur les couvertures et mixer le tout. Dresser aussitôt.

COMPOTÉE BANANE EXOTIQUE

- 30 g de purée de mangue
- 40 g de purée de banane extra
- 75 g de purée de poire
- 75 g de purée de fruit de la passion
- 40 g de sucre semoule
- 4 g de pectine NH

PROCÉDÉ

Chauffer les purées de fruits à 45 °C. Ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullition et laisser compoter. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse, réserver au froid.

CRÉMEUX YUZU ALLÉGÉ

Crémeux yuzu :

- 4 g de zestes de citron vert
- 35 g de lait demi-écrémé
- 40 g de jus de yuzu
- 35 g de jus de citron jaune
- 90 g d'œufs (soit 2)
- 40 g de sucre semoule
- 95 g de beurre
- 10 g de beurre de cacao
- 1 g de sel fin
- 9 g de masse gélatine (soit 1,4 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 8,5 g d'eau froide)
- 65 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G. fouettée mousseuse

CRÉMEUX YUZU

Faire infuser les zestes de citron vert dans le lait

pendant 10 minutes ; chinoiser dans une casserole et cuire jusqu'à 85 °C avec le jus de yuzu, le jus de citron jaune, les œufs et le sucre semoule. Verser ce mélange chaud sur le beurre congelé coupé en cubes, le beurre de cacao, le sel et la masse gélatine. Mixer le tout, refroidir complètement en cellule et réserver au froid.

PROCÉDÉ

Prélever 325 g de crémeux yuzu, le lisser puis incorporer la crème fouettée mousseuse, réserver au froid.

NAPPAGE ROUGE

Nappage neutre :

- 75 g d'eau
- 85 g de sucre semoule
- 12 g de fructose
- 1,5 g de pectine NH
- 12 g de glucose atomisé (DE 38)
- 0,3 g de solution d'acide citrique dilué (base : 10 g d'eau + 10 g d'acide citrique)
- 8,5 g de colorant rouge fraise hydrosoluble

NAPPAGE NEUTRE

Chauffer l'eau avec la moitié du sucre semoule. À 40 °C, ajouter le sucre restant mélangé avec le fructose, la pectine et le glucose atomisé. Porter à ébullition, cuire le tout pendant 5 minutes, incorporer la solution d'acide citrique. Déposer un papier absorbant sur le nappage neutre pour éponger l'écume et réserver au froid.

PROCÉDÉ

Prélever 170 g de nappage neutre, le chauffer puis incorporer le colorant rouge et mixer. →



MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT LACTÉ

- 115 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G.
- 115 g de lait demi-écrémé
- 20 g de sucre semoule
- 45 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 130 g de couverture lactée à 33 % (tanariva)
- 340 g de couverture lactée à 40 % (jivara lactée)
- 395 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G. fouettée

PROCÉDÉ

Pocher à 85 °C la crème avec le lait, le sucre semoule et les jaunes, verser le tout sur les couvertures et mixer. Refroidir à 39 °C, incorporer délicatement la crème fouettée et dresser aussitôt.

GLAÇAGE CAKE M - ÉBÈNE AMANDES HACHÉES

Glaçage cake M - Ébène :

- 165 g de pâte à glacer noire
- 65 g de couverture noire à 70 % (guanaja)
- 15 g d'huile de pépins de raisin
- 20 g d'amandes hachées et grillées

GLAÇAGE CAKE M - ÉBÈNE

Fondre la couverture avec la pâte à glacer à 45 °C maximum, ajouter l'huile de pépins de raisin, puis mixer le tout et réserver dans une étuve à 35 °C.

PROCÉDÉ

Prélever 220 g de glaçage cake M - Ébène, ajouter les amandes hachées et grillées puis napper.



La recette Robot-Coupe par Davy Tissot MOF, Institut Paul Bocuse

Ombre chevalier confit à l'huile d'olive, pointes d'asperges vertes du Pertuis, confiture de kumquat, citron et caviar

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 g de filets d'ombre chevalier - 8 grosses asperges vertes - QS d'huile d'olive, sel, fleur de sel, fleur de sel fumée - 1 gousse d'ail - 1 brin de thym frais - 500 g de fond blanc - 2 oranges - 2 clémentines - 1 pamplemousse.

Confiture de kumquat (recette de base) :
300 g de sucre semoule - 1 bâton de cannelle - 2 étoiles de badiane - 1 gousse de vanille fendue et grattée - QS de graines de cardamome - 500 g de kumquats.

Tuile dentelle verte : 80 g d'huile d'olive - 150 g d'eau - QS de chlorophylle - 10 g de maïzena.
500 g d'huile d'olive - 20 g de caviar.

PRÉPARATION

Ébouter, éplucher les asperges, les peler sur la moitié et les suer une première fois dans une cocotte avec de l'huile d'olive, l'ail, le thym et du sel. Les assaisonner à nouveau, laisser pénétrer l'assaisonnement au cœur du légume puis mouiller avec le fond blanc jusqu'à hauteur (pour les glacer et les faire briller). Réserver les asperges à température ambiante.

POUDRE D'AGRUMES

Prélever les zestes des agrumes, les sécher dans un four ou dans un déshydrateur à 70 °C pendant 12 heures (soit 1 nuit) environ. Dans un Robot Cook®, mixer les zestes d'agrumes séchés à 3500 trs/mn ; obtenir une poudre fine. Réserver au sec.



CONFITURE DE KUMQUAT

Faire bouillir 1 litre d'eau avec le sucre, le bâton de cannelle, la badiane, la gousse de vanille et des graines de cardamome. Ajouter les kumquats lavés, les confire à feu doux pendant une journée. Les couper en deux, enlever les pépins puis mixer dans le Robot Cook® à 2500 trs/mn et à 65 °C ; obtenir une confiture bien lisse. Réserver dans une pipette.

TUILE DENTELLE VERTE

Dans le RM 8 équipé du fouet, émulsionner les ingrédients cités (ajouter la maïzena en dernier). Laisser reposer au froid. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, cuire une tuile et la réserver au sec. Au moment, briser en gros morceaux.

CUISSON

Désarêter les filets d'ombre chevalier, les cuire dans l'huile d'olive à 60 °C, jusqu'à l'obtention d'une température de 45 °C à cœur. Égoutter sur une grille et laisser reposer à température ambiante.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la poudre d'agrumes à l'aide d'un cercle, disposer 2 asperges légèrement huilées, parsemées de fleur de sel et recouvertes avec du caviar. Disposer 2 morceaux d'ombre chevalier, les parsemer avec de la fleur de sel fumée. Ajouter des points de confiture de kumquat.



Dans un Robot Cook®, mixer les zestes d'agrumes séchés à 3500 trs/mn ; obtenir une poudre fine. Réserver au sec.



Mixer la confiture de kumquat dans le Robot Cook® à 2500 trs/mn et à 65 °C ; l'obtenir bien lisse. Réserver dans une pipette.



Dans le RM 8 équipé du fouet, émulsionner les ingrédients cités (ajouter la maïzena en dernier). Laisser reposer au froid.

robot coupe

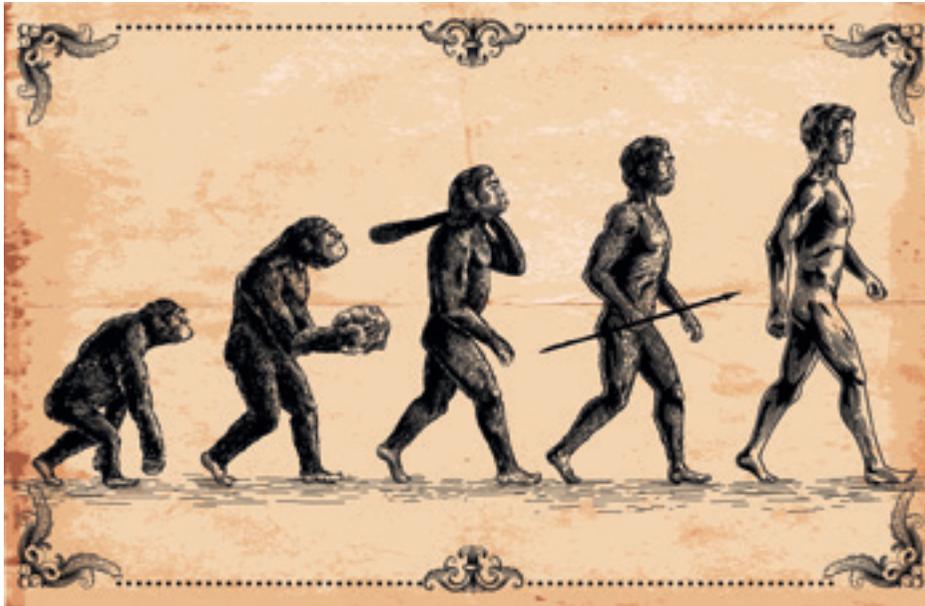
Tél. : +33 (0)3 85 69 50 00 - Email : france@robot-coupe.fr - www.robot-coupe.fr

HISTOIRE DE LA CUISINE

PAR MARTINE OCCHIPINTI



LA CUISINE, UNE LONGUE HISTOIRE



© iStock - Man Half Tube

Il y a environ 3 millions d'années que nous sommes de véritables consommateurs de viande. Avant, nous étions des « primates » (ou, si vous préférez, des *australopithèques*), et nous consommions essentiellement des végétaux.

Ainsi, il y a 3 millions d'années que nous traquons, tuons, dépeçons et découpons en morceaux les animaux.

Avant, nous mangions des feuilles, des herbes, des racines, des fruits et nous grimpons aux arbres pour y dormir, échappant ainsi à nos prédateurs. Lorsque nous nous délections d'un petit rongeur (dévoré tout cru), d'un petit reptile ou d'une larve d'insecte, c'était jour d'abondance. Et lorsque nous parvenions à chaparder un œuf dans un nid d'oiseau, c'était jour *gastro*, un terme qui, vous vous en doutez bien, en ces temps-là n'existait pas.

Nous ne maîtrisons pas le langage et seul l'instinct nous guidait dans nos choix alimentaires.

Puis, arriva le genre *homo* (nos ancêtres)...

Dont l'*homo habilis*. Il était petit mais tenait déjà debout et ce serait lui qui aurait

fabriqué les premiers outils de chasse (en pierre taillée, en bois...). Il traque le petit gibier.

Ensuite, arriva l'*homo erectus*...

Et avec lui, des méthodes, des instruments de chasse plus élaborés. À nous le gros gibier ! Sangliers, mammoths...

Avec leur peau, nous nous protégeons du froid, avec leurs os nous fabriquions des outils ; mais pour ce qui est de cuire leur chair, nous attendîmes encore quelques milliers d'années.

C'est finalement l'*homo erectus* (toujours lui) qui apprivoisa le feu...

Il y a de cela environ 500 000 ans d'après certaines sources, un million d'années selon d'autres observations.

Qu'importe, c'était hier... (à l'échelle de l'humanité).

Toujours est-il que désormais protégés des fauves avec nos grands feux de camps, nous descendîmes de nos arbres pour nous installer dans des abris sous roche (lorsqu'on en trouvait).

Le feu métamorphosa notre mode de vie.

Une bonne odeur de viande grillée !

Ainsi, après avoir mangé de la viande en

carpaccio (sans sel, sans huile et sans pesto) durant des millénaires, nous découvrièmes, enfin ! les plaisirs d'une bonne pierrade. Tous les morceaux furent alors bons à mettre sur une pierre plate posée à même le feu.

Le feu...

Dévotement entretenu au centre de quelques pierres, le feu délia l'imagination de nos premiers rôtisseurs. Gigots, épaules bien grasses et autres morceaux furent tour à tour cuits à l'étouffée (sous la braise) ou à la broche (à l'aide d'ossements d'animaux) et même en brochettes...

Nos ancêtres nous ont laissé les traces de leurs premières techniques de cuisson.

Les récipients ?

Une chose est sûre, pour cuire notre première soupe, nous fûmes bien obligés de fabriquer notre premier récipient de cuisine (en jonc, en peau...)

La soupe...

Avec la soupe naît l'histoire du goût. Ce fut elle qui, un jour nous donna l'idée de suspendre au-dessus d'une flamme (au moyen d'un trépied de branches), un récipient contenant de l'eau, un morceau



© J.-P. Dalbéra



© Shutterstock

de viande et quelques herbes fraîches. Le récipient était en peau. C'était notre premier « peau-au-feu »... et avec lui, nous découvrons les subtilités du monde des saveurs.

Dès lors, nous n'eûmes de cesse d'expérimenter des mélanges de goûts, d'inventer des ustensiles de cuisine autres qu'une peau de mammouth, de *peau-finier* les cuissons... Bref, de nous mettre en quête de *Manger mieux*.

Nous déployons alors des trésors d'ingéniosité...

Nous défrichons les terrains à coups de hache, nous retournons le sol avec une houe, semons des graines pour récolter des céréales, domestiquons les animaux pour ne plus avoir à les chasser. Nous nous construisons des huttes, puis des maisons de pierres, de bois et de chaume. Nous nous regroupons en petits « villages ». Pois, fèves, lentilles viennent diversifier nos repas. Puis, nous inventons la faucille pour moissonner et la meule à moudre pour faire de la farine.

Nous innovons encore et encore... Pour transformer une simple fonction physiologique (se nourrir pour survivre) en plaisirs gustatifs. Développant, semble-t-il une forme d'intelligence.

Nous nous humanisons...

Notre esprit se serait-il modifié par l'excitation de la gourmandise ? En partie certainement !

C'est, dit-on, la soupe qui a civilisé l'homme. La soupe et le pain.

Le pain...

« *Donne du pain* » recommandaient les Égyptiens.
« *Je suis le pain de la vie* », a dit le Christ.

Qui dit « pain » dit « céréales »...

La consommation des céréales, pour l'homme, remonte à la nuit des temps, c'était pour lui, l'une des clefs de sa survie sur terre. Alors si ce « concentré » de céréales qu'est le pain est devenu au fil des millénaires l'un des plus forts symboles de l'hospitalité, rien d'étonnant.

Au Néolithique...

Le « pain » se présentait sous la forme d'une galette faite à base d'eau et de grains broyés avant d'être cuite sous la cendre ou sur une pierre (plate évidemment !).

Et peut-être...

Pouvons-nous émettre l'hypothèse que déjà, l'homme du néolithique rompait cette galette et la partageait avec ses congénères. Et peut-être de temps en temps ouvrait-il sa « grotte » à une tribu d'*homo erectus* pour une brochette-party.

S'y retrouvaient les voisins, les amis... Nous ne disposons pas d'un langage élaboré, mais qu'importe, on s'agitait, on alimentait le feu et au dessert, à défaut de pain perdu, la recette n'ayant pas encore été inventée, nous déposions sur une flamme languissante une galette de céréales revisitée (dont nous ne perdions pas une miette.)

Ne serait-ce pas à cette Amitié fraternelle dont les hommes savent faire preuve que nous devons, après la Chasse, le Feu et la Soupe, l'évolution de l'art de se retrouver autour de quelques ripailles ?

LA GRÈCE, UN EMPIRE



Les Grecs avaient un régime alimentaire des plus frugal. La consommation de viande et de poisson était réservée aux riches, et ils n'en abusaient pas ; tout au moins durant les premiers siècles de la Grèce antique.

Sur la table...

Des bouillies de céréales, des légumes frais ou secs, des olives, des poissons, une viande marinée et rôtie, des fromages, des fruits et des gâteaux de miel. Le sucre n'existait pas.

Pour assaisonner : des épices, et on adore le *garum*.

Pour cuisiner : l'huile d'olive.

On produit du beurre, mais on lui préfère l'huile d'olive.

Autour de la table...

Les femmes sont rares, silencieuses, et sitôt le repas terminé, elles s'éclipsent laissant les hommes se livrer à des conversations libres.

Pour le service...

Les esclaves servent leurs maîtres. Si on n'a pas d'esclave, femmes et enfants seront de corvée.

Les boissons...

On honore bien sûr Dionysos avec le vin (coupé avec de l'eau et parfois aromatisé), sans toutefois se priver d'hydromel (mélange de miel et d'eau) ni de lait de chèvre et autres boissons.

La vaisselle...

Nous disposons d'une assiette creuse en forme d'écuelle (de bois, de terre cuite), d'une cuillère pour les soupes et bouillies

et de l'indispensable couteau pour la viande.

Pas de fourchette...

Nous mangeons avec les doigts, et en guise de serviettes, quelques gros morceaux de pain.

Au fil du temps...

Les palais s'affinent, la vaisselle se raffine. Sur la table, on exhibe des matériaux de plus en plus précieux.

Et il y eut les fameux banquets...

Ils sont réservés aux hommes. Seules exceptions : les danseuses, les joueuses de flûte, les courtisanes... On accueille ses invités dans une salle appelée *audron*. On les installe assis sur des divans ou allongés sur des lits et on discute sur la politique, la philosophie ou autres sujets variés. Car à ces fameux banquets sont conviés des fins lettrés.

Dans les cuisines...

Il n'y eut tout d'abord qu'un domestique : le *mageiros*. Lui, il était chargé de pétrir la pâte. Si l'on recevait, c'était le maître de maison qui préparait les plats de viande, il se faisait alors aider de ses esclaves (mâles) ou de ses invités ; puis, un jour, il eut l'idée d'utiliser son *mageiros* pour non seulement pétrir la pâte, mais aussi pour préparer tout le repas.

Le pétrisseur de pâte se retrouva derrière les fourneaux.

Au fil du temps, les préparations se sophistiquent... En cuisine s'établit alors toute une

hiérarchie de domestiques consacrés aux plaisirs de la table : des esclaves, des affranchis, des *cocus* (cuisiniers) ou de simples *culinarius* (aide-cuisiniers)...

Tous se situent au bas de l'échelle du personnel de maison. Hormis notre *mageiros*. Lui, il monte en grade et s'érige en *archimageiros* ou, autrement dit : en archi-cuisinier.

Les archi-cuisiniers...

Ils font payer très cher leurs services. Les maîtres de maison citent leur nom et ils règnent en maîtres sur les autres serveurs.

Seulement voilà, n'est pas archi-cuisinier qui le veut. En plus d'un très long apprentissage en cuisine, il lui faut acquérir toute une culture contenue dans des livres relatant les règles de l'Art. Car la littérature culinaire ne date pas d'aujourd'hui, les concours culinaires non plus.

Les concours culinaires dans la Grèce antique...

Le plus célèbre fut remporté par un cuisinier nommé Chiroménès rendu célèbre avec son plat gagnant : « truffes en croûte ».

La littérature culinaire...

Impossible d'évoquer la littérature culinaire sans mentionner Archestrates. Surnommé *Docteur es repas* par ses contemporains. Un poète grec et grand voyageur.

Auteur d'un des plus anciens livres de cuisine grecque sous forme de poèmes épiques dont l'un intitulé *Gastronomia* !

LES ROMAINS...

APICIUS

Marcus Gavinius Apicius était un contemporain de Tibère, il était richissime, possédait une école de cuisine et a écrit un recueil resté célèbre *De re Coquinaria*, lequel comporte 458 recettes.

Il s'est intéressé au foie des porcs et des oies qu'il engraisait avec des figes sèches. Une fois les bêtes à point, juste avant de les tuer, il leur faisait boire du vin miellé.

Il a vanté le goût exquis de la langue du flamant rose, celui des pieds de chameau et, toujours dans la démesure, il dépensait des sommes colossales pour assouvir « son ventre ». Voyant sa fortune dilapidée, il s'empoisonna, préférant la mort à la privation.



À Rome, les évolutions en cuisine se déroulaient sensiblement de la même façon qu'en Grèce.

Il y eut tout d'abord le pétrisseur de pâte, à qui l'on demanda de préparer tout le repas. Puis finalement, on différençia les tâches, on embaucha une autre personne et il y eut le boulanger et le cuisinier.

Ensuite, à l'apparition des pains vendus sur les marchés, l'on cessa de faire le pain à la maison. Le boulanger s'installe dans sa boulangerie, le cuisinier reste dans sa cuisine. Il en devient le « maître ». Et, tout comme le *mageiros* en Grèce, il s'érige ensuite en archi-cuisinier ou *archimagirus*.

Quand la cuisine devient un art...

Au III^e siècle avant J.-C., la cuisine est comme une nouvelle religion. On instaure alors un code du bien-manger et l'on crée des écoles de cuisine (Apicius eut la sienne).

Qui dit école de cuisine, dit diplôme de cuisine...

Il était de bon ton d'avoir, chez soi, un cuisinier diplômé, mais comme un cuisinier diplômé ne s'adressait jamais directement à un marmiton (c'eut été inconvenant), on mit à sa disposition un adjoint, lequel avait pour mission de transmettre les ordres.

La rémunération d'un archi-cuisinier ?

Elle était à la mesure de la vanité de son patron. Cela pouvait atteindre des sommes

phénoménales et l'octroi de surprenants privilèges.

L'histoire raconte que l'archi-cuisinier d'Antoine, à l'issue d'un fastueux banquet en l'honneur de Cléopâtre, se vit offrir un palais appartenant à un riche citoyen romain, lequel fut *illico presto* invité à quitter sa demeure.

La mission d'un archi-cuisinier...

Une mission périlleuse : on lui demande du spectaculaire, du compliqué, de l'insolite. À n'importe quel prix et de n'importe quelle façon. Il doit à la fois nourrir le ventre des convives et alimenter la conversation de son maître, lequel, durant tout le repas, se gonfle d'orgueil à commenter chaque plat, et à surprendre ses invités en s'exclamant haut et fort :

« *Ce poisson-là, que vous voyez n'est pas un poisson. C'est une tétine de truie !* »

Modifier l'apparence d'un produit était le fin du fin. C'est ce que nous rapporte Pétrone, dans son *Satyricon*, une délicieuse satire sociale contre son époque...

Un métier à risque...

Si lors d'un banquet, l'archi-cuisinier avait satisfait à la fois la vanité de son maître et l'appétit des convives, il était appelé dans la salle du festin, ovationné par l'ensemble des invités et gratifié d'un présent somptueux.

En revanche, s'il avait déçu l'assistance, il pouvait se retrouver devant elle tout nu et fouetté. Ou bien aussitôt mis aux fers.

Aujourd'hui, cela se passe mieux pour nos cuisiniers, malgré les guides, chroniqueurs ou internautes et leur franchise parfois brutale.

Les banquets romains...

Ou la démesure...

Sénèque disait, « *les Romains mangent pour vomir et vomissent pour manger.* »

Mais tous les Romains n'avaient pas les moyens de s'offrir les élégances de la Rome antique... L'essentiel de la population se nourrissait chichement de quelques galettes de céréales.

Les élégances de la Rome antique...

On reçoit dans le *triclinium*, où les banquettes sont disposées autour d'une table. Les invités s'allongent. Ils mangent couchés sur le côté, appuyés sur leur coude.

Que sert-on à table ?

On adore les produits de la mer, la volaille, l'huile d'olive, les bouillies de céréales, les fruits frais ou secs. On assaisonne avec du *garum*. Et peut-être goûte-t-on les recettes créées par le célèbre Apicius dont la fameuse *Murène nourrie à la chair d'esclave* qui a interpellé tous les gastronomes.

Était-elle un canular ? *We'll see !.*

LE MOYEN ÂGE



Notre Moyen Âge regroupe dix siècles d'histoire, soit mille ans ! En mille ans, vous imaginez les changements, les métamorphoses d'une société (du reste pas encore bien structurée).

Ce que l'on sait, c'est qu'avant le XIII^e siècle les rois de France faisaient dans la sobriété, ils ne déployaient pas grand luxe ni en cuisine ni sur leur table.

Ensuite, les siècles passant, on commence à festoyer et les tables s'animent de mille couleurs, parce qu'au Moyen Âge, on aime les couleurs ! Le moindre mets est copieusement saupoudré d'herbes ou d'épices. Mais dans les récits de l'époque, seuls les banquets (sommptueux) sont décrits avec moult détails ; sur les cuisiniers, pas un mot ni un nom.

De quoi alors était-il question ?

D'une abondance de miel et d'épices que l'on payait cher, très cher... On aimait aussi les oiseaux à beau plumage...

Dans les cuisines...

Dans les cuisines de notre France médiévale, finis les archi-cuisiniers, il s'agit désormais du grand-queux.

Le grand-queux...

Officier, il détient une autorité hiérarchique élevée et dirige un régiment de valets,

souffleurs, sauciers, enfants assistants...

Il porte une belle tenue, une serviette pend sur son épaule droite et, assis du haut de sa chaire, rien ne lui échappe. Il observe, réprimande, ordonne...

Des grandes cuisines...

Tout était savamment ordonné dans de très grandes salles, les princes et les seigneurs avaient beaucoup de gens à nourrir...

Les banquets

La salle à manger n'existait pas. Au gré de l'événement, de la saison, de la position sociale des invités et de leur nombre, on choisissait une pièce, et le moment venu, l'on posait des planches de bois sur des tréteaux. D'où les expressions « mettre la table » ou « dresser la table ».

Une fois le repas fini, on démontait, on rangeait et si l'on quittait la demeure pour une autre résidence, on transportait planches et tréteaux dans ses bagages. D'où le terme « mobilier ».

L'itinérance était, pour les seigneurs, une nécessité politique.

Dans les campagnes, nous ne protégeions pas la table. Dans nos plus belles maisons, nous la recouvrons d'une nappe en lin, blanche et épaisse.

Côté confort...

Nous disposions d'un couteau, d'une cuillère, d'une coupe et de la *longière* en tissu pour nous essuyer les mains et la bouche. La *longière* était fixée au rebord de la table (par-dessus la nappe).

Le service...

Pour un repas, plusieurs services, et pour un service plusieurs plats. Les mets étaient déposés sur la table, puis découpés par l'écuier tranchant et les convives se servaient eux-mêmes.

« *Le découpage des aliments est une activité dans laquelle la noblesse d'épée aime particulièrement briller* », rapporte le remarquable livre *Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers*.

L'art de la table...

Nous nous servions les plats liquides dans une écuelle, une pour deux personnes. Et la viande sur un *tranchoir*, une épaisse tranche de pain coupée en rond, elle-même posée sur un *tailloir*. Un *tailloir*, c'était un petit plateau fait de bois ou d'un métal précieux (selon le niveau social).

À table...

Finie la position allongée. Désormais, pour partager le repas, on s'assied. Et l'on se positionne d'un seul côté de la table afin que tous profitent du spectacle.

Le spectacle...

Entre deux services, la table était débarrassée pour être dressée à nouveau ; entraient alors dans la pièce jongleurs, chanteurs et danseurs...

C'était l'entremets.

On a des bonnes manières...

Apparaissent les premières règles de civilité à table.

On ne se goinfre pas, on boit avec modération le vin, il est recommandé de se laver les mains avant et après le repas, on ne recrache pas les aliments, on ne se mouche pas et on récite le *bénédicticité*.

Que dégustions-nous ?

Nous alternions sucré et salé tout au long du repas. Pour commencer le repas, on se régale de fruits accompagnés d'échaudés (pâtisseries très légères pochées dans l'eau chaude).

Puis, sur la table, arrivaient le cormoran, la grue, ou la cigogne, le héron... souvent désossés, parfois farcis, et servis avec leurs membres et revêtus de leurs plumes.

La pièce maîtresse d'un banquet...

C'est le paon. Même rôti, le paon fait la roue sur la table, le cou bien redressé grâce à un fil de laiton astucieusement disposé entre ses plumes.

Avant le rôtissage, en cuisine on avait pris soin d'envelopper sa tête d'un linge et, une fois cuit, on lui maquillait la houppe, le bec et les pattes.

Pourquoi tant de gibier ?

Non domestiqué, le gibier était considéré comme un animal noble et donc approprié au rang des seigneurs.

Les paysans, les serfs, n'avaient pas le droit de chasser.

Ce que l'on aime...

La viande ! Elle est souvent bouillie avant d'être rôtie. On aime les épices aussi ! Clou de girofle, cannelle, safran, poivre noir, gingembre... Et on met de la couleur dans les sauces : des herbes pour le vert, un jus de mûre pour une sauce bleue, du safran pour le jaune...

Des sauces *light*...

Ni crème, ni beurre, ni huile, ni farine. Acides ou aigres-douces, elles sont agrémentées au vinaigre ou verjus et liées avec de la mie de pain, des jaunes d'œufs...

Et quand Dieu s'invite à table...

Il offre quelques jours de répit à nos oiseaux à plumage. Grâce au calendrier liturgique chrétien qui distinguait, et distingue toujours d'ailleurs, les jours gras et les jours maigres. Sauf que durant tout le Moyen Âge, l'Église imposait avec force le jeûne et l'abstinence sexuelle pendant les jours maigres. Il y allait de notre salut !

Taillevent

Apparu à la fin du Moyen Âge, Taillevent fut la première star de la gastronomie française. Il a commencé *enfant de cuisine*, il a fini *maître-queux* et il a écrit le plus ancien traité de cuisine français : *Le Viandier*.

Guillaume Tirel de son vrai nom est né en 1310.

Pierre tombale de Guillaume Tirel, dit Taillevent.



LA RENAISSANCE... Sous le signe du sucré et des belles manières



Catherine de Médicis

© Shutterstock

Venise, Florence, Gênes... L'Italie fascine François I^{er}, la Renaissance italienne s'introduit en France et révolutionne tous les arts, dont l'art culinaire.

Certains historiens le contestent, pourtant il semblerait que c'est durant le règne de Catherine de Médicis que le luxe de la table atteint son apogée.

Catherine de Médicis...

En 1533, c'est toute la Toscane qui arrive sur les bords de Seine, au Palais du Louvre en la personne de Catherine de Médicis. La future épouse d'Henri II, suivie de son personnel toscan (dont une quarantaine de cuisiniers !), apportait avec elle des produits encore inconnus en France. Parmi eux de nombreux légumes : artichaut, aubergine, brocolis...

Et sur les tables, pour accompagner les viandes, apparaissent les garnitures à la Renaissance. Ce qui, en terme culinaire signifie : *garniture composée de légumes nouveaux*.

Douceurs et pâtisseries...

Outre les « petits légumes », les bagages de Catherine de Médicis contiennent des pâtisseries jamais vues, des confiseries jamais goûtées, et... des fruits merveilleusement bien conservés en « confiture » dont le succès défraiera la littérature culinaire du moment.

Même Nostradamus, un habitué de la cour, publiera son *Traité des Confitures*.

Nos grands classiques venus d'Italie...

Pâte à choux et ses dérivés, sabayons, macarons, sorbets, crèmes glacées, meringues, pâtes d'amande, nougats, frangipanes... Un monde de délices envahit nos cuisines royales.

Les décors en sucre...

Ornements, personnages et fruits en sucre... Là encore, une *science* qui nous vient d'Italie, les confiseurs vénitiens étant passés maîtres dans l'art du travail du sucre. Grâce à des techniques inspirées de celles des verriers de l'île de Murano (près de Venise), ils ont mis au point une pâte malléable avec laquelle ils réalisent un travail de décoration auquel on donnera plus tard le nom de « pastillage ».



Banquet des généraux de Prague.

L'histoire raconte que le fils de Catherine de Médicis, Henri III, lors d'un voyage à Venise participa à un banquet « *somptueux* » où tout était en sucre, « *les nappes, les serviettes, les assiettes, les couverts...* » L'illusion était parfaite, et quelle ne fut la surprise du roi lorsque sa serviette, qu'il croyait en tissu, se rompit entre ses mains.

Dès lors, on s'arracha les confiseurs les plus réputés et les tables princières françaises se couvrirent de sucre.

Le sucre symbolisait richesse et puissance. Alors, plus on en mettait...

Et le côté Salé ?...

On déguste des crêtes de coq, des crépines de foie de veau, des quenelles de volaille ou beignets d'artichaut... On se découvre un goût pour le bœuf, le veau, le mouton ou l'agneau...

Les cygnes, les hérons et paons perdent leur suprématie et les tranchoirs disparaissent, on les remplace par les assiettes.

La table devient un art...

Et les manières de table aussi. On peaufine l'art d'agencer les tables et de servir les mets. Le lavage des mains entre dans le protocole, l'usage individuel de l'assiette entre dans les mœurs et nous disposons à présent d'une fourchette (à deux dents) instaurée par Henri III.

Si nous souhaitons encore manger avec les doigts, ce sera après avoir déposé le morceau de viande dans notre assiette.

Et, pour nous essuyer les mains, finie la *longière*. Pour chaque convive, une serviette.

Orfèvrerie, émaux, faïence ornent nos tables. Les coupes à vin du Moyen Âge sont remises au placard ; on les remplace par des verres façonnés sur l'île de Murano. Et l'on découvre les verres à *jambe*, aujourd'hui, nous dirions à *pied*.

Les verres à jambe...

Conçus ainsi pour pallier les empoisonnements fréquents en ces temps de délices. On obligeait les serveurs à les porter à table par la jambe, de telle sorte que même le plus malveillant d'entre eux ne pouvait y verser un poison sans être vu.

Aujourd'hui, si nous attrapons toujours le verre par son pied, c'est pour éviter de « réchauffer » le vin avec la paume de notre main, ce qui « *détériorerait son profil aromatique* ».

Autres temps, autres préoccupations.

La gourmandise, un péché ?

En tout cas, on n'en fait plus tout un plat. Les Humanistes sont à leur apogée, ils placent l'homme au centre de l'univers et

leur courant de pensées triomphe dans la haute société. Alors, la parole de l'Église...

On assouplit les jours maigres et l'on obtient même des dispenses. L'heure est à l'érudition.

On s'entoure donc d'artistes, de penseurs...

On quitte le monde du religieux pour entrer dans le monde de la culture, et désormais, tout se passe autour d'une jolie table, avec des mets appropriés, des convives choisis et les bonnes manières qui s'imposent.

La Renaissance culinaire en quelques mots...

L'évolution des arts de la table et de la cuisine à la Renaissance fut ce qu'elle fut grâce à un *ensorcellement à l'italienne*, à l'évolution des mentalités, à l'essor de l'imprimerie et la propagation des livres de cuisine, à la découverte de l'Amérique et des produits du nouveau monde.

Tout cela influença considérablement notre façon d'aborder ce qu'Archestrates, dans ses poèmes, appelait (déjà) la *gastronomie*.

Puis, la Renaissance céda la place au Grand siècle, celui de Louis XIV. Et ce sera à Versailles, que la « Grande Cuisine française » prendra son essor.

LE XVII^e SIÈCLE



Louis XIV

L'ÉCLOSION DE LA CUISINE FRANÇAISE

Une cuisine européenne...

Avant le XVII^e siècle, dans toute l'Europe et sur toutes les tables royales, l'on y servait une cuisine certes fastueuse, mais sans identité propre, que l'on se transmettait entre grandes familles aristocratiques.

Puis, en France, monta sur le trône Louis le quatorzième. Troisième roi issu de la dynastie des Bourbons.

Louis XIV...

Il disait : « *L'État c'est moi* »

Il s'identifiait au soleil et se proclama *Roi-Soleil*.

Mais il était avant tout un *Roi-Miraculé*...

À cinq ans, il est sauvé *in extremis* d'une noyade. À neuf ans, il est atteint de la variole. À 15 ans, on lui diagnostique une tumeur au sein, à dix-sept ans une infection vénérienne. À dix-neuf ans, on lui donne les derniers sacrements et l'on prépare sa succession... Mais il survit et survivra à toutes les maladies qui l'atteindront tout au long de sa vie.

Louis XIV décèdera le 1^{er} septembre 1715 à Versailles, à l'âge de 77 ans ! Ce qui pour l'époque est une prouesse. Ayant défié les pires problèmes de santé avec un courage et un panache tels qu'il abasourdit tous les historiens.

Selon madame de Maintenon, Louis XIV est : « *Un miracle qui recommence tous les jours* ».

Alors entre *Lui* et Dieu... Juste une monarchie de droit divin.

Et un sacerdoce politique : montrer au monde que la France, *filie aînée de l'Église*, est la plus belle d'entre toutes.

Pour remplir au mieux sa mission (divine, cela s'entend), Louis XIV met en place ses stratégies politiques et prend très vite conscience que dans les relations diplomatiques, la table joue un rôle essentiel.



Louis XIV reçoit à sa table son ami Molière.

C'est donc sous son règne que la cuisine prit toute son importance et que se fonda le protocole de réception à la française.

Un gros, un très gros mangeur...

Louis XIV avait une étonnante aptitude à « dévorer ». Ses journées étaient ponctuées de repas (royaux) et de plusieurs collations servies lors de ses promenades dans les jardins de Versailles. Autant dire qu'il mangeait toute la journée.

Notre Roi-Soleil était aussi passionné d'art et protégeait les nombreux artistes qui vivaient à la cour.

Parmi eux, le très célèbre jardinier paysagiste Le Nôtre et le non pas moins célèbre La Quintinie qui, à la demande de Louis XIV créa le Potager du Roy.

Le potager du Roy...

Conçu à Versailles, sur l'emplacement d'un marécage qui s'étendait sur neuf hectares.

Des travaux gigantesques...

Un aqueduc souterrain, des pierrées de drainage, des cultures surélevées... La Quintinie met en pratique des techniques de culture d'une grande ingéniosité, il introduit en France des variétés rares de fruits et légumes, il pratique le clonage, il met au point un système de culture sous châssis vitrés et sous cloches de verre...

Des produits hors saison...

Ainsi, l'on vit apparaître des fraises en avril, des figues en juin, des asperges et des laitues en décembre... Et l'on inventa un nouveau mot : « légume primeur »

Le roi lui-même s'enticha de jardinage. Il prend des « cours particuliers », puis crée son propre jardin potager.

La métamorphose des goûts...

Les Français, jusque-là gros mangeurs de viande, servent à leurs tables légumes et fruits à profusion. On apprécie les légumes racines jusque-là snobés par l'aristocratie, on adore l'asperge, l'artichaut, les petits pois... et en fin de repas, servir des cerises au mois de mai, c'est le *nec plus ultra*.

Désormais, on ne mange plus, on déguste.

L'Italie nous communique son goût pour les liqueurs. Les Vénitiens font entrer le café dans nos mœurs et Dieu sait à quel point le café bouleversera nos habitudes alimentaires tout comme le chocolat, popularisé à la même période.

Même madame de Sévigné qui pourtant affirmait, « *il vous conduit à la mort* », finit (la mode aidant) par le trouver « délicieux ».

À Versailles...

Des buffets, des spectacles musicaux et dansants... S'y activaient les plus grands cuisiniers de l'époque et s'y sont affrontés bien des maîtres d'hôtel, lesquels devaient faire preuve d'un sens de l'organisation hors du commun.

Un suicide passé à la postérité...

Ayons une pensée pour le valeureux Vatel qui, au service du prince de Condé, se transperça le corps avec une épée.

Un livreur venait de lui annoncer que la livraison des huîtres nécessaires pour le « banquet maigre » du lendemain était impossible. Une insuffisance d'huîtres crues pour un repas à la fois maigre et royal, c'était, pour François Vatel tout simplement passer à la postérité de la honte. Au moment même où il se donnait le coup d'épée fatal, arrivèrent toutes les bourriches d'huîtres souhaitées. Trop tard ! Vatel avait tout simplement oublié que, par précaution, il avait passé plusieurs commandes auprès de différents mareyeurs.

La Cour du roi...

Courtisans, ministres, invités, serviteurs et ouvriers... Ils sont des milliers à vivre regroupés autour du roi, et tous ont le privilège d'être nourris à la cour sans bourse déliée.

En cuisine, la tâche est immense, une vraie fourmilière. Plus de mille cinq cents personnes : des maîtres d'hôtel et des maîtres-queux, des hasteurs pour les viandes, et des pâtisseries pour les pâtes des tourtes (salées et sucrées), des potagers...

Tout devait être parfait. Louis XIV y veillait.

La cuisine française entrait au cœur des réseaux culturels, avant même que n'apparaisse le génie français.

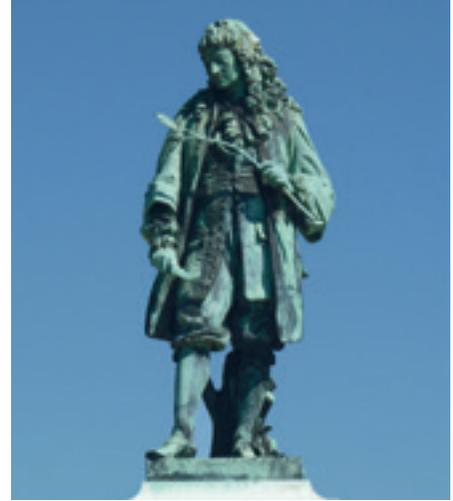
L'éveil du génie français...

Et si nous le devons aux épices ?

En effet, avec les progrès de la navigation, les épices envahirent le marché européen. Leur prix baissa et elles s'installèrent sur les tables bourgeoises. La noblesse française



François Vatel



La Quintinie qui, à la demande de Louis XIV créa le Potager du Roy.

s'en détourna aussitôt et dans les cuisines soufflera dès lors un esprit nouveau. Avec des cuisiniers réformateurs.

Et une nouvelle source d'inspiration...

Désormais, on préservera le goût originel des produits.

On remballa les épices, le vinaigre et le verjus. On les remplace par des plantes aromatiques : thym, laurier... Chaque pièce de viande aura sa propre cuisson. Quant aux cuissons des légumes, elles seront plus courtes et parfois séparées. On réduit les mélanges de saveurs, on concocte des bouquets garnis...

Les sauces...

On y incorpore du beurre (jusque là considéré comme la graisse des pauvres). Les sauces acides et maigres disparaissent, substituées par des sauces grasses et onctueuses avec des liaisons délicates à la crème, aux jaunes d'œufs et... au beurre. La farine, ou la poudre d'amande, remplacent le pain trempé. Apparaissent les bouillons, les jus, les coulis (qui donneront naissance aux fonds).

Ces nouvelles sauces, plus goûteuses, plus douces au palais, acquièrent leurs lettres de noblesse, elles se transmettent de *bouches à oreilles*, elles font l'*Exception* de la cuisine française.

Il n'y a pas, dans toute l'Europe, une cour royale où l'on déguste des mets aussi délicieux.

Les tables ...

Elles sont à l'image des jardins à la française : symétrie, ordre, mesure, esthétique, bon goût... Les assiettes, les couverts, les serviettes, les plats sont disposés selon un ordre bien établi. Tout est codifié.

Les valets ne participent pas au service

du roi, seuls les *gentilshommes-servans* ont accès à la table royale.

Le service à la française...

Les potages et les entrées sont servis au début du repas, suivis des rôtis et ensuite des desserts.

Les desserts...

C'est au XVII^e siècle que l'on attribue au dessert sa place définitive. Tout à la fin du repas, c'est-à-dire après la desserte de la table. Remettre le couvert et servir des petites douceurs est un signe de richesse.

Cette révolution culinaire entraîne le foisonnement d'une littérature : *Cuisinier Français* de La Varenne, *Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot dont l'ambition fut de mettre la cuisine aristocratique à la portée d'un plus vaste public.

Un renouveau culinaire et des débats houleux...

La Varenne, Massialot, les cuisiniers de la cour... Tous ces « comploteurs » qui mettaient à exécution ce renouveau culinaire se heurtèrent à ce que l'on pourrait appeler les premiers critiques culinaires. Et les débats furent plutôt violents. Il y avait ceux qui défendaient bec et ongle l'aigredoux, les épices, le mélange salé-sucré, les bonnes vieilles cuissons et les sauces épaisses et ceux qui encensaient l'apparition de cette cuisine bien plus légère.

Bref, la cuisine devenait un sujet à controverse, de discussions. Ça, c'était nouveau et un simple début.

La folie des glaces...

En 1686, le *Procopé* ouvre ses portes et séduit la bonne société parisienne. Marbres, lustres en cristal, gigantesques miroirs... Bref le Grand Siècle brille au

Procopé ! Alors même les « dames de qualité » s'y précipitent d'autant qu'elles peuvent y déguster sorbets et glaces, une gourmandise jusqu'alors réservée au roi et à sa cour. Et lorsqu'en 1720, le *Procopé* « invente » les mousses glacées en incorporant de la crème fouettée dans ses glaces, le succès atteint son paroxysme.

La fin d'un règne...

Le 1^{er} septembre 1715, Louis XIV décède dans son Château à Versailles. Profondément attaché à son royaume, toute sa vie, il a pris son métier de « roi » très au sérieux. Il voulait faire de la France la plus puissante, la plus invincible, la plus civilisée avec ses architectes, ses écrivains et musiciens, ses peintres et sculpteurs et... ses arts de la table.

Et s'il voulait que son règne s'inscrive dans les mémoires durant des siècles et des siècles, il a royalement réussi. Louis XIV est le souverain français le plus connu dans le monde. Et son Château de Versailles est resté le symbole de l'Art de vivre à la française qui a inspiré les cours européennes. Toutes voulaient vivre comme à Versailles. Les arts de la table lui doivent beaucoup.

Puis, il y eut Louis XV

Avec *Lui*, ce sera des soupers fins, plus intimes, plus décontractés d'où le roi peut s'échapper quelques instants pour la préparation d'une omelette en cuisine.

Alors, dans ses appartements privés à Versailles, il consacre deux pièces pour ses repas, proches des cuisines, loin du regard des courtisans et sans domestique.

Tréteaux et planches seront installés à demeure.

Avec Louis XV, nous entrons dans le XVIII^e siècle... Le siècle des Lumières.

LE XVIII^e SIÈCLE LA NOUVELLE CUISINE



Le Procopé, on y refait le monde !

Le XVIII^e siècle ou le siècle des Lumières est celui des philosophes : Montesquieu, Voltaire, Rousseau, Diderot, d'Alembert... Tous, malgré des divergences, propagent un même courant de pensée et mènent le même combat : faire reculer l'obscurantisme et le fanatisme. Alors bien sûr, on remet en question les valeurs traditionnelles dont et surtout la monarchie absolue.

La Cour du Roi...

La Cour n'est plus le centre du pays. De plus, elle est à Versailles et comme tout se passe à Paris...

À Paris...

Les conversations les plus brillantes se tiennent dans des salons privés, les rencontres se font dans des cafés dont le fameux *Procopé* et les esprits s'échauffent dans des clubs où l'on discute sur la Liberté, les Sciences et le Progrès.

Le progrès...

Le progrès engendre un bouleversement intellectuel, pour ne pas dire culturel. La cuisine n'échappe pas à ce chambardement.

Elle s'intellectualise...

Elle se remet entre les mains de savants-artistes (les cuisiniers), et l'on commence à

parler de *théories en cuisine*, de *recherche alchimique*, de *quintessence*, de *science*, de *doses infinitésimales*... On n'évoque pas le « moléculaire », cela viendra quelques siècles plus tard.

Les fumets font fureur, on déglace les casseroles, le champagne s'introduit dans les sauces, on met en place les chaud-froid... Le cuisinier des Lumières doit progresser dans son art tout autant que les artistes peintres ou sculpteurs ou musiciens.

Leur mission étant de « rendre les saveurs homogènes », d'atteindre « une harmonie de tous les goûts ensemble ». Bref, de se surpasser.

Le goût, une science exacte...

Brillat-Savarin, à travers son ouvrage *La Physiologie du goût*, nous ouvre une fenêtre sur cette passionnante époque. En traitant son sujet (le goût) comme une science exacte, il nous fait entrer (certes avec humour) dans cet univers du XVIII^e siècle où, en cuisine, on ne badine pas avec les casseroles.

