SERGE VIEIRA
CHAUDES-AIGUES (15)

JULIEN LUCAS
CHANTILLY

CAROLE LESQUER
CHANTILLY

JULIA SEDEFDJIAN
PARIS (5e)

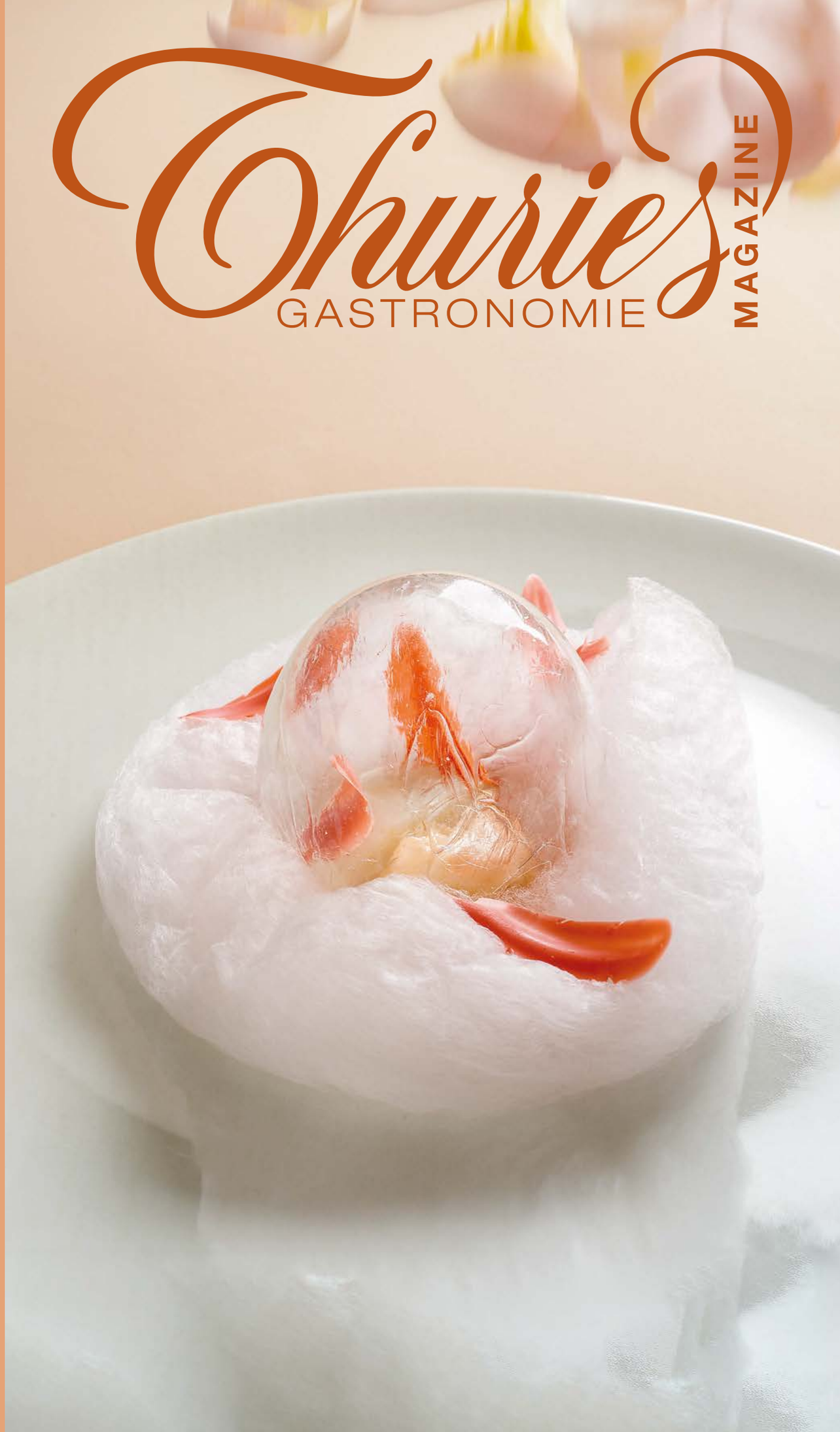
PIERRE REBOUL
AIX-EN-PROVENCE

ANTOINE CEVOZ-MAMY
BOURGET-DU-LAC

SÉBASTIEN BOUILLET
LYON

JEAN-PIERRE SEMPER
AGEN

Thuriès GASTRONOMIE MAGAZINE



api d'Or

6e édition

La cuisine est une partition !

Suivez la cérémonie en live à la Philharmonie de Paris

sur www.api-restauration.com

le **07 mars 2019** à partir de **18h15**

Api d'Or, 6 ème édition

Une finale symphonique jugée par :

10 étoiles Michelin

2 Bocuse d'Or

3 présidents d'institutions culinaires nationales

13 Meilleurs Ouvriers de France

conception CréApi

L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

MOUVEMENTS SOCIAUX ET INDUSTRIE TOURISTIQUE

Aucun d'entre nous n'a pu passer à côté des mouvements sociaux qui ont particulièrement secoué le pays ces dernières semaines. En effet, à Paris comme ailleurs, les violences en marge des diverses manifestations des « Gilets Jaunes » se sont multipliées, provocant de gros dégâts chez les commerçants et donnant une image catastrophique du pays à l'international.

Bien que des estimations sortent ici et là, il semble toutefois difficile de chiffrer précisément les ravages provoqués par les « casseurs » qui ne voient dans ces manifestations qu'une opportunité de pillage, de saccage et de vols.

Outre les dégâts immédiats auxquels doivent faire face les commerçants, hôteliers et restaurateurs, les images d'une France dévastée sur toutes les chaînes de télévision internationales ont provoqué des séquelles qui sans doute mettront du temps à s'effacer.

L'année 2018 semblait plutôt bonne avec une hausse de 13 % du chiffre d'affaires des hôtels parisiens, de janvier à novembre par rapport à 2017. Cela était sans compter le mois de décembre chaotique où les baisses des réservations dans l'hôtellerie sont estimées à environ 20 %.

L'industrie touristique est l'un des piliers de l'économie française représentant près de 2 millions d'emplois directs et indirects. À l'heure où le chômage est au plus haut, peut-on se permettre de mettre à mal un tel pan de notre économie menaçant ainsi hôteliers, restaurateurs et les emplois induits générés par l'industrie hôtelière ?

Il semble bon de rappeler également que restaurateurs et hôteliers sont nombreux à souffrir et à dénoncer la pression fiscale et la baisse du pouvoir d'achat… il est donc particulièrement frustrant d'être une victime collatérale d'une cause à laquelle on est soi-même sensible.

Espérons que cette trouble période s'apaise et que les acteurs de l'industrie touristique les plus menacés sauront s'en relever.
Avec l'espoir que 2019 soit une grande année pour nos métiers !

En souhaitant à tous nos lecteurs, une belle et heureuse année 2019.

SOMMAIRE

8 **L'ALBUM DE**
Serge Vieira
à Chaudes-Aigues

20 **AGENDA**

22 **INFOS**

28 **LES RECETTES DE**
Julien Lucas
Auberge du jeu de Paume à Chantilly

42 **LES DESSERTS DE**
Carole Lesquer
Auberge du jeu de Paume à Chantilly

60 **QUE SE PASSE-T-IL À PARIS..?**
Julia Sedefdjian
Baieta à Paris (5e)

74 **MENUS DE LA ST-VALENTIN**
Pierre Reboul
Château de la Pioline
à Aix-en-Provence
Antoine Cevoz-Mamy
Restaurant Agéoca
au Bourget-du-Lac

78 **EN APARTÉ**
Sébastien Bouillet
Maison Bouillet à Lyon

84 **LA PÂTISSERIE DE**
Jean-Pierre Semper
La Fabrique du pâtissier à Agen

96 **LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS PAR**
Cyril Vigouroux
ENSP à Yssingeaux
La pâte à brioche

100 **INTERPRÉTATION PÂTISSIÈRE D'UNE DÉGUSTATION À LA VERTICALE**
La Couronne des rois

108 **CÔTÉ LIVRES**

114 **CARNET D'ADRESSES**

RETROUVEZ-NOUS STAND LUM 66, PLACE DES LUMIÈRES

NOUS NE TRAVAILLONS PAS POUR METRO

NOUS TRAVAILLONS POUR DORIAN

Il souhaite ouvrir un deuxième restaurant à son image.
METRO, partenaire des restaurateurs et commerçants indépendants,
accompagne Dorian dans la réussite de son activité.

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

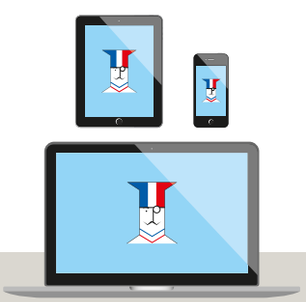
RCS Nanterre B 399 315 613

l'index des recettes

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 richesses gastronomiques.

CHERCHER

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



EN EXCLUSIVITÉ DANS VOTRE ESPACE ABONNÉS,

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

ENTRÉES

p. 30 - Topinambour cuit comme un risotto, rosace de truffe tuber melanosporum
p. 32 - Œufs parfumés à la chicorée, au houblon et à la livèche
p. 40 - Raviolis de sanglier et baies de genévrier aux senteurs de sous-bois
p. 62 - Pissaladière
p. 65 - Bouillabaieta

POISSONS

p. 31 - Darne de sandre, champignons d'Orry-la-Ville dits « de Paris » et noisettes

VIANDES

p. 35 - Œuf mollet en habit vert, salicornes et escargots
p. 39 - Paleron de bœuf, galets de la Baie de Somme et jus de bœuf iodé
p. 66 - Poitrine de cochon caramélisée

VOLAILLES

p. 69 - Suprême de volaille jaune et chou farci

GIBIER

p. 16 - Filet de biche saisi au poivre cubèbe, gnocchis de butternut, salade de noix fraîches, rutabaga et sauce poivrade
p. 36 - Filet de chevreuil, « tatin » de pomme et vinaigrette à la betterave

PÂTISSERIES & DESSERTS

p. 46 - Poire, noisette et sapin
p. 49 - Chocolat grand cru, endive de Picardie
p. 53 - La châtaigne, promenade dans la forêt de Chantilly
p. 86 - Géode Madagascar
p. 88 - Éclair café spéculoos
p. 90 - Black pearl
p. 92 - Tartelette VYP
p. 94 - Hermitage
p. 98 - Brioche des rois feuilletée
p. 102 - Brioche vendéenne
p. 103 - Roi brioché
p. 104 - Brioche sur levain
p. 105 - Carottes, brioche
p. 106 - Brioche marron violette

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

p. 18 - « Millefeuille » croquant à la clémentine, crémeux chocolat, billes et sorbet à la mandarine Napoléon
p. 45 - Perle d'amour sur un nuage de roses
p. 50 - Rabotte picarde, pomme, vanille et crème de Chantilly
p. 70 - Tarte citron fenouil, sorbet pastis
p. 73 - Chocotube

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

p. 96 - La pâte à brioche
p. 97 - La pâte à brioche feuilletée

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Présente

Fabien Raux

Chef au 1741, Strasbourg.

À la tête des cuisines du 1741 à Strasbourg depuis 2015, 1 étoile au guide Michelin, Fabien Raux est fort d'un parcours riche à l'international : au Maroc d'abord pour le groupe Barriere, mais aussi en Chine en tant que Chef exécutif du restaurant de Christophe Dufosse, sans oublier le Hyatt Regency à Casablanca. En France, Fabien est passé par de belles maisons comme le Meurice à l'époque Alleno, ou encore l'abbaye S[t] Ambroix à Bourges avec Francois Adamski. Originaire du Pas de Calais, Fabien a fait ses études au lycée hôtelier du Touquet tissant un lien fort avec ses enseignants comme Jean-Marc Mompach ou Jérôme Dubois. Amoureux de l'Alsace, Fabien Raux propose au 1741, une cuisine technique et goûteuse mettant en avant les produits du terroir alsacien.

Photographie : Aline Gérard.

Sa recette : **Sphères Pommes, Tatin de pomme et sorbet pomme verte au cidre**

Recette pour 8 desserts à l'assiette.

1. Gel pomme-vanille

300 g	**Fruit'Purée Pomme Granny Smith Capfruit**
½	Gousse de vanille
3 g	Kappa
10 g	Sucre

Chauffer Fruit'Purée Pomme Granny Smith avec la vanille et laisser infuser 30 minutes. Ajouter les poudres et laisser cuire 1 minute. Débarrasser, filmer au contact et laisser refroidir. Mixer et réserver en pipette.

2. Ganache montée yuzu

2 g	Gélatine en poudre
14 g	Eau
350 g	Crème liquide
92 g	Couverture Opalys
80 g	**Fruit'Purée Yuzu Capfruit**

Réhydrater la gélatine dans l'eau. Hacher la couverture Opalys. Faire bouillir la moitié de la crème et verser sur la couverture Opalys. Mixer au mixeur plongeant. Ajouter la masse de gélatine. Mixer. Ajouter la crème froide. Mixer. Ajouter Fruit'Purée Yuzu. Mixer. Filmer au contact et laisser reposer au moins 12 heures.

3. Sablé basque

170 g	Beurre pommade
60 g	Sucre glace
3,5 g	Sel
1,5 g	Fleur de sel
160 g	Farine T45
32 g	Fécule
4 g	Poudre de baie de batak

Mélanger, à la feuille, le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter le reste des poudres. Étaler à 3 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé et congeler. Tailler à l'aide d'un emporte-pièce circulaire de 3 cm de diamètre. Cuire sur Silpain pendant 7 minutes à 180 °C.

4. Tatin de pomme

75 g	Beurre pommade
75 g	Sucre
2	Pommes golden
125 g	Jus de pomme bio
½	Gousse de vanille
12 g	Pectine NH
3 g	Agar-Agar

Tailler les pommes golden en brunoise. Réaliser un caramel avec le beurre et le sucre. Faire revenir les pommes dans le caramel. Ajouter la vanille et le jus. Laisser cuire à feux moyen 15 minutes. Ajouter le mélange de poudres restantes et cuire 2 minutes en fouettant à feu vif. Débarrasser en cadre et congeler. Tailler des disques de 3 cm de diamètre.

5. Glaçage vert pomme

80 g	Eau
160 g	Sucre
160 g	Glucose
105 g	Crème
12 g	Gélatine en poudre
65 g	Eau
122 g	Couverture Opalys
PM	Colorant vert pomme
PM	Colorant poudre d'or

Réhydrater la gélatine dans 65 g d'eau. Montée la crème à ébullition. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 106 °C et décuire avec la crème. Verser sur la couverture et mixer au mixeur plongeant sans émulsion. Ajouter la gélatine et les colorants. Laisser au repos 4 heures minimum.

6. Sorbet pomme verte et cidre

300 g	**Fruit'Purée Pomme Granny Smith Capfruit**
200 g	Cidre brut flambé
85 g	Eau
115 g	Sucre
3 g	Super neutrose

Chauffer 150 g de Fruit'Purée Pomme Granny Smith et l'eau. Ajouter les poudres à 40 °C, puis continuer à chauffer à 85 °C. Laisser mâturer au frais pendant 4 heures. Ajouter le reste de Fruit'Purée Pomme Granny Smith et le cidre. Turbiner.

7. Vinaigrette pomme aneth

200 g	Jus de pomme bio
50 g	Huile d'olive bio
5 g	Vinaigre de cidre bio
PM	Aneth

Hacher finement l'aneth. Mixer avec le reste des ingrédients.

Montage

Monter la ganache et mouler en moule demi-sphère petit format. Placer un point de gel au milieu de la ganache, lisser et congeler. Souder deux demi-sphères entre elles et y planter un cure-dent. Plonger dans du beurre de cacao fondu à 37 °C et dans le nappage à 25 °C. Réserver 1 heure au frais. Tracer deux lignes de gel sur l'assiette. Déposer 3 palets de tatin de pomme et par-dessus les disques de sablé basque. Placer une demi-sphère sur chaque palet et disposer une pousse d'atsina-cress ainsi qu'une queue de pomme en chocolat. Réaliser quelques points de ganache et de gel sur l'assiette et disposer quelques pluches d'aneth et copeaux de pomme Granny Smith. Placer une quenelle de sorbet sur les traits de gel et mettre la vinaigrette en saucière.

Fruit'Purée Pomme Granny Smith Capfruit

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

CAPFRUIT - Z.A. Rapon - 26140 Anneyron - Tél : +33 (0)4 75 31 40 22- Fax : +33 (0)4 75 31 59 72 - mail : info@capfruit.com - **www.capfruit.com**

L'ALBUM DE Serge Vieira

Restaurant Serge Vieira au Château Le Couffour

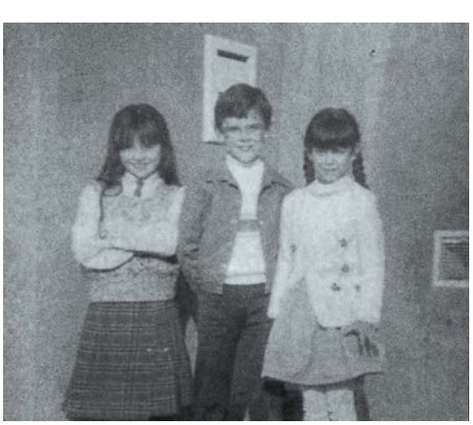
Bocuse d'Or en 2005 et doublement étoilé du guide rouge depuis 2012, Serge Vieira n'était pas prédestiné à un tel parcours. Fort de son abnégation, de rencontres déterminantes et d'un travail acharné, il s'est hissé au sommet de la haute cuisine française et internationale. Un personnage vrai et authentique, qui se méfie de l'apparence et préfère de loin le travail en équipe à la mise en avant de sa personne.

T. G. M. : Où êtes-vous né ?
S. V. : Je suis né le 4 avril 1977 à Clermont-Ferrand. Je suis issu d'une famille d'immigrés portugais, arrivée en France à la fin des années 60.

Que faisaient vos parents ?
Mon père travaillait à l'usine Michelin et ma mère était mère au foyer.

Avez-vous toujours voulu être cuisinier ?
Initialement, je désirais m'orienter vers le dessin industriel. Mais je ne voulais pas être un poids financier pour ma famille. J'ai alors réfléchi à une alternative me permettant de gagner de l'argent assez rapidement et j'ai opté pour la cuisine contre l'avis de mes parents.

Vos parents n'étaient pas d'accord avec ce choix ?
Au départ, non. J'ai une sœur et trois frères, dont deux travaillent dans le bâtiment et mes parents souhaitaient que je suive leurs pas. Ils pensaient que la cuisine allait être trop dure pour moi... Ils avaient également peut-être un peu peur de l'inconnu.



Malgré tout, vous choisissez de vous orienter vers un apprentissage ?
J'ai décidé de faire un apprentissage après avoir été refusé du lycée hôtelier de Chamalières qui recrutait probablement sur un autre statut social que le mien.

Comment cela s'est-il passé ?
Ce n'était pas évident pour moi de trouver un maître d'apprentissage car j'étais un peu livré à moi-même et mes parents n'étaient pas très à l'aise avec la langue française à l'époque. →

Sur le perron de l'Élysée avec Marc Meneau.

Serge Vieira, Léa Linster, Fabrice Desvignes et Régis Marcon.

J'ai postulé dans de nombreux restaurants de Clermont-Ferrand et sa région proche. Dominique Robert a accepté de me prendre dans son établissement.

Comment se déroulent vos débuts ?
Dominique Robert possédait un petit établissement familial qui s'appelait *La Gravière*. Il travaillait essentiellement avec des apprentis.
Le chef faisait une cuisine de tradition française mais très créative. Il changeait régulièrement sa carte, cela permettait de toucher un peu à tout et ne pas rentrer dans la monotonie.

Dominique Robert…
Il m'a mis le pied à l'étrier, je lui dois beaucoup. Excellent pédagogue, il avait une réelle volonté de transmettre son savoir. Je suis resté quatre années à ses côtés et j'ai passé mon CAP et mon BP.

Et par la suite…
Après le BP, j'ai remporté un concours qui s'appelait *« Auvergne-Québec »*. Le vainqueur gagnait un stage d'une durée de 10 jours au Québec. Un cadeau inouï pour moi car, hormis les vacances en famille au Portugal, c'était la première fois que je quittais la France.
J'ai donc passé quelques jours à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, où j'ai eu l'opportunité de découvrir d'autres cultures et d'autres savoir-faire.

Votre retour en France…
Bernard Andrieu, chef étoilé du restaurant *Le Pré* à Durtol (*ndlr : aujourd'hui repris par Xavier Beaudiment qui a décroché deux étoiles au guide Michelin*), m'avait repéré lors du concours. Il m'avait proposé de rejoindre sa brigade après le BP. Je suis resté chez lui pendant un an et demi.

Lorsque Laurent Picharle, le chef de monsieur Andrieu, a quitté l'établissement pour se rendre dans un Relais & Châteaux étoilé Michelin du côté de Chinon, je l'ai suivi.

Combien de temps restez-vous à Chinon ?
J'y reste 6 mois.
C'est d'ailleurs là que j'ai rencontré Marie-Aude, devenue ma femme.

Vous n'y faites finalement qu'une petite étape…
J'ai eu rapidement envie de viser *« plus haut »*, je postule alors dans quelques belles maisons comme celle de Pierre Gagnaire, Olivier Roellinger, etc. Et je suis pris chez Marc Meneau au restaurant l'*Espérance*.

Comment se déroule votre expérience à l'*Espérance* ?
M. Meneau venait de perdre la 3e étoile et il avait entrepris beaucoup de changements à ce moment-là en restructurant l'équipe.
J'avais une chance exceptionnelle de me confronter à la vie d'une grosse brigade. J'ai découvert une organisation très carrée, voire militaire. Il y avait une grande rigueur mais également une grande solidarité entre les membres de l'équipe.
J'avais évité le service militaire mais je pense que, a posteriori, l'expérience m'aurait plu.

Marc Meneau…
Marc Meneau avait une réelle rigueur, il pouvait être dur parfois mais toujours avec un souci de bienveillance envers ses équipes.
C'est une personne extraordinaire, très charismatique, il m'a montré qu'être cuisinier et être chef n'était pas la même chose…

C'est-à-dire ?
Être chef implique toute une attitude, alors qu'être cuisinier demande surtout des aptitudes techniques.

Après cette aventure, direction Saint-Bonnet-le-Froid et le restaurant de Régis Marcon…
Après 3 années et demie chez Marc Meneau, j'avais besoin de voir autre chose, d'autres méthodes, d'autres savoir-faire pour compléter ma formation.
J'avais 24 ans quand j'ai intégré la brigade de Régis Marcon en tant que sous-chef.
Mes débuts ont été assez compliqués car le fonctionnement était bien différent de celui de l'*Espérance*.

J'ai eu du mal à trouver mes repères aussi bien en termes de techniques utilisées que d'organisation. À tel point qu'au bout de quelques mois, j'ai même émis le souhait de terminer la saison en cours et de ne pas poursuivre la suivante…

Finalement, vous changez d'avis ?
Tout à fait. Un jour, Régis Marcon me fait venir dans son bureau à la fin d'un service et me demande quelles avaient été mes motivations pour venir travailler à Saint-

Les lauréats du Bocuse d'Or 2005 : Serge Vieira (Bocuse d'or), Tom Victor Gausdal (Bocuse d'argent) et Rasmus Kofoed (Bocuse de bronze).

Bonnet-le-Froid. Je lui réponds avoir été particulièrement attiré par sa réputation de *« compétiteur »*, désirant moi-même passer des concours.

Comment a-t-il réagi ?
De manière très positive. Il m'a dit que si je restais avec lui la saison suivante, il ferait en sorte de me faire participer et de m'accompagner à des concours. Il m'a même inscrit assez rapidement au Concours national de cuisine artistique.

Comment s'est déroulé le concours ?
Dès le départ, ce n'était pas gagné.

Comment cela ?
Avant même de commencer les épreuves, j'ai pris peur en apprenant que le concours était l'épreuve qualificative pour déterminer le représentant français au Bocuse d'Or.

Puis en allant sur place, nous sommes tombés en panne au niveau de Saint-Père-sous-Vézelay. J'ai alors appelé Marc Meneau pour solliciter son aide. Il a trouvé en urgence un fourgon pour me rendre à la compétition.

Et finalement ?
Le concours se passe bien et je le remporte.

Vous devenez alors le représentant de la France au Bocuse d'Or 2005 ?
En théorie car il restait encore un problème à gérer.
Un problème ?
J'avais refusé la nationalité française à 18 ans pour éviter le service militaire. Or, pour participer au Bocuse d'Or, il fallait que je sois *« administrativement »* Français. Né en France, j'étais Français de cœur mais pas sur le papier...

Comment s'est débloquée la situation ?
Quand j'ai dit à M. Marcon que je n'avais pas la nationalité française, il est resté un peu perplexe.

Il a trouvé une solution pour obtenir des papiers rapidement, en faisant appel à son carnet d'adresses. Quelques semaines plus tard, j'obtiens la nationalité française. Je pouvais donc me consacrer à la préparation du concours.

Comment se passe la préparation au Bocuse d'Or ?
Régis Marcon invitait ses anciens collaborateurs à former la Team France. Il y avait Éric Pras, Jacques Decoret et Davy Tissot... Une équipe composée de trois Meilleurs Ouvriers de France qui m'a suivi pendant toute ma préparation.
J'avais beaucoup de retard, les plats n'étaient pas aboutis et les chefs n'étaient pas vraiment confiants...
Finalement tout s'est accéléré les deux derniers mois, j'ai énormément travaillé pour être au niveau.

Je n'avais pas pour objectif premier de remporter le Bocuse d'Or, j'avais juste envie de faire plaisir aux chefs qui me soutenaient et me coachaient. J'avais finalement une vision très court-termiste.

Et arrive le jour du concours...
Comme auparavant, le trajet se passe mal. En allant au Sirha, nous sommes restés bloqués par la neige au niveau de Firminy. Il nous a fallu trouver en urgence un camion avec pneus neige, transférer les matières premières et rapidement reprendre la route.
Quand j'arrive sur le site, mon commis Charles Moncouyoux m'attendait déjà dans le box... J'ai essayé de ne rien laisser paraître mais j'étais complètement perdu... J'ai pris un énorme coup de pression !

Qui est Charles Moncouyoux ?
Charles était apprenti chez Régis Marcon à l'époque. Il sortait un peu du lot et nous avions l'habitude de travailler ensemble. Par ailleurs, il avait moins de 21 ans, comme l'imposait le règlement, je lui ai donc demandé s'il souhaitait prendre part à l'aventure avec moi et il a accepté. Son implication a été essentielle à notre réussite.

Comment vit-on ces 5 heures de compétition ?
En arrivant dans le box, tu entends le bruit sourd des spectateurs, les chefs et les MOF passent te voir et t'encouragent. Et là tu te dis que cette journée va être longue, dure mais extraordinaire !
Et rapidement, tu entres dans une bulle, tu n'entends plus rien, tu ne fais attention à plus personne, tu fais abstraction de ce qui t'entoure... sauf à ce qui se passe dans le box. →

Serge Vieira et Benoît Violier lors de la sélection nationale suisse en 2007.

À l'Élysée, lors de la réception des chefs français par le président Emmanuel Macron.

Avec Nicolas Sale et Christophe Roure.

Et vous remportez la compétition !
Et là c'est le Graal ! L'un des plus beaux jours de ma vie. Quand Paul Bocuse annonce le résultat, je pense très fort à ma famille et je vois mon père chanter la Marseillaise !
Remporter la plus belle compétition culinaire pour la France fut une grande fierté pour moi, fils d'immigrés portugais. Je n'avais que 27 ans à l'époque !

Après le Bocuse d'Or ?
Au début, j'ai été impressionné et surpris de l'ampleur médiatique provoquée par ma victoire. Je ne m'attendais pas à être tant sollicité et il fallait maintenant assumer ce nouveau statut.
Je suis donc resté une saison supplémentaire à Saint-Bonnet-le-Froid et Régis Marcon m'a beaucoup aidé à gérer les sollicitations et à garder les pieds sur terre.

Cela a-t-il changé le regard des autres ?
En effet. Avant le concours, j'étais un peu un inconnu dans le métier et je me retrouve propulsé du jour au lendemain en pleine lumière.

Comment avez-vous vécu cette mise en avant ?
Il m'a fallu quelque temps pour digérer tout cet engouement autour de moi.
Je me souviens, un jour, Georges Blanc était venu me féliciter pour mon travail et ma prestation au Bocuse d'Or… C'était étrange, les rôles étaient complètement inversés : Georges Blanc était une sommité du métier à mes yeux.
Pendant un moment, j'ai même eu la sensation d'être un imposteur…

En terme financier, que représente le Bocuse d'Or ?
La préparation est très coûteuse. Globalement, elle a représenté pour moi environ 58 000 euros d'investissements. J'ai utilisé toutes mes économies, j'ai même vendu des meubles, ma télé, ma voiture… Lors de la compétition, j'avais 13 000 euros de dettes.
À côté de cela, il y a tout ce que Régis Marcon a pu investir en termes de produits et de matériel… Je n'ai pas d'idée précise du montant, mais je sais qu'il est très élevé. Je lui dois énormément sur ce plan-là également.

En tant que vainqueur j'ai obtenu une bourse de 15 000 euros, elle m'a juste permis d'éponger les dettes contractées à droite et à gauche…

Vous décidez de vous installer à votre compte ?
Cette idée traînait dans ma tête et celle de ma femme depuis quelque temps.
Et Régis Marcon, alors le seul Bocuse d'Or français installé à son compte, m'a conseillé de me lancer rapidement après la compétition car j'étais encore dans la lumière.

À Saint-Bonnet-le-Froid, j'avais vécu des expériences extraordinaires comme le Bocuse d'Or, l'obtention de la 3e étoile, le titre de MOF d'Éric Pras. Dans ce contexte, il m'était difficile de trouver un challenge à la hauteur… Me mettre à mon compte était pour moi la seule façon de rentrer dans un projet qui avait du sens à mes yeux.
Il était temps.

Comment avez-vous trouvé le lieu pour créer votre restaurant ?
Initialement, nous souhaitions nous installer en Auvergne, nous avions visité de nombreux établissements mais rien n'avait provoqué un réel coup de cœur.
Nous décidons alors d'élargir nos recherches. Et un jour, nous avons visité le Château du Couffour à côté de Chaudes-Aigues dans le Cantal. Et là, nous sommes tombés amoureux du lieu.

Quand a eu lieu l'ouverture ?
Le restaurant a ouvert en septembre 2009 après environ deux années de travaux.

Comment avez-vous trouvé les fonds pour invertir ?
Nous avons monté un projet avec la commune, propriétaire du château. La mairie a donc investi environ 3 millions d'euros pour la réfection des lieux et nous avons emprunté 300 000 euros pour l'aménagement du restaurant.

Qu'avez-vous fait pendant les deux années de travaux ?
Étant Bocuse d'Or, mon nom avait un certain retentissement à l'international. J'en ai donc profité pour faire du consulting et des ouvertures de restaurant notamment en Australie et en Europe.

Lors de l'ouverture, combien étiez-vous ?
Nous étions sept : ma femme, moi et cinq autres personnes en salle et cuisine .
Nous avons eu de la chance, le restaurant a fonctionné assez rapidement. En quelques mois, nous sommes passés à neuf per-

Marie-Aude et Serge Vieira.

Serge Vieira lors d'un cours de cuisine destiné aux plus jeunes.

sonnes dans l'équipe. Et actuellement, nous sommes 25 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros sur huit mois d'ouverture annuelle.

Saviez-vous quel style de cuisine vous alliez faire à l'ouverture ?
Pas du tout ! Après avoir passé 3 ans et demi chez Régis Marcon, j'avais tous les réflexes *« marconiens »*. Il était absolument nécessaire d'avoir mon propre style et il m'a fallu quelque temps pour trouver mon identité culinaire.

Quel est votre style ?
J'ai toujours eu du mal avec cette question car je n'aime pas rentrer dans une case. Pour moi, la base dans notre métier c'est de faire bon, simple et juste. Je souhaite avant tout que mes clients passent un bon moment. Je suis profondément attaché à l'humain et j'essaie chaque jour de provoquer des émotions. Mes équipes en salle jouent d'ailleurs un rôle primordial dans cet exercice de style ! Se coller à la peau une identité culinaire, c'est se mettre des limites. Je n'ai aucune limite. Je joue avec les goûts et les textures, j'aime l'acidité et j'essaie toujours de rester au plus proche du produit pour ne pas le dénaturer. Pour le reste, je préfère croire en l'ouverture du champ des possibles.

Votre carte évolue-t-elle souvent ?
Très souvent. De nouveaux plats arrivent toutes les semaines ce qui fait que la carte change complètement tous les mois environ. Cela nous permet d'avoir une cuisine en constant mouvement et qui suit parfaitement la saisonnalité des produits. Aussi, je me refuse d'avoir des plats *« signature »*.

Pourquoi avoir choisi de ne pas avoir de plat signature ?
Mon père ayant travaillé à l'usine, la répétitivité est une chose qui me fait peur. Je n'ai pas envie de m'emprisonner dans une routine quotidienne. Il est inenvisageable pour moi de conserver la passion nécessaire à ce métier si on fait toujours la même chose. Peut-être je ne serais jamais considéré comme un grand chef car on ne m'identifiera pas à un plat en particulier mais c'est comme ça…

Comment créez-vous un nouveau plat ?
Je peux trouver l'inspiration un peu partout, dans la nature, dans l'architecture, dans mon frigo, au marché… Le plus souvent d'ailleurs, je ne sais même pas d'où m'est venue l'idée !
Par contre, en termes de conception, je pars souvent du visuel et je réfléchis au goût et aux textures par la suite. Tout commence par un croquis sur une feuille blanche et petit à petit, je détermine les produits et la façon dont je vais les travailler.

