

# Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE



LAURENT PETIT  
ANNECY-LE-VIEUX



JÉRÉMY GALVAN  
LYON



ANTOINE PETTIER  
LYON



DAVID ETCHEVERRY  
SAINT-GRÉGOIRE



NAOËLLE D'HAINAUT  
PONTOISE



BENOÎT CASTEL  
PARIS (20<sup>e</sup>)



DAVID BRIAND  
TAIN-L'HERMITAGE



KYOKO ARIZONO-DUCHÊNE  
PARIS (13<sup>e</sup>)





## La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion,  
Formations professionnelles  
en arts culinaires et pâtisserie

Centre de Formation  
DLIDIN DUCASSE  
ORGENTEUIL

École Nationale  
Supérieure de Pâtisserie  
DUCASSE & THURIÈS  
YSSINGEUX

École de Cuisine  
DLIDIN DUCASSE  
PARIS

[ducasse-education.com](http://ducasse-education.com)



DUCASSE  
EDUCATION

# Numéro

# 308

## LE MOT DE LA RÉDACTION

Avec Laurent Petit, le bonheur est à Annecy-le-Vieux, au *Clos des Sens* plus exactement.

Le Clos des Sens, un nom évocateur... Un chef surdoué qui obtient sa troisième étoile avec une cuisine « *sans caviar, sans homard, sans truffe* ». Avec une cuisine 100 % locale. Sa philosophie ? « *Aller jusqu'au bout de mes idées* ».

Comment Laurent Petit a-t-il élargi le champ des possibles avec une cuisine éco-citoyenne ?

Ensuite, nous vous proposons les recettes d'un autre chef étoilé à la forte identité culinaire : Jérémy Galvan. Lui, c'est à Lyon qu'il laisse libre cours à sa sensibilité culinaire. Il veut donner du sens à sa cuisine, il aime la région lyonnaise et ses producteurs, alors il fait du locavore son credo.

La partie sucrée est confiée à Antoine Pettier, un jeune pâtissier prometteur...

Puis, c'est à Saint-Grégoire, tout près de Rennes, que nous vous invitons à entrer dans les coulisses du restaurant étoilé de David Etcheverry : le *Saison*. Là encore la nature est omniprésente. Dans les assiettes, quelques touches de couleur, un design élégant, et la saveur originelle de chaque produit.

À Pontoise... Naoëlle d'Hainaut obtient une étoile au guide Michelin, dans son restaurant *L'Or Q'idée*. Naoëlle d'Hainaut vit sa vie comme un défi. Avec intelligence, avec talent et avec sa région qu'elle entend bien, un jour, faire rentrer dans sa cuisine avec plus de « conviction ».

À Paris, un En Aparté avec Benoît Castel, pâtissier-boulangier. Un chef qui affectionne une pâtisserie nature, qui demeure très vigilant sur les produits qu'il utilise, qui épure ses gâteaux au maximum, sans additif, sans conservateur... Et sans trop de décors.

Bref, un chef passionné qui mène un combat contre le gaspillage...

Dans ce numéro, David Briand se fait l'ambassadeur de l'École Valrhona. Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur, il nous présente cinq de ses recettes, chacune illustrée d'un film photo.

Le chocolat est à l'honneur, bien présent, mais pas omniprésent. Il nous a dévoilé deux créations nées lors de la finale du concours des Meilleurs Ouvriers de France...

Pâques oblige... Kyoko Arizono-Duchêne nous a proposé le très joli œuf de Pâques de notre couverture.

**Nous vous souhaitons une agréable lecture. Merci pour votre fidélité et à bientôt, au prochain numéro.**

# SOMMAIRE

- 8 **L'ALBUM DE**  
LAURENT PETIT  
*Le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux*
- 16 **AGENDA**
- 18 **INFOS**
- 24 **LES RECETTES DE**  
JÉRÉMY GALVAN
- 34 **LES DESSERTS DE**  
ANTOINE PETTIER  
*Restaurant Jérémy Galvan à Lyon*
- 46 **RENDEZ-VOUS AVEC**  
DAVID ETCHEVERRY  
*Le Saison à Saint-Grégoire*
- 60 **À PROPOS DE**  
SUR LA ROUTE DE L'EXCELLENCE  
*Un film écrit et réalisé  
par Olivier Arsandaux*
- 64 **QUE SE PASSE-T-IL À PARIS..?**  
NAOËLLE D'HAINAUT  
*L'Or Q'Idée à Pontoise*
- 72 **EN APARTÉ**  
BENOÎT CASTEL  
*à Paris (20<sup>e</sup>)*
- 78 **LA PÂTISSERIE DE**  
DAVID BRIAND  
*École Valrhona à Tain-l'Hermitage*
- 90 **SAISON : LE CHOCOLAT**
- 92 **1 PRODUIT, 3 DESSERTS**  
PAR MICKAËL BONNET & OLIVIER ROBIN  
*ENSP à Yssingeaux*
- 98 **L'ŒUF DE PÂQUES**  
PAR KYOKO ARIZONO-DUCHÊNE
- 100 **INTERPRÉTATION CULINAIRE  
D'UNE DÉGUSTATION  
À LA VERTICALE**  
LE GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES
- 110 **CÔTÉ LIVRES**





## *L'Émotion à votre image*

Fêtez les Mamans et les Papas comme il se doit !

Mettez en valeur vos entremets, créez des univers tendres pour tous les enfants de la gastronomie, façonnez des pièces désirables et envoûtantes : 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, des transferts aux motifs tendres, ou des petits cœurs à parsemer...

Piochez dans notre univers classique, ou dans l'univers Pure Emotion sans colorant, pour fêter les mamans et les papas de la plus belle manière qui soit !



### PCB CREATION

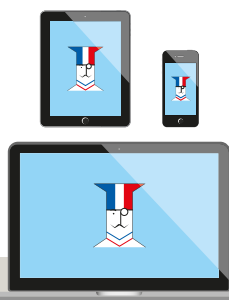
*Manufacture d'émotions*

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



# l'index des recettes



## EN EXCLUSIVITÉ DANS VOTRE ESPACE ABONNÉS,

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

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 présalé du Mont Saint-Michel. Chaque région ayant ses richesses gastronomiques.



Nous informons nos lecteurs que l'index général des recettes est disponible en ligne à l'adresse [www.thuriesmagazine.fr](http://www.thuriesmagazine.fr)

### ENTRÉES

- p. 26 - « L'air » / « Le feu » / « La terre » / « L'eau »
- p. 28 - « Bulle de nature »
- p. 29 - « Un instant dans les monts du Lyonnais »
- p. 48 - Bouquet de salsifis à la truffe noire, Vin Jaune et lard blanc poivré
- p. 50 - Ravioles de chou-rave et Saint-Jacques, mandarine et wasabi
- p. 66 - Velouté de topinambour, chamallow à la truffe noire
- p. 67 - Huître d'Utah Beach cuite vapeur dans sa coquille, crémeux de céleri-rave et poire williams, vinaigrette aux noisettes torréfiées

### POISSONS

- p. 32 - « Nuage sur le lac Léman »
- p. 68 - Cabillaud skrei juste cuit, tuile à l'encre de seiche, jeunes pousses d'épinards en vinaigrette d'encornet et câpre à queue

### COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 31 - « Récit d'une écrevisse »
- p. 49 - Homard breton, châtaignes, jus de carapace, kaki Gosse

### VIANDES

- p. 53 - Agneau de lait des Pyrénées, datte, houmous, citron
- p. 102 - Gigot de 7 heures (dit à la cuillère)
- p. 103 - Gigot d'agneau de lait rôti aux gousses d'ail
- p. 104 - Gigot d'agneau à la cuillère
- p. 107 - Gigot d'agneau à la menthe poivrée / Queue de veau en cocotte
- p. 108 - Agneau du pays de Caux : le gigot cuit 24 heures aux effluves de badiane, bulbe fondant et pistou de fenouil

### VOLAILLES

- p. 33 - « Balade dans la Limagne »
- p. 52 - Foie gras du Périgord aux algues, poire conférence et salsifis fumés

### PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 40 - « Essaim »
- p. 43 - « Un jour de printemps »
- p. 44 - « Casse-croûte sur une écorce »
- p. 45 - Mignardises : Ardoise / Une pomme tombée de l'arbre
- p. 55 - Pomme d'amour, vanille, chocolat blanc
- p. 69 - L'effet cacahuète
- p. 80 - ChoCoCoCho
- p. 82 - Mélité orangé
- p. 84 - Atacama
- p. 86 - Tartelette strate chocolat
- p. 88 - Hespérie

### DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 36 - « Retour de cueillette »
- p. 39 - « Souffle de fraîcheur »
- p. 70 - Fraîcheur physalis
- p. 96 - Nid de Pâques

### CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 92 - Mise au point de la couverture
- p. 93 - Honey moon
- p. 94 - Œuf plume et fruits du mendiant
- p. 99 - Œuf mendiant chocolat noir



## Médallions de homard breton rôti, pomme charlotte fondante, émulsion de tête à la verveine fraîche



### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

5 homards bretons (de 500 à 700 g) • QS de nage, sel fin, sucre, beurre.

#### *Pommes de terre savonnette :*

10 pommes de terre (charlotte) • 1 l de fond blanc de volaille • 100 g de beurre.

#### *Mousseline de pommes de terre :*

QS de parures de pommes de terre • 150 g de crème liquide • 100 g de beurre • QS de sel fin, ciboulette.

#### *Purée de petits pois :*

1 kg de petits pois • 1 bâton de citronnelle • QS de sel, poivre, fond blanc, Xantana (Texturas - Sens Gourmet) • 300 g de crème liquide.

#### *Sauce homard :*

6 tomates • 1 échalote • 2 gros champignons de Paris • QS de verveine, sel, poivre • 1,5 l de crème liquide • 50 g de beurre.

#### *Garnitures :*

10 mini-courgettes étuvées • 10 tuiles à l'encre de seiche • 20 pousses de petits pois.

### POMMES DE TERRE SAVONNETTE

Éplucher les pommes de terre, les parer puis les découper avec un emporte-pièce (de 3,5 x 3,5 x 2,5 cm) de hauteur. Creuser le centre avec une cuillère à pomme parisienne. Les cuire fondantes avec le fond blanc de volaille à hauteur et ajouter le beurre, réserver.

### MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

Cuire les parures de pommes de terre à l'anglaise, les égoutter et les tamiser. Ajouter la

crème chaude puis le beurre et de la ciboulette. Assaisonner, réserver dans une poche.

### PURÉE DE PETITS POIS

Suer les petits pois, ajouter la citronnelle, verser le tout dans le Robot Cook®, mouiller avec du fond blanc et la crème, cuire à 150 °C et à 67 tours/mn pendant 40 minutes. Mixer à 100 trs/mn, ajouter une pointe de Xantana pour affiner la texture, assaisonner.

### CUISSON

Séparer les têtes, les queues et les pinces des homards, retirer le corail et le réserver. Dans une nage, cuire les pinces pendant 6 minutes et les queues pendant 1 minute. Les débarrasser dans une glaçante, les décortiquer puis les maturer dans 5 g de sel et 1 g de sucre pendant 14 minutes. Les rincer puis les envelopper dans du papier film et les cuire sous vide à 44 °C pendant 1 heure. Les rafraîchir aussitôt, réserver. Au moment, colorer les pinces et les queues avec du beurre puis les tailler en médaillons.

### SAUCE HOMARD

Colorer les têtes des homards, les débarrasser dans une plaque, ajouter du beurre dans le récipient de cuisson et suer la garniture aromatique. Remettre les têtes de homards, crémier et cuire le tout avec de la verveine pendant 90 minutes environ. Dans le tamis automatique C80, tamiser la sauce. Au moment, rectifier l'assaisonnement, et à l'aide du MicroMix muni de l'outil Aéromix et d'une lame couteau, émulsionner la sauce avec le beurre en faisant varier la vitesse.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer une pomme savonnette, la garnir avec la mousseline de pommes de terre et la purée de petits pois. Ajouter des lamelles de mini-courgettes et dresser un médaillon de homard. Verser la sauce homard. Sur le bord de l'assiette, dresser un point de mousseline de pommes de terre et ajouter un médaillon de pince de homard.

**Décor :** tuiles nid d'abeille à l'encre de seiche, pousses de petits pois.



Réaliser la purée de petits pois dans le Robot Cook®, cuire à 150 °C et à 67 tours/mn.



Dans le tamis automatique C 80, tamiser la sauce.



Émulsionner la sauce avec le MicroMix muni de l'outil Aéromix et d'une lame couteau en faisant varier la vitesse.

# L'ALBUM DE Laurent Petit



# Le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux



© M. Cellard

Émancipé de tout code et de tout carcan, Laurent Petit a pris, il y a quelques années, le parti de donner un sens éco-citoyen à sa cuisine. Désormais, auréolé de sa troisième étoile, le Haut-Savoyard d'adoption, plutôt discret et pudique, a pourtant tellement de messages à faire passer...

Nous revenons avec lui sur son parcours, son cheminement de vie, sa philosophie, ses envies et sa cuisine.

## **T. G. M. : Vous êtes né en Haute-Marne...**

L. P. : Le 22 juin 1963 à Bussières-les-Belmont, sur le plateau des Langres.

## **Votre enfance ?**

Une enfance assez classique, entourée de ma famille et mes camarades de classe. Mes parents étaient commerçants, ils devaient faire tourner leur affaire. Ils étaient donc souvent débordés.

## **L'école ?**

J'étais plutôt très bon élève jusqu'au CM2, puis, par la suite, j'ai fait un blocage. Je redouble la 6<sup>e</sup> et parviens tant bien que mal jusqu'en 4<sup>e</sup>.

## **Qu'est ce qui vous a amené à la cuisine ?**

Bien que mon père fût boucher-charcutier,

je n'ai pas de grand souvenir gourmand. J'ai choisi la cuisine par défaut de trouver une vocation ailleurs.

## **Vous rentrez donc en école hôtelière après la 4<sup>e</sup>...**

J'intègre l'école hôtelière de Saint-Dizier sans grande conviction.

Mes professeurs me qualifiaient d'« élève *inintéressant et pas accrocheur* ». Tout était dit !

J'obtiens tout de même mon CAP. Mais toujours aucun déclic. →



Laurent, âgé de 3 ans, avec son frère Sylvain, 9 ans.



Avec sa sœur Nadine, 4 ans.



En 1981, l'école hôtelière Saint-Exupéry à Saint-Dizier (le deuxième debout, à gauche).

### CAP en poche, que faites-vous ?

Ma copine de l'époque habitait à Genève. Je décide donc de la rejoindre et je trouve un emploi dans un restaurant, le *Do Brasil*. Nous faisons des spécialités brésiliennes et le patron était un personnage très sympa. Je garde un bon souvenir de cette expérience.

### Et ensuite...

Ensuite, c'est l'armée ! Et là, je bloque complètement... Au mess des officiers, j'ouvre des boîtes de conserve à longueur de journée. Je ne me souviens pas avoir fait autre chose !

Je me renferme sur moi-même. Je m'étais même mis à écrire des textes sur la déshumanisation de l'armée et j'envoyais à mon frère, qui lui était militaire de carrière, des lettres virulentes, du genre : « *Vous êtes des tarés, des débiles, etc.* ».

### Après l'armée...

Une trajectoire hyper classique quand on grandit sur le plateau des Langres : je monte à Paris. J'arrive gare de l'Est, j'achète le quotidien *France Soir* et je consulte les offres d'emploi.

Après un rapide passage au *Pied de cochon*, une brasserie parisienne, je me retrouve au *Kingdom*. Racheté par Nicolas de Rabaudy et Philippe Faure-Brac, l'établissement devient dans la foulée le *Bistrot du Sommelier*.

### Comment se déroule cette expérience ?

Lorsque Nicolas de Rabaudy est venu pour la première fois, avant même de me dire bonjour, il me demande : « *La cuisine, ça vous excite ?* ». Et je lui réponds un oui de politesse, mais sans conviction. Quelques jours après, il m'envoie chez Michel Guérard pour un stage de deux semaines.

### Direction Eugénie-les-Bains...

J'atterris à Pau en avion et je me retrouve à faire du stop pour arriver jusqu'au village d'Eugénie-les-Bains.

### Vous n'aviez aucune expérience dans un restaurant étoilé...

Et je n'étais aucunement préparé pour un trois-étoiles ! J'étais désorienté, je n'avais aucune idée de l'endroit où je mettais les pieds.

À peine arrivé en cuisine, j'écope d'un « *vous n'êtes pas encore au travail ?* ». Le ton était vite donné.

### Comment se passent ces deux semaines ?

À éplucher des fèves et regarder ce qui se passait autour de moi. J'étais scotché par l'effervescence, la rigueur, le bluff et les paillettes aussi...

J'ai vraiment compris que je faisais un métier où tout était possible. Une petite révélation pour moi.

### Vous retournez alors à Paris...

Pour trois années en tant que chef de cuisine au *Bistrot du Sommelier*. Pendant cette période, Nicolas de Rabaudy m'envoie dans diverses grandes maisons : le *Domaine des Crayères*, le *Moulin de Mougins*, chez Michel Chabran, la Famille Troisgros...

### On connaît Nicolas de Rabaudy, le journaliste, mais comment était-il en tant que propriétaire d'établissement ?

Forcément, il faisait venir ses confrères. Je ne connaissais rien du monde de la presse et la première année, nous avons eu plus de cent articles.

### Et concernant la cuisine ?

Il ne me faisait pas forcément de cadeau. Il me laissait carte blanche, alors je faisais beaucoup de tests. Il goûtait et me donnait son verdict sans concession : « *Ça, c'est bien ; ça, c'est nul !* ».

### Avoir un critique gastronomique à domicile...

Une aubaine ! Pendant trois ans, j'étais obligé de me réévaluer en permanence et de tirer ma cuisine vers le haut.

La critique, quand elle est constructive, est toujours bonne à prendre. Elle fait évoluer.



En 2007, Laurent Petit est en larmes. Il fête pourtant une deuxième étoile avec Martine, son épouse, et Bernard Accoyer, député-maire d'Annecy-le-Vieux.



En 2019, joie immense mais émotions modérées. Il est fier d'accueillir une troisième étoile, entouré de son épouse et de ses équipes.

### **Vient ensuite le temps de votre première installation...**

J'avais très envie d'avoir un restaurant. En sympathisant avec un serveur du *Bistrot du Sommelier*, nous avons décidé d'ouvrir le *Péché Gourmand* à Briançon.

### **Pourquoi Briançon ?**

Mon associé était originaire de Briançon. Biarritz ou Tourcoing aurait été du pareil au même pour moi.

### **Comment se sont passées ces quatre années à Briançon ?**

J'avais 24 ans, j'étais plein d'excitation. Mais avec le recul je répondrais quatre années de galère financière.

### **Pourquoi avec le recul ?**

Lorsqu'on n'a jamais connu le pouvoir de l'argent, on peut passer sa vie à trimer sans pour autant être malheureux. C'était mon cas. Je n'avais encore jamais bien gagné ma vie et je ne réalisais pas à quel point j'étais dans la galère.

Le restaurant était bien coté par les guides, nous étions la meilleure table des Hautes-Alpes... Cela satisfaisait mon ego et je m'en contentais.

### **Vous en aviez fait un restaurant gastronomique ?**

Oui, avec tous les clichés de l'époque : tables rondes, nappage, argenterie, homard et foie gras, etc. Tout le contraire d'aujourd'hui, alors que nous sommes un établissement triplement étoilé...

### **Comment expliquer ces difficultés financières alors que l'établissement avait bonne presse ?**

Briançon est une ville magnifique pour les amoureux de haute montagne, cependant il n'y avait aucun business, aucune industrie. L'endroit est idéal pour les puristes de la nature et autres... mais un restaurant gastronomique n'est pas forcément leur tasse de thé.

### **À cette période, vous rencontrez votre future épouse...**

Je rencontre Martine à Serre-Chevalier où elle tenait une crêperie.

### **Martine...**

Contrairement à moi, Martine avait un très beau parcours scolaire. Celui d'une première de la classe : un an d'avance et une formation prometteuse à l'école hôtelière de Bourges.

Amoureuse de la montagne, c'est à Annecy qu'elle passe ses premières années professionnelles. Elle y reste une dizaine d'années avant de venir à Serre-Chevalier pour la haute montagne, sa passion et ouvre sa crêperie

### **Vous quittez alors Briançon ?**

Je me sépare de mon associé et je pars rejoindre Martine à Serre-Chevalier. En attendant l'opportunité de nous installer à Annecy, je fais des crêpes !

### **L'opportunité de vous installer à Annecy arrive en 1992...**

Nous avons trouvé ce restaurant, *Salino*, il avait bonne réputation à Annecy. Il

appartenait à Didier Roque, il n'avait qu'une idée en tête : quitter les lieux. Il venait de perdre son étoile et considérait cela comme une catastrophe. Il avait tort à mon sens.

### **L'acquisition fut-elle facile ?**

Au contraire. Nous étions en pleine crise économique, après la guerre du Golfe. Les tribunaux de commerce étaient débordés par les fermetures d'établissement et les ventes aux enchères.

### **Quelle a été votre proposition ?**

Je proposais 700 000 francs et il y avait 1,2 million de francs de dettes. Au tribunal de commerce, on m'a posé tellement de questions, j'avais l'impression d'être en pleine affaire criminelle : le style de cuisine ? Le standing ? Le personnel ? Les investissements ? Bref tout a été passé au crible.

### **Un long débat...**

Je me souviens finir mon argumentation avec la gorge sèche à force de défendre notre projet. Jusqu'au moment où une greffière eut cette phrase : « *Pour l'image d'Annecy, nous ne pouvons pas laisser partir une telle maison pour 700 000 francs* ».

Je fus invité à patienter. Dans la salle des pas perdus, j'ai dû à nouveau faire preuve de persuasion, mais ce coup-ci auprès de Martine. →



© M. Cellard

L'artiste Thierry Martenon et Laurent Petit devant la sculpturale cheminée.

### Pourquoi ?

Il m'a fallu la convaincre de proposer une rallonge de 100 000 francs... Et quand on n'a pas d'argent, c'est énorme !

### Et finalement ?

Une fois rappelé à la barre, je propose 800 000 francs en précisant qu'il s'agit de notre dernière offre. Je surenchéris : « *Si ce n'est pas nous, ce n'est pas grave, cela ne devait pas être nous* ».

Après la délibération, les greffières me disent que notre offre a été acceptée, mais dans des termes tellement juridiques, j'étais dans un stress énorme, alors je n'ai rien pigé sur le coup. Martine a dû traduire !

À partir de ce moment, notre vie a pris un tournant décisif !