« De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude », aimait répéter notre illustre Brillat-Savarin qui,

par ailleurs, se laissait aller à des « méditations de gastronomie transcendante ».

Car « la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile. »

Si ça, ce n'est pas de l'amour...

C'est l'avènement d'une Nouvelle cuisine

Relançant (toujours et encore) agitation et âpres discussions.

Dans les salons...

Lorsqu'il est question de gourmandise, on ne parle plus que de cette *Nouvelle cuisine*... Encensée par les uns, violemment vilipendée par d'autres et copieusement moquée par Voltaire dont « l'estomac ne s'en accommode point... ».

Au-delà des querelles, une nouvelle élite s'imposait...

La bourgeoisie « prend du pouvoir » et la Grande cuisine s'embourgeoise. Elle n'est plus l'apanage de l'aristocratie, les belles demeures bourgeoises aussi veulent briller par leurs raffinements et arts de la table. Des arts de la table certes moins « grand luxe » que ceux des aristocrates, mais non moins fastueux qui créent de profonds changements dans l'art de recevoir. Les soupers intimes font légion.



Jean Anthelme Brillat-Savarin



© iStock

Voltaire

En réalité, nous assistons ni plus ni moins à l'avènement d'une nouvelle aristocratie. Souhaitant entrer dans les rangs, le bourgeois gentilhomme voulait luxe et *decorum*.

Et pendant que le peuple se nourrit d'une bouillie tout juste agrémentée de quelques légumes, d'herbes et de racines, la Grande cuisine française, celle qui a pris ses sources sous Louis XIV, ne cesse de se renouveler, d'innover et de briller à travers le monde.

Puis, tout comme il y eut la Cuisine française, il y a la Révolution française...

Est-ce le ventre des citoyens qui écrit l'histoire d'un pays ? Ou les idées de ses grands penseurs ? Sans doute un peu les deux. L'un prenant appui sur l'autre.

Toujours est-il qu'en l'an 1789, le 14 juillet très exactement, il y eut, après la prise de la Bastille, la chute de l'Ancien Régime et, dit-on, l'ouverture de nos premiers *Grands Restaurants*.

Ce n'est pas tout à fait exact.

Nous pourrions évoquer Mathurin Roze de Chantoiseau, dit Boulanger, qui fut le premier à proposer un repas sur table individuelle, sortant ainsi son « bouillon » du lot des auberges et des tavernes dans lesquelles on se rendait, à une heure précise, pour se sustenter autour d'une table d'hôte.

Et dans ces auberges, avant l'heure ce n'était pas l'heure, et après l'heure ce n'était plus l'heure. Point de dérogation. Alors, l'on peut aisément comprendre le succès que connut Chantoiseau auprès d'une certaine élite parisienne. Il était le premier restaurateur à servir « à toute heure ». Ce qui à cette époque était l'exclusivité des traiteurs (lesquels ne faisaient pas asseoir leurs clients). Ces derniers

attaquent en justice Chantoiseau, perdent leur procès et Chantoiseau devient célèbre. Il recevra Voltaire, Diderot... et bien d'autres.

Nous étions en 1769, soit vingt ans avant la Révolution française.

Et lorsqu'Antoine Beauvilliers, ancien maître des cuisines de la maison royale, ouvrit son établissement sous le nom de *Grande Taverne de Londres*, il inaugurerait le premier restaurant de grand luxe tel que nous le concevons aujourd'hui. Or nous étions en 1782. Soit sept ans avant la Révolution française.

Le Beauvilliers, un exemple largement suivi...

Toutefois, il est vrai qu'à la Révolution, les maîtres-queux de cour et de noblesse se retrouvèrent sur le pavé ; pour subsister, ils furent nombreux à ouvrir leur restaurant.

Et quand les cuisiniers de cour deviennent des restaurateurs...

Ils attirent aussitôt la bonne société. Chez eux, non seulement l'on déguste une cuisine jusqu'alors réservée à la table des princes, mais en plus on est reçu comme un roi.

En effet, aguerris aux exigences de la noblesse, ces grands chefs de cuisine sont de fins psychologues. Ils savent établir un rapport de confiance avec leurs clients.

L'apparition des cartes et menus...

Un bel éventail de plats et de boissons, affichés avec leur prix ! Cela fut un fin stratège pour laisser le client faire son choix tout en discrétion et en même temps lui suggérer l'envie de découvrir un plat.

Ces maîtres-queux deviennent des célébrités, ils entrent dans la culture parisienne.

En petit ou grand comité, le Tout Paris cite leurs noms.

Beauvilliers, Méot, Véry... Chez qui l'on peut déjeuner dans un petit salon en galante compagnie ou fêter, à l'abri des regards, les grands moments d'une vie ou ceux, plus tragiques de l'histoire.

Des textes historiques racontent que les membres du tribunal révolutionnaire fêtèrent l'exécution de la reine Marie-Antoinette *chez Méo*, ancien cuisinier du duc d'Orléans.

Bref, la profession explose. Paris compte une centaine de restaurants.

Époque tragique où les malheurs et les famines du peuple côtoient les agapes les plus extravagantes. Les pro-révolutionnaires eux-mêmes festoient !

Puis, il y eut la Terreur de 1793...

Et avec *Elle*, apparaît la détestation des plaisirs de la table ; certains protagonistes de la Révolution réproouvent violemment les fastes culinaires de l'Ancien Régime. Le riche et le pauvre doivent être unis et confondus ! Les bons repas suscitent la suspicion, et d'ailleurs plus personne n'est sûr de terminer le sien. Délations, répressions, décapitations font florès.

La Grande cuisine tombe en disgrâce...

Antoine Beauvilliers lui-même sera persécuté puis obligé de quitter son établissement. Et les restaurants, après avoir connu un succès foudroyant, ferment leurs portes.

Heureusement, après la Terreur et les règlements de compte, les esprits s'assagissent. La France se remet à vivre.

LE XIX^e ET LE XX^e SIÈCLE

Le Grand Véfour, autrefois Café de Chartres.



La gastronomie naissante...

Le mot gastronomie est apparu en France en 1801, sous la plume d'un magistrat français nommé Berchoux, auteur d'un petit livre de poésie *La gastronomie ou l'homme des champs à table*.

Le mot, repris d'un vieux poème d'Archestrate fera fortune.

Mais il est difficile d'aborder le XIX^e siècle sans évoquer également Grimod de la Reynière, l'inventeur du journalisme culinaire et auteur du premier guide gastronomique, *l'Almanach des gourmands*, sous la forme d'un périodique culinaire.

Un journalisme qui s'imposa de lui-même en cette période où après les *stupeurs et tremblements* de la Grande Terreur, chacun pouvait (enfin !) se débrider.

On ne craint plus d'apparaître au *Café de Chartres* (actuel *Grand Véfour*), à la maison *Chenet*, au *Café de la Paix*...

La bourgeoisie triomphante fit la fortune des restaurateurs, et en l'espace de quelques décennies, les restaurants parisiens se multiplièrent comme des « petits pains ».

Dans les restaurants, le service à la russe s'impose définitivement, les clients sont assis autour d'une table et servis à la portion. En salle, c'est un vrai spectacle avec guéridons, flambages et un maître d'hôtel qui met en appétit ses hôtes, leur détaillant avec précision les produits, les saveurs, et la science du chef...

On aime aller dîner en ville... au restaurant...

Toutes catégories sociales confondues, car tous les restaurants ne se dédient pas au grand luxe.

Certains affichent sur leur enseigne « cuisine bourgeoise », ils proposent de régaler leurs clients sans chichi et avec de bons petits plats traditionnels.

Il y a aussi les cuisines régionales, elles s'installent à Paris...

Véritables découvertes pour les Parisiens, les cuisines de nos régions sont très appréciées : *Les Frères Provençaux* qui arrivaient de Marseille, le *Rocher de Cancale* où l'on déguste des huîtres et la fameuse *sole normande*...



Un dîner dansant.



Fernand Point et son épouse Mado.

Et dans les Provinces elles-mêmes, les restaurants s'implantent et prolifèrent tels les bouchons de Lyon.

Dans les maisons privées...

Les grands chefs y accomplissaient des prouesses. Parmi eux, Antonin Carême et ses somptueuses pièces montées (animaux fabuleux, pavillons, carrosses...) destinées à décorer les tables. Peu importe si les sujets ne se mangeaient pas. «*Grandiloquent, alambiqué*», direz-vous, non, *Romantisme* oblige. Un mouvement culturel qui exalte le mystère, le fantastique... Dans la littérature de ce début du XIX^e siècle, on aime les héros, les surhommes, les sujets allégoriques... Alors, plus on déliait sa sensibilité, son imagination...

Et, en plus, on doit éblouir.

On citait les noms des cuisiniers ; il y avait ceux des congrès politiques, des fameuses fêtes de l'Empire, des mariages... Parmi eux : Avice, Laguipière, Feuillet et... Carême (au service de Talleyrand).

Antonin Carême...

Il fut un maître d'hôtel hors pair, car paradoxalement, en même temps qu'il s'ingéniait à réaliser des pièces d'une grande préciosité, il s'appliquait à soulager le protocole de ses vieilles préciosités !

Idem en cuisine, il instaura une nouvelle vision des sauces en les imposant plus légères, plus subtiles, avec moins d'arômes, il modifie la forme des ustensiles...

Une Cuisine classique...

Ce que nous nommons aujourd'hui *Cuisine classique* est, d'une certaine manière, la transposition de cette époque. Avec les mêmes règles essentielles, les mêmes recettes. Et même si, au fil des ans, cette

cuisine fut revue et forcément désacralisée, dans l'esprit elle est indémodable et n'a rien perdu de son panache. N'a-t-elle pas d'ailleurs souvent assuré la cohésion de diverses tendances ?

La Cuisine moderne

Auguste Escoffier fut justement celui qui sut désacraliser la Cuisine classique. Il lui ôta ses derniers vestiges «royaux». Il abandonna les décors dispendieux et non comestibles. Il remanie le travail des cuisines et du service en salle. Il fut l'inventeur de la Cuisine moderne.

Une classe de Loisirs...

Une industrialisation croissante, le chemin de fer, les paquebots... Les gens riches et distingués voyageaient, allaient de capitale en capitale, de station thermale en station balnéaire.

L'ère des palaces...

Des grands hôtels, se construisaient un peu partout dans le monde. Les restaurants devenaient des lieux de mondanité. Mais la mondanité avait changé de main. Les mondains se mélangeaient aux demi-mondains. La noblesse restante, l'ancienne aristocratie (embourgeoisée) fréquentaient la nouvelle aristocratie politique ou industrielle et les artistes.

Les chefs français, eux, font de la «migration». Ils règnent dans la plupart de tous les grands hôtels du monde. Dans le monde entier, la Grande cuisine est française !

Ce fut une Belle Époque, avec l'Exposition universelle, avec ses extravagances, ses larges chapeaux, ses ombrelles et bijoux, avec son ébullition artistique et intellectuelle, ses ambiances où le champagne coulait à flots... Cela se passait à Paris ou à Londres ou Monaco...

Puis, il y eut la Première guerre mondiale, et ses privations.

L'Après-guerre ou l'Entre-deux-guerres...

L'armistice engendra un immense sentiment de soulagement et des Années folles d'insouciance. Tout fut reconstruit, les belles habitudes se remirent en place. Arrivent en France le jazz, le music-hall, la radio, l'automobile... et la Haute cuisine sera au sommet de sa gloire. Sauf que la clientèle huppée découvrait en même temps une autre cuisine, celle de nos terroirs.

La Cuisine de terroir

L'élite parisienne longe les Nationales 6 et 7 pour se rendre vers la Côte d'Azur, elle fait escale dans des anciens relais de poste devenus des hôtels restaurants et elle découvre des vins, des fromages et des recettes locales.

Elle «adore». Elle en parle, et le Michelin, (créé en 1900) se met au diapason en indiquant (dès 1920) sur son guide les meilleurs itinéraires gourmands. Le phénomène s'amplifie aussitôt.

Désormais, lorsque la clientèle huppée aura envie de plus de simplicité, elle sillonnera la Nationale 6 au volant de sa luxueuse voiture Grand Sport pour boire du vin en pichet et savourer les mitonnages de la France profonde. Elle fera la renommée de la mère Brazier, de Pic, Dumaine, Point... Curnonsky les surnommera les *gastro-nomades*.

Puis arriva la Nouvelle cuisine des années 1970, et la cuisine des terroirs, très proche dans ses valeurs et souvent confondue avec la Cuisine bourgeoise, fut ringardisée.



Christian Millau



Georges Pralus

La Nouvelle cuisine... Métaphore ? Aphorisme ?

En tout cas, l'expression fut lancée par Henri Gault et Christian Millau.

C'était en 1973, juste cinq ans après Mai 68 ; nous vivions alors une époque qui aspirait à la liberté, à des révolutions, à des idées nouvelles. L'homme (surtout l'intellectuel) n'a plus le temps de s'éterniser à table. Il est trop occupé à déconstruire le monde pour reconstruire une société sans classe. Et sans faste. Fini le luxe des grands restaurants. Exit cette Cuisine classique, ou bourgeoise ou de terroir... (donnez-lui le nom que vous voulez), figée, lourde, grasse et prétentieuse. Avec ses plats couverts d'une sauce cuite et recuite !

Un nouveau matériel s'installait en cuisine, plus performant, plus pratique, alors autant cuisiner à l'instant !

Était-ce une vraie rupture ?

En réalité, la Nouvelle cuisine ne prétendait pas être Une nouvelle cuisine à proprement parler. L'histoire regorge de « nouvelles cuisines ». Elle ne préconisait pas non plus « ni règles ni méthodes ». Au-delà de ses « Commandements », elle s'insurgeait surtout contre les dogmes en cuisine qui inhibaient la libre expression du talent des chefs.

Qu'il y eut ensuite des glissements n'est pas surprenant. Il en est toujours ainsi quand un mouvement apparaît, il y a ceux qui saisissent le mouvement, et ceux qui saisissent l'opportunité. Vilipendée, devenue le symbole des mini-portions, elle connut son déclin.

Et ensuite, il y eut la séparation « suicide » des deux compères Henri Gault et Christian Millau... Mais ça, c'est une autre histoire.

Après les péripéties de la Nouvelle cuisine instaurée par Gault et Millau, on en revient aux fondamentaux. Sauf que dorénavant, on s'octroiera une grande liberté. Ce qui aujourd'hui pourrait paraître banal, mais à l'époque ça ne l'était pas tant que ça.

« *La cuisine française devenait frondeuse* », dira quelques années plus tard Michel Guérard.

Lui, qui obtint sa première étoile au guide Michelin dans son petit restaurant à Asnières, avec des salades gourmandes aux haricots verts, asperges et foie gras devant lesquelles les anciens criaient au sacrilège.

La Cuisine Minceur...

Michel Guérard fut le précurseur visionnaire qui, dès 1975, dans sa belle maison d'Eugénie-les-Bains, posa les fondements d'une cuisine de légèreté et de goût : la *Cuisine Minceur*. Très vite reconnue comme une *Grande Cuisine Minceur*, elle fut auréolée des trois étoiles au guide Michelin.

Ces années-là...

La Cuisine française devenue « frondeuse », fit, une fois de plus, parler d'elle au-delà de nos frontières, aidée en cela par Paul Bocuse.

Car ces années-là sont aussi à Paul Bocuse. Le premier chef, après Escoffier, à exporter notre patrimoine culinaire de par le monde.

Celles aussi du chef Raymond Oliver qui, le premier, a cuisiné devant les caméras de la télévision.

Au même moment, la Cuisine sous-vide...

Elle fut mise en place par Georges Pralus. Un des personnages marquants dans l'évolution de la cuisine. Lui qui commença sa longue carrière de cuisinier sur un porte-avion, lors de son service militaire. Après une formation de charcutier.

Très vite ensuite, il se fait remarquer par ses cuissons originales telles son coq cuit dans la paille, d'où le nom de son restaurant, *Coq en paille* à Charlieu, tout près de Roanne et des frères Troisgros.

Entre la paille et le sous-vide, n'y aurait-il qu'un pas à franchir ? Toujours est-il que notre cuisinier Pralus, un jour, entendant son ami Pierre Troisgros se désoler des « pertes » lors de la cuisson du foie gras, se prit à gamberger.

Et lui, qui, tout petit, rêvait d'être un inventeur, inventa la cuisson sous-vide.

Une technique encore aujourd'hui considérée comme l'une des plus performantes pour tirer la quintessence des aliments. Surtout en basse température.

À l'échelle planétaire, ce fut une Révolution dans l'univers des cuisines...

Mais nous, en France, nous aimons les révolutions... Alors nous nous prenons à ronronner.

La France ne continuait-elle de briller encore et toujours sur la planète *gastro-nomie* ?

Jusqu'au jour où...



© Shutterstock



© Shutterstock

La cuisine moléculaire et ses remous !

Jusqu'au jour où un « truc » incroyable et inattendu nous arriva droit d'Espagne. Tout sembla basculer.

Un cuisinier très, très audacieux...

Tout ou presque a commencé en 1991. Le public découvre Ferran Adrià, son restaurant *El Bulli* à Rosas et sa cuisine inclassable, la plus ou moins bien nommée « moléculaire ».

Un Catalan super-glam. Qui n'accorde que de rares interviews. Qui, lorsqu'il consent à un show-case met l'assistance en transe, toutes générations confondues.

Ferran Adrià et sa cuisine moléculaire...

Une cuisine qui attire chaque année des milliers de demandes de réservation (10 000 dit-on) pour seuls quelque trois mille élus qui vivront une expérience culinaire relevant de la science-fiction. Dans une salle de restaurant contenant à peine vingt-cinq couverts.

Des carottes déstructurées et reconstituées en cubes, des petites billes de mousse gélifiées, une momie de rouget, un caramel d'huile... On se pâme devant des créations spectaculaires physico-chimiques... Le monde entier ne jure que par *El Bulli* !

Dans les cuisines, l'ambiance est surréaliste, une nuée d'apprentis, de stagiaires, de cuisiniers... Le restaurant n'est ouvert que l'été. L'automne et l'hiver, même atmosphère dans l'atelier de recherche

du chef où l'on transforme à l'envi et sans limite les saveurs et les textures des produits. Une véritable expérimentation scientifique.

Sous l'impulsion du chef catalan, la cuisine devient un art (ce n'est pas nouveau), mais un art que l'on place très haut dans la hiérarchie.

Alors, pour elle (la cuisine), on organise des rencontres-débats à la Sorbonne. Docteurs en histoire de l'art, artistes plasticiens débattent... Désormais, il ne s'agira plus de cuisine mais de *eat art*.

Ou, mieux, de *eat art techno-émotionnelle*...

Bref, la cuisine, une science qui s'adresse à nos multiples récepteurs sensoriels.

Désormais, le cuisinier devra décrypter les sonorités culinaires... la différence entre le croustillant et le croquant... Analyser la chromatique du sucré et du salé.

Définir les molécules odorantes de chaque produit. Et surtout ne pas négliger la cinquième saveur : l'umami (*délicieux* en japonais).

Ensuite, il devra apprendre à construire un plat, à le déconstruire puis à le reconstruire. Et à rester cool.

Moléculaire, vous avez dit moléculaire ?

Tout le monde voulait en être. Certains apprentis sorciers, sans aucune formation culinaire de base, n'ayant pas la

moindre idée sur une simple béchamel ni une basique chantilly, ouvrirent leur « gargotte » avec comme seul bagage la panoplie du petit chimiste.

Mais Alain Ducasse n'avait-il pas raison lorsqu'il proclamait à propos de tout ce chambardement, « *Ce serait une erreur de laisser croire que la cuisine moléculaire puisse devenir la norme. La pensée unique est toujours dangereuse* ».

Effectivement, les années passant, les esprits les plus survoltés s'essoufflèrent et la cuisine, une fois de plus, reprit son cours d'avant. Ou presque. Parce que, se situant au-dessus des dérives, nos grands chefs ont parfaitement maîtrisé les nouvelles techniques apportées par Ferran Adrià et ont intégré les meilleures innovations scientifiques dans leur cuisine de tradition. Et en cela, Ferran Adrià a gagné. Lui qui, au-delà de cette parodie était un vrai cuisinier.

Et si Gault et Millau, à travers la Nouvelle cuisine, avait provoqué une sensibilité et une réflexion communes qui a fédéré toute une génération de chefs, la spectaculaire cuisine de Ferran Adrià a bouleversé le mental de toute une génération de cuisiniers.

C'est elle qui a suscité et peut-être exacerbé auprès des jeunes cuisiniers cette envie de développer « sa » cuisine « très personnelle » et d'y apposer « sa » signature.

LE XXI^e SIÈCLE



Recette de Virginie Basselot



Recette de Nina Métayer.

*La cuisine d'aujourd'hui : audacieuse, visuelle, épurée...
La mise en avant des produits.*

Aujourd'hui...

La saga se poursuit, hyper médiatisée, c'est un fait.

L'archi-cuisinier, le maître-queux, nos chefs de cuisine tels Escoffier jouissaient d'une grande popularité en leur temps, mais dans un milieu restreint, pour ne pas dire élitiste.

Puis, il y eut la mère Brazier, Pic, Bocuse, Troisgros... Et là encore, si nous n'étions pas des découvreurs de tables gourmandes à travers le guide Michelin, ces stars de la cuisine étaient hors de notre portée.

Puis, il y eut la télévision et avec elle, Raymond Oliver. Le premier grand cuisinier à s'introduire dans les foyers. L'attention du public se porta sur la cuisine des chefs, puis il y eut Joël Robuchon, Maïté... Et d'autres.

Mais l'ultra-médiatisation des cuisiniers à laquelle nous assistons aujourd'hui a pris sa source en 2005, sur M6, avec l'émission *Oui Chef* ! qui a révélé Cyril Lignac. Là, il n'était plus question de cuisine, ni de pâtisserie, ni de recettes... Mais d'un jeune chef et de sa réalité au quotidien.

Il a séduit les quatre millions de téléspectateurs (tous publics confondus) qui assistèrent en direct à la création et à l'ouverture de son restaurant, le *Quinzième* à Paris.

Il avait tout juste vingt-sept ans et alors qu'il popularisait les adjectifs « gourmand » et « croquant », le public popularisa les mots

« chef » et « restaurant ».

Qui aujourd'hui, dans ses discussions gourmandes, parle « cuisine » ? Au sens large du terme.

La cuisine, parlons-en...

Aujourd'hui, elle est multiple : la cuisine du monde, la cuisine note à note, la cuisine classique, contemporaine, ou des terroirs, légère, moderne, ou de bistronomie. Car la bistronomie s'est fondue dans la gastronomie, la « désacralisant » tout en s'adressant à une belle clientèle avertie (et aisée, car la bistronomie, ce n'est pas du bistro).

Les cuisines légumières ou encore végétariennes se sont décomplexées. Le sans gluten se déclare, le végétarien se profile avec force.

La cause animale a surgi. La traçabilité des aliments est demandée par les clients.

La cuisine bio, le potager du chef, le local sont des retours vers le futur, un peu comme une post modernité.

Les concepts font florès : le *fast good*, l'*open kitchen* et toutes les *food cuisines*... que l'on se partage en flux continu sur les réseaux sociaux.

Un marketing bien ficelé...

Mais la Grande cuisine, celle dont tout le monde rêve... Qu'en est-il ?

Aujourd'hui, *Manger est un acte citoyen*, dit Alain Ducasse du haut de la Naturalité qu'il a magistralement instauré au Plaza Athénée. Et croyez-nous, lorsque la nature s'en remet entre les mains d'Alain Ducasse, c'est quelque chose !

La nature, parlons-en...

Notre relation à elle se décuple, nous avons pris conscience de sa fragilité. Alors, plus on la préservera...

Les Meilleurs Restaurants du Monde, les Meilleurs Chefs du Monde se multiplient selon les divers classements planétaires.

Les courants de pensée s'entrecroiseront encore et encore, nous avons encensé le Japon, puis l'Espagne et aujourd'hui les pays nordiques...

Mais la Cuisine française a une particularité que personne ne nous enlèvera. Nous avons été les inventeurs de la Grande cuisine ! Au siècle des Lumières. Et qu'est-ce qui caractérisait l'Esprit français au siècle des Lumières ? Son pragmatisme et son esprit critique, parfois féroce critique. Souvenons-nous des débats houleux que nous agitions à chaque renouveau culinaire.

Alors ne sombrons pas dans le consensuel, n'évitons pas les joutes culinaires avec les autres pays. Osons dire que les Meilleurs, c'est nous, même si politiquement, c'est incorrect.

Dominique Loiseau

PAR MARTINE OCCHIPINTI



Si certains clients viennent au *Relais Bernard Loiseau* pour son prestige, pour sa beauté, son atmosphère et le calme de la maison, nombreux sont ceux qui viennent encore pour Bernard Loiseau. Un nom évocateur qui, à lui seul, raconte une histoire, et pas n'importe laquelle.

Aussi, l'on comprend pourquoi lorsque Dominique Loiseau se tourne résolument vers l'avenir (*la maison n'est pas un musée*), elle ne perd jamais de vue l'essentiel. Ici, tout s'est construit autour d'une convivialité et d'une gentillesse renforcées par une *cuisine à l'eau* qui fit couler beaucoup d'encre.

« Bernard était un aubergiste dans l'âme, et il m'a transmis cet esprit du client d'abord », aime répéter la maîtresse de maison.

Au *Relais*, tout le monde le sait, Dominique Loiseau met la barre très haut. Parce que tous les Français rêvent d'aller *Chez Bocuse* et *Chez Loiseau*.

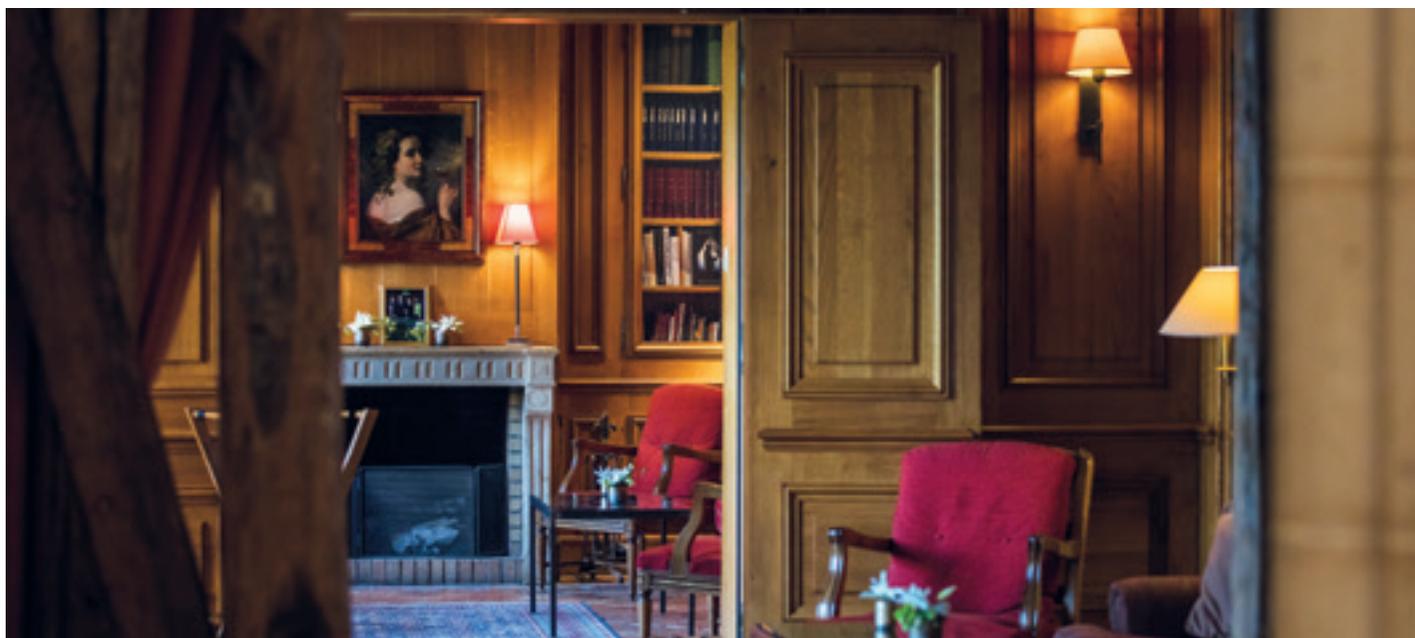
Aujourd'hui, cette grande dame est parfaitement à l'aise dans un rôle qui « ne m'appartenait pas », disait-elle il y a une dizaine d'années et qu'elle s'est approprié au fil des ans. Passant de l'ombre à la lumière avec l'élégance qui lui sied depuis toujours.

L'élégance, une arme imparable... Dominique Loiseau sut l'utiliser, en 2016, lorsque le guide Michelin enleva la troisième étoile au *Relais* de Saulieu.

Pourtant, biochimiste de formation, rien ne prédestinait Dominique Brunet à embrasser la cause d'une hôtellerie de luxe. C'est sa rencontre, en 1986, avec Bernard Loiseau qui changea le cours de sa destinée, elle était alors professeure et journaliste. En 1989, ils se marient, et l'année suivante, Dominique devenue Loiseau, abandonne son métier, ses amis, Paris (qu'elle aime tant) et s'installe définitivement à Saulieu. Il y a (déjà !) près de trente ans.

Relais Bernard Loiseau

À SAULIEU



© M. Cellard

Dominique Loiseau a bien voulu s'attarder un moment avec nous pour se lancer dans la rétrospective d'un chemin parcouru.

Votre sentiment sur l'univers de la gastronomie au terme de ces trente dernières années ?

Il a gagné en élégance, en finesse... Il m'arrive parfois de sortir les premiers articles consacrés à Bernard, je suis frappée par les photos. Des assiettes de vieille auberge, avec des petites fleurs, un produit, ses accompagnements et une sauce qui occupait tout l'espace.

Aujourd'hui, quand on voit le dressage des assiettes de nos grands chefs, c'est le jour et la nuit.

Tous cultivent la légèreté, l'épure...

Cette tendance est venue sous l'impulsion des journalistes. Pour vendre un magazine, il faut de belles photos, or une sauce dans une assiette, ce n'est pas photogénique. Alors on a enlevé les sauces, travaillé les lignes, les couleurs...

On a épuré au maximum. Parce que, face à une assiette dépouillée du superflu, l'objectif peut se concentrer sur l'essentiel.

Tout le monde achète des magazines : les cuisiniers, les amateurs avertis, le grand public... Et pour tout le monde, les dressages bien affinés, bien taillés et bien présentés sont devenus la référence.

Néanmoins, j'ai la nette impression que la sauce fait sa réapparition. Bien sûr, les chefs n'en mettent plus dans leurs présentations à l'assiette ; lors du transport elle risque de migrer dans les coins... Mais une fois le client servi, le personnel de salle verse la sauce sur les mets et dépose la saucière sur la table. C'est un compromis...

Au niveau de la clientèle, avez-vous observé un changement de fréquentation, de comportement ?

La clientèle qui vient au *Relais Bernard Loiseau* pour célébrer une occasion s'est bien maintenue, voire même étoffée. Pour cette clientèle, s'offrir un repas chez nous

est parfois un luxe ; nous leur apportons une attention particulière.

Notre menu-déjeuner à 75 euros, servi tous les jours, y compris les week-ends, est devenu la sortie du dimanche midi des clients des environs. Les repas dominicaux reviennent en force et drainent une clientèle locale. Ce qui est fort appréciable parce qu'ici, l'hiver est long.

Quant à la clientèle très aisée, elle tend à se réduire, ce qui ne veut pas dire que nous ne l'avons plus, mais aujourd'hui, elle se concentre plutôt sur Courchevel, la Côte d'Azur ou Paris.

En revanche, nous constatons une belle progression parmi la jeune classe moyenne. Sans doute due aux émissions télévisées. Ces jeunes ont une forte demande. Ils posent beaucoup de questions, sur le visuel de l'assiette, les saveurs, les produits... Ils vivent chaque assiette comme une vraie expérience. Et ils s'aperçoivent que la grande cuisine est désormais un luxe abordable.



© M. Cellard

Le jardin créé en 1991 sous l'impulsion de Dominique Loiseau. Ce jardin à l'anglaise, avec ses 3000 m² de verdure est un havre de paix et témoigne de la passion de Dominique Loiseau pour le jardinage.



© F. Juery

Le nouveau spa a ouvert ses portes courant de l'été 2017. Après quinze mois de travaux. Un espace de 1500 m² sur quatre niveaux dont un spa privatif de 75 m². On peut même y dormir... Dans une suite somptueuse !

Les restaurants élitistes...

C'est une époque révolue, et nous sommes obligés de calculer nos prix au plus juste.

Que représente le Relais Bernard Loiseau pour sa clientèle ?

Nous sommes une référence. C'est pour ça que la haute gastronomie aura toujours sa place dans la société, nous avons tous besoin d'avoir des référents.

Les aménagements qui se sont rajoutés ces dernières années...

Les tout derniers : *La Villa Loiseau des Sens* avec son nouveau spa et son restaurant *Loiseau des Sens*.

Le nouveau spa...

Celui que nous avons élargi, vraiment, vraiment trop petit. En 2000, nous étions le premier Relais

& Châteaux à se doter d'un spa intégré. Ensuite d'autres ont suivi. Aller se relaxer dans un spa, c'est devenu un réflexe pour la clientèle d'un Relais & Châteaux.

Le restaurant Loiseau des Sens...

Ouvert en 2017. Nous voulions absolument le démarquer du restaurant gastronomique. Les prix sont très abordables, et sa cuisine santé-plaisir attire les clients de l'hôtel et aussi une clientèle locale.

La cuisine santé-plaisir...

C'est une tendance irrécusable. Nous allons vers ça, c'est évident.

Être végétarien...

Notre génération a été élevée au steak bien rôti avec une bonne sauce. Donc nous avons cette jouissance de la viande. Les futures générations auront-elles ce

besoin de viande ? Je n'en sais rien. Mais je pense que les repas sans viande vont entrer dans les mœurs...

Ce qui, ces dernières années, n'a pas changé dans votre vie ?

Ma passion pour les choses simples. Au Relais, nous n'avons pas les moyens d'avoir un jardinier, alors je restructure, je coupe, je plante des essences originales, des plantes... et ça, j'adore.

Mon amour pour les poules, les canards. Chez moi, dans mon parc, vivent une vingtaine de poules naines et une quarantaine de canards : des carolins, des mandarins, des sarcelles d'hiver... Je me ressource dans la nature et au bord de mon étang dans le Morvan.

Et bien sûr, mon profond attachement pour le Relais Bernard Loiseau.

Pascal Abernot

Directeur du Relais Bernard Loiseau

PAR GUILLAUME BOSC-THURIÈS



© M. Cellard

Après un passage de quatre années à *La Côte d'Or* auprès de Bernard Loiseau et deux années en tant que directeur du restaurant *Alain Chapel* à Mionnay, Pascal Abernot prend la direction du *Relais Bernard Loiseau* en 2006.

Homme de terrain, il est très présent auprès de ses équipes avec lesquelles il partage son expérience et sa passion pour la gastronomie et l'hôtellerie de luxe.

À heure où le recrutement et la gestion des hommes se font de plus en plus complexes, nous revenons avec lui sur ces enjeux.

T. G. M. : Combien de salariés travaillent au Relais Bernard Loiseau ?

P. A. : Entre la partie hôtellerie, le spa, la *Villa Loiseau des Sens* et le restaurant gastronomique, nous sommes 90 collaborateurs. Avant l'ouverture du nouveau spa et de la *Villa Loiseau des Sens* en juin 2017, nous étions 60.

Avez-vous eu des difficultés de recrutement lors de cet agrandissement ?

Pour le spa, nous n'avons pas rencontré trop de soucis. Par contre, cela est bien plus

compliqué dans la filière restauration. Ce n'est pas un secret, il est très difficile pour des structures comme la nôtre de trouver du personnel compétent et motivé.

Comment l'expliquez-vous ?

Nous sommes encore dans un secteur où beaucoup de jeunes arrivent sans avoir forcément de vocation. Cela se retranscrit dans leur envie d'apprendre et leur motivation. Le personnel réellement qualifié est donc une denrée rare.

Le turn-over du personnel est-il important ?

En moyenne un collaborateur reste à peine plus de 2 ans chez nous. La fidélisation est un réel enjeu pour nous.

Qu'avez-vous mis en place pour favoriser la fidélité à votre maison ?

Nous avons mis en place un système de formation en interne : chaque supérieur hiérarchique forme ses subordonnés. Et en parallèle, nous favorisons la promotion rapide des collaborateurs démontrant leur potentiel.

Pensez-vous que les salaires peuvent être un frein ?

Oui cela peut l'être. Cependant, nous sommes dans un domaine où la masse salariale représente plus de 50 % du chiffre d'affaires. La réalité économique fait que les salaires sont identiques à la majorité des professions, qui elles, offrent des contrats du lundi au vendredi avec des horaires classiques, sans coupures l'après-midi ni travail en soirée et le week-end.

La rémunération est importante certes mais il faut absolument exercer ces métiers par passion.

Comment la gestion du personnel va-t-elle évoluer dans les prochaines années ?

Il faut modifier notre approche des jeunes générations.

Les problèmes rencontrés sont surtout liés à la formation initiale. Il est donc absolument nécessaire que l'orientation soit revue pour être certain qu'à la sortie des écoles, les jeunes soient dans nos établissements par vocation et non à défaut de n'avoir pas eu d'autres propositions de formation professionnelle après le collège...

Éric Rousseau

Directeur de salle

PAR GUILLAUME BOSCH-THURIÈS



Fidèle collaborateur de la *Maison Loiseau* depuis près de 37 ans, Éric Rousseau orchestre avec passion et élégance le ballet se jouant en salle à chaque service. Au sommet de son art, il reçoit en 2017 le titre de « Directeur de salle de l'année 2017 » décerné par le Gault & Millau. Quand on l'interroge sur feu Bernard Loiseau, il répond avec émotion : « J'ai eu un mentor, et le plus fabuleux, c'est qu'il s'agit d'un cuisinier. Il m'a appris l'essence même du métier, et à aller au contact du client ». Particulièrement engagé dans la transmission et la valorisation des métiers de salle, il est l'un des membres fondateurs de l'association *Ô Service - des talents de demain*.

T. G. M. : Quelle est la clientèle du *Relais Bernard Loiseau* ?

E. R. : Nous avons une clientèle essentiellement française. Les clients étrangers représentent environ 15 à 20 %, une grande majorité d'entre eux est issue des pays francophones : Suisse et Belgique notamment. Le week-end, une forte part de la clientèle du restaurant est issue de l'hôtel. Cependant, en semaine, nos hôtes viennent essentiellement pour déjeuner ou dîner au restaurant gastronomique.

Avez-vous constaté une évolution au niveau de la façon de consommer ?

Un des éléments majeurs est la baisse de la consommation d'alcool, essentiellement due à la législation et à la prise de conscience des risques liés à celle-ci. Les gens séjournant à l'hôtel ont tendance à regarder un peu plus la carte des vins, mais lors du déjeuner, on constate une nette diminution de la consommation.

Restaurant gastronomique Bernard Loiseau



© F. Jurey

L'œnothèque du
Relais Bernard Loiseau.

Vous avez pourtant mis en place une œnothèque...

Tout à fait. En collaboration avec notre chef sommelier, Éric Goettelmann, nous avons créé une œnothèque permettant de proposer plus de 40 sortes de vin au verre. Cela permet de déguster plusieurs crus tout en maîtrisant sa consommation et son budget, certaines bouteilles pouvant être difficilement accessibles lors d'un même repas.

Constatez-vous plus de demandes de clients végétariens ou végétaliens ?

La demande d'un plat végétarien, végétalien ou sans gluten, n'est pas fréquente. Nous n'avons d'ailleurs pas de menu végétarien à la carte. Cependant, si nous en avons la demande, nous pouvons sans problème satisfaire à cette requête.

Comment voyez-vous évoluer la clientèle dans les 10-15 prochaines années ?

Les attentes en terme de produits bio et locaux vont se poursuivre. Nous sommes au stade encore embryonnaire où manger est un acte sociétal et cela va se renforcer à l'avenir. Il faut nous y préparer dès maintenant. Au *Relais Bernard Loiseau*, nous

nous inscrivons dans la volonté de valorisation des produits et producteurs locaux depuis le début.

En salle, les plats sont de plus en plus finalisés devant le client...

Ce « *dernier geste* » permet de se rapprocher du client et de discuter avec lui. Lorsque nous servons un plat, nous devons savoir expliquer la philosophie de celui-ci alors que nous n'en sommes pas les créateurs. Cet exercice n'est pas si évident.

En parallèle, cela valorise les métiers de salle en les impliquant davantage.

Vous faites partie des membres fondateurs de *Ô service - des talents de demain qui œuvre pour les métiers de la salle*, comment cette association est-elle née ?

Plusieurs directeurs de salle s'étaient réunis, en 2012, lors des Assises des métiers de salle, présidée par Régis Marcon. Nous étions un peu interloqués que cette assemblée soit présidée par un cuisinier. Cela nous a décidé à créer une association afin de prendre l'avenir de notre métier en main et en assurer la pérennité. Tout est allé très vite par la suite.

Quel est l'objectif de l'association ?

L'idée est d'accompagner les professionnels d'aujourd'hui et de demain, revaloriser une profession dynamique, mais parfois un peu houspillée. L'association est ouverte à l'ensemble des acteurs de la filière, qu'ils soient professionnels, enseignants ou élèves.

À travers différents concours, colloques et manifestations, l'association met en relation experts et professionnels afin de favoriser l'échange et la transmission entre les générations.

Votre départ à la retraite est prévu pour fin juillet, un peu de nostalgie ?

Nostalgique... je ne pense pas. Ce métier m'a apporté énormément et je l'ai exercé avec passion pendant plus de 40 ans. J'ai eu la chance d'avoir toujours été soutenu par ma famille malgré toutes les contraintes. Désormais, place à la jeunesse !

Connaissez-vous votre successeur ?

Ce sera Valentin Merot, un jeune homme tout aussi talentueux que motivé, il a intégré l'établissement en septembre 2017 et a déjà montré toutes ses capacités. Je n'ai nul doute quant à son succès à venir.

Patrick Bertron

Chef des cuisines

PAR MARTINE OCCHIPINTI



© F. Juery

Patrick Bertron...

Un chef dont tout le travail de création se porte sur l'équilibre, la note juste, la précision.

Dans ses assiettes : un thème, un produit et autour toute une ambiance, presque une sensation consolidée par des petites touches de saveurs. Un bel ouvrage dédié aux élégances de la cuisine.

Un chef toujours en mouvement qui approche les produits dans leur originalité. Un chef dont la gentillesse n'a d'égale que sa sensibilité et son talent. Et pour qui : *« Seul le client a la clef de la dégustation. »*

Un chef fidèle à lui-même : Patrick Bertron a toujours eu le culte du goût.

Originaire de Bretagne, il est arrivé à Saullieu il y a 36 ans. En tant que commis en pâtisserie et aux garnitures avant d'accéder, deux ans plus tard, au poste de second auprès du chef Bernard Loiseau.

Ensemble, ils décrochent, en 1991, la 3^e étoile du guide Michelin, et leur collaboration durera vingt-et-un ans, jusqu'au 24 février 2003, jour du décès de Bernard Loiseau.

À la demande de Dominique Loiseau, il prend la direction des cuisines du *Relais*.

Et aujourd'hui, animé d'une passion et d'un engagement total, il a l'ambition de conquérir la troisième étoile (perdue en 2016).

Restaurant gastronomique Bernard Loiseau



© F. Juery

T. G. M. : Trente-six ans de métier dans l'univers de la gastronomie... Si vous deviez définir les changements qui se sont produits lors de ces dernières décennies...

P. B. : Ces dernières années ont instauré des changements fondamentaux. La cuisine a évolué, les lieux ont évolué, les mentalités aussi, les attentes de nos clients...

Parfois, nous ressortons des vieilles cartes, des vieilles photos. On en reste abasourdis : nous faisons ça ?

Aujourd'hui, c'est du bistrot !

Je me souviens, lorsque je suis arrivé à Saulieu, en 1982, la maison avait ses deux étoiles au guide Michelin, et sur la carte, nous présentions une douzaine d'entrées dont cinq ou six étaient au top et vraiment « gastro », mais le reste...

J'ai encore en tête une assiette de jambon sec du Morvan, que nous servions accompagné de petits raisins « arrosés » d'un sirop aigre-doux (fait de sucre et de vinaigre). Toute la subtilité du plat résidait dans cette garniture, elle cristallisait l'attention de notre clientèle, des guides, des journalistes... c'était elle qui apportait la note « gastro ».

Vous imaginez ! Des raisins légèrement acidulés qui remplaçaient les traditionnels cornichons, et cela faisait tout un plat.

Quand je raconte ça à nos jeunes en cuisine...

Effectivement, nous sommes à des années-lumière de cette douce période...

Le grand changement s'est fait petit à petit, mais les évolutions ont été constantes.

Fallait-il absolument les suivre ?

Il appartient à chacun de faire ses choix. Un chef peut « stagner » s'il le souhaite et s'inscrire dans une valeur forte dont il ne sortira pas. Il y a quelques chefs comme ça, qui, au fil des années, ont créé leurs plats-signatures et les laissent à la carte *ad vitam æternam*.

Ont-ils raison ?

Celui qui a raison est celui qui remplit son restaurant, et qui, les années passant, continue d'être une personnalité dans le métier. Et puis, nous avons tous notre libre arbitre. Rien ne nous oblige à suivre un mouvement culinaire s'il nous mène vers une cuisine qui va à l'opposé de celle à laquelle se réfèrent nos goûts.

Un écrivain a son style d'écriture, un chef de cuisine a son style de goût. Il ne peut



© M. Cellard

pas tout valider au prétexte qu'il lui faut se diversifier.

Seule la personnalité du chef doit prendre le pouvoir dans l'assiette.

Votre position ?

Je suis de ceux qui restent en éveil, qui observent, parce que si je veux gagner la bataille, je dois renouveler ma compréhension du métier.

La « bataille » ?

Avec madame Loiseau, nous ne souhaitons pas reconquérir la troisième étoile. Nous voulons conquérir la troisième étoile.

Comment expliquez-vous la perte de cette troisième étoile ?

Nous nous étions arrêtés sur une bonne, voire même sans doute une très bonne cuisine, élaborée avec d'excellents produits... Cela ne suffit plus. La grande cuisine ne se limite plus à cela.

De nos jours, la cuisine d'un chef triplement étoilé doit captiver, émouvoir, avoir ses subtilités, son originalité et du style. Elle doit se distinguer des autres cuisines.

Une cuisine signature en quelque sorte...

Tout à fait. Une cuisine qui interpelle, nous transporte dans un univers vraiment à part. On aime ou on n'aime pas, mais on s'en souvient.

Votre univers...

La lumière du Morvan, les herbes du Morvan, l'atmosphère du *Relais Bernard Loiseau*, bien ancré en Bourgogne, et mon attachement profond pour ma Bretagne natale...

Vos équipes...

En cuisine, il existe de vraies discussions. Même si c'est le chef qui donne le tempo et décide en dernier lieu, la cuisine est un travail d'équipe.

L'héritage de Bernard Loiseau...