Laissez-vous des collaborateurs proposer des plats ?
Cela est pour moi très important d'impliquer la brigade dans la vie de l'établissement et le processus créatif. Une fois leurs créations proposées, je fais le point : soit elle me convient et elle passe à la carte, soit je la corrige un peu car j'estime qu'elle ne correspond pas complètement à ma personnalité, soit j'estime qu'il faut la retravailler plus en profondeur…
Il n'est pas rare en tout cas que des créations proposées par des membres de la brigade se retrouvent sur la carte.

Y a-t-il des produits que vous aimez particulièrement travailler ?
J'ai une attirance particulière pour les poissons et les légumes.

Inversement, y a-t-il des produits que vous aimez moins travailler ?
Je ne suis pas fan des huîtres froides et tout ce qui est cervelle.

D'où proviennent les produits que vous servez au restaurant ?
Je travaille toujours des produits de saison. C'est une évidence pour moi. Ici, nous sommes sur un volcan à 900 mètres de hauteur, la culture maraîchère y est très compliquée. À part de la bonne viande et des beaux poissons de rivière, le choix est relativement restreint. J'essaie de me fournir dans les 150 kilomètres à la ronde. Le but n'est pas forcément d'être absolument « locavore », c'est avant tout de faire les choses avec bon sens. →

Avec Bruno Montcoudiol lors d'une formation au restaurant Serge Vieira.

Lors d'une sortie VTT avec Aurélien Gransagne, grand ami et collaborateur du chef.

En 2011, à l'île Maurice lors du Festival culinaire Bernard Loiseau.

Remise du Prix Bernard Loiseau à Harrish Mungur (Chef du Blue Penny Cafe) et Serge Vieira en 2011.

Êtes-vous présent à chaque service ?
Je m'absente très rarement, et étrangement les services ne se passent jamais mieux que lorsque je m'absente...

C'est-à-dire ?
J'ai une grande confiance en l'ensemble de mon équipe. Lorsque je ne suis pas au service, ils se mettent une telle pression pour être à la hauteur qu'il n'y a jamais eu le moindre incident en mon absence.

Au départ, étiez-vous dans l'optique de devenir étoilé ?
Au départ, notre vision était plus terre à terre, nous souhaitions simplement que l'établissement fonctionne bien avec une bonne cuisine à des prix abordables. Mais dès la première année, en janvier 2010, nous obtenions déjà la première étoile et nous avions bon espoir pour la deuxième, arrivée finalement en 2012.

Étiez-vous surpris ?
Disons que ce n'était pas notre objectif. J'étais donc autant surpris que fier pour mes équipes et moi-même.

Et depuis, vivez-vous une forme de pression par rapport au guide rouge ?
Lorsque l'on se pose la question : *« est-ce que je vais perdre une étoile ?* », il est déjà trop tard car on estime que la maison a baissé de qualité. Or, ce n'est pas du tout ma vision actuelle, donc je ne me mets pas la pression par rapport au fait de conserver ou perdre la deuxième étoile. Mon attitude est plutôt de penser à ce qu'il faudrait de plus pour obtenir la troisième.

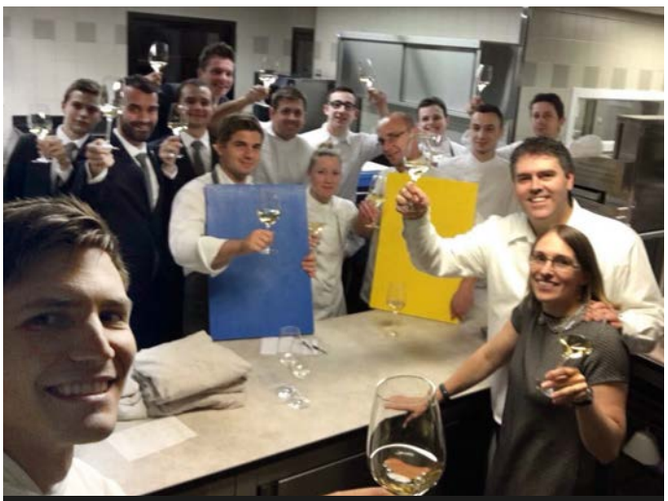
Que pensez-vous des prestations françaises lors des dernières éditions du Bocuse d'Or ?
On ne peut pas dire que nous avons été particulièrement performants sur ces dernières éditions.

Comment l'expliquez-vous ?
Il y a plusieurs facteurs selon moi.
Le niveau et la régularité de certains pays se sont améliorés, notamment les nations scandinaves ainsi que les États-Unis plus récemment.
Aussi, en termes de moyens et de matériel, nous ne sommes pas toujours au niveau des pays pouvant prétendre à la victoire.

On en revient alors à un problème de budget ?
Il faut savoir que depuis la création des épreuves continentales qualificatives au Bocuse d'Or, il n'y a plus une seule compétition mais deux compétitions avec l'impact budgétaire que cela implique.

Néanmoins, je ne suis pas sûr que le souci soit uniquement financier. Beaucoup d'entreprises ne peuvent pas suivre financièrement mais elles sont prêtes à fournir du matériel. Cela peut-être une piste intéressante à explorer pour être encore mieux équipé.

Lors du Bocuse d'Or 2017, vous avez coaché le candidat australien...
Pas exactement. Romulad Fassenet et Yohan Chapuis étaient ses coachs ; pour ma part, j'étais plus une sorte de parrain, car Dan Arnold était mon second, lors dela finale. Il a fini huitième, la meilleure performance de l'Australie depuis la création du Bocuse d'Or.
Se retrouver du côté des coachs, après avoir été moi-même candidat, était une belle expérience


Serge Vieira et son équipe fête la victoire de l'ASM en cuisine.

Lors d'une formation à l'école Tsuji.

Êtes-vous impliqué dans la Team France ?
Lorsque j'ai soutenu Dan Arnold, je ne pouvais pas avoir de contacts avec la Team France.
Aujourd'hui, en tant que vainqueur, je suis malgré tout lié de droit avec la France, cependant je ne fais pas partie de la Team France. J'interviens simplement de manière ponctuelle auprès de Mathieu Otto (*ndlr : candidat français au Bocuse d'Or 2019*) à sa demande lorsqu'il souhaite quelques conseils de ma part.

Des chefs vous ont-ils marqué ou vous inspirent-ils particulièrement ?
Marc Meneau et Régis Marcon ont indéniablement influencé mon parcours et participé en quelques sortes à m'amener où je suis actuellement.
Dominique Robert, mon maître d'apprentissage, m'a également énormément marqué à son niveau.

Sinon, je n'idolâtre personne, même si je suis particulièrement sensible au travail de certains confrères.

Qui par exemple ?
Il y en a beaucoup mais je pourrais citer Pascal Barbot, Jean Sulpice, Pierre Gagnaire, Emmanuel Renaut, Alexandre Gauthier, Éric Pras, Christophe Roure… J'aime aller dans ces maisons-là mais je ne m'en inspire pas. Il faut que chaque établissement ait sa propre personnalité.

Avez-vous des passe-temps ?
J'ai longtemps fait beaucoup de moto.
Aussi, je suis de la génération *« jeux vidéo »*, j'ai donc beaucoup joué et je jouais encore il n'y a pas si longtemps. J'ai rangé la console après avoir passé une nuit à jouer sans dormir et enchaîné le service du midi après.
À côté de cela, je fais un peu de VTT, quelques balades dans la campagne environnante et des voyages quand j'en ai le temps.

Nous avons d'ailleurs organisé cette année le *Challenges des chefs* initié par Patrick Bertron il y a quelques années autour d'une compétition de VTT. Ce sont de super occasions de se retrouver entre amis et professionnels sur d'autres centres d'intérêt que celui de la cuisine.

Que faites-vous lors des quatre mois de fermeture du restaurant ?
J'en profite pour prendre du temps pour moi, ma femme et mes enfants. La famille c'est très important pour moi. C'est mon socle. C'est aussi une période qui me permet de prendre du recul, de réfléchir au développement de mon établissement, à ma cuisine… C'est important de savoir s'arrêter pour tirer un bilan, peaufiner des axes d'amélioration pour continuer à grandir avec intelligence.

De quoi êtes-vous désormais le plus fier ?
Pendant longtemps, j'ai été très fier de ma victoire au Bocuse d'Or mais avec l'âge et la vie de famille, désormais c'est de ma famille dont je suis le plus fier.

Votre femme vous a toujours accompagné depuis votre rencontre ?
Tout à fait, et c'est un réel soulagement de pouvoir m'appuyer sur elle aussi bien lors de prises de décision importantes que dans la vie quotidienne du restaurant. C'est vraiment un projet que nous vivons ensemble.

Avez-vous des enfants ?
Nous avons deux enfants : Mathys, 6 ans, et Maëlle, 2 ans.

Pensez-vous qu'ils s'orienteront vers la cuisine ?
Ils sont trop jeunes pour le dire et surtout je ne le souhaite pas forcément. J'ai fait ce choix de vie avec ma femme et nous sommes très heureux, mais je ne ferai rien pour attirer mes enfants vers la cuisine. Je ne viens pas moi-même de ce milieu-là et je les encouragerai plutôt à voir autre chose…

Quels sont vos projets actuellement ?
Nous nous lançons dans l'hôtellerie, un métier un peu différent de la restauration.

Nous avons récemment ouvert un hôtel-restaurant qui s'appelle « Sodade » à Chaudes-Aigues dont la partie hôtellerie est classée 4 étoiles. Le seul de ce standing-là dans le Cantal. À terme, il y aura 18 chambres ce qui en fera un bel établissement. Un challenge très intéressant qui nous permet de répondre à une demande de nos clients. Sodade, c'est aussi un bistrot qui propose une cuisine généreuse, raffinée mais accessible portée par le chef Aurélien Grandsagne dont je suis très proche.

Pourquoi *« Sodade »* ?
Le nom est un clin d'œil à mes origines portugaises. *« Saudade »* signifiant *« nostalgie heureuse »*, nous l'avons juste un peu francisé en remplaçant le *« au »* en *« o »*.

Filet de biche saisi au poivre cubèbe, gnocchis de butternut, salade de noix fraîches, rutabaga et sauce poivrade

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES
- 1,3 kg de dos de biche sur os
- 20 g de graines de moutarde jaune
- 5 g de poivre cubèbe (ou poivre à queue)
- 1 g de baies de genièvre torréfiées
- 20 g de beurre noisette
- 20 g de beurre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 branche de thym-citron
- QS de baies de genièvre concassées, fleur de sel, pousses de moutarde frisée

PRÉPARATION
Lever les filets de biche, les parer et réserver les os pour le fond de biche.
Dans un pilon, écraser les graines de moutarde jaune, le poivre cubèbe et les baies de genièvre. Réserver.

CUISSON
Dans un sautoir, colorer avec le beurre noisette les filets de biche assaisonnés, finir de cuire avec le beurre frais, les gousses d'ail écrasées et le thym-citron. Arroser les filets pendant la cuisson et les laisser reposer pendant 10 minutes environ.

FINITION
Rouler les filets de biche dans le mélange de graines pilées et les tailler en médaillons.
Dans une assiette, déposer un cercle de 8 cm de diamètre, dresser au centre un médaillon de filet de biche, ajouter autour du cercle la purée, les gnocchis et les rubans de butternut puis la salade de noix fraîches. Retirer le cercle, verser la sauce poivrade entre la viande et les légumes.
Décor : pousses de moutarde frisée, baies de genièvre concassées, fleur de sel.

VIN CONSEILLÉ
Terrasses du Larzac rouge 2015 - Domaine Saint Sylvestre - Vincent Guizard.
Ce domaine est incontestablement l'un des nouveaux chefs de file du Languedoc vinicole, et en particulier de ce secteur réputé que sont les Terrasses du Larzac. Ici, on joue la complicité entre la rondeur et la générosité du millésime.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

GNOCCHIS DE BUTTERNUT
- 150 g de pomme de terre (bintje)
- 250 g de courge butternut
- 40 g de farine
- 30 g de fécule de pomme de terre
- 50 g de vieux salers (fromage)
- 35 g d'œuf (soit 1/2)
- QS de noix muscade, sel, poivre
- 100 g de bouillon de volaille
- 1 g de poudre de baies roses
- 25 g de beurre fondu

PROCÉDÉ
Cuire la pomme de terre en robe des champs et la butternut dans un four à 150 °C.
Peler, passer la pomme de terre au tamis.
Prélever la pulpe de butternut et la dessécher dans une sauteuse à feu vif. Ajouter la farine, la fécule, le vieux salers et la pulpe de pomme de terre encore chaude. Mélanger en incorporant l'œuf. Râper de la noix muscade, rectifier l'assaisonnement et réserver dans une poche munie d'une douille (n° 10). Pocher les gnocchis dans de l'eau salée frémissante. Lorsqu'ils remontent à la surface, égoutter, rafraîchir et réserver. Au moment, réchauffer les gnocchis avec le bouillon de volaille, la poudre de baies roses et le beurre fondu ; assaisonner.

FOND DE BICHE
- 600 g d'os de biche
- 100 g de carottes
- 60 g d'échalotes
- 80 g d'oignon blanc
- 2 branches de céleri
- 80 g de poireau
- 1 bouquet garni
- 1 tête d'ail
- 1 mélange d'épices (genièvre, clou de girofle, poivre noir)
- 1 l de vin rouge
- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 50 g de beurre
- 25 g de farine

PROCÉDÉ
Éplucher et couper en mirepoix tous les légumes. Dans une cocotte, déposer les os concassés, les légumes, le bouquet garni, l'ail et le mélange d'épices. Verser le vin rouge, filmer, mariner pendant 12 heures au froid (soit 1 nuit). Le lendemain, égoutter la marinade, séparer les os et les légumes. Dans une cocotte, colorer les os avec l'huile de pépins de raisin, ajouter les légumes et le beurre. Cuire le tout pendant quelques minutes, ajouter la farine, verser la marinade et porter à ébullition. Cuire pendant 2 heures en écumant régulièrement. Filtrer et réserver.

RUBANS DE BUTTERNUT
- 250 g de courge butternut
- 20 g de vinaigre d'agrumes
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ
À l'aide d'un rouet à légumes, réaliser des rubans de butternut (de 3 x 15 cm). Les cuire à l'anglaise, les badigeonner avec le vinaigre d'agrumes, les assaisonner et rouler les rubans. Réserver.

PURÉE DE BUTTERNUT
- 250 g de courge butternut en dés
- 20 g de beurre
- 1 branche de thym
- 150 g de bouillon de volaille
- QS de sel, poivre →

PROCÉDÉ
Dans une casserole, suer au beurre les dés de butternut. Ajouter le thym, verser le bouillon de volaille et cuire à couvert pendant 20 minutes environ. Assaisonner, mixer et passer au chinois fin. Réserver au bain-marie.

SALADE DE NOIX FRAÎCHES ET RUTABAGA

- 12 noix fraîches entières mondées
- 20 palets de rutabaga sautés
- 50 g d'oignons rouges en pickles
- QS de copeaux de fenouil crus, biseaux d'oignons nouveaux
- 20 g d'huile d'olive
- 15 g de vinaigre de cidre

PROCÉDÉ
Assaisonner tous les légumes avec l'huile d'olive et le vinaigre de cidre. Réserver.

SAUCE POIVRADE

- 120 g d'échalotes
- 3 gousses d'ail écrasées émincées
- QS de sel, poivre, beurre
- 15 g de poivre cubèbe concassé
- 3 g de baies de genièvre concassées
- 300 g de vin rouge (de Cahors)
- 500 g de fond de biche
- 50 g de pâte de tomate (ou concentré de tomate)
- 1 bouquet garni
- 30 g de miel de châtaignier
- 60 g de vinaigre de Xérès
- 10 g de moutarde (de Dijon)
- 15 g de crème de cassis

PROCÉDÉ
Dans une sauteuse, colorer les échalotes émincées et l'ail écrasé avec du beurre. Ajouter le poivre cubèbe et les baies de genièvre concassées. Déglacer avec la moitié du vin rouge, réduire à sec, verser le vin rouge restant, réduire à nouveau, mouiller avec le fond de biche, ajouter la pâte de tomate et le bouquet garni. Cuire le tout pendant 15 minutes environ et passer au chinois fin.
Dans une sauteuse, réaliser un caramel blond avec le miel de châtaignier, déglacer au vinaigre de Xérès, réduire de moitié, ajouter la sauce et porter à ébullition. Hors du feu, incorporer la moutarde et monter au beurre ; ne plus faire bouillir. Rectifier l'assaisonnement, ajouter la crème de cassis, réserver au bain-marie.

« Millefeuille » croquant à la clémentine, crémeux chocolat, billes et sorbet à la Mandarine Napoléon

MONTAGE

Sur un rectangle de biscuit sacher, dresser le crémeux chocolat à l'aide d'une poche munie d'une douille à ruban.
Garnir l'intérieur d'un tube opaline chocolat avec le vaporeux de clémentine, le déposer sur le crémeux chocolat, dresser le crémeux à la clémentine et ajouter une plaque de chocolat (de 2 x 11 cm). Déposer 3 billes de clémentine et 2 points de chantilly vanillée ; recouvrir ces dernières avec un disque de gelée d'eau de vanille.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un anneau de poudre de cacao entre deux cercles puis en saupoudrer le reste de l'assiette. Tracer 2 traits de chocolat fondu au cornet, et pocher 3 points de gel à la clémentine.

Dresser le « millefeuille », râper des zestes de clémentine, pocher un point de vaporeux à la clémentine et le décorer de carrés de clémentine confite. Déposer une quenelle de sorbet à la clémentine sur un disque de crumble.

VIN CONSEILLÉ

Portugal - Madère blanc demi-sec (SM)- « Maderista » - The Madeira Collection (Bert Jeuris).
Bert Jeuris, négociant portugais installé en Belgique, possède sans doute l'une des plus belles collections de vieux madères au monde. Ce madère développe une palette aromatique autour des écorces, du rancio et de notes de torréfaction. En bouche, le vin reste tendu avec une douceur très subtile. Un accord complice qui cousine l'amertume et l'acidulé du dessert comme du vin.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 4 PERSONNES

BISCUIT SACHER

- 130 g de sucre semoule (65 + 65)
- 215 g de pâte d'amande à 50 %
- 105 g de jaunes d'œufs (soit 5)
- 75 g d'œuf (soit 1 gros)
- 125 g de blancs d'œufs (soit 4)
- 5 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 50 g de couverture noire à 69 %
- 50 g de beurre

PROCÉDÉ

Mélanger 65 g de sucre avec la pâte d'amande, ajouter les jaunes et l'œuf puis monter en sabayon en chauffant.
Monter les blancs d'œufs avec le sucre restant, incorporer délicatement à la spatule 1/3 de la meringue au sabayon, puis la farine et le cacao. Verser la couverture fondue tiède avec le beurre. Mélanger puis incorporer les blancs montés restants. Étaler l'appareil à 1 cm d'épaisseur sur une feuille de papier cuisson, cuire dans un four à 180 °C pendant 7 à 8 minutes. Laisser refroidir, détailler des rectangles (de 2 x 11 cm). Réserver.

CRÉMEUX CHOCOLAT

- 100 g de lait
- 100 g de crème
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de sucre semoule
- 160 g de couverture noire à 69 %

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème. Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre. Verser le liquide sur l'appareil, mélanger et cuire à 82 °C. Passer au chinois étamine sur la couverture, lisser l'appareil avec une spatule et laisser prendre au froid.

OPALINE CHOCOLAT

- 100 g d'isomalt
- 100 g de glucose
- 15 g de fondant blanc
- 25 g de cacao en poudre
- 25 g de couverture noire à 64 %

PROCÉDÉ

Cuire le glucose avec le fondant blanc et l'isomalt à 160 °C ; ajouter le cacao et la couverture en fin de cuisson. Verser sur un tapis siliconé, laisser refroidir, concasser et mixer. Dresser la poudre obtenue à l'aide d'un pochoir rectangulaire (de 6 x 12 cm), cuire dans un four à 160 °C pendant 2 à 3 minutes afin que l'appareil se lisse. Laisser tiédir et rouler autour d'un tube rectangulaire (de 2 x 0,5 cm). Parer les 2 extrémités à l'aide d'une lame de couteau chauffée.

VAPOREUX À LA CLÉMENTINE

- 220 g de jus de clémentine
- 20 g de sucre semoule
- 2,5 feuilles de gélatine 180 blooms trempées et pressées (soit 5 g)
- 7 g de Mandarine Napoléon (liqueur de mandarine)

PROCÉDÉ

Chauffer le jus de clémentine avec le sucre. Ajouter la gélatine puis la Mandarine Napoléon et passer au chinois étamine. Refroidir, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 1 fois. Réserver au froid.

CRÉMEUX À LA CLÉMENTINE

- 200 g de jus de clémentine
- 5 œufs
- 180 g de sucre semoule
- 250 g de beurre
- 2 feuilles de gélatine 180 blooms trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Porter le jus de clémentine à ébullition, verser sur les œufs blanchis avec le sucre et cuire à gros bouillon en mélangeant énergiquement pendant 3 minutes. Hors du feu, ajouter le beurre coupé en morceaux et la gélatine. Passer au chinois étamine, refroidir et réserver.

BILLES DE CLÉMENTINE

Bain de calcium :
- *1 l d'eau*
- *10 g de chlorure de calcium*

- 2 g de citrate de sodium
- 1,2 g d'alginate de sodium
- 10 g de sucre semoule
- 290 g de jus de clémentine
- 10 g de Mandarine Napoléon
- QS de jus de clémentine

BAIN DE CALCIUM

Mixer l'eau avec le chlorure de calcium et laisser reposer pendant 2 heures au froid.

PROCÉDÉ

Mélanger le citrate de sodium et l'alginate de sodium avec le sucre, ajouter le jus de clémentine puis la Mandarine Napoléon et mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Verser dans des moules demi-sphériques en silicone de 2 cm de diamètre. Bloquer au grand froid, démouler dans le bain de calcium et les laisser tremper pendant 8 minutes. Les égoutter et les rincer dans de l'eau claire. Réserver les billes obtenues dans du jus de clémentine. →

CHANTILLY VANILLÉE

- 150 g de crème
- 15 g de sucre glace
- 50 g de mascarpone
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Monter la crème avec le sucre glace et le mascarpone. Ajouter les graines de vanille et réserver dans une poche munie d'une douille (n° 7). Réserver au froid.

GELÉE D'EAU DE VANILLE

- 250 g d'eau
- 10 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 6 g de gelée végétale

PROCÉDÉ

Mélanger l'eau avec le sucre et les graines de vanille, chauffer le tout à 65 °C et ajouter la gelée végétale. Porter à ébullition pendant 1 minute, verser dans une plaque à bord droit sur 2 cm d'épaisseur. Faire prendre au froid puis détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre. Réserver au froid.

SORBET À LA CLÉMENTINE

- 245 g de jus de clémentine
- 30 g de sucre semoule
- 17 g de glucose atomisé
- 7 g d'eau
- 1,5 g de stabilisateur
- 10 g de Mandarine Napoléon
- 30 g de clémentine confite

PROCÉDÉ

Mélanger le jus de clémentine avec le sucre, le glucose et l'eau. Chauffer le tout à 65 °C, refroidir, ajouter le stabilisateur, la Mandarine Napoléon et la clémentine confite. Mixer, turbiner et réserver au grand froid.

GEL À LA CLÉMENTINE

- 300 g de jus de clémentine
- 3,5 g d'agar-agar
- 30 g de Mandarine Napoléon

PROCÉDÉ

Chauffer le jus de clémentine à 60 °C, ajouter l'agar-agar, porter à ébullition pendant 1 minute, débarrasser, et refroidir. Mixer avec la Mandarine Napoléon, réserver.

AGENDA

ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL
DU 11 AU 19 JANVIER, À ST. MORITZ (SUISSE)

Le festival helvète est dédié aux délices culinaires. Les festivités sont assurées par les chefs des hôtels partenaires et par neuf chefs de renom venus d'Europe et d'Asie. Au programme : dîners et safaris gastronomiques, buffets de créations sucrées, des dégustations champagne et vins, soirées épicuriennes… **www.stmoritz-gourmetfestival.ch**

OLIO NUOVO DAYS
DU 14 AU 19 JANVIER, À PARIS

Durant quatre jours, divers événements se succèdent : un concours présidé par le chef Éric Briffard, un congrès scientifique international, des masterclasses à l'École Escoffier du Ritz-Paris, un parcours dégustation sensorielle chez des artisans et gastronomique dans les restaurants parisiens de renom où chefs et pâtissiers proposent des plats ou des dîners pour sublimer l'or vert. Une semaine pour rencontrer des producteurs, déguster leur production, découvrir, apprendre, comprendre, et ne plus jamais choisir son huile d'olive par hasard. **www.olio-nuovo-day.com**

PERRIER COCKTAIL MARKET
LE 16 JANVIER, À PARIS (11e)

Avant le lancement de la Paris Cocktail Week, des ateliers inédits et la présence de six établissements coups de cœur. Le clou de la soirée : un blind-test qui mettra les papilles à l'épreuve : spirit free ou pas… **www.pariscocktailweek.fr**

PARIS COCKTAIL WEEK
DU 18 AU 26 JANVIER, À PARIS

Secrets de bartender, masterclass, fêtes secrètes, World Best Bars, deux parcours thématiques : « Cocktails, le grand mix » ou « Cocktails de palace », dégustations de deux cocktails créés spécialement pour l'événement : un sans alcool et un spirit-free… À chaque jour, un événement.
www.pariscocktailweek.fr

FÊTE DE LA TRUFFE
LES 19 ET 20 JANVIER, À SARLAT

La capitale du Périgord Noir célèbre le mystérieux champignon. Au programme, dégustations, stages de cuisine aux côtés d'un chef de cuisine sarladais, dégustations de croustous, démonstrations culinaires à la truffe et au foie gras par les plus grands chefs étoilés, marchés aux truffes, concours de cuisine national avec le 10e Trophée Jean Rougié, ateliers « graine de chefs » pour les enfants, initiation à l'œnologie par les Vins de Bergerac et de Duras…
www.ac-foiegras-truffe.fr

SIRHA
DU 26 AU 30 JANVIER, À LYON

Durant 5 jours, le salon lyonnais est le point de ralliement des professionnels de toutes les restaurations du monde entier - rapide, gastronomique, collective, hospitalière ou scolaire… Ils viennent prendre le pouls du secteur, découvrir les nouveaux concepts, les innovations produits ou équipements, décrypter les grandes influences et émergences, trouver de nouveaux partenaires et opportunités. Sans oublier les 21 concours où tous les métiers (cuisiniers, maîtres d'hôtel, bouchers, boulangers, pâtissiers, baristas…) font la démonstration de l'excellence de leurs talents, en s'appuyant sur de nouvelles techniques et de nouvelles idées. Parmi ces compétitions, vous retrouverez les finales du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.
www.sirha.com

SALON MILLÉSIME BIO
DU 28 AU 30 JANVIER, À MONTPELLIER

Porté par Sudvinbio et les vignerons de la Région Occitanie depuis 1993, Millésime Bio est la vitrine de la filière des vins biologiques avec 15 nationalités et 40 % de l'offre française de vin bio représentés. 1200 exposants seront présents pour répondre aux attentes des visiteurs qui souhaitent trouver des volumes tout en découvrant la diversité de l'offre des vins bio. **www.millesime-bio.com**

SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER ET DE LA FRANCOPHONIE
DU 1er AU 3 FÉVRIER, À PARIS (15e)

Pendant trois jours, ce salon permet de découvrir et goûter à toutes les saveurs venues d'Outre-Mer et des pays francophones. Un voyage au cœur de la gastronomie et les arts culinaires des Antilles et du monde créole. Cette nouvelle édition, parrainée par le chef étoilé Michel Roth, met la Louisiane à l'honneur. **www.sadasdom.com**

RENCONTRES DU LIVRE, DE LA TRUFFE ET DU VIN
DU 1er AU 3 FÉVRIER, À GRIGNAN-LÈS-ADHÉMAR

Trois jours de festivités autour de la Truffe et du Vin : dégustations, conférences, animations musicales, exposition…
www.tourisme-paysdegrignan.com

PERCÉE DU VIN JAUNE
LES 2 ET 3 FÉVRIER, À POLIGNY

Cette année, c'est Poligny, la « capitale du comté », qui accueille ce célèbre événement viticole. Au programme de cette 22e édition : animations musicales et déambulations dans la ville, mise en perce du millésime 2012, concours de cuisine et de sommellerie, dégustations, vente aux enchères…
www.percee-du-vin-jaune.com

NEIGES ÉTOILÉES - FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE
DU 6 AU 9 FÉVRIER, À CHÂTEL

Ce grand rendez-vous de la gastronomie s'articule autour d'un challenge culinaire mettant en exergue les talents et l'originalité des chefs et les pâtissiers. Le thème de cette année est le chocolat. **www.chatel.com**

AGENDA

23e MONDIAL DES MÉTIERS AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
DU 7 AU 10 FÉVRIER, À LYON

L'occasion unique d'interroger des professionnels et des jeunes en formation, d'assister et de participer à des démonstrations et de mieux connaître les métiers et le monde du travail. Au programme, les visiteurs trouveront 70 domaines professionnels et thématiques représentés, dont les métiers de l'hôtellerie-restauration, plus de 700 métiers dont 100 métiers en démonstrations.
www.mondial-metiers.com

LE RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE ET DES VINS
DU 8 AU 10 FÉVRIER, À SAINT-ÉTIENNE

Pendant trois jours, 60 exposants présentent une palette toujours plus large de produits et spécialités issus de savoir-faire locaux. Les grandes régions viticoles françaises sont aussi représentées : de l'Alsace au Bordelais, en passant par le Val de Loire, la Champagne, le Jura, la Bourgogne, la Vallée du Rhône ou le Sud-Ouest.
www.parc-expo42.com

FÊTE DU CITRON
DU 16 FÉVRIER AU 3 MARS, À MENTON

Pendant plus de 15 jours, les visiteurs peuvent admirer les chars ornés et l'exposition de motifs en agrumes ; sans oublier la visite du Salon de l'Artisanat et le Festival des Orchidées aux senteurs inoubliables. Le thème de cette 84e édition : « des mondes fantastiques ».
www.feteducitron.com

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
DU 23 FÉVRIER AU 3 MARS, À PARIS (15e)

Toutes les filières agricoles sont représentées à travers quatre univers : les « Cultures et filières végétales, jardin et potager », les « Élevages et ses filières », les « Services et métiers de l'agriculture » et le plus grand marché de France des « Produits des régions de France, d'Outre-mer et du monde ». Sans oublier les concours, le village des professionnels, les conférences, les ateliers pratiques…
www.salon-agriculture.com

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE
26-30 JANVIER 2019
EUREXPO LYON FRANCE

2 984 exposants & marques
207 930 professionnels
750 nouveautés
(Source : Sirha 2017)

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
LYON, FRANCE

Coupe du Monde de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
2019 30 YEARS
FINALE 2019
LYON, FRANCE

VOTRE BADGE GRATUIT AVEC LE CODE INVITATION PPPTMT SUR SIRHA.COM
Salon réservé aux professionnels

#sirha
sirha.com

Made by GL events

RCS LYON 380 552 976 - Document non contractuel - © Photos: Gilles Défaix - Montage : Benoit Challand / Touche Particulière.

INFOS

Les Grands Buffets - Narbonne

UN RESTAURANT HORS NORME…

Plus de mille couverts en moyenne par jour !
Un chiffre d'affaires de 14,5 M d'euros en 2018, soit 40 000 euros par jour ! Avec, sur les tables, nappes en coton blanc et grandes serviettes brodées, des couverts à poisson, de l'argenterie et des vins carafés…
D'immenses buffets pour une cascade de saveurs et seulement 35,90 euros (gratuit pour les enfants de moins de six ans).
Une belle histoire à la française…

Le plus grand plateau de fromages du monde dans un restaurant

« La France est le Pays du fromage. Peut-on alors imaginer que la plus belle sélection dans un restaurant soit revendiquée par Shanghai, Dubaï ou Las Vegas ? »
Une question posée par Louis Privat, des *Grands Buffets* à Narbonne. Et c'est pour y répondre qu'il a créé l'événement le 4 décembre 2018 en présentant à la presse nationale et internationale le gargantuesque plateau de fromages qui désormais s'intègrera à ses *Grands Buffets*.

PLUS DE CENT FROMAGES !
Pâte molle, pâte pressée, croûte fleurie ou lavée, lait de vache, de chèvre ou de brebis… Les 110 références du plateau ne peuvent que régaler les papilles des plus grands amateurs de fromages.

QUELQUES CHIFFRES CLÉS…
- 110 fromages sur un plateau de 30 mètres.
- Quatre personnes à temps plein dédiées au plateau de formages.
- 23 fromages d'Europe.
- 11 régions de France représentées.

Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager n'a pas lésiné sur les moyens. Avec le concours de David Marrand, le maître crémier du restaurant, et de l'équipe de l'Affineur du Chef*, la sélection des *Grands Buffets* fut rigoureuse.

Louis Privat et Xavier Thuret présentent à la presse le plateau de fromages des Grands Buffets.