### Comment s'est déroulée votre installation ?

Nous avons effectué un grand nombre de transformations avec les moyens du bord. J'ai cassé les cloisons de trois chambres du premier étage tout seul, la nuit, avec un petit marteau...

Nous avons également gratté tous les mètres carrés possibles. Nous avons agrandi la salle de restaurant et nous avons aménagé des chambres d'hôtel plus spacieuses.

### Pourquoi *Le Clos des sens* ?

À cause de la terrasse. Elle a provoqué chez nous un véritable coup de cœur. Il y avait les marronniers centenaires et cette sensation

d'être dans un endroit clos, calme, paisible, propice à l'éveil des sens.

### L'ouverture...

Au départ, j'ai fait le tour de tous les restaurants et bistrotts aux alentours. Mon objectif était de m'aligner au niveau des prix mais en proposant meilleur.

### Pensiez-vous au Michelin à l'époque ?

Ce n'était pas une obsession mais il est clair que je voulais obtenir une étoile. Heureusement, cela ne m'empêchait pas de dormir car elle a mis du temps à arriver !

### Cette étoile tombe en 2000...

Sept ans après l'ouverture... On peut dire que nous avons ramé !

Elle a étonné car *Le Clos des sens* avait une bonne réputation, j'étais médiatisé et beaucoup de monde pensait que nous étions déjà étoilés.

Cette distinction tombait à pic car nous venions de racheter les murs à monsieur Salino, le chef des cuisines qui avait créé le restaurant et en avait fait sa renommée.

### Comment expliquez-vous son arrivée si tardivement ?

Au-delà du restaurateur, je suis également gestionnaire. Je sais ce qu'il faut faire pour qu'une affaire tourne et je pense que le Michelin, qui reste un détecteur de talents, se rendait compte que ma cuisine manquait de personnalité.

Je suivais le vent, la tendance... sans aller au-delà.

### Qu'avez-vous changé entre-temps ?

Avec le temps, *Le Clos des sens* a trouvé sa vitesse de croisière. À partir du moment où nous étions économiquement à l'abri, je n'ai plus cherché à plaire.

Je me suis senti plus serein, j'ai alors commencé à faire ma propre cuisine et creuser mon identité.

### La deuxième étoile arrive en 2007...

Elle a également mis sept ans à arriver mais j'ai l'impression de l'avoir moins attendue.

### Une forme de libération...

En quelque sorte... J'affûtais de plus en plus mon identité culinaire. La reconnaissance des guides est toujours appréciable !

### Vous avez ensuite opéré à un changement radical ?

Cela ne s'est pas fait tout de suite !

En 2014, j'ai pris le parti de me tourner exclusivement et uniquement vers ce que nous offre la nature proche.

J'ai fait une sorte de « *cooking-out* » avec la crise de la cinquantaine peut-être...

### Votre « *cooking-out* » ?

Je me trouve dans la dernière ligne droite professionnellement, il ne me reste que 10 à 15 ans. Le moment était venu de franchir un cap pour ne pas avoir de regrets. Je ne prenais aucun risque d'aborder une démarche où, le citoyen, que je suis, s'exprime à travers sa cuisine. J'ai donc pris le parti de casser les codes de la gastronomie en quelque sorte.

© M. Cellard



Après le jardin d'aromates, un jardin potager en permaculture a vu le jour en 2018.

© M. Cellard



Le fumoir à féra, au cœur du jardin en permaculture.

### Les codes de la gastronomie ?

Le foie gras, le homard, les truffes... Ce sont des éclairages réconfortants certes, mais je suis entré dans une autre philosophie. Une réflexion d'« Homme » avec un grand H. La connexion territoriale est devenue mon cheval de bataille. Ma cuisine est alors devenue lacustre et végétale.

### Vous êtes donc très *locavore* ?..

Je n'aime pas trop le mot « *locavore* » car il a une connotation très marketing... Mais en effet, je suis à fond dans le 100 % local.

### D'où viennent vos produits ?

L'ensemble des produits sont cultivés à moins de 100 km à la ronde. J'ai banni les produits de la mer, nos poissons viennent des lacs aux alentours, le beurre de la ferme d'à côté, les fruits et légumes des maraîchers du département ou de notre jardin. Même le sel est produit à 10 km de l'établissement.

### Votre jardin...

J'avais déjà un jardin d'aromates depuis 2004. Et en été 2018, nous avons pris un tournant décisif en créant un jardin potager de 1500 m<sup>2</sup> en permaculture.

### Un outil très pédagogique pour vos équipes également...

Absolument ! La moyenne d'âge de ma brigade est d'environ 25 ans et je veux clairement en faire des cuisiniers-jardiniers. La gastronomie n'a de sens à mes yeux que si elle raconte une histoire d'homme, de produits et d'ancrage local.

### Donner du sens à la gastronomie... c'est-à-dire ?

Beaucoup de professionnels sont allés pêcher aux quatre coins du monde, à la pêche au gros ou autres... Mais est-ce qu'ils connaissent le petit pêcheur à quelques kilomètres de chez eux ? Manger du bœuf australien en France, cela a-t-il vraiment du sens ? Je ne le pense pas...

En se recentrant sur son territoire, on crée un effet loupe et on élargit le champ des possibles.

### Comment choisissez-vous vos producteurs ?

Avant de me lancer dans cette démarche 100 % locale, je travaillais déjà avec certains d'entre eux. Au fil de nos discussions, ils m'ont présenté d'autres producteurs locaux... Le bouche-à-oreille joue un rôle non négligeable.

### Quelle relation entretenez-vous avec eux ?

Il s'agit avant tout d'une histoire d'hommes, entre moi et mes fournisseurs, que j'aime appeler « *des producteurs de saveurs* ».

C'est d'ailleurs le point d'ancrage de ma démarche actuelle. Chaque année, je les invite systématiquement à venir manger au restaurant. Il est essentiel pour moi qu'ils comprennent ce que je fais avec leurs produits.

### Par exemple ?

Quand je travaille la féra, je la travaille jusqu'au bout. J'utilise les œufs pour en faire une sauce acidulée, je fume la chair, etc. Jamais le pêcheur ne peut imaginer tout ce travail autour de son produit, s'il ne le voit pas.

### Quelle est votre approche du « bio » ?

Je ne suis pas un obsédé du bio. Si un produit est bio, tant mieux ; s'il ne l'est pas, ce n'est pas grave.

D'autant plus que le bio a été très accaparé par la grande distribution... Il y a eu une forme de « *kidnapping du bio* » par certaines enseignes.

### La grande distribution...

Si je dois laisser une image de moi-même, j'aimerais que ce soit celle d'un chef anti-grande distribution et anti-luxe !

### Anti-luxe ?..

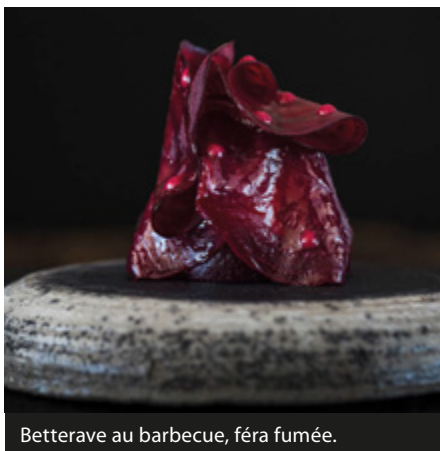
Encore une fois, la gastronomie n'est pas synonyme de luxe. Le luxe est juste un leurre qui rassure. J'ai obtenu la troisième étoile sans caviar, sans homard, sans truffe, avec une cuisine 100 % locale et en servant en terrasse.

Notre cuisine n'est pas forcément photogénique ni graphique, elle n'est pas « *instagrammable* ». Je la veux lisible et simple mais pas simpliste. →



© M. Cellard

Une nouvelle cuisine et une nouvelle salle de restaurant pour Le Clos des Sens.



© M. Cellard

Betterave au barbecue, féra fumée.



© M. Cellard

Envolée de champignons de Savoie.



© M. Cellard

Herbes & aromates du jardin, les jeunes pousses du jour.

### C'est-à-dire ?

Elle s'inscrit dans la « *simplicité* », un mélange de simplicité et de complexité.

La complexité réside dans la construction de la recette, les cuissons, les textures, les assaisonnements précis et profonds. À l'inverse, la simplicité s'inscrit dans le dressage et la facilité de dégustation. Le fait de présenter le produit d'une manière simple rend le plat lisible et accompagne l'émotion.

Je veux un effet « *waouuh* » en bouche, mais visuellement il ne me paraît pas pertinent.

### La 3<sup>e</sup> étoile arrive en février 2019 ?

Mon rêve de jeune adulte était d'obtenir une étoile. J'ai beaucoup pleuré lorsque je l'ai eue, j'ai encore plus pleuré avec la deuxième.

Pour la troisième, ma réaction fut différente. Ma joie était énorme certes, mais je suis plus modéré dans mes émotions. J'étais beaucoup plus touché d'être récompensé pour notre démarche entamée il y a quatre ans.

### Que va changer cette 3<sup>e</sup> étoile ?

Probablement un peu plus de reconnaissance et de notoriété.

### Et dans votre manière de fonctionner ?

Rien ! Je compte continuer dans ce sens, pousser ma démarche encore plus loin.

J'étais déjà le premier étonné de constater à quel point les gens cautionnent cette décision. Les clients, qui sont aussi et avant tout des citoyens, m'ont suivi. Et depuis février, nous avons été confortés dans notre cheminement par le Michelin.

### Ce n'est pas un aboutissement pour vous ?

Pas complètement, dans la mesure où je suis persuadé de pouvoir encore déceler des produits locaux fabuleux, les sublimer et les faire découvrir.

Je pense pouvoir aller encore plus loin dans les produits, les saveurs et le goût.

### En termes de tarifs...

Je ne travaille pas forcément des produits onéreux. Cela reste à vérifier, mais à ce jour, je pense être un des restaurants 3 étoiles les moins chers de France.

Et puis, ma démarche n'aurait pas de sens si je faisais exploser les prix sous prétexte de cette 3<sup>e</sup> étoile. Mon but est de permettre de vivre l'expérience proposée au *Clos des sens* à un maximum de personnes.

Donc franchement, je ne pense pas les modifier et rester abordable.



Laurent et Martine Petit.

*Il en va de l'avenir de nos enfants... Nous devons tous donner un sens citoyen à nos assiettes, que l'on soit étoilé ou pas !*



Laurent Petit, entouré de Franck Derouet (à gauche), le chef exécutif ; de Jean-Philippe Tavernier (à droite), chef pâtissier ; de la brigade...

#### **Vos équipes ?**

J'ai vraiment une volonté de leur transmettre mon savoir certes, mais aussi mon état d'esprit. Qu'ils ne perdent pas de temps mais qu'ils soient libérés des codes. Qu'ils travaillent aussi à l'instinct mais en ayant acquis les bases.

#### **La Haute-Savoie est une région riche en restaurants étoilés...**

Et c'est une très bonne chose. Autour du Lac d'Annecy, à quelques kilomètres l'un de l'autre, vous trouvez deux restaurants 2 étoiles et un 3 étoiles depuis peu. Mais je suis persuadé que d'ici cinq ans ou moins, nous serons trois à être triplement étoilés. Et ça, ce sera génial !

#### **Avez-vous la recette pour obtenir trois étoiles ?**

Si elle existait, tout le monde le saurait. Selon moi, il faut faire sa cuisine, se décomplexer et révéler son identité, ses engagements, sa philosophie... quelle qu'elle soit !

#### **L'avenir de la cuisine selon vous ?**

Je suis persuadé que tout restaurateur qui se respecte devra avoir conscience de son environnement et de cette cuisine de proximité. Il en va de l'avenir de nos enfants... Nous devons tous donner un sens citoyen à nos assiettes, que l'on soit étoilé ou pas ! ■



... et l'ensemble des équipes de salle.

# AGENDA

## LE TEMPS DES METS

DU 5 AU 7 AVRIL, À DUNKERQUE

Ce salon du vin et de la bière rend hommage aux saveurs du patrimoine gastronomique de toutes les régions de France. Dégustations, conseils et astuces, animations, découvertes... sont au cœur de l'événement.

[Accueil.chevaliers-dunkerque.fr](http://Accueil.chevaliers-dunkerque.fr)

## LES PRINTEMPS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LES 6 ET 7 AVRIL, À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Incontournable pour tout amateur de vin, le salon offre une nouvelle occasion de rencontrer des producteurs, déguster leurs vins directement sur les stands ou lors d'ateliers thématiques, et d'enrichir leur cave de coups de cœur. En parallèle au salon, des ateliers et des initiations à la dégustation sont proposées et animées par des œnologues de l'appellation Châteauneuf-du-pape.

[www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr](http://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr)

## PLANÈTE BIÈRE

DU 6 AU 8 AVRIL, À PARIS (19<sup>e</sup>)

Dégustation, accords mets-bières et conférences : tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la bière... En préambule de ce salon, les bières se jouent de tous les accords gourmands à travers le Dîner des Épicuriens, décliné en quatre plats et élaboré en fonction des produits du marché. La dernière journée est consacrée aux professionnels.

[www.planete-biere.com](http://www.planete-biere.com)

## XXXIII<sup>e</sup> SALON INTERNATIONAL CLUB DE GOURMETS

DU 8 AU 11 AVRIL, À MADRID (ESPAGNE)

Considéré comme la foire européenne incontournable, ce salon est dédié aux produits alimentaires et boissons de qualité. On y découvre également les dernières tendances en matière de nutrition et de sécurité alimentaire. Le Pavillon français bénéficie d'un emplacement exceptionnel pour faire briller la gastronomie.

[www.spain.info](http://www.spain.info)

## VINAMOUR

DU 12 AU 14 AVRIL, À LA CIOTAT

Véritable temple du gourmet, le salon accueille plus de 100 appellations, représentées par 70 vignerons, et des créateurs de spécialités gastronomiques, venues de différentes régions de France mais aussi, d'Italie, de Grèce, du Portugal, d'Argentine, de Martinique...

[www.vinamour.fr](http://www.vinamour.fr)

## LES HOUBLONNADES

LES 13 ET 14 AVRIL, À DIJON

Ce festival de dégustations de bières locales et artisanales met en avant le savoir-faire des brasseurs de Bourgogne et de Franche-Comté. Au programme : animations, rencontres, concours, ateliers...

[www.leshoublonnades.fr](http://www.leshoublonnades.fr)

## RHUM FEST PARIS

DU 13 AU 15 AVRIL, À PARIS (12<sup>e</sup>)

Le salon ambitionne de devenir LE salon référent du rhum en Europe avec plus de 180 marques et près de 60 pays présents. Au programme : des masterclass, des animations, un escape game autour du rhum, des dégustations, le bar des nouveautés, un bar à cocktails, une boutique éphémère... Les deux premières journées sont ouvertes au grand public, la dernière date est réservée aux professionnels.

[www.rhumfestparis.com](http://www.rhumfestparis.com)

## FÊTE DES PLANTES ET DES POULES

DU 20 AU 22 AVRIL, À MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Une centaine d'exposants proposent aux amateurs de jardin graines, plantes et collections végétales, outillage, mobilier et décoration de jardin, poules de collection. Le Château de la Bourdaisière y propose aussi ses fameux plants de tomates issus du Conservatoire national de la Tomate. Autour du thème « Entretien son verger et son potager », des intervenants répondront aux questions des visiteurs.

[www.labourdaisiere.com](http://www.labourdaisiere.com)

## ART'É GUSTO

LES 27 ET 28 AVRIL, À ALERIA

Autour de Pierre Hermé, Cédric Grolet et Thierry Marx, les trois parrains de cette nouvelle édition, les produits, les savoir-faire et les producteurs corses sont à l'honneur. L'agneau de lait et la noisette sont les fils conducteurs de ce 15<sup>e</sup> opus. Entre ateliers, déjeuners, masterclass et dégustations, de nombreux chefs et chefs pâtisseries ont répondu présents, dont Thibault Sombardier, Vincent Guerlais, Nadia Sammut, Pierre Augé ou encore Frédéric Bau.

[www.artegusto.com](http://www.artegusto.com)

## PLANTES PLAISIRS PASSIONS

LES 4 ET 5 MAI, À LA ROCHE-GUYON

Daphné Charles-Le Franc, jardinière-paysagiste et chef d'orchestre de ce rendez-vous vert, invite les pépiniéristes-producteurs, les botanistes, les associations, les artisans, à mieux faire connaître les raisons et les moyens qui font que les plantes migrent soit naturellement soit par l'entremise de l'homme. Cette 25<sup>e</sup> édition, placée sous le thème « Échappées, recherchées, les péripéties des plantes de nos jardins », annonce l'exposition de la rentrée de septembre : « Le Voyage des Plantes ».

[www.chateaudelarocheGuyon.fr](http://www.chateaudelarocheGuyon.fr)

## EXPOSITION : FERTILE

JUSQU'AU 20 JUIN, À LA ROCHE-GUYON

C'est dans le cadre d'une résidence en 2018 au château de La Roche-Guyon que Rachel Lévy a tourné son regard vers la terre nourricière et vivante du potager-fruitier du château. La photographe présente une douzaine de clichés en grand format, montrant un regard différent sur cette terre fertile née du travail du jardinier et plus particulièrement du compost qu'il enrichit de débris de végétaux et de fleurs.

[www.chateaudelarocheGuyon.fr](http://www.chateaudelarocheGuyon.fr)

# AGENDA DES CONCOURS

## 4<sup>e</sup> ÉDITION DU S. PELLEGRINO YOUNG CHEF

Créé en 2015 par S. Pellegrino, ce concours révèle les jeunes talents de la gastronomie. Il est ouvert aux chefs, sous-chefs et chefs de partie de moins de 30 ans et exerçant dans le monde de la gastronomie depuis au moins un an. Épaulés par des mentors d'exception, ils devront proposer un plat signature, sans thème imposé, ni produit imposé.

Du 1<sup>er</sup> au 31 mai, dix demi-finalistes seront retenus pour la zone Europe Nord-Ouest. Ils concourront pour décrocher une place en finale le 9 octobre, sous les yeux d'un jury composé de David Martin, Anne-Sophie Pic et Heiko Nieder. En juin 2020, douze jeunes chefs issus de chaque région, participeront à la grande finale à Milan. Ils devront réaliser un plat signature devant un jury composé de sept grands chefs. À l'occasion de cette quatrième édition, de nouveaux prix seront décernés : le Fine Dining Lovers Food for Thoughts Award (remis au chef qui aura su le mieux transmettre un message personnel à travers sa création) ; le S.Pellegrino Award for Social Responsibility (meilleur engagement sociétal) et l'Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy (pour le chef ayant su le mieux connecter les différentes cultures dans son plat).

**Date limite d'inscription : 30 avril 2019**

**Renseignements et inscriptions : [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com)**

## PRIX MAAF GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS

Ce concours est réservé aux artisans (personnes physiques ou sociétés) répondant à trois conditions :

- exercer en France un métier dans le secteur de l'alimentaire ;
- être inscrit au Répertoire des métiers auprès d'une Chambre des métiers et de l'artisanat ;
- avoir mis en œuvre une démarche visant à supprimer ou atténuer des facteurs de risque ; ou inversement, cherchant à mettre en valeur des ingrédients assurant une meilleure qualité de vie, tout en maintenant un niveau élevé de qualité nutritionnelle et gustative.

Les huit candidats finalistes, retenus par le jury de pré-sélection, défendront leur création lors de la finale à Paris, en octobre 2019.

**Date limite d'inscription : 30 avril 2019**

**Renseignements et inscriptions : [www.maaf.com](http://www.maaf.com)**

## 5<sup>e</sup> CHALLENGE CULINAIRE DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Organisé par l'association des cuisiniers de la République française, ce concours se déroulera le 24 juin prochain, dans les locaux de l'école Ferrandi. Présidé par le chef Christophe Bacquié, le challenge concerne tout professionnel de nationalité française, âgé de 23 ans au minimum, et issu de la restauration commerciale, administrative ou collective.

Lors de la grande finale, les candidats devront proposer :

- une recette originale et créative pour 8 personnes, sur la thématique de la « volaille fermière ».
- un vin français, en accord avec la recette ;
- un dessert à l'assiette pour 8 personnes, sur le thème du « merveilleux chocolat meringué » ;

**Date limite d'inscription : 6 mai 2019**

**Renseignements et inscriptions :**

**par mail : [cuisiniers.rf@gmail.com](mailto:cuisiniers.rf@gmail.com)**

**ou sur Internet : [www.les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://www.les-cuisiniers-de-la-republique.fr)**

## 2<sup>e</sup> TROPHÉE DES JUNIORS DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Ce concours est ouvert à tous les centres de formation et aux entreprises formatrices à la profession de pâtissier. Seules les 8 premières équipes inscrites accéderont à la finale.

Sur le thème « Paris et la haute couture », les participants constitués en binômes devront réaliser :

- trois variétés de 20 bonbons chocolat (1 moulé et 2 trempés à la fourchette), composition des intérieurs libre ;
- une pièce artistique en nougatine et pastillage ;
- deux entremets de 8 personnes aux fruits.

Le concours se tiendra dans le cadre du 2<sup>e</sup> Salon de la pâtisserie à Paris, le 16 juin 2019.

**Date limite d'inscription : 5 juin 2019**

**Renseignements et inscriptions auprès de**

**Daniel Chaboissier :**

**- par courrier : Les Jardins de la Sumerie A -**

**93, avenue Janvier Passero - 06210 Mandelieu**

**- par mail : [chaboissier.daniel@orange.fr](mailto:chaboissier.daniel@orange.fr)**

## 1<sup>er</sup> COUPE DE FRANCE DES CROQUEBOUCHES

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche qui exercent une activité professionnelle (artisans, ouvriers, formateurs), âgés de 18 ans et plus, qui concourront individuellement dans la catégorie « senior ».

Sur le thème « Paris et la haute-couture », les participants devront effectuer :

- la réalisation des croquebouches : une pièce d'exposition de 120 à 150 choux non garnis. Le glaçage et le montage des choux devront se faire obligatoirement au sucre cuit caramélisé ;
- la réalisation de l'assiette de dégustation : 15 choux seront garnis d'une crème pâtissière ou d'une crème mousseline parfumée, puis glacés de sucre caramel coloré ou non et aromatisé ou non.

Le concours se tiendra dans le cadre du 2<sup>e</sup> Salon de la pâtisserie à Paris, le 17 juin 2019.