Les recettes mythiques du chef figurent sur la carte, mais elles n'occupent pas la position centrale.

Le temps a passé. Aujourd'hui, nul ne peut dire comment Bernard Loiseau aurait abordé les dernières évolutions du métier.

L'évolution de votre cuisine...

La cuisine du *Relais Bernard Loiseau* n'a jamais cessé d'évoluer.

Déjà, dans les années 2004, nous avons créé une *cellule de recherche* avec mes anciens seconds Christophe Quéant et Arnaud Faye ainsi que l'ancien chef pâtisier Benoît Charvet.

Et à présent ?

La perte de la troisième étoile m'a de nouveau propulsé dans une nouvelle approche de la cuisine.

C'est-à-dire...

Il nous aurait été plus facile de nous raccrocher à un certain « ronron », de le réinterpréter, de l'adapter... Avec madame Loiseau, nous avons préféré tout reconstruire et je me suis retrouvé donc dans une phase nouvelle.

Avec tout de même un savoir-faire bien acquis...

Oui, sauf qu'à présent, je me satisfais difficilement d'un plat, même s'il est très bon. Avec mes équipes, nous l'affinons jusqu'à cette petite pointe qui va faire la différence.

Aujourd'hui, pour atteindre du haut niveau dans l'assiette...

La cuisine est devenue un immense terrain de jeux à explorer et revisiter sans cesse. Le monde bouge, il faut suivre tous les mouvements : les différentes approches du goût, l'univers des produits, l'esthétique, le matériel... On ne doit jamais lâcher la garde.

Vous êtes toujours sur le fil...

Tous les chefs deux fois étoilés pensent à la troisième étoile, alors si un chef « trois étoiles » ne s'active pas tout autant, il se laisse forcément distancer.

Quelles sont les nouvelles attentes du consommateur ?

Aujourd'hui, c'est le produit qui est au cœur de la cuisine.

Il y a quelques années de cela, les chefs obtenaient leurs étoiles avec une cuisine qui requérait beaucoup de travail, de sophistication. Aujourd'hui, si vous observez les chefs qui sont restés parmi l'élite, vous vous apercevrez que leur cuisine n'est plus du tout axée sur la complexité, mais sur le goût.

Les réformateurs de ces dernières décennies...

Bernard Loiseau qui s'est distingué avec sa « cuisine à l'eau », c'était l'épuration totale. Puis Marc Veyrat qui a fait grand bruit avec sa cuisine aux herbes, et bien d'autres chefs comme bien sûr Ferran Adrià avec sa cuisine, dite « moléculaire », très décalée, dont les répercussions se ressentent encore à l'heure actuelle.

Lorsqu'une mouvance s'impose dans le paysage culinaire...

Il y a ceux qui prennent position, ils clament haut et fort : « Ça, c'est l'avenir ! ».

ÉRIC GOETTELMANN, chef sommelier exécutif du Groupe Bernard Loiseau, a concocté les accords Vins et Mets des recettes de Patrick Bertron chef du restaurant gastronomique et de Shoichi Ito chef de *Loiseau des Sens*.

Élu « Meilleur Sommelier de Bourgogne » en 2004, 2006 et 2008.
En 2006, « Sommelier de l'année » par le magazine *Le Chef*.
En 2010, « Sommelier de l'année » par le *Guide Champéard*.
En 2016, « Sommelier de l'année » aux trophées de la gastronomie.
En 2018, il reçoit le « ASI International Gold Certification ».

L'association d'un vin et d'un mets est la clef de toute véritable dégustation. C'est dire le rôle d'Éric Goetzelmann au sein du restaurant gastronomique du Relais Bernard Loiseau.



© M. Cellard



© M. Cellard

La cave du Relais Bernard Loiseau.

Ou bien : « *Plus personne ne voudra des sauces !* ».

C'est un peu comme une chanson à succès, elle passe sur toutes les ondes, on n'entend qu'elle. Et puis finalement, les choses se calment et tout retrouve sa place d'une façon naturelle.

Lorsque la mode se démode...

Elle devient une niche à idées, on y pioche ce qui nous intéresse.

Lorsqu'un courant très avant-gardiste passe, il laisse inévitablement quelque chose derrière lui. Ne serait-ce qu'une envie de se libérer de ses carcans habituels.

Les nouvelles technologies en cuisine...

Elles ont considérablement modifié le comportement des cuisiniers.

Comme par exemple...

Le nouveau matériel dont nous disposons qui nous permet de maîtriser les cuissons au dixième de degré près. Cela nous

a forcément amenés à une approche du produit très différente de celle que nous avions lorsque nous piquions avec une fourchette l'intérieur d'une viande ou d'un poisson pour mesurer la température.

Qu'est-ce qu'une bonne cuisson ?

Une cuisson qui n'altère en rien le goût du produit, mais au contraire restitue pleinement sa saveur et sa particularité.

Si le savoir-faire des chefs a évolué, le palais des clients aussi.

Voici pourquoi si l'on se contente de faire juste très bon... Ce sont nos clients qui nous poussent perpétuellement en avant.

Le locavore...

Nous avons mis un mot nouveau sur une pratique qui n'est pas une nouveauté. Les cuisiniers ont toujours été très attachés à leur région et ses producteurs.

Lorsque je suis arrivé à Saulieu, monsieur Loiseau collaborait avec un jardinier tout

proche d'ici et avec un fermier qui élevait des pigeons...tout près de la maison. C'est ce qu'aujourd'hui nous appelons les « circuits courts » ou le « locavore ».

Le véganisme, le végétarisme, la cuisine santé...

Là encore, ce ne sont pas des modes de vie qui, d'un seul coup, ont surgi d'on ne sait où. Ce qui, en revanche est nouveau, c'est leur médiatisation. Les clients aujourd'hui n'hésitent plus à afficher leur divergence alimentaire.

Pensez-vous que ces phénomènes s'amplifieront dans les années à venir ?

Je l'ignore, l'avenir nous le dira. Pour le moment, dans l'univers de la gastronomie, ils sont de l'ordre du microcosme.

Ce qui n'a pas changé dans le métier de chef ?

La passion, l'enthousiasme et le travail !

Darne de sandre, navet boule d'or, jus d'exsudat tourbé

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 sandre (de 3 à 4 kg)
- QS de sel fin, gros sel, poivre du moulin (Timut)
- 1 grosse pomme de terre
- 40 g de beurre

PRÉPARATION

Écailler, vider le sandre, lever les filets en gardant le ventre attaché à la partie supérieure du filet puis les peler.

Réaliser une saumure à 3 % (30 g de sel au litre d'eau), la faire bouillir et la refroidir. Saumurer les filets de sandre pendant 25 minutes, les rincer et les égoutter.

Éplucher la pomme de terre, la tailler en cylindres de 1 cm de diamètre et de 4 cm de longueur à l'aide d'un emporte-pièce.

Au centre d'un filet de sandre, disposer les cylindres de pomme de terre, recouvrir avec le second filet de sandre et rouler le tout à l'aide d'un papier sulfurisé. Envelopper dans un papier film et mettre sous vide. Faire légèrement durcir en cellule.

CUISSON

Tailler les filets de sandre en darnes de 75 g, les déposer entre deux carrés de papier sulfurisé et mettre sous-vide individuellement avec 1 cuillère à soupe de beurre fondu et 1 tour de poivre du moulin. Cuire

les darnes dans un four vapeur à 54 °C pendant 30 minutes, refroidir aussitôt dans de l'eau glacée et réserver au froid.

FINITION

Réchauffer les darnes de sandre dans une eau à 52 °C pendant 10 minutes, sortir les darnes du sac de cuisson, les égoutter puis les badigeonner avec le jus contenu dans la poche et glacer pendant 30 secondes sous la salamandre.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser une larme de mousseline de navets boule d'or, dresser dessus les mini-navets boule d'or, ajouter le jus tourbé puis une darne de sandre et la rave de navets boule d'or.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Savennières - « Clos le Grand Beaupréau » 2015 - Domaine de la Bergerie.

Issu du point culminant de l'appellation, élevé en fût de 400 l, pour un quart neuf, c'est une robe or, un nez intense et une complexité subtilement empyreumatique pour accompagner judicieusement la signature de l'assiette.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

NAVETS BOULE D'OR

- 500 g de gros navets boule d'or (250 + 250)
- 400 g de beurre (environ)
- 100 g d'huile de navette
- 1/3 de zeste d'un pamplemousse
- 1/3 de zeste d'une orange
- 5 g de poivre (Timut)
- 500 g de beurre clarifié
- 20 mini-navets boule d'or
- QS de sel, poivre, miel, whisky tourbé

MOUSSELINE DE NAVETS BOULE D'OR

Éplucher la moitié des gros navets boule d'or et les tailler en gros quartiers, les cuire à l'étuvé puis les mixer. Lisser la mousseline obtenue avec du beurre et l'huile de navette, refroidir et réserver.

CUISSON

Infuser les zestes d'agrumes et le poivre dans le beurre clarifié chaud pendant 30 minutes environ.

Éliminer les fanes des mini-navets boule d'or. Laver et frotter les navets puis les mettre sous-vide avec le beurre parfumé. Cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 2 à 3 heures suivant la maturité et la grosseur des navets. Couper les navets en 4, puis les glacer avec le jus de cuisson.

RAVE DE NAVETS BOULE D'OR

Éplucher les gros navets boule d'or restants, les tailler en bandes à l'aide d'une mandoline japonaise puis les mettre au sel pendant 1 heure. Rincer à l'eau courante pendant 30 minutes puis cuire comme une choucroute. Réduire le jus jusqu'à la nappe, le parfumer avec du whisky tourbé et ajouter du miel. Rectifier l'assaisonnement.

À SAVOIR

Huile de navette : huile fine et légère au goût franc de chou et de navet extraite d'une plante annuelle à fleurs jaunes de la famille des brassicacées (crucifères).

JUS TOURBÉ

- QS d'arêtes et parures de sandre
- QS de beurre, roux, sel, poivre
- 1 l de vin blanc réduit de moitié
- 100 g de whisky tourbé

PROCÉDÉ

Mettre sous vide la grosse arête et les parures de sandre, cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 1 heure. Passer au chinois étamine, réduire le jus, le lier légèrement avec un roux puis ajouter le vin blanc réduit de moitié, assaisonner, ajouter le whisky tourbé, monter légèrement au beurre.





Pièce de bœuf Charolais, tartare au poivre de cassis, croustillant au foin

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pièces de filet de bœuf de 140 g (AOP Bœuf de Charolles)
- QS de sel fin, gros sel, poivre du moulin, graisse de canard, sirop de vin au cassis, fleur de sel, mignonnette de poivre, huile d'olive
- 100 g de foin regain (foin de deuxième coupe)
- 8 disques de pain de mie toastés (de 3 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur)
- 4 rondelles de moelle de bœuf pochées

CUISSON

Dans une cocotte en fonte avec de la graisse de canard, colorer rapidement les pièces de filet de bœuf sur les deux faces et les réserver. Déglacer la cocotte avec un petit verre d'eau, ajouter le foin et le rouler dans le jus de déglacage, former un nid, déposer les pièces de bœuf au centre et finir de les cuire à couvert dans un four à 200 °C pendant 3 à 5 minutes, selon l'appoint de cuisson souhaité.

FINITION

Badigeonner légèrement une poêle gril avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, griller les cœurs de poireaux fondants ; réchauffer la purée de poireaux dans une casserole et les échalotes au four. Décercler les tartares de bœuf, poser dessus un disque de pain et une rondelle de moelle puis napper avec du sirop de vin au cassis et saupoudrer de fleur de sel et mignonnette de poivre.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une pièce de bœuf coupée en deux et parsemer de la fleur de sel. Ajouter la purée et les cœurs de poireaux grillés, un tartare de bœuf, les échalotes confites et un croustillant de pomme de terre garni de crème de foin. Verser le jus au foin.

VIN CONSEILLÉ

Vacqueyras - « Les Aubes » 2016 - Domaine Santa Duc. Issu de sols sableux et de colluvions, ce vin de la vallée du Rhône séduit par son élégance. La force est là, les 18 mois de foudre sur lies fines nous apportent une sensibilité qui honore ce plat.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

TARTARE DE BŒUF AU POIVRE DE CASSIS

- 160 g de filet de bœuf (AOP Bœuf de Charolles)
- QS de sel, poivre du moulin
- 4 g de poivre de cassis (bourgeons de cassis séchés)
- 1 jaune d'œuf

PROCÉDÉ

Couper le filet de bœuf en petits cubes à l'aide d'un couteau, assaisonner avec sel fin, poivre du moulin, poivre de cassis et ajouter le jaune d'œuf puis mouler dans des cercles de 2,5 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur, réserver au froid.

JUS AU FOIN

- 200 g de jus de bœuf
- 20 g de foin regain (foin de deuxième coupe)
- 10 g de vinaigre de vin
- 15 g de beurre clarifié noisette

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de bœuf, ajouter le foin et laisser infuser sans réduction pendant 30 minutes environ à couvert. Passer au chinois fin, ajouter le vinaigre de vin, porter le tout à ébullition pendant 5 minutes environ, ajouter le beurre clarifié noisette, assaisonner.

POIREAUX FONDANTS

- 6 gros poireaux (4 + 2)
- QS de sel, poivre
- 20 g de beurre

PROCÉDÉ

Éplucher 4 poireaux, couper le vert et le réserver. Rôtir les blancs de poireaux sous la voûte d'un four (ou à la salamandre), sur une plaque à mi-hauteur. Les tourner toutes les 15 minutes pour les cuire uniformément ; en fin de cuisson, les poireaux doivent être totalement brûlés et noirs à l'extérieur. Laisser refroidir, ouvrir la croûte puis retirer délicatement le cœur et le tailler en tronçons de 10 cm de longueur.

Éplucher les poireaux restants, les émincer ainsi que le vert de poireaux réservé et laver le tout à l'eau froide. Cuire dans de l'eau bouillante salée pendant quelques minutes, refroidir dans de l'eau glacée. Égoutter, mixer dans un cutter puis passer au chinois étamine.

Au moment, chauffer la purée obtenue dans une petite sauteuse, ajouter le beurre, mélanger à l'aide d'un fouet. Si nécessaire, détendre légèrement avec de l'eau pour obtenir une purée bien lisse. Assaisonner.

ÉCHALOTES CONFITES

- 5 échalotes (4 + 1)
- 400 g de graisse de canard
- 2 tronçons de moelle pochés concassés

PROCÉDÉ

Couper 4 échalotes en deux dans le sens de la longueur, les confire dans la graisse de canard à 80 °C pendant 2 heures 30 à 3 heures. Les égoutter, retirer le centre des échalotes en laissant la peau et une épaisseur de pulpe. Hacher la pulpe d'échalotes, incorporer la moelle concassée, assaisonner et farcir les échalotes avec l'appareil. Éplucher la dernière échalote, l'émincer en fines rondelles, réserver au froid.

CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE ET CRÈME DE FOIN

- 1 grosse pomme de terre épluchée
- QS de beurre clarifié
- 150 g de crème liquide
- 20 g de foin regain (foin de deuxième coupe)

PROCÉDÉ

Avec un rouet à légumes, tailler la pomme de terre en « spaghettis ». Verser dessus du beurre clarifié chaud et salé. Les enrouler autour de 2 cylindres en inox, de 10 cm de longueur et de 1,5 cm de diamètre, les frire à 150 °C pendant 4 minutes environ, les égoutter et les démouler. Réserver. Porter la crème à ébullition avec le foin puis la laisser complètement refroidir. Chinoiser, puis la monter comme une chantilly, assaisonner et la laisser prendre au froid. Au moment, garnir les croustillants à l'aide d'une poche.

Filet de veau et ris doré, scorsonère fondant, légumes « grains de riz », jus de veau parfumé à la citronnelle

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de filet mignon de veau paré
- 1 ris de veau
- 100 g de graisse de canard
- 25 g de beurre
- QS de micro-végétaux

PRÉPARATION

Dégorger le ris de veau dans de l'eau froide pendant 2 heures environ, le blanchir, l'éplucher et le réserver sous presse pendant 3 à 4 heures.

Assaisonner le filet mignon de veau et le rouler dans plusieurs tours de papier film étirable spécial cuisson. Le blanchir à la vapeur pendant 5 minutes et le refroidir à 4 °C. Le mettre sous vide et le cuire dans de l'eau maintenue à 56 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 1 heure. Refroidir rapidement dans de l'eau avec de la glace.

CUISSON

Assaisonner le ris de veau puis le cuire dans un sautoir avec de la graisse de canard et du beurre, l'obtenir croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.

FINITION

Réchauffer le filet mignon de veau sous vide dans un bain-marie à 54 °C pendant 15 minutes, retirer du sac de cuisson et dorer avec du beurre et à feu vif puis trancher.

Dans chaque incision des scorsonères, insérer les légumes « grains de riz » puis les réchauffer à la vapeur, les glacer avec du fond blanc et du beurre.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une tranche de filet mignon de veau et 1/4 du ris de veau. Ajouter la mousseline de scorsonère, puis un tronçon de scorsonère inséré dans un croustillant de pomme de terre. Verser le jus de veau à la citronnelle.

Décor : micro-végétaux.

VIN CONSEILLÉ

Corton-Charlemagne Grand Cru 2015 - Domaine Françoise André.

Au nez épanoui et floral se conjugue la force d'un grand terroir et d'un millésime généreux. L'ensemble est harmonieux et d'une grande finesse pour ce plat emblématique.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

JUS DE VEAU À LA CITRONNELLE

- 300 g de jus de veau
- 1 bâton de citronnelle
- 10 g de vinaigre de citron
- 1 zeste de citron confit en brunoise
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ

Porter le jus de veau à ébullition, ajouter le bâton de citronnelle et l'infuser pendant quelques minutes. Retirer la citronnelle, assaisonner, verser le vinaigre de citron et la brunoise de zeste de citron confit, assaisonner sel et poivre.

CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE

- 500 g de pommes de terre (bintje)

PROCÉDÉ

À l'aide d'un rouet à légumes, réaliser des fins filaments de pommes de terre. Recouvrir de papier sulfurisé 4 tubes en cuivre ou en inox de 5 cm de diamètre et de 15 cm de longueur puis enrouler autour les filaments de pommes de terre à la façon d'un ressort. Frire à 150 °C jusqu'à coloration. Retirer et laisser sécher.

SCORSONÈRE FONDANT

- 4 scorsonères (salsifis)
- QS de farine, jus de citron, sel, poivre
- 100 g de vin blanc sec réduit

PROCÉDÉ

Éplucher les scorsonères, les tailler en 4 tronçons et réserver les parures. Cuire les tronçons fondants dans un blanc de cuisson (eau + farine + jus

de citron + sel). Égoutter et sur le dessus des scorsonères, réaliser des entailles (pour faire tenir les légumes « grains de riz »).

Cuire les parures réservées à la vapeur, puis mixer en mousseline très fine, la monter au beurre et ajouter le vin blanc sec réduit, assaisonner.

LÉGUMES « GRAINS DE RIZ »

- 4 mini-carottes fanes
- 4 mini-carottes fanes jaunes
- 4 mini-betteraves chioggia (ou jaunes)

PROCÉDÉ

Éplucher et tailler les mini-légumes en forme de gros grains de riz. Les cuire séparément à l'anglaise puis les refroidir et les réserver.



Aymeric Pinard

Chef pâtissier

PAR MARTINE OCCHIPINTI



Dans la restauration, la pâtisserie est devenue aujourd'hui une discipline essentielle et le pâtissier un personnage incontournable. Une chose est sûre, les pâtissiers sont les grands gagnants de ces dernières décennies.

Mais si les médias se sont soudainement pris d'engouement pour les desserts de nos restaurants, ce n'est pas un pur hasard. C'est bien parce qu'ils y ont décelé comme un souffle nouveau et par là même une potentielle source d'audience.

Pari gagné. Les émissions pâtisseries passionnent les Français.

Oui mais, ce souffle nouveau, d'où est-il venu ?

Nous avons posé la question à Aymeric Pinard.

T. G. M. : Comment expliquez-vous ce formidable essor de la pâtisserie ?

A. P. : Tout s'est joué à partir du moment où les pâtissiers et les cuisiniers ont établi entre eux des relations de travail. Avant, dans les cuisines, les pâtissiers faisaient des gâteaux, point barre. Puis, les barrières se sont ouvertes, les pâtissiers se sont mis à cuisiner les fruits, les légumes... découvrant de nouvelles alliances de saveurs.

Leur champ d'action s'est élargi...

Tout à fait. Ils se sont également appropriés le matériel utilisé en cuisine : le thermo-plongeur, le sous-vide, les fours à vapeur... Leurs desserts ont alors pris une autre dimension et, tout comme en cuisine, sont allés vers l'épuration, les compositions simples et les produits frais.

Sur les cartes, s'est établie une véritable synergie entre la partie salée et la partie sucrée.

Restaurant gastronomique Bernard Loiseau

En fait, je dirais que les desserts de restaurant ont été créés ces dernières années. En supplantant petit à petit les opéras, les bavares... tous ces grands classiques autrefois présentés sur les chariots de desserts ou servis à l'assiette. Et qui, en réalité, différaient très peu de ce que nous trouvons en boutique.

En allant vers l'épure, êtes-vous dans une démonstration technique...

Nous sommes de moins en moins dans la démonstration technique. Aujourd'hui, les pâtisseries s'oublient pour privilégier le goût. Nous utilisons des produits nobles et nous les travaillons très peu, juste ce qu'il faut pour les sublimer.

Qu'entendez-vous par « produit noble » ?

Une fraise qui vient du champ d'à côté avec un goût au top du top.

À travers quels procédés sublimez-vous les saveurs ?

Entre autres, en travaillant les mélanges de textures. Ce qui, en soi, n'est pas un phénomène nouveau, mais aujourd'hui, nous y apportons une attention plus pointue. Un croustillant, un moelleux...

Qu'est-ce qui fera ressortir tel parfum ?

Si nous allons sur quelque chose de suave, un peu doux, un peu moelleux, on aura besoin d'un croustillant : une tuile dentelle, une fine couche de chocolat qui va craquer ou une petite opaline en sucre qui va croustiller.

Et si l'on veut aller plus loin dans la recherche, on enlève un peu de sucre et on compense par un praliné vanillé pour apporter du peps. Le goût revient...

Un des éléments les plus importants en pâtisserie ?

La mâche. C'est elle qui développe les parfums dans le palais.

Et le look d'un dessert à l'assiette ?

Ma deuxième passion, c'est la photographie, alors oui, j'ai envie que mes assiettes soient jolies. Mais le client reviendra pour le goût, parce que c'est le goût qui aura satisfait sa gourmandise et s'inscrira dans sa mémoire.

La pâtisserie, un métier en perpétuelle évolution...

Grâce (ou à cause) d'internet. Aujourd'hui l'on peut voir ce que font les pâtisseries de l'autre bout du monde.

Nous sommes à l'heure du partage...

Cela ouvre l'esprit, c'est formidable et en même temps c'est effrayant. Tout va très vite. Il faut nous renouveler sans cesse et être indéfiniment à la recherche du « truc » que l'on ne voit pas (encore !) sur internet, et qui donnera aux clients l'envie de se déplacer.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui souhaite entrer dans le métier ?

De prendre du recul. Est-il attiré par la pâtisserie en elle-même ou par le côté médiatique de la profession ?

Parce que la pâtisserie est un métier que l'on ne peut vivre au quotidien sans la passion. Il occupe une très, très grande partie de notre vie. Nous lui consacrons des soirées entières, les jours fériés, les week-ends...

Nombreux sont les jeunes qui s'en détournent complètement au bout de cinq ans, dès qu'ils se construisent une vie à côté, avec une famille, des enfants.

Le Relais Bernard Loiseau...

Une maison familiale, je m'y plais énormément, madame Loiseau y est très présente. Aucun dessert ne figurera sur la carte si elle ne l'a pas validé.

Patrick Bertron...

De nombreuses affinités nous unissent. Nous venons de la même région, nous avons fait la même école hôtelière... Quand je me suis présenté à lui la première fois, je l'ignorais. Le monde est petit.

Ce qui vous rend heureux ?

Un simple « c'était super » d'un client. Cela remplit ma journée, c'est magique.

QUI EST AYMERIC PINARD ?

Un pâtissier audacieux dont les desserts sont en pleine harmonie avec la cuisine de Patrick Bertron.

Chef pâtissier du *Relais Bernard Loiseau* depuis près d'un an (septembre 2017), il est passionné par son métier depuis l'âge de huit ans. Il a débuté sa carrière en Bretagne, s'est perfectionné dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie avant d'évoluer au sein du groupe Barrière. Son premier poste de chef pâtissier, il l'obtint aux Barmes de l'Ours à Val d'Isère.

En rejoignant le *Relais Bernard Loiseau*, à Saulieu, il concrétisait l'un de ses rêves.

Textures de rhubarbe à la verveine

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer deux tronçons de rhubarbe confite d'environ 8 cm de longueur et de 2 cm de largeur. Dresser 3 boudins de mousse verveine de 4 cm de longueur et les saupoudrer avec du condiment verveine. Ajouter 3 bonbons rhubarbe et des points de réduction de rhubarbe.

Dresser deux quenelles de sorbet rhubarbe et trois tuiles de meringue acidulée.

DÉCOR

Petites pousses de verveine ou de Limon Cress, condiment verveine (mélange de thé menthe verveine et poivre de Timut).

VIN CONSEILLÉ

Coteaux de l'Aubance 2016 - Domaine de Montgilet. Le faible degré (11,5) permet de rendre ce vin plus digeste, tout en faisant ressortir sa palette aromatique et une certaine douceur (90 g de sucre résiduel). Il séduit par son harmonie et sa tendresse, tout en subtilité.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

RHUBARBE CONFITE

- 5 tiges de rhubarbe
- 505 g de sucre semoule (500 + 5)
- 5 g de miel
- 3 gousses de vanille fendues et grattées
- 1 zeste de citron vert
- 300 g de sucre grain
- 30 g de blanc d'œuf (soit 1)

PROCÉDÉ

Éplucher les tiges de rhubarbe, les couper en deux. Dans un bac gastro, étaler 500 g de sucre semoule, disposer la rhubarbe sur le sucre, ajouter le miel, la vanille et le zeste de citron vert mélangé avec le sucre restant. Recouvrir le tout avec le mélange sucre grain et blanc d'œuf. Cuire dans un four à sole à 165 °C pendant 25 à 30 minutes.

MOUSSE VERVEINE

Jus de verveine :

- 50 g de verveine séchée
- 160 g d'eau
- 250 g de sirop à 15 °B
- 60 g de masse gélatine (9 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 54 g eau)
- 130 g de meringue (base : blancs d'œufs 90 g, glucose 90 g)
- 250 g de crème fouettée

JUS DE VERVEINE

Infuser la verveine à froid dans l'eau et le sirop

pendant 10 minutes environ. Mixer le tout, passer et réserver.

PROCÉDÉ

Chauffer 240 g de jus de verveine, ajouter la masse gélatine, incorporer la meringue puis la crème fouettée.

Pocher des traits de mousse à l'aide d'une douille unie (n° 7) et les bloquer au grand froid. Les pulvériser avec un pistolet chocolat blanc coloré vert. Réserver au grand froid.

SORBET RHUBARBE

- 500 g de rhubarbe crue en morceaux
- 200 g de sirop de rhubarbe (150 g de jus de rhubarbe centrifugé et 150 g de sucre)
- 25 g de miel
- 50 g de glucose
- 40 g de sucre semoule
- 3,5 g de stabilisateur (Stab 2000)

PROCÉDÉ

Cuire la rhubarbe dans le sirop avec le miel, mixer le tout, ajouter les ingrédients restants, refroidir puis turbiner. Réserver au grand froid.

TUILES DE MERINGUE ACIDULÉE

- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 200 g de sucre semoule
- 20 g blanc d'œuf cru (soit 1)
- QS de scintillant rouge, sucre semoule

PROCÉDÉ

Réaliser une meringue suisse avec les blancs et le sucre semoule, refroidir dans un batteur avec le fouet, ajouter le blanc d'œuf cru. Dresser la meringue à l'aide d'un pochoir (de 3 x 6 cm), saupoudrer avec un mélange de scintillant rouge et sucre semoule. Cuire dans un four à 80 °C pendant 30 minutes environ.

BONBONS RHUBARBE

- 2 petits bâtons de rhubarbe
- 50 g de sirop de grenadine
- 10 g d'eau

PROCÉDÉ

Laver la rhubarbe, ne pas l'éplucher, la tailler en tronçons d'environ 2 cm d'épaisseur puis les mettre sous vide avec le sirop de grenadine et l'eau. Faire le vide complet et réserver au froid pendant 30 minutes minimum.

RÉDUCTION DE RHUBARBE

- 500 g de jus de rhubarbe centrifugé
- 10 g de sucre semoule
- 1 zeste de citron vert
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Réduire le jus avec les ingrédients cités jusqu'à épaississement ; obtenir une belle couleur rouge.





Chocolat Ilanka et sarrasin

FINITION ET PRÉSENTATION

Au centre d'une assiette, à l'aide d'un tourne-disque, réaliser un décor circulaire avec le coulis chocolat et réserver.

Démouler une mousse chocolat Ilanka, la tremper dans le glaçage opéra et avant la prise totale, la coller entre deux disques de chocolat ajouré, fondre la base sur une plaque chaude et coller le montage dans l'assiette décorée.

Garnir deux disques de nougatine sarrasin avec le crémeux chocolat Ilanka et les coller de chaque côté du

petit gâteau. Coller un disque de nougatine sarrasin de 2,5 cm de diamètre au sommet du montage et déposer une quenelle de sorbet sarrasin.

Décor : feuille d'argent.

VIN CONSEILLÉ

Rivesaltes grenat - « Élise » - Mas Bécha.

La couleur est dense et profonde, le nez expressif de cassis et fruits rouges. La générosité de sa douceur, ses tanins fins et la fraîcheur de son équilibre permettent d'accompagner ce chocolat grand cru.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

MOUSSE CHOCOLAT ILANKA

- 320 g de couverture noire à 63 % (Ilanka)
- 80 g de jaunes d'œufs (soit 4)
- 50 g de sucre semoule
- 90 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 500 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Fondre la couverture à 45/50 °C.

Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la couverture fondue puis incorporer les blancs montés et la crème fouettée. Dresser aussitôt dans des moules en silicone ronds de 6 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur. Bloquer au grand froid.

NOUGATINE SARRASIN

- 250 g de beurre
- 300 g de sucre semoule (250 + 50)
- 100 g de glucose
- 100 g de lait
- 5 g de pectine NH
- 200 g de sarrasin torréfié

PROCÉDÉ

Fondre le beurre avec 250 g de sucre et le glucose dans le lait à 50 °C environ, ajouter le sucre restant mélangé avec la pectine. Porter à ébullition, ajouter le sarrasin torréfié et étaler la masse à 2 mm

d'épaisseur. Cuire dans un four à 180 °C pendant 7 minutes et dès la sortie du four, détailler des cercles de 5 et de 2,5 cm de diamètre. Réserver au sec.

CRÉMEUX CHOCOLAT ILANKA

Crème anglaise :

- 500 g de crème
- 500 g de lait
- 200 g de jaunes d'œufs (soit 10)
- 250 g de sucre semoule
- 600 g de couverture noire à 63 % (Ilanka)

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, verser à chaud sur la couverture, lisser puis émulsionner. Réserver au froid jusqu'au montage.

SORBET SARRASIN

- 1 l d'eau
- 400 g de sarrasin grillé
- 75 g de miel de sarrasin
- 100 g de sucre inverti (Trimoline)
- 200 g de sucre semoule (150 + 50)
- 10 g de stabilisateur

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition, ajouter et infuser le

sarrasin grillé pendant 5 minutes. Chinoiser, porter à nouveau l'eau à ébullition, ajouter et fondre le miel, le sucre inverti et 150 g de sucre. Mixer avec le stabilisateur mélangé avec le sucre semoule restant, refroidir, turbiner et réserver au grand froid.

COULIS CHOCOLAT

- 360 g d'eau
- 300 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 450 g de sucre semoule
- 150 g de cacao en poudre
- 10 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 20 g)

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec la crème, ajouter le sucre et le cacao en poudre, porter à environ 108 °C, ajouter la gélatine, mixer le tout puis passer et réserver.

GLAÇAGE OPÉRA

- 750 g de couverture noire à 63 % (Ilanka)
- 75 g d'huile de pépins de raisin

PROCÉDÉ

Fondre la couverture, incorporer l'huile de pépins de raisin, réserver. Utiliser à 50 °C.

Vanille intense et croustillante

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser 3 traits de mousse poivre à l'aide d'un chablon de 10 cm de longueur et de 3 mm de largeur.

Caraméliser deux barres de crème brûlée vanille avec de la cassonade et un chalumeau puis dresser successivement : tuile dentelle au beurre salé, crème brûlée, tuile au beurre salé, mousse poivre, tuile au beurre salé, crème brûlée et terminer avec une tuile. Ajouter deux quenelles de glace vanille et verser le caramel.

Décor : feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

IGP Coteaux de l'Auxois - « La Gourmandise du Colombier » 2017 - Domaine de Flavigny-Alésia.

Un seul fût produit près d'Alésia avec des raisins passerillés, stockés dans un colombier durant 4 mois où l'humidité favorise le botrytis. Hors norme, une robe en or intense, un nez complexe, des nuances de miel et de coing, et une subtile tension soutenue par l'élevage en fût. Il assagit le poivre et flatte la vanille.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 15 PERSONNES

TUILE DENTELLE AU BEURRE SALÉ

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)

PROCÉDÉ

Dans un bol à Pacojet, verser les ingrédients cités et mixer. Étaler la pâte obtenue à l'aide d'un chablon (de 7 x 2,5 cm), cuire dans un four à 170 °C pendant 6 minutes environ.

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

- 1 l de crème liquide
- 6 gousses de vanille (Tahiti) fendues et grattées
- 6 gousses de vanille (Papouasie) fendues et grattées
- 6 gousses de vanille (Bourbon) fendues et grattées
- 5 g de pectine X58
- 120 g de cassonade
- 200 g de jaunes d'œufs (soit 10)

PROCÉDÉ

Verser la crème dans une casserole, ajouter les graines de vanille (environ 20 g de graines pour 1 litre de crème) et mixer le tout. Frotter les gousses avec du sucre pour récupérer le maximum de parfum, puis les ajouter dans la crème et laisser infuser à couvert d'un papier film pendant 30 minutes. Porter la crème à ébullition, ajouter le mélange pectine et cassonade, faire bouillir à nouveau puis

verser en chinoisant sur les jaunes. Mixer puis couler sur 1,5 cm de hauteur dans une plaque à rebord (de 40 x 60 cm) avec une feuille de papier guitare dans le fond et bloquer au grand froid. Détailler des barres (de 13 x 2,5 cm).

CRÈME ANGLAISE POIVRE

- 500 g de crème liquide
- 2 gousses de vanille (Tahiti) fendues et grattées
- 2 gousses de vanille (Bourbon) fendues et grattées
- 15 g de poivre (de Madagascar)
- 100 g de jaunes d'œufs (soit 5)
- 125 g de sucre semoule
- 4 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 8 g)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter la crème à ébullition, infuser les graines et les gousses de vanille avec le poivre concassé pendant 10 minutes à couvert. Passer, rectifier le poids à 500 g, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre, cuire à l'anglaise et hors du feu, ajouter la gélatine. Réserver au froid.

MOUSSE POIVRE

- 225 g de crème anglaise poivre
- 150 g de mascarpone

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les ingrédients cités, réserver au froid.

GLACE VANILLE

- 1 l de lait
- 450 g de crème liquide
- 6 gousses de vanille (Tahiti) fendues et grattées
- 6 gousses de vanille (Papouasie) fendues et grattées
- 6 gousses de vanille (Bourbon) fendues et grattées
- 360 g de jaunes d'œufs (soit 18)
- 330 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait et la crème avec les gousses de vanille, laisser infuser au froid pendant 24 heures minimum. Verser le tout sur les jaunes blanchis avec le sucre, cuire à la nappé, refroidir, turbiner et réserver au grand froid.

CARAMEL

- 525 g de glucose
- 525 g de sucre semoule
- 700 g de lait
- 260 g de beurre
- 10 g de sel

PROCÉDÉ

Fondre le glucose, ajouter le sucre petit à petit puis le caraméliser. Décuire avec le lait chaud puis mixer avec le beurre et le sel. Réserver.



La cuisine bien-être de Shoichi Ito

PAR MARTINE OCCHIPINTI



© M. Cellard

Ouvert en juin 2017

De grandes baies vitrées sur le jardin, un décor à la fois soft, décontracté et élégant et un chef des plus dévoué à la cause du restaurant : ici, tout tourne autour du bien-être.

En effet, dès la première rencontre, l'on perçoit la connivence qui unit Shoichi Ito à *Loiseau des Sens* dont il dirige la cuisine.

Quant à la clientèle du *Relais Bernard Loiseau*, elle se réjouit de ce « nouvel » espace où elle peut, tout en délectation, « absorber » une cuisine *bien-être*. Ou, si vous préférez, *healthy*. Avec des menus qui s'adaptent au « cas par cas » : végétariens, végan, sans gluten et/ou sans lactose, ou encore sans sucre ajouté... Chacun assouvit en toute liberté son mode de vie.

Produits locaux, et issus d'une culture biologique, cuissons parfaitement maîtrisées... Il y a, dans chaque assiette une légèreté, une justesse... à la japonaise ! Normal, nous direz-vous, Shoichi Ito nous vient tout droit du Japon.

Et si on l'interroge sur sa cuisine, il nous répond :

« Cette cuisine m'est naturelle. Au Japon, nous utilisons peu ou pas de graisses animales et les légumes ont une place centrale sur nos tables. Nous mangeons, je pense plus que les Français, mais nous nous nourrissons d'une multitude de petits plats légers. »

« Au Japon, je n'ai fait aucune école de cuisine, je travaillais dans un petit restaurant et je voulais venir en France uniquement dans le but d'apprendre la cuisine française. »

Loiseau des Sens



© M. Cellard

Arrivé en France, il y a dix ans, il est accueilli par une connaissance de son ancien patron au Japon.

« En dehors de lui je ne connaissais personne et mes débuts dans le métier ont été difficiles. »

Puis, il se fait un ami, son meilleur ami. Lui et ses parents l'accueillent dans leur foyer, en Vendée. *« Ils m'ont fait une place dans leur vie, et depuis, je ne suis plus seul, j'ai « ma » famille française. »*

Et c'est auprès de celle qu'il considère comme sa mère, excellente cuisinière, qu'il s'imprègne de cette grande cuisine, celle qu'il « dévorait » à travers les ouvrages d'Escoffier.

Comment élabore-t-il ses cartes ?

« Je prends un grand classique, je respecte son authenticité, je change juste quelques ingrédients pour lui apporter de la légèreté. Ma cuisine est 30 % japonaise et 70 % française. »

Et comment gère-t-il les différentes demandes des clients ?

« Toutes nos préparations se font sans

produits laitiers. Selon la commande, nous ajoutons la crème, le beurre ou autres produits laitiers durant le service. Au dernier moment. »

« Nous travaillons avec les producteurs locaux, mais l'hiver, il y a très peu de légumes dans le Morvan, il nous faut parfois aller jusqu'à Auxerre, Besançon ou Dijon. »

Son premier poste en cuisine ?

« J'ai obtenu mon premier poste de commis à Cassis, à La Villa Madie, auprès de Jean-Marc Banzo, j'y ai passé une saison.

Ensuite, j'ai travaillé en Vendée, dans le restaurant de Thierry Drapeau où je suis resté trois ans et j'ai assisté à l'arrivée de la deuxième étoile. Un beau souvenir... »

Puis chez Régis Marcon... *« Un grand monsieur. J'y ai fait trois saisons entrecoupées par des saisons d'hiver chez Benoît Vidal. »*

Après Régis Marcon... *« Loiseau des Ducs à Dijon ouvert par Dominique Loiseau en 2013. Auprès du chef étoilé Louis-Philippe Vigilan. »*

Moins d'un an plus tard, le jeune cuisinier

occupe son premier poste de chef dans un restaurant « style bistrot », toujours à Dijon. *« Jusqu'au jour où Dominique Loiseau m'appelle pour me proposer de faire l'ouverture de Loiseau des Sens », au sein du Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Avec comme mots d'ordre : légèreté, santé...*

Comment envisage-t-il la cuisine du futur ? Diététique ? Sans gluten ? Végan ?

« Je pense que la cuisine classique traditionnelle ne sera jamais supplantée par un courant culinaire, et ce, quelle que soit l'importance qu'il puisse prendre. »

« Nous allégerons les plats sans doute, et encore. Si l'on mange correctement et si l'on bouge correctement, cela ne fait aucun mal au corps humain d'absorber un peu de crème, un peu de beurre... »

Son sentiment sur la cuisine française ?

« La cuisine française invitera toujours à la découverte.

Parce qu'elle n'hésite pas à s'enrichir d'apports extérieurs (épices, produits, techniques...) sans perdre son authenticité. »

Ombles de fontaine bio de Crisenon

(Sans lactose)

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 1 ombles de fontaine bio (de 250 g)
- QS de gros sel, fleur de sel, huile d'olive, poivre, foin
- 1/2 courgette ronde bio
- 100 g de vin blanc
- 1/2 cuillère à soupe de feuilles de coriandre
- 2 radis ronds émincés bio
- 2 branches de thym
- 100 g de bouillon de légumes
- 2 courgettes
- 60 g de céleri-rave bio
- 2 tranches de chips de pain de campagne
- 8 feuilles de mizuna

PRÉPARATION

Lever les filets de l'ombles de fontaine, les désarêter et les mettre au gros sel pendant 8 minutes. Les dessaler sous un filet d'eau froide, les éponger puis les fumer pendant 11 minutes au bois de hêtre, dans un fumoir.

GARNITURE

Tailler la courgette ronde en lamelles de 7 mm d'épaisseur. Les poêler, verser le vin blanc, ajouter les feuilles de coriandre entières puis réserver au froid.

Dans une poêle, sauter les radis ronds émincés avec de l'huile d'olive, les branches de thym et le bouillon de légumes. Réserver au froid.

Tailler les courgettes en cubes. Les blanchir puis les mixer et assaisonner.

Tailler le céleri-rave en petits morceaux. Dans une poêle, brûler du foin, recouvrir pour étouffer le feu, ajouter de l'huile d'olive et le céleri-rave et cuire le tout pendant 15 minutes environ.

CUISSON

Poêler les filets d'ombles côté peau pendant 3 minutes puis laisser reposer 3 minutes. Finir de cuire dans un four à 160 °C pendant 1 minute.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un arc de cercle avec la purée de courgette, dresser dessus 3 tronçons de filet d'ombles de fontaine, les parsemer avec de la fleur de sel puis disposer les légumes. Ajouter la vinaigrette au yuzu et des chips de pain de campagne.

Décor : mizuna.

VIN CONSEILLÉ

Bourgogne bio - « Chardonnay » 2015 - Albert Bichot. La pureté et la simplicité de ce plat nécessite un équivalent dans le vin. Celui-ci frais, de plaisir immédiat avec une intensité florale au nez et une bouche délicate, séduira par la justesse de sa personnalité. Il est toujours difficile de faire simple et très bon.



VINAIGRETTE AU YUZU

- 50 g de jus de yuzu
- 50 g d'huile de noisette
- 100 g d'huile de pépins de raisin
- 20 g de coulis de citron
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ

Émulsionner les ingrédients cités, réserver. →

Quasi de veau, sauce vitello tonnato

(Sans lactose et sans gluten)

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 350 g de quasi de veau bio
- 1 mini-betterave rouge bio
- 1/2 betterave jaune bio
- 2 branches de thym
- 1 gousse d'ail
- QS d'huile d'olive, sel, poivre, fleur de sel, jus de veau
- 80 g d'aubergine bio

PRÉPARATION

Tailler 4 tranches très fines de betterave rouge et de betterave jaune, les réserver.

Tailler les betteraves restantes en cubes, les cuire séparément dans une poêle avec le thym, l'ail et de l'huile d'olive. Assaisonner, réserver.

Tailler 4 bâtonnets d'aubergine dans la longueur, les saler puis les colorer avec de l'huile d'olive.

CUISSON

Saisir le quasi de veau dans une poêle, finir de le cuire dans un four à 170 °C jusqu'à l'obtention d'une température de 56 °C à cœur. Laisser reposer puis trancher.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les tranches de quasi de veau, les parsemer avec de la fleur de sel et napper avec du jus de veau. Ajouter les betteraves et un bâtonnet d'aubergine puis verser la sauce vitello tonnato.

VIN CONSEILLÉ

Volnay - « Vieilles Vignes » 2015 - Domaine Joseph Voillot.

La finesse d'une appellation reconnue, un millésime qui apporte du caractère. Une interprétation judicieuse du vigneron et voilà une robe rubis soutenue, un nez ouvert qui laisse la place à une texture en harmonie avec ce quasi de veau.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

SAUCE VITELLO TONNATO

- 3 filets d'anchois
- 1 gousse d'ail bio
- 50 g de thon
- 2 œufs durs bio

- 10 g de câpres
- 20 g de vinaigre balsamique
- 20 g de sauce soja
- 20 g de jus de citron bio

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'un appareil onctueux. Assaisonner et réserver. Servir froid.



Filet de pintade fermière

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 pintade fermière
- 160 g d'épeautre bio
- 2 oignons ciselés bio (1 + 1)
- QS de croûtons, zestes de citron, sel, poivre, beurre, huile de noisette, ail, gingembre, huile d'olive
- 200 g de vin blanc
- 2 sucrides
- 2 branches de céleri
- 8 radis roses
- 120 g de chou-rave bio
- 1 cuillère à café de praliné
- 10 g de lamelles de chou-rave bio

PRÉPARATION

Flamber, vider la pintade, lever les cuisses et réserver les filets sur le coffre.

Suer l'épeautre avec un oignon ciselé, le nacrer jusqu'à ce qu'il devienne transparent, verser le vin blanc et réduire à sec. Cuire comme un risotto en mouillant petit à petit avec de l'eau (environ 2 fois le volume de l'épeautre). Assaisonner sel et poivre.

Tailler les sucrides en 2, les poêler avec de l'huile de noisette.

Tailler le céleri-branche en tronçons, les cuire dans de l'eau bouillante salée.

Émincer, poêler les radis roses avec de l'huile d'olive.

SAUCE

Suer l'oignon ciselé restant avec du beurre, ajouter le chou-rave et cuire pendant 5 minutes. Mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur et laisser mijoter. Mixer avec le praliné.

CUISSON

Assaisonner le coffre et les cuisses de la pintade.

Rôtir le coffre dans un four à 160 °C pendant 10 minutes. Le laisser reposer pendant 5 minutes et finir de le cuire toujours dans un four à 160 °C pendant 5 minutes.

Cuire les cuisses avec de l'ail et du gingembre dans un four à 160 °C pendant 20 minutes environ.

FINITION

Lever les filets de la pintade, les couper en deux ainsi que les cuisses. Sauter le tout avec du beurre, des croûtons et des zestes de citron.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser la sauce, dresser la pintade puis les garnitures.

VIN CONSEILLÉ

Côte Roannaise - « Clos du Puy » 2015 - Domaine Clos des Pothiers. Issu d'une parcelle granitique orientée sud-est à 500 m de hauteur, tous ces éléments permettent d'obtenir un vin au fruit expressif, une bouche voluptueuse et une finale acidulée très gourmande.