LES GRANDS BUFFETS…

Fondé en 1989, le restaurant est devenu, en quelques années, le plus grand restaurant de France (hors Paris).

Le fondateur, Louis Privat, nous confie les objectifs qui l'ont animé lors de sa création : « *J'ai voulu proposer un restaurant grand public qui renoue avec le luxe, la tradition culinaire française et les arts de la table les plus classiques* ».

Un univers à part donc. Un restaurant qui renoue avec le « service à la française », en vigueur jusqu'au 19e siècle.

LE SERVICE À LA FRANÇAISE…

En France, jusqu'au 19e siècle, les dîners officiels étaient servis « à la française ». Les convives se servant eux-mêmes autour d'une table sur laquelle étaient posés tous les plats du service en cours.

Un principe auquel on donna le nom de « buffet ».

Et aux *Grands Buffets* de Narbonne, pour faire revivre ce rituel, des écaillers, des cuisiniers, rôtisseurs, charcutiers, boulangers, pâtissiers… autant de passionnés qui officient parmi les 120 collaborateurs que compte le restaurant.

LA TRADITION À VOLONTÉ…

Sur les différents buffets, un choix prolifique d'entrées, de charcuteries, de pâtés en croûte, de saumons, neuf variétés de foie gras, neuf jambons à la coupe, un plateau royal de fruits de mer avec homard, des huîtres à volonté, du magret de canard, du cochon de lait, agneau des Pyrénées à la broche, poulets fermiers, cinquante desserts…

UN RESTAURANT À CONTRE-COURANT DE L'AIR DU TEMPS…

Qui fait la démonstration que l'immense majorité du public reste attachée aux grandes traditions françaises. Sa réputation dépasse largement l'Occitanie et même les frontières : il faut avoir réservé plusieurs semaines à l'avance pour vivre cette expérience unique en France. Une expérience rabelaisienne.

CÔTÉ VINS…

Les 70 références de la carte sont servies au verre. Les bouteilles sont vendues au même prix que celui pratiqué par le propriétaire directement dans son domaine…

Une chose est sûre : la générosité est un des maîtres mots du restaurant…

---

* L'affineur du Chef est une sélection rigoureuse de fromages affinés, développée par la Maison Pomona en collaboration avec Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France.

INFOS

Marxito, la nouvelle adresse street-food de Thierry Marx et Ora Ito

Marxito, c'est un projet original de restaurant de street-food pensé et mis au point par le chef étoilé Thierry Marx et le designer Ora Ito. Pour l'offre culinaire, il s'agit d'une galette levée de sarrasin, rappelant les fameux *doriyaki* japonais, fourrée d'ingrédients triés sur le volet et déclinée en salé et sucré. Viennent ensuite les recettes imaginées par Thierry Marx, à 80 % végétales, dont les produits sont issus de l'artisanat et la production paysanne. Les cuisines ont été confiées à Lili Rathipanya, chef et ancienne élève de l'École de Thierry Marx « Cuisine Mode d'emploi(s) ».
Enfin, les glaces sont l'œuvre d'Emmanuel Ryon, qui a même conçu une recette exclusive à base de sarrasin et fève Tonka.

© Arnaud Bani

Thierry Marx et le designer Ora Ito.

Concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France

MOF, CATÉGORIE « CUISINE-GASTRONOMIE »
Ils étaient 28 candidats à tenter de remporter le titre diplômant de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France, dans la catégorie « cuisine ». Seuls sept ont décroché le précieux sésame lors de la finale présidée par Alain Ducasse et trois vice-présidents Jacques Maximin, Christophe Quantin et Michel Roth.
LES NOUVEAUX PROMUS :
- **Renaud Augier** - *La Tour d'Argent* à Tokyo ;
- **Stéphane Collet** - Lycée hôtelier Saint-Martin à Amiens ;
- **Arnaud Faye** - *La Chèvre d'Or* à Eze ;
- **Fabrice Gendrier** - *Maison Lenôtre* à Plaisir ;
- **Franck Putelat** - *La Table de Franck Putelat* à Carcassonne ;
- **Julien Roucheteau** - *La Scène Thélème* à Paris ;
- **Frédéric Simonin** - restaurant *Frédéric Simonin* à Paris.

MOF, CATÉGORIE « BOULANGERIE »
Sur les douze candidats à tenter leur chance de décrocher le titre de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France boulanger, seul deux d'entre eux ont réussi à accéder au Saint-Graal lors de la finale présidée par Christian Vabret.
LES LAURÉATS 2018 :
- **Matthieu Atzenhoffer** à Gunstett ;
- **Thomas Subrin** à Nice.

Benjamin Delpierre, nouveau président des JRE France

Les 20 chefs membres des JRE France se sont retrouvés à Paris pour élire leur nouveau président. C'est à l'unanimité que Benjamin Delpierre, chef de *La Liégeoise* à Wimireux, succède à Ivan Gotfredsen, chef et propriétaire du Domaine du Chatelard à Dirac.
Le nouvel élu souhaite mettre à profit son mandat pour maintenir ce qui a été mis en place par son prédécesseur et poursuivre l'ouverture de l'association à de nouveaux membres et partenaires.

Benjamin Delpierre

© Sophie Stalnikiewicz

Ivan Gotfredsen

AGENDA DES CONCOURS

15e FESTIVAL DES CROQUEMBOUCHES

Ce concours est composé de deux catégories :
- catégorie « senior » : tous les professionnels des métiers de bouche, âgés de 21 ans et plus, qui exercent une activité professionnelle. Ils concourent individuellement.
- catégorie « junior » : les jeunes professionnels de moins de 21 ans, qui exercent une activité professionnelle, les élèves et apprentis en formation, quel que soit leur âge. Ils seront constitués en équipe de deux.

Les participants devront présenter une pièce d'exposition de 120 à 150 choux, sur le thème « Les jeux de société ».
Les épreuves se dérouleront à l'ENSP, le 16 mars 2019 pour la catégorie « senior » et le 17 mars 2019 pour les juniors.
Date limite d'inscription : 6 mars 2019
Renseignements : École nationale supérieure de la pâtisserie - Château de Montbarnier - 43200 Yssingeaux
- par mail : ensp@ensp-adf.com ou chaboissier.daniel@orange.fr
- par téléphone : 04 71 65 72 50

TROPHÉE DU PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

Le concours du meilleur petit-déjeuner de France est ouvert autant aux professionnels (hôteliers, restaurateurs, artisans des métiers de bouche) qu'aux amateurs.
Les écoles hôtelières et les CFA auront leur catégorie. L'occasion de mettre en avant le savoir-faire des élèves autour des produits, des techniques culinaires, des arts de la table…
Nouveauté cette année : la catégorie « petit-déjeuner spécial hôtellerie ». Chaque hôtelier devra proposer la prestation « petit-déjeuner » servie quotidiennement dans son établissement.
La finale de cette 3e édition aura lieu en juin 2019, dans le cadre de la journée nationale du petit-déjeuner, dans les locaux de l'École de Paris des métiers de la table.
Date limite d'inscription : 30 avril 2019
- Renseignements « professionnels et les amateurs » : http://petit-dejeuner-gourmand.com/dossier-de-candidature/
- Renseignements « élèves » : http://petit-dejeuner-gourmand.com/prix-des-ecoles-meilleur-petit-dejeuner-de-france/

CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE NOTE À NOTE

La cuisine note à note est une « cuisine de synthèse ». Au lieu d'utiliser des ingrédients classiques, elle utilise des composés (eau, cellulose, protéines…) pour produire les mets.
Gratuit et ouvert à tous, ce concours concerne trois catégories : les professionnels de la cuisine, les étudiants et le grand public.
Pour cette nouvelle édition, les concurrents sont invités à créer des diracs (systèmes aux propriétés nutritionnelles similaires à ceux des tissus musculaires des viandes et poissons) ou des cocktails, au choix (les deux sont possibles).
Date limite d'inscription : 20 mai 2019
Dépôt des dossiers auprès de Yolanda Rigault : yolanda.rigault@wanadoo.fr
ou Hervé This : herve.this@paris-inra.fr

Sirha
26 au 30 janvier 2019 à Lyon
RETROUVEZ-NOUS AU SALON : PLACE DES LUMIÈRES

e-pack HYGIENE

VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

SANS COMPROMIS ENTRE SIMPLICITÉ ET CONFORMITÉ !

ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE
ABONNEMENT TOUS SERVICES INCLUS
TÉLÉMAINTENANCE 7J/7 DE 8H À 18H
+ DE 50 000 UTILISATEURS

N°1 de l'HACCP digitalisée

Demandez dès maintenant votre audit HACCP gratuit !

Rens. ou demande de RDV partout en France au :
02 29 62 64 40
WWW.EPACK-HYGIENE.FR

TRAÇABILITÉ | AUTOCONTRÔLES | SÉCURITÉ ALIMENTAIRE | HYGIÈNE

INFOS

World Chocolate Masters, le sacre de la Suisse

Créés à l'initiative de Cacao Barry, les World Chocolate Masters ont réuni 20 finalistes, venus de 20 pays. Pour sa 7e édition, la créativité des chocolatiers et des pâtissiers était mobilisée autour du thème de « Futuropolis, la ville de demain ». Ils devaient créer et présenter sept réalisations exceptionnelles : le gâteau de voyage au chocolat, la pièce artistique en chocolat, la barre de chocolat du futur avec or noir, la pâtisserie fraîche, les bonbons au chocolat moulé et le design en chocolat.
Aux termes des épreuves, c'est le candidat suisse Elias Läderach qui remporte cette compétition internationale.

RÉSULTATS
- 1er : **Elias Läderach** (Suisse) ;
- 2e : **Yoann Laval** (France) ;
- 3e : **Florent Cheveau** (Etats-Unis).
- Prix du public : **Yassine Lamjarred** (Maroc).

© Ivo Rovira & Ana Ponce/46020studio.com

De gauche à droite, Yoann Laval, Elias Läderach et Florent Cheveau.

Le Boudoir, la nouvelle adresse de l'Hôtel de Crillon

Le palace parisien présente sa première boutique de pâtisseries signées par le chef pâtissier Pablo Gicquel.
Son nom ? *Le Boudoir*. Il offre un panel des plus belles créations sucrées de l'établissement, à déguster sur place ou à emporter.
Les gourmands auront le choix entre les créations signature telles *L'Hématite*, *Le Mont-Blanc*, *Le Nuage de jasmin* ou *Le Chou d'amour*... et aussi des créations de saison (la bûche, la galette...), des bonbons de chocolat ou des gâteaux à partager.

© Philippe Vaurès Santamaria

Le bar à chocolat Hugo & Victor

Durant tout l'hiver, la Maison *Hugo & Victor* ouvre un bar à chocolat au cœur d'un chalet gourmand, situé dans la cour pavée de l'Hôtel Les Jardins du Marais à Paris.
Lovés dans un confortable fauteuil et emmitouflés dans un plaid, les becs sucrés pourront déguster les créations emblématiques de la Maison fondée par Hugues Pouget, des macarons, des financiers (estampillés Meilleurs financiers de Paris), l'éclair au chocolat, la tarte Tonka, des marrons glacés, des gaufres nappées d'une pâte à tartiner, un chocolat chaud et plein d'autres douceurs.

L'Émotion à votre image

Fêtez l'Amour et tous les gourmands !

Mettre en valeur vos entremets, proposer des petits cadeaux adorables pour l'être aimé, tout est mis en œuvre pour séduire vos clients à l'occasion de la Saint Valentin. Créez des univers tendres pour tous les amoureux de la gastronomie, façonnez des pièces désirables et envoûtantes : des kits à remplir de votre propre chocolat, une farandole de nouveaux décors à déposer sur vos entremets, ou à placer dans des bonbonnières, des moules à entremets sous le signe de l'amour, ou encore des transferts fondant pour éclairs à partager en amoureux…

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

LES RECETTES DE Julien Lucas

Originaire de Lorraine, Julien Lucas est fils de restaurateurs. *« Mon père est un passionné, il reste mon modèle. Toujours dans le circuit, il ouvre un nouveau restaurant bistronomique Le Bistroquet au Luxembourg. »*

Pourtant, lorsque, adolescent, il aidait ses parents dans l'établissement familial situé près de Sarreguemines, c'était sans réelle passion. *« J'ai toujours baigné dans ce milieu, Indirectement, ma passion pour la gastronomie était petit à petit nourrie à travers celle de mon père. À l'époque, je n'en avais pas conscience. »*

Julien Lucas s'inscrit malgré tout à l'école hôtelière de Sarreguemines. BEP en poche, son père lui conseille d'aller sur le terrain, de travailler chez les meilleurs à Paris. *« J'ai écrit des dizaines de CV, et j'ai eu très peu de retours. Aujourd'hui, on peine à trouver du personnel alors qu'à l'époque, il y avait des listes d'attente. »*

Joël Robuchon

Joël Robuchon est alors en train d'ouvrir son premier *Atelier* dans la capitale. Le père de Julien Lucas a vent de ce projet et encourage son fils à postuler. Heureuse coïncidence, Philippe Braun le chef de Joël Robuchon, est originaire de Lorraine, il engage sur le champ Julien Lucas en tant que commis.

« Je découvrais un monde tellement inconnu. J'ai appris une attitude, une rigueur poussée à l'extrême, une façon de faire, du respect entre les équipes, de la hiérarchie... Tout cela m'a ébloui. »

Julien Lucas retrouvera plus tard Joël Robuchon à Monaco, puis à *La Grande Maison* à Bordeaux, aux côtés de Tomonori Danzaki.

Auberge du Jeu de Paume à Chantilly

Le Bristol

Après Joël Robuchon, Julien Lucas rejoint les équipes d'Éric Frechon au restaurant l'*Épicure* de l'Hôtel Le Bristol, alors auréolé de deux étoiles.

« À l'époque, les deux sous-chefs étaient sur le point d'être Meilleurs Ouvriers de France, donc nous avions quatre MOF en cuisine. J'étais une fois de plus très impressionné. »

« Et à ce moment-là, j'ai su ce que je voulais faire. J'ai eu un déclic, je commençais à aimer ce métier malgré ses contraintes. »

Avec son objectif de toujours se diriger vers les plus grands, il part pour Londres au *Spoon* d'Alain Ducasse. Il collaborera à nouveau avec le chef au *58*, le restaurant du premier étage de la Tour Eiffel.

« J'en garde des souvenirs inoubliables comme le lever du soleil sur Paris ou le 14-Juillet... »

« Et une expérience hyper enrichissante. La Tour Eiffel, c'est comme monter sur un bateau quotidiennement et partir en croisière : la logistique sur les commandes est très minutieuse et surtout il faut répondre à une problématique : comment faire bon pour autant de couverts, en deux services et trois heures ? Et puis c'est une autre façon de cuisinier car tout électrique, le gaz étant interdit. »

Relais Bernard Loiseau

Pour parfaire sa formation, Julien Lucas accepte un poste de sous-chef au *Relais Bernard Loiseau*. Il sera le bras droit de Patrick Bertron : *« Il a un rôle important dans mon parcours : il aura été la première personne à me donner un poste clé dans un restaurant étoilé de ce standing. »*

« Cette maison est simplement magique, j'encourage les plus jeunes à s'y rendre pour découvrir ce qu'est la gastronomie française. J'ai énormément de respect pour monsieur Bertron, tout comme pour madame Loiseau, Éric Rousseau, Pascal Abernot... »

Désireux d'inscrire sur une carte ses propres créations, Julien Lucas quitte le Relais Bernard Loiseau. Depuis tout juste un an, il est l'heureux chef de l'*Auberge du Jeu de Paume*. *« J'ai eu un réel coup de cœur pour l'établissement très élégant, luxueux mais très discret. »*

Arnaud Faye

Le parcours d'Arnaud Faye l'a également beaucoup marqué. Alors avant de prendre son poste, Julien Lucas a beaucoup communiqué avec l'ancien chef de l'*Auberge du Jeu de Paume*. *« Arnaud m'a beaucoup conseillé, son avis est important pour moi. Aujourd'hui, j'ai trouvé ma propre identité culinaire. »*

L'identité culinaire

Le leitmotiv du jeune chef : faire découvrir la Picardie à travers les assiettes.

« En arrivant à Chantilly, l'idée du terroir s'est imposée d'elle-même. Pourtant, ce n'était pas évident. Côté Légumes, l'endive et la betterave sont loin d'être des produits plébiscités par les clients. »

De nature optimiste et curieux, Julien Lucas y voit un défi à relever. Pour son premier plat, ce sera donc une endive au chocolat. Les retours sont plus que positifs. *« Je ne m'étais pas trompé, il fallait persévérer. »*

Les trésors du terroir

Plantes maritimes de la Baie de Somme, champignon d'Orry, *« au parfum de fraise-champignon-noisette »*, sapin, gibier... mais aussi les poissons de rivière, plutôt que leurs congénères de la mer, tels le sandre, le brochet, la perche. *« Je m'inscris dans la trame d'Olivier Roellinger... Préserver les océans est une manière de se rendre utile. »*

Côté maraîchage, le chef développe un projet avec un potager en permaculture situé à Ognon, près de Chantilly, *« À terme, nous allons proposer un menu guidé par le potager. Les Légumes changeront donc quasiment toutes les semaines. »*

Les équipes

Sept en cuisine, deux en pâtisserie et cinq en salle. Et notamment Thomas Morel, le sous-chef : *« Il est un peu comme Franck Leroy pour Éric Frechon. Très discret, il est mon ombre, il est apaisant. C'est un grand professionnel, il maîtrise bien les sauces. »* Mais aussi Stéphane Spadoni, *« mon fidèle compagnon depuis la maison Bernard Loiseau »* et Julie Stragier, la directrice du restaurant *« qu'elle tient d'une main de fer. Rien ne lui échappe. »*

Deux étoiles, un projet ?

« L'objectif de la deuxième étoile est un objectif pour moi, pour mes équipes, pour l'établissement. Mais aussi pour Pascal Groell, mon directeur, qui croit beaucoup en moi et me fait confiance chaque jour. »

Homme de cœur, Julien Lucas a également le projet d'œuvrer en faveur des plus démunis, peut-être à l'image du *Refettorio* de Massimo Bottura : *« Avec mes équipes, nous y sommes allés pour préparer les repas. Et nous en sommes revenus très émus. Depuis, nous avons le projet de faire à manger avec les invendus, pour les plus démunis autour de Chantilly. Une autre façon de me rendre utile et de mettre en avant le plus beau dans ce métier : le partage. »*

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

Topinambour cuit comme un risotto, rosace de truffe tuber melanosporum

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 500 g de topinambours
- 500 g de truffes (tuber melanosporum)
- 500 g de fond blanc (250 + 250)
- QS de sel, poivre, mélange d'herbes, crème
- 250 g de brunoise de topinambour
- 20 g de beurre noisette
- 130 g de jus de truffe
- 20 g de brisures de truffe
- 10 g d'huile de truffe
- 20 g de purée de topinambour

PRÉPARATION

Peler, tailler les topinambours en rondelles à l'aide d'une mandoline puis les détailler avec un emporte-pièce de 1,5 cm de diamètre. Les cuire dans 250 g de fond blanc avec sel et poivre. Égoutter, réserver.
Tailler pareillement les truffes, réserver.

TOPINAMBOUR CUIT COMME UN RISOTTO

Faire revenir la brunoise de topinambour avec le beurre noisette, déglacer avec 250 g de fond blanc et cuire jusqu'à l'évaporation du liquide. Ajouter le jus, les brisures et l'huile de truffe. Lier le tout avec la purée de topinambour et rectifier l'assaisonnement.

MONTAGE

Beurrer un moule demi-sphérique de 5 cm de diamètre, le chemiser avec les rondelles de truffe et de topinambour en les alternant. Garnir jusqu'à mi-hauteur avec le topinambour comme un risotto, verser de la crème et finir de garnir avec le topinambour comme un risotto. Recouvrir avec des rondelles de truffe et de topinambour, filmer et cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 15 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, décercler le topinambour cuit comme un risotto, disposer un mélange d'herbes et ajouter l'émulsion de bouillon de poule truffé.

VIN CONSEILLÉ

Châteauneuf-du-Pape blanc - « Le Miocène » 2013 - Alain Jaume.
Belle fraîcheur et générosité en bouche, fin de bouche truffée.

© Michaël Boudot - www.mkb.photos

MISE EN PLACE POUR 12 PERSONNES

ÉMULSION DE BOUILLON DE POULE TRUFFÉ

- 500 g d'eau
- 1 sachet de bouillon de poule (Ariake - produit signé Joël Robuchon)
- 100 g de lait
- 5 g d'huile de truffe
- 50 g de jus de truffe
- QS de lécithine de soja, sel, poivre

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition, ajouter le sachet de bouillon de poule et le laisser infuser pendant 15 minutes. Le retirer, ajouter le lait, l'huile et le jus de truffe, rectifier l'assaisonnement. Au moment, incorporer de la lécithine de soja et émulsionner.

Darne de sandre, champignons d'Orry-la-Ville dits « de Paris » et noisettes

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 pommes de terre
- 1 sandre (de 1,5 kg environ)
- 1 l d'eau
- 50 g de sel fin
- 12 gros champignons de Paris
- 6 petits champignons de Paris
- 200 g de beurre
- QS de sel, poivre

PRÉPARATION

Tailler les pommes de terre en tubes de 1 cm de diamètre et de 8 cm de longueur.
Écailler, ébarber, vider le sandre. Lever les filets et dégorger les arêtes. Dissoudre le sel fin dans l'eau, ajouter les filets de sandre et les laisser saumurer pendant 5 minutes. Les égoutter, les rincer. Sur un filet, disposer au centre et sur la longueur, les tubes de pomme de terre, recouvrir avec l'autre filet et filmer le tout. Réserver au froid.
Cuire les têtes des gros champignons et les petits champignons de Paris avec du beurre.

JUS D'EXSUDAT

Cuire les arêtes de sandre sous vide dans un four vapeur à 90 °C pendant 50 minutes. Les passer dans une presse pour en retirer l'exsudat, le monter avec un beurre noisette et rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Mettre sous vide les filets de sandre filmés et les cuire dans de l'eau maintenue à 52 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 1 heure. Refroidir en cellule.
Trancher des darnes et, au moment, les réchauffer dans du beurre mousseux.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle, « étaler » la poudre de noisette et encre de seiche. Dresser une darne de sandre, démouler un croustillant de pomme de terre, le garnir avec la purée de champignons et poser une tête de champignon dessus. Verser le jus d'exsudat. Ajouter un petit champignon de Paris.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Riesling Grand Cru « Schlossberg » 2015 - Domaine Paul Blanck.
Vin d'une grande générosité, légèrement tourbé, belle fraîcheur en fin de bouche avec des notes de champignons de Paris.

MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

POUDRE DE NOISETTE ET ENCRE DE SEICHE

- 50 g de noisettes
- 50 g d'encre de seiche

PROCÉDÉ
Torréfier les noisettes et les mixer avec l'encre de seiche. Réserver.

PURÉE DE CHAMPIGNONS

- 1 kg de champignons de Paris
- 4 échalotes ciselées
- 100 g de vin blanc
- 200 g de crème liquide
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ
Peler les champignons de Paris, les couper en gros morceaux. Suer les échalotes ciselées, ajouter les champignons de Paris puis déglacer avec le vin blanc. Mouiller avec la crème. Cuire le tout puis mixer et rectifier l'assaisonnement.

CROUSTILLANTS DE POMME DE TERRE

- 2 pommes de terre
- QS de beurre clarifié

PROCÉDÉ
Peler les pommes de terre, les tailler en rectangles (de 3 x 8 cm) puis en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les blanchir pendant 2 minutes puis les éponger et les enrober avec le beurre clarifié. Les disposer en les chevauchant, autour d'un tube métallique de 1,5 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. Cuire dans un four à 200 °C pendant 8 minutes.

Œufs parfumés à la chicorée, au houblon et à la livèche

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 18 œufs
- 120 g de crème
- 5 g de chicorée en poudre
- 5 g de fleurs de houblon
- 5 g de livèche

INFUSIONS

Diviser la crème en trois parties, dans une première, ajouter la chicorée, dans une autre le houblon et dans la dernière, la livèche. Les porter à ébullition et laisser infuser pendant 15 minutes. Filtrer chacune d'elles.

SIPHON BROUILLADES

Toquer les œufs et laver les coquilles.
Assaisonner, cuire les œufs brouillés. Séparer la masse en trois, dans chacune d'elles, ajouter une infusion. Rectifier l'assaisonnement. Verser chaque brouillade dans un siphon d'un demi-litre et gazer deux fois.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coquille d'œuf, déposer 10 g de garniture céleri et ajouter le siphon brouillade livèche puis la gelée de céleri.
Dans une seconde coquille d'œuf, déposer 10 g de garniture endive et ajouter le siphon brouillade chicorée puis la gelée d'endive.
Dans une dernière coquille d'œuf, déposer 10 g de garniture oignon et ajouter le siphon brouillade houblon puis la gelée de bière.
Servir les trois œufs avec les mouillettes de pain de mie.

BOISSON CONSEILLÉE

Bière de Picardie - « Grand Cru » - Brasserie Saint Rieul. Bière sur lie triple. Goût de chicorée et de houblon.

MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

GELÉE DE CHICORÉE

- 100 g de bouillon de légumes
- 4 g de chicorée en poudre
- 0,36 g de gelée végétale

PROCÉDÉ
Porter le bouillon de légumes à ébullition, ajouter la poudre de chicorée et laisser infuser pendant 5 minutes. Filtrer, ajouter la gelée végétale et laisser bouillir pendant 2 minutes puis couler dans une plaque sur 5 mm de hauteur, faire prendre au froid. Détailler en petits cubes.

GELÉE DE BIÈRE

- 660 g de bière (Saint Rieul)
- 2 g de sucre semoule
- 0,18 g de gelée végétale

PROCÉDÉ
Chauffer la bière avec le sucre, ajouter la gelée végétale, porter à ébullition, couler dans une plaque sur 5 mm de hauteur et faire prendre au froid. Détailler en petits cubes.

GELÉE DE CÉLERI

- 100 g d'eau de céleri
- 0,36 g de gelée végétale

PROCÉDÉ
Identique à la gelée de bière.

GARNITURE

- 100 g de brunoise de céleri-rave cru
- 100 g de purée de céleri-rave
- 10 g de livèche hachée
- 150 g d'endive
- QS de beurre
- 1 café expresso
- 100 g d'oignon
- 100 g de bouillon de légumes
- 10 g de ciboulette ciselée
- 30 mouillettes de pain de mie
- 20 g de beurre clarifié

PROCÉDÉ
Lier la brunoise de céleri-rave avec la purée de céleri-rave et ajouter la livèche.
Tailler l'endive en brunoise, la tomber avec du beurre, déglacer avec le café et réserver.
Ciseler l'oignon, le suer avec du beurre, déglacer au bouillon de légumes et ajouter la ciboulette ciselée.
Colorer les mouillettes de pain de mie avec le beurre clarifié.

Œuf mollet en habit vert, salicornes et escargots

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES
- 8 œufs
- 48 escargots cuits et décoquillés
- QS de jus de citron, sel, poivre, huile d'olive noire
- 100 g de beurre maître d'hôtel
- 20 g de bouillon de légumes
- 500 g de salicornes
- 200 g d'oxalis vert
- 200 g de croûtons de pain toastés

ŒUFS MOLLETS
Porter de l'eau à ébullition, plonger les œufs et les cuire pendant 4 minutes 30 puis les refroidir dans de l'eau glacée. Les écaler et les napper avec le glaçage vert.

CUISSON
Faire revenir les escargots avec le beurre maître d'hôtel et le bouillon de légumes, sans coloration.

FINITION ET PRÉSENTATION
Réaliser une salade avec les salicornes et l'oxalis, l'assaisonner avec du jus de citron et de l'huile d'olive noire.
Dans une assiette, à l'aide d'un cercle, dresser la purée de salicornes froide, ajouter dessus la salade puis un œuf mollet en habit vert chaud, 5 escargots chauds et 3 points de siphon.
Décor : croûtons.

VIN CONSEILLÉ
Alsace Pinot-Noir - « Les Roches Rouges » 2013 - Domaine Bohn.
Le cépage pinot noir est dans la continuité du plat.

MISE EN PLACE POUR 8 PERSONNES

PURÉE DE SALICORNES
- 1 kg de salicornes
- 250 g de beurre
- QS de sel

PROCÉDÉ
Blanchir les salicornes 3 fois (départ à froid à chaque fois) et les refroidir à chaque blanchiment. Les égoutter puis les suer avec le beurre pendant 15 minutes environ, saler puis mixer dans un blender et tamiser. Réserver.

GLAÇAGE VERT
- 1 kg d'herbes (persil plat)
- 1 l d'eau
- QS de sel
- 5 g de Xantana (texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ
Blanchir les herbes, puis les mixer dans un blender avec l'eau, du sel et le Xantana , réserver.

SIPHON
- 500 g de fond blanc
- 30 g d'ail
- 250 g de beurre
- QS de sel
- 1 botte de persil
- 4 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)

PROCÉDÉ
Cuire sous vide le fond blanc avec l'ail, le beurre et du sel, dans de l'eau maintenue à 75 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 12 heures. Mixer l'appareil avec le persil cru et la gélatine, filtrer dans un siphon d'1 litre et gazer deux fois.

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
- 100 g de beurre en pommade
- QS de jus de citron
- 15 g de purée de persil (chlorophylle)

PROCÉDÉ
Mélanger les ingrédients cités, former un boudin à l'aide d'un papier film et réserver au froid.

Filet de chevreuil, « tatin » de pomme et vinaigrette à la betterave

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES
- 1,4 kg de filet de chevreuil
- 5 oignons grelots
- 10 g de baies roses
- QS de sel, poivre
- 100 g de jus de chevreuil

PRÉPARATION
Parer le filet de chevreuil et le réserver au froid.
Peler les oignons grelots, les cuire sous vide avec la moitié des baies roses concassées et du sel, dans un four vapeur à 90 °C pendant 20 minutes environ.
Les couper en deux et « paner » la surface plane avec les baies roses restantes.

CUISSON
Colorer le filet de chevreuil sur toutes ses faces, finir de le cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes (pour une cuisson saignante). Le laisser reposer 5 minutes et le trancher en médaillons.

FINITION ET PRÉSENTATION
Dans une assiette, dresser deux médaillons de filet de chevreuil, ajouter un palet de betterave rouge, poser dessus un roulé de pomme puis un demi-oignon grelot. Disposer une demi-sphère de coing et un sponge cake. Réaliser des points de vinaigrette à la betterave rouge et déposer un quartier de betterave blanche. Verser le jus de chevreuil.
Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ
Palette 2013 - Château Crémade.
24 mois d'élevage en fût, vin élégant sur des notes de betterave.

MISE EN PLACE POUR 8 PERSONNES

VINAIGRETTE ET PALET DE BETTERAVES

- 2 betteraves rouges
- 2 betteraves blanches
  Pâte à sel :
  - *100 g de farine*
  - *7 g de gros sel*
  - *7 g de sel fin*
  - *7 g de gros sucre en grains*
  - *7 g de sucre semoule*
  - *QS d'eau*
  - *1 jaune d'œuf*
- QS d'huile, vinaigre

PÂTE À SEL
Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, réserver.

PROCÉDÉ
Envelopper les betteraves avec la pâte à sel, les cuire dans un four à 230 °C pendant 10 minutes puis à 160 °C pendant 2 heures environ.
Dans les betteraves rouges, détailler des palets de 4 cm de diamètre et de 0,5 cm d'épaisseur. Mixer les parures avec un peu d'huile et du vinaigre.
Réserver la vinaigrette obtenue.
Au moment, détailler les betteraves blanches en quartiers, devant chaque convive.

DEMI-SPHÈRE DE COING

- 100 g de purée de coing
- 25 g de vinaigre de Xérès
- 50 g de sirop de coing
- 2 g de Kappa (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ
Mélanger la purée de coing avec le vinaigre de Xérès, dresser dans des moules demi-sphériques de 1 cm de diamètre et bloquer au grand froid.
Coller le sirop de coing avec le Kappa, et au moment, démouler et glacer les demi-sphères de coing.

SPONGE CAKE

- 300 g de blancs d'œufs (soit 10)
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de sucre semoule
- 20 g de farine tamisée
- 2 bottes de persil blanchies
- 2 gouttes d'huile essentielle de cyprès

PROCÉDÉ
Mélanger les ingrédients cités et mixer le tout dans un blender, chinoiser, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Dresser dans des gobelets en carton jusqu'à mi-hauteur et cuire dans un four à micro-ondes 20 secondes par 20 secondes.

ROULÉ DE POMME

- 2 pommes (granny smith)
- 100 g de sucre semoule
- 100 g d'eau

PROCÉDÉ
Tailler les pommes en bandes à l'aide d'une dérouleuse japonaise. Réaliser des rouleaux de 2 cm de diamètre, les envelopper individuellement dans un papier film, le percer et réserver.
Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel, verser 10 g de caramel dans un sac sous vide, ajouter 1 rouleau de pomme, faire le vide et cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 10 minutes.