**Date limite d'inscription : 5 juin 2019**

**Renseignements et inscriptions auprès de**

**Daniel Chaboissier :**

**- par courrier : Les Jardins de la Sumerie A -**

**293, avenue Janvier Passero - 06210 Mandelieu**

**- par mail : [chaboissier.daniel@orange.fr](mailto:chaboissier.daniel@orange.fr)**

## INFOS

### Christophe Scheller prend la direction des cuisines du Hyatt Regency Chantilly

Le Hyatt Regency Chantilly, qui a ouvert ses portes fin 2018, a accueilli son nouveau chef des cuisines. Christophe Scheller prend à sa charge l'offre événementielle et les deux nouveaux restaurants de l'établissement : le *Craft*, où l'on sert une cuisine de saison à l'heure du déjeuner, ainsi que le *Nord* et sa cuisine française du nord aux recettes traditionnelles, servie le soir. Formé auprès de Christophe Pelé, Iñaki Aizpitarte, Thomas Boullault ou encore Thierry Marx, Christophe Scheller accède à son premier poste de chef cuisinier. Son ambition est de révéler à ses hôtes une cuisine gourmande et généreuse, basée sur la rigueur et le respect du produit.



© Studio Bruno Cohen

### Tomy Gousset ouvre sa troisième adresse à Paris

Après *Tomy & co*, étoilé depuis janvier, puis *Hugo & co*, Tomy Gousset lance *Marso & co* à la mi-avril. Le chef poursuit son cheminement pour une cuisine accessible, métissée, mixant techniques de la gastronomie française et influences cosmopolites. Pour *Marso & co*, il fait la part belle à la Méditerranée et ses cuisines multiples, avec des associations dépayantes et des assiettes ciselées. De la Grèce à l'Andalousie, en passant par l'Iran et le Maroc, le chef nous emmène dans un voyage gourmand où le maître-mot est la générosité. Si Tomy Gousset rendait hommage à son fils aîné en baptisant son deuxième restaurant Hugo, cette fois-ci le clin d'œil s'adresse à son fils cadet, Marseau.



### Shuhei Yamashita signe la carte de Ran à Paris

C'est dans un hôtel particulier du quartier du Faubourg Saint-Honoré, que *Ran\** nous offre désormais une cuisine japonaise contemporaine mise sous l'influence de la gastronomie française.

Le chef fait la part belle à la technique de la robata (méthode de cuisson japonaise aux pierres de lave permettant de griller poissons et viande).

Le takati de bœuf est subtilement parfumé à la truffe noire, le carpaccio de saumon a des arômes d'agrumes japonais et le maki en tempura mêle foie gras et anguille grillée.

Une carte des plus originale, gourmande et généreuse, dans un décor signé Tristan Auer et mise en lumière par Frédéric Gerval, ancien directeur du restaurant *Chez Castel*.

\* *Ran* est le titre d'un film réalisé par Akira Kurosawa sorti en France en 1985.



# INFOS

## Le restaurant Maïence a ouvert ses portes à Strasbourg



© Studio Largo

Cédric Moulot, entouré de cinq Meilleurs Ouvriers de France : Philippe Troussard, Gilles Goujon, Sylvain Herviaux, Cyrille Lorho et Pascal Caffet (en bas, à droite).

Après de longs travaux, *La table de Louise* à Strasbourg est devenue *Maïence*, un restaurant gastronomique autour du poisson et de l'univers végétal.

À la tête de ce projet, on retrouve Cédric Moulot, propriétaire du célèbre restaurant *Le Crocodile*, et Gilles Goujon, le chef triplement étoilé de *l'Auberge du Vieux Puits*. Pour donner corps à cette nouvelle histoire, ils se sont entourés d'une équipe de choc, composée de quatre autres Meilleurs Ouvriers de France : Sylvain Herviaux, Cyrille Lorho, Philippe Troussard et Pascal Caffet.

Côté cuisine, Gilles Goujon signe la carte salée et sucrée, aux saveurs affirmées.

Côté boulangerie, Sylvain Herviaux a imaginé quatre pains à rompre et à partager pour accompagner le repas. Côté fromage, Cyrille Lorho a créé une cave à fromages d'exception, où chaque convive peut composer son assiette.

Côté sommellerie, Philippe Troussard a choisi une cave fidèle à l'esprit des lieux : des références d'Alsace et régions françaises.

Côté mignardises, Pascal Caffet conclut le repas avec ses chocolats, ses pralinés et autres macarons.

Ensemble, ils conjuguent la cuisine gastronomique française avec les nouvelles attentes des consommateurs en matière de traçabilité, bio culture, ou encore circuits courts.

Repensez vos limites.

GAMME PURETÉ

/

NOUVEAU

**EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64% REJOINT LA GAMME PURETÉ.**

100% TRAÇABLE, UN GOÛT INTENSE DE CACAO POUR UNE CRÉATIVITÉ SANS LIMITE.

En introduisant notre iconique chocolat Extra-Bitter Guayaquil 64%™ dans notre gamme Pureté™, nous nous engageons à fournir des chocolats responsables, luttant contre la déforestation et les émissions de carbone.

**UN CHOCOLAT RESPONSABLE, AU GOÛT INTENSE :**

- Cacao 100 % traçable et durable,
- Du planteur au chef, une méthodologie optimisée pour garantir des arômes de cacao de grande qualité,
- Excellente fluidité et consistance gustative,
- Soutien financier à la Fondation Cocoa Horizons™,
- Initiateur du programme Thriving Nature™, notre engagement consistant à avoir un impact positif sur la déforestation et les émissions de carbone d'ici 2025.

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

## INFOS

### Le Train Bleu invite son premier chef, Mathieu Viannay

Quelques mois après l'interprétation de sa carte par le chef Michel Rostang, le *Train Bleu* prolonge l'excellence du *Buffet* de la gare en invitant le premier chef étoilé d'une longue série : Mathieu Viannay. En effet, dans la continuité de la ligne Paris-Lyon-Méditerranée, il était naturel pour le *Train Bleu*, Michel Rostang et Michel Hocquet (le chef de ce lieu mythique), de recevoir le chef lyonnais, à la tête de la *Mère Brazier* pour un menu exclusif à découvrir du 26 mars au 26 avril. Chef deux étoiles et Meilleur Ouvrier de France, Mathieu Viannay propose un menu pensé comme un reflet du terroir lyonnais, alliant une cuisine classique décomplexée à la tradition chère au *Train Bleu* : saucisson pistaché en salade de pommes de terre et jus à la pistache, matelote de lotte et tête de cochon...

Rappelons que près de six cents convives viennent quotidiennement s'attabler dans le restaurant.



Michel Rostang et Mathieu Viannay.

### Rémi Hénaux, nouveau chef d'Odette à Paris

Ouverte depuis janvier 2017, *Odette*, l'auberge urbaine des Rostang, accueille un nouveau chef, Rémi Hénaux. Perpétuant la tradition gourmande des Rostang, le chef s'attelle à une gastronomie bien française, fraîche, colorée et gourmande.

Après ses débuts à la *Maison Astor Saint-Honoré* où il intègre les rouages de l'hôtellerie, il rejoint Christian Le Squer alors chef de *Ledoyen* où il apprend la rigueur étoilée, puis fait un « séjour » de cinq ans à la *Grande Cascade* auprès du chef Frédéric Robert.

Tarte fine aux champignons, aubergine fumée, jus de viande et vinaigrette, ris de veau, citronnelle, salsifis et panais, poire pochée aux agrumes sur un sablé breton, avec une crème vanillée aux notes très régressives, crêpes Suzette dans une version personnelle... Voici le répertoire culinaire de cette très jolie auberge parisienne.



# INFOS

## L'AIG attribue ses grands prix et prix 2019

Comme chaque année, l'Académie internationale de la gastronomie récompense ceux qui se sont illustrés dans le domaine de la gastronomie et de l'alimentation.

### GRANDS PRIX INTERNATIONAUX

- Grand Prix de l'art de la cuisine : **Jean Sulpice** (*Auberge du Père Bise* - Talloires, France) et **Angel Leon** (restaurant *Aponiente El Puerto* - Santa Maria, Espagne).
- Grand Prix de la culture gastronomique : **Philippe Faure**, diplomate et concepteur de la Liste des 1000 meilleurs restaurants du monde.
- Grand Prix de l'art de la salle : **Pedro Monje**, directeur du restaurant *Via Veneto* à Barcelone.
- Grand Prix de la science de l'alimentation : **José Pereira Miguel**, professeur de médecine alimentaire (Portugal).

### PRIX DE L'AIG POUR LA FRANCE

- Prix au chef de l'avenir : **Nicolas Le Tirrand**, restaurant *Lasserre* à Paris.
- Prix de la littérature gastronomique : **Laurent Stefanini** pour son livre *À la table des diplomates*.
- Prix au sommelier : **Gaëtan Lacoste**, restaurant *Le Clarence* à Paris.
- Prix au chef pâtissier : **Claire Heitzler**, chef pâtissier.
- Prix multimédia : **François-Régis Gaudry**, journaliste, animateur de radio/télévision et écrivain.



© Denis Rouvre



# 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

**Demandez dès maintenant  
votre audit HACCP gratuit !**



**N°1**  
de l'HACCP  
digitalisée

Rens. ou demande de RDV partout en France au :

# 02 29 62 64 40

WWW.EPACK-HYGIENE.FR

# INFOS

## Pour les Api d'Or, cuisine et musique au diapason

Le jeudi 7 mars à la Philharmonie de Paris

Tous les quatre ans, les Api d'Or proposent un défi aux salariés de la société de restauration collective Api Restauration sous la forme d'un concours interne.

### UNE BELLE AVENTURE HUMAINE

L'événement mobilise toutes les ressources (volontaires) de la société Api et s'associe à de grands noms de la restauration traditionnelle, MOF et/ou étoilés.

Car si le concours peut représenter un ascenseur professionnel pour les plus passionnés de l'entreprise, il permet surtout des rencontres et des échanges précieux entre restauration collective et cuisine gastronomique. Une intégration et une valorisation en or dans ce secteur encore peu connu.

Le principe des Api d'Or est de concourir en équipes (duo) dont, au maximum, un seul des deux membres peut avoir un titre de chef. Ainsi, le concours reste ouvert à tous les salariés du groupe Api et permet à chacun d'exprimer sa créativité et son identité dans le respect des valeurs de la restauration collective.

### LES ÉQUIPES

Cette 6<sup>e</sup> édition aura vu s'affronter 110 équipes issues de France et de Belgique autour de la réalisation de 4 assiettes à partir d'un panier salé et 4 autres assiettes à partir d'un panier sucré, le tout en 3 heures.

Les 14 duos finalistes ont été jugés lors de la finale le 5 mars 2019 au Lycée Hôtelier International de Lille (LHIL) par un jury hors pair.

### LES GAGNANTS

- **Api d'Or** : **David et Arnaud**  
Pas de Calais Artois /  
Pas-de-Calais d'Opale / Picardie.
- **Api d'Argent** : **Fabienne et Alain**  
Alsace / Lorraine
- **Api de Bronze** : **Guillaume et Stéven**  
Belgique / Campagne Ardenne / Hainaut

### LA REMISE DES PRIX

Elle a eu lieu le 7 mars à la Philharmonie de Paris. La Cuisine et la Grande Musique ont partagé la même partition !

La rencontre de ces deux mondes artistiques a contribué à élever l'image de la restauration collective, une volonté des dirigeants d'Api Restauration.

### ENTRE BATTERIES, CHEFS ET PIANOS...

Entourés d'environ 1700 invités, la chroniqueuse Louise Petitrenaud (France 2) et Marc Ruhant (Api) ont co-animé la cérémonie de remise des prix des Api d'Or.

### LE PLUS DE CETTE MANIFESTATION...

Sans emballage et sans déchets de conditionnement, le cocktail 100 % éco-responsable imaginé et réalisé par les chefs Api fut aussi l'occasion de déguster les pièces-signatures des MOF qui ont accompagné le concours.



David et Arnaud, Api d'Or.



Fabienne et Alain, Api d'Argent.



Guillaume et Stéven, Api de Bronze.



# INFOS

## Le jury des Api d'Or :

Pour ce jury, 16 professionnels dont 11 MOF, 10 étoiles et 3 présidents d'institutions culinaires nationales.

### LE PRÉSIDENT DU JURY

#### Jean-Marc Mompach

Président de l'Académie Nationale de Cuisine, Chevalier de la Légion d'Honneur, ancien professeur de cuisine du Lycée Hôtelier du Touquet, formateur et coach de chefs dans des concours nationaux et internationaux (MOF, Bocuse d'Or, Toques d'Or).

### LES PARRAINS

#### Yves Thuriès

Consacré deux fois Meilleur Ouvrier de France en 1976, il est à la fois cuisinier, pâtissier, chocolatier, éditeur, chercheur et inventeur...

Sans oublier compagnon, membre de l'Académie Culinaire de France.

#### Annie Féolde

Cheffe cuisinière, qui a reçu en 1992 sa troisième étoile au guide Michelin pour son restaurant *Enoteca Pinchiorri*, à Florence. Elle est la première femme en Italie à avoir reçu ce niveau de reconnaissance pour sa cuisine.



pâtisserie  
gestion

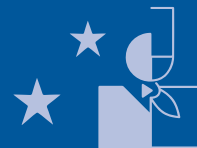
cuisine

management &  
communication

stage d'initiation  
Arts de la table & du service

atelier tendance

marketing



le CEFPPA, votre partenaire formation



### Viandes et volailles

#### Jean-Paul BOSTOËN

Meilleur Ouvrier de France

du  
13 au 15  
mai 2019



### Proposer des accords mets et vins harmonieux

#### Christophe SOUDANT

Sommelier Consultant

du  
15 au 16  
mai 2019



### Cocktails tendance avec ou sans alcool

#### Lucas GACITUA-PETIT

Bartender

du  
27 au 28  
mai 2019



### Glaces, sorbets et desserts glacés

#### Jean-Thomas SCHNEIDER

Double Champion du Monde  
Pâtisserie et Glaceries

du  
17 au 19  
juin 2019



### Cuisine végétan et végétarienne

#### Yoann ABITBOL

Chef de Cuisine Consultant

du  
20 au 22  
mai 2019



Consultez le Programme des Formations  
2019 sur notre site internet

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

*La recette  
du succès!*



Centre de Formation Professionnelle Continue  
en Hôtellerie-Restaurant

4, rue Eugénie Brazier (anc. 77, route du Rhin)  
67400 ILLKIRCH (Strasbourg)

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

Plus de stages sur : [www.cefppa.eu/formation-continue](http://www.cefppa.eu/formation-continue)

# LES RECETTES DE Jérémy Galvan



Formé chez de nombreux chefs lyonnais, Jérémy Galvan écrit depuis juillet 2011 sa propre histoire dans son restaurant éponyme.

## **Se forger une identité culinaire**

Difficile de trouver sa place en tant que chef lorsque l'on s'est formé auprès de grands chefs comme Joël Hardy, son bienveillant professeur de cuisine, Joseph Viola, Jean-Paul Lacombe, Bernard Lantelme, Christian Lherm, Jean-Luc Boulay, Alain Alexanian ou encore Philippe Chavent... Il a

fallu près de cinq ans à Jérémy Galvan pour se forger sa propre identité culinaire, pour s'affranchir de ses maîtres.

*« J'ai commencé la cuisine en 1998 auprès de chefs traditionnels. Souvent, j'ai pensé qu'une expérience aux côtés de cuisiniers plus créatifs, comme Marc Veyrat, aurait été plus bénéfique. »*

*« Mais en réalité, j'aurais peut-être eu plus tendance à les copier pendant de nombreuses années avant de trouver mon propre style. »*

*« Au contraire, avec mon parcours classique, j'avais emmagasiné plein de choses. Il fallait juste trouver ma sensibilité culinaire pour les exprimer. »*

## **Théâtre et sensibilité culinaire**

Sa sensibilité, elle va éclore par l'entremise de Nadia, sa future épouse. À l'époque, elle est comédienne et lui fait découvrir le monde du théâtre. Un univers nouveau et créatif, jusqu'alors inconnu, s'ouvre à lui.

*« J'ai découvert un univers artistique où tout est possible. J'ai eu envie de faire*

# Restaurant Jérémie Galvan à Lyon



*mon métier de cuisinier dans cette même perspective, trouver une signature et avoir quelque chose de très personnel. »*

Il a alors la volonté de mettre en application ses idées : un restaurant d'auteur avec un parti pris très tranché, celui d'amener la nature dans son restaurant.

## Inspiration(s)

Pour donner vie à son projet culinaire, Jérémie Galvan s'inspire de nombreux domaines, parfois en dehors des sentiers battus de la gastronomie comme l'art, l'architecture, et plus surprenant l'auto-hypnose « pour être dans l'hyper créativité ». « Le goût est bien évidemment inscrit dans l'ADN du cuisinier. Une fois cette donnée assimilée, on peut se concentrer sur autre chose. »

## Locavore

Dans les assiettes, les produits de saison sont à l'honneur. Jérémie Galvan s'inscrit dans la veine « locavore », en travaillant au maximum avec les petits producteurs autour de Lyon, hormis pour les poivres et les citrons de Nice. Les produits de la mer sont bannis, seuls les poissons des lacs et des rivières sont autorisés à entrer dans la cuisine du chef. « Comme disait Paul Bocuse, nous avons un garde-manger énorme dans la région. Nos produits sont tous accessibles et simples.

*Notre travail pour les sublimer va être plus profond, un produit rare va presque se suffire à lui-même. »*

## Feu, terre, eau, air

Du décor à l'ambiance, en passant par les assiettes, Jérémie Galvan a imaginé tout un concept mettant en scène son restaurant.

Dès l'entrée de l'établissement, à travers l'allégorie d'une grotte, l'hôte est plongé au cœur des éléments. Libre à lui de choisir ensuite entre deux ambiances : la salle de droite au décor végétal (le feu et la terre) ou la salle de gauche dans les tons bleus (l'air et l'eau).

On retrouvera la même cohérence dans les amuse-bouches en trompe-l'œil, déclinés autour des quatre éléments.

## Expérience culinaire

À table, les serviettes dépliées sont posées sur le côté, les verres sont renversés... Tout est sens dessus dessous.

« Cette mise en scène permet au client d'être pleinement acteur dès le moment où il s'assoit à table. »

## « Lâchez-prise ! »

Puis, le chef propose de nous « accorder un moment de "Lâchez-prise" ! » en nous laissant guider à travers son menu dégustation. Et pour cela, aucun plat n'est énoncé, il a juste un titre évocateur. « Je veux me

*connecter directement avec l'inconscient des convives, et court-circuiter leur mental pour qu'ils soient uniquement dans l'émotion. Une fois la table débarrassée, nous leur parlons du plat qu'ils viennent de déguster. »*

## Pause « nature »

Au milieu du repas, une pause. Les lumières s'éteignent, une ambiance « nature » envahit l'espace, les sens sont en éveil... « Ils partagent ainsi tous le même moment au milieu de la nature. Il ne manque plus que le côté olfactif pour compléter le scénario. »

Jérémie Galvan assimile sa démarche si personnelle à une thérapie. « En prenant un chemin de traverse, j'ai eu beaucoup de questionnements, de doutes. Le guide Michelin nous a accordé sa confiance avec une étoile et nous a confortés dans notre démarche. »

## Les projets

« Aujourd'hui, je me sens bien, serein, je me sens encore plus libre. Je suis assez content du chemin parcouru avec mes équipes. Il nous reste de belles pages à écrire ensemble. »

« Nous réfléchissons à pousser le concept encore plus loin, pour que le client soit acteur non plus lorsqu'il est assis à sa table, mais chez lui dès la réservation. »

---

## AMUSE-BOUCHES

---

**VIN CONSEILLÉ**

Cour-Cheverny - « François 1<sup>er</sup> Vieilles Vignes » 2014

Domaine des Huards.

La matière du vin vient sublimer celle offerte par les amuse-bouches.

### Les 4 éléments

#### « L'air »

**FINITION ET PRÉSENTATION**

Garnir un cornet de tuile de persil avec la crème de persil racine.

**Décor** : au choix.

**CRÈME DE PERSIL RACINE****INGRÉDIENTS POUR****10 PERSONNES**

1 oignon émincé

QS de beurre, huile, sel, poivre

1 kg de persil racine

2 l de crème

**PROCÉDÉ**

Suer l'oignon émincé sans coloration avec huile et beurre, ajouter le persil racine coupé en gros morceaux, saler, verser la crème et cuire le tout. Mixer dans un blender, chinoiser et rectifier l'assaisonnement.

**TUILE DE PERSIL****INGRÉDIENTS POUR****10 PERSONNES**

200 g de jus de persil

400 g de sucre semoule

225 g de farine

200 g de beurre fondu

**PROCÉDÉ**

Dans un blender, mixer le jus de persil avec le sucre et la farine, ajouter le beurre fondu, mixer à nouveau.

Dresser sur un tapis siliconé à l'aide d'un pochoir rond, cuire dans un four 150 °C pendant 6 minutes. Dès la sortie du four, enrouler autour d'un cône et réserver au sec.

#### « Le feu »

**MAYONNAISE BUTTERNUT****INGRÉDIENTS POUR****10 PERSONNES**

100 g de jus de butternut

5 g d'émulsifiant

(Natur Emul - Sosa)

150 g d'huile d'olive

2 jaunes d'œufs

QS de piment d'Espelette, tabasco, sel, tranches de butternut crues

**PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION**

Dans un blender, mixer le jus de butternut avec l'émulsifiant en vitesse maximum pendant 20 secondes, ajouter l'huile d'olive petit à petit puis les jaunes d'œufs. Assaisonner, sel, tabasco et piment d'Espelette, réserver.

Griller des tranches de butternut crues, les garnir avec la mayonnaise butternut.

**Décor** : au choix.

#### « La terre »

**FINITION ET PRÉSENTATION**

Réaliser des petites boules de purée de lentilles et les rouler dans la « terre de noisettes ».

**PURÉE DE LENTILLES****INGRÉDIENTS POUR****10 PERSONNES**

250 g de lentilles

2 carottes en dés

1 oignon en dés

2 l d'eau

QS de sel, poudre de cumin

**PROCÉDÉ**

Dans une casserole, cuire les lentilles avec carottes, oignon et eau ; saler en fin de cuisson. Égoutter, mixer dans un blender, rectifier l'assaisonnement cumin et sel. Réserver.

**« TERRE DE NOISETTES »****PROCÉDÉ**

Torréfier des noisettes dans un four à 150 °C pendant 10 à 15 minutes, les mixer finement dans un blender avec du charbon végétal, réserver.

#### « L'eau »

**EAU DE CHAMPIGNON****INGRÉDIENTS POUR****10 PERSONNES**

300 g de champignons de Paris blancs

150 g de morilles

2 tiges de citronnelle

QS de sel, poivre

**PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION**

Escaloper les champignons de Paris, les plonger dans 2 litres d'eau froide avec les morilles, ajouter la citronnelle, du sel, du poivre puis cuire à frémissement pendant 1 heure. Filtrer et dresser l'eau de champignon obtenue dans des petites bouteilles.