Tapioca aux nectarines

(Sans lactose et sans sucre)

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser la compote de nectarine, ajouter le tapioca. Disposer des quartiers de nectarines et les gavottes au citron.

Servir l'infusion de verveine froide dans une tasse, laissant la possibilité de la mélanger au dessert. **Décor** : menthe.

VIN CONSEILLÉ

Champagne - « Amour de Deutz » 2006 - Champagne Deutz. Pour souligner le tapioca et les nectarines, il est impératif d'apporter ici, par l'effervescence, à la fois de la finesse et un caractère dynamique. Cette grande cuvée de Champagne séduit par la précision de sa bulle, la complexité de son bouquet sur un thème de fraîcheur d'agrumes étonnante. Un très bel équilibre et une longueur persistante.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 4 PERSONNES

TAPIOCA

- 80 g de tapioca
- 400 g de lait de noix de coco bio

PROCÉDÉ

Faire bouillir 2 litres d'eau, verser le tapioca et le cuire à faible ébullition jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Chinoiser et rincer le tapioca à l'eau froide.

Faire bouillir le lait de noix de coco, ajouter le tapioca et remuer sur le feu pendant 2 minutes. Refroidir, réserver.

COMPOTE DE NECTARINE

- 200 g de nectarines bio
- 20 g de miel bio

PROCÉDÉ

Tailler les nectarines en brunoise, les compoter et ajouter le miel en fin de cuisson. Réserver au froid.

INFUSION DE VERVEINE

- 150 g d'eau
- 6 g de verveine
- 40 g de miel bio

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau, ajouter et infuser la verveine pendant 6 minutes. Chinoiser et ajouter le miel. Refroidir, réserver.

GAVOTTES AU CITRON

- 350 g d'eau
- 70 g d'huile
- 2 g de sel
- 80 g de blancs d'œufs bio (soit 3)
- 60 g de miel bio
- 40 g de farine
- 2 zestes de citron bio

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec l'huile et le sel.

Mélanger les blancs d'œufs avec le miel, la farine et les zestes de citron, incorporer l'huile et l'eau bouillantes, laisser refroidir pendant 2 heures au froid. Étaler l'appareil sur une plaque de cuisson et cuire dans un four à 165 °C pendant 10 à 15 minutes. Casser la pâte cuite en gros morceaux, réserver au sec.

La naturalité d' par Romain Méder

Collaborateur d'Alain Ducasse depuis presque 15 ans, Romain Méder a travaillé au *Spoon des îles* à l'île Maurice et a participé à l'ouverture du restaurant *IDAM* à Doha, au Qatar. Fort de ces expériences, c'est en 2014 qu'il est chargé de lancer la «*Naturalité*» à l'*Hôtel Plaza Athénée*, une philosophie aux valeurs fortes, chères aux yeux d'Alain Ducasse. Le chef Méder y réalise une cuisine nature et saine alliant performance technique et sobriété.



Alain Ducasse



© B. Schmuck

T. G. M. : Qu'est-ce que la Naturalité ?

R. M. : Il s'agit de l'envie de démontrer qu'avec moins de gras, moins de sucre, moins de sel, pas de viande, plus de céréales, on peut faire très bon pour le palais et pour la santé en même temps. Ce n'est pas juste un restaurant où l'on mange très bien mais une expérience globale que l'on souhaite faire vivre à nos convives. Plus qu'un concept culinaire, c'est avant tout une philosophie de vie et une aventure humaine.

Une « aventure humaine » ?

Le travail de sourcing est considérable, afin de trouver les meilleures matières premières. Je peux mettre un visage sur tous les fournisseurs avec lesquels nous travaillons en cuisine. Il y a un réel échange autour du produit : nous savons comment il est pêché, récolté, traité et comment il est ensuite acheminé jusqu'à nous. Nous invitons régulièrement les producteurs au restaurant afin qu'ils prennent conscience de la finalité de leur travail et la cuisine que nous réalisons. Ils sont directement impliqués dans nos assiettes en quelque sorte...

Le relationnel entre vous et vos fournisseurs est donc essentiel...

Tout à fait et j'ai énormément besoin de ce contact. Par exemple, il me sera impossible de travailler avec quelqu'un avec qui les rapports humains ne passent pas, même si son produit est exceptionnel !

Le concept de Naturalité mûrissait-il depuis longtemps dans l'esprit d'Alain Ducasse ?

C'est une évolution du restaurant qu'Alain Ducasse avait en tête depuis quelque temps. La réouverture du *Plaza Athénée* en 2014, après d'importants travaux, était

l'occasion d'opérer ce changement. La mise au point des premières recettes a nécessité près de 8 mois de développement pour arriver à ce que nous souhaitions.

Les produits viennent tous du territoire français ?

Nous recherchons essentiellement les matières premières en France mais nous ne nous interdisons pas d'aller voir ailleurs si le produit vaut le détour...

Vous avez également votre propre potager au Château de Versailles...

En effet, nous possédons notre propre potager avec une équipe dédiée. Celle-ci nous fournit une grande partie de nos fruits et légumes. Cela nous permet de maîtriser le produit de A à Z, de la terre à l'assiette. Nous pouvons ainsi faire divers essais au niveau de la culture d'un produit en toute autonomie.

Avez-vous une sorte de charte qualité par rapport à vos producteurs-fournisseurs ?

Non, nous n'avons pas ce type de charte. En revanche, nous connaissons parfaitement leur façon de travailler, ce sont tous des passionnés et ils font leur travail avec l'amour du produit. Ils sont tous sur des méthodes d'agriculture raisonnée ou de pêche « artisanale » et durable. Pour les légumes, beaucoup pourraient aisément prétendre au label Bio, mais ils ne l'ont pas et ne s'en soucient guère. Et de notre côté, si nous favorisons la démarche, nous ne sommes pas des « extrémistes » du label !

Votre carte change-t-elle souvent ?

Généralement, ce sont les produits qui s'adaptent à la carte ; ici, c'est le contraire : la carte s'adapte aux produits de saison et

à la quantité dont nous disposons. Nous sommes clairement dans une cuisine vivante rythmée par les saisons. Si parfois je n'arrive pas à avoir la quantité souhaitée d'un produit, nous le remplaçons alors par un autre plutôt que d'aller se fournir ailleurs. Nous avons cependant quelques plats signatures qui sont proposés en permanence comme les « lentilles vertes - caviar » par exemple.

Combien de temps vous est nécessaire pour développer un plat et le mettre à la carte ?

Entre 3 semaines et 1 mois au maximum sinon nous perdons la saisonnalité du produit. Le processus est relativement simple : je fais plusieurs essais, une fois satisfait du résultat, je fais goûter mon plat à Alain Ducasse et c'est lui qui prend la décision finale. Il arrive que certains essais ne soient pas concluants tout de suite ; dans ce cas, nous gardons l'idée pour la retravailler la saison prochaine.

Il y a une réelle démarche écocitoyenne dans la philosophie de la Naturalité, pensez-vous que le chef peut avoir un rôle pédagogique auprès du grand public ?

Je n'aurai pas la prétention de dire que nous pouvons éduquer le public ; en revanche, notre démarche tente vraiment de démontrer qu'en sélectionnant des produits simples et en prenant le temps de cuisiner, on peut allier plaisir et santé. Notre métier est dans la lumière depuis quelques années, autant en profiter pour distiller les bons messages !

TEXTE : GUILLAUME BOSCHTHURIÈS. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & METS : LAURENT ROUCAYROL, CHEF SOMMELIER ET MAXIME PASTOR, ASSISTANT CHEF SOMMELIER.

Lentilles vertes du Puy et caviar, délicate gelée fumée

« Plat signature. C'est le 1^{er} plat validé par M. Ducasse lors des essais que nous avons faits quelques mois avant l'ouverture. C'est une belle alliance terre/mer entre le caviar du pauvre et le fameux caviar assez noble ».

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 250 g de lentilles vertes
- 1 carotte en brunoise
- 1 branche de céleri en brunoise
- 500 g de fond blanc
- QS de sel, poivre, huile d'olive
- 200 g de caviar
- 4 cuillères à soupe de crème
- 3 g de caviar pressé

PROCÉDÉ

Cuire les lentilles vertes avec les brunoises de carotte et de céleri et le fond blanc, pendant 35 minutes environ. Égoutter, mixer la moitié des lentilles en une purée bien lisse. Assaisonner les lentilles restantes avec de l'huile d'olive, sel et poivre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un bol, déposer 1 cuillère à soupe de purée de lentille, ajouter les lentilles entières puis le caviar. Dresser la gelée de poisson fumé autour. À part, servir une galette de sarrasin et la crème avec des grains de caviar pressé.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Loir - « Vieilles Vignes Éparses » 2013 - Domaine de Bellivière.



© B. Schmuck

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

GELÉE DE POISSON FUMÉ

- 1 oignon blanc ciselé
- 200 g de haddock fumé (100 + 50 + 50)
- QS d'huile d'olive, gros sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 tomate en brunoise
- 1 branche de fenouil sec
- 1 gousse d'ail
- 500 g de poissons de roche
- 1 l de fond blanc
- 1/2 fenouil ciselé
- 75 g de blancs d'œufs (soit 2)
- 1 cuillère à soupe de corail de homard

PROCÉDÉ

Dans une poêle, suer à couvert l'oignon avec 100 g de haddock et un filet d'huile d'olive, ajouter le concentré de tomate, la moitié de la brunoise de tomate, le fenouil sec, la gousse d'ail, les poissons de roche et une pincée de gros sel. Couvrir à nouveau et cuire jusqu'à ce que les yeux des poissons deviennent blancs. Mouiller à hauteur avec le fond blanc, cuire pendant 15 minutes, ajouter 50 g de haddock et laisser infuser pendant 20 minutes environ. Filtrer.

Dans un blender, mixer la brunoise de tomate restante avec le fenouil, les blancs d'œufs, le haddock restant et le corail de homard. Mélanger le tout avec le fumet en fouettant puis porter à frémissement à feu très doux jusqu'à ce qu'une cheminée se forme sur le dessus. Quand les impuretés sont remontées à la surface, prélever le fumet au centre et passer à travers un papier absorbant. Faire prendre au froid.

GALETTES DE SARRASIN

- 250 g de farine de sarrasin
- 60 g de farine de lentille verte
- 10 g de farine de froment
- 10 g de sel
- 300 g de lait
- 800 g d'eau
- 225 g de beurre noisette

PROCÉDÉ

Mélanger les farines avec le sel, incorporer le lait et l'eau puis le beurre noisette. Cuire des galettes de 2 mm d'épaisseur dans une poêle à blinis, pendant 1 à 2 minutes selon la coloration souhaitée.

Pois chiches des Hautes-Alpes, poisson mariné, citron caviar

« Recette que j'ai « rapportée » dans mes valises de Doha. Un plat réalisé avec un produit paysan/populaire et tellement léger, délicieux et d'une grande délicatesse ».

FINITION ET PRÉSENTATION

Verser le houmous dans un siphon d'1 litre et gazer 1 fois. Dans un bol, dresser le ceviche de dorade rose, ajouter l'houmous au siphon puis parsemer des grains de citron caviar, de la poudre de sumac et de laurier.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Bellet - « Le Clos » 2014 - Clos Saint-Vincent.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

HOUMOUS

- 300 g de pois chiches
- 1 carotte en mirepoix
- 1 branche de céleri en mirepoix
- 1 oignon blanc en mirepoix
- 2 l de bouillon de légumes
- 1 pointe de bicarbonate de soude
- 105 g de tahini (crème de sésame)
- 105 g de glaçons
- 80 g d'huile de pépins de raisin
- 1,2 g de sel
- 1,6 g d'acide ascorbique (vitamine C)
- 50 g de crème liquide

PROCÉDÉ

Faire tremper les pois chiches pendant 1 nuit. Les égoutter et les rincer puis les laisser germer pendant 4 heures à température ambiante. Colorer carotte, céleri et oignon en mirepoix, ajouter les pois chiches, mouiller avec le bouillon de légumes et ajouter le bicarbonate de soude. Cuire le tout à couvert sans écumer pendant 25 minutes, égoutter en réservant le jus de cuisson. Réserver 50 g de pois chiches pour le ceviche et mixer le restant une première fois, puis mixer

à nouveau avec le tahini, les glaçons, l'huile de pépins de raisin, le sel et l'acide ascorbique. Incorporer la crème et 50 g de jus de cuisson puis chinoiser. Réserver.

CEVICHE DE DORADE ROSE

- 250 g de brunoise de dorade rose
- 1 échalote ciselée
- 10 g de vinaigre de vin rouge
- 50 g de pois chiche cuits (de l'houmous)
- 50 g d'huile d'olive
- 1 trait de jus de citron
- 4 feuilles de persil hachées
- 4 feuilles de coriandre hachées
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de sel

PROCÉDÉ

Mariner l'échalote ciselée dans le vinaigre pendant 4 heures; éplucher les pois chiches. Assaisonner la brunoise de dorade et les pois chiches avec l'huile d'olive, le jus de citron, l'échalote, les herbes, le piment d'Espelette et le sel. Réserver au froid.



Légumes des jardins de Versailles, noix pilées

« Ce plat reflète notre relation très proche avec le jardin de la Reine à Versailles. C'est le plat vivant par excellence qui varie assez souvent durant la même saison ».

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- QS de fanes de 1 botte de carotte
- QS de fanes de 1 botte de fenouil
- 4 pousses de moutarde
- 30 g d'oseille sauvage
- 4 oxalis
- 20 g de noix torréfiées
- 2 citrons caviar

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le condiment noix puis disposer la garniture. Ajouter les fanes de carotte et de fenouil, les pousses de moutarde, l'oseille sauvage et l'oxalis. Râper les noix torréfiées, parsemer les grains des citrons caviar. Verser le jus de légumes.

VIN CONSEILLÉ

Saké Alain Ducasse - Nichiei Junmai.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

JUS DE LÉGUMES

- 300 g de céleri-branche
- 300 g de carottes
- 150 g de navet long
- QS d'huile d'olive, jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de fenouil sec

PROCÉDÉ

Passer à la centrifugeuse la moitié du céleri, des carottes et du navet long. Émincer les légumes restants, les suer à l'huile d'olive avec la gousse d'ail écrasée et la branche de fenouil sec. Mouiller avec le jus centrifugé, mixer, puis réduire à feu vif. Filtrer, et au moment, ajouter un filet d'huile d'olive et un trait de jus de citron.

GARNITURE

- 12 carottes fanes de couleur
- 8 navets fanes
- 8 radis de couleur
- 8 cébettes
- 2 bottes de mini-blettes de couleur
- 4 mini-fenouils
- QS d'huile d'olive, beurre, sel
- 100 g de girolles
- 4 mini-oignons rouges
- 2 artichauts poivrade à la barigoule
- 50 g de vert de blette
- 1 gousse d'ail

PROCÉDÉ

Laver, parer les légumes, en gardant les racines sur les cébettes. Réserver les fanes des carottes, des navets et des radis.

Dans un sautoir avec de l'huile d'olive, cuire séparément les radis, les navets, les carottes, les cébettes, les mini-blettes et les mini-fenouils sans coloration.

Colorer les girolles avec du beurre.

Cuire les mini-oignons rouges coupés en deux avec un filet d'huile d'olive et un peu de sel, dans un four à 180 °C pendant 12 à 15 minutes; jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Récupérer l'intérieur.

Tomber le vert de blette avec de l'huile d'olive, la gousse d'ail, les fanes des carottes, des navets et des radis.

CONDIMENT NOIX

- 100 g de noix torréfiées sans peau
- 20 g de noix torréfiées caramélisées
- 5 g de moutarde à l'ancienne
- 10 g de fond blanc
- 1 cuillère à soupe de saké
- QS de sel, huile d'olive, piment d'Espelette
- 50 g de vinaigre (de Barolo)

PROCÉDÉ

Dans un mortier japonais, piler les noix avec la moutarde, détendre avec le fond blanc et le saké, puis monter à l'huile d'olive et assaisonner avec du sel, le vinaigre et du piment d'Espelette.





Homard bleu du Cotentin, chou fumé, clémentines confites

« LE plat où le déclin de cette cuisine est né. C'est l'utilisation des « bas morceaux » pour renforcer (corser) le goût de chaque élément et en faire un plat délicieusement harmonieux en goût et avec beaucoup de caractère ».

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 homards (de 500 à 600 g - du Cotentin)
- 500 g de beurre fumé
- 12 mini-choux rouges
- 80 g de beurre de crustacés
- 12 pousses de chou de Milan
- 12 pousses de chou rouge
- QS de fleurs de chou, poudre de chou (chou déshydraté, pulvérisé)
- 1/4 de citron caviar
- 1 zeste de clémentine

PRÉPARATION

La veille, fendre la tête des homards dans la longueur. Séparer les têtes des queues, ébouillanter ces dernières pendant quelques secondes, les refroidir dans de l'eau glacée, puis les décortiquer. Les piquer dans la longueur avec une brochette pour les maintenir

droites puis les cuire dans le beurre fumé à 65 °C pendant 7 minutes. Réserver au froid. Réserver les pinces et les queues pour les recettes de mise en place.

CUISSON

Rôtir les mini-choux rouges ainsi que la garniture: choux de Bruxelles coupés en deux, feuilles de chou fumées, quartiers de clémentines, cœurs de chou. Rôtir les queues de homards avec le beurre de crustacés puis les tailler en médaillons.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le condiment, ajouter les suprêmes d'agrumes et les médaillons de homard. Disposer la garniture rôtie et les pousses et fleurs de chou. Parsemer de la poudre de chou, les grains de citron caviar et râper le zeste de clémentine. Servir le jus de homard en saucière.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Châteauneuf-du-Pape blanc 2015 - Domaine de Marcoux.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

JUS DE HOMARD

- 1 kg de carapaces de homard
- 2 citrons
- 3 clémentines
- 50 g de gingembre
- 1 fenouil émincé
- 3 échalotes émincées
- 2 branches de céleri émincées
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de fenouil sec
- 1,5 l de vin rouge
- 200 g de jus d'agrumes (orange, pamplemousse, citron)
- 20 g de beurre
- QS de poivre noir, huile d'olive
- 30 g de cognac
- 1,5 l de fumet de homard
- 1/2 branche de basilic
- 1 zeste d'orange

PROCÉDÉ

Peler et prélever les quartiers des citrons et des clémentines. Peler le gingembre et le couper en morceaux. Mariner au froid les carapaces de homard avec le fenouil, les échalotes, le céleri, l'ail, le fenouil sec, le citron, les clémentines et le vin rouge pendant 12 heures environ. Réduire le jus d'agrumes de moitié. Filtrer la marinade, séparer les carapaces de homard de la garniture. Réduire la marinade de moitié.

Suer la garniture avec le beurre et de l'huile d'olive, déglacer au cognac puis retirer les carapaces de homard. Ajouter la garniture dans le récipient et la suer, déglacer avec le jus d'agrumes réduit et le vin de la marinade réduit. Mouiller au fumet de homard, ajouter et infuser le basilic, du poivre noir et le zeste d'orange, hors du feu pendant 20 minutes environ. Chinoiser, réserver.

CONDIMENT

- 3 pinces de homard
- 500 g de court-bouillon
- 500 g de feuilles de chou de Milan
- QS d'huile d'olive, sel, poivre, piment d'Espelette
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 anchois fumé
- QS de corail cru (des 4 homards de la recette)

PROCÉDÉ

Cuire les pinces de homard dans le court-bouillon pendant 3 minutes environ et les décortiquer. Laver les feuilles de chou, les tomber avec de l'huile d'olive et la gousse d'ail pendant 3 à 4 minutes. Dans un mortier, piler les feuilles de chou, ajouter la chair des pinces de homard, le jus de citron, l'anchois fumé, du piment d'Espelette, de l'huile d'olive puis le corail de homard cru. Assaisonner, réserver.

GARNITURE

- 1 chou frisé de Milan
- QS de sel, poivre, huile d'olive
- 200 g de beurre fumé
- 100 g de fumet de homard
- 50 g de foin
- 6 choux de Bruxelles
- 12 cœurs de chou
- 3 clémentines (sudashis)
- 1 clémentine
- 1 citron
- 1 pomelo

PROCÉDÉ

Blanchir les premières feuilles du chou frisé pendant 3 à 4 minutes puis les rôtir dans une poêle avec le beurre fumé, pendant 2 minutes sur chaque face et déglacer avec du fumet de homard. Dans une cocotte, flamber le foin, fermer avec le couvercle et lorsque les flammes sont éteintes, ajouter les feuilles de chou et les fumer pendant 1 minute environ. Blanchir les choux de Bruxelles et les cœurs de chou dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes pour les choux et pendant 2 minutes pour les cœurs. Tailler les clémentines en quartiers, prélever les suprêmes des agrumes. Les tomber dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive pendant 8 à 10 minutes.

Peau et mousse de lait cru de Normandie, fraises des bois

« Ce ne sont QUE des fraises et QUE du lait, deux produits simples pour un dessert onctueux, généreux, original et simplement bon ».

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un bol, couler une fine couche de jus de fraise gélifié et le faire prendre au froid. Ajouter des fraises des bois, les recouvrir avec la marmelade de fraise, parsemer des amandes fraîches coupées en quatre et râper du zeste de citron vert. Garnir le bol jusqu'à

hauteur avec le siphon de fontainebleau et disposer un morceau de peau de lait. Assaisonner avec des gouttes d'huile d'argan.

À part, dans un petit bol, servir la tombée de fraise et réaliser dessus une rosace de sorbet fromage blanc fermier.

VIN CONSEILLÉ

Champagne rosé - « Petite Douceur » - Gosset.

RECETTES POUR ENVIRON 4 PERSONNES

SORBET FROMAGE BLANC FERMIER

- 250 g de fromage blanc fermier
- 455 g d'eau
- 175 g de sucre semoule
- 55 g de jus de citron
- 25 g de crème liquide U.H.T.

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, laisser refroidir puis ajouter le fromage blanc fermier, le jus de citron et la crème liquide. Laisser mûrir au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Turbiner, réserver au grand froid.

FONTAINEBLEAU AU SIPHON

- 550 g de crème U.H.T.
- 135 g de blancs d'œufs (soit 4)
- 550 g de yaourt
- 60 g de miel de lavande
- 5,5 feuilles de gélatine 200 blooms (soit 11 g) réhydratées avec 75 g d'eau

PROCÉDÉ

Mélanger la crème avec les blancs d'œufs, le yaourt et le miel. Fondre la gélatine dans un four à four à micro-ondes et l'incorporer à la masse. Verser dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois et réserver au froid.

MARMELADE DE FRAISE

- 400 g de fraises (ciflorette ou mara des bois)
- 75 g de sucre semoule (70 + 5)
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 40 g de jus de citron
- 4 g de pectine NH

PROCÉDÉ

Équeuter les fraises, les cuire avec 70 g de sucre, la vanille et le jus de citron pendant 15 minutes. Ajouter le sucre restant mélangé avec la pectine et faire bouillir le tout pendant 1 minute environ. Réserver.

JUS DE FRAISE GÉLIFIÉ

- 500 g de fraises
- 30 g de sucre semoule (25 + 5)
- 2 g de pectine NH
- 3 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)

PROCÉDÉ

Équeuter les fraises, les cuire au bain-marie avec 25 g de sucre pendant 1 heure environ. Les filtrer à l'étamine pour récupérer le jus. Faire bouillir 300 g de jus de fraise avec la pectine mélangée avec le sucre restant pendant 1 minute environ, ajouter la gélatine égouttée. Réserver au froid.

PEAU DE LAIT

- 500 g de lait cru

PROCÉDÉ

Chauffer le lait à feu doux, sans jamais le faire bouillir, pendant 25 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une peau de lait épaisse. Bloquer au froid puis égoutter délicatement.

TOMBÉE DE FRAISE

- 300 g de fraises
- 25 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Équeuter les fraises, les suer avec le sucre jusqu'à ce qu'elles rendent leur jus, égoutter et réserver.





Citron de Michel Bachès, algues kombu à l'estragon

«Dessert signature dans la partie sucrée, pour les amateurs de citron (acidité). Ce mariage avec l'algue kombu donne une note iodée et apporte une belle fraîcheur en bouche avec un caractère toujours bien prononcé.»

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, pocher le condiment citron, yuzu et algues kombu. Ajouter le pistou d'estragon puis déposer des suprêmes de citron pochés et des

morceaux de gelée d'agrumes.

Dresser le citron niçois confit, ajouter des petits points d'algues kombu confites, des amandes fraîches concassées et le sorbet kalamansi.

Décor : citron caviar, zeste de citron vert.

VIN CONSEILLÉ

Marsala Superiore Oro - «Vigna La Miccia» Riserva 5 Anni - Marco De Bartoli.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SORBET KALAMANSI

- 290 g d'eau
- 115 g de glucose atomisé
- 170 g de sucre
- 385 g de jus de kalamansi
- 2 zestes de citron (niçois)

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le glucose et le sucre, refroidir. Verser sur le jus de kalamansi, ajouter les zestes de citron puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, laisser murer au froid pendant 24 heures environ. Turbiner, réserver au grand froid.

GELÉE D'AGRUMES

- 70 g d'eau
- 25 g de jus de citron
- 10 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2,5 g)
- 1,5 g de zeste de citron
- 1,5 g de zeste de citron vert
- 1,5 g de zeste de pamplemousse

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le jus de citron et le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine et les zestes d'agrumes. Laisser infuser à couvert d'un papier film pendant 20 minutes. Chinoiser, couler dans une plaque sur 1 cm d'épaisseur et faire prendre au froid.

CONDIMENT CITRON, YUZU ET ALGUES KOMBU

- 200 g de jus de yuzu frais
- 200 g de citron haché (niçois)
- 180 g de sucre semoule (150 + 30)
- 4 g de pectine NH
- 20 g de jus de citron
- QS d'algues kombu confites

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le jus de yuzu avec le citron haché et 150 g de sucre pendant quelques minutes, ajouter la pectine mélangée avec le sucre restant, faire bouillir pendant 1 minute, ajouter le jus de citron. Laisser refroidir et incorporer des algues confites (pour 200 g de condiment citron, ajouter 350 g d'algues).

ALGUE KOMBU CONFITES

- 65 g d'algues kombu déshydratées épaisses
- 125 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 15 g de jus de citron

PROCÉDÉ

La veille, réhydrater les algues dans de l'eau froide; le jour même, les hacher en petits cubes. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec le sucre, ajouter le jus de citron et les algues. Cuire à feu doux jusqu'à l'évaporation totale du liquide, pendant 1 heure environ. Mixer, réserver au froid.

SUPRÊMES DE CITRON Pochés

- 300 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 50 g de jus de citron
- 50 suprêmes de citrons (niçois)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, hors du feu, ajouter le jus de citron. Tiédir puis verser sur les suprêmes de citrons et réserver au froid.

CITRON NIÇOIS CONFIT

- 5 citrons (niçois)
- 500 g d'eau
- 400 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Couper les citrons en quatre, retirer l'intérieur en laissant juste 3 mm d'épaisseur de chair. Les blanchir 3 fois (départ eau froide à chaque fois), les refroidir dans de l'eau froide, les égoutter et obtenir une texture tendre. Les laisser refroidir. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, le laisser également refroidir.

Mettre les citrons dans un sac sous vide, ajouter le sirop, faire le vide et cuire dans un four vapeur à 80 °C pendant 2 heures. Refroidir dans de la glace puis, au moment, égoutter et tailler en triangles.

PISTOU D'ESTRAGON

- 4 bottes d'estragon
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- 4 cuillères à soupe d'amandes fraîches décortiquées
- 6 à 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sel
- 8 tours de moulin à poivre (de Sarawak)

PROCÉDÉ

Équeuter l'estragon, piler les feuilles avec le jus de citron et les amandes puis incorporer l'huile et l'assaisonnement; obtenir un appareil lié. Réserver.

Fauchon,

Depuis sa création par Auguste Félix Fauchon en 1886 à Paris, ce temple de la gastronomie fait rayonner l'excellence culinaire à la française dans le monde entier. Avec ses produits de qualité et sortant de l'ordinaire, la maison *Fauchon* est très vite devenue la coqueluche des gourmets jusqu'à devenir la référence du luxe alimentaire et de l'épicerie fine. Il est bien loin le temps de la modeste voiture des quatre saisons, avec laquelle le fondateur allait vendre, sur le marché de la Madeleine, fruits et légumes. De nombreux talents se sont succédé dans les cuisines de l'institution parisienne. Aujourd'hui d'autres artisans du goût continuent d'écrire en lettres d'or l'histoire de la Maison, comme Sébastien Monceaux, le chef des cuisines.



© S. de Bourgies

SÉBASTIEN MONCEAUX

Longtemps Sébastien Monceaux a hésité entre le monde agricole et celui de la gastronomie. Peut-être poussé par l'envie de faire découvrir des bons produits, par gourmandise sûrement, il a finalement choisi la cuisine, avec une certaine inclination pour l'univers du salé.

« J'aime principalement les fonds, les sauces, les cuissons à juste température des viandes, la créativité, le développement des goûts... »

Il évoluait à l'Hôtel Lutetia auprès de Philippe Renard depuis huit ans, lorsqu'il a poussé la porte de Fauchon.

En 2005, la Maison de la Madeleine en pleine restructuration, était alors à la recherche d'un chef adjoint.

Il fait évoluer les classiques, poursuit le développement du snacking haut de gamme, puis de la partie traiteur, tout en remettant au goût du jour des produits jadis en sous trai-

tance, comme les pâtés croûte, des quiches...

Un dénicheur de produits du terroir

Avec une approche traiteur « très restaurant », le sourcing est l'un des fers de lance de Sébastien Monceaux, ce serait presque sa signature.

Le chef n'a de cesse de promouvoir au maximum les « jolis produits français ». Quitte à bousculer les stéréotypes gustatifs de ses clients.

une institution parisienne



© E. Nguyen

« Il est inutile d'aller chercher un produit à l'autre bout de la terre. Les producteurs français proposent de très belles choses, il suffit de les découvrir. C'est en dénichant ces talents que nous endiguerons la standardisation des goûts et nous ferons perdurer l'excellence de nos maisons. »

La véracité du produit

L'expertise Fauchon, reconnue mondialement, s'accompagne d'un plaisir du sourcing. « Nous sommes dans un univers de passionnés, où prédominent le savoir-faire et la bienveillance... Mais au-delà de chaque histoire, nous faisons plus que jamais attention à l'éthique et la véracité du produit. »

Le bon et le beau

Ce souci du bon et du beau produit, Sébastien le doit à ses parents, anciens artisans bouchers-charcutiers au Mans. « Mes parents avaient une ferme où mon père élevait des bêtes. Il a toujours traité des produits bruts, en sélectionnant les cochons ou les bovins sur pied. J'ai grandi avec, pour exemple, cette façon de travailler. Le respect du producteur, le respect du produit, le respect de son métier... Toute cette charte, je la porte en moi. »

Le juste assaisonnement

Sébastien Monceaux est toujours en quête de goûts, de parfums, de saveurs, tout en étant en phase avec la saisonnalité et les modes de consommation actuels, allégeant au maximum les produits, sans occulter pour autant le côté gourmand.

Exigeant et minutieux, le chef apporte une attention particulière à la pesée, notamment dans les assaisonnements. « Le client doit retrouver exactement le même produit tous les jours. En laboratoire, nous avons mis en place des fiches techniques pour avoir des standards. Ce procédé a été emprunté aux pâtisseries, la régularité et la précision sont la base de leurs recettes. »

Finesse et rigueur

Dans les différentes collections, s'opère une présentation raffinée, « assez glamour et dans l'air du temps, tout en subtilité et en finesse », avec un dressage au cordeau. La quintessence du luxe culinaire à la française... « Il ne faut pas oublier que les clients achètent d'abord avec les yeux, puis s'ils reviennent sur le produit, c'est pour son goût. »

Son équipe

Sébastien Monceaux a constitué autour de lui une équipe de douze cuisiniers, tous fidèles depuis près de dix ans. « Dans notre métier, il faut de plus en plus faire preuve d'un certain altruisme vis-à-vis de ses équipes, des producteurs... savoir partager et transmettre, être ouvert et à l'écoute, tout en faisant preuve de fermeté quand il le faut et en n'ayant pas peur de défendre ses convictions. »

« J'en suis convaincu : on avance mieux à plusieurs, surtout plus loin et plus vite, que tout seul. »

Prochain défi à relever ?

Prochain défi à relever ? L'hôtel Fauchon, situé à quelques pas de la boutique et dont l'ouverture est prévue pour la fin de l'année. « Je suis ce dossier depuis deux ans : nous construisons les cuisines, les cartes en collaboration avec le futur chef, nous structurons et nous formons une équipe de 18 collaborateurs... L'émulation est très intéressante, je ne m'ennuie jamais. »

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : CHRISTOPHER PESTANA.

Tomate d'amour à la chair de tourteau en gelée d'hibiscus

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 900 g de tomates grappe (choisir des tomates bien rouges, calibrées en 30 g)

Gelée d'hibiscus

- 25 g de fleurs d'hibiscus
- 420 g d'eau
- 35 g de sucre semoule
- 32 g de gélifiant végétal
- 200 g de chair de tourteau fraîche
- 90 g de brunoise de pomme verte
- 4 g de ciboulette ciselée
- 5 g de fine brunoise de gingembre
- 2 g de zestes de citron vert râpés
- 25 g de mayonnaise
- 150 g de chair d'avocat en brunoise

GELÉE D'HIBISCUS

Faire tremper les fleurs d'hibiscus pendant 48 heures dans l'eau froide. Chinoiser, porter l'infusion à ébullition avec le sucre, ajouter le gélifiant végétal, porter à nouveau à ébullition et réserver.

PROCÉDÉ

Monder les tomates grappe en gardant la queue avec le pédoncule puis les évider par le côté. Réserver au froid.

Émietter la chair de tourteau, la mélanger avec la brunoise de pomme verte, la ciboulette ciselée, la brunoise de gingembre et les zestes de citron vert râpés. Lier le tout avec la mayonnaise. Ajouter la brunoise d'avocat puis garnir les tomates par le dessous et réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Glacer les tomates froides avec la gelée d'hibiscus chauffée à 80 °C.

Dans une assiette, dresser les tomates d'amour.

VIN CONSEILLÉ

Beaune 2012 - Domaine de la Vougeraie.





Damier de canard et poulet de Challans au foie gras, truffe tuber melanosporum

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 610 g de pâte à pâté en croûte
- 665 g de farce fine de volaille
- 300 g de damier de canard et poulet
- 30 g de truffe (tuber melanosporum)
- 90 g de foie gras en cubes
- 120 g de gelée brune
- QS de jus de volaille corsé

MONTAGE

Abaisser la pâte à pâté en croûte à 4 mm d'épaisseur, la foncer dans un moule carré de 16 cm de côté et de 5 cm de hauteur (garder de la pâte pour refermer le pâté). Étaler une fine couche de farce fine de volaille, démouler et appliquer le damier de canard et poulet congelé et disposer les lamelles de truffe sur toute la surface. Finir de garnir avec la farce fine de volaille et

disposer les cubes de foie gras puis recouvrir avec la pâte restante. Décorer, réaliser deux cheminées puis laisser reposer au froid pendant 4 à 5 heures.

CUISSON

Cuire le damier dans un four à 210 °C pendant 20 minutes, finir de cuire à 140 °C jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 64 °C. Dès la sortie du four, verser la gelée brune par les cheminées et refroidir.

FINITION ET PRÉSENTATION

Trancher le damier, le servir avec un jus de volaille corsé.

VIN CONSEILLÉ

Gevrey-Chambertin 2012 - Domaine Boillot.

MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

DAMIER DE CANARD ET POULET

- 150 g de suprême de poulet (sans peau)
- 150 g de filet de canard (net sans gras)
- 3 g de sel fin
- 1 g de poivre
- 1 g de muscade
- 30 g de cognac
- 1 g de thym
- 1 g de laurier

PROCÉDÉ

Tailler le suprême de poulet et le filet de canard en bandes de 1 cm de section, les assaisonner avec sel, poivre, muscade, cognac et herbes aromatiques. Réserver au froid pendant 24 heures. Dans un cadre en inox de 15 cm de côté, monter un damier en alternant bandes de poulet et bandes de canard. Bloquer le tout au grand froid.

FARCE FINE DE VOLAILLE

- 700 g de filet de dinde
- 16 g de sel fin
- 2 g de poivre
- 1 g de muscade
- 8 g de brin de thym
- 6 g de feuille de laurier
- 200 g de cognac
- 100 g de brunoise de carottes
- 150 g de brunoise d'oignons
- 100 g de jus de canard
- 300 g de lèches (lanières) de filet de poulet

PROCÉDÉ

Couper le filet de dinde en gros cubes, les assaisonner avec sel, poivre, muscade, thym, laurier et cognac puis les laisser macérer au froid pendant 24 heures. Suer les brunoises de carottes et d'oignons jusqu'à coloration brune.

Retirer les herbes aromatiques des cubes de dinde puis les passer au hachoir (grille fine), ajouter le jus de canard et la garniture aromatique. Mélanger le tout en incorporant les lèches de poulet.

PÂTE À PÂTÉ EN CROÛTE

- 500 g de farine
- 160 g de beurre demi-sel (à température ambiante)
- 80 g de saindoux (à température ambiante)
- 40 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 15 g d'eau
- 4 g de sel fin

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités et laisser reposer au froid la pâte obtenue, pendant 12 heures.

Foie gras de canard de France aux fraises

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1,150 kg de foie gras de canard
- 10 g de sel
- 1 g de sel nitrité
- 2 g de sucre
- 2 g de poivre blanc en poudre
- QS de fraises fraîches, riquette, poivre du moulin, pétales de germes de shiso rouge

PRÉPARATION

Sortir le foie gras du réfrigérateur 1 heure avant de le travailler et le faire dégorger dans un mélange de lait et d'eau (pour les plus sanguins).

Déveiner le foie gras, l'assaisonner avec les sels, le sucre et le poivre et laisser mariner pendant 2 heures au froid.

Dans une terrine (de 16 x 16 x 4,5 cm), tasser le foie gras et le cuire au bain-marie dans un four à 120 °C pendant 45 minutes environ; obtenir une température à cœur de 50 °C.

Laisser refroidir à température ambiante, enlever la graisse puis finir de refroidir à cœur sous presse.

MONTAGE DU FOIE GRAS DE CANARD AUX FRAISES

Dans un cadre (de 16 x 16 x 5 cm), disposer le foie gras cuit sur 2,5 cm d'épaisseur (soit environ 900 g de foie gras), bien lisser et aplanir. Recouvrir avec le chutney de fraise froid mais pas encore pris, sur 1 cm de hauteur. Laisser prendre le tout au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler et tailler des tranches de foie gras de 1,5 cm d'épaisseur.

Dans une assiette, dresser une tranche de foie gras, ajouter des fraises fraîches, de la riquette, un tour de poivre du moulin, des pétales de germes de shiso rouge.

VIN CONSEILLÉ

Savennières - « Clos de la Bergerie » 2015 - Nicolas Joly.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

CHUTNEY DE FRAISE

- 165 g de sucre semoule
- 130 g de glucose
- 265 g de vinaigre d'alcool
- 1,1 kg de fraises (gariguettes)
- 4,5 feuilles de gélatine 150 blooms trempées et pressées (soit 9 g)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel blond. Déglacer au vinaigre d'alcool et réduire à 1/4 du volume. Ajouter les fraises, porter le tout à ébullition pendant 10 minutes puis ajouter la gélatine. Réserver à température ambiante.





Homard bleu au thé à la pomme Fauchon

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 homards bleus (de 500 g)
- QS d'huile d'olive, sel, poivre, piment d'Espelette
- 200 g de radis rouges longs en lamelles
- 1 pomme verte en brunoise et en lamelles citronnées
- 5 g de fine julienne de gingembre
- 1 main de bouddha (agrume)
- 1 barquette de fleurs de bourrache
- 1 barquette de fleurs d'Apple Blossom (micro-végétal)

PROCÉDÉ

Cuire les homards dans une nage salée pendant 4 minutes. Les décortiquer et finir de cuire les chairs avec de l'huile d'olive. Assaisonner et laisser refroidir. Tailler des tronçons d'1,5 cm.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer 4 lamelles de radis cru et les pickles de radis. Gratter la gelée de thé à la pomme avec une fourchette, comme un granité et en dresser 4 petits tas. Parsemer de la brunoise et des lamelles de pomme verte citronnées. Ajouter la julienne de gingembre puis les tronçons de homards légèrement lustrés avec de l'huile d'olive. Râper le zeste de la main de bouddha, perler de l'huile d'olive.

Décor : fleurs de bourrache, Apple Blossom, piment d'Espelette.

VIN CONSEILLÉ

Corse 2016 - Clos Nicosi.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

GELÉE DE THÉ À LA POMME

- 25 g de thé à la pomme (Fauchon)
- 300 g d'eau minérale plate
- 10 g de sucre semoule
- 1 g de sel fin
- 1 cuillère à café d'agar-agar

PROCÉDÉ

Infuser le thé à froid et à couvert d'un papier film dans l'eau minérale avec le sucre, pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Filter le thé froid, saler, ajouter l'agar-agar, porter à 65 °C et réserver au froid.

PICKLES DE RADIS

- 100 g de radis rouges longs
- 20 g de sucre semoule
- 50 g de vinaigre blanc

PROCÉDÉ

Tailler en rondelles les radis à la mandoline. Dans une casserole, porter à ébullition le sucre avec le vinaigre blanc, ajouter les radis en rondelles. Réserver au froid.

Suprême de poulet orléanais de 100 jours, petits légumes de saison, girolles aux amandes, jus de carcasse corsé

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 suprêmes de poulet (orléanais de 100 jours)
- 50 g de beurre
- QS de sel, poivre du moulin, herbes (au choix)

CUISSON

Colorer les suprêmes de poulet avec du beurre, finir de les cuire à feu doux en les retournant régulièrement, assaisonner; obtenir une température à cœur de 63 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Chauffer le jus de carcasse corsé, glacer les légumes de la garniture cuits à l'anglaise.

Dans une assiette, dresser un suprême de poulet coupé en deux, ajouter la garniture et verser le jus de carcasse corsé.

Décor: herbes au choix.

VIN CONSEILLÉ

Chinon 2014 - Château de la Grille.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

JUS DE CARCASSE CORSÉ

- 1 kg de parures et os de volaille
- 300 g de carottes
- 200 g d'oignons doux
- 150 g de céleri-branche
- 300 g de vin blanc
- 50 g d'ail
- 1/10 de botte de romarin
- 1/2 botte de queues de persil
- 5 litres d'eau

PROCÉDÉ

Concasser les parures et os de volaille, les colorer dans un four à 180 °C. À la sortie du four, passer au chinois pour dégraisser et passer dans un ron-

deau sur le fourneau. Ajouter la garniture taillée en mirepoix: carottes, oignons, céleri-branche, et la faire revenir avec les os. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, ajouter la garniture restante: ail, romarin et queues de persil. Mouiller à hauteur avec l'eau et porter à ébullition. Cuire pendant 2 à 3 heures et passer au chinois en pilant. Réduire à nouveau le jus jusqu'à liaison puis bloquer au froid. Retirer la couche de gras et réserver.

GARNITURE

- 200 g de mini-carottes fanes
- 200 g de navets fanes
- 200 g de petits pois
- 300 g d'asperges vertes (+16)

- 200 g de petites girolles
- 50 g de beurre
- 5 g de sel
- 50 g d'amandes fraîches
- QS de cerfeuil haché

PROCÉDÉ

Cuire séparément les carottes, navets, petits pois et asperges vertes à l'anglaise, les refroidir dans de la glace puis les égoutter et les tailler suivant la forme souhaitée.

Poêler les girolles avec le beurre dans une poêle antiadhésive, pendant 5 minutes environ. Récupérer le jus de cuisson, l'assaisonner avec le sel et le réduire à sec. Enrober les girolles avec ce jus, ajouter les amandes fraîches et du cerfeuil haché.



Fauchon,



© S. de Bourgies

Pépinière de talents, la Maison Fauchon a vu défiler dans son laboratoire de nombreux grands noms de la pâtisserie. On se souvient notamment de Pierre Hermé avec ses collections et son Ispahan, de Sébastien Gaudard avec sa pâtisserie hors norme, Christophe Adam avec ses éclairs aux couleurs flashy... Des talents qui en ont fait éclore bien d'autres. Aujourd'hui, le laboratoire est dirigé par François Daubinet, qui poursuit l'histoire de cette institution parisienne.

FRANÇOIS DAUBINET

Dans une autre vie, François Daubinet aurait pu être vulcanologue. Comme Katia et Maurice Krafft ou comme l'éminent Haroun Tazieff. Voyageant, analysant et étudiant les volcans en activité pour comprendre l'origine et l'évolution de la Terre.

Mais pour le plus grand bonheur des gourmets et des gourmands, ce désormais trentenaire a choisi la voie de la pâtisserie, particulièrement poussé par la dimension artistique du métier.

Malgré son jeune âge, son bagage a de quoi en impressionner plus d'un : CAP de pâtissier, CAP de boulanger, CAP de chocolatier, il possède également un BTM pâtissier et un brevet en gestion d'entreprise artisanale.

Sept ans de formation auprès des Compagnons du Devoir, il voyage partout en France, à Dijon, Nantes, Noisy-le-Roy... Et même à l'étranger.

New York

François s'envole pour New York avec seulement 1000 dollars en poche. Il travaille auprès d'Éric Bédoucha à *Financier Pâtisserie*. « *Quand je suis arrivé à New York, je n'avais pas d'argent, j'avais tout dépensé pour pouvoir payer mon billet. Pas de téléphone, pas d'ordinateur. Rien... Je ne savais même pas où j'allais dormir le soir. Mais j'étais heureux, je vivais un rêve.* »

une institution parisienne



© E. Nguyen

Le doute

Au bout de « deux merveilleuses années » aux États-Unis, le voici de retour en France pour finir son tour de France... Un passage à vide le fait douter quant à son avenir dans la profession. Ras-le-bol des heures décalées, des heures passées à refaire les mêmes gestes... Le feu de la passion s'éteint peu à peu.

La restauration

Par esprit d'opiniâtreté, il veut se confronter à l'univers de la restauration avant de changer de voie. Il rejoint les équipes de Jérôme Chaucesse à l'*Hôtel de Crillon*. De quoi conclure l'histoire en beauté...

Mais il en fut autrement. « *Mon expérience dans la pâtisserie de restauration était très anecdotique. Aux côtés de Jérôme Chaucesse, j'ai complètement réappris mon métier. Le travail sur tous les points de restauration du palace a vraiment ravivé le feu et la passion.* »

La machine relancée, il intègre le *Plaza Athénée*, où il rencontre Christophe Michalak et Jean-Marie Hibelot.

À la fermeture du *Plaza* pour rénovation, Christophe Michalak lui propose une place à la *Michalak Masterclass*. Avec Yann Menguy et Marie Meunier, ils forment une brillante équipe. « *Christophe*

nous déléguait énormément de choses, cette période a été très créative. »

Première place de chef pâtissier

Après dix-huit mois de collaboration avec Christophe Michalak, l'envie d'évoluer, de signer ses propres créations, le tiraille. Il frappe à la porte du *Taillevent* d'Alain Solivérès pour une première place de chef pâtissier. Là, il exprime pleinement sa créativité. Des desserts à l'assiette au dressage délicat, révélant sa sensibilité artistique.