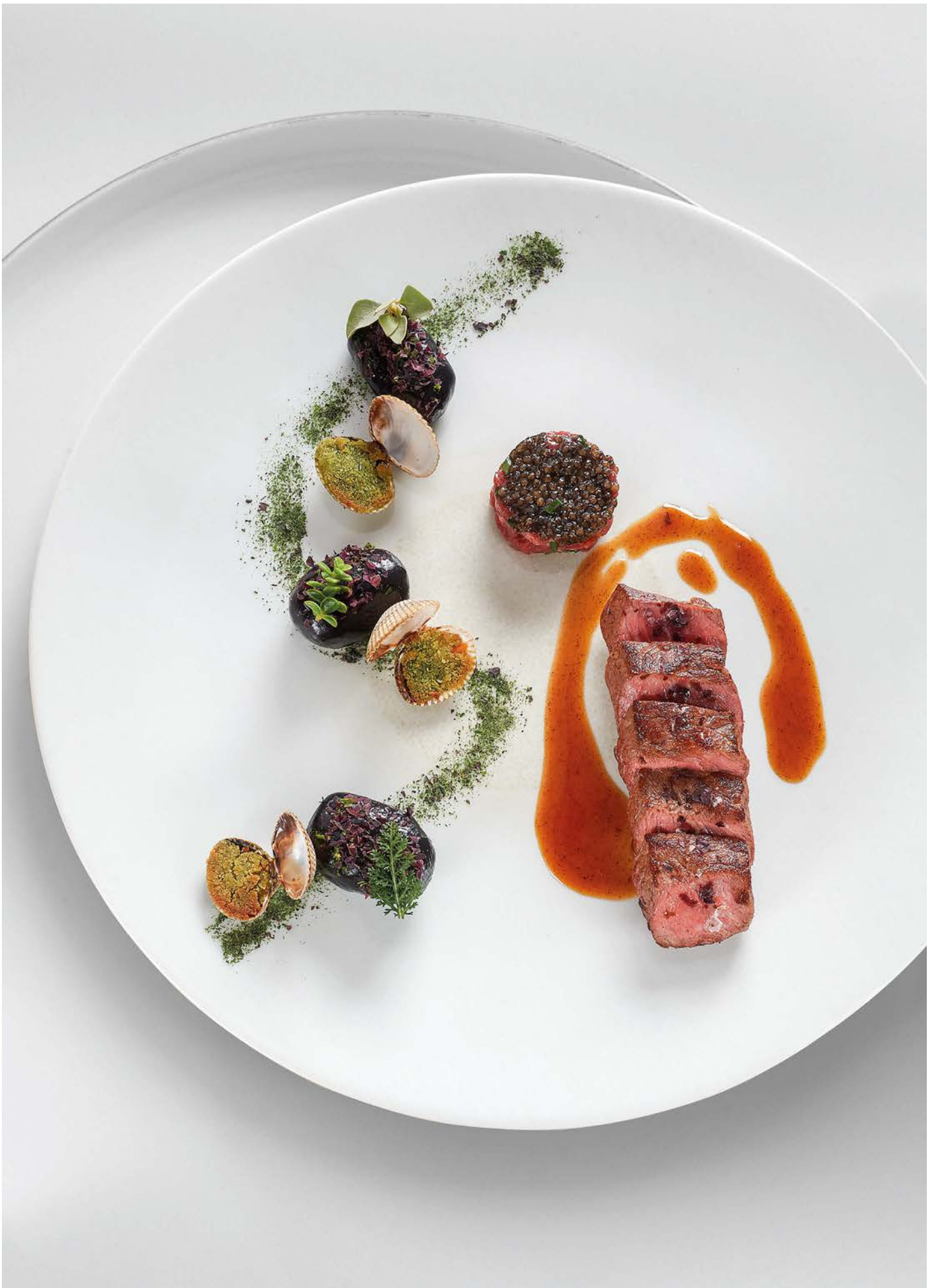
Servir le filet de chevreuil devant chaque convive.

Dresser deux médaillons de filet de chevreuil dans l'assiette pré-dressée.

Ouvrir la croûte de sel de la betterave blanche.

Prélever un quartier de betterave blanche et le dresser.

Verser le jus de chevreuil.



Paleron de bœuf, galets de la Baie de Somme et jus de bœuf iodé

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES
- 900 g de paleron
- 200 g de tartare de paleron
- QS de sel, poivre, poudre d'algues de la Baie de Somme, huile, fleur de sel, herbes (au choix)
- 20 g de cristes-marines
- 40 g de caviar

PROCÉDÉ
Tailler le paleron en 10 morceaux, les poêler sur toutes les faces, finir de cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes. Laisser reposer au chaud pendant 5 minutes environ.
Assaisonner le tartare de paleron avec sel et poivre puis ajouter les cristes-marines et un trait d'huile. Réserver au froid.

FINITION
Cuire les coques dans un four à 180 °C pendant 5 minutes et les passer sous la salamandre pour les gratiner.

PRÉSENTATION
Dans une assiette, réaliser un trait de poudre d'algues, ajouter dessus les galets de la Baie de Somme puis les coques maître d'hôtel et ajouter des herbes. Dresser le tartare de paleron à l'aide d'un cercle de 2 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur, le recouvrir avec du caviar. Disposer un morceau de paleron tranché et verser le jus bœuf huître.

VIN CONSEILLÉ
Côtes de Provence 2016 - Château Carpe Diem.
Vin rouge d'une belle fraîcheur et minéral. Le côté terre et mer est bien représenté.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

GALET DE POMME DE TERRE (DE LA BAIE DE SOMME)

- 15 pommes de terre (juliette des sables)
- 1 l de bouillon de crustacé (Ariake - poudre déshydratée signée Joël Robuchon)
- 20 g d'encre de seiche
- QS de roux

PROCÉDÉ
Peler les pommes de terre, les « râper » à l'aide d'un tampon abrasif pour leur donner la forme d'un galet. Les cuire dans le bouillon de crustacé. Les égoutter et les réserver. Ajouter l'encre de seiche dans le bouillon, le lier avec un roux et glacer les pommes de terre.

JUS BŒUF HUÎTRE

- 1 kg de parures de bœuf
- QS de graisse de canard, sel, poivre
- 100 g de beurre
- 2 huîtres

PROCÉDÉ
Colorer les parures de bœuf avec de la graisse de canard, ajouter le beurre, laisser mousser sans coloration. Dégraisser, mouiller avec de l'eau à hauteur, cuire pendant 2 heures à frémissement. Filtrer 3 fois, mixer avec les huîtres, réduire jusqu'à liaison et rectifier l'assaisonnement.

COQUES MAÎTRE D'HÔTEL

- 30 coques
- 200 g de vin blanc
- 100 g de beurre maître d'hôtel
- 100 g de chapelure
- QS de beurre

PROCÉDÉ
Dégorger les coques dans de l'eau pendant 24 heures. Les égoutter puis les faire ouvrir à feu vif avec le vin blanc. Les décoquiller, prélever les langues, les déposer dans les coquilles, ajouter le beurre maître d'hôtel et recouvrir avec la chapelure.

Raviolis de sanglier et baies de genévrier aux senteurs de sous-bois

INGRÉDIENTS POUR 16 PERSONNES
- 16 cèpes bouchons
- QS de sel, poivre, huile, poudre de cèpes secs, achillée millefeuille, plantes maritimes (oreilles de cochon, cristes-marines, fleurs de cristes-marines)

PRÉPARATION
Couper les cèpes bouchons en deux, les marquer sur un gril et finir de cuire dans une poêle avec du beurre moussant.

MONTAGE
Étaler la pâte à raviolis à 2 mm d'épaisseur et la détailler en disques à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 4 cm de diamètre.
Garnir un disque de pâte avec de la farce de sanglier, badigeonner les bords avec du jaune d'œuf et recouvrir avec un second disque de pâte à raviolis, bien faire adhérer les bords.

CUISSON
Cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes, les égoutter et les éponger.

FINITION ET PRÉSENTATION
Saupoudrer une assiette avec de la poudre de cèpes secs.
Farcir 2 croustillants de pomme de terre avec la purée de cèpes, les dresser dans l'assiette. Ajouter 3 raviolis et réaliser des points de purée de cèpes et de chlorophylle de persil.
Décor : oreilles de cochon, cristes-marines, fleurs de cristes-marines, achillée millefeuille.

VIN CONSEILLÉ
Marsannay - « Clos du Roy » 2016 - Domaine Fournier.
Vin élégant, raffiné comme le plat.

MISE EN PLACE POUR 16 PERSONNES

PÂTE À RAVIOLIS
- 500 g de farine
- 15 g de sel
- 50 g d'eau
- 250 g de jaunes d'œufs (soit 12)

PROCÉDÉ
Dans un cutter, mélanger la farine avec le sel et l'eau, ajouter les jaunes d'œufs ; obtenir une pâte homogène. Bouler la pâte, l'envelopper dans un papier film et la laisser reposer au froid pendant 24 heures.

FARCE DE SANGLIER
- 700 g de chair d'épaule de sanglier
- QS de sel, poivre, jus de sanglier, cognac, huile d'olive, genièvre
- 1 gousse d'ail
- 70 g d'oignon ciselé
- 500 g de vin blanc
- 50 g de cèpes secs
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- 1 botte d'estragon hachée

PROCÉDÉ
Assaisonner la chair d'épaule de sanglier avec sel, poivre et ail, la cuire sous vide dans un four vapeur à 75 °C pendant 72 heures. L'égoutter puis la tailler en une fine brunoise et la mélanger avec les ingrédients restants. Réserver au froid.

JUS DE SANGLIER
- 2 kg de parures de sanglier
- 20 g de graisse de canard
- 100 g de beurre

PROCÉDÉ
Colorer les parures de sanglier avec la graisse de canard, ajouter le beurre et laisser mousser sans coloration. Dégraisser, mouiller avec 2 litres d'eau et cuire pendant 1 heure 30 à frémissement. Filtrer, réduire jusqu'à liaison en filtrant tous les quarts de réduction.

PURÉE DE CÈPES
- 1 kg de cèpes
- 100 g de crème
- QS de sel, poivre, beurre

PROCÉDÉ
Couper les cèpes en 4, les faire revenir avec du beurre, déglacer avec la crème puis mixer le tout et rectifier l'assaisonnement.

CROUSTILLANTS DE POMME DE TERRE
- 2 pommes de terre
- QS de beurre clarifié

PROCÉDÉ
Peler les pommes de terre, les tailler en rectangles de 3 cm de hauteur et 8 cm de longueur puis en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les blanchir pendant 2 minutes puis les éponger et les enrober avec le beurre clarifié. Les disposer en les chevauchant, autour d'un tube métallique de 1,5 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. Cuire dans un four à 200 °C pendant 8 minutes. Démouler.

CHLOROPHYLLE DE PERSIL
- 2 bottes de persil plat équeutées
- QS de gros sel

PROCÉDÉ
Porter 2 litres d'eau à ébullition avec au minimum 80 g de gros sel, cuire le persil pendant 6 minutes, le refroidir dans de l'eau glacée pour fixer la chlorophylle puis l'égoutter et le presser. Le mixer dans un blender avec un peu d'eau froide. Réserver.

LES DESSERTS DE Carole Lesquer

Même si l'univers du sucré l'a toujours fascinée, Carole Lesquer a préféré s'orienter vers une scolarité classique. Plutôt bonne élève, elle envisageait d'embrasser la carrière de professeur d'espagnol.
Diplômée d'une maîtrise d'études ibériques, elle est cependant rattrapée par sa passion de la gastronomie et plus particulièrement de la pâtisserie.

Poursuivre ses rêves
Elle reprend donc les chemins de l'école pour poursuivre ses rêves.
CAP à l'École nationale supérieure de la pâtisserie à Yssingeaux, mention complémentaire pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier au Lycée hôtelier François-Rabelais près de Lyon, BTM pâtissier au CFA de Bains.

La pâtisserie boutique devient alors son terrain de jeux.
Elle intègre les équipes de la *Maison Floran* puis celles de Thierry Court à Grenoble. Elle apprend les bases, les gros volumes, les mises en place, l'hygiène, l'organisation… et surtout a développé sa fibre artistique.

« Thierry Court m'a aussi appris à me surpasser, à dépasser les limites que je m'étais inconsciemment établies, à prendre des directions que je n'aurais jamais choisies… Il m'a donné des responsabilités, m'a poussé à m'imposer devant une équipe, il m'a encouragé à passer des concours pour sortir de ma zone de confort… »

Premier poste de chef
Son premier poste de chef pâtissière dans la restauration, elle l'occupe aux *Terrasses* du Grand Hôtel d'Uriage-les-Bains. Elle travaille aux côtés du chef Christophe Aribert.

Auberge du Jeu de Paume à Chantilly

Nouveau départ
Avide de se perfectionner toujours plus dans la création, Carole Lesquer a rejoint les équipes de Julien Lucas, à l'*Auberge du Jeu de Paume*, au printemps 2018.

Carte blanche
Le chef des cuisines lui donne carte blanche. *« J'essaie d'être dans la continuité de la cuisine de Julien Lucas, tout en proposant un dessert qui parle de moi. »*
« Le chef me donne vraiment cette liberté de raconter une histoire qui me touche. Il est très important pour moi de pouvoir écouter, assumer et raconter ma sensibilité à travers mes desserts. »

Les desserts
Tout comme pour la cuisine du chef, les desserts de Carole Lesquer racontent le terroir local, *« avec de la fraîcheur, des fruits et beaucoup de goûts très prononcés »*.
« Il y a énormément d'échanges avec mon équipe, avec le chef. Nous avons tous développé une grande complicité, une sorte d'osmose. Ce qui explique la marche de progression assez incroyable que nous connaissons. »

Créations
À son arrivée, Carole Lesquer révèle un premier challenge pour la chef pâtissière : celui de revisiter la Rabote picarde, une spécialité locale, en l'abordant d'une manière plus gastronomique et plus élégante.
« Il s'agissait pour moi de repenser cette pomme cuite et emprisonnée dans de la pâte feuilletée. Je me suis vraiment inspirée des paysages proches du château pour la construction du dessert et j'y ai mis beaucoup de ce que j'aime. »

Terroir picard
Quand on parle de certaines régions, on visualise tout de suite leur richesse en fruits, en herbes, en plantes aromatiques… Pour d'autres, il faut savoir dénicher les produits d'exception. Et ce travail, Carole Lesquer a dû l'appréhender. *« Au début, c'était très intimidant pour moi car je n'avais aucune connaissance du terroir picard. Au premier abord, il a l'air assez pauvre, alors qu'il demande en réalité un important travail en amont. Il faut apprendre à l'apprivoiser pour découvrir ses somptueux trésors. »*
« Cette région est vraiment magnifique, elle est très inspirante. »

Au final, Carole Lesquer a complètement adopté cette région et ce terroir.
Désormais, la forêt avoisinante s'invite également dans les assiettes avec un dessert autour de la poire et du sapin.
« Pour ce dessert, j'avais envie de retranscrire l'ambiance automnale qui m'entourait : la forêt avec les bourgeons de sapin, mais aussi la rivière gelée qui borde le château avec cette sauce corsée… »

Émotions
Carole Lesquer vit son métier dans une optique d'épanouissement créatif.
« La première fois que j'ai fait infuser les bourgeons de sapin, cela m'a rappelé les balades en montagne en famille. Pareil pour le dessert à la châtaigne… Ce sont des odeurs qui m'émeuvent, et j'ai besoin de ressentir ces émotions pour pouvoir créer, sinon je n'y arrive pas. »

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

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 PERSONNES

SIPHON BOIS DE SANTAL

- 1 œuf
- 60 g de jaunes d'œufs (soit 3)
- 200 g de jus de poire
- 35 g de beurre
- 3 gouttes d'essence de bois de santal (*Santalum album*)

PROCÉDÉ
Dans un blender chauffant, chauffer l'œuf avec les jaunes et le jus de poire à 65 °C pendant 7 minutes, ajouter le beurre, chauffer le tout à 85 °C pendant 2 minutes. Ajouter l'essence de bois de santal, mélanger, chinoiser, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 3 fois. Réserver dans un bain-marie à 45 °C pendant le service.

SORBET À LA ROSE

- 500 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 2 g de stabilisateur
- 3 gouttes d'arôme de rose

PROCÉDÉ
Chauffer l'eau, ajouter le sucre mélangé avec le stabilisateur, porter le tout à ébullition, incorporer l'arôme de rose et laisser maturer au froid pendant 24 heures. Verser dans un bol à Pacojet, bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

GRANITÉ CHAMPAGNE ROSÉ

PROCÉDÉ
Verser du champagne rosé (Roederer) dans un bac gastronorme et le faire prendre au grand froid. Au moment, racler avec une fourchette.

BARBE À PAPA À LA ROSE

PROCÉDÉ
Mélanger des gouttes d'arôme de rose avec du sucre semoule. À l'aide d'une machine à barbe à papa, réaliser des barbes à papa d'environ 20 cm de diamètre.

SPHÈRE DE SUCRE SOUFFLÉ

PROCÉDÉ
Fondre de l'isomalt à 158 °C. Sous une lampe à sucre, à l'aide d'une poire à souffler, souffler des sphères d'environ 8 cm de diamètre.

PLUMES DE CHOCOLAT

PROCÉDÉ
Fondre de la couverture inspiration fraise (Valrhona), l'étaler sur un rhodoïd, réaliser des plumes avec la pointe d'un couteau, les disposer dans une gouttière et laisser cristalliser.

Perle d'amour sur un nuage de roses

FINITION ET PRÉSENTATION
Dans une assiette, déposer une barbe à papa à la rose, dresser le granité champagne rosé au centre, une quenelle de sorbet à la rose et ajouter le siphon bois de santal. Recouvrir le tout avec une sphère de sucre.
Décor : plumes de chocolat.

VIN CONSEILLÉ
Champagne brut rosé - « Grand Vintage » 2008 - Moët et Chandon.
2008 fait partie des grands millésimes en champagne avec ici, des arômes de pamplemousse et de pétale de rose.

Poire, noisette et sapin

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une souche d'arbre en chocolat, la déposer dans une assiette et la garnir avec le pressé de poire. Ajouter le gel poire et le siphon poire. Disposer les branches en chocolat et coller des feuilles d'Atsina® Cress (micro végétal). Entourer avec les crumbles noisette sapin et cacao et le sponge cake sapin.
Servir le jus de poire au sapin en saucière.

VIN CONSEILLÉ

Poiré pétillant - Joseph Drouin.
Dans la continuité du dessert.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 PERSONNES

GEL POIRE

- 500 g de jus de poire centrifugé
- 5 g d'agar-agar
- QS d'eau-de-vie de poire

PROCÉDÉ
Chauffer le jus de poire, ajouter l'agar-agar et porter à ébullition. Refroidir sur glace puis mixer le gel dans un blender en ajoutant de l'eau-de-vie de poire.

SIPHON POIRE

- 500 g de jus de poire centrifugé
- 5 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)

PROCÉDÉ
Chauffer une partie du jus de poire, ajouter la gélatine et la fondre puis incorporer le jus de poire restant. Chinoiser, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

SPONGE CAKE SAPIN

- 50 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- 50 g d'œuf (soit 1)
- 50 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de lait
- 6 g de levure chimique
- 5 gouttes d'essence de sapin
- 1 cuillère à café de chlorophylle de persil

PROCÉDÉ
Dans un batteur, mélanger et fouetter les ingrédients cités pendant 5 minutes : obtenir un appareil aérien. Garnir un gobelet en plastique jusqu'à mi-hauteur et cuire dans un four à micro-ondes (900 w) pendant 1 minute. Démouler et réserver.

CRUMBLE NOISETTE SAPIN

- 120 g de beurre
- 105 g de farine
- 75 g de poudre de noisette brute
- 70 g de cassonade
- QS de poivre de sapin (épice issue des bourgeons du sapin *abies alba*)

PROCÉDÉ
Sabler les ingrédients cités, étaler l'appareil sur un tapis siliconé et cuire dans un four à 160 °C pendant 20 minutes ; retourner la plaque à mi-cuisson.

CRUMBLE CACAO

- 120 g de beurre
- 80 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 75 g de poudre de noisette brute
- 70 g de cassonade

PROCÉDÉ
Identique au crumble noisette sapin.

SOUCHE D'ARBRE EN CHOCOLAT/BRANCHES

- 300 g de couverture noire

PROCÉDÉ
Mettre la couverture au point, l'étaler sur une feuille imprimée 3D (motif : arbre), rouler en forme de tube et laisser cristalliser.
À l'aide d'un cornet, réaliser les branches sur une feuille de papier guitare.

PRESSÉ DE POIRE

- 10 poires
  Sirop :
  - *500 g d'eau*
  - *100 g de sucre semoule*
  - *50 g de beurre*
  - *50 g de jus de citron*

PROCÉDÉ
Réaliser un sirop avec les ingrédients cités.
À l'aide d'une mandoline, tailler les poires en tranches d'1 mm d'épaisseur, en étaler une première couche dans un cadre (de 30 x 40 cm). Les badigeonner avec le sirop à l'aide d'un pinceau. Renouveler l'opération jusqu'à hauteur du cadre et cuire dans un four à 170 °C pendant 1 heure environ. Laisser refroidir. Découper à l'emporte-pièce.

JUS DE POIRE AU SAPIN

- QS de parures et cœurs de poires, beurre, miel
- 1 poignée de bourgeons de sapin

PROCÉDÉ
Caraméliser des parures et cœurs de poires avec du beurre et du miel. Ajouter les bourgeons de sapin, faire revenir pendant quelques minutes. Couvrir d'eau, laisser mijoter puis chinoiser. Réduire et réserver au froid.

Chocolat grand cru, endive de Picardie

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 PERSONNES

COQUES CHOCOLAT

- QS de couverture noire à 66 %
  (Arcato - Chocolaterie de l'Opéra)
  Appareil à pistolet chocolat blanc :
  - *2/3 couverture chocolat blanc*
    (Concerto - Chocolaterie de l'Opéra)
  - *1/3 beurre de cacao*
  - *QS de colorants blanc et jaune citron*

PROCÉDÉ

Chemiser des moules thermoformés en forme d'endive avec de la couverture noire et laisser cristalliser. Démouler, pulvériser au pistolet chocolat blanc. Une fois secs, peindre la partie supérieure au pinceau avec de la couverture blanche colorée jaune pour terminer le trompe-l'œil.

MOUSSE ENDIVE

Crème anglaise :
- *500 g de jus d'endive*
- *150 g de jaunes d'œufs (soit 7)*
- *50 g de sucre semoule*

- 5 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)
- 380 g de crème fouettée mousseuse

Meringue italienne cuite à 117 °C :
- *120 g de blancs d'œufs (soit 4)*
- *150 g de sucre semoule*
- *50 g de glucose*

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités. Hors du feu, ajouter la gélatine et refroidir sur glace.
Incorporer la crème fouettée mousseuse et la meringue italienne, dresser aussitôt.

MOUSSE CARAMEL

- 70 g de sucre semoule
- 55 g de crème
- 155 g de lait
- 20 g de jaune d'œuf (soit 1)
- 3 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)
- 200 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel foncé. Décuire avec la crème bouillie avec le lait et porter à ébullition. Ajouter le jaune en filet et en fouettant, chinoiser sur les feuilles de gélatine et laisser refroidir. Incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

GEL ENDIVE

- 450 g de jus d'endive
- 15 g de sucre semoule
- 5 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Chauffer le jus d'endive avec le sucre, ajouter l'agar-agar, porter à ébullition, refroidir sur glace puis mixer. Réserver.

PRALIN CHICORÉE

- 180 g d'amandes entières mondées
- 20 g de noix entières
- 15 g de chicorée soluble
- 120 g de sucre semoule
- 45 g d'eau
- 1 g de fleur de sel

PROCÉDÉ

Torréfier les fruits secs avec la chicorée dans un four à 140 °C pendant 20 minutes.
Cuire le sucre avec l'eau et la fleur de sel jusqu'au caramel clair, verser sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir.
Mixer le caramel avec la première masse ; obtenir une consistance sableuse.

ENDIVE POCHÉE

- 6 endives

Sirop :
- *100 g de sucre semoule*
- *500 g de jus d'endive*

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec le sucre et le jus d'endive. Enlever le cœur des endives en biseau avec un économe. Les mettre dans un sac sous vide avec le sirop chaud, laisser refroidir puis faire le vide. Cuire dans un four vapeur à 80 °C pendant 12 heures (soit 1 nuit).
Retirer les endives du sac, les couper en 4 dans la longueur, filmer chaque quartier et les refroidir en cellule. Tailler des tranches d'1 cm d'épaisseur environ.

STREUSEL CACAO

- 230 g de farine
- 60 g de cacao en poudre
- 290 g de poudre d'amande
- 200 g de cassonade
- 90 g de vergeoise
- 8 g de fleur de sel
- 290 g de beurre doux

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, sabler les ingrédients cités. Cuire sur un tapis siliconé dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ.

MONTAGE

Dans deux coques chocolat, déposer un point de gel endive, ajouter du pralin chicorée. Dans une coque, dresser 5 tranches d'endive pochée et la mousse caramel. Garnir l'autre coque avec la mousse endive et lisser. Accoler les deux coques pour former une endive.
Dans une assiette, déposer du streusel cacao et ajouter une endive en chocolat.

VIN CONSEILLÉ

VDN Afrique du Sud - « Vin de Constance » 2009 - Klein Constancia.
Vin très expressif sur des arômes d'épices (cannelle, poivre blanc).

Rabotte picarde, pomme, vanille et crème de Chantilly

FINITION ET PRÉSENTATION
Garnir 3 tubes de pâte à cigarette avec la crème de pomme et la sauce caramel beurre salé puis les dresser dans une assiette. Ajouter 2 tronçons de chantilly, 2 rouleaux de pomme puis une quenelle de sorbet granny smith sur un lit de crumble et l'écume de pomme. Verser le jus de pomme.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ
Muscat du Cap Corse - « Impassitu » 2013 - Domaine Orenga de Gaffory.
Un côté mielleux et frais sur de la pomme.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 PERSONNES

PÂTE À CIGARETTE

- 180 g de sucre glace
- 150 g de farine
- 180 g de beurre en pommade
- 150 g de blancs d'œufs tempérés (soit 5)
- QS de beurre de cacao déshydraté

PROCÉDÉ
Tamiser le sucre glace avec la farine et incorporer le beurre en pommade. Ajouter progressivement les blancs, dresser à l'aide d'un chablon rectangulaire sur un tapis siliconé et cuire dans un four à 160 °C pendant 5 minutes, saupoudrer de beurre de cacao déshydraté et finir de cuire pendant 2 minutes. Dès la sortie du four, rouler sur un tube.

CHANTILLY

- 850 g de crème (150 + 700)
- 135 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille fendues et grattées
- 3 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)
- 300 g de mascarpone

PROCÉDÉ
Chauffer 150 g de crème avec le sucre et la vanille, ajouter la gélatine et la fondre.
Monter la crème restante avec le mascarpone, ajouter la première masse et monter le tout. Pocher dans des tubes de 1 cm de diamètre, les bloquer au grand froid puis démouler et tailler en tronçons de 4 cm de longueur.

SORBET GRANNY SMITH

INGRÉDIENTS POUR 1 BOL À PACOJET
- 236 g d'eau
- 27 g de glucose
- 44 g de sucre semoule
- 1 g de stabilisateur (stab 2000)
- 168 g de jus de granny smith centrifugé
- 2 g d'acide ascorbique

PROCÉDÉ
Chauffer l'eau avec le glucose, ajouter en pluie le mélange sucre/stabilisateur et porter le tout à ébullition. Mélanger le jus de granny smith et l'acide ascorbique avec le sirop. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

JUS DE POMME

- QS de parures et cœurs de pommes, beurre, miel

PROCÉDÉ
Caraméliser des parures et cœurs de pommes avec du beurre et du miel. Couvrir d'eau, laisser mijoter puis chinoiser. Réduire de moitié et réserver au froid.

SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ

- 360 g de sucre semoule
- 280 g de glucose
- 120 g d'eau
- 640 g de crème
- 100 g de beurre
- 3 g de fleur de sel

PROCÉDÉ
Cuire jusqu'au caramel le sucre et le glucose avec l'eau, décuire avec la crème bouillie avec le beurre et la fleur de sel. Réserver.

CRÈME DE POMME

- 150 g de beurre salé
- 150 g de miel
- 1 jus de citron
- 1,5 kg de pommes en cubes (pirouette)

PROCÉDÉ
Cuire le beurre salé mousseux, ajouter le miel puis le jus de citron. Ajouter les cubes de pommes, laisser compoter jusqu'à l'évaporation du liquide, caraméliser légèrement, mixer le tout et réserver.

ROULEAU DE POMME

- QS de pommes (granny smith), beurre noisette à la vanille

PROCÉDÉ
Réaliser des rubans de pomme à l'aide d'une dérouleuse japonaise. Les napper avec du beurre noisette à la vanille, rouler jusqu'à l'obtention de rouleaux de 2 cm de diamètre environ. Filmer, bloquer au grand froid, mettre sous vide et cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 5 minutes.

ÉCUME DE POMME

- 1 l de jus de granny smith
- 7,5 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 15 g)
- 60 g de sirop à 20 °B
- 1,8 % de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ
Chauffer une partie du jus de granny smith, ajouter et fondre la gélatine. Ajouter le sirop, mixer, incorporer le Xantana et mixer à nouveau pour émulsionner. Prélever la mousse.

CRUMBLE

- 120 g de beurre
- 105 g de farine
- 75 g de poudre d'amande
- 70 g de cassonade
- QS de poivre de sapin

PROCÉDÉ
Sabler les ingrédients cités, étaler l'appareil sur un tapis siliconé et cuire dans un four à 160 °C pendant 20 minutes ; tourner la plaque à mi-cuisson.

La châtaigne, promenade dans la forêt de Chantilly

PROCÉDÉ
Démouler la mousse châtaigne fumée, détailler des tronçons de 5 cm de longueur et les déposer sur des rectangles de dacquoise à la châtaigne. Pulvériser au pistolet chocolat marron.

FINITION ET PRÉSENTATION
Dans une assiette, réaliser « une virgule » de velouté de châtaignes grillées, ajouter des brisures de marrons glacés et de châtaignes grillées puis dresser le siphon infusion forêt. Ajouter le montage mousse châtaigne fumée/dacquoise à la châtaigne.

Décor : tuiles châtaigne, copeaux de châtaigne crue.
Au moment, fumer le dessert sous une cloche à l'aide d'une pipe à fumer (Aladin pro).

VIN CONSEILLÉ
Banyuls - « Cuvée Quintessence » - Domaine Coume del Mas.
Vin dont les notes fumées rappellent les saveurs grillées du dessert, une sensation crémeuse en bouche en accord avec les textures de la mousse châtaigne fumée.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 PERSONNES

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES GRILLÉES

- 300 g de châtaignes cuites sous vide
- 500 g de lait
- 250 g d'eau
- 500 g de crème

PROCÉDÉ
Dans un blender chauffant, déposer les châtaignes, verser le lait et l'eau, cuire le tout à 100 °C et à 100 trs/mn pendant 20 minutes. Ajouter la crème puis mixer pendant 1 minute à 4500 trs/mn. Chinoiser et réserver au froid dans une poche.

SIPHON INFUSION FORÊT

- 200 g de mousse végétale
- 1 l d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 9 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 18 g)

PROCÉDÉ
Infuser la mousse végétale dans l'eau bouillante pendant 1 heure. Chinoiser puis passer à travers une étamine. Peser 600 g d'infusion, ajouter le sucre, chauffer puis ajouter et fondre la gélatine. Chinoiser, verser dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois et réserver au froid pendant 2 heures avant le service.

DACQUOISE À LA CHÂTAIGNE

- 180 g de poudre de noisette
- 180 g de poudre d'amande
- 135 g de farine de châtaigne
- 9 g de levure chimique
- 360 g de sucre glace
- 540 g de blancs d'œufs (soit 18)
- 140 g de sucre semoule

PROCÉDÉ
Mélanger les poudres de noisette et d'amande avec la farine de châtaigne, la levure chimique et le sucre glace.
Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux masses, verser dans un Flexipat® (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes. Dès la sortie du four, démouler sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir sur une grille.
Découper des rectangles (de 2 x 5 cm), réserver.

MOUSSE CHÂTAIGNE FUMÉE

- 750 g de crème de marron
- 75 g de pâte de marron
- 3 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)
- 600 g de crème fumée fouettée

PROCÉDÉ
Mélanger la moitié de la crème de marron avec la pâte de marron.
Fondre la gélatine dans la crème de marron restante tiédie. Incorporer la première masse puis la crème fumée fouettée. Pocher dans des tubes de 2 cm de diamètre et de 30 cm de longueur puis bloquer au grand froid.

PISTOLET CHOCOLAT MARRON

- 2/3 de couverture noire
- 1/3 de beurre de cacao

PROCÉDÉ
Mélanger et fondre la couverture avec le beurre de cacao à 50 °C, puis pulvériser les « bûches » congelées.

TUILE CHÂTAIGNE

- 100 g de lait
- 150 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de farine de châtaigne
- 10 g de fécule
- QS de colorant orange

PROCÉDÉ
Chauffer le lait avec l'eau et le sucre. Verser sur la farine mélangée avec la fécule, cuire le tout à feu doux jusqu'à épaississement. Ajouter une pointe de colorant orange, dresser à l'aide d'un chablon sur un tapis siliconé, cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

INFOS

Frédéric Anton et Christelle Brua,
lauréats du Prix Procope de la cuisine bourgeoise 2018

Le plus ancien café-restaurant de Paris, *Le Procope*, accueillait pour la deuxième année consécutive, la remise de son Prix Procope de la Cuisine Bourgeoise.
À l'issue de leur dernière rencontre le 6 novembre dernier, les onze membres du jury avaient retenu trois finalistes parmi lesquels figuraient : *La cuisine à petits prix* de Frédéric Anton et Christelle Brua (Éditions du Chêne), *La cuisine canaille* de Joseph Viola (éditions Hachette Cuisine) et *La merveilleuse histoire des pâtisseries* de Michel Tanguy & Jacques Genin (Éditions Gründ).
Suite aux délibérations, c'est l'ouvrage de Frédéric Anton et Christelle Brua, qui a remporté à l'unanimité le fameux Prix. Le jury a notamment salué l'accessibilité et la faisabilité des recettes ainsi que la qualité des illustrations.