# AMUSE-BOUCHES

---

## VIN CONSEILLÉ

Cour-Cheverny - « François I<sup>er</sup> Vieilles Vignes » 2014 - Domaine des Huards.  
Une fine note truffée exaltera la présence des champignons.

## « Bulle de nature »

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupelle, couler la bavaroise champignons et la faire prendre au froid. Poser un pickle de chanterelle dessus et recouvrir le tout avec un sponge cake.

**Décor :** au choix.



## MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

---

### SPONGE CAKE

500 g de blancs d'œufs (soit 17)  
500 g de chlorophylle  
300 g de poudre d'amande  
100 g de farine  
50 g de sucre semoule  
15 g de sel  
10 g d'huile d'olive

### PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les ingrédients cités pendant 3 minutes maximum. Passer au chinois, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Dresser l'appareil dans des moules en verre, cuire dans un four à micro-ondes à 600 watts pendant 1 minute 30. Briser en morceaux.

### BAVAROISE CHAMPIGNONS

1 oignon émincé  
QS de beurre, huile, sel  
600 g de champignons de Paris émincés  
30 g de cèpes séchés  
1 l de crème  
1 l de crème fouettée  
8/kg feuilles de gélatine 210 blooms  
trempées et pressée (soit 16 g)

### PROCÉDÉ

Suer l'oignon avec beurre et huile sans coloration, ajouter les champignons de Paris émincés et les cèpes séchés puis 1 litre d'eau et la crème. Saler et cuire à ébullition. Mixer le tout dans un blender et chinoiser. Peser 1 kg d'appareil, en chauffer une partie, ajouter et fondre la gélatine puis mélanger le tout. Laisser refroidir puis mixer avec la crème fouettée. Dresser aussitôt.

### PICKLES DE CHANTERELLE

25 g de vinaigre  
125 g d'eau  
75 g de sucre (ou miel)  
150 g de chanterelles grises

### PROCÉDÉ

Porter à ébullition le vinaigre avec l'eau et le sucre, verser sur les chanterelles entières et réserver ainsi au froid pendant 2 heures.

## « Un instant dans les monts du Lyonnais »

### INGRÉDIENTS POUR

#### 10 PERSONNES

2 douzaines d'escargots cuits et décoquillés  
 QS de mayonnaise, vinaigre de cidre, pousses de petit pois, fleurs de pensée, sel, poivre  
 1 branche de céleri  
 2 carottes  
 1/2 fenouil  
 200 g d'huile d'olive  
 2 citrons verts (jus + zestes)  
 1/4 de botte de persil  
 1/4 de botte d'absinthe  
 50 g de beurre en pommade  
 50 g de glucose  
 100 g de farine  
 50 g de Maïzena  
 5 blancs d'œufs  
 100 g de chlorophylle de persil

### PRÉPARATION

Émincer les escargots, les poêler, les assaisonner et les réserver au froid.

### SAUCE VIERGE DE LÉGUMES

Laver les légumes, les éplucher et les tailler en fine matignon. Chauffer l'huile d'olive, la verser sur la matignon, ajouter les jus et les zestes de citrons verts, sel, poivre et réserver au froid.

### TUILE PERSIL ABSINTHE

Sécher la botte de persil et la botte d'absinthe dans un déshydrateur pendant 12 heures (soit 1 nuit) puis mixer les herbes pour obtenir une poudre.

Dans un cul-de-poule, mélanger énergiquement le beurre en pommade avec le glucose, la farine, la Maïzena et les blancs d'œufs avec la chlorophylle de persil jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. L'étaler à l'aide d'un pochoir (ici : forme de calisson) sur une plaque couverte d'un tapis siliconé. Cuire dans un four à 150 °C pendant 8 minutes.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Mélanger les escargots avec une cuillère à soupe de sauce vierge de légumes, de la mayonnaise et une cuillère à soupe de vinaigre de cidre. Rectifier l'assaisonnement puis à l'aide d'un emporte-pièce, dresser le tartare dans une assiette.

Égoutter la sauce vierge de légumes restante, la déposer sur le tartare puis ajouter une tuile persil absinthe.

**Décor :** pousse de petit pois, fleur de pensée.

### VIN CONSEILLÉ

Vin de France - Languedoc 2017 - Plô Grand Bâtard.

La richesse florale du chenin blanc vient accompagner les légumes et la tuile persil absinthe, tandis que la richesse du chardonnay vient, elle, enrober la matière globale du plat.





## « Récit d'une écrevisse »

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

30 grosses écrevisses vivantes  
 QS de charbon végétal, sel, poivre  
 500 g de beurre  
 50 g de châtaignes cuites  
 50 g de glucose  
 20 asperges vertes  
 1 botte de cerfeuil  
 1 botte d'estragon  
 1 botte de coriandre  
 2 piments verts (1 + 1)  
 50 g de crème double (de Bresse)  
 100 g de vinaigre au kalamansi  
 (agrume japonais)  
 200 g d'huile d'olive

### PROCÉDÉ

Châtrer (enlever le boyau noir) les écrevisses puis les ébouillanter pendant 2 minutes. Les égoutter, séparer la queue de la tête, décortiquer les queues et les réserver au froid.

Écraser les têtes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les déposer dans le beurre fondu, chauffer le tout à 70 °C, et laisser infuser hors du feu pendant 12 heures (soit 1 nuit).

### TUILE CHÂTAIGNE CHARBON

Émincer les châtaignes cuites. Chauffer le glucose, ajouter les châtaignes et une grosse cuillère à café de charbon végétal. Mixer le tout puis passer l'appareil au chinois, l'étaler sur un tapis siliconé et cuire dans un four à 170 °C pendant 8 minutes. Laisser refroidir, détailler des tuiles à la forme souhaitée.

### ASPERGES

Écussonner les asperges et couper les queues. Cuire les têtes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes, les rafraîchir puis les éponger. À l'aide d'un taille-crayon, tailler 10 asperges côté queue en forme de crayon. Émincer les asperges restantes et réserver le tout au froid.

### COULIS D'HERBES ET PIMENT

Réserver quelques pluches de chaque

herbe pour le dressage. Blanchir les herbes restantes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Rafraîchir, égoutter et presser les herbes puis les mixer dans un blender avec 1 piment vert émincé et un peu d'eau de cuisson des herbes. Chinoiser, assaisonner le coulis et le réserver au froid.

### CRÈME DE PIMENT

Passer le piment vert restant à l'extracteur de jus, incorporer le jus obtenu à la crème double, saler et réserver au froid.

### VINAIGRETTE KALAMANSI

Dans un blender, émulsionner le vinaigre au kalamansi avec l'huile d'olive, sel et poivre, réserver.

### CUISSON

Chauffer le beurre infusé des têtes d'écrevisses et le passer au chinois. Dans une casserole, chauffer le beurre à feu doux jusqu'à 60 °C, ajouter les queues d'écrevisses décortiquées et les réchauffer pendant 6 minutes. Égoutter.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Assaisonner les asperges taillées en crayon et celles émincées avec la vinaigrette et les dresser dans une assiette. Ajouter les queues d'écrevisses chaudes puis verser le coulis d'herbes et piment et les tuiles châtaigne charbon. Disposer une queue de crème de piment.

**Décor :** pluches d'herbes.

### VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan blanc 2012 - Château Olivier.

Une magnifique expression de sauvignon, sur un beau terroir à blanc. La très vaste palette aromatique du cépage principal est capable à elle seule de raconter tout le plat, minéralité, agrumes, fleurs, soutenus par une texture envoûtante.

## « Nuage sur le lac Léman »

### INGRÉDIENTS POUR

#### 10 PERSONNES

5 filets de féra (du lac Léman)  
1 botte de salsifis  
QS de beurre, huile de truffe,  
jus de citron, sel, poivre  
1 truffe (de 50 g)  
10 œufs  
500 g de cidre brut  
1 échalote  
100 g de vinaigre de cidre  
50 g de vinaigre blanc

### PRÉPARATION

Désarêter et peler les filets de féra, les réserver au froid.  
Éplucher les salsifis, les laver et les tailler en brunoise ; la réserver dans de l'eau citronnée. Égoutter la brunoise, la déposer dans une casserole avec 2 cuillères à soupe de beurre, de l'eau à hauteur, du sel et 10 g de truffe hachée. Couvrir puis cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes. Tailler la truffe restante en julienne

et la réserver au froid à couvert de papier film.  
Clarifier les œufs.

### BLANCS D'ŒUFS SOUFFLÉS À LA TRUFFE

Dans un blender, mixer les blancs d'œufs avec une cuillère à soupe d'huile de truffe et du sel. Passer les blancs au chinois puis les verser dans un siphon d'un litre, gazer 2 fois puis cuire dans un four vapeur à 75 °C pendant 30 minutes ; remuer le siphon à mi-cuisson. Le réserver à température ambiante.

### SABAYON CIDRE

Dans une casserole, réduire le cidre des 2/3 avec l'échalote émincée, le vinaigre de cidre et le vinaigre blanc. Passer au chinois sur les jaunes d'œufs, mélanger énergiquement et monter en sabayon à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une « pomme » bien lisse. Rectifier l'assaisonnement et réserver le sabayon au bain-marie à 40 °C.

### CUISSON

Couper les filets de féra en deux, les assaisonner et les cuire dans un four à 53 °C à faible ventilation pendant 15 minutes.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un filet de féra et les salsifis dessus. Recouvrir avec un « nuage » de blancs d'œufs soufflés à la truffe. Ajouter la julienne de truffe et le sabayon cidre.

**Décor :** au choix.

### VIN CONSEILLÉ

Roussette de Savoie - Marestel - « Altesse » 2014 - Domaine Dupasquier.

Les arômes de truffe dévoilés par le vin subliment ceux présents dans le plat. Et l'opulence de la matière souligne la générosité du sabayon.



## « Balade dans la Limagne »

### INGRÉDIENTS POUR

#### 10 PERSONNES

2 magrets de canard (de 500 g)  
50 g de miel (25 + 25)  
1 céleri-rave  
500 g de crème fleurette  
QS d'huile d'olive, beurre, pousses de coriandre, garniture aromatique, poudre de livèche séchée  
1 botte de livèche (1/2 + 1/2)  
1 carcasse de canard  
250 g de vin rouge  
2 l de fond brun de veau  
2 citrons confits  
80 g de glucose  
100 g de fondant blanc  
50 g de graines de lin doré

### PRÉPARATION

Parer les magrets de canard, les inciser côté peau en les quadrillant puis les enduire avec la moitié du miel tiédi à l'aide d'un pinceau. Les réserver suspendus au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Éplucher et laver le céleri-rave. À l'aide d'un rouet à légumes, tailler la moitié du céleri en spaghettis puis les faire tomber au beurre en y ajoutant de la poudre de livèche séchée. Tailler le céleri restant en morceaux, les cuire dans la crème fleurette avec 1/2 botte de livèche. Mixer le tout dans un blender, passer au chinois étamine puis rectifier l'assaisonnement.

### JUS DE CANARD

Concasser la carcasse de canard puis la faire revenir avec de l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée et que les sucs accrochent bien au fond de la casserole. Ajouter une garniture aromatique et la livèche restante, déglacer au vin rouge, réduire des 2 tiers, mouiller au fond brun de veau et cuire pendant 2 heures à frémissement. Passer le jus au chinois, rectifier l'assaisonnement et réserver.

### PÂTE DE CITRON

Tailler les citrons confits en gros morceaux, les poêler avec de l'huile d'olive sans les colorer, ajouter le miel

restant. Mouiller avec de l'eau à hauteur, laisser frémir pendant 1 heure. Mixer dans un blender, tamiser l'appareil ; obtenir une pâte homogène.

### OPALINE DE GRAINES DE LIN

Dans une casserole, chauffer le glucose avec le fondant blanc à 150 °C. Couler l'appareil sur une plaque et le laisser cristalliser. Mixer dans un blender, étaler la poudre obtenue sur un tapis siliconé et saupoudrer les graines de lin. Cuire dans un four à 170 °C pendant 2 minutes environ. Réserver au sec.

### CUISSON

Dans une poêle froide et sans matière grasse, déposer les magrets côté peau, les cuire à feu très doux pour ne pas brûler le miel, pendant 15 à 20 minutes. Les retourner et finir de les cuire dans un four à 180 °C

pendant 2 minutes. Laisser reposer au chaud sur une grille pendant 15 minutes. Trancher au moment.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la crème de céleri-rave et une tranche de magret. Ajouter un rouleau de spaghettis de céleri-rave, la pâte de citron et une opaline de graines de lin. Verser le jus de canard.

**Décor :** pousses de coriandre, poudre de livèche.

### VIN CONSEILLÉ

Vin de France - Languedoc-Roussillon - « Benefactum » 2016 - Domaine du Père Benoît.

Un vin juteux, fruité, présentant une fine sucrosité, une matière très délicate, pour sublimer une viande généreuse et parfumée.



# LES DESSERTS DE Antoine Pettier



Chez Jérémy Galvan, Antoine Pettier, c'est le petit nouveau. Cela fait à peine six mois qu'il a rejoint la brigade.

Le chef étoilé lui a confié la réalisation de la partie sucrée, le dernier acte qui conclut le repas.

## **Pâtissier, un métier rêvé**

Tout a commencé pour Antoine Pettier dans sa Bretagne natale. Ses parents vivaient près d'une boulangerie-pâtisserie. Alors forcément les bonnes odeurs, les délicieuses saveurs, les jolis décors, la gourmandise... peuvent susciter une vocation.

S'il se remémore les rêves de son enfance, le jeune chef pâtissier avoue avoir toujours souhaité devenir pâtissier.

Alors au moment du choix d'une orientation, il a suivi naturellement la voie qu'il s'était tracée : bac pro à la Faculté des métiers Ker Lann à Bruz près de Rennes, puis BTM au CFA de Ploufragan dans les Côtes d'Armor.

Pour sa première confrontation avec le monde professionnel, Antoine Pettier choisit de faire son apprentissage à *La Boulangerie du coin* à Rennes. Au cours de ces années formatrices, il remporte le Prix MAAF Goût et santé des apprentis, en équipe.

## **René et Maxime Meilleur**

Diplômes fraîchement acquis, finie la boutique... Il se tourne vers la restauration et les desserts à l'assiette.

Antoine choisit l'excellence d'un restaurant trois étoiles. Il se rend en Savoie, à *La Bouitte* plus exactement, auprès de René et Maxime Meilleur.

# Restaurant Jérémie Galvan à Lyon

Aux côtés des deux chefs, il s'initie au travail des fruits du moment sous différentes textures, aux techniques qu'il faut absolument maîtriser, il se confronte à l'exigence et à la rigueur...

Il sera tout d'abord commis pendant une saison d'hiver, puis reviendra à *La Bouitte* en tant que chef de partie pour un nouvel hiver et une saison d'été.

## Sébastien Bouillet

Mais nostalgique de ses premières expériences, il décide un retour à la pâtisserie de boutique. Antoine Pettier rejoint alors le chef pâtissier Relais-Desserts Sébastien Bouillet dans son nouvel atelier-boutique de Miribel, près de Lyon.

Il apprend la méthodologie, l'organisation, la gestion d'une entreprise, des équipes... Il y restera une année.

## Jérémy Galvan

«*Même si j'avais voulu retenter l'expérience en boutique, je devais me rendre à l'évidence : les desserts de restaurant me manquaient. J'avais envie de laisser libre cours à mon imagination, de vivre à nouveau l'esprit de brigade, l'intensité des coups de feu au moment des services, faire passer des émotions différentes...* »

Alors en septembre dernier, Antoine Pettier a intégré les équipes de Jérémie Galvan, dans son restaurant du Vieux-Lyon. Très vite, il adhère au projet du chef, celui d'explorer le champ des possibles autour du thème de la nature.

«*C'est un thème qui me parle et que j'affectionne. Mes parents sont éleveurs de chèvres, j'ai donc été très tôt baigné dans le respect de la nature.* »

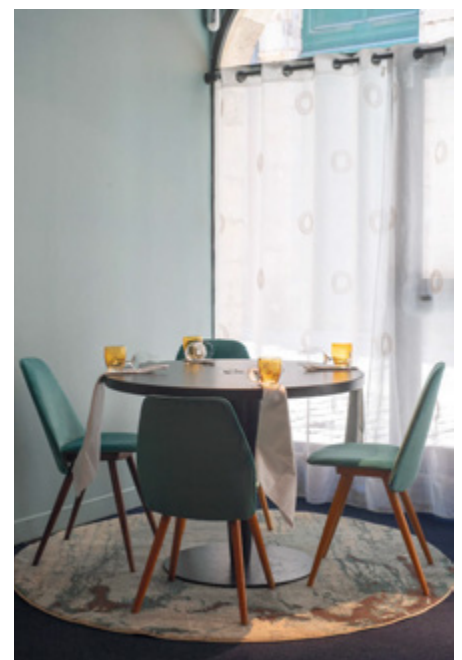
Ensemble, ils mettent en scène un produit, une idée, un dessert... Toujours dans la continuité de la cuisine de Jérémie Galvan.

## Génération Instagram

Génération *Instagram* oblige, Antoine Pettier s'intéresse aux créations des chefs pâtissiers les plus en vue sur les réseaux sociaux, notamment celles du médiatique chef pâtissier de l'Hôtel *Le Meurice* Cédric Grolet ou du, non moins incontournable, chef pâtissier franco-suisse Amaury Guichon.

Leur travail, sur les fruits pour l'un et le chocolat pour l'autre, ne cesse de l'impressionner et l'inspire pour ses desserts.

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



## « Retour de cueillette »

### FINITION ET PRÉSENTATION

Saupoudrer 4 tuiles cèpe avec de la poudre de cèpes séchés. Dans une assiette, superposer en quinconce les 4 tuiles cèpe en les intercalant avec la ganache. Ajouter de la poudre d'estragon séché, des brisures de nougatine noisette et le gingembre confit. Disposer une quenelle de glace cèpe puis la mousse café.

**Décor :** au choix.

### VIN CONSEILLÉ

Madère - Tawny 10 ans d'âge - « Vieille Réserve de Boal » - Barbeito.

La palette aromatique de ce madère nous interpelle, notamment par ses notes café, cacao. Elles mettent en valeur certains éléments du dessert, tout en laissant le champ libre à l'expression champignonnée ; elle-même sublimée par l'évolution de ce vin oxydatif.

## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

### MOUSSE CAFÉ

- 10 g de grains de café (du Brésil )
- 250 g de lait
- 10 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)

### PROCÉDÉ

Torréfier les grains de café, les infuser dans le lait froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Passer au chinois, ajouter le sucre et chauffer le tout à 90 °C. Ajouter et fondre la gélatine, filtrer, verser dans un siphon d'un demi-litre, réserver au froid pendant 6 heures puis gazer 2 fois.

### GLACE CÈPE

- 250 g de lait
- 30 g de cèpes déshydratés
- 80 g de jaunes d'œufs (soit 4)
- 65 g de sucre semoule

### PROCÉDÉ

Faire infuser le lait avec les cèpes déshydratés pendant 12 heures (soit 1 nuit) au froid. Chinoiser, porter à ébullition puis verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 83 °C et laisser mûrir au froid pendant 6 heures. Turbiner, réserver au grand froid.

### GANACHE

- 200 g de crème
- 50 g de lait
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
- 100 g de couverture noire à 75 %

### PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème avec le lait, ajouter la gélatine et verser sur la couverture tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène

et laisser refroidir à +4 °C pendant 6 heures. Au moment, à l'aide d'un fouet, monter la ganache, la réserver dans une poche au froid.

### TUILE CÈPE

- 50 g de sucre semoule
- 65 g de beurre en pommade
- 2 œufs
- 1 g de sel
- 60 g de farine
- 13 g de poudre de cèpes séchés

### PROCÉDÉ

Blanchir le sucre avec le beurre en pommade, ajouter les œufs et le sel puis la farine et la poudre de cèpes séchés. Étaler l'appareil sur une plaque et cuire dans un four à 150 °C pendant 4 minutes. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce en forme de champignon et finir de cuire pendant 6 minutes. Réserver au sec.

### NOUGATINE NOISETTE

- 40 g de café expresso
- 175 g de sucre semoule
- 75 g de noisettes hachées

### PROCÉDÉ

Chauffer le café avec le sucre à 160 °C, ajouter les noisettes hachées tiédies et mélanger. Étaler la masse sur un tapis siliconé, laisser durcir puis briser en morceaux.

### GINGEMBRE CONFIT

- 50 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de julienne de gingembre

### PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter la julienne de gingembre et confire le tout. Réserver.





## « Souffle de fraîcheur »

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, pocher 4 boules de ganache montée chocolat blanc, ajouter la brunoise pomme cerfeuil puis des brisures de sponge cake noisette. Disposer une quenelle de sorbet pomme yuzu cerfeuil.

**Décor :** tuiles et pluches de cerfeuil.

### VIN CONSEILLÉ

Pouilly-fumé - « La Vigne de Beaussoppet » 2016 - Domaine Laporte.

Un vin sec, porté par une matière généreuse pour amplifier le caractère chocolaté du dessert et une aromatique florale, afin de sublimer cerfeuil et pomme.

## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

### SPONGE CAKE NOISETTE

- 350 g de lait
- 500 g de blancs d'œufs (soit 17)
- 300 g de poudre de noisette
- 80 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 5 g de sel
- 1 demi-cuillère à café de levure chimique
- 1 demi-gousse de vanille fendue et grattée

### PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les ingrédients cités, filtrer, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. À l'aide du siphon, garnir un récipient allant dans un four à micro-ondes et cuire à puissance maximale pendant 1 minute 30. Démouler aussitôt.

### BRUNOISE POMME CERFEUIL

- 2 pommes (granny smith) coupées en brunoise
- 30 g de sirop de sucre de canne
- 5 branches de cerfeuil émincées
- 1 g d'acide ascorbique

### PROCÉDÉ

Dans un récipient, verser la brunoise de pomme, ajouter le sirop, le cerfeuil émincé et l'acide ascorbique. Mélanger, réserver au froid.

### GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC

- 560 g de crème liquide (160 + 400)
- 6 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 12 g)
- 160 g de couverture blanche
- 150 g de jus de pomme (granny smith)

### PROCÉDÉ

Chauffer 160 g de crème liquide, ajouter la gélatine puis verser sur la couverture et mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Ajouter la crème restante et le jus de pomme. Réserver la ganache au froid pendant 12 heures. Au moment, monter la ganache comme une chantilly et la réserver dans une poche munie d'une grosse douille unie.