S'ensuit une année de consulting, en Asie, en Europe... François voyage. Il est à Hong Kong lorsqu'il apprend le départ de Patrick Pailler, alors chef pâtissier de *Fauchon*, pour le *Café Pouchkine*. Il décide de se lancer.

« *Le conseil me plaisait, pourtant j'avais envie de me réinstaller, de relever un beau challenge dans une belle maison chargée d'histoire, et de construire une belle équipe.* »

Fauchon Madeleine

Depuis un an, François Daubinet incarne le nouveau visage de la pâtisserie de *Fauchon*.

Avant lui, des grands noms de la pâtisserie, tels Pierre Hermé, Sébastien Gaudard, Christophe Adam ou Benoît Couvrard, Dominique Ansel, Arnaud Larher ont marqué la Maison de leur empreinte.

« *Sans oublier tous ceux qu'ils ont formés. Entre autres, Cédric Grolet, Jimmy*

Mornet, Patrice Ibarboure, Michaël Bartocetti, Nicolas Bacheyre... d'excellents pâtissiers, aujourd'hui tous dans de très belles maisons. »

Le jeune pâtissier avait déjà eu un aperçu de la Maison de la Madeleine quelques années auparavant. « *À mon arrivée à Paris, je passais souvent devant la boutique. Pour moi, c'était la plus belle de la capitale. Je connaissais par cœur cette vitrine avec ses éclairs, ses macarons, et la "dream team" qui œuvrait derrière...* »

Lui aussi constitue une équipe de rêve avec seize pâtissiers passionnés, dont ses deux sous-chefs Pierre Chirac et Adrien Dagbert.

La touche François Daubinet

La pâtisserie de François Daubinet est résolument artistique et audacieusement gourmande, à l'image de ses premières créations. Un pari aussi osé esthétiquement que gustativement.

Il n'en oublie pas moins les grands classiques de la maison, ceux-là mêmes qu'il voyait dans la vitrine de la Madeleine lorsqu'il est arrivé à Paris. Il les a réintroduits et revisités, à l'image du flan.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : CHRISTOPHER PESTANA.

Bisou pierce : fraise, menthe et piment !

INSERT

Dans un cadre (de 40 x 30 cm), déposer le biscuit pâte à choux huile d'olive, étaler dessus le confit fraise et piment d'Espelette puis recouvrir avec un croustillant amande et bloquer le tout au grand froid. Détailler suivant la forme du moule.

MONTAGE

Chemiser un moule individuel en forme de bouche (exclusivité Fauchon) avec la ganache montée menthe. Disposer l'insert, finir de garnir et lisser avec la ganache montée menthe et bloquer au grand froid.

FINITION

Démouler le « bisou », le pulvériser avec le nappage rouge fraise.

Décor : piercing en chocolat, cachet maison.

VIN CONSEILLÉ

Rhum Doorly's XO 3.

Rhum de mélasse des Barbades avec une couleur orange cuivrée. En bouche, on retrouve la vanille, la mangue et la goyave.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

BISCUIT PÂTE À CHOUX HUILE D'OLIVE

- 60 g d'eau
- 60 g de lait entier
- 2 g de sel fin
- 70 g de sucre semoule (5 + 65)
- 90 g d'huile d'olive (50 + 40)
- 60 g de farine T. 55 tamisée
- 110 g d'œufs (soit 2)
- 105 g de blancs d'œufs (soit 3)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le lait, le sel, 5 g de sucre et 50 g d'huile d'olive. Ajouter la farine tamisée et la dessécher à feu doux. Verser la panade dans un batteur avec la feuille et pétrir en vitesse lente pour la refroidir. Incorporer les œufs un par un puis l'huile d'olive restante.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre restant puis les incorporer délicatement dans la pâte. L'étaler dans un cadre (de 40 x 30 cm) et cuire dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ.

CROUSTILLANT AMANDE

- 135 g d'amandes effilées
- 125 g de sucre glace tamisé
- 65 g de blancs d'œufs (soit 2)
- 50 g de pure pâte d'amande
- 50 g de praliné amande/noisette
- 65 g de couverture blanche à 33 % fondue (Opalys)
- 35 g de beurre doux fondu
- 30 g de feuillantine

PROCÉDÉ

Mélanger les amandes effilées avec le sucre glace et les blancs d'œufs. Étaler finement la masse sur un tapis siliconé et cuire dans un four à 170 °C pendant 15 minutes. Laisser refroidir puis concasser dans un batteur avec la feuille, ajouter les ingrédients restants (sauf la feuillantine) et mélanger le tout. Incorporer la feuillantine puis étaler dans un cadre (de 40 x 30 cm). Laisser cristalliser.

CONFIT FRAISE ET PIMENT D'ESPELETTE

- 1,1 kg de purée de fraise (mara des bois)
- 7 g de piment d'Espelette
- 70 g de sucre semoule
- 17 g de pectine 325 NH95
- 17 g de masse gélatine (soit 2,8 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 14,2 g d'eau)
- 280 g de fraises (mara des bois)

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de fraise avec le piment d'Espelette, ajouter le mélange sucre pectine. Porter le tout à frémissement, ajouter la masse gélatine puis les fraises, mixer très légèrement et dresser aussitôt.

GANACHE MONTÉE MENTHE

- 430 g de crème liquide à 35 % de M.G. (215 + 215)
- 10 g de feuilles de menthe fraîche
- 20 g de masse gélatine (soit 3,3 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 16,7 g d'eau)
- 95 g de couverture blanche à 33 % (Opalys)

PROCÉDÉ

Chauffer 215 g de crème liquide, ajouter les feuilles de menthe, mixer puis laisser infuser pendant 10 minutes. Chinoiser, rectifier le poids de crème, chauffer et ajouter la masse gélatine. Verser sur la couverture partiellement fondue, ajouter la crème liquide restante froide et mixer le tout. Réserver au froid pendant 12 heures minimum avant utilisation. Au moment, monter dans un batteur comme une chantilly.

NAPPAGE ROUGE FRAISE

- 465 g de nappage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
- 20 g d'eau
- 40 g de jus de fraise
- 2 g de colorant rouge

PROCÉDÉ

Chauffer les ingrédients cités sans faire bouillir. Mixer, chinoiser puis pulvériser.

JUS DE FRAISE

- 300 g de fraises entières
- 30 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Couper les fraises, les mélanger avec le sucre et les cuire au bain-marie pendant 1 heure. Chinoiser, réserver le jus de cuisson.



Tartelette gianduja et noisettes du Piémont

PROCÉDÉ

Foncer un cercle à tartelette de 7 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec de la pâte sucrée amande (voir page 104), le cuire à blanc dans un four à 160 °C pendant 15 minutes environ.

MONTAGE

Démouler le fond de tartelette, déposer un disque de biscuit moelleux noisette, couler la ganache gianduja noisette jusqu'à hauteur et la faire prendre au froid. Disposer des noisettes (du Piémont) torréfiées.

FINITION ET PRÉSENTATION

Déposer un disque de couverture lait à 40 % (Jivara lait) sur les noisettes, le fondre doucement à l'aide d'un décapeur thermique puis bloquer au froid pour faire cristalliser le chocolat. Au moment, ajouter un mélange de poudre scintillante or et cuivre.

Décor : cachet maison.

VIN CONSEILLÉ

Porto LBV 2012 - Maison Ramos Pinto.

Ce porto possède un arôme intense, plein de fruits mûrs, qui fait ressortir les saveurs du raisin et de la figue. Il s'accordera parfaitement avec le chocolat et les fruits secs.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE (POUR 1 CADRE 30 X 40 CM)

- 115 g de poudre de noisette
- 90 g de poudre d'amande
- 145 g de sucre glace tamisé
- 25 g de féculé
- 25 g de jaune d'œuf (soit 1)
- 25 g de miel
- 210 g de blancs d'œufs (100 + 110 - soit 3 + 4)
- 80 g de sucre semoule
- 150 g de beurre noisette

PROCÉDÉ

Dans un cutter, mixer les poudres d'amande et de noisette avec le sucre glace, la féculé, le jaune d'œuf, le miel et 100 g de blancs d'œufs.

Monter les blancs restants, les serrer avec le sucre semoule.

Incorporer le beurre noisette dans la première masse puis ajouter les blancs montés. Étaler finement sur un tapis en silicone et cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir et détailler des disques de 7 cm de diamètre.

GANACHE GIANDUJA NOISETTE

- 135 g de crème liquide
- 90 g de lait entier
- 1,5 g de fleur de sel
- 1 gousse de vanille (de Madagascar) fendue et grattée
- 180 g de gianduja noisette
- 90 g de pâte de noisette

PROCÉDÉ

Porter à frémissement la crème avec le lait, la fleur de sel et la vanille. Chinoiser sur le gianduja et la pâte de noisette partiellement fondus. Réaliser une émulsion, mixer et dresser aussitôt.







Éveil fraise des bois et rhubarbe

PROCÉDÉ

Dans un cercle de 20 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, déposer un disque de shortbread et le précuire dans un four à 160 °C pendant 13 minutes. Couler l'appareil à pain de Gênes et poursuivre la cuisson dans un four à 180 °C pendant 10 minutes. Laisser refroidir et décercler.

FINITION ET PRÉSENTATION

Entourer le gâteau avec une bande de chocolat coloré de 4,5 cm de largeur, garnir avec le mélange fraise rhubarbe et lisser. Pocher la chantilly fraise, ajouter des cubes de gelée de fraise, des fraises et des fraises des bois puis parsemer des shiso rouges et verts.

Décor: sucre neige scintillant, cachet maison.

VIN CONSEILLÉ

Champagne rosé - « Vintage » 2008 - Veuve Clicquot.

Nez extrêmement élégant révélant des parfums de fruits rouges mûrs.

Au palais, il y a des notes de violettes, de lilas.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 1 ENTREMETS

SHORTBREAD

- 200 g de beurre doux en pommade
- 95 g de sucre glace tamisé
- 210 g de farine T. 55
- 2 g de sel fin

PROCÉDÉ

Dans un cutter, mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 3 mm d'épaisseur et bloquer au froid. Détailler un disque de 20 cm de diamètre.

PAIN DE GÊNES

- 170 g de pâte d'amande à 52 %
- 75 g de sucre semoule
- 155 g d'œufs (soit 3)
- 50 g de Maïzena
- 1 g de baking powder (poudre à lever)
- 50 g de beurre doux
- 5 g de lait entier

PROCÉDÉ

Dans un cutter, détendre la pâte d'amande avec le sucre et les œufs puis verser dans un batteur avec la feuille et monter l'appareil jusqu'au ruban. Ajouter délicatement la Maïzena tamisée avec la poudre à lever puis le beurre fondu avec le lait à 50 °C.

MÉLANGE FRAISE RHUBARBE

- 230 g de confit fraise rhubarbe
- 60 g de morceaux de rhubarbe pochés
- 115 g de rhubarbe au four

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités à froid, réserver.

CONFIT FRAISE RHUBARBE

- 50 g de purée de rhubarbe
- 65 g de purée de fraise des bois
- 10 g de purée de citron vert
- 80 g de jus de fraise (voir page 98)
- 15 g de sucre semoule
- 2 g de pectine 325 NH95
- 1 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Chauffer les purées de fruits avec le jus de fraise. Ajouter le mélange sucre semoule, pectine, agar-

agar, donner une bonne ébullition, refroidir et réserver au froid.

MORCEAUX DE RHUBARBE POCHÉS

- 200 g de jus de fraise (voir page 98)
- 100 g de morceaux de rhubarbe fraîche

PROCÉDÉ

Porter le jus de fraise à ébullition, ajouter les morceaux de rhubarbe et les pocher à couvert jusqu'à l'obtention d'une texture fondante. Refroidir, réserver.

RHUBARBE AU FOUR

- 210 g de rhubarbe fraîche
- 30 g de sucre cassonade
- 15 g de jus de citron vert

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités dans un bac gastronorme et cuire à couvert, dans un four à 200 °C pendant 1 heure. Dès la sortie du four, égoutter et réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

CHANTILLY FRAISE

- 100 g de purée de fraise
- 5 g de sucre semoule
- 1,5 g de pectine 325 NH95
- 200 g de crème liquide à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de fraise, ajouter le mélange sucre-pectine et porter à ébullition. Refroidir. Dans une cuve de batteur froide, verser la crème très froide avec le confit de fraise et monter le tout en chantilly. Utiliser aussitôt.

GELÉE DE FRAISE

- 200 g de jus de fraise
- 25 g de masse gélatine (soit 4 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 21 g d'eau)

PROCÉDÉ

Chauffer le jus de fraise, ajouter la masse gélatine pour la faire fondre, couler la gelée sur 1 cm d'épaisseur et faire prendre au froid. Détailler des cubes de 1 cm de côté, les réserver au froid.

Tartelette citron yuzu

PROCÉDÉ

Foncer un cercle à tartelette de 7 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec la pâte sucrée amande, le cuire à blanc dans un four à 160 °C pendant 15 minutes environ.

MONTAGE

Démouler, garnir le fond de pâte avec de la marmelade de citron jaune, ajouter le crémeux citron yuzu et laisser prendre au froid. Fondre la gelée citron, la couler sur la tartelette pour napper et faire prendre à nouveau au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur la tartelette, disposer des éclats de meringue suisse, des zestes de citron confit, des suprêmes de citrons jaunes et verts puis des zestes de citron.

Décor: feuille d'or, cachet maison.

VIN CONSEILLÉ

Champagne - « White Label » - Lanson.

Le champagne Lanson White Label est un champagne dry qui pourra très bien se marier avec l'acidité de la tartelette citron. Il peut être dégusté avec des glaçons et des fruits, menthe, etc.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

PÂTE SUCRÉE AMANDE

- 130 g de beurre doux
- 85 g de sucre glace tamisé
- 35 g de poudre d'amande
- 2 g de sel fin
- 210 g de farine T. 55
- 40 g d'œuf (soit 1)

PROCÉDÉ

Pétrir les ingrédients cités dans un cutter jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Ne pas corser. Étaler à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer au froid.

MARMELADE DE CITRON JAUNE

- 260 g de citrons jaunes
- 90 g d'eau
- 115 g de sucre semoule (90 + 25)
- 45 g de jus de citron jaune
- 2 g de pectine 325 NH95

PROCÉDÉ

Blanchir 3 fois les citrons coupés en quartiers et épinés puis les confire dans l'eau avec 90 g de sucre. Ajouter le jus de citron, puis le mélange sucre restant et pectine. Porter à ébullition, mixer ajuster l'assaisonnement en sucre ou en jus de citron et réserver au froid.

CRÉMEUX CITRON YUZU

- 70 g de purée de citron jaune
- 30 g de jus de yuzu
- 15 g de zestes de citron vert
- 40 g de lait entier
- 115 g d'œufs (soit 2)
- 80 g de sucre semoule
- 11 g de masse gélatine (soit 1,8 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 9,2 g d'eau)
- 25 g de beurre de cacao
- 120 g de cubes de beurre congelés

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la purée de citron avec le jus de yuzu, les zestes de citron vert et le lait puis cuire comme une crème pâtissière avec les œufs et le sucre. Hors du feu, ajouter la masse gélatine,

le beurre de cacao et le beurre congelé puis mixer le tout. Réserver au froid.

GELÉE CITRON

- 75 g de purée de citron jaune
- 5 g de purée de fruit de la passion
- 30 g d'eau
- 20 g de sucre semoule
- 11 g de masse gélatine (soit 1,8 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 9,2 g d'eau)

PROCÉDÉ

Chauffer les purées avec l'eau et le sucre à 85 °C. Ajouter la masse gélatine pour la faire fondre, réserver au froid.

MERINGUE SUISSE

- 150 g de blancs d'œufs (soit 5)
- 300 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Au bain-marie, chauffer les blancs avec le sucre à 55 °C puis verser dans un batteur et monter jusqu'à refroidissement. Pocher sur une plaque et cuire dans un four à 120 °C pendant 30 minutes puis sécher à 80 °C pendant 12 heures (soit 1 nuit). Casser en gros éclats et réserver au sec.

ZESTES DE CITRON CONFITS

- 100 g de citron jaune
- 180 g d'eau
- 245 g de sucre semoule (105 + 140)

PROCÉDÉ

Zester le citron, émincer finement les zestes en julienne et les blanchir 3 fois (départ eau froide à chaque fois).

Réaliser un sirop avec l'eau et 105 g de sucre, ajouter la julienne de citron blanchie et porter à 85 °C. Filmer, réserver à température ambiante pendant 5 heures. Ajouter le sucre restant dans la masse puis porter à nouveau le tout à 85 °C. Filmer et réserver jusqu'au lendemain (soit 12 heures). Égoutter, réserver au froid dans une petite partie du sirop.





Millefeuille vanille

PROCÉDÉ

Base : détailler des rectangles de feuilletage inversé cru (de 15 x 3,5 cm), les cuire dans un four à 160 °C pendant 55 minutes.

Haut : abaisser le feuilletage inversé à 1,8 mm d'épaisseur, le laisser reposer au froid puis le cuire dans un four à 160 °C pendant 55 minutes. Détailler des bandes (de 14 x 0,5 cm), les poser sur la tranche, les saupoudrer avec l'opaline et caraméliser dans un four à 200 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une base de feuilletage,

dresser dessus la crème vanille mascarpone à l'aide d'une douille chemin de fer. Recouvrir avec un haut de feuilletage caramélisé et napper avec le confit vanille.

Décor : cachet maison, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon - « Les Jardins de Babylone » 2008 - Louis-Benjamin Dagueneau.

Ce Jurançon d'exception possède une robe dorée, un nez sur l'ananas et les fruits exotiques. En bouche, on retrouve un superbe équilibre entre le sucre et l'acidité avec des notes de miel et d'abricot.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

FEUILLETAGE INVERSÉ

- 320 g de beurre sec
- 435 g de farine T. 55 (130 + 305)
- 12 g de sel fin
- 125 g d'eau
- 100 g de beurre doux
- 3 g de vinaigre blanc

PROCÉDÉ

Réaliser un beurre manié avec le beurre sec et 130 g de farine.

Réaliser une détrempe avec les ingrédients restants et la laisser reposer au froid pendant 1 heure.

Enchâsser la détrempe dans le beurre manié, donner 2 tours doubles et 2 tours simples en respectant un minimum de 4 heures de repos au froid entre chaque tour. Réserver au froid.

CONFIT VANILLE

- 250 g d'eau
- 75 g de sucre semoule
- 3 g d'agar-agar

- 3 gousses de vanille (de Madagascar) fendues et grattées
- 12 g de masse gélatine (soit 2 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 10 g d'eau)

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, l'agar-agar et la vanille. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, refroidir puis réserver au froid dans une poche.

CRÈME VANILLE MASCARPONE

- 200 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 1/2 gousse de vanille (de Madagascar) fendue et grattée
- 1/2 gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 45 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 45 g de sucre semoule
- 16 g de masse gélatine (soit 2,6 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 13,4 g d'eau)
- 200 g de mascarpone

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème liquide avec les graines de vanille et laisser infuser pendant 1 heure. Chinoiser, rectifier le poids de la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à la nappe. Hors du feu, ajouter la masse gélatine puis le mascarpone, mixer le tout et réserver au froid pendant 24 heures. Au moment, monter comme une chantilly.

OPALINE

- 350 g de fondant
- 120 g de glucose
- 40 g de Nougasec

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités à 182 °C, verser sur un tapis en silicone et laisser refroidir. Mixer dans un cutter en une poudre très fine. Laisser refroidir et réserver dans une boîte hermétique.

RÉTROSPECTIVE DE 30

à travers Thuriès Gastronomie Magazine

PAR JEAN-LUC DENONAIN

1988/2018...

Trois décennies de recettes à travers votre magazine, soit plus de 10 000 recettes et 40 000 procédés !

À vous présenter tous les mois la cuisine des chefs, il y aurait tant à raconter sur ces 30 dernières années. Tout un programme en quelques pages seulement. Difficile de retracer... Retracer quoi d'ailleurs ? Une évolution ? Un changement ? Le débat est ouvert. Restons donc les pieds dans l'assiette !

ET LA CUISINE DANS TOUT ÇA ?

Dans nos premiers numéros, c'était la nouvelle cuisine avec le service à l'assiette. Dans les plats, nous trouvions un ingrédient principal, une garniture (un légume) et une sauce. Une pratique toujours en vigueur, bien qu'aujourd'hui, notamment dans les grandes maisons, le service en salle soit de nouveau sollicité pour certains découpages, flambages... Il est aussi tendance de servir des assiettes « artistiques » très épurées, comme des tableaux, sans sauce. Cette dernière est servie en saucière, puis versée devant le convive.

LES PRODUITS

Le saumon, le foie gras avec ses recettes traditionnelles (en terrine nature ou aux truffes et poêlé aux raisins), la Saint-Jacques, l'agneau, le pigeon, la sole, le turbot étaient les produits en vogue. Côté légumes, pas d'extravagance, les garnitures étaient classiques. La mondialisation se confirme avec l'arrivée sur le marché des produits japonais, ils font désormais partie intégrante des préparations. D'autres produits exotiques, tels le yuzu et autres agrumes font de même.

En 2008, la crise est passée par là ! Les chefs changent de stratégie, ils proposent des produits moins onéreux et les utilisent dans leur intégralité (développement durable, zéro déchet...). Le mariage entre produit noble et produit de base se développe.



ANNÉES DE CUISINE



© Laure Villain

LE MATÉRIEL

LES FOURS MIXTE

Ils incorporent de la vapeur lors de la cuisson. Cette nouvelle génération de four modernise les fours traditionnels dits statiques et offre une multitude de possibilités. On obtient des cuissons parfaitement maîtrisées aux degrés près. Connectés, ils sont programmables et avec la cuisson basse température, dont le principe est de cuire longtemps à une température moindre, la cuisson de nuit est devenue incontournable. Le métier de cuisinier est en mutation.

LE PACOJET

Un outil performant qui pulvérise des matières très dures. Il peut aussi hacher et émulsionner. Il est devenu le partenaire incontournable des chefs, notamment pour les glaces et les sorbets.

LE GASTROVAC

Une cuisson sous vide mais pas que ! En effet, cet appareil

maîtrise la pression, la température et la vapeur. Son atout majeur réside au remplacement de la teneur en humidité d'un produit par un autre liquide (jus, sauce...) en vue de le parfumer à cœur.

LE SIPHON

Instrument magique par excellence. D'ores et déjà utilisé pour confectionner la chantilly en un temps record, il se décline également en version améliorée, avec laquelle l'on peut concevoir des préparations chaudes. Il est de toutes les permissions, mousses, émulsions ou autres espumas... Il devient irrésistible et permet d'obtenir des volumes aériens.

LE ROBOT COOK®

C'est un puissant cutter blender chauffant. C'est le premier appareil professionnel alliant le hachage, le mixage, le mélange et la cuisson ultra-précise.

RÉTROSPECTIVE DE 30

LES TECHNIQUES

LA CUISINE SOUS VIDE

Sous l'impulsion de Georges Pralus, la cuisine sous vide pointe son nez. Rien n'est encore véritablement établi, on cuit sous vide avec une sonde dans des fours traditionnels. Au fil du temps, le matériel se perfectionne et ce type de cuisson se révèle être une méthode rigoureuse et pointilleuse. Se développent les thermoplongeurs et les fours vapeur basse pression. La cuisson sous vide devient régulière et d'une ultime précision : l'équation volume du produit, température et temps de cuisson prend tout son sens.

Entre autres, le sous vide permet aussi une meilleure conservation des produits crus.

LA CUISSON À L'UNILATÉRALE

Le principe est de cuire sur une seule face, « par-dessous » dans une poêle ou « par-dessus » sous une salamandre. Cette technique est généralement réservée aux poissons (avec la peau dans le cas d'une cuisson par-dessous).



© Milford

Rouget barbet à l'unilatéral, blanc, noir de Philippe Vételé.



ANNÉES DE CUISINE

LA CUISINE MOLÉCULAIRE

Souvent décriée, toujours utilisée !

On connaît le succès du restaurant de Ferran et Albert Adrià, « El Bulli », où il fallait réserver sa table un an à l'avance.

Ils proposaient un menu unique, un menu découverte composé de créations élaborées à base de produits texturants : les Texturas. Généralement utilisés dans l'agro-alimentaire, Ferran et Albert Adrià les ont développés pour les mettre à la disposition des artisans.

Lors de leur mise sur le marché, les chefs ont voulu les utiliser à l'identique mais n'ont pas conquis leurs clients. Il aura fallu environ 5 ans pour que les cuisiniers se les approprient et les intègrent à leur cuisine. Aujourd'hui, il n'est pas un magazine qui ne contienne pas, au moins une recette avec un Texturas. Soit pour émulsionner, soit pour gélifier...

LE FUMAGE

Le fumage maison se développe avec des techniques et donc des matériels nouveaux, tels les pipes à fumer qui permettent de fumer à la minute et devant le client ou les toiles à fumer qui agissent par imprégnation.



RÉTROSPECTIVE DE 30

LES TECHNIQUES

LE FOOD PAIRING

Késako ? C'est l'idée selon laquelle des ingrédients se combineraient bien ensemble s'ils partagent des composés odorants. On analyse ces composés et on les compare. S'ils sont similaires, on peut les marier. Exemple d'alliance : le chocolat avec le chou-fleur. Cette méthode est utilisée par certains chefs pour créer leurs plats.

LA FERMENTATION LACTIQUE OU LACTO-FERMENTATION

La fermentation lactique a longtemps été utilisée pour préparer une grande variété d'aliments. Elle s'exécute dans la fabrication des produits à base de lait (comme le yaourt ou le fromage), dans la charcuterie (saucisson sec) ou de poisson (nuoc-mâm). De nombreux fruits et légumes peuvent être consommés fermentés, le plus connu étant le chou dans la choucroute.



© Foodpairing.com

Homard du Cotentin par Véronique et Marcel André, en beignets à l'encre de seiche, condiment épinard et miel citron de Pierre Marion.

Elle intervient aussi dans la préparation du levain, ou de la sauce de soja. Le chef Sang Hoon Degeimbre s'est approprié ce procédé pour cuisiner ses légumes.

LE DESIGN

LA VAISSELLE

Les assiettes, au marli (le bord) orné de motifs variés et au bassin (la partie centrale) neutre, font place, peu à peu à une diversification des modes. Les chefs possèdent un service identique pour tous leurs plats, assiettes creuses ou plates et desserts.

Les assiettes en verre font une brève décennie.

Sous l'impulsion des chefs, les porcelainiers ont depuis diversifié leurs offres. Ils proposent des assiettes monochromes aux formes variées. Les chefs diversifient leur service et n'hésitent pas à se procurer un service juste pour un plat. Ils associent le contenant à leur création culinaire.

Autour de la couleur orange, « lactocarotte », recette de Sang Hoon Degeimbre.



socle en bois et métal alimentaire : Yves Mairrey-Loretz

ANNÉES DE CUISINE

Dernière tendance, les chefs collaborent avec des créateurs, parfois même des petits artisans, pour les assiettes, mais aussi pour leurs verres et leurs couverts. La cuisine n'est-elle pas bientôt le 11^e art ?

LE DRESSAGE

Longtemps, le dressage dans une assiette fut sommaire (à cause des ingrédients utilisés). Au fil du temps, les chefs utilisent des produits plus nombreux, et déclinent un même ingrédient en plusieurs préparations, de même pour les garnitures. Il n'est pas rare de voir aussi plusieurs sauces dans la même assiette.

La tendance actuelle est à « l'œuvre d'art ».

NOTRE CONSTAT

La cuisine présentée dans nos premiers numéros, c'était du gastro ! Eh oui ! Aujourd'hui, elle est servie dans les brasseries.

La cuisine gastronomique est devenue très artistique, visuellement et techniquement. Les fleurs et les jeunes pousses (micro-végétaux) ont remplacé les fleurs de peau de tomate et de radis, non pas pour apporter un décor mais avant tout pour donner un goût spécifique un peu comme un assaisonnement.

Des néo-bistrot, est née la bistronomie. Mais qu'est-ce que c'est ? C'est une cuisine où le superflu a été retiré (exit le nappage, etc.), mais pas dans l'assiette dans laquelle on présente une cuisine gastro. Donnons-nous rendez-vous dans 30 ans, la cuisine note à note initiée par Pierre Gagnaire et Hervé This aura peut-être conquis les chefs de demain.



1988

LES VIANDES



FOIE GRAS FRAIS AUX RAISINS

INGRÉDIENTS : 4 personnes

Foie gras frais.....	400 g
(3 tranches par personne environ)	
Sel, poivre, farine, beurre clarifié.....	QS
Grains de raisin blanc.....	100 g
Echalotes hachées.....	100 g
Bon vin blanc sec ou doux (environ).....	250 g
(Muscat, Frontignan, Rivesaltes, etc...)	
Fond brun de canard (environ).....	300 g
Beurre.....	QS

PRÉPARATION :

Eplucher les raisins, retirer les pépins. Déposer les grains dans un saladier.
Trancher le foie en escalopes de 1 cm d'épaisseur.

CUISSON :

Dans une poêle propre et bien chaude, fondre un peu de beurre clarifié, ou huile.

Assaisonner, sel, poivre du moulin, les tranches de foie gras; les fariner, enlever l'excédent et les déposer dans la poêle bien chaude.
Cuire rapidement chaque face.
Retirer aussitôt et déposer sur papier absorbant.

SAUCE :

Dans la même poêle, vider les graisses.
Mettre les échalotes hachées, faire suer légèrement, et presque aussitôt déglacer avec le vin blanc.
Réduire. Ajouter le jus de raisin qui s'est écoulé des grains et les grains de raisin.
Mijoter le tout pendant 1 mn environ, puis ajouter le fond de canard ou à défaut un fond de veau.
Porter à ébullition, assaisonner sel et poivre.
Monter légèrement au beurre.

PRÉSENTATION :

Disposer les tranches de foie gras.
Napper avec la sauce et disposer les raisins.

LES POISSONS



« CÔNE CRÊP' » DE TURBOT ET LANGOUSTINES CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS : 4 personnes

Turbot 300 g, langoustines	12
Court-bouillon	QS
Dés de tomates	200 g
Poivron rouge en brunoise	1
Poivron vert en brunoise	1
Pointes d'asperges 200 g, sommités de brocolis	200 g
Carottes tournées	12
Sel, poivre, beurre, beurre clarifié, baies roses	QS
Vinaigre de vin au cassis 50 g, huile d'olive .	150 g
Crêpes (non sucrées)	4

PRÉPARATION :

Lever, peler les filets de turbot, les tailler en cubes d'1 cm de côté, assaisonner, réserver.
Cuire les langoustines dans du court-bouillon bouillant pendant 5 mn environ; égoutter, séparer les coffres des queues, les décortiquer, assaisonner et réserver.
Cuire séparément les brocolis et les asperges à l'anglaise; refroidir, réserver. Cuire les carottes tournées avec eau, sel, poivre et beurre.

CUISSON :

Dans une poêle, cuire au beurre clarifié les dés de turbot, puis les langoustines; retirer, réserver au chaud.

SAUCE :

Suer les baies roses dans la poêle de cuisson, déglacer au vinaigre de vin au cassis, ajouter les brunoises, puis l'huile d'olive. Porter à ébullition, assaisonner.

FINITION :

Passer brocolis et asperges au beurre, assaisonner. Mouler les crêpes au micro-ondes (voir T.M.16 p. 38) en forme de cône.

PRÉSENTATION :

Disposer le « cône crêp' » dans une assiette, le garnir avec le turbot et les langoustines. Disposer autour la garniture, napper de sauce. Décor : aneth et persil.

BROCHETTE DE LOTTE AU BEURRE DE RHUM

INGRÉDIENTS : 4 personnes

Lotte	700 g
Ananas	1
Bananes	2
Echalotes	50 g
Vin blanc	50 g
Beurre	300 g
Jus de citron	1
Rhum	20 g
Baies de cassis	100 g
Baies de groseille	100 g
Sel, poivre	QS

PRÉPARATION :

Peler la lotte, lever les filets, les couper en tranches épaisses, réserver.
Peler l'ananas et les bananes.
Couper l'ananas en cubes et les bananes en rondelles.
Monter les brochettes en intercalant tranches de lotte avec banane et ananas, assaisonner, réserver.

BEURRE DE RHUM :

Dans une casserole, faire revenir les échalotes hachées; mouiller vin blanc et réduire le tout.
Hors du feu, incorporer le beurre par petites noisettes.
Ajouter le jus de citron et le rhum, assaisonner.
Maintenir au bain-marie (sans faire bouillir).

CUISSON :

Dans du beurre, poêler les brochettes, puis les cubes de fruits restants et les baies.

PRÉSENTATION :

Poser une brochette au milieu d'une assiette, napper de beurre de rhum, parsemer le tour de cubes de fruits et de baies.



2000

● les recettes de Jacques Maximin

daurade royale du port du Cros de Cagnes rôtie à la niçoise

ingrédients 6 personnes

1	Daurade royale de Méditerranée (de 3,5 kg environ)
QS	Thym, sel, poivre, branche de fenouil sec
250 g	Jus de citron
250 g	Huile d'olive
5	Courgettes vertes
6	Tomates
1	Baguette de pain
12	Pommes de terre (grenailles)
3	Fenouils frais
1	Tête d'ail
100 g	Beurre frais
1	Botte de basilic

préparation Habiller la daurade, l'assaisonner avec sel et poivre, fourrer l'intérieur d'une branche de fenouil sec. Emulsionner 250 g d'eau avec le jus de citron et l'huile d'olive, réserver la niçoise obtenue. Laver, couper les courgettes en rondelles d'1 mm d'épaisseur, les cuire à l'anglaise ;

rafraichir, égoutter, réserver.

Mouder les tomates, en couper 3 en rondelles et 3 en petits dés, saler légèrement, les égoutter, réserver.

Couper la baguette en croûtons, les passer sous la salamandre, puis les frotter à l'ail, réserver.

Laver, cuire les pommes de terre en robe des champs, puis les éplucher, réserver. Braiser doucement les fenouils dans un sautoir avec une louche de niçoise, une gousse d'ail écrasée et une branche de thym, réserver.

cuisson Dans une plaque à rôtir beurrée, salée et poivrée, déposer la daurade, parsemer autour 5 gousses d'ail écrasées, 3 branches de thym, les dés de tomates et 70 g de beurre. Arroser avec de la niçoise sur 2 cm de hauteur environ, couvrir d'une feuille de papier aluminium et cuire dans un four à 190° pendant 20 minutes environ. Arroser

régulièrement et retourner la daurade toutes les 10 minutes ; sortir du four. Positionner la daurade dans la plaque, côté présentation, enlever la peau et intercaler à la place des rondelles de tomates et de courgettes sur toute la surface du poisson. Déposer autour : pommes de terre, fenouils braisés et croûtons. Terminer la cuisson à découvert, ajouter de la niçoise si nécessaire et arroser régulièrement, pendant 20 minutes environ.

finition et présentation Dresser la daurade sur un grand plat.

Dans la sauce, ajouter du basilic concassé ; elle doit être liée mais non tranchée, rectifier l'assaisonnement.

Disposer les légumes et verser la sauce autour du poisson.

Décor : au choix.

vin conseillé Bandol blanc - Domaine de Souviou 1997.



1 produit 3 cuissons

la noix de veau à «l'étouffée»

Papillote de veau
aux légumes,
huile de wasabi
et sel de Bolivie

Pour 4 personnes

Préparation

Tailler en julienne 100 g de céleri et 100 g de carottes en tagliatelles ; les suer rapidement à l'huile d'olive (**photo 1**), assaisonner avec du sel de Bolivie (sel miroir).

Tailler 4 tomates confites en deux. Tailler 480 g de noix de veau en petites lamelles de 30 g chacune (**photo 2**).

Montage et cuisson

Étaler une feuille de Carta Fata (Sens Gourmet), poser les légumes dessus, les tomates confites, les lamelles de veau (**photo 3**) et du thym, arroser le tout d'huile de wasabi. Refermer en papillote et cuire dans un four à 190° pendant 7 minutes environ.

Finition et présentation

Dresser une papillote dans une assiette, dès la sortie du four, ouvrir. Décor : au choix.

Damien Thuriès



2008 DRESSAGE ÉPURÉ

Les recettes de Gérald Passédat

Turbot de Méditerranée et fenouil exprimé

Ingédients 4 personnes

- 1 Turbot de Méditerranée (de 2 kg)
- 4 Cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 kg Chair de poisson (baudroie)
- 340 g Tiges de fenouil frais (270 + 70)
- 4 litres Fumet de poisson
- 1 Poireau
- QS Feuilles d'épinards, fleur de sel de Camargue, sel, poivre
- 250 g Bouillon de légumes

Préparation

Laver, écailler, ébarber, vider et sécher le turbot.

Dans l'huile d'olive frémissante, faire revenir la chair de poisson avec 270 g de fenouil, colorer légèrement pendant 15 minutes environ pour faire pincer les sucs, déglacer avec le fumet de poisson et réduire de moitié. Passer au chinois étamine, ajouter le fenouil restant, laisser infuser et réduire d'un quart, pendant 12 minutes environ. Laver le poireau et des épinards ; tailler le

poireau en fine julienne sur toute sa longueur comme des longs spaghettis. Assaisonner, porter à ébullition le bouillon de légumes, ajouter le poireau et cuire pendant 8 à 10 minutes, ajouter les épinards, poursuivre la cuisson pendant 30 secondes environ.

Cuisson

Arroser le turbot d'huile d'olive, assaisonner de fleur de sel et de poivre ; le cuire entier dans un four à 135° pendant 12 à 15 minutes. Le peler et lever les quatre filets.

Finition et présentation

Dans une assiette, disposer les tiges de fenouil, dresser un filet de turbot puis les spaghettis de poireau et les épinards. Napper avec le bouillon de cuisson des légumes.

Vin conseillé

Vin de pays des Bouches-du-Rhône 2000 - Domaine Hauvette.



Les recettes de Philippe Bohrer

Lingot de foie gras d'oie au beraweka

Ingédients 4 personnes

50 g Terrine de foie gras d'oie mi-cuit
 100 g Raisins secs
 100 g Abricots secs
 80 g Amandes bâtonnets
 100 g Figses séchées
 100 g Gewurztraminer
 QS Beurre, vinaigre balsamique,
 graines de pavot

Beraweka

Réhydrater les fruits secs avec le gewurztraminer. Les égoutter puis les tailler en brunoise, les faire revenir au beurre, déglacer au vinaigre balsamique, mouiller avec le gewurztraminer et avec de l'eau à hauteur. Laisser compoter pendant 30 minutes environ, passer et réduire le jus jusqu'à l'obtention d'un coulis sirupeux.

Procédé

Couper la terrine de foie gras d'oie en lingots, paner le dessus de chacun d'eux avec des graines de pavot.

Finition et présentation

Dresser un lingot de foie gras d'oie dans une assiette, déposer une quenelle de beraweka et verser le coulis de beraweka.
 Décor : au choix.

Vin conseillé

Alsace Gewurztraminer Altenbourg 2008 -
 Domaine Weinbach - Colette Fallier et ses filles.



2013 MISE EN SCÈNE

Les recettes d'Olivier Nasti

ILLUSION AU BEURRE NOISETTE, ÉCREVISSSES PATTES ROUGES ET VELOUTÉ AU CRESSON

INGRÉDIENTS 10 personnes

4 kg	Écrevisses (pattes rouges)
	Velouté au cresson :
1	Botte de cresson
50 g	Beurre
50 g	Farine
500 g	Fumet de poisson
QS	Beurre froid, sel, poivre, jus de citron
	Viennoise :
1 kg	Beurre
700 g	Pain de mie
	Quenelles de brochet :
200 g	Filet de brochet
2	Blancs d'œufs
200 g	Crème
	Purée d'ail :
250 g	Ail nouveau
150 g	Lait
	Champignons sautés :
400 g	Champignons de Paris
200 g	Fumet de poisson
50 g	Vin blanc
200 g	Pleurotes
1	Botte de cresson

VELOUTÉ AU CRESSON

Équeuter le cresson, le cuire à l'anglaise et le réserver dans un bol à Pacojet, faire prendre au grand froid et pacosser 3 fois. Réaliser un roux avec le beurre et la farine, ajouter le fumet de poisson pour obtenir un velouté.

Au moment, le chauffer, ajouter une cuillère de soupe de purée de cresson, monter avec du beurre froid, assaisonner et émulsionner.

VIENNOISE

Cuire le beurre noisette. Sécher le pain de mie et le mixer. Mélanger ces deux ingrédients, refroidir jusqu'à ce que le beurre fige légèrement pour obtenir une pâte homogène. L'étaler au laminoir à 2 mm d'épaisseur, entre 2 feuilles de papier guitare en marbrant avec la purée de cresson restante, faire prendre au grand froid. Chauffer un cercle de 20 cm de diamètre et découper la viennoise, réserver au grand froid.

QUENELLES DE BROCHET

Tailler grossièrement le filet de brochet, le mixer avec les blancs d'œufs, assaisonner, passer au tamis, puis monter sur glace avec la crème. Dresser des petits boudins à l'aide d'une poche dans du papier film, rouler en serrant fortement et cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 2 à 3 minutes.

PURÉE D'AIL

Éplucher l'ail nouveau, le blanchir une fois et le cuire dans le lait. Égoutter, mixer et réserver la purée obtenue sous presse entre 2 feuilles de papier sulfurisé, assaisonner, réserver.

CHAMPIGNONS SAUTÉS

Tailler les têtes des champignons de Paris en grosse brunoise, la cuire à blanc avec le fumet de poisson, le vin blanc et du jus de citron, réserver dans le jus de cuisson. Laver les pleurotes, réserver.

Au moment, sauter les champignons de Paris et les pleurotes avec du beurre, assaisonner.

CUISSON

Châtrer les écrevisses, les cuire pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante salée, les décortiquer, réserver.

Tailler les quenelles de brochet en petits disques, les sauter avec les écrevisses.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser les écrevisses et les champignons sautés, parsemer des pluches de cresson et recouvrir avec un disque de viennoise et la purée d'ail. Devant chaque convive, verser le velouté au cresson chaud à l'aide d'une saucière.

VIN CONSEILLÉ

Meursault 2007 - Domaine Coche-Dury.

Illusion au beurre noisette...



2015 UNE RECETTE, UNE ASSIETTE

LES RECETTES DE KEI KOBAYASHI | AVRIL 2015 | TGM 268 | 75

Bar aux écailles et agrumes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Bar (de 1 kg)
- 150 g Jus de pamplemousse
- 2 Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 4 g)
- 50 g Sucre (20 + 30)
- 50 g Blancs d'œufs (soit 2)
- 50 g Citron jaune
- QS Huile d'olive
- 4 Feuilles de combava
- 1 Combava
- 1,5 g Poivre du Népal
- 1 Citron caviar



PRÉPARATION

Habiller (ébarber, vider) le bar. Lever les filets avec les écailles et les portionner.

SIPHON PAMPLEMOUSSE

Chauffer le jus de pamplemousse, incorporer la gélatine et 20 g de sucre, refroidir et incorporer les blancs d'œufs. Verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer une fois.

CONDIMENT CITRON

Mixer le citron jaune avec le sucre restant dans un Thermomix à 80 °C pendant 5 minutes environ et réserver dans une pipette.

CUISSON

Cuire les portions de bar dans une poêle avec un filet d'huile d'olive sur les écailles. À mi-cuisson, enfourner à 110 °C pendant 1 minute, les retourner et les disposer sur une feuille de combava puis finir sous la salamandre pour griller les écailles.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une portion de bar sur la feuille de combava, saupoudrer du poivre du Népal et parsemer le citron caviar. Ajouter le siphon pamplemousse et le condiment citron.

VIN CONSEILLÉ

Hermitage blanc 2004 - Domaine du Colombier.

Ce plat a besoin d'un vin avec une acidité sur le fruit, en alliance avec les écailles frites.

30 | TGM 295 | DÉCEMBRE 2017 | LES RECETTES DE LAURENT PETIT

Cèpes crus chauds à l'huile d'agastache

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

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

PRÉPARATION

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

CUISSON

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

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

FINITION ET PRÉSENTATION

Émincer finement les petits cèpes crus réservés.

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

À SAVOIR

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

VIN CONSEILLÉ

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

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



2018 HOMMAGE À PAUL BOCUSE

28 | TGM 297 | MARS 2018 | LES RECETTES DE PAUL BOCUSE

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.



© Fred Durantet



© Fred Durantet



Poitrine de canard rôtie au gingembre, noisettes et coulis de persil, cassolette de carottes et navets nouveaux

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Magrets de canard gras (d'environ 400 g)
 QS Sel, poivre
- Sauce canard :**
 40 g Gingembre
 100 g Vin blanc
 100 g Fond de canard corsé
- Garniture :**
 400 g Carottes nouvelles
 400 g Navets nouveaux
 40 g Beurre
 250 g Fond blanc de volaille
- Coulis de persil :**
 100 g Beurre
 60 g Noisettes concassées
 60 g Purée de persil
 60 g Gingembre frit

SAUCE CANARD

La veille, éplucher et hacher finement le gingembre, le mariner dans le vin blanc pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Verser le fond de canard corsé et le gingembre avec le vin blanc dans une casse-

role et porter à ébullition. Réduire le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

GARNITURE

Éplucher les légumes, tailler les carottes en biseaux et les navets en quartiers, puis les faire revenir sans coloration avec le beurre. Saler, poivrer, mouiller jusqu'à mi-hauteur avec le fond blanc puis couvrir avec un papier sulfurisé et cuire à feu doux pendant 10 minutes environ. Retirer le papier sulfurisé, finir de cuire jusqu'à l'évaporation complète du liquide. Réserver.

COULIS DE PERSIL

Dans une poêle, faire mousser le beurre, ajouter les noisettes concassées ; à coloration, verser la purée de persil et mélanger. Assaisonner.

CUISSON

Quadriller la peau des magrets, les déposer dans une sauteuse chaude côté peau.

Assaisonner le côté chair et cuire à feu doux pendant 15 minutes environ ; retirer fréquemment l'excédent de graisse. Retourner les magrets côté chair et finir de cuire suivant le point de cuisson souhaité. Laisser reposer au chaud.

Dégraissier la sauteuse, déglacer avec de l'eau puis chinoiser et réduire de moitié. Au moment, déposer les magrets de canard dans une plaque sur la porte ouverte d'un four chaud et les glacer avec le jus réduit.

FINITION

Trancher les magrets de canard. Réchauffer les carottes et les navets fondants pendant quelques minutes.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un demi-magret de canard, ajouter le coulis de persil, un cordon de sauce canard et le gingembre frit. Servir la garniture à part dans une cassolette.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Pinot noir - Maison Trimbach.