© Julien Mouffron-Gardner

Jeunes Talents Escoffier : finale nationale Pays France

Après des sélections régionales riches en créations et en rencontres, six binômes cuisine-salle ont représenté les couleurs de leur région lors de la finale du 15e concours Jeunes Talents Escoffier, qui s'est tenue au Lycée Sainte-Thérèse-de-La Gerche de Bretagne.
À l'issue de 3 heures d'épreuves, le jury a révélé les noms des gagnants.
Grégory Dattiches en cuisine ainsi que le binôme **Rose Bailleul** et **Mathéo Nicolas** en service en salle représenteront la France au cours de la finale internationale le 15 mars 2019 à Bordeaux.

RÉSULTATS
- 1er : Le Grand Sud-Ouest, avec **Grégory Dattiches** en cuisine et **Océane Giganon** en salle ;
- 2e : La Mayenne, avec **Karim Tulli** en cuisine et **Rose Bailleul** au service ;
- 3e : La Provence, avec **Camille Adam** en cuisine et **Pascal Laugier** au service ;
- 4e ex-aequo : Les Hauts-de-France avec **Joséphine Canivet** et **Grace Thévenon** ; La Normandie avec **Baptiste Gerzaguet** et **Mathéo Nicolas** ; Le Grand Lyon avec **Louis Dupuy Roudel** et **Charles Girard** ;
- Prix Macif de la cohésion d'équipe : Le Grand Lyon avec **Louis Dupuy Roudel** et **Charles Girard**.

© Jérôme Pinteur

FABRICANT
D'USTENSILES PROFESSIONNELS
CUISINE & PÂTISSERIE

MADE IN FRANCE

de Buyer
DEPUIS 1830

www.debuyer.com

SIRHA 2019
26-30 JANVIER
STAND 6 E78

INFOS

Kenichiro Sekiya remporte le 52e Prix culinaire international Taittinger

À l'école de gastronomie Ferrandi, six candidats ont confronté leur technique et leur savoir-faire pour tenter de remporter le Prix Taittinger.
Le thème du concours cette année était : « Turban de la mer accompagné d'une garniture à base d'artichaut et d'une garniture libre ». La veille, lors d'un tirage au sort effectué par huissier, la sole a été désignée. Les candidats qui n'ont eu que quelques heures pour adapter leur recette ont également dû travailler sur un exercice imposé ayant pour énoncé : « Entrée à base d'œuf de poule. »
Ce thème composé par Emmanuel Renaut (*Flocon de Sel* à Megève) et les chefs du Comité d'organisation reflétait bien le haut niveau d'exigence du concours, à la fois par la technicité à déployer dans la réalisation du turban que par la prise de risque dans la réalisation d'un sujet d'apparence aussi simple que l'œuf.

RÉSULTATS
- 1er : **Kenichiro Sekiya**, chef de cuisine de l'*Atelier Robuchon* à Tokyo ;
- 2e : **Antony Maillet**, second au *Floris* à Genève ;
- 3e : **Tom Scade**, sous-chef au *Ritz* à Londres.

Trophée chocolat des Alpes : les résultats

Imaginé et organisé par la confédération des pâtissers de l'Isère et l'Institut des métiers et des techniques de Grenoble, le Trophée chocolat des Alpes permet aux candidats de mettre en valeur leur esprit de créativité et de partager avec le public leur passion. Toutes les sculptures en chocolat réalisées pendant les épreuves étaient visibles tout au long du salon Artisa.

Adrien Tornier

Steven Collé

Luna Degioanni-Isnard

Florian Laverne

Joanne Athanase

Sylvain Pernuit

RÉSULTATS
Catégorie « apprentis »
- 1er : **Adrien Tornier**, *La Symphonie des douceurs* à Annemasse ;
- 2e : **Steven Collé**, pâtisserie *Les Écrins* à Grenoble ;
- 3e : **Luna Degioanni-Isnard**, pâtisserie *Fournier* à Lavoulte.

Catégorie « professionnels »
- 1er : **Florian Laverne**, *Manon Confiserie* à Peyruis ;
- 2e : **Joanne Athanase**, *Chocolaterie Dechenaud* à Paris-Vincennes ;
- 3e : **Sylvain Pernuit**, *La Symphonie des douceurs* à Annemasse.

ABONNEZ-VOUS À UN MAGAZINE DE RÉFÉRENCE

1 an ➡ 69,90 €
au lieu de 83,60 €
France métropolitaine uniquement
10 numéros

2 ans ➡ 125,40 €
au lieu de 150 €
France métropolitaine uniquement
20 numéros

+ ACCÈS À L'ESPACE ABONNÉS - WWW.THURIESMAGAZINE.FR

BULLETIN D'ABONNEMENT - À RETOURNER ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT À L'ADRESSE CI-DESSOUS :
THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE - HAUT DE LA CITÉ - 81170 CORDES SUR CIEL

Nom ..... Prénom ..... Date de naissance |__|__| |__|__| |__|__|__|__|

Activité(s) exercée(s) : Cuisine ❑ - Traiteur ❑ - Pâtisserie ❑ - Chocolat ❑ - Boulangerie ❑ - Professeur ❑ - Élève ❑

Autre profession .....

Adresse .....

.....

Code postal |__|__|__|__|__| Ville .....

Téléphone ..... Adresse mail (obligatoire pour l'espace abonnés) .....

Je m'abonne : ❑ **FORMULE 1 AN - 69,90 €** ❑ **FORMULE 2 ANS - 125,40 €** (offre valable jusqu'au 28 février 2019)

Ci-joint mon règlement :

❑ Par chèque (France uniquement) à l'ordre de la SARL SOPRESCO

❑ Par carte bancaire (Visa ou Eurocard-Mastercard)

N° de carte bancaire |__|__|__| |__|__|__| |__|__|__| |__|__|__| cryptogramme |__|__|__| expire à fin |__|__| 20 |__|__|

❑ Par téléphone, muni de votre carte bancaire, au 05 63 56 16 06 Date et signature obligatoires .....

❑ Par Internet : www.thuriesmagazine.fr

TGM 306

Conformément à la loi Informatique et Liberté, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Sauf refus écrit de votre part au service abonnement, ces informations pourront être utilisées par des tiers.

INFOS

Piero TT, un restaurant italien signé Pierre Gagnaire

Cette création originale de Pierre Gagnaire, installée dans le palace Les Airelles à Courchevel, a été unanimement saluée la saison passée.
Fort de ce succès, le restaurant a ouvert à nouveau ses portes cette année pour offrir à ses hôtes un voyage toujours plus gourmand en terres transalpines. La montagne et ses paysages, une ambiance chère à Pierre Gagnaire, lui rappelant son enfance passée à Val d'Isère, où son père officiait dans un restaurant. Un univers donc propice à la création, où le chef mêle avec brio cuisine inspirée et décomplexée à l'italienne et cuisine académique et rigoureuse à la française. Le tout dans un véritable écrin ciselé par l'architecte et décorateur Christophe Tollemer.

© Marco Strullu

Le Pavillon des Ibis, une bulle bucolique pour le chef Guy Martin

Après être resté en sommeil pendant plusieurs années, *Le Pavillon des Ibis*, une institution du Vésinet, sort de sa torpeur. L'actuelle maîtresse de maison, Valérie Darnis lui a donné une seconde jeunesse avec l'aide de l'architecte Christian de Beauvais et le directeur artistique Jérôme Faillant Dumas.
Et derrière les fourneaux : la signature du chef et propriétaire du *Grand Véfour*. Guy Martin plaide pour une cuisine de saison aux racines bourgeoises, orientée vers la nature. Entre mer et terre, tradition française et parfums d'ailleurs, la carte oscille entre des plats de partage aux cuissons lentes et une cuisine inventive avec des cuissons justes, des assaisonnements vifs et des goûts tranchés. De quoi envisager de beaux instants gourmands à deux pas de la capitale.

© Narophoto

(V)ivre au cœur du Canal Saint-Martin

Il s'agit là de la deuxième adresse bistronomique de Caroline Savoy, la fille du chef triplement étoilé Guy Savoy, et de son compagnon Bruno Blain.
Côté cuisine, Caroline Savoy propose une carte volontairement courte, changeant au gré des saisons : trois menus et un semainier « la cocotte du moment » à déguster seul ou à plusieurs. Côté sommellerie, Bruno Blain a sélectionné des flacons représentant les régions de France, et quelques pépites issues du nouveau monde.
Le tandem a imaginé ce restaurant comme ils aiment être reçus en tant que convive. Une adresse élégante mais décontractée et sans chichi, autour d'une table faisant la part belle aux produits de qualité.

© Françoise Dorelli

INFOS

Mauro Colagreco, lauréat du 6e Prix Collet du livre de chef

Neuf chefs concouraient pour ce prix qui valorise la haute gastronomie et son acte de création, le partage d'une passion, la transmission de l'héritage culinaire et les valeurs de sincérité et d'humilité. Le Prix Champagne Collet célèbre toutes les facettes du livre d'un chef : aussi bien son contenu rédactionnel, que la qualité des illustrations, l'originalité des thèmes abordés, l'excellence de son graphisme ou sa qualité de fabrication. À tour de rôle, chaque chef a présenté son ouvrage devant les huit membres du jury, lors d'un dîner accords mets-champagnes. Après des délibérations, c'est Mauro Colagreco, chef du *Mirazur* qui remporte cette 6e édition, avec son livre *Mirazur* (Éditions Alain Ducasse).

Mauro Colagreco rejoint Nicolas Stamm (lauréat 2013), Régis Marcon (lauréat 2014), Éric Guérin (lauréat 2015), Frédéric Doucet (lauréat 2016) et Greg Marchand (lauréat 2017).

De gauche à droite : Olivier Charriaud, président du jury et directeur général de Champagne Collet, Mauro Colagreco et Greg Marchand.

Carmela Moffa

Claudio de Blasis

Davide Pisano

Carmela Moffa sacrée Meilleure pâtissier de l'année

L'association des Pâtissiers dans le monde, présidée par Jean-François Devineau, organisait la finale du Trophée international du meilleur pâtissier, au Lycée des métiers Lautréamont, à Tarbes.

Les candidats en lice étaient invités à concevoir entremets et pièces d'exception autour du thème : « Anniversaire d'enfant ». Après concertation, le jury a décerné le titre de « meilleur pâtissier du monde 2018 » à la seule femme du concours, Carmela Moffa, dont la pièce est inspirée par le « monde marin magique ».

Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour la 3e édition de ce trophée en 2020.

RÉSULTATS

- 1er : **Carmela Moffa** (Italie) ;
- 2e : **Claudio de Blasis** (Italie) ;
- 3e : **Davide Pisano** (Italie).

Que se passe-t-il à Paris..?
Julia Sedefdjian

Originaire de Nice, c'est dans le sud de la France que Julia Sedefdjian a commencé sa carrière, à l'âge de quatorze ans, comme apprentie auprès du chef David Faure (l'*Aphrodite*). Quelques années plus tard, à dix-sept ans, elle débarque à Paris et se retrouve au restaurant *Les Fables de la Fontaine* en tant que commis auprès du chef étoilé Anthony David. Ce dernier, décelant sans doute en cette jeune cuisinière des qualités peu communes, la nomme sous-chef de partie, puis seconde de cuisine. Une ascension ultra-rapide !

Lorsque le chef quitte *Les Fables de la Fontaine*, la jeune seconde se révèle à la hauteur du poste et conserve l'étoile du guide Michelin. Ce qui fera d'elle la plus jeune chef étoilée de France... La presse se précipite et le tout-Paris découvre Julia Sedefdjian. Elle a tout juste vingt-et-un ans !

Après trois années passées aux *Fables de la Fontaine*...

Julia prend son envol et se lance de nouveaux défis. À vingt-trois ans, elle ouvre son propre restaurant, *Baieta*, qui signifie *petit bisou* en patois niçois.

Une belle aventure qu'elle expérimente entourée de Sébastien Jean-Joseph en second de cuisine et Grégory Anelka en directeur de salle, tous deux rencontrés aux *Fables de la Fontaine*.

« Sébastien et Grégory sont mes frères, on évolue ensemble depuis six ans, on s'est soudés dans la difficulté à l'époque où nous étions commis. On choisit tout à trois, c'est notre force », déclare Julia.

Baieta..

Un restaurant parisien où chacun aura sa part de câlins. Face à l'entrée, sur une grande

Baieta – Paris

fresque dessinée par Frédéric Agid, Julie se fait « bisouter » par ses deux compères et on les sent, tous les trois, prêts à cajoler quiconque pénètre dans l'établissement... *« nous voulons un restaurant autour du partage, de la convivialité, pas un restaurant où les gens chuchotent et ne se sentent pas chez eux. »*

Se sentir chez soi, tout en se délectant d'une cuisine de haut vol qui surfe sur le terroir azuréen...
« Je veux que les gens qui viennent chez Baieta s'évadent de Paris, comme une parenthèse sudiste. »
Nous voici donc à Paris, bercés par une atmosphère « niçoise ».
Et pour faciliter la confrontation des deux univers, une déco pleine de fraîcheur où le « chêne clair » est la teinte dominante, avec des tables sans nappe entourées de chaises confortables. Au déjeuner, des grandes baies vitrées laissent entrer la lumière du jour, et le soir, des suspensions noires et dorées éclairent les dîners chaleureux.

Le service...
Porté par Grégory, le service se déroule en toute simplicité : top noir et pantalon chino beige.
Et dans la cave, en sous-sol, une centaine de références aux prix très accessibles.

La cuisine...
Elle est dictée par les saisons et l'inspiration en cuisine.
L'inspiration en cuisine...
« Elle trouve appui sur les saveurs de mon enfance... Nice me tient à cœur et je ne conçois pas ma cuisine autrement. Je me vois mal ne pas mettre d'aïoli à la carte, le plat que me faisait ma mère. »
Un aïoli toutefois revu par la chef.

Daurade et citron vert, homard et citronnelle, sardines farcies, tomates confites et pesto de basilic, carpaccio de langue de bœuf et anchoïade, ...
L'on y retrouve aussi du lait de coco et une once d'influence venue des îles. Sébastien et Grégory étant tous les deux Martiniquais...

Les desserts sont soignés par la chef, laquelle a commencé sa carrière en pâtisserie, *« j'adore créer des desserts. Sur la carte, il y a un vrai fil conducteur. »*
Chez *Baieta*, du début à la fin, vous dégusterez un repas en ligne droite...

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

Pissaladière

INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

- 2 kg d'oignons paille émincés
- 100 g d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- QS de sel, poivre

Pâte à pain

Levain :

- 125 g de farine
- 35 g de levure de boulanger
- 200 g d'eau

- 625 g de farine
- 150 g d'eau
- 50 g d'huile d'olive
- 30 g de sel

- 50 g d'olives (de Nice)
- 50 g d'anchois au sel
- 1 botte de radis ronds en copeaux
- 40 g de noyaux d'olives séchés entiers

OIGNONS CONFITS

Suer les oignons émincés avec l'huile d'olive, les gousses d'ail et le bouquet garni, saler et poivrer puis cuire à feu doux et à couvert pendant 45 minutes. Retirer l'ail en fin de cuisson. Refroidir, réserver.

PÂTE À PAIN

Levain : mélanger la farine avec la levure délayée dans l'eau tiède et laisser reposer à couvert d'un linge. En 30 minutes, la pâte doit doubler de volume.

Disposer la farine (625 g) en couronne, au milieu ajouter l'eau, l'huile d'olive et le sel. Travailler la pâte en ajoutant de l'eau jusqu'à consistance puis incorporer le levain et pétrir le tout.

PROCÉDÉ

Étaler la pâte à pain sur 1/2 cm d'épaisseur et la déposer dans un moule à tarte ou sur une plaque huilée, étaler dessus les oignons confits et laisser pousser une deuxième fois à température ambiante pour obtenir une pâte moelleuse avec le jus des oignons.

CUISSON

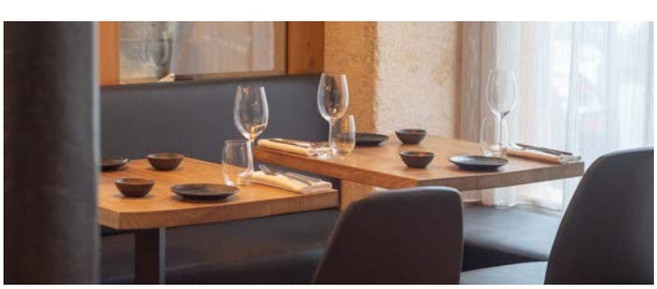
Cuire la pissaladière dans un four à 180 °C pendant 18 minutes. Poivrer en sortant du four.

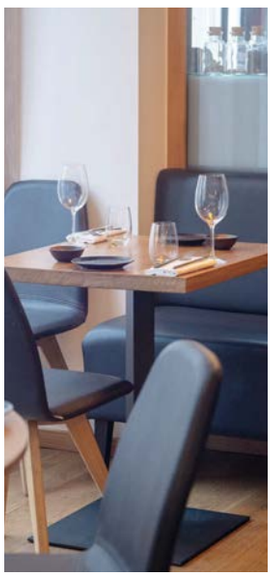
FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler la pissaladière en carrés de 4 cm de côté.
Dans une assiette, dresser 3 carrés de pissaladière en quinconce, disposer les olives et les anchois roulés, des copeaux de radis ; saler ces derniers. Parsemer le tout avec les noyaux d'olives séchés.

VIN CONSEILLÉ

Côtes-de-Provence - « Cuvée Nanook » 2017 - Clos de l'Ours.
Vin blanc apportant du soleil dans le verre. Facile à boire, il met en appétit avec la pissaladière ; on reste dans le Sud.





MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

POMME DE TERRE, ROUILLE ET CROÛTONS

- 4 grosses pommes de terre
- QS de sel, poivre, soupe de poisson
- 10 g de safran en poudre
- 1 pomme de terre cuite et écrasée
- 50 g d'ail haché
- 50 g d'huile de tournesol
- 1/2 jus de citron
- 1 baguette de pain
- 1 gousse d'ail

PROCÉDÉ

Tailler les grosses pommes de terre en cubes de 2 cm et les cuire dans un peu de soupe de poisson et 5 g de safran (départ à froid) pendant 15 minutes.

ROUILLE

Mélanger la pomme de terre cuite et écrasée avec l'ail haché, le safran restant, sel et poivre. Monter avec l'huile de tournesol et ajouter le jus de citron.

CROÛTONS

Tailler la baguette en tranches de 1 cm d'épaisseur, les toaster et les frotter avec la gousse d'ail, réserver.

MOUSSELINE ET COPEAUX DE FENOUIL

- 5 bulbes de fenouil
- QS d'huile d'olive, sel, poivre
- 1 branche de thym

PROCÉDÉ

Tailler finement un bulbe de fenouil à la mandoline, réserver les copeaux dans de l'eau glacée.
Émincer les bulbes restants, les suer avec de l'huile d'olive et le thym puis cuire à couvert pendant 30 minutes ; les obtenir fondants. Assaisonner puis mixer l'appareil dans un blender avec un filet d'huile d'olive ; obtenir une mousseline lisse.

Bouillabaieta

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 kg de poissons de roche (rouget, rascasse, congre, roucaou)
- QS d'huile d'olive, sel, poivre, fleur de sel
- 4 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 3 tomates mûres
- 2 bulbes de fenouil
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 jus de citron jaune
- 1 lotte (de 600 g)
- 1 Saint-Pierre (de 800 g)
- 1 rascasse (de 800 g)
- 1 seiche (de 500 g)

SOUPE DE POISSON

Vider, nettoyer les poissons de roche. Les faire revenir avec un peu d'huile d'olive, l'ail et le thym, ajouter les tomates coupées en morceaux, le fenouil, le céleri et la carotte. Mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur, porter à ébullition à feu vif et finir de cuire à feu doux pendant 1 heure 30. Mixer le tout, passer dans un presse-purée, assaisonner sel, poivre et jus de citron.

FINITION

Habiller, lever les filets des poissons (lotte, Saint-Pierre, rascasse et seiche) et les tailler en morceaux de 40 g environ. Les cuire dans la soupe de poisson pendant 4 minutes environ et les égoutter.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, à l'aide d'un emporte-pièce de 14 cm de diamètre, dresser la mousseline de fenouil, ajouter 4 cubes de pomme de terre au safran et 2 morceaux de chaque poisson. Pocher des points de rouille, disposer des copeaux de fenouil, ajouter un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.
Verser la soupe de poisson devant chaque convive.
Servir la rouille restante et les croûtons à part.
Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Hermitage blanc - « Le Chevalier de Sterimberg » 2011 - Paul Jaboulet Aîné.
Vin très élégant, aux arômes plutôt fleuris, tendant vers la fleur blanche pour s'accorder avec le fenouil.
Alternative : Fleurie rouge - « Vieilles Vignes » 2016 - Domaine Joubert.
Sans sulfite, frais, minéral et élégant à boire, un peu frais.

Poitrine de cochon caramélisée

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES
- 1/2 poitrine de cochon fraîche avec os
- 200 g de gros sel
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- QS de beurre, sel, poivre
- 20 g de miel
- 5 g de sauce soja salée
- 20 g de gingembre frais haché
- 1/2 botte de cerfeuil haché

PRÉPARATION
Désosser la poitrine, réserver les os pour le jus de cochon.
Recouvrir la poitrine avec le gros sel et la réserver au froid pendant 30 minutes. La rincer puis la mettre sous vide avec l'ail et le thym, cuire dans de l'eau maintenue à 65 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 12 heures. Refroidir en cellule et réserver.

FINITION
Tailler des cubes de poitrine de 3 cm de côté.
Dans une poêle, colorer les cubes de céleri-rave avec du beurre puis colorer les cubes de poitrine, ajouter le miel, déglacer avec 100 g de jus de cochon, ajouter la sauce soja et laquer le tout. Ajouter le gingembre et le cerfeuil hachés, rectifier l'assaisonnement.

PRÉSENTATION
Dans une assiette, à l'aide d'une pipette, réaliser des points de mousseline de céleri-rave et de coulis herbacé de différentes tailles. Dresser 5 cubes de céleri et 2 cubes de poitrine laqués, ajouter les chips de céleri-rave et une tuile cacahuète.
Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ
Saint-Joseph 2016 - Sylvain Bale.
Vin assez souple. Le côté velours légèrement lacté s'accorde avec la douceur du céleri. Il y a une parfaite adéquation avec le côté caramélisé du cochon.

MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

GARNITURE
- 2 boules de céleri-rave
- 250 g de lait
- 250 g de crème liquide
- 50 g de beurre
- QS de sel, poivre
- 500 g d'épinards
- 1 botte de cerfeuil

PROCÉDÉ
Peler à vif les boules de céleri-rave. Frire la peau à 140 °C ; obtenir des chips.
Tailler la chair de céleri-rave en cubes de 3 cm de côté et les réserver. Cuire les parures dans le lait et la crème pendant 20 minutes à feu moyen. Égoutter, mixer le céleri-rave avec le beurre, assaisonner sel et poivre.
Blanchir les feuilles d'épinards pendant 5 minutes, refroidir dans une glaçante (eau + glace) et mixer avec la botte de cerfeuil ; obtenir un coulis herbacé, assaisonner sel et poivre puis réserver.

TUILE CACAHUÈTE
- 15 g de beurre
- 50 g de cacahuètes grillées, salées et concassées
- 20 g de chapelure
- 40 g de blanc d'œuf (soit 1)

PROCÉDÉ
Fondre le beurre dans une poêle, ajouter les cacahuètes et la chapelure. Débarrasser, ajouter le blanc d'œuf liquide quand la masse est tiède. Étaler la pâte obtenue entre deux tapis siliconés et cuire dans un four à 140 °C pendant 12 minutes.

JUS DE COCHON
- QS d'os de cochon (ceux de la poitrine)
- 1 carotte en mirepoix
- 1 oignon en mirepoix
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 200 g de vin blanc

PROCÉDÉ
Dans un sautoir, colorer des os de cochon à feu vif puis ajouter la garniture aromatique, la gousse d'ail et la branche de thym. Déglacer au vin blanc, réduire à glace, mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur, cuire à feu doux pendant 2 heures minimum et passer au chinois. Réserver.

Suprême de volaille jaune et chou farci

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES
- 2 volailles jaunes fermières
- 500 g de sciure de bois de hêtre

Chou farci :
- *200 g de blanc de poulet*
- *250 g de crème liquide*
- *QS de sel, poivre, huile d'olive, beurre*
- *1 gousse d'ail*
- *2 blancs d'œufs*
- *1 oignon rouge ciselé*
- *1/2 botte de cerfeuil haché*
- *1 chou vert frisé*

PRÉPARATION

Flamber, vider, lever séparément les cuisses et les suprêmes des volailles, réserver les cuisses, les ailerons et les carcasses pour le jus.

Dans un demi-bac gastronorme, déposer la sciure de bois et chauffer à feu moyen pour que le bois commence à fumer. Poser dessus un autre demi-bac gastronorme perforé et ajouter les suprêmes de volaille. Recouvrir le tout d'un couvercle et laisser à feu moyen pendant 1 minute, puis éteindre le feu et laisser fumer pendant 5 minutes.

Mettre les suprêmes sous vide, les précuire dans de l'eau maintenue à 72 °C pendant 18 minutes. Refroidir aussitôt dans une glaçante en laissant dans le sac sous vide puis réserver au froid.

CHOUX FARCIS

Farce : dénerver le blanc de poulet, le tailler en petits cubes, les mixer dans un blender avec la crème, sel, poivre, l'ail et les blancs d'œufs. Passer la farce au tamis, à l'aide d'une maryse, incorporer l'oignon rouge ciselé et le cerfeuil haché, réserver au froid dans une poche.

Enlever les premières feuilles du chou. Prélever les petites feuilles et les détailler avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Blanchir les disques obtenus pendant 1 minute 30 puis refroidir dans une eau glacée. Les éponger sur un papier absorbant.

Chemiser un moule demi-sphérique de 5 cm de diamètre avec les disques de chou, garnir avec la farce puis fermer avec des disques de chou, saler, poivrer et arroser avec un filet d'huile d'olive. Cuire dans un four à sec à 110 °C pendant 2 minutes.

CUISSON

Colorer les suprêmes de volaille côté peau dans une poêle, avec du beurre. Les tailler en 2 dans le sens de la longueur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la mousseline de brocoli et un chou farci. Disposer un suprême de volaille puis verser le jus de volaille au vinaigre ximenez.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Bourgogne 2011 – François Carignan.

Pour ses notes un peu grasses, sa longueur et sa belle rondeur en bouche.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

MOUSSELINE DE BROCOLI

- 1 brocoli
- 30 g de beurre
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ

Cuire les sommités du brocoli à l'anglaise pendant 5 minutes. Les égoutter et les mixer à chaud avec le beurre, sel et poivre. Réserver.

JUS DE VOLAILLE AU VINAIGRE XIMENEZ

- QS d'ailerons, cuisses et carcasses des volailles
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 1 branche de céleri
- 1 branche de thym
- 3 gousses d'ail
- 15 g de farine
- 250 g de vinaigre ximenez
- 2 l de fond brun de volaille
- QS de sel, poivre, huile

PROCÉDÉ

Colorer les cuisses, les ailerons et les carcasses des volailles avec de l'huile pendant 15 minutes environ. Dégraisser, ajouter la garniture aromatique (carottes, échalotes, céleri…) puis singer (saupoudrer) avec la farine. Déglacer avec le vinaigre ximenez, réduire à glace et mouiller au fond brun de volaille, cuire le tout pendant 2 heures minimum. Chinoiser, rectifier l'assaisonnement.

Tarte citron fenouil, sorbet pastis

FINITION ET PRÉSENTATION
Dans une assiette, déposer un disque de sablé avec son cercle de cuisson, pocher la meringue italienne et la caraméliser au chalumeau. Dresser dessus en alternant des pointes de crème citron et de crème mascarpone. Ajouter une quenelle de sorbet pastis, une chips de citron, des meringues au fenouil et décercler.
Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ
Cocktail Mauresque (sirop d'orgeat et pastis Henri Bardoin).
Pour rester sur les notes fenouil et anisées de la tarte.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SABLÉ

- 600 g de beurre doux en pommade
- 400 g de farine
- 180 g de sucre glace
- 180 g de poudre d'amande
- 30 g de poudre de graines de fenouil
- 70 g de jaunes d'œufs (soit 3)

PROCÉDÉ
Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre en pommade avec la farine, le sucre glace, les poudres d'amande et de graines de fenouil. Ajouter les jaunes d'œufs et réserver l'appareil dans une poche à température ambiante.
Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, déposer des cercles de 10 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur puis pocher l'appareil en spirale jusqu'à mi-hauteur. Cuire dans un four à 160 °C pendant 12 minutes.
Refroidir aussitôt et réserver.

CRÈME CITRON

- 500 g de jus de citron jaune
- 140 g de beurre doux
- 120 g de jaunes d'œufs (soit 6)
- 225 g de sucre semoule
- 40 g de farine
- 1 zeste de citron jaune
- 3 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)

PROCÉDÉ
Faire bouillir le jus de citron avec le beurre.
Blanchir les jaunes avec le sucre semoule puis ajouter la farine et le zeste de citron, ébouillanter avec le jus de citron et cuire le tout comme une crème pâtissière. Hors du feu, ajouter la gélatine puis réserver la crème dans une poche et la refroidir en cellule.

MERINGUE ITALIENNE

- 300 g de sucre semoule
- 100 g d'eau
- 20 g de glucose
- 150 g de blancs d'œufs (soit 5)

PROCÉDÉ
Mélanger le sucre semoule, l'eau et le glucose, cuire le tout à 121 °C.
En parallèle, dans un batteur, monter les blancs ; lorsqu'ils montent légèrement, ajouter le sucre cuit en filet et monter le tout. Réserver dans une poche au froid.

MERINGUE AU FENOUIL (BASE FRANÇAISE)

- 150 g de blancs d'œufs (soit 5)
- 210 g de sucre semoule (40 + 60 + 110)
- 80 g de sucre glace
- 10 g de poudre de graines de fenouil

PROCÉDÉ
Monter les blancs d'œufs, ajouter 40 g de sucre semoule en début de foisonnement, 60 g au milieu du foisonnement et les serrer avec le sucre semoule restant. À l'aide d'une maryse, incorporer le sucre glace et la poudre de graines de fenouil. Sur un tapis siliconé, pocher des petits dômes et les cuire dans un four à 100 °C pendant 90 minutes.

CRÈME MASCARPONE

- 500 g de crème liquide à 33 % de M.G. minimum
- 250 g de mascarpone
- 25 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ
Monter les ingrédients cités, réserver au froid dans une poche.

CHIPS DE CITRON

- 2 citrons jaunes
- 100 g de sucre glace

PROCÉDÉ
Laver les citrons, les tailler en rondelles de 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un trancheur électrique. Les disposer sur un tapis siliconé, saupoudrer le sucre glace, puis sécher dans un four à 120 °C pendant 10 minutes. Éteindre le four, laisser reposer pendant 20 minutes, finir de sécher à nouveau à 120 °C pendant 10 minutes.
Ouvrir la porte entre les deux cuissons pour évacuer l'humidité.

SORBET PASTIS

- 375 g d'eau
- 38 g de glucose
- 188 g de sucre semoule
- 8 g de stabilisateur (stab 2000)
- 1 l de jus de citron vert
- 60 g de pastis jaune (Henri Bardouin)

PROCÉDÉ
Réaliser un sirop avec l'eau et le glucose, ajouter le sucre mélangé avec le stabilisateur, porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter le jus de citron vert et le pastis jaune. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Chocotube

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait de crémeux café, poser dessus un « tube » de chocolat. Sur un rectangle de biscuit joconde cacao, ajouter un rectangle de feuillantine chocolat, pocher en alternant, le crémeux café et la mousse tonka et disposer le tout dans le « tube » de chocolat à l'aide d'une spatule.
Ajouter une quenelle de sorbet cacao sur un lit de crumble cacao.

VIN CONSEILLÉ

Italie - Vin orange 2017 - Accamilla.
Le vin orange rappelle le côté terreux du cacao et renforce la gourmandise de l'accord.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 6 PERSONNES

« TUBE » DE CHOCOLAT

- 400 g de couverture noire à 85 %

PROCÉDÉ
Mettre la couverture au point, l'étaler sur des rectangles de papier guitare (de 10 x 16 cm). Les mettre en forme dans une gouttière, sans les refermer totalement (2 cm d'ouverture) et laisser cristalliser.

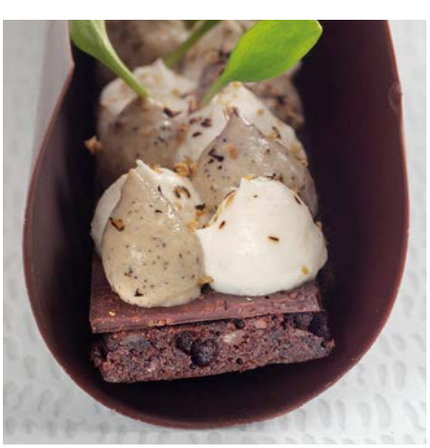
CRÉMEUX CAFÉ

- 600 g de crème liquide
- 10 g de café noir en poudre
- 160 g de jaunes d'œufs (soit 8)
- 90 g de sucre semoule
- 3 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)

PROCÉDÉ
Faire bouillir la crème avec le café, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à 85 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine, réserver dans une poche au froid.