### TUILE DE CERFEUIL

- 400 g de sucre semoule
- 200 g de beurre fondu
- 200 g de jus de cerfeuil
- 250 g de farine

### PROCÉDÉ

Mélanger le sucre avec le beurre fondu, ajouter le jus de cerfeuil puis la farine. Étaler l'appareil sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé et cuire dans un four à 150 °C pendant 6 minutes. Laisser sécher puis briser en morceaux. Réserver au sec.

### SORBET POMME YUZU CERFEUIL

- 750 g de jus de pomme
- 250 g de jus de yuzu
- 750 g d'eau
- 500 g de sucre semoule
- 50 g de cerfeuil haché

### PROCÉDÉ

Porter à ébullition le jus de pomme avec le jus de yuzu, l'eau et le sucre puis débarrasser dans un bac et réserver pendant 6 heures au froid. Ajouter le cerfeuil haché, verser dans un bol à Pacojet, pacosser et bloquer au grand froid.

## « Essaim »

### FINITION ET PRÉSENTATION

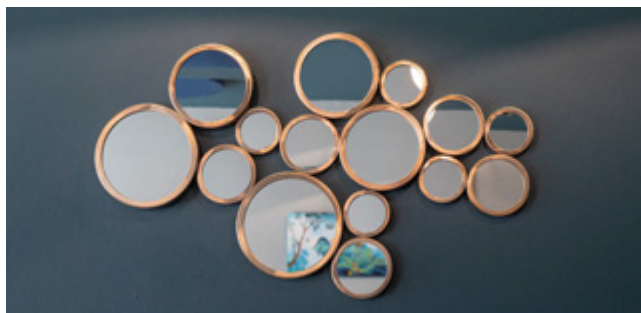
Coller une coque de meringue miel dans une assiette à l'aide d'un point de chocolat fondu. Garnir la meringue miel jusqu'à mi-hauteur avec la compotée de citrons et finir de garnir avec la crème citron vert. Ajouter deux suprêmes de citron vert et dresser un dôme de mousse miel huile d'olive. Recouvrir avec une seconde coque de meringue miel.

**Décor :** poudre d'or, abeille en pâte d'amande.

### VIN CONSEILLÉ

Limoncello maison.

Réalisé avec une base de Gin Tanqueray Rangpur, pour augmenter le côté citronné.



## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

### COMPOTÉE DE CITRONS

- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 25 g d'huile d'olive
- 50 g de miel
- 25 g de vinaigre au kalamansi

### PROCÉDÉ

Couper les citrons jaune et vert en deux, les épépiner puis les couper en dés de 2 cm environ (en conservant la peau).

Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive à 150 °C, ajouter le miel et le laisser fondre puis verser les dés de citrons et laisser compoter le tout à feu doux pendant 10 minutes. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer la compotée encore chaude puis ajouter le vinaigre au kalamansi. Laisser refroidir et réserver dans une poche.

### MOUSSE MIEL HUILE D'OLIVE

- 250 g de crème
- 25 g de lait
- 50 g de miel
- 40 g d'huile d'olive
- 0,25 g de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

### PROCÉDÉ

Chauffer la crème avec le lait jusqu'à 90 °C.

Dans un cul-de-poule, verser le miel, l'huile d'olive et le Xantana, ajouter la crème et le lait en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir complètement puis filtrer et verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

### CRÈME CITRON VERT

- 160 g de jus de citron vert
- 20 g de crème
- 135 g d'œufs (soit 2)
- 135 g de sucre semoule
- 3 zestes de citrons verts râpés

### PROCÉDÉ

Chauffer le jus de citron vert avec la crème, verser sur les œufs blanchis avec le sucre puis porter le tout à ébullition tout en remuant. Hors du feu, ajouter les zestes de citrons verts, réserver dans une poche au froid.

### MERINGUE MIEL

- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 200 g de sucre semoule
- 10 g de miel

### PROCÉDÉ

Dans la cuve d'un batteur, mixer les blancs d'œufs, ajouter le sucre et le miel puis chauffer l'appareil au bain-marie en mélangeant et jusqu'à 50 °C. Retirer la cuve du bain-marie et monter l'appareil avec le fouet.

Pocher la meringue encore tiède avec une douille (n° 8) sur des moules demi-sphériques de 4 ou 5 cm de diamètre, les cuire dans un four à 90 °C pendant 2 heures 30. Laisser tiédir puis démouler. Réserver au sec.





## « Un jour de printemps »

### FINITION ET PRÉSENTATION

Saupoudrer un disque de biscuit chocolat avec de la poudre d'estragon (estragon séché puis mixé), ajouter 3 pointes de ganache chocolat blanc puis des dés de pomme, du gel plante, des pousses d'oxalis et des fleurs de bourrache.

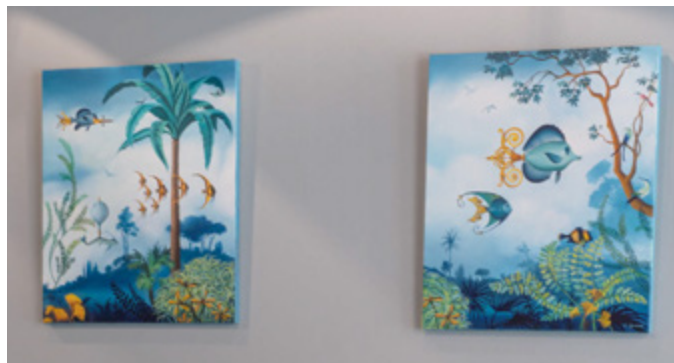
Dans une assiette, dresser la ganache chaude chartreuse siphon, poser dessus le disque de biscuit chocolat garni de manière à ce qu'il recouvre parfaitement la ganache.

Servir aussitôt.

### VIN CONSEILLÉ

Chartreuse verte.

VEP des Pères Chartreux, pour sublimer la puissance végétale du dessert.



## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

### BISCUIT CHOCOLAT

- 50 g de sucre semoule
- 65 g de beurre en pommade
- 2 œufs
- 65 g de farine
- 10 g de cacao en poudre
- 1 g de sel

### PROCÉDÉ

Blanchir le sucre avec le beurre en pommade, ajouter les œufs puis la farine, le cacao en poudre et le sel tamisés. Sur une plaque, étaler la pâte, la cuire dans un four à 150 °C pendant 4 minutes. Sortir la plaque du four et détailler avec un emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre. Finir de cuire dans un four à 150 °C pendant 6 minutes.

### GEL PLANTE

- 250 g d'eau
- 5 g d'agar-agar
- 50 g de sucre semoule
- 1 jus de citron vert
- 1 zeste de citron vert
- 15 g d'estragon haché
- 10 g de menthe hachée

### PROCÉDÉ

Chauffer l'eau à 40 °C, ajouter l'agar-agar mélangé avec le sucre et porter le tout à ébullition. Laisser refroidir, mixer en ajoutant le jus et le zeste de citron vert, l'estragon et la menthe. Réserver dans une poche munie d'une douille unie et réserver au froid.

### GANACHE CHOCOLAT BLANC

- 125 g de crème
- 1/2 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 1 g)
- 65 g de couverture blanche

### PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition, ajouter la gélatine puis verser sur la couverture tout en mélangeant. Lisser et réserver au froid pendant 6 heures environ. Au moment, monter comme une chantilly et réserver dans une poche munie d'une douille unie.

### GANACHE CHAUDE CHARTREUSE SIPHON

- 100 g de lait
- 200 g de crème
- 250 g de couverture lait à 65 % (Surabaya - Bonnat)
- 15 g de chartreuse verte

### PROCÉDÉ

Porter le lait avec la crème à ébullition, verser sur la couverture tout en mélangeant. Ajouter la chartreuse verte, filtrer, verser la ganache dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois, réserver dans un bain-marie à 70 °C.

## « Casse-croûte sur une écorce »

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer deux tuiles d'oignon. Les garnir avec la bavaroise beaufort, ajouter le gel de sureau puis une julienne de beaufort et d'oignon rouge.

**Décor :** frisée assaisonnée avec la vinaigrette de sureau.

### VIN CONSEILLÉ

Beaujolais-Villages blanc - « Les Monterniers » 2016 - Domaine de Thulon.

Un joli chardonnay, finement beurré, vif pour équilibrer la matière du fromage et délicatement boisé pour sublimer le caramélisé de la tuile d'oignon.



## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

### TUILE D'OIGNON

- 5 g de glucose
- 45 g de fondant blanc
- 110 g de pulpe d'oignon cuite et bien égouttée
- 25 g de farine
- 15 g de sucre glace
- 40 g d'eau

### PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités dans un blender puis cuire l'appareil dans une casserole à 90 °C pendant 10 minutes en mélangeant constamment. Dresser des disques de pâte d'environ 8 cm de diamètre sur une plaque et cuire dans un four à 150 °C pendant 13 minutes environ. Dès la sortie du four, disposer les disques dans une gouttière sans les superposer.

### BAVAROISE BEAUFORT

- 1/2 oignon émincé
- 300 g de crème liquide
- QS de sel, poivre
- 60 g de beaufort
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
- 250 g de crème fouettée

### PROCÉDÉ

Suer l'oignon émincé, ajouter la crème liquide, sel, poivre et porter à ébullition. Ajouter le beaufort taillé en dés, retirer la casserole du feu, laisser fondre le fromage pendant 10 minutes et le mixer pendant 2 minutes puis passer au chinois. Ajouter la gélatine, refroidir l'appareil à 25 °C puis incorporer la crème fouettée. Réserver dans une poche au froid.

### GEL DE SUREAU

- 25 g de baies de sureau
- 25 g de sucre semoule
- 130 g d'eau
- 7 g de vinaigre de sureau
- 2 g d'agar-agar

### PROCÉDÉ

Mélanger et porter les ingrédients cités à ébullition pendant 10 minutes environ puis laisser prendre au froid. Mixer l'appareil dans un blender et réserver le gel dans une poche, au froid.

### VINAIGRETTE DE SUREAU

- 100 g d'huile d'olive
- 20 g de vinaigre balsamique de sureau
- 2 g de sel
- 2 g de poivre

### PROCÉDÉ

À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer les ingrédients cités, réserver.

## MIGNARDISES



## Ardoise

**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 MIGNARDISES****Gaufrette charbon :**

- 65 g de beurre en pommade
- 50 g de sucre glace
- 55 g de blancs d'œufs (soit 2)
- 80 g de farine
- QS d'estragon haché
- 1 g de charbon végétal

**Gel kiwi :**

- 65 g d'eau
- 2 g d'agar-agar
- 15 g de sucre semoule

- 2 kiwis en dés
- QS d'estragon

**GAUFRETTE CHARBON**

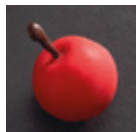
Blanchir le beurre en pommade avec le sucre glace, ajouter les blancs d'œufs puis la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse. Incorporer de l'estragon haché et le charbon. Dresser des disques sur une plaque et cuire dans un four à 150 °C pendant 6 minutes.

**GEL KIWI**

Chauffer l'eau à 40 °C, ajouter l'agar-agar mélangé avec le sucre et porter le tout à ébullition. Laisser refroidir, mixer avec les dés de kiwi et de l'estragon. Réserver dans une poche.

**FINITION ET PRÉSENTATION**

Pocher le gel kiwi sur une gaufrette charbon et recouvrir avec une seconde gaufrette charbon.



## Une pomme tombée de l'arbre

**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 MIGNARDISES****Mousse vanille :**

- 90 g de crème
- 90 g de lait
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 60 g de jaunes d'œufs (soit 3)
- 60 g de sucre semoule
- 3 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)
- 250 g de crème fouettée

**Glaçage chocolat rouge :**

- 65 g de couverture blanche
- 125 g de beurre de cacao
- QS de colorant rouge

**MOUSSE VANILLE**

Porter la crème et le lait à ébullition, ajouter et infuser la vanille pendant 10 minutes.

Blanchir les jaunes avec le sucre, verser l'infusion de vanille et cuire le tout à 83 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine et refroidir à 25 °C. Incorporer la crème fouettée, couler dans des moules demi-sphériques de 1,5 cm de diamètre. Bloquer au grand froid, démouler et assembler deux par deux.

**GLAÇAGE CHOCOLAT ROUGE**

Fondre la couverture avec le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Réserver.

**FINITION ET PRÉSENTATION**

À l'aide d'une pique en bois, tremper une boule dans le glaçage chocolat rouge à 40 °C et laisser cristalliser.

**Décor :** « queue » en chocolat.



# RENDEZ-VOUS AVEC David Etcheverry

Saison, un mot qui parle à de nombreux cuisiniers. Elle rythme leur journée, compose leurs plats, apporte de la matière à leurs créations...

Mais pour David Etcheverry, ce mot prend une toute autre signification. Le Saison est le gave basco-béarnais dans lequel il jouait devant la maison de ses parents.

Alors quand il s'est installé, avec son épouse Christine, un retour aux racines s'est imposé.

## **Du Pays basque à la Bretagne**

Originaire du Pays basque mais breton d'adoption depuis de nombreuses années, David Etcheverry s'est

formé dans diverses maisons parisiennes, puis au *Palais* de Rennes avec Marc Tizon, avant de devenir le chef du *Germinal* à Cesson-Sévigné.

En 1998, il s'établit près de Rennes, sur la route de Saint-Malo, en créant le restaurant *Les Agapes* à La Mézière. Une étoile au guide Michelin viendra auréoler l'établissement en 2003.

## **Le Saison**

Cette même année, il transfère son restaurant à Saint-Grégoire, se rapprochant de Rennes.

« Deux ans après avoir ouvert *Les Agapes*, je me suis mis à chercher un lieu pour y construire notre maison.



# Le Saison à Saint-Grégoire

*J'ai battu la campagne pendant huit mois environ avant de trouver cette longère partiellement en ruines à Saint-Grégoire. »  
« S'installer, c'était gagner notre liberté. »*

Deux ans de travaux seront nécessaires pour donner naissance à cet élégant écrin, où la verdure offre un havre de tranquillité.  
« Je suis un enfant de la campagne, j'ai besoin de cette proximité avec la nature. »

« Je cherchais un endroit dans lequel construire une maison où l'on se sent bien, pour installer ma famille et accueillir nos convives. Car, vivre dans un environnement préservé, c'est cela le plus grand luxe. »

Cinq chambres d'hôtes, disposant chacune d'un jardin privatif, complètent l'offre.

## La nature

Car la nature est un élément essentiel à la cuisine, et même à la vie du chef. Très attentif, il observe, il sent, il goûte, il s'inspire des saisons, refusant de travailler les produits si la période ne s'y prête pas. Il prend le temps...

*« La cuisine est un domaine qui mérite du temps. Souvent les plus jeunes l'oublient, ils ont tendance à brûler les étapes. Or, nous, les plus anciens, nous avons encore énormément de choses à leur enseigner et à leur transmettre. »*

*« C'est comme la nature, elle a besoin de temps, de respect, pour offrir le meilleur d'elle-même. Avec l'âge, on voit les choses avec plus de recul. »*

## Les produits

Si cet enfant du Pays basque a quitté ses montagnes depuis plus de trente ans, son cœur reste fidèle aux bons produits de sa région d'origine, comme l'agneau des Pyrénées, le cochon Kintoa ou le piment d'Espelette. Mais il n'en fait pas pour autant son fer de lance.

*« Dans ma cuisine, je fais un métissage, mais je ne fais pas de mes racines un principe. J'utilise toujours des produits d'ici et d'ailleurs. Je suis un peu un touche à tout, un bricoleur de saveurs. »*

## Les producteurs

*« Nous avons la chance d'avoir en France d'excellents producteurs. Si nous, cuisiniers, nous pouvons être des sentinelles, des ambassadeurs de leur travail, nous ne devons pas hésiter à les valoriser. »*

*« J'aime me rendre dans les fermes, ou sur les marchés, notamment le marché des Lices à Rennes. J'échange avec les producteurs, je partage leur travail. Un lien indéfectible de mutuel respect s'installe. Une fois en cuisine, j'essaie de transmettre tout cela. »*

## La cuisine

David Etcheverry propose une cuisine simple et élégante, assez dépouillée, et centrée sur le produit.

*« Cette simplicité est peut-être ma qualité et mon plus grand défaut. J'aime les assiettes modernes, colorées, mais j'essaie de faire simple sans utiliser des techniques dénaturantes. Je suis très attaché aux produits et j'aime restituer le goût originel de l'aliment. »*

Le guide Michelin ne s'y est pas trompé, la cuisine du chef a été recomposée par une étoile. Une étoile conservée depuis dix-sept ans.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES.  
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.  
ACCORDS VINS & METS : ALEXIS LIONNAIS, MAÎTRE D'HÔTEL ET SOMMELIER.



# Bouquet de salsifis à la truffe noire, Vin Jaune et lard blanc poivré

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 kg de salsifis
- QS de macis, sel, poivre
- 8 œufs de caille
- 8 disques de brioche
- 150 g de truffe noire (tuber melanosporum)
- 2 échalotes ciselées
- 50 g de roquette ciselée
- 1 blanc d'œuf dur
- 100 g de pignons de pin
- 50 g de jus de poulet
- 200 g de lard blanc (bloc bien froid)
- 500 g de Vin Jaune
- 200 g de bouillon de volaille

- 100 g de crème crue
- 200 g de crème fleurette
- 2 zestes de citron râpés
- 50 g de beurre demi-sel

## PRÉPARATION

Éplucher les salsifis et les cuire fondants dans de l'eau bouillante salée, égoutter ; réserver.

Cuire les œufs de caille au plat ; les découper avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et les déposer sur les disques de brioche grillée de même diamètre.

Tailler 80 g de truffe noire en fines lamelles et les réserver. Hacher le

restant, le mélanger avec les échalotes, la roquette, le blanc d'œuf dur et les pignons de pin grillés et hachés. Réserver au froid.

Réduire le jus de poulet, réserver.

## MONTAGE

Tailler 8 tranches très fines de lard blanc, les poivrer et les étaler en les chevauchant sur une grande feuille de papier film.

Disposer les lamelles de truffe puis les salsifis et rouler le tout ; obtenir un rouleau de 6 cm de diamètre, le réserver au froid pendant 20 minutes environ.

## CUISSON

Cuire le rouleau de salsifis et truffe dans un four vapeur à 100 °C pendant 25 minutes. Bloquer au froid.

Détailler en tronçons biseautés de 7 cm de longueur, les déposer dans une poêle antiadhésive et les maintenir au chaud à couvert d'un papier film.

## CRÈME VIN JAUNE

Réduire de moitié le Vin Jaune, ajouter le bouillon de volaille et réduire le tout de moitié. Ajouter la crème crue et la crème fleurette, cuire pendant 5 minutes. Assaisonner de macis, zestes de citron râpés et de sel, mixer, réserver.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle de 18 cm de diamètre, dresser une couronne de l'appareil à la truffe, l'entourer avec un filet de jus de volaille réduit. Disposer au centre, un tronçon de salsifis et poser dessus un œuf de caille. Verser la crème Vin Jaune émulsionnée.

## VIN CONSEILLÉ

Bourgogne - « Le Vieux Clos » 2015 - François Carillon.

Rond et beurré, légèrement lacté tout comme la douceur du salsifis. Final ciselé pour rafraîchir l'ensemble.



# Homard breton, châtaignes, jus de carapace, kaki Gosse

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 4 homards bretons (de 600 g)
- QS de sel, poivre, beurre, huile d'olive, Kari Gosse
- 500 g de châtaignes
- 1 zeste de bergamote
- 80 g de beurre
- 2 kakis mûrs
- 100 g de panko (chapelure japonaise)
- 30 g de gingembre râpé
- 16 jeunes poireaux

### Jus de homard :

- 1 carotte
- 2 échalotes
- 1 branche de céleri
- 150 g de jus d'orange
- 50 g de vermouth
- QS de curcuma, piment oiseau, citronnelle, Kari Gosse

## PRÉPARATION

Décortiquer les queues et les pinces de homards. Cuire les queues dans de l'eau bouillante salée pendant 1 minute et les pinces pendant 6 minutes ; égoutter et réserver.

Décortiquer les châtaignes, les cuire dans de l'eau bouillante salée ; en réserver 16, mixer les châtaignes restantes en purée, assaisonner avec le zeste de bergamote râpé, ajouter le beurre ; réserver.

Éplucher les kakis, les tailler en 8 quartiers, les assaisonner avec du Kari Gosse, la panko et le gingembre râpé. Les sauter avec du beurre ; réserver.

Éplucher et cuire les poireaux à l'anglaise, les tenir justes fermes ; assaisonner.

## JUS DE HOMARD

Concasser les têtes des homards, les suer avec de l'huile d'olive et à feu doux, ajouter les légumes épluchés et émincés, déglacer au jus d'orange et au vermouth, mouiller à hauteur avec de l'eau puis ajouter du Kari Gosse, de la citronnelle et du piment oiseau. Cuire le tout pendant 15 minutes, mixer et filtrer ; réserver.

## FINITION

Couper les queues des homards en deux dans le sens de la longueur ; retirer le boyau noir puis les assaisonner. Décortiquer les pinces et les coudes, les badigeonner légèrement avec du beurre fondu.

## PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser la purée de châtaigne à l'aide d'une pipette, ajouter 2 châtaignes cuites, des quartiers de kaki, une demi-queue de homard et une pince puis 2 jeunes poireaux. Napper avec le jus de homard émulsionné.

## À SAVOIR

**Kari Gosse** : curry d'origine bretonne aux accents indiens. C'est un mélange d'épices plus particulièrement adapté aux crustacés et poissons.

## VIN CONSEILLÉ

Savennières - « Fides » 2013 - Éric Morgat.

Une bouche grasse et une belle tension, un équilibre parfait que nous retrouvons dans ce plat.



# Ravioles de chou-rave et Saint-Jacques, mandarine et wasabi

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2 choux-raves (bien ronds)
- 16 noix de coquilles Saint-Jacques (8 + 8)
- QS de sel, poivre, huile d'olive
- 10 mandarines (2 + 6 + 2)
- 2 g d'agar-agar
- 20 g de vinaigre de mangue
- 20 g de sucre semoule
- 2 échalotes ciselées
- 20 g d'algues hachées (dulce et laitue de mer)
- 1 citron vert (jus + zeste)
- 20 g de caviar de hareng
- 50 g de pourpier d'hiver

## PRÉPARATION

Éplucher les choux-raves, les laver et tailler 32 fines lamelles. Les blanchir, les rafraîchir et les éponger. Réserver.