INTERPRÉTATION CULINAIRE D'UNE DÉGUSTATION VERTICALE

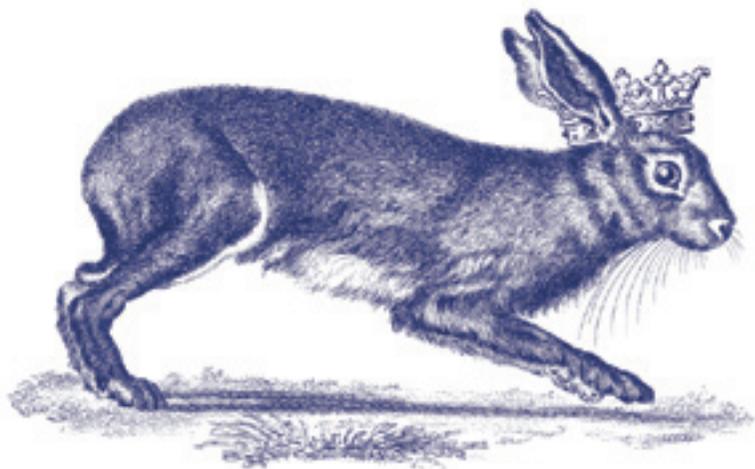
PAR JEAN-LUC DENONAIN

Une dégustation verticale, qu'est-ce que c'est ?

C'est une pratique œnologique qui consiste à déguster une même cuvée sur plusieurs années. Généralement, on commence par la plus récente. Chaque cuvée est commentée puis on fait la synthèse de toutes les dégustations.

Et si nous transposions cette pratique en cuisine ?

Remplaçons la cuvée par une recette, par le lièvre à la royale par exemple, fleuron de notre patrimoine culinaire.



Un lièvre à la royale, qu'est-ce que c'est ?

Tout d'abord, il y a un lièvre ! Nommée « hase » pour la femelle et « bouquin » pour le mâle.

Le « trois-quart », lièvre de l'année qui pèse entre 2,5 et 3 kg, convient le mieux pour cette recette.

Le « levraut », jeune lièvre de 3 à 4 mois pèse 1,5 kg environ ; on le préfère rôti.

Le « capucin », lièvre de plus d'un an, il pèse entre 4 et 5 kg, on le cuisine plutôt en civet, en terrine ou en sauce.

Une recette drastique, diront certains ; une recette de prestige, diront d'autres....

En bref, c'est un lièvre désossé (ou pas), mariné, farci avec une farce de porc et d'un boudin de foie gras agrémenté de truffe. Il est cuit dans le liquide de la marinade. La sauce est liée avec les abats et le sang.

Un peu d'histoire

Dans « lièvre à la royale », il y a le mot « royal ». Eh oui, c'est une recette mise au point sous le règne de Louis XIV pour le roi lui-même.

Louis XIV, qui n'avait pas une santé bucco-dentaire irréprochable, a vu ses dents s'amenuiser tout au long de sa vie. Démesurément gourmand et friand de gibier, il demanda à ses cuisiniers d'élaborer un plat qui se déguste sans mâcher. *Le lièvre à la royale* était né ! Plus besoin de mastiquer ! La viande du lièvre fondait en bouche, Louis XIV s'en délecta jusqu'à la fin de ses jours.

Dégustons !

Pour mieux apprécier l'évolution du *lièvre à la royale*, et pour une meilleure compréhension, nous avons opté pour une dégustation verticale inversée qui nous mènera de la plus ancienne recette vers la plus récente.

L'intégralité des recettes « dégustées » vous est donnée dans les pages suivantes.



En l'an 1997

LIÈVRE À LA ROYALE, SERVI À LA CUILLÈRE

Recette de Claude Taffarello parue dans notre numéro 93 en page 44.

Claude ne désosse pas le lièvre et ne le fait pas mariner. Il farcit le coffre et coud le ventre puis le cuit dans une braisière à couvert de vin rouge et d'aromates, en deux temps. Tout d'abord dans un four à 180 °C pendant 3 heures puis à 150 °C pendant 2 heures. Tellement il est fondant et que les chairs se détachent, on le sert à la cuillère avec la farce en accompagnement.

2006

LIÈVRE DE CHASSE FRANÇAIS À LA ROYALE, MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS

Recette de Fabrice Vulin parue dans notre numéro 176 en page 41.

Fabrice donne un petit air provençal à sa recette. Il parfume la sauce avec des zestes d'agrumes, du romarin et du basilic. La marinade, corsée par réduction, est ajoutée à la sauce. Là, le lièvre est cuit sous vide avec la sauce, et qui dit sous vide, dit basse température, 62 °C pendant 36 heures ! Pas moins.

2012

LIÈVRE À LA ROYALE, FINE PURÉE DE CÉLERI-RAVE À LA DOUCEUR DE CANNELLE

Recette de Christopher Hache parue dans notre numéro 245 en page 48.

Christopher élabore un fumet de lièvre et cuit son lièvre farci dans une cocotte lutée dans un four à 59 °C pendant 14 heures. Nous avons toujours une cuisson moderne à basse température, mais plus longue que celle de David Bizet. Ici, le lièvre n'a pas mariné et la tranche servie est entourée de truffe noire.

2017

LIÈVRE À LA ROYALE CHAMPION DU MONDE 2016

Lauréate du Premier Championnat du Monde de lièvre à la royale, une recette mise au point par David Bizet dans notre numéro 292 en page 33.

David prépare tout d'abord une base (un fond) 100 % lièvre dans laquelle marinera puis cuira le lièvre. Ainsi, il se réfère à la tradition en cuisant le lièvre dans sa marinade tout en s'adonnant à une technique de cuisson moderne : dans un four à basse température (85 °C) pendant 10 heures. S'ensuivra un temps de repos de 12 heures. La sauce est liée de façon classique, au sang sans ébullition.

Synthèse

La toute première recette, celle de Claude Taffarello est bien différente des suivantes. Somme toute plus classique, notamment pour la cuisson. Dans les années 90, la cuisson basse température ou sous vide n'en était qu'à ses balbutiements.

De ce fait, nous remarquons qu'avec une cuisson classique les chairs se détachent alors qu'avec une cuisson basse température, sous vide ou pas, les chairs se tiennent et ce, même si elles sont tout aussi fondantes. L'on obtient ainsi, après un refroidissement, des tranches que l'on peut réchauffer pour une présentation plus raffinée.

Côté garnitures, l'imagination des chefs est sans limite, ou presque !

Vous l'aurez compris, chacun adapte une même recette à sa sauce, car qu'est ce qui fait un bon lièvre à la royale si ce n'est sa sauce ? Et sa cuisson bien sûr.

1997

● les recettes de Claude Taffarello



lièvre à la royale, servi à la cuillère

ingrédients 8 personnes

1	Lièvre (de 4 kg)
1	Petit lièvre désossé (ou 1 kg de chair de lièvre)
500 g	Poitrine de porc
10	Echalotes fondues
5	Tranches de mie de pain trempées dans du lait
1	Botte de persil
05	Sel, poivre
100 g	Truffes hachées
500 g	Foie gras de canard
200 g	Bande de porc
18 litres	Vin rouge (assez tannique)
1	Bouteille de Cognac
1	Bouteille de Porto
40	Echalotes
10	Gousses d'ail
1	Bouquet garni
5	Carottes

préparation Dépouiller le lièvre, le vider, récupérer le foie et le sang, garder la tête attachée.

farce Passer au hachoir à grosse grille : la chair du petit lièvre, la poitrine de porc, la fondue d'échalotes, la mie de pain, le persil et le foie du lièvre. Mélanger, ajouter l'assaisonnement et les truffes.

procédé Fareir le lièvre avec la farce, disposer le foie gras au centre, coudre le ventre. Recouvrir le dos de bardes, ficeler afin qu'il ait une position allongée, les pattes sous le corps et la tête haute. Poser le lièvre dans une braisière, ajouter le vin, le Cognac, le Porto, les échalotes, les gousses d'ail, le bouquet garni et les carottes, cuire à four moyen (180°) pendant 3 heures.

Sortir délicatement le lièvre de la braisière, le poser sur une plaque à rôtir, chinoiser le fond de cuisson, dégraisser, réduire jusqu'à obtention d'une demi-glace.



Enlever les ficelles et le reste de bardes, finir de cuire le lièvre pendant 2 heures dans un four doux (150°) ; l'arroser avec la demi-glace en cours de cuisson.

finition et présentation Retirer délicatement le lièvre de la plaque, le poser sur un plat de service. Faire bouillir la sauce, ajouter le sang du lièvre hors du feu, rectifier l'assaisonnement : chinoisier. Servir le lièvre à la cuillère (les chairs se détachent facilement), dresser une cuillère de farce, arroser de sauce.

vin conseillé Châteauneuf-du-Pape rouge 1986 - Montredon - M. Fabre.

Ce vin est le reflet parfait du plat : charnu, puissant avec des saveurs « gibier », mais le tout enveloppé d'une rondeur, tel un gant de velours.

lièvre à la royale, servi à la cuillère ●



Dépouiller le lièvre : inciser la peau sur la circonférence et au milieu du lièvre, puis tirer la peau.



Farcir le coffre du lièvre en incorporant le foie gras au milieu.



Coudre le ventre, recouvrir le dos de bardes et ficeler.



Déposer le lièvre dans une braisière avec les ingrédients cités et cuire au four pendant 3 heures.



Déposer le lièvre dans une plaque à rôtir, le glacer avec le jus de cuisson.



Dresser le lièvre dans un plat de service, le servir à la cuillère.

2006

- lièvre de chasse français à la royale, mousseline de topinambours



● les recettes de Fabrice Vulin

lièvre de chasse français à la royale, mousseline de topinambours

◆ **Ingrédients** 10 personnes

1	Lièvre
200 g	Gorge de porc
250 g	Filet de porc
150 g	Truffes
250 g	Foie gras (200 + 50)
1	Oignon (haché et sué)
2	Échalotes (hachées et suées)
2	Gousses d'ail
QS	Sel, poivre, beurre, sang de lièvre
2 g	Quatre-épices
20 g	Persil haché
10 g	Cognac
100 g	Armagnac
	Garniture aromatique :
10	Oignons
3	Carottes
3	Échalotes
1	Branche de céleri
200 g	Ail (dans une mousceline)
6 litres	Vin rouge (type Côtes du Rhône)
	Sauce :
250 g	Vinaigre de vin
30	Grains de poivre mignonnette
3	Cuillères à soupe de sucre
1	Zeste d'orange
1	Zeste de citron
25	Grains de coriandre (10 + 15)
4	Cuillères à café de cannelle en poudre
2	Têtes d'ail
1	Bouquet garni
3 litres	Fond de gibier
1	Branche de romarin
2	Clous de girofle
2 g	Quatre-épices
20	Feuilles de basilic
500 g	Topinambours
200 g	Cèpes frais

Préparation Désosser complètement le lièvre, réserver foie, poumons et os.

Farce À l'aide d'un couteau, tailler en petits cubes la gorge et le filet de porc, les truffes, 200 g de foie gras, l'avant, le cœur, le foie et les poumons du lièvre. Mélanger le tout, ajouter l'oignon et les échalotes hachés et sués, les gousses d'ail, sel, poivre, quatre-épices, le persil haché, le cognac et l'armagnac.

Marinade Farcir le lièvre, le mariner pendant 24 heures avec la garniture et 4 litres de vin rouge.

Sauce Faire revenir les os, déglacer avec le vinaigre de vin, ajouter le poivre mignonnette.

Réaliser un caramel avec le sucre, les zestes d'agrumes, 10 grains de coriandre, la cannelle, déglacer avec le vin rouge restant, ajouter les têtes d'ail et le bouquet garni. Réduire de moitié, mouiller avec le fond de gibier, ajouter le romarin, le girofle, le quatre-épices, 15 grains de coriandre, le basilic et cuire pendant 2 heures environ. Chinoiser, rectifier l'assaisonnement.

Procédé Égoutter le lièvre, retirer l'ail, passer la marinade au chinois fin et la réduire à glace, refroidir. Ajouter la sauce à la marinade réduite, puis mettre sous vide avec le lièvre et cuire dans un four à 62° pendant 36 heures.

Au moment, lier la sauce avec le foie gras restant et du sang de lièvre, rectifier l'assaisonnement.

Mousceline de topinambours

Peler, cuire les topinambours dans un sac sous vide dans un four vapeur à 82° pendant 3 heures environ avec une noix de beurre. Passer au tamis fin, assaisonner ; facultatif : ajouter une brunoise de truffe.

Finition et présentation Trancher le lièvre.

Dans une assiette, dresser une tranche de lièvre à la royale, 2 quenelles de mousceline de topinambours puis 2 fines lamelles de cèpe ; verser la sauce.

Vin conseillé Portugal Douro - Vinha da Ponte 1998 - Quinta do Crasto. Plus de 30 cépages dans cette micro cuvée, où l'on retrouve quand même une dominante de fruits noirs légèrement confits et de torréfaction ; les tanins sont bien présents. On reconnaît bien le Touriga Nacional et le Tinta Roriz. Avec ce vin, Manuel Roquette nous transporte dans ce qui se fait de mieux au Portugal.

Fabrice Vulin

2012

Les recettes de Christopher Hache

Lièvre à la royale, fine purée de céleri-rave à la douceur de cannelle

Ingrédients 4 personnes

1	Lièvre (de 2,5 kg)
Farce :	
350 g	Chair de cuisse de lièvre hachée
100 g	Lard maigre haché
200 g	Échine de porc hachée
80 g	Pelures de truffe
100 g	Girolles hachées et sautées
50 g	Foie gras en dés
100 g	Mie de pain trempée dans du lait et jus de truffe
100 g	Mignons de veau hachés, sués
3	Gousses d'ail blanchies fortement
20 g	Persil haché
2 g	Quatre-épices
50 g	Cognac
QS	Sel, poivre, Cognac, huile
600 g	Foie gras
200 g	Truffes (petites entières)
3 l	Fumet de lièvre
Sauce :	
2 kg	Parures de lièvre
40 g	Carotte
40 g	Poireau
40 g	Céleri
40 g	Échalote
300 g	Vin rouge flambé
6	Baies de genièvre (petites)
20 g	Cèpes séchés
5 g	Gingembre
1	Bouquet garni (thym, laurier, persil)
2 l	Miroir de vin rouge (vin rouge réduit à glace)
Liaison :	
1	Échalote
1	Gousse d'ail
2	Rognons de lièvre
1	Foie de lièvre
1	Cœur de lièvre
2	Poumons de lièvre
1	Cuillère à soupe de crème double (épaisse)
20 g	Foie gras confit
1	Cuillère à soupe de sang de lièvre
QS	Fines lamelles de truffe

Farce

Mélanger les ingrédients cités, réserver au froid.

Procédé

Désosser le lièvre à plat et l'assaisonner avec sel, poivre et un filet de Cognac. Déveiner le foie gras, l'assaisonner avec sel, poivre et Cognac, insérer les petites truffes au centre puis refermer pour obtenir une ballottine régulière. Étaler la farce sur le lièvre, placer au centre le foie gras et refermer le lièvre en une ballottine régulière. La rouler dans une étamine puis la cuire dans le fumet de lièvre, dans une cocotte lutée, dans un four à 59 °C pendant 14 heures environ.

Sauce

Colorer les parures de lièvre avec de l'huile, les retirer, dégraisser, ajouter la garniture carotte, poireau, céleri et échalote, laisser suer, remettre les parures puis déglacer au Cognac. Mouiller à hauteur avec le vin rouge flambé, ajouter baies de genièvre, cèpes séchés, poivre, gingembre et le bouquet garni. Couvrir et cuire dans un four à 200 °C jusqu'à réduction de moitié. Passer au chinois et la garniture à la presse, incorporer le miroir de vin rouge.

Liaison

Hacher l'échalote avec la gousse d'ail, rognons, foie et cœur de lièvre, incorporer le tout dans la sauce et cuire pendant 1 heure à légers frémissements. Mixer les poumons avec la crème double, le foie gras confit et le sang de lièvre, verser le tout dans la sauce et cuire pendant 20 minutes environ. Passer au chinois en foulant et une deuxième fois sans fouler. Rectifier l'assaisonnement et la couleur (ajouter un miroir de vin rouge).

Finition et présentation

Trancher le lièvre à la royale. Dans une assiette, dresser une tranche de lièvre à la royale, l'entourer de fines lamelles de truffe, verser la sauce et accompagner avec de la purée de céleri-rave à la douceur de cannelle.

Vin conseillé

Châteauneuf-du-Pape 1995 - Château de Beaucastel.

Purée de céleri-rave à la douceur de cannelle

Ingrédients 4 personnes

1 kg	Céleri-rave
1 l	Lait
500 g	Eau
10 g	Bâtons de cannelle
150 g	Beurre doux
200 g	Crème liquide
QS	Sel, poivre

Procédé

Éplucher le céleri-rave et le couper en petits morceaux, les plonger dans le lait et l'eau. Ajouter les bâtons de cannelle. Porter le tout à ébullition jusqu'à cuisson complète. Enlever les bâtons de cannelle, égoutter le céleri et mixer dans un Thermomix® avec le beurre et la crème. Rectifier l'assaisonnement.

Lièvre à la royale, fine purée de céleri-rave...



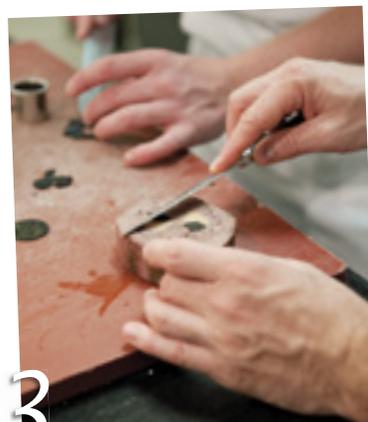
1

Trancher des truffes à l'aide d'une mandoline japonaise.



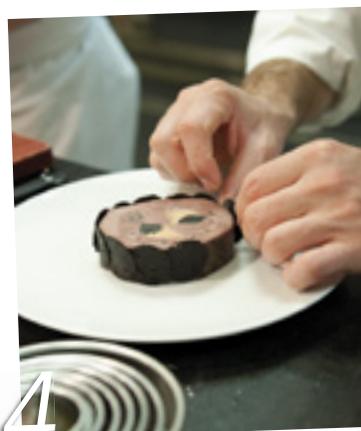
2

Détailler des lamelles à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.



3

Trancher, lisser le lièvre à la royale.



4

Disposer les lamelles de truffe autour de la tranche de lièvre.

2017

32 | TGM 292 | SEPTEMBRE 2017 | LES RECETTES DE DAVID BIZET



Feuilleté chocolat

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

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

PROCÉDÉ

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

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

Lièvre à la royale Champion du Monde 2016

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

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

BASE SAUCE LIÈVRE

Concasser les avants de lièvres, les mariner pendant 48 heures minimum, au froid, avec le vin rouge et la garniture aromatique. Égoutter le tout, porter la marinade à ébullition et la flamber. Colorer les carcasses, ajouter la garniture aromatique, singer (saupoudrer de farine) et torrifier (enfournier à 220 °C pendant 15 minutes) pour colorer. Mouiller avec le fond blanc, cuire à couvert dans un four à 100 °C pendant 12 heures environ.

MARINADE

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

FARCE

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

MONTAGE

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

CUISSON

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

CONDIMENT D'AIRELLE

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

SOUFFLÉ CHOCOLAT

Poêler le foie et le cœur du lièvre très rosés, déglacer au cognac puis passer au tamis (farce à gratin). Fondre les couvertures. Monter les blancs d'œufs frais avec le blanc d'œuf déshydraté et le sucre, incorporer les couvertures fondues et la farce à gratin à l'aide d'une maryse puis garnir les feuilletés chocolat et les cuire dans un four à 200 °C pendant 1 minute 30.

SAUCE

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

FINITION ET PRÉSENTATION

Trancher le lièvre à la royale, réchauffer les tranches dans un poêlon à couvert avec la sauce, dans un four à 100 °C. Dans une assiette, dresser une tranche de lièvre à la royale, la napper avec la sauce puis disposer un soufflé chocolat, le condiment d'airielle et des copeaux de potimarron marinés à l'huile d'olive. Parsemer de la fleur de sel et donner un tour de moulin de poivre noir.

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

VIN CONSEILLÉ

Côte-Rôtie 2000 - Domaine Jamet.
Un mets haut en saveur, mais aussi tout en délicatesse, raffiné et puissant, intense. La Côte-Rôtie de Jean-Paul, dans un millésime accompli s'y épanouit et participe à la mise en avant de ce grand lièvre.

Évolution du service

PAR DENIS COURTIADÉ

PAR GUILLAUME BOSCHTHURIÉS



Plaza Athénée Paris

Avec plus de 30 ans d'expérience, Denis Courtiade s'est hissé comme une figure emblématique des métiers de salle. En effet, après avoir œuvré dans de multiples tables étoilées en France et en Angleterre, il intègre en 1991 *Le Louis XV Alain Ducasse* à Monaco. De par son professionnalisme, son implication et sa vision du métier, il est devenu l'un des collaborateurs majeurs de la galaxie « Alain Ducasse ».

T. G. M. : Quelle est la place accordée au service de nos jours ?

D. C. : Dans les établissements de très haut standing, plus qu'ailleurs, la clientèle recherche une expérience globale, et celle-ci passe fondamentalement par un équilibre entre la cuisine et la salle. Nous avons un rôle de guide pour expliquer et raconter l'histoire de notre restaurant, une histoire qui a été mûrement réfléchi en amont.

Comment cela se traduit-il ?

Au *Plaza Athénée*, nous avons poussé le concept de *naturalité* très loin : pas de viande, moins de sel, moins de sucre, plus de céréales, pas de nappe, etc. Ce sont des choix intellectuels forts pour un établissement triplement étoilé. Les codes traditionnels sont très perturbés et la clientèle peut perdre ses repères. D'où l'importance d'expliquer la philosophie développée par Alain Ducasse. Si le client nous en laisse l'opportunité, il est essentiel de montrer la cohérence de nos choix sans toutefois devenir intrusif.

Quelles peuvent être les difficultés lors d'un service ?

Nous ne devons jamais entrer dans une forme de condescendance ou de récitation mécanique qui, au final n'intéresse personne. Si mes collaborateurs sont convaincus, alors ils seront convainquants !

Il faut savoir être présent quand il faut. Le meilleur service, selon moi, reste un service que l'on ne ressent pas. Je dis souvent que je ne sers ni à droite ni à gauche, mais uniquement du bon côté.

Et quel est le bon côté ?

C'est le comportement des clients à table qui nous indique comment les servir. Le bon côté est donc celui qui dérange le moins les convives.

Le profil de la clientèle a-t-il évolué ?

Nous sommes beaucoup moins dans la clientèle traditionnelle de familles bourgeoises françaises.

et de la clientèle



Il y a un rajeunissement et une internationalisation depuis les années 2000, notamment avec des convives issus de pays comme la Russie, la Chine, l'Afrique du Sud, le Brésil, etc. Une clientèle de plus en plus aisée et de « nouveaux riches », âgés de 30-35 ans. Ayant côtoyé toutes les grandes tables du monde, ils ont des considérations et des attentes particulières. Il est très complexe de leur imposer quoi que ce soit, ils ne sont pas forcément là pour vivre l'expérience que nous avons à leur proposer. S'ils veulent une omelette avec deux lamelles de truffe, nous la leur servirons avec plaisir.

Par ailleurs, certains clients sont de plus en plus un peu végan, un peu végétariens, un peu sans gluten... Il faut savoir s'adapter en permanence.

Un exemple de demande particulière ?

Un jour, j'amène la carte à la table d'un fortuné client américain, propriétaire de casinos à Macao et Las Vegas, et il me demande un steak tartare frites ! Sachant qu'un des principes fondamentaux de *La naturalité* est l'absence totale de viande, je me dis « ça va être compliqué... ». Il était impossible de ne pas assouvir sa requête. Bien évidemment, nous n'avions pas la moindre viande en cuisine, je suis donc allé à la brasserie de l'hôtel en catimini pour satisfaire à sa demande.

Êtes-vous affecté par le phénomène de *No-Show* ?

L'ensemble de la restauration est touché, mais plus notamment nos établissements de haut standing dont la clientèle est particulièrement fortunée.

Pourquoi cela ?

La nouvelle clientèle est très volatile avec un côté « zappeur ». Il n'est pas rare que certains clients réservent dans deux ou trois restaurants pour le même soir et décident au dernier moment sur lequel ils vont jeter leur dévolu. Aussi, financièrement aisés, le montant débité sur leur compte en cas de *No-Show* n'est pas forcément un frein pour eux.

Quels conseils donneriez-vous aux jeunes destinés aux métiers de salle ?

Être habités par le métier : un sens du service et du détail, de l'élégance, de la rigueur, une forme de bagou et de savoir dire, de l'humour, de la générosité et une capacité à s'exprimer clairement.

Au-delà, et c'est parfois un souci dans le recrutement, il est désormais indispensable de s'exprimer en anglais. De nos jours, peu de palaces se permettent de prendre un jeune en apprentissage ou pour un premier emploi s'il n'a pas le minimum d'anglais requis.

Les rapports entre salle et cuisine ne sont pas toujours des plus cordiaux, qu'en pensez-vous ?

La salle et la cuisine sont intrinsèquement complémentaires et interdépendantes, et lorsque des problèmes existent entre ces deux services, c'est avant tout et exclusivement un problème de personnes, et non de fonction. Remettre le client au centre du débat est la clef d'une entente cordiale !

Comment voyez-vous les nouvelles générations de professionnels ?

Les nouvelles générations sont plus sensibles aux enjeux sociétaux, en termes de mixité sociale, ethnique et égalité entre les hommes et les femmes, celles-ci étant de plus en plus présentes en cuisine ou en salle depuis quelques années.

Je note leur attachement au respect et à la valorisation de l'humain et du collaborateur. Cela me semble être une bonne chose et le management doit s'y adapter. Une remise en cause de nos fondamentaux est donc nécessaire afin d'œuvrer pour la revalorisation de notre profession, c'est dans ce sens que nous avons créé l'association « *Ô service - des talents de demain* ».

Évolution du service

PAR LAURENT VAN HOEGAERDEN

PAR GUILLAUME BOSCHTHURIÈS



L'Eden-Roc - Antibes

Fort de diverses expériences dans de prestigieux établissements parisiens tels que *l'Hôtel du Louvre* ou *l'Hôtel de Crillon*, Laurent Van Hoegaerden est depuis 2012 directeur de *l'Hôtel du Cap-Eden-Roc* à Antibes, un des plus illustres palaces de la Côte d'Azur.

T. G. M. : Quel est le profil de la clientèle de *l'Hôtel du Cap-Eden-Roc* ?

L. V. H. : Nous avons une clientèle très internationale avec une prédominance américaine qui peut représenter jusqu'à 50 % de nos clients. À côté de cela, nous avons également une clientèle française aussi bien parisienne que provinciale. Depuis une dizaine d'années, en collaboration avec notre P.-D.G. Philippe Perd, nous nous sommes ouverts sur notre proche environnement, en essayant d'attirer une clientèle locale aux bars et aux restaurants de l'hôtel.

Avez-vous constaté un changement de clientèle ces 10-15 dernières années ?

On observe un rajeunissement de la clientèle. Je pense que ce constat est généralisé à tous les palaces. Cette clientèle est très ancrée dans l'immédiateté, elle souhaite que l'on satisfasse ses desiderata rapidement, que ce soit en termes de confirmation de réservation, de réponse aux mails ou toutes autres demandes durant leur séjour. Cela requiert une grande réactivité.

D'où vient ce rajeunissement ?

Les offres des palaces ont été revues et se sont remises « à la page » avec de nombreux services annexes : piscine, spa, services dédiés aux enfants, organisation d'évènements... Aussi, les jeunes sont beaucoup moins réticents à venir passer un week-end ou quelques jours de vacances, car ils sont désormais accueillis comme ils le désirent. Finies les ambiances trop guindées ou les attitudes condescendantes et hautaines.

Auparavant, y avait-il une forme de segmentation et des traitements différents en fonction du profil de la clientèle ?

En effet, nous avons fonctionné ainsi pendant de nombreuses années. Nous avons tendance à adapter notre comportement et la qualité de nos services. Les clients plus fortunés, ou particulièrement fidèles, étaient considérés avec plus d'égards qu'un jeune couple un peu moins aisé par exemple. Ce phénomène est, bien heureusement, aboli.

et de la clientèle



Quelle est la place accordée au service de nos jours ?

Le service a pris de plus en plus d'importance. Les gens ne viennent pas juste dormir ou manger dans un bel écrin, ils souhaitent vivre une véritable expérience. Dans ce sens, tous les éléments, que ce soit la salle ou la cuisine, doivent être au même niveau et guidés vers le même objectif.

Arrive-t-il que la cuisine et la salle ne s'accordent pas pour fonctionner ensemble ?

Ce sont des métiers rythmés par la passion à tous les niveaux : sommeliers, maîtres d'hôtels, barmen, cuisiniers, pâtisseries... Parfois, il est vrai, tous ces passionnés n'arrivent pas à fonctionner ensemble. À cela, se mêlent également les ego de chacun... Mais la cuisine et la salle sont clairement interdépendantes et lorsque tout le monde partage les mêmes valeurs, il n'y a plus de problème.

Êtes-vous affecté par le No-Show ?

Nous sommes évidemment touchés par le No-Show à l'image de toute la profession. Ce phénomène a toujours existé dans nos métiers. Conscient de son impact économique, l'ensemble de la profession a mis

en place des mesures. Ici, par exemple, lors du festival de Cannes, nous avons une personne exclusivement dédiée à obtenir la confirmation des réservations.

Et si vous n'arrivez pas à joindre le client ?

Nous libérons la table.

Quelle évolution constatez-vous au niveau du personnel ?

Un élément flagrant est une plus grande mixité aussi bien en salle qu'en cuisine. Nous voyons de plus en plus de femmes occuper divers postes. Cela amène une autre dynamique à notre métier.

Quand j'ai débuté, nous étions tous très peu regardants sur le rythme de travail et l'amplitude horaire. Les jeunes d'une vingtaine d'années, qui arrivent sur le marché du travail, sont nés avec la semaine des 35 heures. Alors, la plus grosse erreur serait de penser qu'ils feront comme nous. Cette génération n'est pas à blâmer ; elle est, au contraire, parfaitement à sa place. Et, c'est à nous de nous adapter à eux.

Le recrutement...

Le recrutement est compliqué. Les jeunes sont talentueux et il nous appartient de leur montrer qu'ils ont fait le bon choix

d'orientation. Aussi, il faudrait que la formation initiale soit en adéquation avec le métier. Il serait peut-être judicieux d'impliquer davantage les professionnels dans les programmes pédagogiques.

Quels sont, selon vous, les enjeux à venir ?

L'enjeu majeur est celui de la formation et du recrutement si nous voulons pérenniser nos activités. Car sans personnel, pas de clients, et inversement... Les établissements, ayant mis en place une réelle politique de RSE (responsabilité sociale des entreprises) et une sensibilisation de sa clientèle, ont pris une avance certaine. Par ailleurs, je suis persuadé que l'aspect émotionnel de l'expérience souhaitée dans l'établissement de luxe n'ira qu'en s'amplifiant.

Et plus largement...

Plus largement, il faut dès à présent imaginer ce que sera le métier en 2030. Je pense que les nouvelles technologies vont prendre de plus en plus d'importance, mais sous quelle forme ? Je ne le sais pas vraiment.

Cependant, Oetker Collection, dont nous faisons partie, a créé une cellule de réflexion sur le sujet.

RÉTROSPECTIVE DE 30

à travers Thuriès Gastronomie Magazine

PAR JEAN-LUC DENONAIN

Comme nous l'avons fait pour la cuisine, retraçons 30 ans de gourmandises sucrées et léchons-nous les doigts !

La pâtisserie, c'est une grande famille qui regroupe pâtisserie de boutique et pâtisserie de restaurant, confiserie chocolaterie, glacerie et « par alliance » boulangerie.

Dans les années 1988, lors des premiers numéros de votre magazine, la pâtisserie connaissait un nouvel essor avec les mousses et les biscuits accolés mis au point par Yves Thuriès et largement diffusés dans son encyclopédie. Les desserts mono-parfum sont révolus.

LES PRODUITS

En pâtisserie, il y a deux sortes de produits : les ingrédients et les préparations de base (pâtes, mousses, biscuits...).

LES INGRÉDIENTS

Ils sont assez restreints : œufs, farine, poudre d'amande, sucre, lait, beurre, crème fraîche, pulpe de fruits... Il n'y a pas une grande diversité comme en cuisine (viandes, légumes, poissons...). Bien qu'aujourd'hui avec les allergies, les régimes sans gluten, vegan... On modifie les recettes en recherchant de nouveaux ingrédients. En chocolaterie, les trois chocolats (noir, lait et blanc) sont incontournables, mais les fournisseurs élargissent la gamme de leurs produits, les chocolats de cru font leur apparition, les couvertures de chocolat blond ou aux fruits arrivent sur le marché. Cela donne aux chefs une nouvelle manne à exploiter.



ANNÉES DE PÂTISSERIE



Biscuit vapeur moelleux coco.
Recette de Jeremy Delteil, formateur à l'ENSP.

LES PRÉPARATIONS DE BASE

C'est avec elles que la pâtisserie innove. Les mousses et les bavaroises (ou bavarois) évoluent en crémeux, les biscuits type joconde ou génoise se transforment en biscuits cuits à la vapeur. On trouve même des biscuits reconstitués et des biscuits éponge (ou sponge cake). À partir de la pâte à choux, on élabore le biscuit pâte à choux, de même avec la pâte à madeleine, le biscuit madeleine voit le jour. La ganache devient la ganache montée et concurrence alors la mousse au chocolat.

La feuillantine généralement mélangée avec du chocolat donne du craquant.

Côté biscuit sec, la traditionnelle tuile se pare de transparence et devient une tuile opaline. Ce ne sont que des exemples, cette liste n'est pas exhaustive.

LES MATÉRIELS

Ils contribuent largement à l'évolution de la pâtisserie. Tout comme en cuisine, il y a les fours, mais aussi et surtout les moules

avec l'arrivée du silicone. Les moules thermoformés et en polycarbonate aux multiples formes, toujours plus innovantes contribuent à la modernité des visuels.

Et puis, il y a les inventeurs, ces chefs passionnés qui devant une difficulté, très souvent en préparant un concours, trouvent des idées pour se faciliter le travail ou pour transgresser les codes. Exemple : les tubes de Pascal Molinès, « bilarme » et « trilarme » de Jean-François Arnaud, la douille duo de Patrick Friggeri. Ils sont aidés en cela par les industriels qui collaborent volontiers avec eux, notamment pour les moules.

En chocolaterie, l'aérographe chauffant perfectionne les décors en maintenant le chocolat à température.

En glacerie, le Pacojet révolutionne la pâtisserie de restaurant dans l'élaboration des produits glacés, contrairement à la pâtisserie boutique où la turbine à glace est de rigueur. Il est vrai que les volumes traités ne sont pas les mêmes.

RÉTROSPECTIVE DE 30

LES TECHNIQUES

LA PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Elles restent somme toute classiques. Les biscuits accolés dressés à la poche sont remplacés par les biscuits rayés avec un peigne à décor.

On note la création d'un craquelin sur les choux, il permet une régularité dans le développement du chou lors de la cuisson et apporte une texture craquante.

Reprenons ici la tuile opaline cuite en 2 temps, dont la transparence ainsi que le motif tiennent de la dextérité du chef.

Les classiques de la pâtisserie se « dévergondent ». Les tartes prennent de la hauteur, on les surmonte au centre d'un disque de crème brûlée ou autres composants. Les entremets deviennent plus techniques, on leur apporte des textures supplémentaires et des inserts, permettant ainsi des alliances de goûts. Ils sont également déclinés en portions individuelles pour répondre aux nouvelles tendances de consommation.

LA PÂTISSERIE DE RESTAURANT

Exit les chariots de desserts. Elle est désormais servie à l'assiette comme la cuisine.

C'est elle qui tire les tendances. Au contact des chefs de cuisine, les chefs pâtisseries abordent leurs desserts un peu comme un plat. Ils utilisent les infusions, les marinades, la cuisson sous vide à basse température...

Les crumbles croustillent dans les assiettes, des repas de desserts sont proposés.

Utilisation du peigne à décor.



Poire belle Hélène revisitée de Stéphane Delsuc.



ANNÉES DE PÂTISSERIE

LA CHOCOLATERIE

La mise au point de la couverture reste la même, c'est dans sa mise en forme que l'on observe un changement dans le modernisme des formes et des thématiques. Les bonbons chocolat s'affinent de 10/12 g à 8/9 g pour une meilleure dégustation.

Une tendance prend petit à petit sa place, le « bean to bar ». On choisit ses fèves de cacao et on fabrique son chocolat dans son laboratoire.

LA GLACERIE

Concernant la glacerie, afin de répondre à la réglementation, la table analytique est la référence. Elle permet d'obtenir un mix équilibré. Le professionnel gagne en qualité et en régularité.

LE DESIGN

En pâtisserie, le visuel prime : il faut séduire le client. Les chefs collaborent avec des artistes, des sculpteurs, des designers pour mettre en place des desserts aux formes innovantes. De ce fait, les collections suivent le rythme des saisons, tout comme dans le domaine de la mode.

La pâtisserie de restaurant, quant à elle, présentait des gâteaux coupés à la portion et dressés à l'assiette. Petit à petit, des pâtisseries souvent au contact des chefs de cuisine, créent les desserts



« Bean to bar »,
torréfaction par
Patrick Gelencser.



Coupe glacée abricot romarin
de Jean-Christophe Vitte.

RÉTROSPECTIVE DE 30

de restaurant dressés à la minute. On assiste alors à une pluralité de gourmandise dans une assiette, jouant avec les couleurs, les textures et les saveurs. Le dessert devient de plus en plus gourmand. On y retrouve généralement une glace ou un sorbet, un ou une déclinaison de desserts, un coulis ou une sauce et des motifs de décor travaillés en sucre ou en chocolat la plupart du temps. Le tout dressé avec élégance.

NOTRE CONSTAT

Ces dernières années, le look des pâtisseries a été retravaillé, revisité. Une superposition des textures s'est imposée.

De nouvelles saveurs sont apparues : fruits exotiques, légumes...

Le macaron s'est fourré de mille saveurs en tout genre, il connaît son heure de gloire, les boutiques mono-produit ont fait leur apparition (chou, éclair...) Quel est le chef qui ne s'est jamais essayé à revisiter un grand classique ? En lui apportant une touche de modernité. Forêt noire, religieuse... Toutes nos gourmandises sont dans la ligne de mire de nos pâtisseries les plus imaginatifs.

Et la 3D, séduira-t-elle les chefs de demain ?



Beau de Provence
de Sébastien Bouillet.



Crèmeux chocolat
menthe, marmelade
de fruits rouges, sablé
chocolat fleur de sel
et sorbet aux herbes
de Jérémy Morin.



Sapin de Noël
de Christelle Brua.

ANNÉES DE PÂTISSERIE

**PÂTISSERIE DE BOUTIQUE
PÂTISSERIE DE RESTAURANT
CHOCOLATERIE CONFISERIE
BOULANGERIE GLACERIE...**

UNE GRANDE FAMILLE

Dans les pages qui suivent, nous vous proposons de découvrir ou de redécouvrir, dans un ordre chronologique, des recettes illustrant les divers aspects de la pâtisserie.

1988

LES DESSERTS



TAHITIEN

PROCÉDÉ :

Se munir d'un cercle de 4 à 6 cm de hauteur. Chemiser les côtés de tranches de biscuits accolées au nappage framboise.
Poser dans le fond un cercle de biscuit chocolat ou nature, l'imbibber d'un sirop au rhum.
Garnir jusqu'à moitié avec de la mousse à la banane; le fourrer de bananes pochées. Mettre un deuxième disque de biscuit et l'imbibber pareillement.
Compléter et lisser à hauteur avec la même mousse.
Poser sur le dessus une demi-banane pochée. Couvrir d'un film plastique et bien égaliser le tout. Passer au grand froid.

A SAVOIR :

Cet entremets peut pareillement être monté à l'envers; dans ce cas, le dessus sera parfaitement plat.

PRÉSENTATION :

Après une bonne reprise au froid, retirer le cercle et napper l'entremets.

Poser sur un carton rigide et éventuellement décorer d'une fleur en sucre.

MOUSSE BANANE

INGRÉDIENTS :

Pulpe de banane.....	500 g
Feuilles de gélatine.....	8
Jus de citron.....	4
Meringue.....	500 g
Crème fouettée.....	500 g

PROCÉDÉ :

Chauffer 250 g de pulpe de banane; ajouter les feuilles de gélatine trempées et pressées.
Bien mélanger, ajouter le restant de pulpe et les jus de citron.
Incorporer la moitié de la pulpe gélifiée dans la meringue fraîche et l'autre moitié dans la crème fouettée.
Mélanger délicatement le tout. Dresser aussitôt.

1993

L'EQUIPE DE FRANCE DE BOULANGERIE

Roger AUZET



PAIN A «CROÛTONS» (POUR BOUILLABAISSE ET SOUPE DE POISSON)

INGRÉDIENTS :

Farine T.55.....	1 kg
Pâte fermentée	200 g
Sel.....	20 g
Levure.....	30 g
Eau.....	550 g
Huile d'olive.....	50 g
Safran, fenouil en grains, thym.....	QS
Gousses d'ail hachées finement avec un peu de farine	4

PROCÉDÉ :

Température de base : 60°.

Pétrissage : pétrir les ingrédients dans l'ordre cité en vitesse lente pendant 9 minutes environ ; obtenir une pâte ferme. Incorporer ail, safran, fenouil et thym, finir de pétrir pendant 1 minute.

Pointage : dans la cuve pendant 20 minutes.

Pesage : en pâtons de 300 g, bouler «serré».

Détente : pendant 10 minutes.

Façonnage : en «baguettes» longues, disposer sur plaques alvéolées, faire des incisions avec une lame de rasoir tous les 2 cm environ.

Apprêt : pendant 40 minutes.

Cuisson : au four à 240° avec buée (vapeur) pendant 35 minutes environ.

A SAVOIR :

Réserver le pain pendant 24 heures environ, couper avec un couteau-scie en tranches d'1,5 cm d'épaisseur. Poêler ces tranches avec un peu d'huile à feu doux pour les griller. Ce pain accompagne parfaitement soupe de poisson ou bouillabaisse.

Roger AUZET
- M.O.F. -
61 cours Bourmissac
84300 CAVAILLON

Qu'est-ce que la température de base ?

Lors de la réalisation d'une pâte à pain, la température de la pâte est essentielle pour le bon développement de celle-ci, par l'intermédiaire de la levure ou du levain (pâte fermentée).

La température de base détermine l'eau de coulage (de l'eau) ; pour cela, il faut additionner la température de la farine et la température ambiante de la pièce (fournil) et soustraire le total à la température de base. On obtient la température du coulage, c'est-à-dire la température de l'eau.

Exemple : la température de base est de 60°, la température de la farine est de 20°, la température de la pièce est de 20°.

la température du coulage (eau) sera de 20° :
20 + 20 = 40 ; 60 - 40 = 20

1999

1 produit 3 desserts ●

le praliné en dessert de restaurant

Feuilleté de praliné, sauce exotique

pour 15 personnes
environ

praliné noisette

Fondre 200 g de beurre de cacao, le mélanger avec 300 g de praliné noisette, tabler ce mélange et utiliser à 24°. Découper des bandes de 14 cm de papier guitare ; étaler dessus une couche de praliné noisette à l'aide d'une palette et découper des lamelles de 2 cm de largeur. Retourner la feuille et bloquer au froid.



Dans un batteur, monter 300 g de praliné amande noisette avec 150 g de beurre en pommade. Alléger en incorporant 250 g de crème fouettée, dresser à la poche à douille unie 2 couches de crème entre 3 rectangles de praliné, passer au froid.



Décorer une assiette à l'aide d'un cornet de chocolat noir. Garnir les espaces avec de la sauce exotique, ajouter quelques fruits frais et disposer un triangle de sucre cristallisé.

sauce exotique

Cuire 120 g de sucre au caramel, décuire avec 100 g de purée d'abricot, 100 g de jus de fruit de la passion et 200 g de jus de mangue, puis ajouter 70 g de crème.



en savoir plus...

À l'état brut, le pralin rancit très vite, aussi, quelques précautions sont à prendre si vous souhaitez le conserver pendant plusieurs jours. Deux possibilités s'offrent à vous : soit dans un bocal hermétiquement fermé ou encore, soigneusement enveloppé dans du papier film étirable. Sachez enfin qu'en terme professionnel « praliner » signifie additionner ou parfumer avec du pralin mais aussi, enrober de sucre : des noisettes, des amandes ou autres fruits secs. Après toutes ces explications, voici maintenant incollable sur le sujet !

JEAN-FRANÇOIS ARNAUD

2003

● les recettes de nos chefs



Astérix et Obélix

L'œuf de 60 cm de hauteur est découpé à chaud. Les flammes sont peintes à l'aérographe, les personnages sont en chocolat blanc sur base de sphère et œufs. Les bras et accessoires sont en chocolat plastique. Les crayons sont constitués d'un mini tube de beurre de cacao couleur coulé dans un autre tube de chocolat lait ou blanc.

2006

1 produit 3 desserts

La pêche en sorbet



Assiette : Faria & Bento

L'eldorado

pour 2 entremets environ

Parfait verveine

Faire bouillir 175 g de sirop à 30° B avec 15 g de verveine (photo 2), laisser infuser pendant 10 minutes environ, chinoiser. Porter à nouveau à ébullition, verser sur 5 jaunes d'œufs et pocher au bain-marie à 85°, refroidir au batteur en fouettant jusqu'à complet refroidissement. Incorporer 250 g de crème fouettée, dresser aussitôt, bloquer au grand froid.

Biscuit amande framboise

Monter 3 jaunes et 2 œufs avec 110 g de poudre d'amande et 110 g de sucre glace, incorporer 6 blancs d'œufs

montés et serrés avec 75 g de sucre puis 100 g de farine. Dresser dans des cercles, parsemer 150 g de brisures de framboises, cuire dans un four à 160° pendant 30 minutes environ.

Pêches semi-confites

Réaliser un sirop avec 500 g d'eau et 300 g de sucre, ajouter 15 g de verveine et 4 pêches mondées et coupées en quartiers (photo 1), laisser infuser pendant 10 minutes environ à couvert d'un papier film. Porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 10 minutes environ, refroidir dans le sirop.

Sorbet pêche

Réaliser un sirop avec 338 g d'eau, 333 g de sucre, 38 g de sucre inverti (Trimoline), 11 g de stabilisateur et 96 g de glucose

atomisé. Verser sur 1,075 kg de pulpe de pêche, maturer pendant 4 heures environ, turbiner, réserver au grand froid.

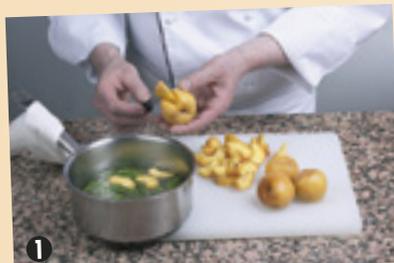
Montage (à l'envers)

Chemiser un cercle de 18 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur avec du sorbet pêche (photo 3), garnir avec une couche de parfait verveine, incruster des pêches semi-confites, recouvrir d'un disque de biscuit amande framboise et finir de garnir avec le parfait verveine, terminer par un disque de biscuit amande framboise, bloquer au grand froid.

Finition et présentation

Retourner, décercler l'entremets, le napper avec un nappage neutre marbré orange et rouge framboise. Décor : pêches semi-confites à la base, fruits frais, verveine.