BISCUIT JOCONDE CACAO

- 4 œufs
- 25 g de farine
- 70 g de poudre de noisette
- 45 g de cacao en poudre
- 75 g de blancs d'œufs (soit 2,5)
- 30 g de sucre semoule
- 60 g de beurre fondu



PROCÉDÉ
Battre les œufs, les mélanger avec la farine, la poudre de noisette et le cacao en poudre.
Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule. Mélanger les deux masses à l'aide d'une maryse puis incorporer le beurre fondu. Dresser sur un tapis siliconé (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 180 °C pendant 12 minutes. Refroidir dès la sortie du four et découper des rectangles (de 3 x 16 cm).

CRUMBLE CACAO

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 g de vergeoise (sucre roux)
- 30 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ
Mélanger les ingrédients cités et sabler le tout. Dresser des morceaux d'appareil sur une plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 20 minutes. Refroidir et réserver.

MOUSSE TONKA

- 500 g de crème liquide
- 300 g de mascarpone
- 1 fève de tonka râpée

PROCÉDÉ
Dans un batteur avec le fouet, monter les ingrédients cités, réserver au froid dans une poche.

SORBET CACAO

- 250 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de cacao en poudre
- 4 g de stabilisateur (Stab 2000)

PROCÉDÉ
Porter l'eau à ébullition, ajouter le sucre mélangé avec le cacao en poudre et le stabilisateur, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

FEUILLANTINE CHOCOLAT

- 300 g de couverture noire à 75 %
- 300 g de pailleté feuillentine

PROCÉDÉ
Fondre la couverture au bain-marie, ajouter le pailleté feuilletine et verser sur un tapis siliconé. Bloquer au froid pendant 5 minutes environ puis détailler des rectangles (de 3 x 16 cm).

menu de la St-Valentin
de Pierre Reboul

Le Château de la Pioline - Aix-en-Provence

© www.ginko-photo.com

Le *Château de la Pioline*…
Une belle demeure lovée au milieu d'un parc de quatre hectares. Un havre de paix, situé à la périphérie d'Aix-en-Provence. Nous sommes dans un ancien moulin du 15e siècle, agrandi, plusieurs fois remanié, qui a reçu Catherine de Médicis et toute l'aristocratie provençale et française.

Classée monument historique en 1976, transformée en hôtellerie en 2011 et dirigée par le chef Pierre Reboul dès 2016, la belle demeure garde des stigmates de ses décorations successives dont un très beau salon Louis XVI. Dix-huit chambres pour recevoir ses hôtes, une cuisine audacieuse pour les régaler… En témoigne l'une des créations du chef : *Huile d'olive en savon comestible et sa boule de glace au miel…*
Un savon revisité ! À l'huile d'olive… Il faut oser. Mais originaire de Gap, Pierre Reboul manifestement aime allier terroir et audace.

Shampoing de carotte, Capsules de chocolat Pierrespresson, Digestif à l'azote -196 °…
Pierre Reboul aime surprendre.

Pierre Reboul… Gérant du Château et chef des cuisines, il a sa propre philosophie.
Selon lui, la cuisine doit être :
« Gourmande, créative et récréative ».

Après un apprentissage chez Michel Chabran à Pont-de-l'Isère, il intègre la brigade de Jacques Pic à Valence auprès duquel il passe deux ans, puis se retrouve chef de partie au *Taillevent* sous l'autorité de Philippe Legendre, avant de se voir hissé au poste de chef à l'*Absinthe* de Michel Rostang où (enfin responsable de cuisine) il s'essaye à une très personnelle impertinence culinaire.
Il frappe fort, mais quand les saveurs viennent palper le palais, elles séduisent les papilles.

En 2003… Retour dans la Drôme, à Tain-l'Hermitage, où il prend les commandes du *Rive Gauche* et décroche sa première étoile au guide Michelin.
En 2007… Le chef ouvre un restaurant éponyme à Aix-en-Provence.
2016… Il s'installe au *Château de la Pioline*.

Le Restaurant Pierre Reboul…
Le chef est remarquablement secondé par son adjoint Vassily Morineau et travaille en étroite collaboration avec la directrice du château, Aurore Scola, laquelle précise, *« Pierre Reboul a redonné une dynamique et une impulsion à ce château… »*.

dîner de la Saint-Valentin 2019

Flamby de foie gras de canard au caramel, piment d'Espelette et sel de Camargue, Pain feuilleté à l'huile d'olive de Coudoux

Huîtres en neige de pomme verte, graines d'anis et gel de kiwi

Croissant de pomme de terre au caviar Petrossian

Ravioles de volaille, bouillon de pot au feu et truffe noire

Œuf parfait en fausse coquille, sauce poulette

Côte de veau en croûte de parmesan et cèpes, air de roquette, rouleaux de céleris glacés

Surprise chocolatée

Sucreries des amoureux

Menu hors boissons 220 €
Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

« Émotions et saveurs pour ce menu de la Saint-Valentin : Flamby de foie gras de canard au caramel… Huîtres en neige de pomme verte et gel de kiwi… Œuf parfait en fausse coquille… Surprise chocolatée et Sucreries des amoureux.
Le chef assume son style et une inventivité qu'il a puisée au cours de ses diverses expériences ; il joue avec les textures des produits phare de la grande cuisine. Et à travers ce menu, l'on ressent le souci d'un enchaînement astucieux des saveurs, une volonté claire de faire plaisir. »

menu de la St-Valentin

d'Antoine Cevoz-Mamy

Restaurant Ageoca Savoy Hôtel - Bourget-du-Lac

© M. Cellard

La renaissance d'une maison historique…
Au sein de l'établissement familial du *Savoy Hotel*, le jeune chef Antoine Cevoz-Mamy a repris, en 2015, les rênes des cuisines. Succédant à son père.

Le *Savoy Hôtel*…
Situé sur un vaste terrain de 3500 m², à Bourget-du-Lac et à 200 mètres du bord du plus romantique lac naturel de Savoie, le *Savoy Hôtel* bénéficie d'un riche passé. Au 19e siècle, les voyageurs allant en diligence à Lyon y faisaient une escale. Parmi eux, la reine Victoria…
Aujourd'hui, l'hôtel de douze chambres est confortable et fort bien entretenu mais sans luxe ostentatoire, hormis certains éléments architecturaux datant du 16e siècle.

Le restaurant…
Une trentaine de couverts, avec des tables qui offrent une échappée sur les flots…

Antoine Cevoz-Mamy… Avec sa sœur Roxane, son beau-frère Fernando et sa mère Catherine, ce jeune chef prometteur a à cœur de donner à cette maison familiale un nouvel élan. Une maison acquise par ses parents en 1984. Au décès de son père, il l'a rebaptisée du nom d'Ageoca : *« A »* pour Antoine, *« geo »* en hommage à son père Georges et *« ca »* pour Catherine sa maman.

La cuisine… Fort d'une expérience de dix années dans des maisons étoilées dont Yoann Conte au Veyrier-du-Lac, *Greenhouse* à Londres, *Shangri-La* à Paris (avec Philippe Labbé), *Bateau Ivre* à Courchevel (avec Jean-Pierre Jacob), et enfin au *Château de Candie* avec Boris Campanella (l'un des chefs qui l'a le plus marqué), désormais Antoine Cevoz-Mamy écrit sa propre partition.
Son credo… Une cuisine singulière, passionnée, à la fois complexe, lumineuse et évidente. Et si les produits de saison issus de son environnement savoyard sont privilégiés, il affectionne aussi quelques incursions dans des contrées lointaines.

Avec une brigade regroupant des cuisiniers de différents pays, le côté cosmopolite est l'un des marqueurs de l'identité de la maison.

Il faut dire qu'Antoine et sa sœur Roxane aiment voyager, découvrir d'autres cultures. De retour d'un voyage de dix ans, Roxane est rentrée au pays en 2008 nantie d'une belle expérience professionnelle et accompagnée de Fernando, lui aussi issu d'une famille d'hôteliers-restaurateurs. Depuis le retour de son frère, en 2015, elle gère l'hôtel et est la responsable de la salle du restaurant.

menu de la Saint-Valentin 2019

Trilogie d'apéritifs : fine tartelette d'herbes aromatiques du jardin, crème fumée ; tempura de corail de Saint Jacques, poireaux et ail noir étuvé ; « salade César » (sur un graton soufflé)

Huître « Geay » pochée au pétillant de Savoie, mousseline de fenouil

Saint Jacques de plongée crue, voile d'hibiscus, brunoise de betterave, fromage blanc

Navets du Tremblay glacé à blanc, Noix de Grenoble caramélisées, neige d'estragon

Omble Chevalier, crème de potimarron, beurre blanc aux graines de coriandre

Filet de veau braisé, anguille fumée, cébettes, caramel de soja

Beaufort d'alpage, figues confites, tome des Bauges

Un cœur en coque de chocolat blanc, velours de fruits de la passion, pain d'épices

« Avec la tartelette, le menu commence par un clin d'œil aux trésors du jardin. Le chef livre également une lecture personnelle de la Salade César (poulet, laitue, anchois…) en conférant à ce plat une dimension gastronomique.

L'huître « Geay »… Son goût est subtil, le chef la travaille pochée en l'associant à la « Perle du Lac », l'un des meilleurs vins effervescents de la région.

La Saint-Jacques de plongée est privilégiée pour la profondeur de sa saveur et pour la préservation de l'environnement.

Retour au local avec les navets du Tremblay. Et comme on ne peut pas composer un menu de fête au bord du lac du Bourget sans l'omble chevalier (de par sa rareté, sa délicatesse…), Antoine le travaille en croûte de pain, entre tendresse et croustillant. Quant au veau de Bonneville, il est l'une des viandes les plus recherchées de la Haute-Savoie. Il est ici accompagné d'une anguille fumée, de cébettes et d'un caramel de soja.

Le repas se poursuit avec le Beaufort d'alpage et la Tome des Beauges affinés par l'Aixois Romain Guibert. Et se termine avec un grand cœur posé au milieu de la table : à partager en couple. »

EN APARTÉ...
Sébastien Bouillet

PAR LAURENCE TEIXEIRA

© Laurent Fau

Pâtissier-chocolatier lyonnais, Sébastien Bouillet a su se forger la réputation de l'un des pâtissiers les plus créatifs de sa génération.
Quasiment né dans la pâtisserie familiale fondée en 1977 par ses parents, il a très tôt laissé parler sa passion pour l'univers sucré. On le connaît pour ses créations aussi originales que gourmandes, au look très travaillé, aux goûts et aux textures recherchés, comme son célèbre Maca'Lyon, ses sensuels Rouges à Lèvres, son St-Ho, ses aériennes Crèmes d'ange, ses surprenants bâtons de dynamite... et tant d'autres. Sans oublier les grands classiques revus et revisités au goût du jour. Et le chocolat, son dada...
Hypercatif certainement, sympathique et accessible sans aucun doute, ouvert d'esprit assurément, Sébastien Bouillet a construit son identité, étoffé son savoir-faire, développé d'autres passions autour de l'art contemporain, le design, au fil de ses voyages et de ses rencontres.

Maison Bouillet à Lyon

© Nicolas Villion

© Laurent Fau

Sébastien Bouillet, Mehdi Rachid Tahri, Henri Bouillet et Julien Goulet.

T. G. M. : L'histoire de la *Maison Bouillet* commence avec vos parents…
S. B. : Mes parents, Henri et Ginette, sont originaires des Dombes dans l'Ain. Mon père a fait son apprentissage à Lyon et ma mère était employée dans différentes enseignes de pâtisserie.
Puis ils ont racheté une boutique en 1977 à La Croix-Rousse sur les hauteurs de Lyon, j'avais tout juste un an. Au fil des années, notre pâtisserie de quartier a bénéficié d'une certaine réputation.

Quels sont vos souvenirs d'enfance ?
Des souvenirs simples. Nous vivions derrière la pâtisserie, juste à côté du labo. Mes parents travaillaient beaucoup. Mon père commençait tôt puis il s'occupait de moi, il m'emmenait à l'école, au sport, pendant que ma mère tenait la boutique…

Premiers contacts avec la pâtisserie ?
Certainement avec des sablés, j'adore les sablés. J'allais au labo, j'étalais ma pâte sucrée avec mon rouleau et je la découpais avec les emporte-pièces avant de les faire cuire au four pour les manger.
C'était de l'amusement, le laboratoire était mon terrain de jeux.

Plus tard, j'ai vraiment aidé mes parents, surtout à l'enrobage des chocolats, la plonge, la caisse au magasin… Pas par obligation, j'aimais vraiment cela. Je n'ai jamais rechigné.

Avez-vous toujours voulu exercer le même métier que votre père ?
Pas forcément. À quinze ans, j'étais plus enclin à embrasser une carrière de pompier professionnel ou de sportif de haut niveau. J'avais d'ailleurs entamé un cursus de sport-études.

Avant d'être définitivement rattrapé par la pâtisserie…
En classe de troisième, j'ai fait un stage déterminant chez un copain de mon père. Cela a tout changé.

Vous choisissez donc la voie de l'apprentissage… mais pas chez vos parents
Non, mon père m'a envoyé chez Dominique Marulier, un compagnon du devoir et un de ses anciens ouvriers, il venait de s'installer.

Après votre apprentissage…
Dans notre quartier de La Croix-Rousse, il y avait un autre pâtissier Alain Rolancy. J'avais toujours été assez proche de lui, il m'a pas mal guidé au début de mon parcours. Il avait été Meilleur Ouvrier de France en même temps que Patrick Chevallot, il m'a conseillé d'aller le voir.

Vous quittez donc le giron familial…
Pour mon premier départ de la maison, je ne suis pas allé trop loin.
Partir de chez soi à 18 ans, c'est violent : vous quittez non seulement le cocon familial mais aussi vos amis. Et pourtant, c'est tellement formateur.
Aujourd'hui, j'encourage vraiment les jeunes à voyager, à changer de région et surtout aller à l'étranger s'ils en ont l'occasion. Premièrement, on s'enrichit dans des entreprises différentes avec des savoir-faire différents… Deuxièmement, partir vous incite à faire de nouveaux amis, à rencontrer des gens, à sortir de votre bulle…

Vous voilà donc à Val d'Isère
Comme j'étais très sportif, me retrouver à la montagne me plaisait. Je m'imaginais déjà skier tous les après-midis… La réalité a été tout autre.

Je découvre le travail en saison. Je découvre une autre dimension du métier, plus rigoureuse avec une organisation très précise et le travail de haute qualité de Patrick Chevallot, fraîchement Meilleur Ouvrier de France. Je découvre aussi un univers plus artistique grâce à Nicolas Denis.

Qui est Nicolas Denis ?
J'habitais avec lui lorsque nous étions à Val d'Isère. Aujourd'hui, il est installé à Faïence. Il me parlait d'architecture, de design… de sucre tiré, de pièces artistiques… Je n'avais jamais entendu ça, je le prenais un peu pour un illuminé, mais petit à petit il m'a appris à observer tout autour de moi pour emmagasiner le plus de choses en vue d'un travail créatif.
J'ai progressivement compris que la pâtisserie, ce n'était pas seulement faire des gâteaux. →

© Laurent Fau

© Laurent Fau

Ci-dessus : le Gros Caillou. En dessous : le St-Hô.

© Nicolas Villion

Bouche B.

© Nicolas Villion

BB de Lyon par Philippe Bernachon et Sébastien Bouillet.

Étonnant, parce que vous êtes plutôt connu pour votre côté artistique
Je n'avais pas conscience de tout cela. Lorsqu'on ouvre les yeux et on observe, ce qu'on appelle la création devient plus facile. Car il faut être honnête, au final, on ne crée pas grand-chose, on s'inspire et on reproduit ce que l'on a vu, en l'interprétant à notre manière, en le remettant à notre goût.

Au bout d'un an, vous quittez Patrick Chevallot
J'avais envie de bouger. Patrick Chevallot me conseille d'aller voir Philippe Segond, un de ses amis MOF à Aix-en-Provence. À l'époque, il était considéré comme le bijoutier de la pâtisserie.

Chez Philippe Segond
Je pars effectuer une journée d'essai à Aix-en-Provence. Lorsque je suis arrivé devant la vitrine, j'ai pris littéralement *« une grosse claque »*. Je tombe ébahi devant les entremets et je me dis que je ne vais pas y arriver. Cela me paraissait tellement technique.

Chez Philippe Segond, il y avait un travail exceptionnel, très qualitatif : l'importance de la finition, des formes différentes, une architecture du goût…

Au-delà, nous étions une équipe soudée. Nous étions fiers d'être la team Segond.
Nombre d'entre eux étaient motards comme moi, alors rapidement, nous avons allié le travail à l'agréable.

Trois ans plus tard, vous vous rendez à Paris
Quand j'étais plus jeune, je ne sais pas pourquoi, je n'avais aucune envie d'aller à Paris. Mais, là, j'avais changé d'avis.
J'envoie des CV partout et j'obtiens deux propositions : une chez *Ladurée* avec Pierre Hermé et Philippe Andrieu, une autre au *Gourmet d'Enghien,* chez Bernard Perrot un traiteur, également MOF, installé à Enghien-les-Bains. Il cherchait un chef pâtissier.
J'ai refusé le poste chez *Ladurée*.

À Enghien-les-Bains
La boutique était assez atypique : deux tiers était consacré au traiteur et un tiers à la pâtisserie. J'avais un labo de pâtisserie tout neuf, la possibilité de prendre des responsabilités et carte blanche sur les créations.

Comment crée-t-on ses propres créations ?
Pour la création, on ouvre des tiroirs de souvenirs dans sa tête : à tel endroit, je faisais telle mousse ; à un autre endroit, je faisais tel crémeux…
Puis, on essaie de personnaliser ce qu'on a appris dans les textures, les goûts… Il s'agit d'un savant mélange entre le « vouloir-faire » et le « savoir-faire ».

Au bout de sept mois, vous quittez Enghien-les-Bains…
Grâce à une rencontre, celle de Gérard Mulot. Un jour, je l'ai croisé dans l'une des allées d'un salon à Paris. Et j'étais très fan de Gérard Mulot, je trouvais sa pâtisserie gourmande, super moderne.
Nous discutons ensemble, et à ce moment-là il y a eu un déclic.

Que se passe-t-il ?
Il me propose une place de pâtissier dans sa maison, avec la possibilité d'évoluer pour une place de responsable. J'accepte évidemment le challenge.

Tout de suite, un super feeling passe entre lui et moi, avec les équipes… En quelques mois je deviens adjoint du chef pâtissier et responsable de la création. J'avais à nouveau carte blanche.

Quelques mots sur Gérard Mulot…
C'est un monsieur extraordinaire. Il ne s'arrêtait jamais : il était toujours en boutique ou au labo… S'il n'était pas en pâtisserie, il était au traiteur ou en boulangerie.

Sa philosophie est un peu comme la mienne : il veut une maison remplie du matin au soir, avec toujours des produits et du choix à n'importe quelle heure de la journée. Et le tout parfaitement exécuté. Je connais peu de boutiques comme celle-là en France.

Au fil des années, le feeling du début continue à passer entre vous…
Tout à fait. Au bout de quelque temps, Monsieur et Madame Mulot me proposent de rentrer un peu plus dans l'affaire.
Au même moment je me posais la question de retourner à Lyon. Et j'ai choisi la seconde option.

Était-ce un objectif ?
Pas au départ, mais la question m'est venue à l'esprit petit à petit. Je crois qu'à ce moment-là, je me sentais prêt pour faire ma propre pâtisserie.
Étant fils unique, mon retour était peut-être, ou surtout, une attente de la part de mes parents.

De retour à Lyon
Ce n'est pas facile quand votre enfant revient à la maison en voulant faire la révolution.

C'est-à-dire ?
J'ai voulu tout changer et imposer l'identité que je m'étais forgée au fil de mes expériences.

Comment vous y êtes-vous pris ?
À l'époque, mes parents fermaient boutique pour un mois. J'ai profité de ce laps de temps pour travailler au labo, avec un des employés. Quand ils sont revenus de vacances, j'avais fait de nouveaux gâteaux, et j'étais prêt à renouveler 70 % de la pâtisserie.

Comment votre père a-t-il pris votre envie de tout changer ?
Il a un peu tiqué parce que l'entreprise marchait bien. Heureusement pour moi, le chiffre d'affaires a rapidement suivi.
Il faut dire aussi que j'arrivais à point nommé : la Croix-Rousse était en pleine mutation. Le quartier vieillissant est devenu un quartier bobo avec un fort potentiel, il ne fallait pas rater le coche.

Qu'avez-vous mis en place ?
J'ai ramené dans mes bagages le macaron dit parisien. À Lyon, nous étions très rares à amorcer le virage de ce phénomène de mode. Et ce fut un énorme succès, le macaron représentait 25 % du chiffre d'affaires.

Pourtant j'avoue avoir été frustré pendant quelques années à cause du macaron. Nous faisions une gamme de gâteaux super belle, super colorée, super design, et à chaque fois qu'on parlait de la *Maison Bouillet*, c'était pour les macarons.

Que proposiez-vous encore ?
Nous avions des gâteaux classiques et une pâtisserie très visuelle, très colorée, des trilogies, des goûts un peu originaux comme huile d'olive, anis-poivron-framboise… →

© Nicolas Villion

Aujourd'hui nous sommes revenus dessus, nous avons beaucoup plus de pâtisseries traditionnelles, revues et revisitées au goût du jour.

Nous avons mis en place une gamme de bonbons de chocolat, et une collection de chocolats avec des packagings originaux, spécialement conçus pour notre maison. Créer une identité visuelle, notamment à travers des emballages, m'a énormément plu.

Vous avez une relation particulière avec le chocolat…
Exactement, avec le chocolat il n'y a pas de limite à la création.
Paradoxalement, je n'ai jamais tenu de poste de chocolatier durant ma formation. Je filais seulement un coup de main de temps en temps. À Paris, j'avais postulé pour *La Maison du Chocolat*, mais il n'y avait pas de poste.

J'ai donc appris un peu sur le tas, en travaillant de mon côté, en m'inscrivant à divers concours. Je préférais travailler le chocolat que le sucre parce que je n'aimais pas trop me brûler les doigts.

Au-delà des produits, vous révolutionnez aussi la décoration…
Au bout de deux ans, nous avons décidé de refaire la boutique. Mes parents ayant déménagé, nous disposions d'un gain de place supplémentaire et nous avons créé un petit labo chocolat à la place de ce qui était la salle à manger.

J'ai fait appel à l'architecte d'intérieur Richard Bagur pour insuffler un esprit plus design, plus moderne. Nous avons installé des plateaux en bois, des vitrines droites… C'était très novateur à l'époque.

Richard Bagur
Il aurait pu être pâtissier et moi architecte. J'adore la déco et le design, alors je m'implique énormément dans le projet de A à Z. Richard est vraiment très à l'écoute, nous sommes sur la même longueur d'ondes. Nous avons tellement apprécié de collaborer ensemble que nous avons renouvelé l'aventure pour toutes nos boutiques.
Et à chaque fois, nous sommes partis d'une feuille blanche.

Aujourd'hui, la *Maison Bouillet* représente combien de boutiques ?
Nous avons neuf points de vente sur Lyon et sa périphérie, dont *Chokola* et *Goûter*.

Comment est né Chokola ?
J'avais envie d'ancrer davantage ma signature dans le monde du chocolat.
Avec Richard, nous avons créé une sorte de loft new-yorkais avec de la brique, du bois, du fer… Une boutique dans laquelle les clients peuvent tranquillement déambuler, découvrir et se servir.
Là encore, nous avons effectué un important travail sur le packaging. Une quarantaine de sortes de tablettes sont rangées comme des livres dans une bibliothèque, nous avons pressé le chocolat comme des 45 tours qui représentent chacun un pays…

Pas de bean to bar ?
Pour l'instant, ce n'est pas encore dans les tuyaux… Nous avons la chance d'avoir du chocolat de très bonne qualité, fourni par des entreprises de très bonne qualité.

Je suis admiratif des artisans faisant leur propre chocolat. Mes meilleurs amis, comme Philippe Bernachon, Stéphane Bonnat, Vincent Guerlais… font du bean to bar depuis plus ou moins longtemps…

Par ma part, la porte n'est pas totalement fermée mais je ne voudrais pas céder à un phénomène de mode. Si un jour, je fais du bean to bar, ce sera parce que les procédés de fabrication, comme la torréfaction, m'intéresse.

Comment est né *Goûter* ?
Un parfumeur de La Croix-Rousse partait à la retraite, il nous a cédé son local.
Après réflexion, j'ai voulu en faire une boutique de pâtisserie boulangère. Nous avons donc créé un décor à l'ancienne, un peu comme à la maison avec des carreaux de faïences, des meubles en bois sur mesure, des vieux moules… J'ai adoré chiner les éléments de décor.
Au niveau de la création, c'est de la gourmandise à l'état pur, les gâteaux sont plus simples, plus lisibles que ceux de la maison-mère, située juste à côté. C'est le genre de pâtisserie où l'on va pour goûter sur le pouce.
C'est ma boutique chouchou, elle ramène à l'enfance.

Vous avez également cinq points de vente au Japon. Comment a démarré cette aventure ?
Au départ, j'envoyais des bonbons au salon du chocolat mais sans y aller.
Je me suis envolé pour la première fois au Japon en 2005, lorsque nous avons ouvert notre deuxième boutique à Lyon.
J'ai commencé par faire des démonstrations pour le groupe Taganashi, qui cherchait un chocolatier français pour travailler avec leurs produits laitiers. Puis, j'ai rencontré mon partenaire et nous avons ouvert notre premier point de vente en 2007. Depuis, j'y retourne quatre fois par an.

© Fred Durantet
La boutique Chokola.

© Laurent Fau
La boutique Pâtisserie.

© Nicolas Villion

Crème d'ange.

© Laurent Fau

© Nicolas Villion

En haut : Les rouges à lèvres.
Ci-dessus : Red de Lyon.

© Nicolas Villion

L'entremets 1977, créé pour célébrer les 40 ans de la Maison Bouillet.

Avez-vous toujours été attiré par ce pays ?
J'en rêvais !
J'enviais Philippe Segond lorsqu'il partait là-bas. À l'époque, c'était comme partir au bout du monde. Chez Gérard Mulot, j'étais en charge des recettes pour le Japon.
Je voyais les photos dans les magazines culinaires, la précision de la pâtisserie et de la cuisine m'impressionnait.

Tous les jours, ils se remettent en question, ils sont à la recherche permanente de nouveaux produits, de nouvelles recettes, de nouvelles créations… Tout est carré.

Le Japon…
Je pense que je ne serais pas ce que je suis s'il n'y avait pas eu le Japon, autant humainement que professionnellement.
Un truc inexplicable s'est passé avec ce pays, avec ses habitants. Je me sens là-bas comme chez moi.

C'est à peu près à cette période que vous entrez chez les Relais Desserts
Je suis très copain avec Franck Fresson, il m'a préparé et parrainé pour entrer dans l'association.
Lors de mon admission, j'étais le plus jeune membre des Relais Desserts. Mon arrivée a laissé un souvenir mémorable.

Pourquoi ?
Sur la route, un coup de frein malencontreux a cassé ma pièce artistique. Arrivé à Yssingeaux, je l'ai recollé comme j'ai pu.
Et le lendemain je ne me suis pas réveillé. Quelqu'un est venu frapper à la porte de la chambre dans laquelle je dormais, et dix minutes plus tard, je me retrouvais dans l'amphithéâtre, face à 80 pâtissiers, pour ma présentation. Je me souviens, de temps en temps, je passais ma tête sous le marbre et Franck Fresson m'épongeait le front. Je n'ai jamais autant transpiré de ma vie.
Après cet épisode, je me suis fait chambrer pendant quelques années.

Qu'est-ce que l'association vous apporte ?
Dans nos métiers de bouche, il est bon d'être écouté, conseillé, épaulé… quelle que soit la taille de son entreprise.

Plus que des professionnels, j'ai découvert une seconde famille. Nous sommes un groupe très soudé. Avec certain, nous nous appelons toutes les semaines, nous partons en vacances ensemble, faire de la moto…

Dernièrement, vous vous êtes installé à Miribel
Depuis quelques années, le labo de La Croix-Rousse devenait trop petit, trop compliqué avec des escaliers, les livraisons en centre-ville…
À Miribel, nous avons installé un beau et grand labo, l'école et une petite boutique.
Nous sommes passés de 250 m² à 1 200 m².
Déménager a été une véritable bouffée d'oxygène. Nous travaillons dans de bien meilleures conditions.
Lorsque je vois la place que l'on a maintenant, je me demande comment on faisait.
Le prochain objectif est de faire venir les chocolatiers, restés à Lyon.

Vos parents sont toujours présents dans l'entreprise…
Tout à fait, ils viennent toujours donner un coup de main. Ils en ont besoin.
Ma mère adore faire les ballotins de chocolats, c'est son dada. Elle est en effervescence à chaque Noël.
Lorsque je suis revenu à Lyon, mon père et moi, nous avons travaillé ensemble trois-quatre ans, puis il a rapidement pris du recul, tout en nous aidant là où nous en avions besoin. Un véritable couteau-suisse. De temps en temps, il vient faire une livraison, enrober des chocolats…

Entre toutes vos boutiques, vos projets, vous trouvez toujours du temps pour vous ?
Prendre du temps pour soi est nécessaire, d'autant plus lorsqu'on a des enfants. J'ai un garçon de quatre ans et une fille de sept ans, j'essaie de faire un maximum de choses avec eux, notamment les week-ends.
Plus personnellement, je suis un fou de moto. Avec des amis motards, pour la plupart des pâtissiers, nous partons visiter un pays ou une région, chaque année, sans femme ni enfant. C'est la seule fois où je coupe complétement. Nos petites virées me permettent vraiment de me ressourcer.

Un regard sur votre parcours…
Je me suis construit au fil de mes voyages et de mes rencontres.
Dominique Marulier, Patrick Chevallot, Philippe Segond, Nicolas Denis, Bernard Perrot, Gérard Mulot… Ce sont des gens qui ont vraiment compté dans mon parcours et que je respecte profondément. Aujourd'hui ce sont même des amis.

Et si c'était à refaire…
Si je pouvais revenir en arrière, j'aimerais faire une étape d'un ou deux ans chez un chocolatier comme Jean-Paul Hévin ou Fabrice Gillotte. J'en suis sûr, je me serais éclaté.
Et j'irais me former à l'étranger : d'une part pour apprendre l'anglais, et pour vivre une expérience en dehors des frontières françaises. ■

LA PÂTISSERIE DE Jean-Pierre Semper

Originaire du Lot-et-Garonne, Jean-Pierre Semper a choisi de s'installer en mars 2013 à Agen.

Le parcours

Le chef pâtissier connaît un parcours exclusivement composé par des établissements agenais tels la centenaire *Maison Mauferon* tenue alors par Jean-Michel Raynal, où il est resté pendant 8 ans, ou Lou Panaïga, le « pain » en occitan.

En 2009, il est chef pâtissier en brasserie au café de Foy puis il participe à l'aventure du *Bonheur des Dames*. Pendant trois ans, il est le chef pâtissier de l'établissement où il gagne en confiance et s'émancipe dans la création.

En 2012, l'opportunité de s'installer vint frapper un jour à sa porte, il l'a saisie. Avec son épouse Christine, ils remettent à flot une ancienne boulangerie-pâtisserie avec leurs petits moyens.

Passionné par tous les domaines de l'univers du sucré, Jean-Pierre Semper s'est formé également chez Valrhona notamment auprès de Pierre Hermé. *« Ces stages m'ont permis d'accroître mes connaissances et d'aller plus loin. Si j'ai acquis de belles bases solides dans les différents établissements dans lesquels je me suis formé, il me manquait ce petit plus. Si j'étais parti plus tôt m'initier ailleurs, j'aurais peut-être remédié à ce manque. »*

Du bon et du beau

Titre de maître artisan en 2013, 1er prix du concours régional La crème des pâtissiers 2016, Jean-Pierre s'est rapidement fait un nom. Il présente des créations modernes et graphiques, voire géométriques, respectant

La Fabrique du pâtissier à Agen

un équilibre savant entre le bon et le beau. En boutique, on retrouve une gamme de pains, des viennoiseries, de biscuits, des chocolats sous forme de tablettes ou de bonbons, des glaces et des éclairs glacés, des pâtisseries classiques ou originales, dix en semaine et quinze le week-end. Et aussi une offre salée.
Tout est fait maison.

Dans les pages suivantes, Jean-Pierre Semper présente cinq de ses plus belles recettes.

La Géode Madagascar
Le gâteau phare de *La Fabrique du pâtissier*. Sa Géode est un clin d'œil à celle de la Cité des sciences à Paris, que Jean-Pierre Semper a pu admirer lors d'une visite.
« La géode est le souvenir d'enfance d'un voyage à Paris. Pour moi, elle représente la science-fiction, le futur... »
Après une version classique crème brûlée vanille-mousse chocolat, puis une version originale dont les parfums changeaient tous les mois, Jean-Pierre Semper présente la version 2.0 de sa Géode.
Dans cette nouvelle mouture, il a choisi le mariage banane/chocolat Manjari.