## PULPE DE MANDARINE

Râper les zestes de 2 mandarines et presser le jus de 6 autres. Le porter à ébullition avec les zestes, l'agar-agar, le vinaigre de mangue et le sucre. Chinoiser, réserver au froid. Peler à vif les mandarines restantes puis lever les suprêmes et les tailler en dés, réserver.

## PROCÉDÉ

Tailler 8 noix de Saint-Jacques en grosse brunoise, les mélanger avec les échalotes, les algues hachées, le jus et le zeste de citron vert, sel, poivre et huile d'olive.

Tailler les noix de Saint-Jacques restantes en 4 lamelles chacune ; les mariner avec la vinaigrette mandarine.

## MONTAGE

Sur une lamelle de chou-rave, déposer la farce crue de Saint-Jacques, ajouter un point de mayonnaise wasabi et un dé de mandarine crue, replier le chou-rave, badigeonner la raviolle obtenue avec de la vinaigrette mandarine, ajouter fleur de sel et poivre. Poser dessus une lamelle de Saint-Jacques marinée.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser quatre ravioles de Saint-Jacques. Ajouter le caviar de hareng, le pourpier d'hiver et des points de pulpe de mandarine et de mayonnaise wasabi. **Décor** : au choix.

## VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence - « Milia » 2017 - Clos de L'ours.  
Rolle et clairette pour un vin tout en finesse sur des notes d'agrumes à la finale iodée.

## MISE EN PLACE POUR 8 PERSONNES

### MAYONNAISE WASABI

- 2 jaunes d'œufs
- 100 g d'huile de pépins de raisin
- 100 g d'huile d'olive
- 50 g de wasabi
- 1 cuillère à café de moutarde Savora

### PROCÉDÉ

Réaliser une mayonnaise avec les ingrédients cités, réserver.

### VINAIGRETTE MANDARINE

- 2 jus de mandarines
- 2 jus de citrons
- 50 g d'huile d'olive

### PROCÉDÉ

Réaliser une vinaigrette avec les ingrédients cités, réserver.







## Foie gras du Périgord aux algues, poire conférence et salsifis fumés

### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2 lobes de foie gras extra (du Périgord)
- 4 poires (conférence)
- 10 g de pectine
- 10 g de sucre semoule
- 50 g de ponzu (sauce japonaise acide à base d'agrumes)
- QS d'huile d'olive, jus de citron, sel, poivre, fleur de sel, piment d'Espelette, noix muscade, foin
- 400 g de salsifis
- 200 g de crème fleurette
- 40 g de beurre
- 200 g de vin de noix
- 200 g de bouillon de volaille
- 30 g d'algues aonori en poudre

### PRÉPARATION

Éplucher les poires, en cuire 3 en purée ; coller avec le mélange pectine

et sucre, réserver au chaud dans une pipette.

Tailler la poire restante en brunoise, l'assaisonner avec le ponzu et lier avec de l'huile d'olive ; réserver.

Éplucher les salsifis, les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.

Fumer la crème avec du foin pendant 15 minutes, la porter à ébullition, ajouter et finir de cuire les salsifis avec sel et noix muscade. Mixer le tout avec le beurre, réserver en pipette au chaud.

### JUS

Réduire le vin de noix de moitié, ajouter le bouillon de volaille, du jus de citron et réduire à la nappe. Ajouter les algues aonori en poudre et réserver au chaud.

### CUISSON

Tailler le foie gras en 8 escalopes, les assaisonner et les cuire à feu vif pendant 2 minutes environ sur chaque face.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser une ligne avec des points de purée de salsifis et de poire. Dresser une escalope de foie gras, la surmonter avec la brunoise de poire et parsemer de la fleur de sel et du piment d'Espelette. Verser le jus. **Décor** : au choix.

### VIN CONSEILLÉ

Vouvray demi-sec - « Le Mont » 2001 - Domaine Huet. Belle vivacité pour ce chenin ample et soyeux, aux notes de poire et de coing confits.

# Agneau de lait des Pyrénées, datte, houmous, citron

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2 coffres d'agneau de lait des Pyrénées (carré et selle)
- Mélange d'épices :**
  - 1 zeste de citron râpé
  - 3 g de poivre des cimes (poivre du Vietnam aux arômes d'agrumes)
  - 15 g de sésame torréfié
  - 6 g de fleur de sel
  - 1 g de piment d'Espelette
- 200 g de jeunes oignons rouges
- 16 carottes fanes
- QS de sel, poivre, beurre

## PRÉPARATION

Habiller les carrés d'agneau et les manchonner ; lever les filets. Assaisonner le tout avec le mélange d'épices mixé. Réserver au froid.

Réaliser un jus avec les parures et les os. Cuire à couvert les oignons rouges dans un four à 180 °C pendant 20 minutes. Défaire les coques en pétales, les assaisonner et les réserver.

Éplucher les carottes fanes, les cuire à couvert dans une casserole avec une noix de beurre, les tailler en biseaux et réserver.

## CUISSON

Dans un sautoir, cuire les carrés et filets d'agneau en les tenant rosés. Trancher les carrés et tailler les filets en médaillons.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, étaler la purée de datte et l'houmous à l'aide d'une spatule puis réaliser des points. Dresser 3 côtes et un médaillon d'agneau, ajouter les carottes, les pétales d'oignon rouge puis verser le jus d'agneau.

**Décor :** au choix.

## VIN CONSEILLÉ

Cornas - « Les Eygats » 2013 - Domaine Ferraton Père et Fils.

Un vin riche dans un style tendu et velouté pour ce plat à la fois puissant et fin.

## MISE EN PLACE POUR 8 PERSONNES

### PURÉE DE DATTE

- 300 g de dattes
- 100 g de vin blanc
- 1 citron
- QS de graines de coriandre torréfiées, beurre, sel, poivre

### PROCÉDÉ

Blanchir les dattes, les éplucher, les cuire avec le vin blanc, le citron (zeste râpé et jus) et des graines de coriandre pendant 15 minutes. Dénoyer les dattes, les mixer à chaud avec du beurre, assaisonner et réserver au chaud.

### HOUMOUS

- 300 g de pois chiche bio (trempés la veille)
- QS de ras-el-hanout, thym, laurier
- 2 gousses d'ail
- 2 zestes de citron râpés
- 50 g de beurre demi-sel

### PROCÉDÉ

Égoutter les pois chiches, les cuire dans un grand volume d'eau (départ à froid) avec thym, laurier, ail, ras-el-hanout et les zestes de citron râpés pendant 20 minutes environ. Égoutter, mixer avec le beurre demi-sel, assaisonner et réserver au chaud.





# Pomme d'amour, vanille, chocolat blanc

## PROCÉDÉ

Couler la pâte de pomme verte tiède sur le croustillant gavottes, laisser cristalliser, retourner et poser le biscuit noisette. Découper des disques de 5 cm de diamètre.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le pralin noisette sésame à l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre. Poser au centre un disque du montage biscuit noisette, pâte de pomme verte et croustillant gavottes. Poser dessus une mousse vanille et glisser un anneau de chocolat blanc.

**Décor :** au choix.

## VIN CONSEILLÉ

Champagne - « Blanc de Craie » NM - Henri Giraud.

Un nez sur la pomme et le citrus qui complète une bouche ronde et délicieusement acidulée.



## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 8 PERSONNES

### MOUSSE VANILLE

- 500 g de lait entier
- 3 gousses de vanille fendues et grattées
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 5 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 10 g)
- 500 g de crème fouettée
- QS de nappage neutre, colorant rouge

### PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine puis laisser refroidir. Retirer la vanille, incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt dans des moules demi-sphériques en silicone de 5 cm de diamètre et bloquer au grand froid. Démouler, accoler deux par deux à l'aide d'une pique en bois puis glacer entièrement avec du nappage neutre coloré en rouge. Réserver au froid.

### BISCUIT NOISETTE

- 3 blancs d'œufs
- 45 g de sucre semoule
- 125 g de poudre de noisette
- 80 g de praliné
- 125 g de sucre glace

### PROCÉDÉ

Monter les blancs avec le sucre semoule, incorporer le mélange poudre de noisette, praliné et sucre glace. Dresser sur un tapis siliconé et cuire dans un four à 180 °C pendant 12 minutes environ. Bloquer au grand froid.

### PÂTE DE POMME VERTE

- 500 g de pulpe de pomme verte
- 1 zeste de citron vert râpé
- 1 racine de galanga (rhizome de la famille du gingembre)
- 100 g de sucre semoule
- 8 g de pectine

### PROCÉDÉ

Mélanger la pulpe de pomme verte avec le zeste de citron vert, le galanga râpé et le sucre mélangé avec la pectine. Porter le tout à ébullition, laisser tiédir et dresser aussitôt.

### CROUSTILLANT GAVOTTES

- 100 g de couverture lait fondue (Jivara)
- 200 g de praliné amande noisette
- 150 g de brisures de gavottes

### PROCÉDÉ

Mélanger la couverture fondue avec le praliné amande noisette et les brisures de gavottes brisées. Abaisser finement entre deux feuilles de papier guitare et laisser cristalliser.

### ANNEAU DE CHOCOLAT BLANC

- 400 g de couverture blanche (Opalys)

### PROCÉDÉ

Mettre au point la couverture, mouler 8 demi-sphères de 8 cm de diamètre et laisser cristalliser. Démouler, découper le haut avec un emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre, réserver.

### PRALIN NOISETTE SÉSAME

- 300 g de noisettes
- 100 g de sésame

### PROCÉDÉ

Griller les noisettes avec le sésame, mixer le tout et réserver.

# INFOS

## Des chefs étoilés pour le Népal

Le 26 avril, en Avignon

L'association humanitaire *Partage dans le monde*, créée en 1993 à l'initiative du Dr Dominique Byramjee, médecin, psychiatre et psychanalyste, a réussi le pari de mobiliser 14 chefs, dont huit étoilés, et de nombreuses personnalités pour une soirée exceptionnelle.

Un dîner de gala sera conçu et réalisé par une brigade de haut vol, emmenée par le duo de chefs Christophe Bacquié et Édouard Loubet.

La soirée, parrainée par le présentateur Frédéric Lopez, sera ponctuée d'intermèdes musicaux et la projection du film de présentation du projet et de l'action humanitaire de l'association.

Et pour faire de ce dîner de gala un événement inoubliable, l'association *Partage dans le monde* a souhaité également proposer une vente aux enchères dont le produit contribuera également au financement d'un projet de dispensaire.

Forte de son réseau et d'une histoire humanitaire de 25 ans, les bénévoles et leur présidente Françoise Barbier ont œuvré pour obtenir des objets insolites : le yukulé du chanteur Vianney, un maillot signé de l'Équipe de France de Football, un maillot signé de l'OM, une dotation de vins rares, des œuvres d'art...

### LES CHEFS ET LES ARTISANS PRÉSENTS :

- Édouard Loubet (*Domaine de Capelongue - Bonnieux*);
- Christophe Bacquié (*Hôtel du Castellet - Le Castellet*);
- Michel Kayser (restaurant *Alexandre - Nîmes*);
- Glenn Viel (*Oustau de Baumanière - Les Baux-de-Provence*);
- Guilhem Sévin (chez *Christian Étienne - Avignon*);
- Jean-Jacques Prévôt (*Maison Prévôt - Cavaillon*);
- Serge Chenet (*Entre Vignes et Garrigue - Pujaut*);
- Éric Sapet (*La Petite Maison de Cucuron - Luberon*);
- Jean-Christophe Vitte (*École de pâtisserie - Sorgues*);
- Daniel Hébet (*Le Jardin du quai - Lisle-sur-Sorgue*);
- Sébastien Beaupère (*Maison Violette - Avignon*);
- Josiane Déal (*Fromagerie Lou Canesteou - Vaison-la-Romaine*);
- Christian Brunet (*Brunet Traiteur - Avignon*).



© Jean-Marc Favre - WOOloooMOOlo



© Jean-Marc Favre - WOOloooMOOlo



## Concours des Meilleurs Apprentis de France charcutiers-traiteurs 2019

Dix-huit jeunes professionnels, apprentis chez des artisans charcutiers-traiteurs, et âgés de 16 à 21 ans, s'étaient donné rendez-vous lors du Salon de l'agriculture à Paris, pour la 48<sup>e</sup> édition du Concours des Meilleurs Apprentis de France 2019. Après avoir été sélectionnés au niveau départemental puis régional, ils ont préparé pendant trois jours deux pièces imposées et leurs déclinaisons (un fromage de tête et une terrine de mousse de foie aux champignons).

Aux termes des épreuves, trois jeunes se sont vu décerner le titre tant convoité : **Aurélien Berhault** (Limousin) ; **Damien Georgeon** (Franche-Comté) et **Quentin Lucas** (Poitou-Charente).

Véritable révélateur de talent, le concours permet à des jeunes d'être distingués pour leur savoir-faire et leur créativité, et de profiter de l'encadrement de professionnels reconnus pour leur excellence.



David Bret, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur et président de l'Association des MOF charcutiers-traiteurs, Quentin Lucas, Damien Georgeon et Aurélien Berhault.

## Ornella Macé, médaillée d'or dans la catégorie « dessert de restaurant »



À la Sorbonne : Denis Férault (proviseur du Lycée Augier de Nice), Ismaël Menault (directeur général de l'EMPT), Guillaume Gomez, Ornella Macé MAF 2018, Michel Roth, Jocelyne Caprile et Jean-François Girardin.

La 33<sup>e</sup> cérémonie de remise des médailles aux lauréats du concours de l'Un des Meilleurs Apprentis de France s'est tenue dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne. Trois cent dix-sept jeunes ont décroché la médaille d'or. Parmi eux, Ornella Macé, apprentie de l'École de Paris des métiers de la table. Elle est la seule récompensée dans sa catégorie « dessert de restaurant ».

### AUTRES RÉSULTATS

- **Cuisine froide** : **Laëtitia Tholot** (IFI03 d'Auvernes), **Ariful Islam Mozumber** (Faculté des métiers de Cannes La Bocca), **Léo Romoeuf** (CFA de Bordeaux Lac de Bordeaux), **Marie Bouquet** (CCI Sud formation de Montpellier), **Rodolphe Ganard** (CFA communauté agglomération de Bayonne) et **Rémy Mariolles** (IMA du pays de Montereau de Saint-Genis Laval).

- **Arts de la table et du service** : **Renan Lefebvre** (Lycée Sainte-Anne de Saint-Nazaire), **Dylan Vanmeele** (Lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden), **Justine Tardy** (CIFA d'Auxerre), **Mohammed Kaudeer** (CFAA de Villepinte) et **Emma Delloye** (ICFA de Bordeaux).

- **Barman** : **Victor Truffert** (Lycée des métiers Sainte-Anne de Saint-Nazaire), **Martin Becot** (CCI centre Pierre Cointreau d'Angers), **Simon Quentin** (CFA Médéric - Paris), **Clément Sauvage** (Lycée Montaleau de Sucy en Brie).

# INFOS

## Aleksandre Oliver, nouveau chef pâtissier de l'InterContinental Bordeaux

Bordelais de souche, Aleksandre Oliver revient sur ses terres d'origine en tant que chef pâtissier pour l'ensemble des créations sucrées de l'hôtel InterContinental à Bordeaux, dont celle du restaurant gastronomique *Le Pressoir d'Argent* du chef Gordon Ramsey (deux étoiles au guide Michelin). Il connaît bien l'établissement pour y avoir fait ses premières armes en tant qu'apprenti.

Issu d'une longue lignée de chefs célèbres, l'arrière-petit-fils de Raymond Oliver a déjà gagné ses galons dans l'univers de la pâtisserie. Il a en effet été distingué par le titre de « Jeune pâtissier de l'année 2018 » par le *Gault et Millau*, et nommé « Pâtissier de l'année » par le magazine *Le Chef*.

Aleksandre Oliver avait auparavant exercé dans des établissements réputés tels *Les Sources de Caudalie* aux côtés du chef Nicolas Masse, à Martillac et plus récemment *La Maison Bleue* de Yoann Conte en Haute-Savoie.



© Alban Couturier

## Gaëtan Fiard rejoint le groupe Terre Blanche

À peine un an après son arrivée à la tête de la pâtisserie de l'Hôtel Lutetia, Gaëtan Fiard quitte Paris. Il a rejoint la brigade du chef étoilé Philippe Jourdin pour signer les créations sucrées de Terre Blanche.

Gaëtan Fiard a fait ses premières armes auprès du chef et Meilleur Ouvrier de France Jean-Yves Leuranguer, à l'Hôtel *Barrière Le Fouquet's Paris*. Il intègre les équipes de Yoric Tièche au *Grand Hôtel Cap Ferrat* pour son premier poste de chef pâtissier, avant de revenir à Paris pour l'ouverture de l'Hôtel Lutetia.

Il affiche plusieurs récompenses à son actif, dont le titre de champion du monde des Arts sucrés en 2014.

Adeptes des poivres et des herbes fraîches, le chef pâtissier aime surprendre le palais de ses convives en associant saveurs sucrées et épicées.

Animé par les voyages et le mélange des cultures, il promet des créations alliant légèreté et originalité avec différentes formes et textures pour une expérience gustative d'exception.





Présente  
**Lilian Bonnefoi**

Chef Pâtissier



Originaire de Roanne, Lilian Bonnefoi trouve sa vocation dès l'adolescence en s'orientant vers un CAP de pâtisserie qui le révèle volontaire, créatif et déterminé. Brevet de maîtrise en poche, il intègre la brigade Troisgros en 1990 comme chef de partie, puis sous-chef pâtissier, jusqu'en 1992. Cette expérience unique lui ouvre les yeux sur le monde, il voyage jusqu'aux Etats-Unis, puis décroche la direction du service pâtisserie du prestigieux Hôtel Guanahany, à Saint-Barthélemy. Sa rencontre avec Arnaud Poëtte, chef exécutif de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, en 1995, marque un tournant dans sa carrière et le début d'une grande complicité. Sacré Meilleur Chef Pâtissier de la Côte d'Azur en Janvier 2008, Lilian Bonnefoi a le talent de toujours repousser les limites établies pour magnifier le sucre tel un sculpteur, faire rimer matières et couleurs tel un poète, inventer de nouveaux accords et réveiller des souvenirs gustatifs de l'enfance. Malgré d'exigeantes responsabilités au sein de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, où il dirige une brigade de quatorze pâtissiers, un chocolatier et trois boulangers, Lilian Bonnefoi reste un adepte de la figuration libre et un formidable réservoir à idées comme il le prouve jour après jour notamment avec l'ouverture de ses boutiques à Antibes en 2015 et 2018.



## Sa recette : **Roulé griotte, thé fleur de cerisier**

### 1. Biscuit roulé

<b>225 g</b>	Jaune d'œuf
<b>5 g</b>	Vanille liquide
<b>60 g</b>	Sucre semoule
<b>260 g</b>	Blancs d'œuf
<b>QS</b>	Colorant rouge liquide
<b>120 g</b>	Sucre semoule
<b>120 g</b>	Farine
<b>60 g</b>	Lait
<b>30 g</b>	Beurre fondu

Monter les jaunes avec le sucre et la vanille au ruban. Monter les blancs avec le sucre et le colorant. Mélanger les deux préparations et ajouter la farine tamisée. Ajouter le beurre fondu et le lait tiède. Étaler sur silpat en plaques de 600 g et cuire à 160 °C environ 9 minutes. Congeler pour décoller.

### 3. Chantilly thé fleur de cerisier

<b>500 g</b>	Crème
<b>20 g</b>	Thé fleur de cerisier
<b>30 pièces</b>	Sucre
<b>4 g</b>	Gélatine
<b>24 g</b>	Eau froide

La veille, infuser à froid le thé dans la crème. Porter une partie de la crème à ébullition avec le sucre, ajouter la gélatine hydratée et ajouter le reste de la crème froide. Refroidir 12h et monter souple.

### 2. Gelée griotte

<b>500 g</b>	<b>Fruit'Purée Griotte Capfruit</b>
<b>30 g</b>	Sucre semoule
<b>10 g</b>	Pectine NH
<b>3 g</b>	Gélatine
<b>18 g</b>	Eau froide

Hydrater la gélatine. Chauffer Fruit'Purée Griotte à 50 °C et ajouter la pectine mélangée au sucre, porter à ébullition et ajouter la gélatine. Couler en plaques de 2 mm. Coller la plaque de biscuit dessus et congeler.

### Montage

Sur un ensemble biscuit-gelée, étaler 2 mm de chantilly, Rouler, congeler et découper à la taille désirée. Décorer de chantilly pochée à la douille saint-honoré. Poudrer de sucre décor type codineige.



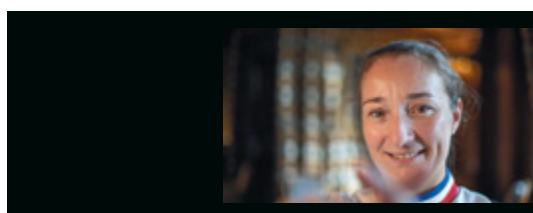
### Fruit'Purée Griotte Capfruit

Capfruit a sélectionné la variété Oblachinska, d'un calibre plutôt petit, à la chair ferme et juteuse et goût aigre-doux. La purée est sucrée à 10 % de sucre cristal et non pasteurisée.