Teddy Cadars



Les recettes de Yann Duytsche

Coup de cœur framboise litchi

Montage et présentation

Pocher la ganache fraîche framboise ivoire au centre d'un macaron en forme de cœur, garnir avec des demi-framboises et des morceaux de litchis, recouvrir d'un second macaron, saupoudrer de sucre glace.

Vin conseillé

Argentine - Zuccardi Malamado - Famille Zuccardi.

Malamado malbec se combine très bien avec du chocolat. Le haut degré alcoolique d'un vin puissant équilibre l'impact du chocolat en bouche et le complète à la perfection. Le rouge carmin de moyenne intensité et des tons cuivrés dénotent sa maturité. En bouche, des arômes de fruits mûrs, presque compotés, cerises, raisins secs et chocolat.

Il est sucré, sans être écœurant, dominant son caractère élégant et velouté.

Macarons

Ingrédients environ 25 personnes

300 g	Sucre glace
300 g	Poudre d'amande
220 g	Blancs d'œufs (110 + 110, soit 8)
330 g	Sucre semoule (300 + 30)
100 g	Eau minérale
QS	Colorant rouge

Procédé

Mélanger ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et 110 g de blancs d'œufs. Cuire 300 g de sucre avec l'eau à 121°, verser sur les blancs restants légèrement montés avec 30 g de sucre. Monter le tout jusqu'à presque complet refroidissement, incorporer à la première masse et colorer. Pocher en forme de cœur sur Silpat®, laisser croûter pendant 30 à 40 minutes environ (ne doit pas coller aux doigts) et cuire dans un four ventilé à 140°, pendant 12 minutes environ.

Ganache fraîche framboise ivoire

Ingrédients environ 25 personnes

180 g	Crème à 35 % de M.G.
360 g	Couverture ivoire
160 g	Purée de framboise

Procédé

Faire bouillir la crème, verser sur la couverture ivoire en émulsionnant. À l'aide d'un mixeur plongeant, incorporer la purée de framboise à température ambiante. Laisser cristalliser au froid.



2009

Les recettes de Yann Duytsche

Grissini dulce praliné noisette et pignons

Finition et présentation

Fourrer 2 sablés fondants au praliné avec l'appareil gianduja tempéré, laisser cristalliser pendant 5 minutes environ au froid. Conserver à l'abri de l'humidité.

Sablé fondant au praliné

Ingédients environ 40 sablés
 150 g Pignons de pin
 290 g Beurre
 115 g Sucre semoule
 80 g Lait
 120g Praliné amande (à 50 %)
 390 g Farine faible

Procédé

Torréfier les pignons de pin dans un four à 150° pendant 15 minutes environ. Dans un batteur avec la feuille, travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre et blanchir le tout. Parallèlement, tiédir le lait et le mélanger énergiquement avec le praliné ; obtenir une texture élastique et brillante. Mélanger les deux masses puis ajouter la farine tamisée. À l'aide d'un peigne large, étaler l'appareil à 10 cm de longueur, sur un Silpat®, recouvrir de pignons et cuire dans un four ventilé à 150° pendant 12 minutes environ.

Appareil gianduja

Ingédients environ 40 sablés
 150 g Pignons de pin
 300 g Gianduja

Procédé

Torréfier les pignons de pin dans un four à 150° pendant 15 minutes environ. Fondre le gianduja à 45° puis le tempérer à 24°, mélanger le tout puis dresser.



Les recettes de Romuald Guiot

Millefeuille fraises des bois en éclats

« Somptueuse alliance de l'acidité de l'orange caramélisée dans cette tuile craquante avec la petite fraise de nos forêts, fragile et pleine de parfum, le tout au citron de Menton, subtil et plein de saveur. Le pistou sucré amène à cette création la note de couleur qui en fait un délice pour les papilles et une farandole pour les yeux, sublimes par le sorbet fruits rouges. »

Finition et présentation

Dans une assiette, déposer une tuile orange craquante, garnir le centre avec le crémeux citron yuzu et le pourtour avec des fraises. Renouveler l'opération 2 fois. Dresser dessus une quenelle de sorbet fruits rouges. Verser le pistou sucré autour.
Décor : au choix.

Vin conseillé

Moût de raisin partiellement fermenté - Opâle 2007 - Éric Texier.

Tuile orange craquante

Ingrédients environ 30 personnes

100 g	Jus d'orange
25 g	Jus de citron
250 g	Sucre semoule
75 g	Farine
125 g	Beurre fondu

Procédé

Mélanger les ingrédients cités, réserver au froid pendant 12 heures environ. Dresser sur un silpat® à l'aide d'un pochoir triangulaire de 6 cm de côté, cuire dans un four à 180° jusqu'à coloration.

Crémeux citron yuzu

Ingrédients environ 30 personnes

Crème pâtissière :

150 g	Jus de yuzu (agrumes)
50 g	Jus de citron vert
200 g	Jaunes d'œufs (soit 10)
200 g	Sucre semoule
10 g	Poudre à crème
8 g	Zestes de citron vert
325 g	Beurre

Procédé

Réaliser une crème pâtissière avec les ingrédients cités, refroidir puis monter au beurre à l'aide d'un mixeur plongeant, réserver au froid.

Pistou sucré

Ingrédients environ 30 personnes

50 g	Pignons de pin caramélisés
15 g	Sirop à 30° B

1	Gousse de vanille fendue et grattée
150 g	Huile d'olive
15 g	Basilic

Procédé

Verser les ingrédients cités dans un blender, mixer le tout.

Sorbet fruits rouges

Ingrédients environ 30 personnes

250 g	Eau
175 g	Sucre semoule

25 g	Glucose atomisé
2 g	Stabilisateur
50 g	Framboises
50 g	Mûres
50 g	Groseilles
100 g	Fraises

Procédé

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur, ajouter les fruits rouges, mixer, verser le tout dans un bol à Pacojet, bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.



Assiette Chef & Sommelier

2010

La pâtisserie de Sébastien Bouillet

Masse macaron

Ingrédients environ 120 macarons
 1 kg Tant pour tant blanc tamisé
 (soit 500 g de sucre glace et
 500 g de poudre d'amande)
 360 g Blancs d'œufs (210 + 150, soit 7 + 5)
 450 g Sucre
 100 g Eau

Procédé

Mélanger le T.P.T. avec 210 g de blancs d'œufs ; obtenir une pâte d'amande. Cuire le sucre avec l'eau à 118°, verser sur les blancs restants mousseux et laisser tiédir la meringue. Incorporer petit à petit la première masse et macaroner l'appareil. Pocher des macarons, les cuire dans un four à 165° pendant 12 minutes environ.

Masse macaron au chocolat

Recette et procédé

Identiques à la masse macaron, incorporer 50 g de cacao en poudre dans le T.P.T. et 50 g de pure pâte de cacao dans la meringue chaude.

Macarons chocolat intense

Garniture chocolat intense

Ingrédients environ 35 macarons
 100 g Crème
 10 g Sucre
 15 g Glucose
 40 g Couverture noire à 100 %
 (Arriba - Domori)
 10 g Beurre

Procédé et présentation

Chauffer la crème avec le sucre et le glucose. Verser sur la couverture fondue, émulsionner, ajouter le beurre, émulsionner à nouveau puis garnir des macarons chocolat. Laisser mûrir pendant une demi-journée.

Macarons combava

Garniture combava

Ingrédients environ 35 macarons
 60 g Crème
 80 g Couverture blanche
 20 g Beurre
 0,3 g Zestes de combava

Procédé et présentation

Chauffer la crème, verser sur la couverture blanche fondue et réaliser une ganache puis ajouter le beurre et les zestes. Garnir des macarons verts et laisser mûrir une demi-journée.

Macarons poivron framboise

Garniture poivron framboise

Ingrédients environ 35 macarons
 135 g Brisures de framboises
 25 g Pulpe de poivron rouge
 1/3 Gousse de vanille fendue
 et grattée
 30 g Sucre
 4 g Pectine NH
 20 g Glucose

Procédé et présentation

Chauffer les brisures de framboises avec la pulpe de poivron rouge. Ajouter la vanille puis le sucre mélangé avec la pectine et le glucose, cuire le tout « à la goutte ».

Garnir des macarons roses, laisser mûrir une demi-journée.

Macalyon

Finition et présentation

Fourrer 2 macarons avec le crémeux au caramel. Laisser mûrir pendant une journée puis tempérer le macaron et l'enrober de couverture noire à 70 %. Parsemer d'éclats d'or.

Crémeux au caramel

Ingrédients environ 100 macarons
 125 g Sucre
 65 g Glucose
 225 g Crème
 2 g Fleur de sel
 75 g Beurre
 4,5 g Gélatine en poudre
 25 g Eau

Procédé

Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel, décuire avec la crème. Ajouter le beurre, mixer le tout puis incorporer la gélatine gonflée dans l'eau. Réserver pendant 12 heures au froid.

La pâtisserie de Sébastien Bouillet



2011

Les recettes de Richard Boulon

Bonbon chocolat

Montage et présentation

Superposer les abaisses de croustillant datte gingembre et pâte d'amande au citron confit, presser légèrement puis détailler des carrés de 2 cm de côté à l'aide d'une guitare. Les enrober de couverture noire extra bitter. Décor : feuille d'or.

Pâte d'amande au citron confit

Ingrédients environ 200 chocolats

500 g Pâte d'amande
(de Provence - 450 + 50)
40 g Beurre de cacao
80 g Citron confit haché

Procédé

Mélanger 450 g de pâte d'amande avec le beurre de cacao et le citron confit. Incorpo-

rer la pâte d'amande restante puis abaisser à l'aide d'un laminoir (à 3,5) un carré (de 35 x 35 cm). Laisser reposer pendant 12 heures environ et chablonner avec du beurre de cacao.

Croustillant datte gingembre

Ingrédients environ 200 chocolats

500 g Dattes
15 g Gingembre frais haché
100 g Feuillantine
50 g Beurre de cacao

Procédé

Tailler les dattes en morceaux, les mélanger avec les ingrédients restants puis abaisser à l'aide d'un laminoir (à 3,5) un carré (de 35 x 35 cm). Laisser reposer pendant 12 heures environ.



Les recettes de Jacques Génin



Caramel à la fleur de sel

Ingrédients environ 300 caramels

550 g Crème
10 g Fleur de sel
200 g Glucose
1,05 kg Sucre
650 g Beurre

Procédé

Porter la crème à ébullition avec la fleur de sel. Fondre le glucose puis verser le sucre en remuant et cuire jusqu'au caramel. Déglacer avec le mélange crème sel ; attention au déglçage, verser la crème en petit filet en remuant afin d'éviter les projections. Cuire jusqu'à 133 / 135 °C, hors du feu, incorporer le beurre petit à petit en mélangeant énergiquement. Verser le caramel dans 2 cadres (de 40 x 60 cm), laisser refroidir pendant 12 heures environ.

Finition et présentation

Détailler les caramels en carrés ou en rectangles à l'aide d'un couteau puis les envelopper dans un papier cellophane.

Alcool conseillé

Whisky Nikka pure malt 21 ans d'âge.
Note très légèrement tourbée, fruits confits tirant sur le fruit sec (noisettes, pruneau) ; quelques notes briochées également.

Pâte de fruit framboise

Ingrédients environ 100 pâtes de fruit

1 kg Pulpe de framboise
170 g Glucose
1 kg Sucre semoule (900 + 100)
30 g Pectine
7 g Acide tartrique

Procédé

Chauffer à 80 °C la pulpe de framboise avec le glucose et 900 g de sucre en remuant. Verser en pluie le mélange pectine et sucre restant puis porter le tout à 105 °C, toujours en remuant. Éteindre le feu, ajouter l'acide tartrique, bien remuer. Couler la pâte de fruit dans un cadre (de 40 x 60 cm) et laisser refroidir pendant 12 heures environ.

Finition et présentation

Détailler la pâte de fruit en carrés à l'aide d'une guitare ou au couteau, les rouler dans du sucre semoule.

À savoir

Cette recette peut servir de base en fonction des fruits utilisés. La variation de la température de cuisson d'une pâte de fruit à l'autre peut varier de 1 à 2 voire 3 °C.

Vin conseillé

- Alsace Pinot Noir - Audrey et Christian Binner. Notes de fruits rouges très vives, très belle oxydation nature.
- Pineau des Charentes - Guy Lhéraud. Notes de fruits secs et de miel.



2016

50 | TGM 282 | SEPTEMBRE 2016 | LA PÂTISSERIE DE RICHARD BOURLON

Praliné à l'ancienne, pâte de citron d'ici, chou croustillant

PROCÉDÉ

Dresser des choux de 6 cm de diamètre, les recouvrir avec un disque de croustillant pâte à chou et cuire dans un four à sole à 190 °C éteint, pendant 40 minutes environ, oua ouvert pendant le premier tiers de la cuisson.

FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler un chou pour l'ouvrir, le garnir avec la crème praliné à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée et poser dessus une petite boule de confit de citron. Ajouter une petite quenelle de confit de citron.

Décor : marguerites en pastillage.

VIN CONSEILLÉ

Malaga blanc - « Molino Real » 2006 - Telmo Rodriguez.

Un malaga de grande classe, riche, où le gras du vin se mêlera bien à la richesse du chou. Le mariage du praliné et des notes traditionnelles du cépage moscatel, rappelant l'orange, la mandarine, sera un parfait allié aux notes de noix. La finale pointée des notes vanillées portées par une trame acidulée. Délicieux.

Croustillant pâte à chou

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

150 g Beurre
185 g Cassonade
185 g Farine

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités, étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur et faire prendre au froid. Détailler des disques du diamètre des choux.

Crème praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

150 g Beurre frais
150 g Praliné amande à l'ancienne
300 g Crème pâtissière

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, émulsionner le beurre avec le praliné puis incorporer la crème pâtissière, et réserver au froid.

Confit de citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Zestes de citron frais
200 g Jus de citron
100 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Blanchir (départ à froid) les zestes de citron 3 fois, la première dans de l'eau salée ; les refroidir aussitôt entre chaque bouillon dans de l'eau glacée. Les égoutter puis les confire avec le jus de citron et le sucre à 80 °C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir puis renouveler l'opération ; les obtenir tendres. Les mixer et réserver la purée obtenue.





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 joyeux et enchantés pour tous les petits et grands gourmands,
façonnez des montages chocolat époustouffants et des entremets étincelants.
Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

NOTRE COLLECTION AUTOMNE - HIVER 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



INTERPRÉTATION PÂTISSIÈRE D'UNE DÉGUSTATION VERTICALE

PAR JEAN-LUC DENONAIN

Tout comme nous avons procédé avec le *Lièvre à la royale* (en page 126), voici une dégustation verticale inversée et sucrée. Avec le *millefeuille*, l'un de nos grands classiques.

Voyons ses évolutions au fil de ces trente dernières années...



© Fotolia - Tierney

Le millefeuille, qu'est-ce que c'est ?

Ne vous fiez pas à sa phonétique, un millefeuille, ce n'est pas une superposition de mille feuilles.

Un millefeuille, c'est tout simplement un millefeuille. C'est-à-dire un gâteau composé de 3 épaisseurs de feuilletage à 5 tours, intercalées avec 2 couches de crème.

Un peu d'histoire

Tout comme pour bien d'autres pâtisseries, il est difficile de dire qui est l'inventeur du millefeuille.

Ce que nous savons, c'est que la pâte feuilletée à partir de laquelle il se construit nous fut ramenée d'Orient par les Croisés. Sauf que leur pâte feuilletée était alors préparée à l'huile et non au beurre.

Deux pères se disputent la paternité de la pâte feuilletée au beurre : Feuillet, pâtissier du Prince de Condé, et Claude Gellée, dit le Lorrain, un peintre du XVII^e siècle. Ce dernier, apprenti pâtissier dans son jeune âge, serait rentré chez lui un soir avec un peu de pâte pour son repas. Il l'aurait garnie de beurre puis mise au four et la pâte devint croustillante à souhait... »

Dégustons !

Là encore, pour évaluer au mieux l'évolution, voire la métamorphose du millefeuille, notre dégustation nous mènera de la plus ancienne recette vers la plus récente.

L'intégralité des recettes « dégustées » vous est donnée dans les pages suivantes.

En l'an 1993**MILLEFEUILLE GLACÉ**

Recette de Frédéric Gernez parue dans notre numéro 56 en page 24.

Frédéric réalise un entremets classique : de la pâte feuilletée, de la crème, un glaçage au fondant marbré et le tour avec des amandes effilées. Attention, ce millefeuille glacé n'est pas un entremets glacé (avec de la glace), mais nappé au fondant.

2001**MILLEFEUILLE TOUT VANILLE AU CAMEL DE BEURRE SALÉ**

Recette de Sandy Subbamah parue dans notre numéro 129 en page 51.

Sandy transpose le millefeuille en dessert à l'assiette. Elle l'agrément d'un caramel de beurre salé et d'un décor en caramel. Une alliance de saveurs dans le vent.

2017**MILLEFEUILLE À LA VANILLE**

Une recette de Geoffrey Turpin parue dans notre numéro 289 en page 106.

Geoffrey réalise un millefeuille classique sauf qu'au lieu de cuire la pâte feuilletée « à plat » sur une plaque, il la cuit en allumettes, de chant.

Synthèse

Si l'univers de la pâtisserie est resté longtemps dans un standard, aujourd'hui, partant d'une recette classique, les chefs sortent de son carcan. Ils bousculent les codes pour le plus grand bonheur de leurs clients, tout en s'accordant avec la recette de base. C'est ce qu'ont fait les chefs précités.

L'appellation « millefeuille » peut aussi être galvaudée à volonté pour ne garder que « l'image » que l'on se fait d'un millefeuille. Ce sont des millefeuilles qui n'en n'ont que le nom, les composants ayant été remplacés par des préparations autres que la pâte feuilletée et la crème.

1990**MILLE-FEUILLE CHOCOLAT**

Une recette de Yannick Lefort parue dans notre numéro 16 en page 60.

Un visuel de millefeuille sur une base de pâte feuilletée au chocolat avec une superposition de mousse au chocolat et de fines feuilles de chocolat.

1999**MILLEFEUILLE CROUSTILLANT À L'ORANGE CONFITE**

Une recette d'Alain Ponty parue dans notre numéro 113 en page 47.

Alain, lui, sépare son feuilletage, le fourre avec une crème mous-seline à l'orange et sert le millefeuille de chant. Pourquoi ? Tout simplement parce que cela permet une dégustation plus aisée. Dressage toujours tendance.

2005**MILLEFEUILLE DE PRUNES**

Une recette de Vila traiteur parue dans notre numéro 175 en page 57.

Voici une interprétation fruitée du millefeuille. Un tour de passe-passe dans la caramélisation du feuilletage afin d'éviter qu'il ne se détrempe avec les fruits.

2010**MILLEFEUILLEAU CHOCOLAT MERINGUÉ ET PRALINÉ CRAQUANT**

Une recette de Stéphane Levillain parue dans notre numéro 222 en page 50.

Une superposition avec pas moins de 5 composants.

2013**MILLEFEUILLE À LA VANILLE DES COMORES**

Recette de Yann Couvreur parue dans notre numéro 254 en page 74.

Qui peut dire que ce n'est pas un millefeuille ? Le résultat est abouti. La pâte feuilletée est juste remplacée par une pâte à kouign-amann caramélisée dans un appareil à panini.



1993 MILLEFEUILLE CLASSIQUE

LES RECETTES DE NOS CHEFS ▶

MILLEFEUILLE GLACÉ

MONTAGE

Dans un feuilletage frais à 6 tours ou des rognures de feuilletage, découper 3 cercles de 3 mm d'épaisseur et de taille souhaitée. Saupoudrer le dessus de sucre cristallisé et cuire à four doux.

Après refroidissement, superposer les 3 cercles de feuilletage en les séparant par deux couches de crème pâtissière parfumée à la vanille. Poser l'abaisse du haut à l'envers, afin d'obtenir une surface bien plate.

FINITION ET PRÉSENTATION

Glacer l'entremets avec du fondant blanc, le marbrer avec du fondant au chocolat, l'entourer d'amandes effilées.



2001 MILLEFEUILLE CLASSIQUE

● les recettes de Sandy Subbamah

millefeuille tout vanille au caramel de beurre salé

finition et présentation Garnir les millefeuilles avec de la crème légère (400 g de crème pâtissière vanille additionnée de 80 g de crème fouettée), puis dresser dans une assiette. Verser du caramel au beurre salé et de la sauce vanille.
Décor : motif en caramel.

vin conseillé Champagne - Veuve Cliquot - Riech Réserve- 1995.

Ce champagne finement dosé en sucre est très équilibré, son nez légèrement vanillé développe en bouche, rondeur et persistance relevées de bulles délicates.

sauce vanille

ingrédients environ 4 personnes

2	Jaunes d'œufs	200 g	Leit
30 g	Sucre	10 g	Sucre glace
2	Gousses de vanille		

procédé Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ouvrir les gousses de vanille en deux, retirer les graines et les mettre dans le lait ainsi que les gousses de vanille coupées en petits bâtonnets ; faire bouillir le tout. Verser 1/3 dans l'appareil jaunes et sucre, mélanger et

reverser le tout dans le lait, cuire à la nappe (85°), chinoiser, saupoudrer de sucre glace, réserver au froid.

feuilletage vanille

ingrédients environ 4 personnes

100 g	Farine	4 g	Sel
25 g	Beurre fondu	50 g	Eau
1	Gousse de vanille fendue et grattée	75 g	Beurre

détrempe Mélanger la farine, le beurre fondu, les graines de vanille, le sel et l'eau froide sans trop travailler la pâte puis laisser reposer pendant 2 à 3 heures.

procédé Étaler la détrempe en carré, poser au centre le beurre, ramener les extrémités du feuilletage vers le centre puis étaler en longueur, replier à nouveau les extrémités au centre et replier à nouveau. Renouveler 3 fois l'opération en laissant 30 minutes de repos entre chaque tour. Étaler des bandes de 4 mm d'épaisseur et 13 cm de largeur, les dorer à l'œuf et les cuire dans un four à 170° pendant 2 heures. Tailler des portions (de 2 x 3 cm) par assiette, les retailler en 3 dans le sens de la longueur, en glacer 1/3 au sucre glace.

crème pâtissière vanille

ingrédients environ 4 personnes

400 g	Leit
2	Gousses de vanille fendues et grattées
3	Jaunes d'œufs
60 g	Sucre
30 g	Poudre à crème

procédé Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille, en verser 1/3 dans l'appareil jaunes, sucre et poudre à crème, mélanger puis verser le tout dans le lait. Cuire en fouettant jusqu'à ébullition, réserver dans une plaque et refroidir.

caramel au beurre salé

ingrédients environ 4 personnes

150 g	Sucre	225 g	Crème
50 g	Eau	05	Sel
75 g	Leit	175 g	Beurre

procédé Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel ambre foncé. Décuire avec le lait et la crème chauffés puis ajouter une pincée de sel et le beurre. Laisser réduire pendant 10 minutes, réserver.



2017 MILLEFEUILLE CLASSIQUE

106 | TGM 289 | MAI 2017 | LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS PAR GEOFFREY TURPIN

Millefeuille à la vanille

PROCÉDÉ POUR ENVIRON 10 PERSONNES

À l'aide d'un laminoir, abaisser 750 g de pâte feuilletée à 8 mm d'épaisseur. Bloquer l'abaisse au froid pendant quelques minutes pour obtenir une découpe nette.

Découper 3 allumettes par personne (de 8 x 1,5 cm) et les disposer sur une plaque antiadhésive. Cuire dans un four à 200 °C pendant 5 minutes afin de faire développer le feuilletage rapidement. Normalement les allumettes tomberont sur le côté (les aider à tomber si besoin) et continueront à cuire mais dans le sens de la largeur (cela est très important pour la bonne découpe du millefeuille final).

Quand le feuilletage est cuit (blond soutenu), débarrasser les allumettes sur une grille, les égaliser selon la taille souhaitée.

Retourner les allumettes de feuilletage et les saupoudrer de cassonade, les caraméliser dans un four à 240 °C puis les réserver au sec.

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Pocher la crème diplomate légère sur 2 allumettes, côté caramélisé. Les superposer, terminer en ajoutant une troisième allumette de feuilletage côté caramélisé sur le dessus.

À SAVOIR

Pour que le millefeuille soit harmonieux, veiller à équilibrer la quantité de crème par rapport à l'épaisseur de pâte feuilletée (épaisseur du feuilletage = épaisseur de crème).

VIN CONSEILLÉ

Champagne demi-sec.

L'accord est plus harmonieux avec un champagne dosé qu'avec un brut, trop vif, à moins que l'on ne choisisse une grande cuvée quelque peu évoluée. On appréciera la légèreté de la bulle sur ce dessert qui allie croquant et fondant.

Alternatives : Loupiac 2015 ; Gaillac Doux
Méthode Ancestrale.

Crème diplomate légère

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

150 g Crème liquide
500 g Crème pâtissière vanille
2 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter la crème liquide. Réserver au froid.

Dans une sauteuse, chauffer 1/4 de la crème pâtissière tout en la fouettant, ajouter la gélatine toujours en fouettant la crème pâtissière chaude. Verser la masse dans un cul-de-poule, ajouter la crème pâtissière restante et lisser l'appareil au fouet. À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la crème fouettée. Garnir une poche munie d'une douille unie (n° 10) et réserver au froid.

PHOTOS : SOLÈNE FOLATRE. RÉDACTEUR CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORD VIN : GUY CARRIÈRE.



1990 MILLEFEUILLE REVISITÉ

Les Recettes

MILLE-FEUILLE CHOCOLAT

MONTAGE. Sur feuille de papier cuisson, disposer un disque de chocolat, dresser à la poche des petites boules sur le pourtour du disque chocolat. Garnir le centre, recouvrir avec un deuxième disque de chocolat. Renouveler l'opération deux fois. Passer au grand froid. Détailler un disque de feuilletage le poser dessus, retourner le mille-feuille. Saupoudrer de cacao.

FEUILLETAGE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS : (détrempe)

Farine 750 g, beurre	75 g
Sel 15 g, sucre	30 g
Eau	250 g

PROCÉDÉ. Mélanger farine, beurre, sel, sucre et eau. Obtenir une pâte, laisser reposer 2 heures.

INGRÉDIENTS : (beurre de tourrage)

Beurre sel de tour	350 g
Cacao poudre	50 g
Sucre glace	50 g

PROCÉDÉ. Mélanger tous les ingrédients et former un carré pour le tourrage.

TOURRAGE

PROCÉDÉ. Donner 4 tours comme pour le feuilletage classique avec le temps de repos nécessaire. Donner un double tour avant utilisation.

CHOCOLAT POUR FEUILLES

INGRÉDIENTS :

Couverture extra bitter	1 000 g
Huile de noisette	100 g

PROCÉDÉ. Tempérer la couverture, ajouter l'huile de noisette. Etaler sur papier cuisson, recouvrir d'une seconde feuille de papier cuisson (éviter les bulles d'air). Détailler des disques avec un couteau, réserver.

MOUSSE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS :

Couverture extra bitter	1 000 g
Couverture excellence	500 g
Beurre pommade	800 g
Chantilly	500 g
Blancs d'œufs	900 g
Sucre semoule	350 g

PROCÉDÉ. Faire fondre la couverture extra bitter et excellence, ajouter beurre, chantilly, blancs d'œufs montés et sucrés, mélanger, dresser aussitôt.



1999 MILLEFEUILLE REVISITÉ

les recettes de Alain Ponty ●

millefeuille
croustillant
à l'orange confite

procédé Cuire un petit rectangle de feuilletage dans un four à 200° pendant 15 minutes environ ; saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson.

finition et présentation Ecarter le feuilletage en 3 ou 4 morceaux, les garnir de crème mousseline à l'orange et dresser le millefeuille de champ. Verser du jus caramélisé à l'orange, disposer des oranges confites, arroser de jus d'orange caramélisé aux graines de vanille.
Décor : au choix.

vin conseillé Sauternes - Château Rabaud-Promis 1990.

Légèrement gras en bouche, avec des notes confites et rôties de raisin où percent le pamplemousse et le citron, ce vin élaboré avec toute la finesse et la générosité de Philippe Dejean, relève ce dessert par sa complexité.

crème mousseline
à l'orange

ingrédients 4 personnes

250 g	Lait	20 g	Farine
250 g	Jus d'orange	1	Gousse de vanille
10	Jaunes d'œufs		fendue et grattée
150 g	Sucre	150 g	Beurre
20 g	Maizena		

préparation Chauffer séparément le lait et le jus d'orange. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporer la Maizena et la farine ; verser dessus le lait et le jus d'orange bouillants et faire infuser la gousse de vanille. Remettre sur le feu, cuire pendant 3 minutes environ en remuant à l'aide d'une spatule. Mixer l'appareil, laisser tiédir, incorporer le beurre coupé en petits morceaux, lisser, dresser aussitôt.

oranges confites

ingrédients 4 personnes

500 g	Vin blanc doux (Château Rabaud-Promis)
500 g	Sirup à 30° B épicé (vanille, girofle, laurier, réglisse, piment d'Espelette)
28	Petites oranges

procédé Porter le vin blanc doux à frémissement, ajouter le sirup à 30° B, puis hors du feu, plonger les oranges, laisser confire pendant 1 heure environ.



Sculpture de Régis Bessière

jus d'orange
caramélisé aux
graines de vanille

ingrédients 4 personnes

100 g	Sucre
100 g	Eau
1	Gousse de vanille Bourbon
	fendue et grattée
3	Oranges pressées

procédé Dans une casserole, cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel blond. Ajouter le jus d'orange et la gousse de vanille ; laisser infuser hors du feu.



2005 MILLEFEUILLE REVISITÉ

les recettes de Vila Traiteur ●

millefeuille de prunes

Finition et présentation Dans une assiette, monter un millefeuille : feuilletage caramélisé, crème de pamplemousse, feuilletage caramélisé, prunes pochées concassées, quartiers de prunes pochées, terminer par un feuilletage caramélisé. Verser le jus de pochage des prunes. Décor : pistaches hachées, motifs en chocolat blanc.

Vin conseillé Muscat de Rivesaltes - Coup de Foudre - Domaine Piquemal.

crème de pamplemousse

◆ **Ingrédients** 20 personnes

Crème pâtissière :

500 g Purée de pamplemousse
1 Zeste de pamplemousse

200 g Œufs (soit 4)
200 g Sucre
50 g Beurre
2 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)
600 g Crème (Candia)

Procédé Réaliser une crème pâtissière avec les ingrédients cités ; hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine ; refroidir en cellule. Monter la crème, l'incorporer à la crème de pamplemousse froide, dresser dans un cadre, réserver au froid.

prunes pochées

◆ **Ingrédients** 20 personnes

2 kg Prunes
2 litres Sirop à 30° B citronné
1 Gousse de vanille

Procédé Cuire sous vide les prunes dénoyautées et coupées en 4 avec le sirop et la vanille dans un four vapeur à 85° pendant 1 heure 30 environ. Récupérer le sirop, le réduire à consistance sirupeuse. Concasser la moitié des prunes.

feuilletage caramélisé

Recette et procédé 20 personnes

Abaisser 600 g de feuilletage à 5 mm, le cuire entre 2 plaques dans un four à 200° pendant 15 minutes environ, saupoudrer de sucre glace et caraméliser.



2010 MILLEFEUILLE REVISITÉ

Les recettes de Stéphane Levillain

Millefeuille au chocolat meringué et praliné craquant

Finition et présentation

Dans une assiette, superposer : meringue noisette, croustillant praliné, meringue craquante au chocolat et guimauve gruée de cacao. À l'aide d'une poche munie d'une douille carrée, dresser une bande de crème fouettée au chocolat lait. Terminer par une tuile nougatine praliné citron. Verser la sauce au chocolat.

Meringue noisette

Ingrédients environ 8 personnes

290 g	Sucre semoule (250 + 40)
110 g	Eau
200 g	Blancs d'œufs (soit 7)
150 g	Poudre de noisette (maison)
150 g	Sucre glace

Procédé

Cuire 250 g de sucre semoule avec l'eau à 125 °C, verser sur les blancs montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la poudre de noisette tamisée avec le sucre glace et le sucre semoule restant, dresser à l'aide d'une poche à douille (n° 6) des bandes de 4 traits. Enfourner à 160 °C pendant quelques minutes puis finir de cuire à 100 °C pendant 4 heures environ.

Tuile nougatine praliné citron

Ingrédients environ 8 personnes

150 g	Sucre semoule
3 g	Pectine NH
120 g	Lait
110 g	Beurre
60 g	Glucose
90 g	Praliné craquant amandes, noisettes (Valrhona)
QS	Zestes de citron jaune

Procédé

Mélanger le sucre avec la pectine, verser dans le lait et ajouter le beurre et le glucose. Cuire le tout à feu doux jusqu'à liaison et incorporer le praliné et des zestes de citron. Étaler sur un Silpat®, cuire dans un four à 160 °C pendant 10 à 15 minutes.

Meringue craquante au chocolat

Ingrédients environ 8 personnes

150 g	Blancs d'œufs (soit 10)
225 g	Sucre semoule (75 + 75 + 75)
70 g	Sucre glace
20 g	Cacao en poudre

Procédé

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, en deux fois (75 g + 75 g) puis incorporer les ingrédients restants tamisés. Ne pas faire trop retomber la meringue avec le cacao en poudre. Dresser 4 traits sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille (n° 6), cuire dans un four à 100 °C pendant 4 heures environ.

Crème fouettée au chocolat lait

Ingrédients environ 8 personnes

400 g	Crème liquide
280 g	Couverture lactée (Jivara)

Procédé

Réaliser une ganache avec les ingrédients cités, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver au froid pendant 12 heures environ. Dans un batteur avec la feuille, monter la ganache, dresser aussitôt à l'aide d'une poche à douille carrée.

Croustillant praliné

Ingrédients environ 8 personnes

550 g	Praliné craquant
150 g	Couverture lait
60 g	Beurre frais
300 g	Pailleté feuilletine

Procédé

Dans un batteur, travailler le praliné avec la feuille, ajouter la couverture fondue avec le beurre puis incorporer le pailleté feuilletine. Étaler entre deux feuilles de papier siliconé sur 1/2 cm d'épaisseur, bloquer au froid. Découper en rectangles (de 6 x 3 x 0,5 cm).

Guimauve gruée de cacao

Ingrédients environ 8 personnes

500 g	Lait
80 g	Grué de cacao
9	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 18 g)
220 g	Blancs d'œufs pasteurisés
40 g	Sucre semoule

Procédé

Faire bouillir le lait avec le grué de cacao, laisser infuser pendant quelques minutes hors du feu et passer au chinois. Ajouter du lait pour obtenir 500 g de masse, incorporer la gélatine, porter à ébullition et refroidir à 25 °C environ, mélanger rapidement les blancs montés mousseux avec le sucre semoule : attention, la prise est rapide.

Monter doucement les blancs avec le sucre semoule.

Couler dans un cadre (de 27 x 27 x 2,5 cm) et réserver au froid. Découper des rectangles (de 5 x 2 cm), les envelopper de papier film.

Sauce au chocolat

Ingrédients environ 8 personnes

300 g	Lait
90 g	Glucose
260 g	Couverture noire à 70 % (Guanaja)

Procédé

Faire bouillir le lait avec le glucose, verser peu à peu sur la couverture noire hachée, mixer et servir tiède.

Les recettes de Stéphane Levillain



2013 MILLEFEUILLE REVISITÉ

La pâtisserie de Yann Couvreur

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DES COMORES

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un batteur avec le fouet, émulsionner la crème pâtissière à la vanille des Comores. Dans une assiette, dresser un millefeuille avec les arlettes de kouign-amann et la crème pâtissière à l'aide d'une poche (n° 9). Terminer par une arlette. Saupoudrer de sucre glace et de poudre de vanille des Comores.

VIN CONSEILLÉ

Santorin - « Vinsanto » 2002 - Domaine Argyros.

ARLETTES DE KOUIGN-AMANN

INGRÉDIENTS environ 4 personnes

Détrempe :

550 g	Farine T.45
17 g	Fleur de sel
10 g	Levure boulangère
280 g	Eau
20 g	Beurre

Tourage :

500 g	Beurre tempéré
300 g	Sucre
150 g	Sucre muscovado

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, pétrir la détrempe pendant 6 minutes environ en vitesse moyenne. La réserver en forme de carré sur une plaque, au froid pendant 2 heures environ.

Donner 2 tours simples en incorporant le beurre tempéré et laisser reposer pendant 1 heure environ au froid.

Donner à nouveau 2 tours simples sans utiliser de farine mais en fleurant et en incorporant le mélange des deux sucres. Rouler puis détailler des fines lamelles, les cuire dans une machine à panini jusqu'à l'obtention d'une parfaite caramélisation.

CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE DES COMORES

INGRÉDIENTS environ 4 personnes

400 g	Lait
100 g	Crème liquide

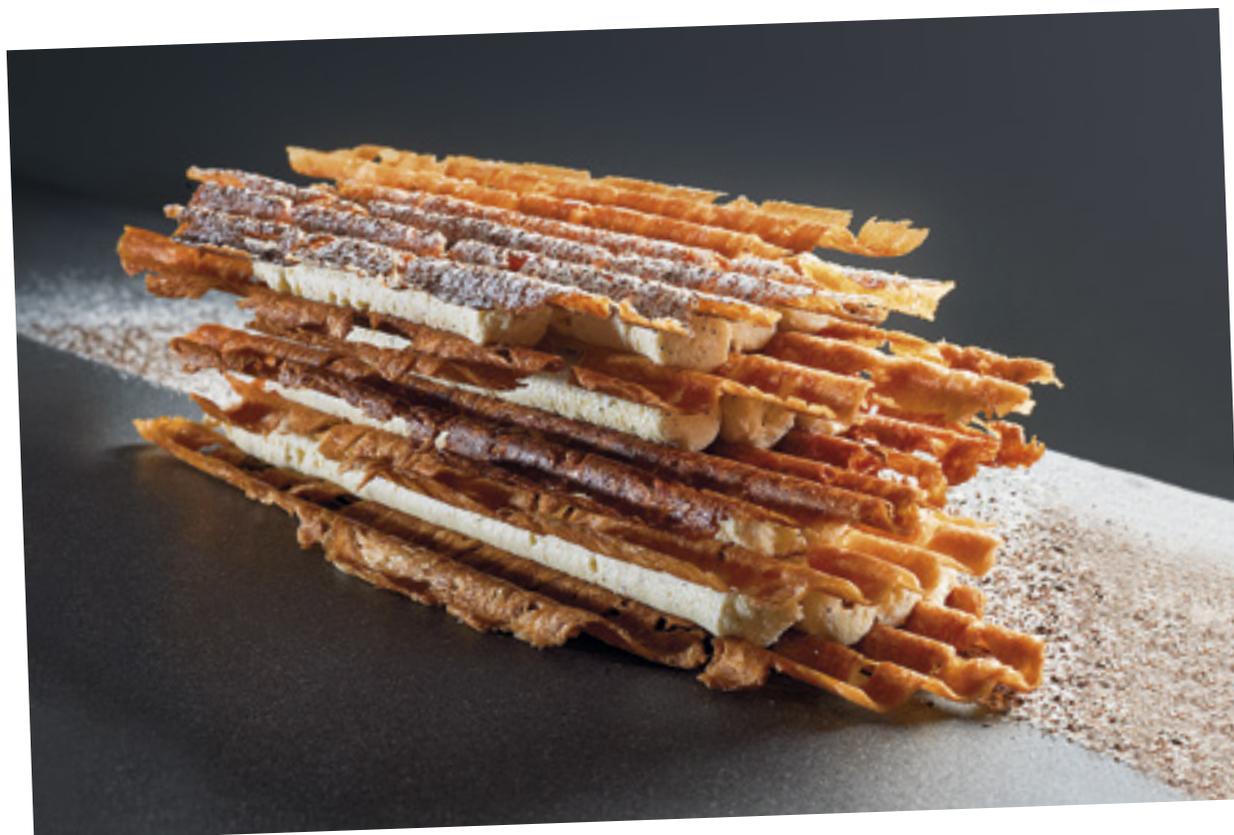
3	Gousses de vanille (des Comores) fendues et grattées
4	Jaunes d'œufs
60 g	Sucre
25 g	Farine
10 g	Poudre à crème

LA VEILLE

Infuser les gousses de vanille dans le lait et la crème en prenant soin de ne pas dépasser une température de 60 °C, filmer et laisser refroidir.

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le mélange lait crème vanillé, verser sur les jaunes mélangés avec le sucre, la farine et la poudre à crème. Cuire le tout pendant 2 minutes environ puis réserver à couvert d'un papier film, refroidir. Récupérer les gousses de vanille fendues et grattées, les rincer et les sécher dans un four à 80 °C pendant 3 heures environ puis mixer et incorporer à la crème pâtissière.



Version glace Esquimau



Version Chocolat



Déco Relief
FRANCE

Version Entremet



Ma petite
Robe
Chocolat



Les Évasées

DRCP033

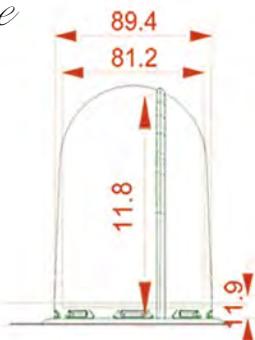
Ø 6 cm - H10 cm - 3 pcs

Emballage Dôme



PLDOME - 60 pcs

Boîtes cloches en plastique transparent



Les Cintrees

DRCP034

Ø 4,5 cm - H10 cm - 3 pcs

**Moules aimantés
pour chocolat,
dessert à l'assiette
et glace esquimau**

Déco Relief
FRANCE

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

Déco'Relief S.A.S

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

Dépôt-Vente Dijon

14 et 14bis, rue de Nachev
21240 TALANT (France)
Tél. : +33 (0)380 56 42 38
Fax : +33 (0)380 58 17 99

Magasin PARIS 1

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

Magasin PARIS 2

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

Magasin BORDEAUX

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

Magasin LYON

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



ENSEMBLE, SIMPLIFIONS LA DÉMARCHE HACCP !

- ✓ Zéro papier en cuisine
- ✓ Gain de temps pour l'ensemble de la brigade
- ✓ Conformité respectée

ÊTRE CLIENT CHEZ EPACK HYGIENE : c'est bénéficier d'un accompagnement personnalisé depuis le paramétrage, l'installation, la formation de votre équipe et la télémaintenance de votre Solution pendant toute la durée de l'abonnement !

+ DE 22 000 UTILISATEURS 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



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

02 29 62 64 40



e-pack HYGIENE

N°1 des Solutions tactiles pour la traçabilité et les autocontrôles en restauration

Évolution de la pâtisserie

Autour des années 70...

À la fin des années 70, l'heure est aux grands changements : on voit apparaître la « Nouvelle cuisine ». La pâtisserie lui emboîta le pas quelques années plus tard...

Ce renouveau est incarné auprès des professionnels par Yves Thuriès, et auprès du grand public par Gaston Lenôtre.

Gaston Lenôtre

Singulier personnage que Gaston Lenôtre : talentueux, infatigable et novateur. Il a compris très vite que les goûts doivent converger sur de savantes associations de produits, de cuissons, de textures, de saveurs... Qu'un dessert n'est pas fait pour « rassasier », il est fait pour étonner, pour caresser le palais...

Gaston Lenôtre a travaillé les grands classiques de la pâtisserie autrement, avec certes une technique imparable mais aussi avec son feeling, son instinct, et une intransigeante exigence sur le choix des matières premières pour arriver à la pâtisserie d'excellence que l'on connaît aujourd'hui.

Il répand ses idées et son savoir-faire en créant une école destinée dans un premier temps aux professionnels puis ouverte au grand public. Gaston Lenôtre a su également utiliser la médiati-

sation naissante pour faire connaître son métier. Il a ouvert la voie à de nombreux talents, qui ont suivi ses traces, avant de s'affranchir à leur tour.

Le XXI^e siècle, l'ère des pâtisseries?

Fin des années 90/début des années 2000, le design culinaire fait son apparition : la pâtisserie devient une expression artistique, elle est ludique, colorée et esthétique.

Jamais il n'y a eu autant d'engouement autour de la profession. Les chefs pâtisseries deviennent des « rock stars », des « idoles ». Ils sont omniprésents en librairie, à la télévision, à la radio, sur Internet... Ils tiennent en haleine leurs « followers » à coups de *tweet* et de publications sur *Facebook* ou *Instagram*.

Cette surmédiatisation a eu le mérite de sortir les pâtisseries de leur laboratoire, mais attention au revers de la médaille.

À force d'attirer les lumières, certains chefs pâtisseries ne seraient-ils pas en train de devenir des purs produits marketing?

Dans les pages suivantes, retrouvez Yves Thuriès, Pierre Hermé, Christophe Michalak et Frédéric Bau... Quatre grands noms de la pâtisserie, quatre générations, qui ont contribué à hisser la pâtisserie vers les sommets.

Évolution de la pâtisserie

YVES THURIÈS



Si le monde de la gastronomie, et même au-delà, connaît Yves Thuriès pour son parcours émérite et son double titre de Meilleur Ouvrier de France, on oublie parfois qu'il est à l'origine d'innovations qui ont révolutionné le monde de la pâtisserie.

Chef d'entreprise, entrepreneur et homme de lettres, il est également un chercheur, détenteur de plusieurs brevets d'invention dont le coffret de décor Magyfleure ou le présentoir YT.

Il est aussi l'auteur de l'encyclopédie Le Livre de Recettes d'Un Compagnon du Tour de France en 12 volumes, qualifiée par S. G. Sender comme étant « la plus grande encyclopédie culinaire de tous les temps ».

Qui est Yves Thuriès ?

Né en 1938, à Lempaut, un petit village du Tarn, Yves Thuriès entre en apprentissage à l'âge de 14 ans. Une voie professionnelle logique pour lui, qui admire tant son père, boulanger de son état.

Installé dans sa pâtisserie de Gaillac en 1965, ce compagnon du Tour de France est révélé au grand jour lorsqu'il remporte le double titre de Meilleur Ouvrier de France « pâtissier-traiteur » et « confiseur-glacier » en 1976. Son doublé cette même année est unique dans les annales des métiers de bouche. Un record qui n'a jamais été égalé depuis.

Par la suite, il ne s'est plus arrêté, n'ayant

de cesse d'apporter ses idées et son savoir pour faire évoluer le métier.

T. G. M. : Comment était la pâtisserie avant les années 70 ?

Y. T. : Les pâtisseries étaient élaborées avec de la crème au beurre ou de la crème pâtissière. Des génoises et des mokas étaient dressés à la spatule, les cercles n'existaient pas encore ; les feuilletés, les brioches étaient bons mais plus gras et plus sucrés.

Les pâtisseries faisaient leurs gâteaux tous les jours car très peu possédaient des frigos et il n'y avait pas ou très peu de congélateurs.

Quels changements ont suivi ces années-là ?

Les années 70-80 marquent un tournant majeur dans l'évolution de la pâtisserie.

La profession bénéficie de l'accès aux innovations. Des innovations qui ont changé à jamais la pâtisserie.