Le Black Pearl
Une autre des spécialités de la maison. Il s'agit d'un *Royal Chocolat*, aussi appelé Trianon. Jean-Pierre Semper l'a revisité à sa façon, avec une base de croustillant aux noisettes et praliné et un chocolat grand cru des Caraïbes.
« J'ai choisi le chocolat Caraïbe pour son côté équilibré. Il est assez neutre et assez rond, il va très bien avec le croustillant noisette. »
« La provenance de ce grand cru m'a donné l'idée pour le nom de cet entremets. Le Black Pearl est en effet le bateau du capitaine Jack Sparrow dans le film Pirates des Caraïbes. D'où, également, le décor doré qui fait référence aux pièces d'or des pirates. »

L'éclair café spéculoos
L'éclair café spéculoos et l'éclair au chocolat sont des indétrônables de *La Fabrique du pâtissier*.
Mais la créativité et l'imagination de Jean-Pierre ne s'arrêtent pas là. Au contraire.
En réponse à l'événement annuel d'une marque, Jean-Pierre Semper a créé sa propre quinzaine de l'éclair. Chaque année, pendant deux semaines (cette année, du 12 au 24 mars), il revisite ce classique de la gastronomie française à travers quinze recettes.
« Pour trouver chaque année quinze saveurs différentes, je m'inspire des entremets vus à droite et à gauche, je réadapte des créations de certains chez des confrères, en mode éclair. »
Et il y a même un clin d'œil aux créations de Christophe Adam, le chantre de l'éclair coloré et original.

La Tartelette VYP
Il s'agit de l'une des créations de la semaine de l'éclair, revue et revisitée sous forme de tartelette.
On y retrouve le crémeux noix de pécan, *« qui apporte un peu d'amertume »*, la gelée de yuzu, *« pour la touche de fraîcheur et de pep's »*, et la vanille *« ronde et agréable »*.
« C'est un gâteau hyper gourmand avec plein de textures : la mousse, le crémeux, la gelée, le croustillant... »

L'Hermitage
« Il s'agit de la parfaite synthèse de tout ce que j'ai appris chez Valrhona. »
« Pour son nom, c'est une référence à Tain-l'Hermitage où se situe Valrhona, mais aussi à l'Ermitage, le coteau qui domine Agen. Et par extension, au mot "Héritage", c'est-à-dire la transmission du savoir dont j'ai pu bénéficier là-bas et que je restitue aujourd'hui auprès de mes équipes et de mes apprentis. »
Cette création est composée d'un chocolat Dulcey associé à l'abricot. Il est à découvrir en gâteau à partager uniquement.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

Géode Madagascar

INSERT
Couler environ 14 g de coulis de banane dans des cercles filmés de 4 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Bloquer au grand froid. Ajouter 10 g de caramel banane sur le coulis pris. Bloquer à nouveau au grand froid. Décercler puis tremper dans de la couverture noire tempérée pour enrober les inserts.

MONTAGE
Chemiser un moule sphérique de 6 cm de diamètre (Truffles - Silikomart) avec de la mousse manjari, appliquer l'insert au centre et finir de garnir avec la mousse manjari. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION
Démouler le petit gâteau, le napper avec le glaçage miroir noir et le déposer sur un carré de sablé basque. **Décor :** au choix.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

COULIS DE BANANE

- 110 g de purée de banane
- 20 g de sucre semoule
- 10 g de jus de citron
- 10 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)

PROCÉDÉ
Porter la purée de banane à ébullition avec le sucre et le jus de citron, hors du feu, ajouter la masse gélatine fondue. Dresser aussitôt.

CARAMEL BANANE

- 50 g de crème
- 4 g de gousse de vanille (de Madagascar) fendue et grattée
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de glucose
- 70 g de purée de banane
- 5 g de jus de citron
- 16 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)

PROCÉDÉ
Porter la crème à ébullition, ajouter et infuser la vanille pendant 20 minutes.
Cuire le sucre avec le glucose à sec jusqu'au caramel, décuire avec la crème vanillée chaude, ajouter la purée de banane, le jus de citron et la gélatine. Dresser aussitôt. →

MOUSSE MANJARI

- 120 g de jaunes d'œufs (soit 3)
- 50 g d'œuf (soit 1)
- 80 g d'eau
- 90 g de sucre semoule
- 110 g de lait
- 330 g de couverture noire à 64 % (manjari)
- 400 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Réaliser une pâte à bombe : pocher les jaunes avec l'œuf, l'eau et le sucre à 85 °C puis refroidir dans un batteur en fouettant en vitesse moyenne. Porter le lait à ébullition, le verser sur la couverture fondue et réaliser une émulsion. Incorporer la pâte à bombe puis la crème fouettée et dresser aussitôt.

GLAÇAGE MIROIR NOIR

- 15 g d'eau
- 85 g de glaçage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
- 75 g de crème
- 65 g de sucre semoule
- 20 g de lait concentré
- 25 g de cacao en poudre
- 37 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec le glaçage neutre, ajouter successivement la crème, le sucre, le lait concentré, et le cacao en poudre en faisant bouillir à chaque fois. Incorporer la gélatine, mixer et réserver.

SABLÉ BASQUE

- 200 g de farine
- 7 g de poudre à lever
- 2 g de fleur de sel
- 100 g de sucre semoule
- 1 g de vanille en poudre
- 100 g de beurre en pommade
- 40 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 10 g de rhum

PROCÉDÉ

Mélanger la farine tamisée avec la poudre à lever, la fleur de sel, le sucre, la vanille et le beurre. Ajouter les jaunes et le rhum sans pétrir puis laisser reposer au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Étaler la pâte au laminoir (à 4), cuire entre 2 Silpain® dans un four à 160 °C pendant 10 à 12 minutes. Dès la sortie du four, découper des carrés de 6 cm de côté. Réserver.

Décercler puis tremper les inserts dans de la couverture tempérée pour les enrober.

Chemiser un moule sphérique de 6 cm de diamètre (moules Truffles - Silikomart) avec de la mousse manjari.

Appliquer l'insert au centre et finir de garnir avec la mousse manjari.

Dès la sortie du four, découper des carrés de 6 cm de côté dans le sablé basque. Réserver.

Napper le petit gâteau avec le glaçage miroir noir.

Éclair café spéculoos

PROCÉDÉ
Couper un éclair en deux dans son épaisseur, garnir le fond avec la crème mousseline café jusqu'à mi-hauteur, ajouter 3 croustillants spéculoos et finir de garnir avec la crème mousseline café à l'aide d'une douille décor.
Glacer le couvercle avec du fondant café, poser dessus 3 croustillants spéculoos.

FINITION ET PRÉSENTATION
Poser le couvercle glacé sur le fond de l'éclair garni.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 ÉCLAIRS

PÂTE À CHOUX

- 125 g de lait
- 125 g d'eau
- 10 g de sucre semoule
- 10 g de sel
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 260 g d'œufs (soit 5)

PROCÉDÉ
Porter le lait à ébullition avec l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Quand ce dernier est fondu, ajouter la farine et dessécher la panade puis laisser tiédir. Incorporer les œufs un par un puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 18), pocher des éclairs de 13 cm de longueur sur une plaque graissée. Enfourner à 250 °C, éteindre le four et ne pas l'ouvrir pendant 17 minutes. Rallumer le four à 170 °C et finir de cuire les éclairs pendant 17 minutes ; entrouvrir légèrement la porte de temps en temps pour laisser échapper la vapeur si les éclairs éclatent.

CRÈME MOUSSELINE CAFÉ

- 165 g de lait
- 20 g de grains de café
- 20 g de café expresso
- 30 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 35 g de sucre semoule
- 5 g de farine
- 25 g d'amidon de maïs
- 20 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)
- 115 g de beurre
- 80 g de crème fouettée

PROCÉDÉ
Porter le lait à ébullition, ajouter les grains de café et laisser infuser pendant 20 minutes, chinoiser, rectifier le poids de lait, ajouter le café expresso, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre, la farine et l'amidon de maïs. Cuire à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Hors du feu, incorporer la masse gélatine et le beurre puis la crème fouettée et mixer. Réserver. →

SPÉCULOOS

- 125 g de beurre en pommade
- 125 g de cassonade
- 5 g de fleur de sel
- 3 g de quatre-épices
- 3 g de cannelle
- 55 g d'œuf (soit 1)
- 180 g de farine
- 5 g de poudre à lever

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec la cassonade, la fleur de sel et les épices, incorporer l'œuf puis ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever. Laisser reposer la pâte au froid pendant 2 heures. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, puis cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes environ. Refroidir et broyer grossièrement.

CROUSTILLANT SPÉCULOOS

- 75 g de gianduja noisette lait
- 120 g de spéculoos broyés

PROCÉDÉ

Fondre le gianduja, incorporer le spéculoos, étaler entre deux feuilles de papier guitare et réserver au grand froid.

À l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 18), pocher des éclairs de 13 cm de longueur sur une plaque graissée.

Garnir le fond avec la crème mousseline café jusqu'à mi-hauteur.

Ajouter 3 croustillants spéculoos.

Finir de garnir avec la crème mousseline café à l'aide d'une douille décor.

Glacer le couvercle avec du fondant café.

Black pearl

INSERT
Dans un moule en silicone de 4 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur, dresser environ 20 g de croustillant praliné puis ajouter un disque de moelleux chocolat et bloquer le tout au grand froid. Démouler, réserver.

MONTAGE
Dans un cercle ou un moule de 7 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur, pocher la mousse légère caraïbe, au centre, appliquer un insert et finir de garnir avec la mousse légère caraïbe puis fermer avec un disque de biscuit viennois cacao. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION
Démouler un petit gâteau, le napper avec le glaçage caraïbe.
Décor : disque de couverture caraïbe, feuille d'or.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

BISCUIT VIENNOIS CACAO

- 65 g de jaunes d'œufs (soit 3)
- 175 g d'œufs (soit 3)
- 180 g de sucre semoule (135 + 45)
- 110 g de blancs d'œufs (soit 4)
- 45 g de farine T. 45
- 45 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ
Blanchir les jaunes avec les œufs et 135 g de sucre.
Parallèlement, monter les blancs avec le sucre restant. Mélanger les deux masses, incorporer les ingrédients restants tamisés. Dresser sur une plaque recouverte avec une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 220 °C pendant 8 minutes environ.

MOELLEUX CHOCOLAT

- 120 g d'œufs (soit 2)
- 90 g de sucre semoule (70 + 20)
- 140 g de poudre d'amande
- 30 g de beurre en pommade
- 30 g de couverture noire (cœur de guanaja p125)
- 30 g de blanc d'œuf (soit 1)

PROCÉDÉ
Blanchir les œufs avec 70 g de sucre et la poudre d'amande, incorporer le beurre en pommade puis la couverture fondue et le blanc d'œuf monté et serré avec le sucre restant. Dresser environ 15 g d'appareil dans des moules en silicone de 4 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Cuire dans un four à 170 °C pendant 8 à 10 minutes. →

CROUSTILLANT PRALINÉ

- 40 g de couverture lactée (jivara)
- 20 g de beurre
- 90 g de praliné noisette à 66 %
- 90 g de pâte de noisette à 100 %
- 40 g de noisettes hachées grillées
- 70 g de brisures de crêpes dentelle

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre, ajouter le praliné et la pâte de noisette, chauffer le tout à 45 °C, ajouter les ingrédients restants et dresser aussitôt.

MOUSSE LÉGÈRE CARAÏBE

- 120 g de lait
- 20 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)
- 140 g de couverture noire à 66 % (caraïbe - Valrhona)
- 240 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Chauffer le lait, ajouter et fondre la masse gélatine, verser sur la couverture et émulsionner le tout. Laisser tiédir à 40/42 °C, incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.

GLAÇAGE CARAÏBE

- 400 g de glaçage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
- 340 g d'eau (40 + 300)
- 400 g de sucre semoule
- 500 g de glucose
- 400 g de lait concentré
- 250 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)
- 640 g de couverture noire à 66 % (caraïbe - Valrhona)

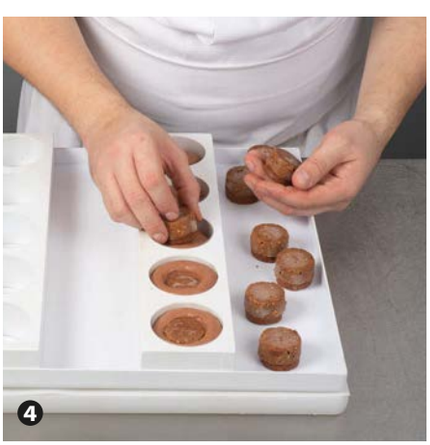
PROCÉDÉ

Porter à ébullition le glaçage neutre avec 40 g d'eau.
Cuire le sucre et le glucose avec l'eau restante à 104 °C, verser le lait concentré et la masse gélatine, verser et émulsionner sur la couverture sans incorporer d'air, ajouter le glaçage neutre et mixer. Laisser reposer au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Utiliser à 30 °C.

Pocher l'appareil à moelleux chocolat dans des cercles ou des moules en silicone de 4 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur puis cuire.

Réaliser l'insert avec les ingrédients cités, dresser aussitôt.

Pocher la mousse légère caraïbe.



Appliquer un insert et finir de garnir avec la mousse légère caraïbe.

Disposer un disque de couverture caraïbe.

Tartelette VYP

MONTAGE
Dans un fond de pâte sucrée, dresser 35 g de crémeux noix de pécan, puis 10 g de gelée yuzu et ajouter un disque de biscuit cuillère imbibé avec le sirop yuzu.
Démouler une bavaroise vanille, la napper avec le glaçage caramel et la disposer au centre de la tartelette.

FINITION ET PRÉSENTATION
Déposer des morceaux de noix de pécan caramélisées et des brisures de streusel sur le pourtour de la tartelette.
Décor : vanille, gros morceau de streusel.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

PÂTE SUCRÉE

- 200 g de beurre en pommade
- 3 g de sel
- 230 g de sucre glace
- 45 g de poudre d'amande
- 85 g d'œufs (soit 2)
- 400 g de farine (100 + 300)

PROCÉDÉ
Mélanger le beurre en pommade avec le sel, le sucre, la poudre d'amande, les œufs et 100 g de farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporer la farine restante sans pétrir puis laisser reposer la pâte au froid pendant 2 heures.
Étaler la pâte sablée à 2 mm d'épaisseur, détailler avec un emporte-pièce de 12 cm de diamètre et foncer un cercle micro-perforé de 8 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. Le déposer sur un Silpain® et cuire dans un four à 150 °C pendant 12 minutes.

CRÉMEUX NOIX DE PÉCAN

- 30 g de lait
- 10 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)
- 210 g de praliné pécan
- 105 g de crème liquide

PROCÉDÉ
Chauffer le lait, ajouter la gélatine fondue et la dissoudre, verser le tout petit à petit sur le praliné dans un batteur en petite vitesse, comme pour réaliser une émulsion, puis ajouter la crème froide. Mixer avec un mixeur plongeant et laisser cristalliser au froid.

GELÉE YUZU

- 100 g de glaçage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
- 20 g de purée de yuzu

PROCÉDÉ
Mélanger les ingrédients cités, réserver.

SIROP YUZU

- 150 g de sirop (base : 150 g de sucre semoule et 135 g d'eau)
- 40 g d'eau
- 3 g de zestes de citron
- 15 g de jus de yuzu

PROCÉDÉ
Porter le sirop à ébullition, ajouter l'eau, les zestes et le jus de yuzu, réserver. →

BAVAROISE VANILLE

- 75 g de lait
- 75 g de crème
- 1/2 gousse de vanille (Madagascar) fendue et grattée
- 30 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 30 g de sucre semoule
- 56 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)
- 280 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la crème et la vanille, laisser infuser pendant 20 minutes. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et refroidir à 30 °C. Incorporer la crème fouettée et dresser 30 g d'appareil dans des moules demi-sphériques de 7 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

GLAÇAGE CARAMEL

- 240 g de crème
- 120 g de glucose
- 120 g de glaçage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
- 3 g de vanille en poudre
- 105 g d'eau
- 75 g de poudre de lait à 0 % de M.G.
- 360 g de sucre semoule
- 75 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le glucose, le glaçage neutre et la vanille.
Mélanger l'eau froide avec la poudre de lait.
Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel brun sans le brûler, décuire avec la crème chaude et laisser refroidir à 70 °C. Ajouter le lait dilué puis la masse gélatine et mixer. Réserver ; utiliser à 30 °C.

STREUSEL

- 100 g de beurre
- 100 g de cassonade
- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amande

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une poudre pas trop fine ; ne pas obtenir une pâte homogène. Cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes.

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

- 70 g de brisures de noix de pécan torréfiées
- 20 g de sucre semoule
- 1/2 pincée de poudre à lever

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, ajouter la poudre à lever et faire mousser. Ajouter les brisures de noix de pécan torréfiées encore tièdes, mélanger, verser sur un tapis siliconé et les séparer encore chaudes. Réserver quelques morceaux plus gros pour le décor.

BISCUIT CUILLÈRE

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

- 110 g de jaunes d'œufs (soit 6)
- 165 g de sucre semoule (100 + 65)
- 165 g de blancs d'œufs (soit 5)
- 165 g de farine
- 5 g de poudre à lever

PROCÉDÉ

Blanchir les jaunes avec 100 g de sucre.
Parallèlement, monter les blancs avec le sucre restant. Mélanger les deux masses, incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever, étaler l'appareil sur une plaque (de 40 x 60 cm) recouverte avec une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 160 °C pendant 12 minutes. Refroidir et détailler des disques de 5 cm de diamètre.

Dans un fond de pâte sucrée, dresser 35 g de crémeux noix de pécan.

Ajouter 10 g de gelée yuzu.

Disposer un disque de biscuit cuillère imbibé avec le sirop yuzu.

Couler la bavaroise vanille et bloquer au grand froid.

Déposer des morceaux de noix de pécan caramélisées et des brisures de streusel sur le pourtour de la tartelette.

Hermitage

PROCÉDÉ
Abaisser des parures de pâte sucrée (voir page 92) à 2 mm d'épaisseur, découper un disque de 18 cm de diamètre et le cuire à blanc dans un cercle et dans un four à 150 °C pendant 12 minutes. Ajouter 250 g d'appareil à financier puis parsemer 70 g d'abricots moelleux coupés en dés. Cuire dans un four à 170 °C pendant 15 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION
Décercler l'entremets, étaler dessus 140 g de compotée d'abricot puis pocher en alternant, le crémeux chocolat blond et la ganache montée chocolat blond.
Décor : abricots moelleux caramélisés, disques et plaques de chocolat blond.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 3 ENTREMETS

FINANCIER

- 60 g de farine
- 105 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre glace
- 1 g de fleur de sel
- 190 g de blancs d'œufs (soit 6)
- 30 g de sucre inverti
- 180 g de beurre noisette froid

PROCÉDÉ
Mélanger la farine avec la poudre d'amande, le sucre glace et la fleur de sel, ajouter les blancs d'œufs puis le sucre inverti et le beurre noisette. Dresser aussitôt et cuire.

COMPOTÉE D'ABRICOT

- 315 g de purée d'abricot
- 1/2 gousse de vanille épuisée (déjà utilisée)
- 80 g de sucre semoule
- 5 g de pectine
- 20 g de jus de citron

PROCÉDÉ
Chauffer la purée d'abricot avec la vanille, ajouter le mélange sucre/pectine, porter le tout à ébullition, ajouter le jus de citron, mixer, réserver.

CRÉMEUX CHOCOLAT BLOND

Crème anglaise :
- *120 g de lait*
- *120 g de crème*
- *50 g de jaunes d'œufs (soit 2)*
- *25 g de sucre semoule*

- 15 g de masse gélatine (base : 100 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 500 g d'eau pendant 1 heure)
- 175 g de couverture blonde (Dulcey - Valrhona)

PROCÉDÉ
Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, verser et émulsionner sur la couverture puis laisser cristalliser au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). →

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLOND

- 100 g de lait
- 10 g de glucose
- 10 g de sucre inverti
- 140 g de couverture blonde (Dulcey)
- 250 g de crème

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec le glucose et le sucre inverti, verser et émulsionner sur la couverture, ajouter la crème froide et laisser cristalliser au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, monter comme une chantilly.

Pocher 140 g de compotée d'abricot.

Pocher le crémeux chocolat blond.

Alterner avec la ganache montée chocolat blond.

Disposer des plaques de chocolat blond sur le tour.

Sur le dessus, déposer des disques de chocolat blond et des abricots moelleux caramélisés.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La pâte à brioche

PAR CYRIL VIGOUROUX, FORMATEUR À L'ENSP

© Fotolia - Baibaz, Viktor, Xamtiw, Monamakela.com

GÉNÉRALITÉS

La pâte à brioche est une pâte levée composée de farine, œufs, beurre, sucre, sel et levure de boulanger.
La brioche est relativement fine et moelleuse grâce à sa bonne teneur en beurre et en œuf. Elle donne de multiples spécialités régionales, autant dans ses dénominations que dans ses formes.
Nous vous présentons ici, un « montage » de deux variétés de pâte à brioche. La pâte à brioche traditionnelle additionnée d'agrumes confits et d'amandes hachées, et une pâte à brioche feuilletée à la cannelle.

Pâte à brioche

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

- 220 g d'œufs (soit 4,5)
- 16 g de levure biologique
- 180 g de farine de blé T. 65
- 180 g de farine de blé T. 45
- 2 g de cannelle en poudre
- 6 g de sel fin
- 35 g de sucre semoule
- 180 g de beurre doux
- 65 g de citron confit
- 65 g d'orange confite
- 65 g d'amandes hachées

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, verser les œufs, émietter la levure, ajouter les farines, la cannelle, le sel et le sucre. Pétrir en vitesse lente pendant 3 minutes, puis en vitesse moyenne pendant 6 minutes. En vitesse lente, incorporer le beurre coupé en petits morceaux en 2 fois et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve, soit pendant 5 minutes environ. Ajouter les fruits confits, les amandes hachées et finir de pétrir la pâte en vitesse lente pendant 2 minutes. La température de la pâte en fin de pétrissage doit être de 25 °C. Débarrasser la pâte, la couvrir avec un papier film et laisser pointer à température ambiante pendant 1 heure puis réserver au froid jusqu'à l'utilisation.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse puis ajouter les fruits confits et les amandes hachées.

Former une boule avec la pâte, laisser pointer pendant 1 heure à température ambiante.

CONSEILS DU CHEF

- On peut garder la pâte à brioche nature et la parfumer avec de la fleur d'oranger par exemple. Les agrumes confits et les amandes peuvent être remplacés par des pistoles de chocolat, des fruits confits…
- Pour la brioche feuilletée, il est important que la détrempe soit bien froide et suffisamment ferme pour obtenir la même consistance que le beurre de tourage.
- Attention de ne pas trop pétrir la brioche feuilletée, cela lui donnerait trop de corps.

Pâte à brioche feuilletée

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

- 245 g d'œufs (soit 5)
- 18 g de levure biologique
- 200 g de farine de blé T.45
- 200 g de farine de blé T.65
- 3 g de cannelle
- 8 g de sel fin
- 45 g de sucre semoule
- 100 g de beurre doux
- 180 g de beurre de tourage

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, verser les œufs, émietter la levure, ajouter les farines, la cannelle, le sel et le sucre. Pétrir en vitesse lente pendant 3 minutes, puis en vitesse moyenne pendant 5 minutes. En vitesse lente, incorporer le beurre doux coupé en petits morceaux en 2 fois et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve, soit pendant 5 minutes environ. La température de la pâte en fin de pétrissage doit être de 25 °C. Débarrasser la pâte, la couvrir avec un papier film et laisser pointer pendant 15 minutes puis réserver au froid jusqu'à l'utilisation.

Assouplir le beurre de tourage entre deux feuilles de papier sulfurisé en le tapant avec un rouleau à pâtisserie. Il doit avoir la même consistance que la détrempe. L'abaisser en formant un rectangle (de 15 x 20 cm).

Dégazer et abaisser la détrempe en un rectangle (de 30 x 20 cm).

Disposer le beurre de tourage sur la moitié de la détrempe, couper l'autre moitié et la poser sur le beurre puis, abaisser le tout à 6 mm d'épaisseur et 50 cm de longueur.

TOURAGE

Premier tour double : replier une extrémité de la détrempe jusqu'à 10 cm de l'autre extrémité, replier cette dernière pour que les 2 côtés soient bord à bord et plier le tout en 2 par le milieu.

Deuxième tour double : tourner le pâton d'un quart de tour et l'abaisser à 6 mm d'épaisseur et 50 cm de longueur.

Reproduire le même pliage que pour le 1er tour. Envelopper le pâton dans une feuille de papier guitare et le laisser reposer au froid pendant 1 heure.

Dégazer et abaisser la détrempe en un rectangle (de 30 x 20 cm).

Disposer le beurre de tourage sur la moitié de la détrempe, couper l'autre moitié et la poser dessus.

Abaisser le tout à 6 mm d'épaisseur et 50 cm de longueur.

Replier une extrémité de la détrempe jusqu'à 10 cm de l'autre extrémité, replier cette dernière pour que les 2 côtés soient bord à bord et plier le tout en 2 par le milieu.

Brioche des rois feuilletée

INGRÉDIENTS POUR 1 BRIOCHE

- 200 g de pâte à brioche
- 200 g de pâte à brioche feuilletée
- QS de sirop à 30 °B, amandes hachées torréfiées, amandes brutes, quartiers de mandarines confites, flocons en pâte à sucre

PROCÉDÉ

Abaisser la pâte à brioche feuilletée en une bande de 1 cm d'épaisseur et de 12 cm de largeur puis couper le pâton en deux dans le sens de la longueur et superposer les deux bandes obtenues. Abaisser à 6 mm d'épaisseur et 70 cm de longueur puis détailler des bandes (de 2 x 70 cm).

MONTAGE

Façonner la pâte à brioche en une couronne de 20 cm de diamètre et l'aplatir à 1 cm d'épaisseur, ajouter au centre un cercle de 6 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur. Disposer une bande de brioche feuilletée (de 2 x 70 cm) ondulée. Déposer le montage dans un cercle de 20 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur et laisser pousser à 26 °C pendant 2 heures environ.

CUISSON

Cuire la brioche dans un four à 150 °C pendant 15 minutes puis à 135 °C pendant 10 minutes ; en fin de cuisson, badigeonner la brioche avec du sirop à 30 °B et repasser au four pendant 2 minutes pour dorer.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler la brioche, parsemer des amandes hachées torréfiées, des amandes brutes, des quartiers de mandarines confites, des flocons en pâte à sucre.

Réaliser un boudin de pâte à brioche de 40 cm de longueur.

Former une couronne de 20 cm de diamètre.

Abaisser à 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau.

Au centre, disposer un cercle de 6 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur.

Poser dessus une bande de brioche feuilletée (de 2 x 70 cm) ondulée.

Déposer le montage dans un cercle de 20 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur.

PHOTOS : LUDOVIC PUISSOCHET. RÉDACTEUR CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

INTERPRÉTATION PÂTISSIÈRE D'UNE DÉGUSTATION VERTICALE

PAR JEAN-LUC DENONAIN

ce mois-ci,
la couronne des rois

La couronne des rois, qu'est-ce que c'est ?

C'est une pâte levée, une brioche, à base de beurre, de levure de boulanger, de farine et d'œufs.

Un peu d'histoire

Cette année, le 6 janvier, on fête *L'Épiphanie*. C'est le jour des Rois. De quels rois s'agit-il ? Des Rois Mages, ceux-là mêmes qui, guidés par la lumière d'une étoile, arrivèrent jusqu'à l'étable où le messie venait de naître. En adoration devant l'enfant Jésus, ils lui offrirent de l'or, de la myrrhe et de l'encens.

L'Épiphanie… Une tradition instituée au XIII^{e} siècle par l'Église ; certains y voient une reprise des Saturnales romaines. Mais en termes de date… rien ne correspond.

Toujours est-il qu'il était déjà question (lors des Saturnales) d'une pièce d'argent ou d'or (ou un haricot blanc pour les plus pauvres) dissimulée dans un morceau de pain qui désignerait le roi. Saturnales ou pas, le morceau de pain se transforma tout d'abord en une couronne briochée, puis en une galette. En effet, dès le XVI^{e} siècle, une guerre féroce opposa les boulangers et les pâtissiers, chacun voulant le monopole de la fabrication de ce gâteau symbolique. François 1er trancha. Les pâtissiers remportèrent la bataille. Mais non point la guerre. Car les boulangers, contournant la loi, élaborèrent une galette dans laquelle ils cachèrent une fève et qu'ils appelèrent la Galette des rois. Celle-ci, quelques siècles plus tard, déplut fortement aux Sans-culottes de notre Révolution française qui aussitôt baptisèrent *L'Épiphanie* la *Fête des Sans-culottes*. Pourquoi pas ? Puis la fête devint la *Fête du bon voisinage* pour redevenir *L'Épiphanie*. Peu importe le nom qu'on lui donne, aujourd'hui encore, une journée nous est consacrée, durant laquelle nous pouvons déposer une couronne sur notre tête. Sauf à l'Élysée. Le palais du président de la République ne saurait accueillir un roi. La galette ne contient pas de fève…

Dégustons !

C'est dit, la couronne des rois ou gâteau des rois, c'est une brioche. Et la brioche se prête à bon nombre de préparations. Ses variantes et ses appellations sont nombreuses en fonction des régions (fouace, pogne…), notamment dans le Sud de la France. Dans les pages suivantes, bien sûr, vous découvrirez des couronnes des rois, mais aussi, des brioches… qui valent bien une couronne.

En l'an 1991

BRIOCHE VENDÉENNE.

Recette de René Berrieau parue dans notre numéro 28 en page 57.

La spécialité vendéenne par excellence ! René l'élabore à partir d'une pâte à pain fermentée. En tresse, en boules, un vrai délice.

En 1996

ROI BRIOCHÉ.

Recette de Jean-François Arnaud parue dans notre numéro 76 en page 27.

Jean-François réalise une recette traditionnelle où les fruits confits représentent « les joyaux » de la couronne.

En 2001

BRIOCHE SUR LEVAIN.

Recette de Christophe Cressent parue dans notre numéro 130 en page 46.

Christophe réalise un levain pour donner un côté aérien à sa brioche puis il la façonne en couronne (des rois), en boule, il la fourre même avec une crème à la violette et l'agrémente d'une « macaronnade ».

En 2014

CAROTTE, BRIOCHE.

Recette de Florent Ladeyn parue dans notre numéro 262 en page 96.

Florent décline la brioche en version dessert à l'assiette. Pour cela, il mixe de la brioche et la fait revenir avec du beurre, comme un crumble.

En 2016

BRIOCHE MARRON VIOLETTE.

Recette de Marc Della-Siega parue dans notre numéro 277 en pages 92 et 93.

Marc ne pouvait pas ne pas travailler la violette, si chère à la Ville rose. Lors du façonnage, il ajoute de la crème pâtissière à la violette, et avant la cuisson, des perles de violette et un appareil croustillant : le crouch.

Synthèse

Gâteau des rois, couronne, brioche... une recette de base qui donne moult possibilités. Suivant la région et la créativité des chefs, elle se pare de sucre, de fruits confits, de fruits secs... Elle s'aromatise aussi de multiples parfums. Et ses formes ? Elle s'adapte à tous les moules et tous les façonnages dès lors qu'on la laisse pousser.

1991

VENDÉENNES

René BERRIEAU

BRIOCHE VENDÉENNE

INGRÉDIENTS : 4 personnes

Pâte à pain fermentée	600 g
Œufs	12
Eau	200 g
Sucre	500 g
Sel	20 g
Parfums : rhum, fleur d'oranger	QS
Farine	1 kg 400
Levure	100 g

PÉTRISSAGE :

Ajouter à la pâte à pain fermentée les œufs, l'eau, le sucre, le sel, les parfums, puis la farine. Mélanger le tout au batteur, ajouter la levure, pétrir pendant 5 minutes, ajouter le beurre, obtenir une température de 24° en fin de pétrissage. Débarrasser et laisser pointer pendant 2 heures à température ambiante.

FAÇONNAGE ET CUISSON :

Tresser la pâte ou découper des boules de pâte d'environ 100 g, les bouler, puis les déposer dans un moule beurré et fariné, laisser pousser pendant 3 heures environ.
Cuire les brioches au four à 160° pendant 30 minutes environ.

René BERRIAU - Boulanger-briocher
LE POIRÉ-SUR-VIE

1996

ROI BRIOCHÉ

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Bouler (rouler) entre les mains des boules de pâte à «roi» de 400 g, laisser reposer pendant 15 minutes environ au froid, puis percer avec le poignet (angle de la main et du bras) et former la couronne en étirant doucement la pâte. Laisser reposer à nouveau pendant 15 minutes et étirer la couronne jusqu'à obtention d'un diamètre de 24 cm. Poser sur plaque la partie lisse dessus et laisser lever à 30° pendant 3 heures environ. Dorer à l'œuf, parsemer des fruits confits et du sucre en grains ; avant d'enfourner, faire couler avec la pointe d'un pinceau un filet de dorure sur le haut de la couronne et cuire pendant 20 minutes environ dans un four à 180°, refroidir aussitôt sur grille.