# FACTEUR X

## SUR LA ROUTE DE L'EXCELLENCE

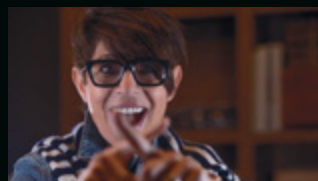
7 personnages - 7 vies - 7 Excellences



**Virginie Basselot**

MOF - 2 étoiles au guide Michelin  
*Negresco - Nice*

**Sébastien Bras**  
Hors classement Michelin  
*Le Suquet - Laguiole*



**Dominique Crenn**

3 étoiles Michelin  
*L'Atelier Crenn - San Francisco - USA*

**Alexandre Gauthier**  
2 étoiles Michelin  
*La Grenouillère*  
La Madeleine-sous-Montreuil



**Julien Poisot**

1 étoile Michelin  
*Château de Mercuès - Mercuès*

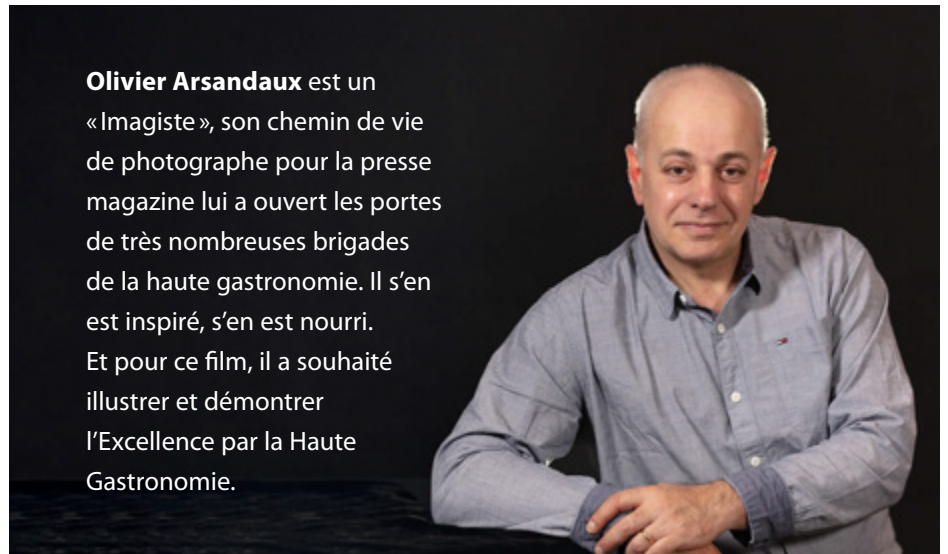
**Emmanuel Renaut**  
MOF - 3 étoiles Michelin  
*Flocons de Sel - Megève*



**Fabrice Vulin**

2 étoiles Michelin  
*Tasting Room - Macau*

# UN FILM ÉCRIT ET RÉALISÉ PAR OLIVIER ARSANDAUX



**Olivier Arsandaux** est un « Imagiste », son chemin de vie de photographe pour la presse magazine lui a ouvert les portes de très nombreuses brigades de la haute gastronomie. Il s'en est inspiré, s'en est nourri. Et pour ce film, il a souhaité illustrer et démontrer l'Excellence par la Haute Gastronomie.

Avec des musiques (signées Alexis Maingaud), qui elles-mêmes sont des illustrations de l'Excellence... Voici un film tout en belles images, en poésie, en justesse, en honnêteté écrit et réalisé par Olivier Arsandaux.

## **T. G. M. : Olivier Arsandaux, comment vous êtes-vous préparé à ce long métrage ?**

O. A. : Après une longue carrière de photographe de presse magazine et une décennie de directeur artistique dans la communication, j'ai tout lâché pour faire un film long métrage sur la transmission, sur les choix de chemin de vie en illustrant ce qui m'a le plus inspiré durant toutes ces années : la haute gastronomie.

## **Vous travaillez sur ce film depuis décembre 2017...**

Sans budget au départ, mais avec une énergie et une volonté de chaque instant.

Il m'a tout d'abord fallu trouver les premiers partenaires afin de faire avancer le projet.

## **Et aujourd'hui ?**

Si je dois encore collecter quelques fonds, je ne suis pas inquiet. Il y aura une campagne de *Crowdfunding* en mai pour finaliser le budget ; ce qui du reste sera l'occasion de créer un réseau autour du film et de ses valeurs.

## **N'était-ce pas risqué ?**

Oui, c'est un projet complètement fou.

Ce fut une véritable folie de croire que j'allais trouver le financement et les bons personnages, qu'ils allaient accepter de m'accompagner dans ce projet.

Mais comme l'Excellence est véritablement le fond du film, tous les obstacles se sont effacés... S'est ouverte alors « la route de l'Excellence », et au final j'ai des partenaires incroyables, très impliqués. J'éprouve un réel plaisir à les mettre en lumière.

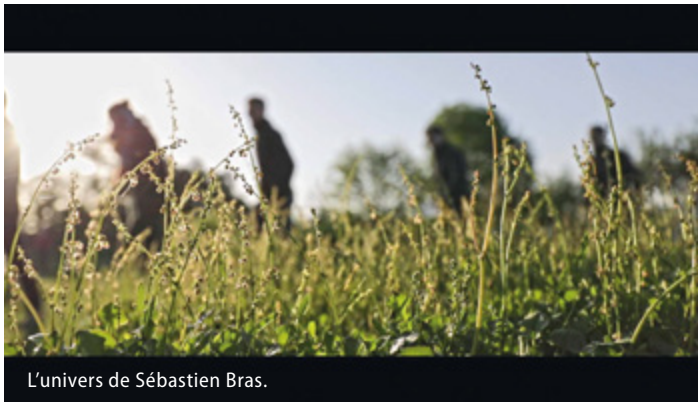
## **Quelques mots sur cette expérience...**

Alors que Julien, chef étoilé, se présente au prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France, tous me font partager leur quotidien, leur univers, leur Excellence.

## **Le Synopsis...**

Dès la naissance, notre chemin semble déjà tracé, comme pré formaté. Notre lieu de naissance, notre famille, notre environnement, puis notre éducation, vont nous diriger vers ce qui semble être notre chemin.

Notre société peut nous élever, mais aussi nous blesser. Notre parcours de vie est bien souvent orienté vers le chemin le plus confortable, le plus sécurisé. Entreprendre ou vivre son rêve de gosse n'est pas dans notre culture. →



L'univers de Sébastien Bras.



Nadine et Pieter, les deux seconds d'Emmanuel Renaut, lors de la finale du MOF.

*Un film tout en belles images, en poésie,  
en justesse, en honnêteté...*

**Oui, sauf que parfois ce rêve peut devenir plus grand que la réalité...**

Oui, pour certains qui rêvent plus grand, plus haut, plus vrai. Ils n'ont qu'une seule envie : l'Excellence.

Cette excellence se trouve en nous, partout, il suffit d'être attentif aux signes, mais surtout avoir plus d'envies que de peurs.

**La Haute Gastronomie...**

**C'est tout un univers...**

On y trouve un fonctionnement très hiérarchisé mais qui s'appuie sur la solidarité, l'esprit d'équipe et une rigueur à tous les postes.

**Vous entrez dans les coulisses...**

C'est là que tout se passe, c'est là où est le spectacle que je veux raconter.

**En quoi la Haute Gastronomie fut-elle, pour vous, une source d'inspiration ?**

Tout y est beau, cette micro société est magnifique d'entraide, de responsabilité, d'équilibre, de justesse et d'excellence. Je me suis nourri de la rigueur de chaque membre de ces brigades.

**Les sept personnages de votre film...**

Sept grands chefs de cuisine, représentants de la gastronomie française, ils évoquent leur parcours, leur vécu, et les moments où ils ont basculé vers l'excellence. Ils nous racontent surtout que l'excellence n'est pas que professionnelle, elle forme un tout.

**Un réalisateur est-il un voyeur ?**

Je dirais plutôt un conteur d'histoires.

**D'histoires vraies...**

Les histoires vraies sont inspirantes. Elles ont une grande part de vérité, d'honnêteté.

Mon seul but est de mettre en lumière l'humanité de ces personnages et montrer l'énergie fantastique qui anime ces belles équipes. De la plonge en passant par les jeunes commis, tous occupent une place importante.

Sans rigueur et sans équipe brillante, il n'y a pas d'excellence en cuisine. Le propos du film est universel.

**Les chefs de cuisine que vous avez rencontrés...**

Je ne me suis pas orienté vers ceux que j'avais déjà rencontrés lors de mes reportages pour la presse, c'était un choix. J'ai mis du temps à « sélectionner » mes « personnages ».

**Une belle sélection tout de même...**

Je ne me suis pas trompé ! Elles et ils sont magnifiques d'humanité, d'honnêteté. Je suis très fier de les avoir dans *FacteurX*.

Je vis une expérience humaine totale avec ce film, c'est un rêve.

**La route vers l'excellence...**

Elle n'est pas la plus confortable, mais vous y trouverez souvent ces petits moments furtifs de bonheur.

Cette route peut rendre plus heureux. C'est le message que je veux porter avec ce film.

**La durée du film ?**

80/90 minutes, c'est un long métrage. Pas trop long, pas trop court... trouver le bon équilibre, tout comme un plat.

**La date de sortie du film ?**

Je termine le tournage dans quelques semaines, ce sera ensuite le moment du montage final et de la postproduction. Une étape qui présente bien des analogies avec le dressage d'une assiette. En début d'hiver, je devrais être aux finitions.

Donc date de sortie possible en 2020.

**Où voir votre film *FacteurX* ?**

Encore un peu tôt pour le savoir. Ce sera en premier au cinéma, une industrie qui a ses codes et ses process.

Là, je fais mon film, je l'amène au bout et ce seront les diffuseurs qui le prendront en charge pour le faire vivre en salle.

Pas mal de contacts sont en cours, je me laisse encore un peu de temps pour la suite. *FacteurX* partira également rencontrer son public lors de nombreux festivals. Mais il y aura neuf grandes « avant-premières », sept en France et deux à l'étranger.

Pour suivre *FacteurX* : @filmfacteurx

# Thurie's

MAGAZINE  
GASTRONOMIE



**Toujours plus de contenu en un seul clic THURIESMAGAZINE.FR**

ABONNEZ-VOUS et profitez des avantages de votre Espace Abonnés incluant :

- plus de 3000 recettes salées ou sucrées et 12 000 procédés de 400 chefs ;
- votre magazine en version numérique (PDF et visionneuse) ;
- la galerie-photo de nos reportages.



Rejoignez-nous



**Bon de commande page 112 et sur [www.thuriesmagazine.fr](http://www.thuriesmagazine.fr)**

# Que se passe-t-il à Paris..? Naoëlle d'Hainaut



À Pontoise, *L'Or Q'idée* séduit son monde. En moins de deux ans, il obtient son étoile au guide Michelin. Pour une cuisine tout en délicatesse...

## Qui est Naoëlle d'Hainaut ?

C'est dans sa ville natale, à Creil, que la jeune Naoëlle se découvre une passion pour la cuisine, et coupe court à ses rêves de future décoratrice.

« En réalité, j'avais deux coups de cœur : la cuisine et la déco », précise-t-elle. Seulement voilà, pour la déco, la ville de Creil ne proposait rien, il faut vivre à Paris... Ce n'est guère très loin, mais c'est compliqué quand on n'a que quatorze ans.

Ce sera donc la cuisine et un pré-apprentissage, durant lequel la jeune fille s'initie à la réalité du métier, « que j'ai tout de suite adoré. »

« J'y ai trouvé une analogie avec la déco. » Comme une source d'inspiration.

« Avec quelques techniques et astuces, l'on peut réaliser de belles assiettes, en y apportant une sensibilité supplémentaire. Et puis... j'aimais cet effet de surprise que provoque un plat à la sortie du four. »

Quelques maisons d'apprentissage se succèdent jusqu'à son arrivée au *Dolce*, maison étoilée à Chantilly, auprès d'Alain Montigny, lequel préparait son concours de Meilleur Ouvrier de France.

À ses côtés, la jeune apprentie découvre alors méthodologie, organisation, maîtrise des techniques culinaires tout autant classiques qu'innovantes... Et face à ce travail d'excellence, elle monte en *crescendo*.

# L'Or Q'idée à Pontoise



**Au Dolce**, elle passera trois très belles années.

## Le Bristol...

Quand elle se présente au Bristol, elle vient d'obtenir son bac. Elle a tout juste dix-sept ans.

Le Bristol, c'est Éric Frechon, chef triplement étoilé.

« La première fois que je suis entrée en cuisine, je me suis dit, si tu tiens le coup ne serait-ce que deux ans, tu es balaise. »

Elle y restera dix ans, en perpétuelle compétition avec elle-même, gravissant tous les échelons. Quand elle quitte les cuisines du palace, elle est second du chef.

## L'émission Top Chef...

« Une belle expérience, des rencontres avec des belles personnes et des voyages... »

Naoëlle le reconnaît : avec Top Chef, elle passe de l'ombre à la lumière.

## Un restaurant très privé...

Jacques-Antoine Granjon, créateur et pdg du site *vente-privée.com*, se laisse séduire par la cuisine de la jeune gagnante de Top Chef. Il lui confie les fourneaux de son restaurant d'entreprise à son siège de la Plaine-Saint-Denis.

« J'avais une table de douze couverts, j'étais loin de tout ce que j'avais côtoyé jusqu'alors, et cela m'a permis de me

retrouver culinairement, de créer mes propres recettes et d'envisager sereinement l'ouverture de mon propre restaurant. »

## L'Or Q'idée à Pontoise...

Pourquoi Pontoise ?

« Au départ, nous cherchions sur Paris et puis on s'est dit, pourquoi pas chez nous. »

On, c'est elle et Matthieu son mari originaire du Val d'Oise. Ils ont deux enfants et ici, il sera plus facile de concilier vie familiale et vie professionnelle.

« En plus, la demande était présente, nous avons eu l'impression d'avoir été attendus. C'était génial. »

## Être chef d'entreprise...

« Ce n'est que du bonheur. J'aime les challenges, j'aime travailler avec mes équipes, et je suis très bien entourée. »

## Les équipes...

En tout, onze personnes dont six en cuisine. La salle, c'est Matthieu, sommelier de métier qui gère, épaulé par une équipe de quatre personnes.

## L'étoile du guide Michelin...

« On travaillait pour l'obtenir, nous nous étions donné les moyens depuis l'ouverture du restaurant. Ce fut une belle surprise de l'avoir eue cette année. »

## Et la deuxième étoile ?

« Pour le moment nous savourons notre première étoile.

Mais j'avoue, j'aime les défis, et j'en veux toujours plus, alors pourquoi pas dans quelques années. »

## Votre cuisine...

« J'aime la cuisine réfléchie, goûteuse et j'aime dissocier le produit principal. Je suis perfectionniste et exigeante. Nous faisons beaucoup d'essais et je me réfère toujours au palais de mon mari. Son avis est très important. »

## On dit qu'elle est féminine...

« Lorsque je fais mon tour de table, mes clients me le disent souvent : on sait que c'est une femme qui est derrière.

Je prends ça comme un compliment. »

## Votre prochaine étape ?

« Travailler avec les produits de la région. Cela met du temps à se mettre en place. »

## Durant votre parcours, quel est le chef qui vous a le plus marquée ?

« Monsieur Leroy, chef adjoint d'Éric Frechon.

Humainement, professionnellement, oui, c'est lui qui m'a le plus marquée... »

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : MATTHIEU D'HAINAUT.

# Velouté de topinambour, chamallow à la truffe noire

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 800 g de topinambours
- QS de sel, poivre, beurre, farine, jus de citron, gros sel
- 1 petit pain de campagne
- 1 échalote ciselée
- 300 g de fond blanc
- 200 g de lait
- 200 g de crème
- 150 g d'énokis (champignons japonais)
- 18 lamelles de truffe noire
- 1 barquette de shiso rouge (micro-végétal)
- 1 barquette de Tahoon® Cress (micro-végétal)

## PRÉPARATION

Éplucher et laver les topinambours, les cuire dans un blanc (farine, jus de citron, gros sel, eau). Stopper la cuisson lorsqu'ils sont encore croquants et les refroidir en cellule.

Tailler les topinambours en tubes avec un vide-pomme, égaliser une extrémité de chaque tube puis couper l'autre en biseau. Réserver les parures.

Réaliser des disques de pain de 1 cm de diamètre, les beurrer puis les sécher entre deux plaques dans un four à 160 °C jusqu'à coloration, réserver.

## VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Tailler les parures de topinambours en petits morceaux.

Suer l'échalote ciselée avec du beurre, ajouter les parures de topinambours, suer le tout, mouiller avec le fond blanc et le lait et cuire à feu doux ; crémiser en fin de cuisson. Mixer, passer si nécessaire, rectifier l'assaisonnement.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser les tubes de topinambours en alternant un debout, un couché. Ajouter les énokis, le shiso rouge et le Tahoon®Cress, 3 fines lamelles de truffe et 3 rondelles de pain toasté. Disposer un cube de chamallow à la truffe.

Servir le velouté de topinambour chaud en saucière et le verser devant chaque convive.

## VIN CONSEILLÉ

Condrieu - « Éternel » 2016 - Sylvain Badel.

Sylvain travaille ses viogniers comme ses rouges avec toujours une partie de vendange entière ce qui apporte un côté cristallin dans ses vins. Ce Condrieu aux notes florales et d'épices douces s'associe à merveille avec le topinambour mais surtout avec la truffe.

## MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

### CHAMALLOW À LA TRUFFE

- 200 g de crème fouettée
- 250 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 5 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 10 g)
- QS de brisures de truffe noire, sel

### PROCÉDÉ

Travailler le fromage frais avec des brisures de truffe puis incorporer la crème fouettée et assaisonner.

Chauffer un peu de l'appareil, ajouter la gélatine et la fondre puis mélanger vigoureusement dans l'appareil restant. Mouler dans un cadre carré de 20 cm de côté et faire prendre au froid. Tailler des cubes de 2 cm de côté.



# Huître d'Utah Beach cuite vapeur dans sa coquille, crémeux de céleri-rave et poire williams, vinaigrette aux noisettes torréfiées

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 18 huîtres (d'Utah Beach)
- 3 poires (williams)
- QS de jus de poire, jus de citron, caviar osciètre, Affila Cress®, oyster leaves (micro-végétaux)
- 1 citron vert

## PRÉPARATION

Éplucher les poires, les couper en fines lamelles et les détailler avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre ; tailler les parures en julienne.

Réserver le tout dans du jus de poire et un trait de jus de citron.

## PROCÉDÉ

Cuire les huîtres dans leurs coquilles dans un four vapeur à 64 °C pendant 15 minutes. Les ouvrir et les réserver dans leur eau.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le crémeux de céleri-rave à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre. Déposer la julienne de poire et 3 huîtres. Zester le citron vert et recouvrir le tout avec 3 rondelles de poire.

Servir la vinaigrette noisette en saucière.

**Décor :** Affila Cress®, oyster leaves (micro-végétaux), caviar osciètre.

## VIN CONSEILLÉ

Pouilly Fumé - « Prédilection » 2014 - Jonathan Didier Pabiot.

Cette parcelle en coteaux sur un terroir de Kimméridgien vinifiée en cuve béton nous livre un vin aux belles notes d'agrumes, mais surtout une lecture de la minéralité de haute couture. Son côté salin se marie à la perfection avec le côté iodé de l'huître qui en fait un accord parfait.

## MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

### CRÉMEUX DE CÉLERI-RAVE

- 1 céleri-rave
- 1 échalote ciselée
- QS de beurre, sel
- 300 g de fond blanc
- 150 g de crème liquide
- 1 jus de citron jaune

### PROCÉDÉ

Peler, tailler le céleri en grosse mirepoix, le suer au beurre avec l'échalote ciselée. Mouiller avec le fond blanc et crémier en fin de cuisson. Mixer, assaisonner avec le jus de citron et saler.

### VINAIGRETTE NOISETTE

- 20 g de noisettes torréfiées
- 2 cuillères à café de moutarde
- 3 jus de citrons verts frais
- 250 g d'huile de noisette (du Moulin de la Veyssière)
- QS de sel

### PROCÉDÉ

Concasser les noisettes torréfiées puis mélanger les ingrédients cités sans émulsionner.



# Cabillaud skrei juste cuit, tuile à l'encre de seiche, jeunes pousses d'épinards en vinaigrette d'encornet et câpre à queue

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 kg de dos de cabillaud (skrei - cabillaud de Norvège)
- 600 g de pousses d'épinards
- 2 encornets
- QS d'huile d'ail, encre de seiche
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 6 câpres à queue
- QS de sel, poivre

## PRÉPARATION

Équeuter et laver les pousses d'épinards. Tailler les encornets en brunoise, les assaisonner avec de l'huile d'ail, les mettre sous vide et les cuire dans un four vapeur à 58 °C pendant 12 minutes.

## CUISSON

Assaisonner le dos de cabillaud portionné avec de l'huile d'ail puis les enrouler dans du papier film et les cuire dans un four vapeur à 60 °C pendant 12 minutes.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Mélanger la brunoise d'encornet avec la ciboulette ciselée et lier avec la vinaigrette curry.

Dans une assiette, réaliser des traits d'encre de seiche à l'aide d'un pinceau, dresser dessus un lit de pousses d'épinards assaisonnées de vinaigrette curry et ajouter un dos de cabillaud. Disposer la brunoise d'encornet et une câpre à queue.

**Décor :** tuile à l'encre de seiche.

## VIN CONSEILLÉ

Chablis 1<sup>er</sup> cru - Côte de Léchet 2014 - Isabelle et Denis Pommier.

Très beau terroir souvent méconnu mais qui ravit les amateurs les plus pointus. Ce chablis offre un vin droit, à la minéralité très expressive. Ce beau millésime 2014 d'une belle puissance et complexité accompagnera à merveille l'équilibre de ce mets subtil.



## MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

### VINAIGRETTE CURRY

- 125 g de moutarde
- 12 g de curry rouge
- 3 gousses d'ail roussies
- 100 g de jus de citron frais
- 12 g de sel
- 350 g d'huile

### PROCÉDÉ

Réaliser la vinaigrette avec les ingrédients cités, sans trop l'émulsionner. Réserver.

### TUILES À L'ENCRE DE SEICHE

- 160 g d'eau
- 60 g d'huile
- 15 g de farine
- 8 g d'encre de seiche

### PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités puis cuire des tuiles dans une poêle très chaude. Les éponger et les réserver.

# L'effet cacahuète

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, verser le caramel au beurre salé puis dresser une quenelle de crèmeux chocolat. Ajouter des chouchous cacahuète concassés puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, dresser le siphon cacahuète. Retirer l'emporte-pièce et disposer une tuile caramel.

## VIN CONSEILLÉ

Poiré « Athéna » 2017 - Domaine Julien Thurel. Avec ce dessert tout en gourmandise, nous aimons partir sur le poiré de Julien, pour sa définition pointue et complexe assez rare dans le monde des cidres et poirés, qui en fait pour moi le numéro un. La belle acidité du final de ce poiré accompagne à merveille ce dessert signature.

## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 8 PERSONNES

### SIPHON CACAHUÈTE

- 25 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 200 g de crème
- 300 g de lait entier
- 200 g de beurre de cacahuète
- 125 g de mascarpone
- 1,5 g de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

#### PROCÉDÉ

Blanchir le sucre avec l'œuf, ajouter les ingrédients restants puis mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Tamiser, verser dans un siphon d'1 litre et gazer deux fois.

### CRÈMEUX CHOCOLAT

- 250 g de lait
- 250 g de crème liquide
- 100 g de jaunes d'œufs (soit 5)
- 50 g de sucre semoule
- 235 g de couverture noire à 75 % (Michel Cluizel)

#### PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la crème, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre. Porter le tout à 84 °C, verser sur la couverture, lisser, dresser aussitôt.

### TUILE CARAMEL

- 200 g d'eau
- 150 g de sucre semoule
- 50 g de lait entier
- 100 g de beurre demi-sel
- 60 g de Maïzena

#### PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter le lait.

Mélanger le beurre demi-sel en pommade avec la Maïzena, verser progressivement le sirop. Étaler une fine couche d'appareil sur un tapis siliconé, cuire dans un four à 195 °C pendant 4 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Laisser sécher.