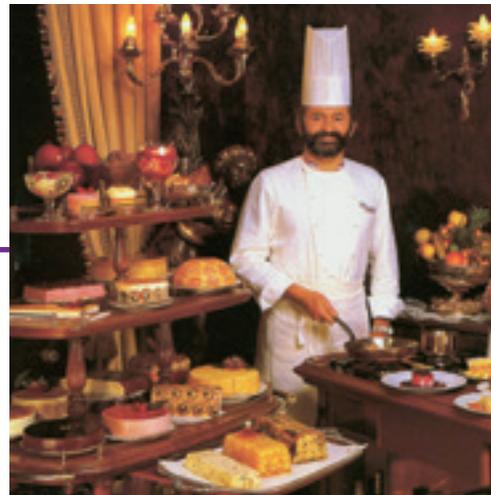
Quelles sont ces innovations ?

À partir des années 80, les pâtisseries s'équipent de nouveaux matériels : des congélateurs et des grandes chambres froides.

La maîtrise du froid et de l'hygrométrie ont permis de nouvelles perspectives dans la mise au point de pâtisseries inédites.



Pièces montées en 1976 à Gaillac.



Chariot de desserts au Grand Écuyer en 1980.

Quels avantages à cet accès aux innovations ?

La gestion du travail devenait différente, elle permettait une meilleure planification des préparations et donc de travailler en plus grande série.

La crème au beurre ou la crème pâtissière ne se congelant pas, il fallait trouver d'autres procédés. La maîtrise du froid nous a permis de faire des crèmes beaucoup plus légères, moins grasses, plus parfumées... Et c'est là que sont arrivées les mousses aux fruits, seule la mousse au chocolat existait déjà.

Vous êtes le premier à faire usage des mousses aux fruits ?

C'est grâce au métier de glacier que j'ai innové dans ces mousses aux fruits. En m'entraînant pour le concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France, j'ai eu l'idée d'incorporer de la gélatine aux bombes glacées. Appliquer mon savoir-faire de glacier m'a permis d'avoir une longueur d'avance sur les pâtisseries classiques.

J'ai expliqué leur utilisation dans mon tome 3 « La Nouvelle Pâtisserie », un livre qui a été traduit en anglais, en allemand, en espagnol et en japonais.

Il a également fallu adapter les moules ?

Le dressage dans des cercles à entremets ou des cadres, comme nous en voyons partout aujourd'hui, n'existaient pas. Il a fallu improviser.

Où avez-vous trouvé ce matériel ?

J'ai demandé au ferronnier du village de me fabriquer des cercles et des cadres sur mesure. Puis une collaboration avec Matfer a permis de retrouver tout ce matériel sur le marché.

Ces mousses aux fruits et l'utilisation des cercles à entremets ont été une révolution à laquelle, même moi, je ne m'attendais pas.

Aujourd'hui, les mousses sont légion ?

Dans n'importe quelle pâtisserie dans le monde, on voit ces mousses, ces pâtisseries en cercle très allégées. Il n'y a pratiquement plus que cela sur le marché et c'est là, une création bien française.

Pendant ces dernières décennies, on a vu la disparition de certaines crèmes qu'on utilisait auparavant. Et c'est un peu dommage. Une bûche ou un succès à la crème au beurre, quel délice !

En parallèle, vous écrivez votre encyclopédie, une autre révolution ?

Les seuls ouvrages de référence à disposition des professionnels étaient à l'époque, les classiques des grands chefs comme Auguste Escoffier ou Urbain Dubois. Des ouvrages très peu illustrés et datant du siècle dernier.

Après mon double succès au concours des MOF, pour transmettre mon savoir et mes connaissances, je publiais des ouvrages professionnels dans lesquels je détaillais visuellement les recettes étape par étape. Les premiers films photo couleurs dans la pâtisserie et la cuisine étaient nés.

Dans le tome 1, je parlais des bases, tout ce que j'avais appris durant mon apprentissage et mon tour de France. Le tome 2, la suite logique du premier, traitait des glaces et du chocolat.



Présentoir Yves Thuriès



Le Magyfleure



De gauche à droite : Loïc Ballet ; Frédéric Cassel ; Yves Thuriès, prix « Carrière d'Exception » ; et Faustine Bollaert.

© Studio des Fleurs

Yves Thuriès, un prix d'excellence pour une « Carrière d'exception »

Le dimanche 17 juin, l'association internationale des Relais Desserts célébrait l'univers du sucré, en remettant huit prix d'excellence à des acteurs qui honorent chaque jour la pâtisserie.

À cette occasion, Frédéric Cassel, le président de l'association, a remis un prix spécial à Yves Thuriès, le récompensant pour l'ensemble de sa carrière. « *Les Relais Desserts perpétuent la passion de ce métier auprès des jeunes car il y a encore 30 ans, on gardait les recettes secrètes* », a expliqué Yves Thuriès, avant d'ajouter : « *Si le dessert est universel, la pâtisserie est française. Pour ce qui est de notre métier, il évolue dans le bon sens et la main de l'Homme lui sera toujours indispensable.* »



Entremets à base de mousses et montés en cercle, réalisés en 1976.



Dans le tome 3, vous revendiquez le terme de « Nouvelle pâtisserie »

Oui, je suis l'auteur de cette expression. Pour les cuisiniers, on commençait à parler déjà de « Nouvelle cuisine ». La pâtisserie aussi évoluait avec l'arrivée des mousses aux fruits et des gâteaux en cercle.

Dans le tome 8, vous mettez en avant les desserts de restaurant...

Auparavant, les desserts de restaurant étaient des tartes coupées, des îles flottantes, des mousses au chocolat. À la fin des années 80, les desserts à l'assiette étaient une nouveauté. Il n'y avait jamais eu de livre sur les desserts de cuisiniers. Dans ce tome 8, je voulais regrouper ce qui se faisait de mieux pour que les restaurateurs s'en inspirent. Après cela, en 1988, j'ai créé Thuriès Magazine.

Toutes vos inventions vous ont amené à faire des démonstrations à l'étranger...

Dès 1977, je me suis rendu aux États-Unis, au Japon... Mais nous n'étions pas nombreux à montrer ce qu'était le métier de pâtissier à l'étranger. Car il y a quarante ans, se déplacer était plus difficile. Aujourd'hui, les moyens de transport se sont démocratisés. Tout le monde va faire des démonstrations partout dans le monde.

Dans les années 90, vous développez la chocolaterie et vous franchisez votre marque. C'était une première...

Dès la fin des années 80, on sentait que le chocolat allait prendre de l'ampleur. Dans les années 90, effectivement, j'ai été le premier MOF et artisan à franchiser ma chocolaterie.

Vous êtes également à l'origine d'innovations techniques comme le Magyfleurl et le présentoir YT. De quoi s'agit-il ?

Le Magyfleurl, il s'agit d'empreintes de bronze en forme de fleurs et de feuilles.

Le procédé était facile et rapide. Il permettait aux pâtissiers de faire des décors spectaculaires en sucre coulé ou en chocolat, en peu de temps.

Le présentoir YT, à plusieurs étages, a été utilisé pour la première fois lors d'une démonstration que je faisais à Cambrai. Cela a bouleversé la présentation des pièces montées.

D'où vous est venue cette idée ?

Le constat était simple : tout le monde ne sait pas tirer le sucre ou travailler le chocolat. Et l'heure n'était pas à l'épuration comme aujourd'hui, mais plutôt à la démonstration technique.

Il s'agissait donc d'apporter une solution en matière de décor d'entremets, de pièces montées ou même de vitrines.

Et aujourd'hui ?

Les jeunes pâtissiers bénéficient de toutes les innovations mises en place ces dernières années.

Pourtant, le métier n'est pas plus facile qu'auparavant. Les 35 heures, l'évolution de la société et de la consommation, les nouveaux ingrédients... ont amené les pâtissiers à modifier leurs méthodes de travail. Ils seront eux aussi amenés à innover pour faire évoluer leur métier.

Aujourd'hui, la médiatisation est devenue un élément à part entière et important de la profession. À mon époque, à la télévision, les pâtissiers n'avaient pas leur place. Nous vivons une période tout à fait différente, et les médias ont permis de faire parler du pâtissier, de montrer que c'est un métier artistique et complet, tout aussi important que celui de cuisinier.

Modestement, je suis fier d'être parmi ceux qui ont contribué à cette évolution.

Évolution de la pâtisserie

PIERRE HERMÉ



Pierre Hermé, pour l'ouverture de son futur «Salon Gourmand» au BeauPassage.

Picasso de la pâtisserie, roi du macaron, pâtissier d'avant-garde, virtuose du sucré, architecte d'émotions, magicien des saveurs... Les qualificatifs médiatiques ne manquent pas pour désigner celui qui a élevé la pâtisserie au rang d'art.

... ET LA PÂTISSERIE DEVIENT HAUTE COUTURE

Les années Lenôte

Héritier de quatre générations d'artisans alsaciens, dans la famille Hermé, la pâtisserie est une passion qui se transmet de père en fils.

Pierre Hermé commence son apprentissage à l'âge de 14 ans. Élève de Gaston Lenôte, il reste près de 5 ans dans la célèbre maison parisienne, où il «*absorbe*» tout avec une soif intarissable d'apprendre : le souci du détail, l'organisation, la recherche de la qualité...

Les années Fauchon

Marqué par cette expérience forte, il veut s'affranchir mais sans pour autant oublier son passé. Pierre Hermé souhaite faire des gâteaux selon sa personnalité et ne ressembler à personne d'autre qu'à Pierre Hermé.

Le pâtissier entre chez Fauchon en 1985. Dans ces années, il crée et affine son propre style.

Il bouleverse les codes en simplifiant l'apparence des gâteaux, en enlevant tous les décors excessifs ou inutiles pour se concentrer sur les émotions procurées par les saveurs et les textures.

Il révolutionne le macaron en créant de nouveaux goûts, en utilisant moins de sucre...

La Cerise sur le gâteau

Si vous ne voulez pas être surpris, ne choisissez pas Pierre Hermé. Pour lui, le plaisir de la dégustation passe par l'étonnement et la découverte.

En 1994, il est le premier en France à s'associer à un architecte-designer, l'Irlandais Yan Pennor's, pour créer un gâteau : la *Cerise sur le gâteau*. Alliant croquant, onctuosité, croustillant et fondant, ce dessert est un étonnement tout au long de sa dégustation. Cette création devenue emblématique est rapidement classée comme chef-d'œuvre.

L'Ispahan

Tel est le secret de Pierre Hermé : sa pâtisserie est délibérément créative, mais basée sur un savoir-faire traditionnel et une technique parfaitement maîtrisée.

Il ose associer des saveurs et des textures paraissant inédites et originales. Comme lors de la création de son désormais célèbre *Ispahan* : l'alliance entre les pétales de rose, les framboises et le litchi pourrait paraître aujourd'hui d'une banalité affligeante, alors qu'à l'époque elle était des plus singulière, à tel point que personne n'y croyait. Aujourd'hui, *Ispahan*, parfois à peine revisité, est présent dans de nombreuses boutiques.

Charles Znaty

Sa rencontre avec le publicitaire Charles Znaty en 1992 a été déterminante dans son parcours. Les deux hommes s'associent en 1997 pour fonder *Pierre Hermé Paris*.

Pierre Hermé reprend son travail sur le macaron et en fait son produit phare. Le succès est planétaire. Devenu son petit gâteau fétiche, il met même en place une journée spéciale, dont chaque année les bénéfices des ventes de macarons sont reversés à une association luttant contre la mucoviscidose.

Une première enseigne voit le jour au Japon en 1998, puis une deuxième à Paris en 2001. Tous les décors sont soigneusement réfléchis par des designers pour mettre en scène les créations du maître dans un univers sensoriel.

Aujourd'hui, de nombreuses boutiques ravivent les becs sucrés les plus fins en Asie, en Europe et au Moyen-Orient.

L'univers de la haute couture

Pierre Hermé est également celui qui a fait entrer la pâtisserie dans une autre dimension : dans l'univers du luxe.

Il emprunte le vocabulaire et les codes de la haute couture. Il est le premier à parler de collection, de présentation, de ligne, de création, de lancement...

Chaque collection est liée à la saison, chaque saison apporte une nouvelle émotion.

Pierre Hermé multiplie les collaborations avec des artistes et des marques, des parfumeurs...

Dans le milieu de la mode, les petites mains s'affairent sur les belles étoffes tandis que le maître crée et signe. Idem en pâtisserie : Pierre Hermé note succinctement sa recette, puis l'esquisse sur une feuille de papier avant de confier le tout à ses collaborateurs. Plusieurs essais et dégustations sont nécessaires avant la validation du maître.

Aujourd'hui, la pâtisserie haut de gamme s'est imposée. Dans les boutiques, les gâteaux sont déposés sous des cloches de verre telles de précieuses pièces de joaillerie. Les produits sont disposés dans un packaging imaginé et élaboré par des artistes.

Le goût

Toujours est-il que derrière toute cette sémantique allégorique, le goût reste indéniablement le *credo* de Pierre Hermé. Le goût le passionne.

Car sans le goût, les pâtisseries même les plus belles sont vouées à être éphémères.

La transmission

Pierre Hermé ne se contente pas d'avoir les faveurs des médias, il fait également l'unanimité auprès de ses pairs et des jeunes générations, pour qui il est devenu un mentor.

Pour Pierre Hermé, la transmission est un état d'esprit, il a formé de grands noms parmi nos pâtissiers les plus talentueux.

Évolution de la pâtisserie

CHRISTOPHE MICHALAK



Celui qui incarne la mise en lumière du chef pâtissier, c'est Christophe Michalak. Il a parfaitement su mettre à profit son talent et son image. Permettant à un métier situé sur une « voie de garage » d'emprunter désormais une « voie royale ».

Aujourd'hui chef d'entreprise, Christophe Michalak a su garder les pieds sur terre. Et il n'a pas fini de nous surprendre...

... OU LA REVANCHE D'UN PÂTISSIER

T. G. M. : Depuis ces dernières années, la pâtisserie est un secteur en plein essor...

C. M. : L'évolution de la pâtisserie ne s'est pas faite du jour au lendemain, elle s'est déroulée en trois temps.

Le premier à faire évoluer le métier, c'est sans conteste Gaston Lenôtre.

Puis dans les années 90, Pierre Hermé a commencé à attirer la lumière vers notre métier.

Enfin, toute une génération de pâtisseries, dont je fais partie, a apporté chacun sa pierre à l'édifice.

Votre génération

Nous avons su profiter de l'époque, des médias notamment, alors en pleine mutation, pour communiquer sur notre profession.

Pour ma part, j'ai toujours voulu porter mon métier dans la lumière. Peut-être une sorte de revanche sur la vie.

Pourquoi une revanche ?

Quand j'étais plus jeune, la mère d'un ami disait à son fils. « *Si tu ne travailles pas à l'école, tu iras faire des gâteaux comme Michalak.* » Ce sont des petites phrases anodines, marquantes. Elles m'ont donné envie de me surpasser.

Boutiques, livres, émissions de télé, Internet, vous êtes présent depuis presque toujours...

J'ai été l'un des premiers à tenir un blog sur notre métier. À l'époque, cela faisait un malheur ; aujourd'hui, tout le monde est sur la toile.

Lorsque la pâtisserie était très peu médiatisée, j'ai créé en 2008 l'émission *Le Gâteau* de mes rêves sur Teva. J'en ai fait plein d'autres, la dernière : *Dans la peau d'un chef en 2013*.

Mais cela m'intéresse de moins en moins, je trouve qu'en ce moment, nous sommes sur un terrain glissant.

C'est-à-dire ?

De trop nombreuses émissions, dites culinaires, se rapprochent dangereusement de

la case « télé-réalité ». Et être associé à ce genre télévisuel ne me convient pas. Il faut garder l'esprit *transmission*.

L'impact médiatique a été énorme...

Les médias ont rendu notre métier, et plus généralement les métiers de bouche, « sexy ». Les regards se sont tournés vers nous. Les jeunes générations se lancent désormais dans ces carrières ni par dépit ni par contrainte. Leurs parents sont heureux de dire que leur fils ou leur fille est pâtissier, ils se sont rendu compte que ce métier pouvait offrir de belles opportunités à leurs enfants, à condition de passion et surtout de travail.

Pâtissier, est-ce un métier d'art ?

Beaucoup s'inspirent des peintres, des sculpteurs, des artistes en général. Ils utilisent des couleurs chatoyantes, des formes géométriques...

La plupart d'entre nous le confessent, si nous n'avions rejoint nos laboratoires, nous aurions embrassé une carrière d'architecte, de dessinateur ou de designer.

Le pâtissier, artiste ou artisan ?

Pour moi, le pâtissier est artiste lorsqu'il est dans un palace ou une grande maison, et il est artisan lorsqu'il gère sa propre entreprise.

Dans un palace, la priorité du chef pâtissier est ailleurs. Il peut laisser libre cours à sa créativité.

Dans sa propre maison, même s'il y a une part d'imagination et d'artistique, il faut avant tout compter. Il est également passionnant de réfléchir en terme de développement de marque, d'identité, de packaging, d'idées, de communication...

Quinze années passées au Plaza Athénée, vous êtes aujourd'hui votre propre chef...

Monter son entreprise n'a pas été des plus simple. Du jour au lendemain, on se retrouve seul, et pour ma part l'investissement du projet initial était colossal. Il a fallu revoir le projet et trouver des solutions

pour mettre le bateau à flot. Aujourd'hui l'entreprise est rentable, et c'est une immense fierté.

Était-il important pour vous de créer votre entreprise ?

Il était important pour moi de devenir mon propre chef, mais je voulais le faire sans apport extérieur.

Et j'ai toujours voulu m'affranchir des étiquettes.

S'affranchir des étiquettes...

Avant, j'étais Christophe Michalak au *Plaza Athénée*, puis Christophe Michalak champion du monde de pâtisserie, Aujourd'hui, j'ai réussi à devenir tout simplement Christophe Michalak.

Les pâtisseries d'aujourd'hui ?

On voit toute une génération émergée, à l'image de Cédric Grolet ou de Yann Couvreur. Tous ces jeunes pâtisseries savent encore mieux utiliser les réseaux sociaux que nous.

Va-t-on voir l'émergence d'un nouveau Christophe Michalak ?

Dans tous les métiers, chaque génération a voulu « éclipser » la précédente. À mon époque par exemple, nous voulions tous être Pierre Hermé. Mais il n'y a qu'un seul et unique Pierre Hermé.

Les pâtisseries de ma génération sont toujours là. J'ai dans un coin de ma tête encore beaucoup de choses à créer, il n'est pas encore le temps de nous mettre au placard.

Le revers de la médaille ?

À force de partager les recettes, on en oublie de rendre hommage à ceux qui les ont créées. Chacun se réapproprie les recettes et les créations des autres.

Et cela m'attriste.

Et les pâtisseries de demain ?

Je pense que les futurs chefs pâtisseries seront encore plus exposés à la médiatisation que nous ne l'étions et que ce sont les jeunes chefs actuels.

Évolution de la pâtisserie

FRÉDÉRIC BAU... CHANTRE DE



© T. Raffoux

Frédéric Bau n'est peut-être pas le plus médiatique de nos chefs pâtisseries, mais il est considéré comme l'un des meilleurs au monde par ses pairs.

Lorrain d'origine, Frédéric Bau a commencé sa carrière, chez Claude Bourguignon à Metz. Incubatrice de talents, la maison regorge de futurs grands noms tels Christophe Felder, Gilles Marchal, Yannick Labbé, Olivier Ménard... Frédéric Bau fait ensuite un bref passage dans la restauration, à *La Grignotière* près de Metz, avant de retrou-

ver l'équipe de *Fauchon* à Paris. D'abord commis aux petits gâteaux, il devient responsable décor sous l'impulsion de Pierre Hermé.

Maison Valrhona

C'est également Pierre Hermé qui lui propose de rejoindre Valrhona en 1988. À l'époque, la manufacture met sur pied un service d'assistance technique. Frédéric Bau saisit très vite tout le potentiel du laboratoire de démonstration. Il se bat pour que celui-ci soit agrandi, repensé et transformé pour accueillir des stages dignes de ce nom.



LA « GOURMANDISE RAISONNÉE »



© Ginko Photographies



© Ginko Photographies



© Ginko Photographies

« Monsieur Chocolat »

Deux ans plus tard, l'École du Grand chocolat Valrhona voit le jour. Dès l'ouverture, les professionnels du monde entier s'y bousculent pour découvrir les dernières techniques et innovations dans le monde de la pâtisserie. Depuis, celui que l'on surnomme « Monsieur chocolat » n'a de cesse de distiller sa science du dessert pour faire rayonner son art, et Valrhona, à travers le monde.

Depuis trente ans, dans le laboratoire de la Maison Valrhona, il explore, crée, innove, développe, transmet son savoir-faire et ses techniques aux professionnels du monde entier, suivant ainsi l'évolution de la pâtisserie.

T. G. M. : Ces dernières années, la pâtisserie a connu un incroyable boom ?

F. B. : Oui, et cette évolution a été possible grâce à des personnages audacieux, qui avaient le courage d'être « *impolitiquement corrects* ». C'étaient des aventuriers qui osaient faire différemment. Gaston Lenôtre et Yves Thuriès ont été des pionniers de la pâtisserie contemporaine, les premiers à profiter de la technologie pour rompre avec les codes établis. Je pense aussi à Robert Linxe, Pierre Hermé, Christophe Michalak, Jean-Paul Hévin, et bien d'autres.

Comment était la pâtisserie à vos débuts ?

J'ai appris et grandi dans des pâtisseries, où nous faisons des gâteaux assez simples, nous limitant souvent à une crème pralinée ou une ganache sur un biscuit imbibé Grand Marnier. Nous ne connaissions que trois sortes de chocolat : le noir, le lait et celui de *laboratoire*...

On ne peut pas dire que c'était un univers très gastronomique.

Nous n'étions pas franchement sous l'émotion organoleptique des pâtisseries et en terme d'arguments de vente, il n'y avait pas vraiment de quoi faire voyager le client.

Mais petit à petit les choses ont changé...

Après de Claude Bourguignon, puis de Pierre Hermé, j'ai découvert une culture gastronomique comme je n'en avais jamais connu. Chez *Fauchon*, Pierre Hermé parlait de l'origine des pistaches, des noisettes... de la saisonnalité. C'était complètement nouveau !

D'ailleurs, l'un des grands changements de ma génération a été cette « *gastronomisation de la pâtisserie* ».

De quoi s'agit-il ?

Il s'agissait de donner de l'importance aux choses dans toutes les étapes de la conception d'une pâtisserie. C'était inédit pour les pâtisseries de ma génération.

Pourquoi était-ce inédit ?

Nous n'avions jamais appris cela à l'école ou en apprentissage. Jusqu'à présent, on nous demandait d'être simplement des mélangeurs d'ingrédients, des compilateurs d'étages et de textures.

Des hommes comme Claude Bourguignon, ou Pierre Hermé, m'ont toujours invité à une réflexion plus « intellectuelle ».

J'ai appris avec eux, le sens des mots textures, architecture du goût, équilibre, échec, déguster, donner de l'émotion. Tout cela à travers l'origine et la variété des ingrédients, et surtout les façons de les marier ensemble, avec les meilleures techniques du moment !

Une autre réflexion intellectuelle ?

Chez *Fauchon*, nous pouvions « créer » nous-mêmes ou selon ses souhaits. Il fallait être capable d'écouter les mots de notre chef ! les comprendre, les imaginer et de travailler, faire des essais en terme de goût, de texture, de tenter d'interpréter...

À mes yeux, ces gens-là étaient bien plus que de simples pâtisseries. Ils étaient, et ils sont, de vraies machines à concevoir du plaisir à travers des goûts et des textures, de vrais visionnaires dans l'émotion gustative. Grâce à leur audace, ils ont ouvert le champ des possibles.

Quel est l'élément le plus important en pâtisserie ?

Sans hésiter, et plus que tout, le goût. Le visuel vient dans un second plan.

Je trouve qu'aujourd'hui, on accorde une part bien trop importante, à l'aspect, parfois au détriment du goût.

Les pâtisseries s'amuse beaucoup avec les tendances, parfois ils sont même *border-line*. Mais l'appel à l'imaginaire ne prouve pas la quintessence du goût.

Vous dites que nous vivons dans un monde de paradoxes...

Tout à fait.

D'un côté, nous prônons le bon, le sain, le naturel, le retour aux fondamentaux, à la terre...

D'un autre côté, nous n'avons jamais autant vu de couleurs, autant mangé de colorants, alors qu'ils ont mauvaise presse.

J'ai le sentiment que trop de pâtisseries se sentent obligés de faire du beau, du brillant, du scintillant, de l'argent, et du coloré, pour exister. Il y a certes une prouesse technique incroyable, mais on en oublie l'essentiel.

Ce sont des faux discours ?

Pas complètement.

Bien entendu, les pâtisseries d'aujourd'hui contiennent moins de gras, moins de sucre, par rapport à la pâtisserie de nos grands-mères, mais parfois on rajoute ou on enlève des choses plus ou moins bonnes. Par exemple, on remplace le sucre par du miel, du glucose, ou du sucre inverti...

Si on enlève trop de sucre, sans revoir les autres proportions, le pourcentage de gras augmente... Et ce n'est pas mieux !

Vous êtes le protagoniste de la « gourmandise raisonnée ». De quoi s'agit-il ?

J'ai entamé cette nouvelle façon d'imaginer mon métier, il y a 10 ans.

Pour des raisons techniques, de conservation souvent, la pâtisserie était « traditionnellement et historiquement » ultra-généreuse. Mais ce qui était une évidence auparavant ne l'est plus aujourd'hui. La gourmandise raisonnée, c'est imaginer et trouver les moyens pour créer une pâtisserie gastronomique et esthétique, respectueuse de la santé, du bien-être et de l'environnement, sans concession de goût. Pour faire plus court, il s'agit d'amener un plaisir... plus sain.

Pourquoi ?

Nous ne pouvons plus nous permettre de travailler comme avant. Nous disposons d'assez de technologies, de connaissances en matière de produits, de techniques, pour mettre la pâtisserie en adéquation avec les attentes et les envies de notre époque.

L'univers du sucré n'a jamais autant été mis en avant...

On parle beaucoup plus du sucré, et c'est une bonne chose. Même s'il y a un peu trop de starification : comme le dit Pierre Hermé, « *du calme les gars, on ne fait que des gâteaux* ». Les techniques évoluent mais on n'invente rien, on réinterprète.

Quels sont les dangers de cette médiatisation ?

C'est juste d'en oublier notre raison d'exister, d'oublier nos bases. Sans fausse modestie aucune, on ne fait que des gâteaux, certes, et pourtant tant de personnes rêvent d'en faire leur métier, au point d'arrêter le leur.

Quel sera le prochain chapitre ?

L'histoire est un éternel recommencement. Aujourd'hui, la pâtisserie est arrivée à la fin d'un cycle mais elle n'a pas fini son évolution.

La prochaine génération devra faire des choix.

Quels choix ?

La question est vaste et nul ne peut y répondre.

Y a-t-il des pistes à suivre alors ?

Oui bien sûr, c'est d'être constamment à l'affût, à l'écoute, non pas des modes, mais plutôt des tendances de fond, qui font notre société de consommation actuelle et future. Bien plus exposés aux médias, et aux critiques, les cuisiniers n'ont pas eu d'autres choix, que ces points de passages obligés. Leur cuisine s'est simplifiée, épurée, au profit du goût, de l'émotion, et d'une responsabilité sociale et environnementale.

Parlons en quelques mots, de vous aujourd'hui et demain !

Après avoir dirigé l'École Valrhona pendant plus de 20 ans, je l'ai quittée il y a 5 ans pour un nouveau poste, celui de directeur de la création et de la prospection de la Maison Valrhona.

Ma création s'oriente désormais, plus dans la mise en lumière du savoir-faire de Valrhona, tels la sortie de produits nouveaux, la création et conception d'événements visant à servir les Artisans. « De Mains de Maître » est un concept d'expositions, de conférences et de démonstrations inspiré des techniques artistiques, que j'ai créé en 2017 pour partager ma vision du processus créatif.



BRAGARD®



50, rue Léo Valentin
88000 Épinal
France
Tél. 03 29 69 10 10
contact@bragard.com
www.bragard.com

1933 | **85**^{eme} | 2018
ANNIVERSAIRE

Manufacture Vosgienne
depuis 1933



Vins & Mets



ENTRE LES VINS ET LES METS, UNE HISTOIRE D'AMOUR...

qui prend sa source au XIX^e siècle

Avant le XIX^e siècle, nous servions à table les vins dont nous disposions, tout simplement, sans y apporter la moindre réflexion et sans choix préalable.

Tout a commencé lorsque le service dit « à la russe » supplanta le service à la française, lequel imposait que tous les plats d'un même service soient disposés sur la table au même moment. Difficile dès lors de tenter des alliances entre les Vins et les Mets.

D'ailleurs, à cette époque, nous buvions des vins souvent très jeunes, et très peu colorés lorsqu'ils n'étaient pas blancs. Nous les coupions d'eau et parfois de

glace... En plus, ils étaient souvent acides... Bref, il nous arrivait rarement, pour ne pas dire jamais, d'être éperdus, presque palpitants, à la dégustation d'un vin. Ce n'était pas les mots qui nous manquaient, c'était l'émotion.

Puis, le service dit « à la russe » s'imposa. Les plats désormais seront servis les uns après les autres, à la portion, à des convives installés autour d'une table...

Et comme une évolution, souvent en entraîne une autre, ce fut aussi le moment où l'on perfectionna l'art de vinifier (avec des cuvaisons plus longues, l'usage du

soufre et donc la possibilité de prolonger l'élevage du vin en barriques, puis de le laisser vieillir dans des bouteilles sombres bien bouchées au liège).

Dorénavant, on boira le vin à son apogée! Mieux, nous le savourerons. Et accompagné d'un mets avec lequel il puisse dialoguer s'il vous plaît!

Ne nous resta alors plus qu'à trouver les mots justes pour exprimer l'émotion procurée par la juste concordance entre un Vin et un Mets.

Ainsi naquit la science des accords Vins et Mets!

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Collioure rosé 2017 *Le Petit Couscouril* Domaine Vial-Magnères

Par qui

Voilà un bon vin rosé de caractère, capable d'accompagner la cuisine catalane et toutes celles du pourtour méditerranéen, colorées et relevées. On ne présente plus le domaine Vial-Magnères, propriété familiale des Saperas qui élaborent d'excellents Banyuls et Collioure. Une dizaine d'hectare, situés en terrasses sur des terroirs schisteux, accueillent des vieilles vignes exclusivement travaillées à la main. Du travail harassant, des rendements avarés, qui donnent ici aux vins du fond et toute la valeur de la pénibilité. Grenache (80 %), syrah, avec un soupçon de carignan, sont les cépages locaux mis à l'honneur pour un vin au tempérament affirmé.

Ce qui vous séduira

La robe, soutenue pour ce type de vin, offre une teinte framboisée. Les arômes s'avèrent discrets, axés sur la myrtille, la pêche de vigne, la garrigue et la grenade. C'est sa concentration qui donne tout son bon goût à cette bouche ronde et généreuse, dotée d'une belle mâche, sans déséquilibre : car ce rosé possède un bon tonus.

L'instant du partage

Printemps, été, automne sont ses saisons préférées.

Quelles alliances choisir ?

C'est le rosé de tout un repas. L'idéal ? Un buffet campagnard ensoleillé, avec salades mélangées et colorées, un carpaccio de thon, charcuteries relevées, viandes froides, fromages variés, desserts aux fruits rouges et noirs... Tartares de légumes, paëllas mixtes, agneau grillé, tajines, lui feront fête.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Pour une pleine expression, on aura soin de le servir dès maintenant, autour de 9 °C.

Prix public indicatif départ cave : 9, 50 € ttc



Coteaux d'Aix-en-Provence rosé 2017 *Héritage* Château Barbebelles

Par qui

Sur leurs terres cultivées en leur temps par les Romains, Madeleine Herbeau et son père perpétuent la saga familiale depuis quatre générations. La belle bastide plusieurs fois centenaire est auréolée de 45 hectares de vignes plantées au cœur d'une nature sauvegardée. Ce domaine est l'un des plus anciens de l'appellation.

Blancs, rouges ou rosés, faites votre choix. J'ai fait le mien avec ce rosé fringant issu d'un assemblage où le grenache domine, suivi de près par la syrah avec un complément de cabernet sauvignon et de rolle. Le tout donne un breuvage de bonne tenue.

Ce qui vous séduira

Pétale de rose, diaphane et délicate, telle est la robe. L'expression est fort agréable, pas tapageuse mais droite, moderne, avec des notes de pamplemousse, de pêche et de poire juteuse. La bouche offre une saveur rafraîchissante, un peu acidulée, de bonne concentration. C'est un vin modérément corsé, porté par une bonne rétro-olfaction aromatique.

L'instant du partage

Printemps et été sont ses saisons préférées...

Quelles alliances choisir ?

Possibilités d'alliances nombreuses : remarquable en accompagnement de la cuisine provençale partout où les produits de la mer dominant, là où les poissons (bar, daurade, rouget...) sont présents. Les salades colorées d'été lui vont à ravir. Avec la cuisine indienne, thaïe, du Maghreb, il impose sa saveur persistante sans trop craindre les épices.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servir maintenant autour de 9 °C.

Prix public indicatif départ cave : 12 € ttc



Côtes de Provence rosé 2017 Marie-Christine Château de L'Aumérade

Par qui

Icône de ce cru classé provençal, cette cuvée est présentée dans un joli flacon autrefois dessiné par Charlotte Fabre qui s'est inspirée d'un vase d'Émile Gallé. Marie-Christine Fabre-Grimaldi et son mari Vincent perpétuent la tradition familiale de cet ancestral domaine. Caroline, Clément et Delphine incarnent la nouvelle génération... Sur les 300 hectares de vignes que compte cette vaste entité sise dans la plaine de Pierrefeu-du-Var, les rosés représentent 85 % de la production. C'est dire si l'on accorde ici toutes les attentions voulues à cette couleur aujourd'hui fort prisée.

Cinsault, grenache et syrah forment un trio gagnant, ce vin rosé est particulièrement raffiné.

Ce qui vous séduira

La teinte est d'un beau rose délicat, à reflets couleur framboise. Précis, fins et frais, les arômes évoquent la fraise et la pêche de vigne. Ce fruit de fond s'agrément de notes florales. En bouche, il est question d'équilibre digeste, de droiture, de longueur un brin tactile et saline, de belle saveur très agréable.

L'instant du partage

Un rosé parfaitement représentatif de son appellation. Printemps, été, sont ses saisons préférées.

Quelles alliances choisir ?

De la finesse certes mais avec du caractère, il faut en tenir compte. Privilégiez les préparations ensoleillées à base de poissons, oursins et crustacés, rehaussées de légumes (tomate, fenouil, courgette, aubergine, poivron...). Un carpaccio de veau le mettra en valeur, des « petits farcis » lui feront la fête, une tranche fondante de Roquefort lui conviendra tout comme la cuisine exotique à condition qu'elle soit raisonnablement relevée en épices.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le dès maintenant en profitant de sa jeunesse, servez autour de 9 °C.

Prix public indicatif départ cave : 13 € ttc



Mâcon-Chardonnay 2015 Climat « En-Bout » Domaine des Crêts

Par qui

Située dans la partie septentrionale du Mâconnais, cette discrète appellation couvre 210 hectares répartis sur les communes de Chardonnay, Ozenay, Plottes et Tournus. Une dizaine de vigneron y élaborent un vin blanc sec bien représentatif du célèbre cépage. Matthieu Ponson, petit-fils d'œnologue, a grandi à Cornas dans une famille d'épicuriens. Ses liens avec la vigne le portent vers les horizons bourguignons et vers la vallée du Rhône (domaine de Piéblanc). À 43 ans, il devient vigneron à part entière et s'attache à façonner des vins fidèles à leur terroir et cela dans le respect de leur environnement. Associé à François Lequin, vigneron réputé de la Côte de Beaune, ils rachètent 4 hectares en 2014, installent leur cave à Ozenay et vinifient des vins tendus et complexes. Une adresse à découvrir.

Ce qui vous séduira

La robe impeccable arbore une teinte or pâle du plus bel effet. Discret, un peu fermé au premier abord, dominé par les notes grillées d'un élevage « sous-bois », le nez s'ouvre à l'aération sur un registre fruits jaunes / ananas, avec un zeste de pamplemousse et une pincée de menthe. La bouche s'avère fraîche, sapide, franchement minérale avec une saveur bien enrobée et persistante. C'est un vin sec et ample.

L'instant du partage

Une appellation à découvrir en toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Les poissons de rivière comme la perche, le sandre, le rare goujon, cuisinés simplement lui conviennent parfaitement. Les cuisses de grenouilles tout autant, les écrevisses à la nage aussi. Une volaille de Bresse à la crème répondra à sa saveur prégnante...

Quand et comment le mettre en valeur ?

À servir de préférence autour de 11 °C après un léger carafage. Parfait dès 2019. Garde possible : jusqu'à 3 ans supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 14,70 € ttc



Côtes du Roussillon 2017 *Les Terres Grillées* Domaine Piquemal

Par qui

Une solide réputation, 48 hectares de vignes en coteaux implantés sur les terroirs arides et caillouteux de la Vallée de l'Agly, une gamme bien cohérente, de perpétuelles récompenses, la famille Piquemal a fait de son domaine un des leaders de l'appellation. Des grillades relevées par des saveurs sudistes, des poissons « à la plancha », des recettes hautes en goût ? Ce vin rosé est fait pour vous. La syrah (70 %), élevée en demi-muid, apporte ici beaucoup de fond, tandis que le grenache noir lisse cet assemblage de caractère : franchement destiné au corps d'un repas ensoleillé.

Ce qui vous séduira

Le rose est soutenu, la teinte saumonée. Ne recherchez pas d'aromatique démonstratif : discrétion des épices douces, des fruits confits rehaussés d'une note vanillée. C'est en bouche que ce vin rosé s'exprime avec son amplitude, sa saveur corsée, sa tenue et sa superbe longueur.

L'instant du partage

En toutes saisons, ce qui est plutôt rare pour un vin rosé.

Quelles alliances choisir ?

C'est le rosé vedette du repas. L'idéal ? Tartares de légumes à l'ail, paëllas mixtes, agneau grillé, tajines, toutes les préparations catalanes de la mer, du poisson local grillé, à la plancha, surtout relevé, en condiments et autres aromates, des bruschettas au jambon du cru...

Quand et comment le mettre en valeur ?

À servir de préférence autour de 8 °C. Un peu de garde possible : 1 à 2 ans.

Prix public indicatif départ cave : 7,70 € ttc



Gaillac 2015 *Aristide et Julian* Domaine du Grand Chêne

Par qui

L'endroit est idyllique, à surplomber la verdoyante plaine du Tarn. Trente hectares de vignes dévalent les pentes autour du domaine. Les horizons sont ouverts tout comme l'esprit d'Aristide et Céline Lacombe. Les racines sont fortes aussi, le patrimoine familial toujours mieux valorisé... Aristide cherche, doute, s'interroge depuis qu'il a repris l'exploitation idéalement exposée sur les Premières Côtes, dont les terroirs sont unanimement reconnus. Mais Aristide avance, trouve, invente même et je veux croire qu'il va vite faire, bien plus encore, parler de lui. La gamme est large, comme presque partout à Gaillac. Mes préférences vont ici aux vins blancs, aux rouges, à la méthode Ancestrale. Coup de cœur pour ce 2015, savoureux, issu d'un parfait assemblage où le braucol s'unit à la syrah et au duras.

Ce qui vous séduira

La teinte est profonde, rouge sombre, jeune. À ce stade, le bouquet se forme, ouvert, plaisant, gourmand, porté par des notes de gelée de mûres, avec cette signature valorisante propre au braucol, un brin végétal : « cassis/menthe ». À la fois souple et bien assise, la matière est charnue à souhait, bien enrobée, sapide, avenante, étayée par de bons tannins soyeux.

L'instant du partage

À faire découvrir en toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

J'ai toujours apprécié ce style de vin gaillacois en compagnie d'un pigeonneau rôti. La finesse des chairs un peu rosées, leurs saveurs succulentes, juteuses, rejoignent les trames de bonne tenue, d'expression sincère. Lorsque je déguste un vin du Sud-Ouest comme celui-ci, il me vient aussi des envies savoureuses de belles pièces de viandes rouges, simplement rôties ou grillées, sans oublier toutes les déclinaisons du canard, de ses nombreux apprêts...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Fort agréable dès aujourd'hui, il devrait se maintenir à bon niveau jusqu'en 2020, servez autour de 17 °C.

Prix public indicatif départ cave : 8,30 € ttc

masse

1884
La maison du foie gras Depuis 1



Le Concours des Créateurs d'Emotion

 **Je participe**

à l'une des 7 étapes de la 15^{ème} édition

CONTACT : sabinemasse@maison-masse.com

www.tropheemasse.com / www.maison-masse.com  [facebook/foiegrasmasse](https://facebook.com/foiegrasmasse)

RUNGIS - LYON - STRASBOURG - NANTES

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

Frédéric Bau

MAISON VALRHONA
8, quai du Général de Gaulle
26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 07 90 95

Benoît Charvet

HÔTEL-RESTAURANT GEORGES BLANC
Place du marché
01540 Vonnas
Tél. : 04 74 50 90 90

Christophe Michalak

PÂTISSERIE CHRISTOPHE MICHALAK
60, Faubourg Poissonnière
75010 Paris
Tél. : 01 42 46 10 45

Dominique Loiseau

RELAIS BERNARD LOISEAU
LOISEAU DES SENS
2, rue d'Argentine
21210 Saulieu
Tél. : 03 80 90 53 53

Romain Méder

Denis Courtiade
RESTAURANT ALAIN DUCASSE
AU PLAZA ATHÉNÉE
25, avenue Montaigne
75008 Paris
Tél. : 01 53 67 66 65

Sébastien Monceaux

François Daubinet
MAISON FAUCHON
30, place de la Madeleine
75008 Paris
Tél. : 01 70 39 38 02

Laurent Van Hoegaerden

HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC
Boulevard J. F. Kennedy
06601 Antibes
Tél. : 04 93 61 39 01

Pierre Hermé

PIERRE HERMÉ PARIS
72, rue Bonaparte
75006 Paris
Tél. : 01 43 54 47 77

Vins & mets

DOMAINE VIAL-MAGNÈRES
Clos Saint André
14, rue Edouard-Herriot
66650 Banyuls-sur-Mer
Tél. : 04 68 88 31 04
info@vialmagneres.com

CHÂTEAU BARBEBELLE

D 543
13840 Rognes
Tél. : 06 62 30 12 22
contact@barbebelles.com

CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE

Route de Puget Ville
83390 Pierrefeu-du-Var
Tél. : 04 94 28 20 31
boutique@aumerade.com

DOMAINE DES CRÊTS

Les Crêts
71700 Ozenay
Tél. : 06 31 12 43 07
info@domainedescrets.fr

DOMAINE PIQUEMAL

Lieu-dit Della Lo Rec-RD 17
66600 Espira de l'Agly
Tél. : 04 68 64 09 14
contact@domaine-piquemal.com

DOMAINE DU GRAND CHÊNE

La Figayrade
81600 Sénouillac
Tél. : 06 10 53 06 24
domainedugrandchene@hotmail.fr

Shopping

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriesmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99
magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.
Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.
Secrétaire de direction : Annick Adami.
Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.
Les rédacteurs : Guy Carrière,
Jean-Luc Denonain.
Rédacteur graphiste : Luc Darlon,
Nathalie Boutet-Schenten.
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 : juillet-août 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

**ABONNEZ-VOUS À
THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE**

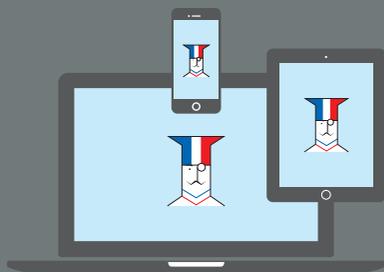
Recevez vos 10 numéros par an



BON DE COMMANDE PAGE 114 & SUR THURIESMAGAZINE.FR

**ET PROFITEZ DES AVANTAGES DE
VOTRE ESPACE ABONNÉS INCLUANT :**

- ➔ plus de 3000 recettes salées ou sucrées et 12 000 procédés de 400 chefs ;
- ➔ votre magazine en version numérique (PDF et visionneuse) ;
- ➔ la galerie-photo de nos reportages.



Rejoignez-nous



**LE LIVRE
DE RECETTES
D'UN COMPAGNON
D TOUR DE FRANCE**
PAR YVES THURIÈS



**OFFRE
SPÉCIALE**



**Complétez votre collection : le volume
150 € ttc au lieu de 225 €.** Franco de port et d'emballage. Tarif France uniquement. Pour l'étranger et tout achat supérieur à 2 volumes, nous contacter.

Une encyclopédie culinaire en 12 volumes, de 430 pages, reliure plein cuir brune, impression au fer à dorer, dimensions 260 x 260 mm.

Pour commander : Société Editar - 81170 Cordes sur Ciel - Tél. : 05 63 56 00 31 - Fax : 05 63 56 49 26 - editar@thuries.fr

**GRAND PRIX DU JURY
au GRAND PRIX**

DU LIVRE MOF

Un grand prix spécial

**décerné par les Meilleurs
Ouvriers de France**





© S. de Bourgies

FRÉDÉRIC BAU

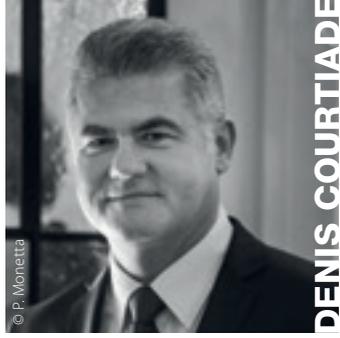


© F. Juery

PATRICK BERTRON



BENOÎT CHARVET



© P. Monetta

DENIS COURTIAUD



© S. de Bourgies

FRANÇOIS DAUBINET



© S. de Bourgies

PIERRE HERMÉ



© M. Cellard

SHOICHI ITO



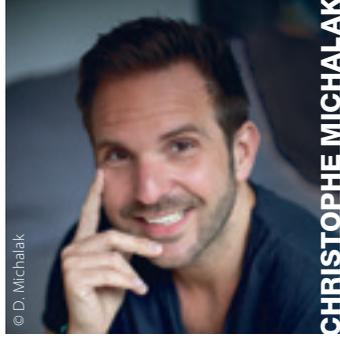
© M. Cellard

DOMINIQUE LOISEAU



© P. Monetta

ROMAIN MÉDÉRIC



© D. Michalak

CHRISTOPHE MICHALAK



© S. de Bourgies

SÉBASTIEN MONCEAUX



© F. Juery

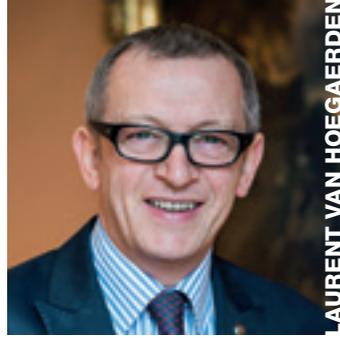
AYMERIC PINARD



MICHEL SARRAN



YVES THURIÈS



LAURENT VAN HOEGAERDEN

L 13681 -301 - F: 9,90 € - RD

BELG. LUX: 11,90 € - CH. 17,80 FS - CAN. 19 \$ CAN