PÂTE A «ROI»

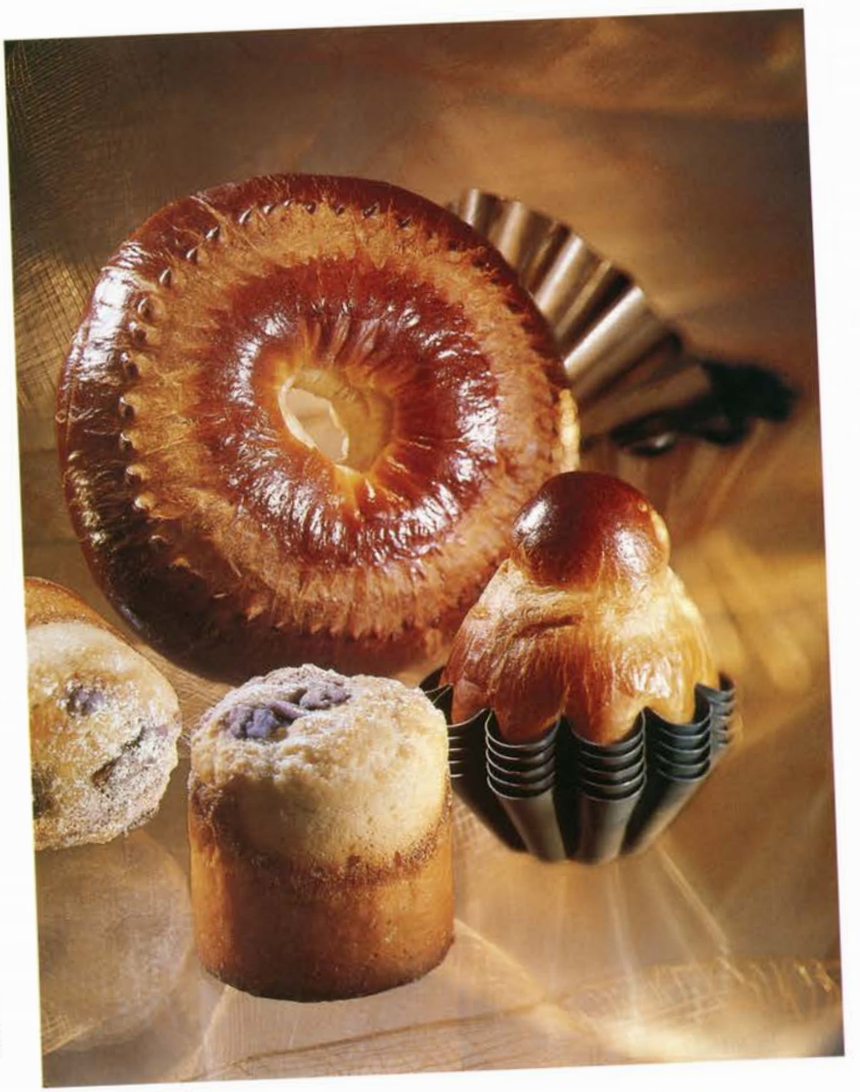
INGRÉDIENTS	ENVIRON 5 ROIS DE 400 G		
Orange	1	200 g	Eau
Citron	1	100 g	Eau de fleur d'oranger
Sucre	200 g		
Beurre	200 g	1 kg	Farine
Sel	15 g	30 g	Levure
Rhum	100 g	6	Œufs

PROCÉDÉ

Zester finement l'orange et le citron sur le sucre. Faire un sirop avec ce sucre parfumé, le beurre, le sel, le rhum et l'eau ; à ébullition, verser l'eau de fleur d'oranger, laisser le sirop redescendre à une température de 40°. Dans la cuve d'un batteur, mettre la farine, la levure diluée et les œufs entiers. Pétrir doucement en incorporant une partie du sirop chaud, laisser «corser» la pâte en la détendant au fur et à mesure avec le sirop restant ; pétrir pendant 15 minutes environ. Il est nécessaire que la pâte ait du corps (de l'élasticité) ; laisser pousser quelques heures à température ambiante, rompre la pâte (retomber) et refroidir pendant 12 heures au froid avant utilisation.

2001

les recettes de Christophe Cressent



brioche sur levain

ingrédients

1 kg	Farine de gruau
25 g	Sel
120 g	Sucre
600 g	Œufs (soit 12)
300 g	Levain naturel (voir page 45)
30 g	Levure
500 g	Beurre

pétrissage Dans un batteur, pétrir farine, sel, sucre, œufs, levain naturel et levure en vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle, puis ajouter le beurre en vitesse lente ; obtenir une pâte à 23°.

pointage Pendant 1 heure à température ambiante, puis rabattre et stocker au froid pendant 12 heures environ.

pesage A 250 g (grosses pièces), de 40 à 55 g (petites pièces), puis bouler.

détente Au froid pendant 20 minutes environ.

façonnage En couronne ou en moules.

apprêt Pendant 2 h à 2 h 30.

cuisson Dans un four à 180° (grosses pièces) pendant 30 à 35 minutes et à 210° (petites pièces) pendant 15 à 20 minutes.

parfums d'antan (violette et marron)

procédé Bouler et détendre 45 g de pâte à brioche pendant 20 minutes au froid, puis l'abaisser au rouleau. Garnir avec la crème à la violette et 1/2 marron confit.
Mouler dans un cercle de 7,5 cm de diamètre et 4 cm de hauteur chemisé d'une bande de papier cuisson de 7 cm de largeur. Laisser pousser pendant 2 heures à 25°.
Parsemer la «macaronnade» et des brisures de violette.
Cuire dans un four ventilé à 210° pendant 15 minutes environ.
Décor : sucre glace.

crème à la violette

ingrédients environ 10 brioches

220 g	Crème pâtissière
QS	Huile essentielle de violette

procédé Mélanger les ingrédients cités et mouler en flexipan 1/2 sphérique de 3 cm de diamètre, puis passer au grand froid.

masse à «macaronnade»

ingrédients environ 10 brioches

150 g	Blancs d'œufs (soit 5)
90 g	Sucre
150 g	Poudre d'amandes

procédé Mélanger les ingrédients cités, réserver.

2014

Savoirs & Saveurs par Florent Ladeyn

Carottes, brioche

Ingrédients 6 personnes

40	Mini-carottes
3	Tranches de brioche rassises
30 g	Beurre de ferme
85 g	Crème fermière épaisse
90 g	Crème liquide
60 g	Confiture de lait
QS	Huile de tournesol
3	Branches de thym
10 g	Vinaigre de thym

Brioche

Mixer la brioche grossièrement et la sauter avec le beurre.

Crème de confiture de lait

Mélanger les crèmes avec la confiture de lait et foisonner le tout.

Carottes au vinaigre de thym

Laver les mini-carottes, les cuire dans un sautoir à couvert avec de l'huile de tournesol et les branches de thym pendant 5 minutes environ puis déglacer au vinaigre de thym.

Finition et présentation

Dans une assiette creuse, dresser la crème de confiture de lait puis la brioche et piquer les mini-carottes au vinaigre de thym. Parsemer des feuilles de thym frais.

À savoir

Foisonner : incorporer de l'air dans une préparation pour obtenir une consistance mousseuse.

Boisson conseillée

Belgique - Bruxelles - Bière Zinnebier Christmas 2013 - Brasserie de la Senne.
Bière de Noël, épicée et chaleureuse, tient parfaitement l'accord sur ce dessert à la fois sucré et acide.

2016

Brioche marron violette

PROCÉDÉ
Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson, disposer un moule ovale de 5 cm de largeur, 7 cm de longueur et 4 cm de hauteur, le chemiser avec une bande de papier cuisson de 28 cm de longueur et de 5 cm de hauteur.
À l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 12), sur une feuille de papier sulfurisé, dresser des petits boudins de crème pâtissière d'environ 2,5 à 3 cm de longueur, sans les écraser.
Déposer dessus des brisures de marron confit et bloquer le tout au grand froid.
Réaliser des boules de pâte à brioche de 45 g, les déposer sur une toile de lin et laisser reposer pendant 1 heure au froid.
Écraser une boule de pâte à brioche de 45 g, disposer au centre un insert de crème pâtissière congelé et replier la pâte pour former une boule. La déposer dans le cercle, clé dessous. Réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

CUISSON ET PRÉSENTATION
Au moment, déposer un trait de crouch sur la brioche, parsemer des perles de violettes cristallisées et laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante (ne pas faire pousser). Cuire dans un four ventilé à 155 °C pendant 15 à 20 minutes. Démouler, refroidir et saupoudrer les brioches avec du sucre glace.

Pâte à brioche

INGRÉDIENTS
POUR ENVIRON 20 BRIOCHES

10 g	*Levure or (levure thermotolérante au saccharose - L'Hirondelle)*
185 g	*Beurre*
175 g	*Œufs frais (soit 4)*
185 g	*Farine de gruau T. 55*
185 g	*Farine T. 55*
25 g	*Lait entier*
7 g	*Sel*
75 g	*Sucre*
35 g	*Levain liquide (L'Hirondelle)*

PROCÉDÉ
Réserver la levure or, le beurre et 50 g d'œuf (soit 1).
Dans un batteur avec le crochet, verser les ingrédients restants et fraser en vitesse lente pendant 3 à 5 minutes. Passer en vitesse moyenne et pétrir pendant 10 à 15 minutes ; corser la pâte jusqu'à ce qu'elle soit à 23 °C. Bassiner (incorporer progressivement du liquide tout en corsant la pâte) en incorporant l'œuf réservé et ajouter la levure or. Redonner du corps jusqu'à 24 °C. Incorporer le beurre en vitesse lente jusqu'à homogénéisation de la pâte ; l'obtenir à 23/24 °C en fin de pétrissage. Débarrasser la pâte dans un bac et laisser pointer pendant 1 heure à température ambiante. Rabattre la pâte et la réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Crème pâtissière

INGRÉDIENTS
POUR ENVIRON 20 BRIOCHES

115 g	*Lait entier*
0,5 g	*Gousse de vanille*
30 g	*Sucre semoule*
10 g	*Poudre à crème*
25 g	*Jaune d'œuf (soit 1)*
1,26 g	*Arôme de violette*

PROCÉDÉ
La veille, chauffer le lait à 40 °C avec la gousse de vanille, filmer et réserver au froid pendant 12 heures environ.
Dans un cul-de-poule, mélanger avec un fouet le sucre et la poudre à crème, ajouter le jaune et fouetter vigoureusement. Chinoiser et porter le lait à ébullition, le verser sur l'appareil et cuire le tout à ébullition pendant 2 minutes environ puis refroidir. Incorporer l'arôme de violette et réserver.

Crouch

INGRÉDIENTS
POUR ENVIRON 20 BRIOCHES

170 g	*Blancs d'œufs (soit 6)*
170 g	*Poudre d'amande*
100 g	*Sucre semoule*

PROCÉDÉ
Mélanger ensemble les ingrédients cités. Réserver au froid dans une poche munie d'une douille plate.

2016

Réaliser la pâte à brioche ; l'obtenir à 23/24 °C en fin de pétrissage.

« Faire le voile » de la pâte : en l'étirant, la pâte ne doit pas se couper et former un voile transparent.

À l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 12), dresser des petits boudins de crème pâtissière d'environ 2,5 à 3 cm de longueur, sans les écraser.

Déposer dessus des brisures de marron confit et bloquer le tout au grand froid.

Former des boules de pâte à brioche de 45 g et les déposer sur une toile de lin puis réserver au froid pendant 1 heure.

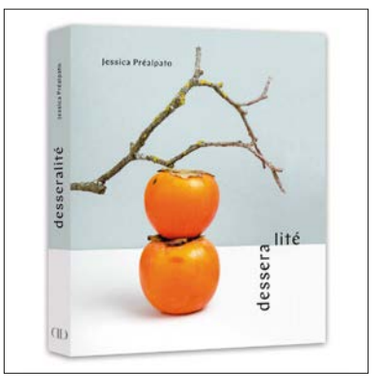
Écraser une boule de pâte à brioche de 45 g, disposer au centre un insert de crème pâtissière congelé et replier la pâte.

Déposer les brioches dans des moules, clé dessous.

Au moment, déposer un trait de crouch sur la brioche.

Parsemer des perles de violettes cristallisées et cuire.

CÔTÉ LIVRES

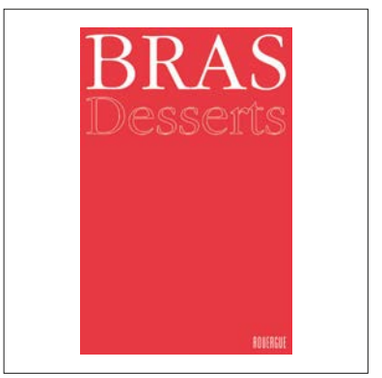


DESSERALITÉ

Auteur : Jessica Préalpato - Photographies : Virginie Garnier

La « Desseralité » est une contraction de deux mots : le dessert et la Naturalité, chère à Alain Ducasse. Ici, vous l'aurez compris, il est donc question de la nature et de sa générosité, qui s'expriment à travers 45 créations uniques et inattendues de Jessica Préalpato, chef pâtissier au restaurant *Alain Ducasse au Plaza Athénée. Quinoa au lait, agrumes au naturel et menthe ; Pêches et nectarines de Lizac et mélilot glacé*… Cet ouvrage est un véritable manifeste d'une pâtisserie nouvelle à la frontière de la cuisine, ancrée dans la Naturalité, indissociable des saisons et des producteurs, respectueuse des goûts et de l'environnement.

Alain Ducasse Édition - 292 pages - 45 €

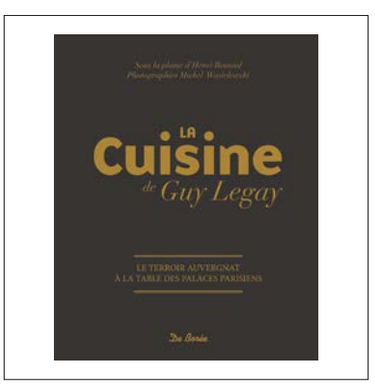


DESSERTS

Auteurs : Michel et Sébastien Bras - Illustrations : Olivier Douzou

Dans ce carnet de cuisine, Michel et Sébastien Bras célèbrent la douceur avec 90 recettes de desserts. À partir d'une base de « petits riens », ils ont voulu des recettes délectables mais simples et accessibles, pour offrir avec sincérité leurs astuces de cuisine. Aux grands classiques, ils donnent quelque chose d'unique, comme avec la *Bûche aux noix,* le *Quatre-quarts à la peau de lait,* la *Crème moulée à la fleur d'acacia* ou le *Pain d'épice*. Ils partagent également le secret de la préparation de leur Biscuit de chocolat « coulant », qui est devenu un incontournable de la pâtisserie française, mille fois imité mais jamais égalé.

Éditions du Rouergue - 192 pages - 20 €



LA CUISINE DE GUY LEGAY

Auteurs : Henri Bouniol - Photographies : Michel Wasielewski

C'est un regard attendrissant et lucide que Guy Legay porte sur la cuisine de son terroir. Lui, le maître des palaces, Meilleur Ouvrier de France, qui a formé toute une génération de chefs prestigieux… Ses souvenirs de jeunesse au pays des volcans sont d'une incroyable précision. Il évoque avec nostalgie la cuisine des ménagères d'alors, qui faisaient des miracles avec trois fois rien. À croire que l'ambition du chef est de redonner leurs lettres de noblesse à ses cuisinières. Il a confié à son ami Henri Bouniol ses meilleures recettes, avec toujours la maîtrise de la technique et le sens créatif, mais aussi le souci de les rendre les plus accessibles.

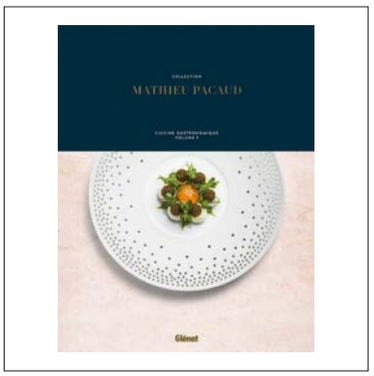
Éditions De Borée - 112 pages - 19,90 €

TOQUE TOQUE TOQUE

Auteur : Châteauform' - Photographies : Marie-Pierre Morel et François Darmigny

Châteauform', groupe français spécialisé dans l'accueil des réunions, séminaires et événements d'entreprise, est réputé par la qualité de sa table, qui propose des saveurs gourmandes orchestrées par les chefs de ses 63 adresses en Europe. Des lieux conviviaux et authentiques dans des demeures historiques restaurées, des châteaux ou des établissements prestigieux. Ce livre rassemble 100 recettes réalisées par plus de 50 chefs passionnés, qui dévoilent leurs secrets et leurs tours de main. Des créations privilégiant au mieux le locavore, se déclinant selon les goûts de chacun grâce à des variations « sans gluten », « vegan »…

Éditions de La Martinière - 304 pages - 42 €



COLLECTION MATHIEU PACAUD - CUISINE GASTRONOMIQUE (VOLUME I)

Auteur : Mathieu Pacaud - Photographies : Philippe Vaurès Santamaria

Imprégné par la quête de l'excellence et la passion de la haute gastronomie, Mathieu Pacaud est un artiste bouillonnant qui a besoin de créer. Après un apprentissage à *L'Ambroisie*, Mathieu Pacaud prend son envol et multiplie les adresses : *Hexagone*, *Histoires* et *Divellec* à Paris et une table d'exception au domaine de Murtoli à Sartène ; puis, il devient propriétaire du restaurant *Apicius*. L'ouvrage est la substance extraite de deux années de cogitations du chef et de ses équipes. Une synthèse de talents qui s'exprime à travers 350 recettes présentées sous forme d'abécédaire par lequel le chef nous fait profiter de sa vision contemporaine de la gastronomie.

Éditions Glénat - 816 pages - 150 €

PAUL BOCUSE, LE FEU SACRÉ

Auteur : Ève-Marie Zizza-Lalu

Cet ouvrage raconte l'histoire de ce fils, petit-fils et arrière-petit-fils de cuisiniers, devenu le héraut de toute une profession. Riche en péripéties, l'épopée flamboyante du « cuisinier du siècle » est savoureuse, relevée, généreuse et ponctuée de ses recettes emblématiques. Dans le chapitre qui retrace les 10 dernières années de sa vie, l'auteur a complété le portrait de ce personnage à facettes qui a suscité une véritable passion chez ses contemporains. Ses compagnons de route disaient de lui : « il n'est pas compliqué, il est complexe ». À travers cette réédition, *Le Feu sacré* poursuit le dialogue avec cet homme dont l'incroyable énergie continue de vibrer.

Éditions Glénat - 240 pages - 35 €

LE GUIDE DE LA FERMENTATION DU NOMA

Auteurs : René Redzepi et David Zilber - Photographies : Evan Sung - Illustrations : Paula Troxler

Au *Noma* de René Redzepi, à Copenhague, chaque recette comporte une part d'ingrédients fermentés. Une technique considérée comme SA signature et qu'il dévoile dans cet ouvrage. Chaque chapitre aborde un ferment, il est expliqué en profondeur, étape par étape, leur fabrication, leur histoire, leurs réactions chimiques, leur interaction avec les autres aliments. Des applications pratiques sont ensuite données pour leur utilisation au jour le jour à travers une centaine de recettes. Ce titre fait partie de la trilogie « Les fondements des saveurs », trois livres de cuisine du *Noma*, axés sur les techniques et la philosophie du fameux chef danois.

Éditions du Chêne - 440 pages - 39,90 €

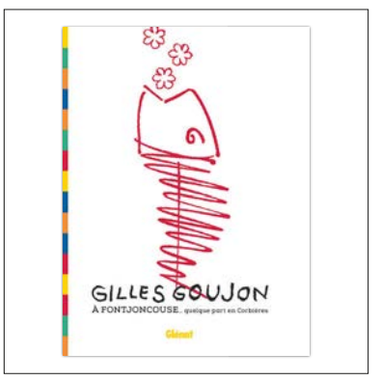
MAVROMMATIS

Auteur : Andréas Mavrommatis - Photographies : Pierre Monetta

Le chef étoilé Andreas Mavrommatis, célèbre restaurateur grec, est installé à Paris et à Chypre depuis 1981. À travers cet ouvrage, il propose de le suivre dans un voyage aux accents méditerranéens à travers 45 recettes mêlant tradition et modernité, et des paysages à la beauté authentique. Premier arrêt : une vivifiante escapade dans la Grèce continentale, de l'Épire au Péloponnèse. Puis le chef nous entraîne dans un détour en mer Égée pour savourer sa douceur intemporelle. Enfin, terminus à Chypre, pour une escale à la découverte des saveurs locales. Un rendez-vous avec une gastronomie, des paysages et une culture d'une incroyable richesse.

Alain Ducasse Édition - 140 pages - 19,90 €

CÔTÉ LIVRES

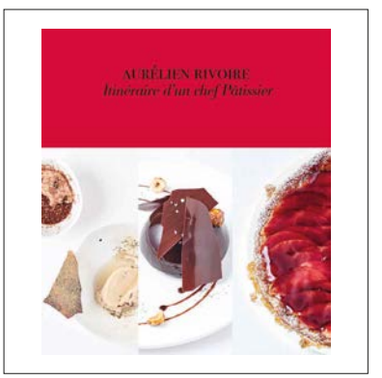


GILLES GOUJON À FONTJONCOUSE… QUELQUE PART EN CORBIÈRES

Auteurs : Gilles Goujon et Henri Pelletier - Photographies : Matthieu Cellard

Meilleur ouvrier de France, intransigeant sur la maîtrise des techniques et le respect des produits, cœur tendre et esprit bouillonnant, le chef triplement étoilé Gilles Goujon a inventé là une cuisine unique, subtile et généreuse, à son image. Il la met en scène dans son *Auberge du Vieux Puits*, dans un décor créé avec son épouse Marie-Christine, dont le raffinement et la convivialité n'hésitent pas à convoquer l'humour. La table et le pays valent mieux que le détour : ils méritent le séjour. Les plats sont des paysages, et les paysages alentour sont la promesse de produits savoureux : légumes, fruits, gibiers, fromages, vins des Corbières, poissons et crustacés pêchés à Sète…

Éditions Glénat - 240 pages - 59 €



ITINÉRAIRE D'UN CHEF PÂTISSIER

Auteur : Aurélien Rivoire - Photographies : Nicolas Lobbestaël

De ses desserts d'enfance à ses pâtisseries signature, en passant par les grands classiques, ce livre retrace l'itinéraire de Aurélien Rivoire, prodige de la pâtisserie haute gastronomie. Brioche aux pralines roses, cake fort en chocolat, religieuse caramel au beurre salé, Opéra Bastille, bûche du Grand Palais, entremets abricot-verveine, soufflé aux agrumes, poire confite aux genièvres, mont-blanc moderne, truffe noire en croûte de cacao, le chef pâtissier du *Pavillon Ledoyen* et du *1947 Cheval Blanc* à Courchevel, sous la direction du chef étoilé Yannick Alléno, propose plus de 50 recettes où se mêlent saveurs, authenticité, gourmandise et émotions.

Éditions Hachette cuisine - 240 pages - 45 €

PÂTÉ EN CROÛTE

Auteurs : Marion Sonier et Yohan Lastre - Photographies : David Japy

Longtemps délaissé, le pâté en croûte retrouve ses lettres de noblesse. Yohan Lastre, champion du monde de pâté en croûte 2012, et sa compagne Marion Sonier ont pris le pari fou d'ouvrir une boutique qui lui est entièrement dédiée par amour du bon, du beau et de l'authentique. Dans ce livre, le chef le sublime en livrant un ensemble de recettes des plus classiques aux plus excentriques, avec des explications claires et des pas-à-pas pour les étapes les plus délicates. Des pâtés à base de viandes, composés de poissons et coquillages ou exclusivement végétarien. Pour terminer sur une note sucrée, deux recettes viennent conclure cet ouvrage gourmand.

Éditions Marabout - 216 pages - 29 €

100 DEGRÉS 5

Auteurs : Jean-Marc Dimanche et Patrick Roger - Photographies : Michel Labelle

Ce livre est le portrait d'un des révolutionnaires du goût, et défenseur de notre fragile planète, Patrick Roger. L'ouvrage s'attache à illustrer le parcours de ce créateur hors-norme qui parcourt le monde depuis 35 ans avec la même soif de curiosité et de découverte, extrasensible à la défense de toutes les espèces en voie de disparition. À travers le prisme de la matière chocolat qu'il aime plus que tout transformer en bronze, aluminium, marbre ou béton… Le chocolatier-sculpteur nous embarque à la découverte de ses belles rencontres et grandes passions, une invitation aussi libre que généreuse à découvrir la formidable effervescence de son atelier à ciel ouvert.

Éditions de L'Épure - 352 pages - 190 €

LE LIVRE DE RECETTES D'UN COMPAGNON DU TOUR DE FRANCE

PAR YVES THURIÈS

GRAND PRIX DU JURY au GRAND PRIX DU LIVRE MOF Un grand prix spécial décerné par les Meilleurs Ouvriers de France

Complétez votre collection : le volume 150 € TTC au lieu de 225 €.

Franco de port et d'emballage. Offre valable jusqu'au 28 février 2019. Tarif France uniquement. Pour l'étranger et tout achat supérieur à 2 volumes, nous contacter.

« La plus grande et la plus prestigieuse encyclopédie de tous les temps. » S. G. SENDER

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

Offre Exceptionnelle

-50 %

Valable jusqu'au 28 février 2019

Sur les numéros antérieurs du n° 46 au n° 295

10 numéros au choix au prix de 49,50 €

Tarif France métropolitaine

au lieu de 99,00 €

Pour les DOM-TOM et l'étranger, consulter la page de droite.

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 - 285 - 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

PROFITEZ DE CE BON DE COMMANDE

à adresser à | **Thuriès Gastronomie Magazine**
81170 Cordes sur Ciel - France

pour commander | **par tél. : 33 (0)5 63 56 16 06**
par fax : 33 (0)5 63 56 49 26
par internet : www.thuriesmagazine.fr

Nom : ..... Prénom : .....
Date de naissance : ..... Profession : .....
Adresse : .....
.....
.....
Code Postal : |_|_|_|_|_| Ville : .....
Pays : ..... Téléphone : .....
Adresse mail : .....

L'abonnement - OFFRE SPÉCIALE (France)

valable jusqu'au 28 février 2019

❑ **Je m'abonne à Thuriès Gastronomie Magazine**
pour **1 an** (10 numéros) au prix de (port inclus) :

- ❑ **France : 69,90 € au lieu de 83,60 €**
- ❑ DOM-TOM : 130,00 €
- ❑ Europe : 105,00 €
- ❑ Autres pays : 150,00 €

❑ **Je m'abonne à Thuriès Gastronomie Magazine**
pour **2 ans** (20 numéros) au prix de (port inclus) :

- ❑ **France : 125,40 € au lieu de 150 €**
- ❑ DOM-TOM : 235,00 €
- ❑ Europe : 190,00 €
- ❑ Autres pays : 270,00 €

Les numéros antérieurs OFFRE EXCEPTIONNELLE -50 %

sur les numéros antérieurs du n° 46 au n° 295 - valable jusqu'au 28 février 2019

❑ Je souhaite commander une collection de **10 numéros au choix** (ou plus, **toujours par série de 10**) au prix de (port inclus) :

- ❑ France : **49,50 €** x ..... = ... €
- ❑ Europe : **55,00 €** x ..... = ... €
- ❑ DOM-TOM : **67,50 €** x ..... = ... €
- ❑ Autres pays : **72,50 €** x ..... = ... €

Les numéros suivant sont épuisés : 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 - 285 - 291 - 292.

INSCRIRE LES 10 NUMÉROS DANS LES CASES									

Les écrins - OFFRE SPÉCIALE

valable jusqu'au 28 février 2019

❑ **Je souhaite commander** ..... **écrin(s) (port inclus) :**

- ❑ France : soit ..... x **15,00 €** = ... €
- ❑ Europe : soit ..... x **20,00 €** = ... €
- ❑ Dom-Tom : soit ..... x **22,00 €** = ... €
- ❑ Autres pays : soit ..... x **24,00 €** = ... €

Montant total de ma commande : ..... €

Mode de règlement :
❑ Chèque (France uniquement) à l'ordre de la SARL SOPRESCO
❑ Carte bancaire (Visa ou Eurocard-Mastercard)

N° carte bancaire :

|_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

cryptogramme : |_|_|_| expire à fin : |_|_| 20 |_|_|

TGM 306

Fait le ..... à .....
Signature obligatoire

En application de l'article 27 de la loi du 6 janvier 1978, les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont exclusivement communiquées aux destinataires la traitant. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de Thuriès Gastronomie Magazine. Vous pouvez vous opposer à ce que vos nom et adresse soient cédés ultérieurement.

ABONNEZ-VOUS TOUT EN DOUCEUR

LE PRÉLÈVEMENT TRIMESTRIEL AUTOMATIQUE SEPA

UNIQUEMENT POUR ABONNEMENT OU RÉABONNEMENT

Je choisis de régler par prélèvement automatique :

❑ 20,90 € pour la France
❑ 32,50 € pour les DOM-TOM
❑ 26,25 € pour l'Union Européenne

tous les trimestres pour un minimum d'un an (4 prélèvements). Votre abonnement sera reconduit pour un an sauf dénonciation écrite de votre part, au plus tard un mois avant l'échéance. Un courrier vous avisant du terme de votre abonnement vous sera adressé. En cas de non renouvellement, la dénonciation écrite doit être adressée au service abonnement. Je complète le mandat de prélèvement SEPA ci-dessous et je joins mes coordonnées bancaires.

Mandat de prélèvement SEPA

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez la Sté Sopresco à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de la Sté Sopresco.
Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.

1 TITULAIRE DU COMPTE À DÉBITER

Nom : ..... Prénom : .....
N° : ..... Rue : .....
..... Code Postal : |_|_|_|_|_|
Localité : .....

2 COMPTE À DÉBITER

Domiciliation : .....
BIC : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|
IBAN : |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

3 TYPE DE PAIEMENT

Paiement récurrent-répétitif

4 DATE & SIGNATURE obligatoire

Identifiant créancier SEPA :
FR26ZZZ422559

Organisme créancier :
SARL SOPRESCO - 81170 Cordes sur Ciel

TGM 306

Carnet d'Adresses

L'album de
SERGE VIEIRA
Restaurant Serge Vieira
Le Couffour
15110 Chaudes-Aigues
Tél. : 04 71 20 73 85

Les recettes de
JULIEN LUCAS
Les desserts de
CAROLE LESQUER
Auberge du Jeu de Paume
La Table du Connétable
4, rue du Connétable
60500 Chantilly
Tél. : 03 44 65 50 00

Que-se passe-t-il à Paris..?
JULIA SEDEFDJIAN
Baieta
5, rue de Pontoise
75005 Paris
Tél. : 01 42 02 59 19

Menus de la Saint-Valentin
PIERRE REBOUL
Château de la Pioline
260, rue Guillaume du Vair Pole
13290 Aix-en-Provence
Tél . : 04 42 52 27 27

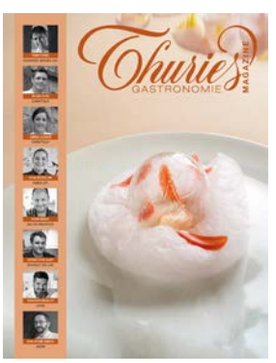
ANTOINE CEVOZ-MAMY
Restaurant Agéoca
600, route du Tunnel
73370 Le Bourget-du-Lac
Tél. : 04 79 26 40 00

En aparté
SÉBASTIEN BOUILLET
Maison Bouillet
15, place de la Croix-Rousse
69004 Lyon
Tél. : 04 78 28 90 89

La pâtisserie de
JEAN-PIERRE SEMPER
La Fabrique du pâtissier
46, rue Montesquieu
47000 Agen
Tél. : 09 83 55 99 61

La technique sucrée du mois par
CYRIL VIGOUROUX
ENSP - École nationale supérieure de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Shopping
SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com



Portrait en couverture : Antoine Cevoz-Mamy © M. Cellard ; Sébastien Bouillet © L. Fau

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

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.

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.
Rédacteur : Jean-Luc Denonain.
Rédacteur graphiste : Luc Darlon.
Photographe : Pascal Lattes.
Comptabilité : Maryse Almon, Éliette Bouyssou.

Impression :
Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 COMPIÈGNE
IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE 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 :
Martine Occhipinti, Laurence Teixeira
Tél. : 05 63 56 07 77

PUBLICITÉ
Martine Occhipinti
Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Tél. : 33 (0)6 07 87 89 58
redactionchef@thuries.fr

Thuriès Gastronomie Magazine
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la S.A.R.L. SOPRESCO
Gérant : Yves Thuriès
Dépôt légal : janvier-février 2019
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

OFFRE SPÉCIALE

l'écrin

15,00 €

tarif France métropolitaine
offre valable jusqu'au 28 février 2019

FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 15,00 € au lieu de 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 20,00 € au lieu de 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 22,00 € au lieu de 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 24,00 € au lieu de 27,90 €

POUR COMMANDER, VOIR PAGE 113

Notre prochain numéro 307 mars 2019

L'album de
Philippe Etchebest
Le Quatrième Mur
à Bordeaux

Les recettes de
Patrice Noël
la pâtisserie de
Lionel Marchand
Hôtel Le Royal
au Luxembourg

Rendez-vous avec
Jean-Luc Rabanel
L'Atelier à Arles

Que se passe-t-il à Paris..?
Raphaël Rego
OKA à Paris (5e)

En aparté
Emmanuel Ryon
Une Glace à Paris (4e)

La pâtisserie de
Laurent Duchêne
à Paris (13e)

Thuriès GASTRONOMIE MAGAZINE

LE MAGAZINE D'UN MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

L 13681 - 306 - F: 9,90 € - RD

BELG. LUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS - CAN. 19 $ CAN

IMPRIMÉ EN FRANCE