### CHOUCHOU CACAHUÈTE

- 200 g de cacahuètes salées et torréfiées
- 50 g de sucre semoule

#### PROCÉDÉ

Dans un sautoir, cuire à feu vif le sucre avec les cacahuètes torréfiées jusqu'au caramel, puis enrober les cacahuètes. Refroidir sur un tapis siliconé.

### CARAMEL AU BEURRE SALÉ

- 200 g de sucre semoule
- 200 g de crème liquide
- 20 g de beurre demi-sel
- QS de fleur de sel de Guérande

#### PROCÉDÉ

Réaliser un caramel avec le sucre, décuire avec la crème chaude puis ajouter le beurre et la fleur de sel de Guérande. Réserver.



## Fraîcheur physalis

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un « trait » de physalis au sirop de basilic, poser dessus 4 lamelles de kumquat confit, ajouter des graines de courge caramélisées. Réaliser des points de purée de kumquat et disposer une quenelle de sorbet galanga.

**Décor :** pluches de basilic.

### VIN CONSEILLÉ

Alsace - « Cuvée 8 » 2015 - Domaine Mélanie Pfister.

Ce vin d'assemblage des 4 cépages nobles d'Alsace, offre à la fois une belle gourmandise et une rondeur apportée par le pinot gris et le gewurztraminer, ainsi qu'un côté très ciselé du riesling qui procure une belle longueur et se marie parfaitement avec l'acidité du kumquat et du galanga.



## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 6 PERSONNES

### PHYSALIS AU SIROP DE BASILIC

- 300 g de physalis
- 130 g de sirop (soit 100 g de sucre semoule et 30 g d'eau)
- 1 botte de basilic en brunoise

#### PROCÉDÉ

Couper les physalis en deux dans la longueur. Les mélanger dans le sirop, les enrober puis ajouter le basilic. Laisser refroidir.

### KUMQUATS CONFITS

- 300 g de kumquats en fines rondelles
- 130 g de sirop (soit 100 g de sucre semoule et 30 g d'eau)

#### PROCÉDÉ

Réduire le sirop jusqu'à ce qu'il soit sirupeux, ajouter les rondelles de kumquats et les confire. Réserver.

### GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES

- 250 g de sucre semoule
- 250 g de graines de courge

#### PROCÉDÉ

Dans un sautoir, cuire à feu vif le sucre avec les graines de courge jusqu'au caramel, puis les enrober. Refroidir sur un tapis siliconé.

### PURÉE DE KUMQUAT

- 300 g de kumquats
- 400 g de sirop (soit 200 g de sucre semoule et 200 g d'eau)
- 1 cuillère à café de poudre gélifiante

#### PROCÉDÉ

Couper les kumquats en deux et les épépiner, les cuire dans le sirop, mixer puis ajouter la poudre gélifiante. Mixer à nouveau et réserver.

### SORBET GALANGA

- 700 g d'eau
- 140 g de galanga taillé très finement (racine proche du gingembre)
- 70 g de sucre semoule
- 300 g de glucose
- 3 g de stabilisateur
- 70 g de jus de citron

#### PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition, ajouter le galanga et le laisser infuser pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Dans un blender, mixer les ingrédients restants, ajouter l'infusion en la filtrant, mixer à nouveau et turbiner. Réserver au grand froid.



# EN APARTÉ...

# Benoît Castel - Paris

PAR LAURENCE TEIXEIRA



© stlaure@gmail.com

Pâtissier de formation, Benoît Castel a affiné son savoir-faire et ses idées dans de belles maisons, dont le restaurant d'Hélène Darroze, les établissements du groupe Costes ou encore *La Grande Épicerie* à Paris.

Aujourd'hui, pâtissier-boulangier, et pas le contraire, il est reconnu autant pour ses pains que pour sa tarte à la crème ou sa religieuse à la vanille.

Adeptes du sans colorant, sans additif, Benoît Castel ne cesse d'innover et de casser les codes.

### **T. G. M. : Vous êtes originaire de Bretagne ?**

B. C. : De Saint-Just plus exactement, une petite ville en Ille-et-Vilaine.

### **Vous passez votre enfance au contact des beaux et bons produits...**

Mes grands-parents étaient paysans. Ils avaient des vaches, des moutons, ils faisaient leur beurre...

Je m'en suis rendu compte assez tard, mais ce respect du produit était quand même bien ancré en moi. Ce retour aux racines prend du sens dans mon travail.

Les chefs racontent toujours la même histoire, pourtant cet environnement est souvent essentiel pour ce que nous faisons aujourd'hui.

### **D'où vous est venue l'envie d'être pâtissier ?**

D'aussi loin que je me souvienne, j'ai toujours voulu faire de la cuisine.

Dès l'âge de 6-7ans, j'étais toujours dans la cuisine avec ma mère et ma grand-mère, excellentes cuisinières.

Ma mère piochait ses nombreuses recettes dans les livres, les encyclopédies

culinaires... Beaucoup de monde venait à la maison pour goûter ses plats. La cuisine, c'était son truc. D'ailleurs, elle a toujours regretté de ne pas avoir eu son restaurant.

#### **Jusqu'au jour où vous avez penché pour la pâtisserie...**

Ce devait être à l'âge de 10-11 ans. Mes parents m'ont amené chez leurs amis-restaurateurs près de Vannes. En glissant un œil en cuisine, j'ai vu le chef pâtissier faire le Château de Chambord en sucre. C'était si beau, j'ai eu envie de faire des châteaux en sucre toute ma vie. Dès lors, je ne parlais plus que de pâtisserie.

#### **Vos premières créations**

Des crêpes, des fars, du pain... D'ailleurs quand mes parents rentraient, la cuisine était renversée. Un chantier infernal.

#### **Votre apprentissage...**

Je suis entré en apprentissage à l'âge de 15 ans. Je le fais en boutique, à *La Duchesse Anne* à Rennes, une jolie maison aujourd'hui disparue. J'ai eu la chance de pouvoir faire toutes les bases de la pâtisserie de A à Z.

#### **CAP en poche...**

J'ai très vite quitté ma Bretagne natale pour Paris.

#### **Paris, une étape obligatoire ?**

Pas forcément, ma mère me poussait à aller voir le travail dans les grandes maisons parisiennes. Je voulais y passer seulement une année.

Depuis, 29 ans se sont écoulés et je n'ai jamais quitté Paris.

#### **Première maison parisienne : la Pâtisserie de l'Église**

En 1990. *La Pâtisserie de l'Église* est une très ancienne boutique de Paris. Elle a été achetée au début des années 1980 par la Famille Demoncey. Le chef était Jean-Claude Vergne, aujourd'hui il est associé à la maison. Nous faisons une pâtisserie pure de très grande qualité.

#### **La Famille Demoncey**

J'y suis très attaché, je leur dois beaucoup. Ils m'ont vraiment mis le pied à l'étrier. C'est important d'être bien entouré quand vous arrivez de province, vous ne connaissez pas trop les codes. Cette bienveillance vous fait aimer la vie à Paris.

#### **Jean-Claude Vergne**

Jean-Claude Vergne a formé un paquet de chefs. Souvent, je me moque gentiment de lui en disant qu'il est le Guy Roux de la pâtisserie.

#### **Vous êtes rattrapé par votre devoir militaire...**

Je devais aller à Matignon mais je me retrouve en transit au Fort de l'Est à Saint-Denis. Moi, le quasi-antimilitariste, je me suis bien amusé. À tel point de demander à y rester jusqu'à la fin de mon service obligatoire.

Je faisais des gâteaux pour les officiers. J'y rencontre aussi Pierre Reboul, devenu un très grand ami.

#### **Après le service, première expérience en restauration...**

Je commençais en avoir marre de Paris, je m'étais décidé à partir en province. Alors direction Gap et *La Bonne étape*. Ce restaurant gastronomique, deux macarons au Michelin à l'époque, était tenu par le chef Jany Gleize. →





© Christophe Caudroy

### Une expérience peu concluante...

Très vite, j'ai senti que j'allais m'ennuyer en province. J'avais voulu quitter Paris, et je réalisais tous les avantages à vivre dans la capitale lorsqu'on est jeune.

Je suis donc revenu à la *Pâtisserie de l'Église* pour deux ans.

### Puis vous rejoignez Jean-Luc Valentin en 1994

Pour un premier poste de responsable. Jean-Luc Valentin avait un salon de thé, où il proposait un peu de cuisine façon snacking. Nous étions aux prémices du snacking, Jean-Luc était un visionnaire.

J'y fais rentrer Pierre Reboul, avant son départ pour New York au *Jean-Georges*, le restaurant de Jean-Georges Vongerichten.

### Vous retentez ensuite l'expérience de la pâtisserie de restauration...

Pierre Reboul m'a présenté Serge, le chef du *Jean-Georges* à New York. Il est ami avec Hélène Darroze. Elle cherchait un chef pâtissier pour l'ouverture de son restaurant.

### C'est votre premier poste de chef pâtissier...

Une belle aventure pendant quatre ans. Nous avons énormément travaillé et nous sommes partis à la conquête des étoiles : la première puis la deuxième, c'était extraordinaire.

Ce poste de chef pâtissier a été une étape hyper importante dans ma carrière. J'ai tellement appris, au niveau de la culture du produit. Une réflexion inhabituelle à l'époque car les pâtissiers ne cuisinent pas les produits.

### Hélène Darroze

J'ai adoré travailler avec Hélène. Elle est exigeante, d'ailleurs on n'arrive pas à son niveau sans exigence.

En tant que chef, elle laisse beaucoup de liberté et donne sa confiance. Aujourd'hui dans mon management, je pense souvent à elle.

### Puis vous intégrez le groupe Costes...

Jean-Louis Costes me propose de m'occuper de toute la partie pâtisserie des hôtels et des restaurants du groupe. Je découvre une nouvelle facette du métier.

Je mets également un petit doigt dans la boulangerie, une autre facette encore.

### Vous rencontrez Didier Coly

Encore une rencontre déterminante dans mon parcours ! Didier Coly est le chef des chefs pour le groupe Costes. Nous nous connaissons depuis plus de 20 ans.

### Puis Jean-Louis Costes a vendu le laboratoire...

Effectivement, je ne souhaite pas rester. J'avais plusieurs projets.

Un jour, je reçois un appel de Christophe Felder. Il faisait un audit pour trouver le futur chef pâtissier de *La Grande Épicerie*. Il avait mon cv dans les mains.

### Vous allez à ce premier rendez-vous à reculons...

Plutôt les mains dans les poches... Dans ma tête, je me disais : « *La Grande Épicerie, jamais de la vie* ». Et, en même temps, j'étais curieux de rencontrer Christophe Felder. Je le connaissais seulement de réputation, tout le monde le trouvait hyper sympa. Alors j'y vais juste pour le voir.

### Christophe Felder

J'adore le bonhomme. Nous sommes devenus très amis. Nous ne nous voyons pas souvent, nous nous appelons, nous nous rendons service.

Je lui dois beaucoup. Il est bienveillant et de bon conseil. Il est franc et droit. Il dit les choses quand ça va, mais aussi quand ça ne va pas. C'est un modèle.

### Comment se passe l'entretien ?

Je m'y rends avec énormément d'a priori. De toute façon, je n'y vais pas pour plaire, j'ai des propositions. Je fais la liste des choses à améliorer ou à changer. Mon attitude plaît énormément à Christophe Felder. Et j'ai le job.

### La Grande Épicerie

Je connaissais les lieux pour y être allé chercher des produits lorsque je travaillais chez Hélène Darroze ou pour le groupe Costes. On a accès à une banque de données en termes de culture produit, juste extraordinaire.

Nous faisons énormément de créations et des collaborations richissimes avec des designers et des artistes. J'apprends beaucoup sur les produits, le marketing... J'y ai encore une fois rencontré des gens formidables. Et je me prends au jeu, j'adore.

La Grande Épicerie a été une étape importante dans ma vie professionnelle, j'y suis resté neuf ans.

### Les rencontres de la Grande Épicerie

Côtoyer autant de chefs, experts dans de nombreux domaines, est une expérience incroyable.

J'y ai rencontré notamment le chef Jean-Jacques Massé, Meilleur Ouvrier de France en cuisine. Il disait souvent : « *Pour se fâcher avec une maison, il faut avoir une très très bonne raison, parce qu'on ne sait jamais ce que l'avenir nous réserve.* »

Et aussi Frédéric Verbrugge, à l'époque le directeur général de *La Grande Épicerie*.

Un homme extraordinaire avec une culture produit incroyable. Il est le meilleur patron que j'ai eu.

### Vous rencontrez de nombreuses personnes, avec lesquelles vous travaillez encore aujourd'hui

Exactement. Clément Rivalin, chef exécutif, il gère la production des boutiques aujourd'hui. Arnaud Doucet, le chef pâtissier. Emmanuelle Chambard, la responsable d'exploitation. Zoé, la manager de la boutique. Et bien d'autres...

### Au bout de neuf ans, vous quittez finalement La Grande Épicerie...

J'ai toujours eu une démarche entrepreneuriale, mais je ne voulais pas m'installer. Arrivé à l'aube de mes quarante ans, je me posais des questions : Est-ce que je reste dans mon coin ? Est-ce que je repars pour de belles maisons, mais probablement pour faire la même chose ? Qu'est-ce que je suis capable de faire ?

À la même période, Jean-François Selvert, un ami de Bretagne, me parle d'une boutique à Saint-Germain dans le 6<sup>e</sup> arrondissement, parfaite pour s'installer. Je vais voir.

### En juin 2012, vous lancez Joséphine Bakery

Je me lance dans un tout autre univers avec une petite boutique de boulangerie-pâtisserie. Il s'agit de ma première « vraie » expérience dans le pain. Et faire du pain, ça m'excite pas mal.

### Un an après Joséphine Bakery, vous ouvrez près du Canal Saint-Martin

J'avais un autre spot en tête près du Canal Saint-Martin, j'arrive facilement à me projeter dans un lieu. Mais le local n'était pas à vendre.

Je suis entré dans la boulangerie au culot, j'ai demandé à combien ils estimaient la vente de leur boutique. L'affaire était entendue !

Et j'ouvre *Liberté*, une deuxième boulangerie-pâtisserie différente de la première où nous cassons les codes.

### Casser les codes

Nous avons tout ouvert pour être dans une totale transparence. Les clients peuvent voir les pâtisseries et les boulangers travailler. Les cuisiniers le font bien, alors pourquoi pas nous ?

### D'autres boutiques ont suivi...

Nous avons ouvert celle située aux Galeries Lafayette, que nous avons fermée l'année dernière. →



© Christophe Caudroy



### Et une autre à Ménilmontant

Comme pour la boutique du Canal Saint-Martin, je suis entré un jour dans la boutique et j'ai demandé : « *Est-ce que vous vendez ?* » Cette fois-ci, les propriétaires m'ont répondu : « *Peut-être* ».

### Ménilmontant, un quartier que vous connaissez bien...

Effectivement, c'est un quartier qui m'est cher. Nous sommes tout près de la *Pâtisserie de l'Église*. Et dire qu'il y a 20 ans, j'y faisais mes premiers pas... J'avais l'impression de revenir dans mon village.

### Cette boutique a une histoire...

Il s'agit de l'ancienne boulangerie de la Famille Ganachaud. Bernard Ganachaud, qui était Meilleur Ouvrier de France boulanger, a créé la célèbre flûte Gana. Il avait une sacrée renommée, tout le monde venait chercher son pain ici.

Puis, la boutique est passée entre les mains de différents propriétaires jusqu'à aujourd'hui.

### La boutique fait partie du laboratoire ou le laboratoire de la boutique...

Les gens viennent discuter avec les pâtisseries. Cela crée une dynamique. Les boulangeries sont des lieux de vie.

### Comment qualifiez-vous vos produits...

Je veux des produits honnêtes, bons, transparents... et accessibles. Ma pâtisserie est moins clinquante. Mes gâteaux brillent moins que ceux de mes confrères, ils sont aussi moins colorés, sans additif ni conservateur.

Nous avons épuré tous les gâteaux en faisant très peu de décors.

### Pourquoi ce choix ?

À l'époque de *La Grande Épicerie*, j'en avais déjà marre de la gélatine de viande, des macarons multicolores...

Et quand on prend de l'âge, nos valeurs s'affinent. Alors lorsque j'ai ouvert *Joséphine Bakery*, j'ai dit à Arnaud Doucet : on arrête tout, on vire tous les colorants...

Un jour, j'ai lu les ingrédients composant la pâte à pistache dont nous nous servions pour les financiers. Elle était bourrée de E-machin, de E-truc et de E-chose... Ce n'était plus possible.

### D'où vous est venu ce déclic ?

Nos produits sont ingérés par nos clients, ils pénètrent dans leur corps. Ce n'est pas un acte anodin.

Ce n'est pas un effet de mode. Nous ne pouvions plus travailler comme nous le faisons.

### Les conséquences...

Pendant un temps, les clients ont boudé les financiers car ils n'étaient plus aussi verts qu'avant. Il a fallu faire tout un travail pédagogique pour leur faire comprendre notre démarche. Aujourd'hui, nous en vendons beaucoup plus.

### Faire de meilleure qualité, quitte à perdre des clients...

C'est un parti pris et aussi une vraie demande de la clientèle. Les consommateurs sont eux-mêmes de plus en plus vigilants sur la composition des produits. À nous, professionnels des métiers de bouche de les suivre.



**Qu'avez-vous mis en place ?**

Petit à petit, nous avons diminué les doses de sucre dans les pâtisseries et de sel dans les pains, supprimé la gélatine bovine, les additifs, les conservateurs, remplacé les colorants de synthèse par des colorants naturels...

Et surtout, je me suis penché sur la qualité des matières premières.

**Les matières premières...**

Je suis très soucieux de la traçabilité de mes matières premières. Les levains sont naturels, la farine est 100 % bio, elle provient des Moulins Bourgeois de Roland Feuillas en Seine-et-Marne. Nous travaillons aussi avec Philippe Guichard dans le Lot-et-Garonne, il possède des vieilles variétés de blé, avec Christophe Royer en Bretagne...

Nous avons également le souci de ne pas gaspiller les matières premières. Ici, même le trognon et la peau de la pomme ont leur utilité.

**Rencontrez-vous des difficultés à tout coïncider ?**

Pas tant que cela. Nous ne pouvons pas nous contenter de travailler seulement avec le local, ce serait trop compliqué pour nous. Mais nous essayons d'avoir une réflexion raisonnée.

**Avez-vous un produit fétiche ?**

J'ai découvert le sel de salish, un sel fumé au bois d'aulne rouge, de couleur gris-marron,

qui vient des États-Unis. Il a une odeur et un goût particulièrement marqués. Normalement, il sert au salage des saumons, je l'utilise entre autres pour mon Pain du Coin. Son intérêt est de pouvoir réduire la teneur en sel dans le pain.

**Le Pain du coin ?**

C'est un peu notre pain signature. Il pèse 5 kg, il est fabriqué avec un levain naturel à base de coing, d'où son nom, de farine de tradition et de seigle, de miel des Alpilles. Et bien sûr le sel de salish.

Nous fournissons beaucoup de restaurants avec ce pain-là.

**Ce sont des gros pains...**

Et surtout des pains de garde. Nous sommes toujours dans notre logique anti-gaspillage : ces pains vont se conserver plus longtemps, contrairement à la baguette jetée dès le lendemain car elle est trop sèche.

**Et un gâteau signature ?**

Surtout une signature : un mini-petit beurre sans lettrage, posé sur chacun de nos gâteaux.

Sinon, nous revisitons les classiques, comme tous les pâtisseries : la tarte à la crème qui reprend les codes du Saint-Honoré, le cheesecake, la tarte au citron, le fraisier déstructuré, la tarte tatin, la religieuse vanille... Nos fondamentaux de la gamme sont déclinés selon la saisonnalité.

**Pâtisserie, boulangerie mais aussi brunch à volonté les dimanches**

Les gens s'assoient sur des chaises chinées, installées autour de grandes tables d'hôtes. Du coup, tout le monde parle avec tout le monde. C'est un joyeux bordel le dimanche. Nous restons dans la même démarche : les produits sont bios et/ou raisonnés.

**Un buffet à volonté n'est-il pas en inadéquation avec votre philosophie ?**

En général, les gens s'autogèrent. Mais parfois, je me permets de faire des réflexions aux gaspilleurs, avec humour.

**Le gaspillage en cuisine**

Beaucoup de professionnels dans nos métiers de bouche ne connaissent pas tout le travail fait en amont. Il y a moins de respect du produit, on gaspille trop tout le temps, même si on fait attention.

**Pensez-vous avoir un rôle pédagogique auprès des clients ?**

Et des équipes aussi. Être curieux s'apprend et se cultive. Mon discours, je l'ai affûté au gré de mes rencontres.

Il faut que nous soyons forts dans l'artisanat. L'anti-gaspillage, le bio, le retour au naturel, le respect du produit... seront notre voie de salut. Aujourd'hui, nous ne sommes qu'au début. La génération suivante sera encore plus attentive. ■



# LA PÂTISSERIE DE David Briand



À 14 ans, David Briand se voyait plutôt faire sa vie professionnelle dans les Eaux et forêts. Mais il a suffi du déclic d'un stage en boulangerie pour que son parcours emprunte des sentiers plus sucrés.

*«Je voulais intégrer le monde du travail rapidement. Faire de longues études, sans pour autant avoir un avenir derrière, ne m'intéressait pas. La voie professionnelle s'est donc imposée d'elle-même. Puis un stage m'a définitivement conforté dans mon choix de la boulangerie, puis de la pâtisserie.»*

## **Pâtissier-formateur**

Diplômes en poche, David Briand traverse les Pyrénées pour rejoindre les équipes d'Oriol Balaguer à Barcelone.

Pendant six ans, dont deux en tant que

chef exécutif, il affine sa technique, et prend plaisir à diffuser son savoir à travers des ateliers.

Piqué par le virus de la formation, il intègre l'École Valrhona en 2014.

## **Meilleur Ouvrier France**

À tout juste 32 ans, David Briand décroche le titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur. Une consécration et un rêve d'apprenti pour le jeune chef pâtissier. *«Ce soir-là, j'ai ressenti un immense bonheur, et en même temps un soulagement d'achever cette épreuve très intense physiquement et mentalement.»*

Et pourtant... *«Sur les photos, tout le monde dit que je ne souris pas. Parce qu'à ce moment-là, je pensais à tous ceux dont le nom n'avait pas été prononcé. Pendant le concours, des liens d'amitié se créent*

*entre les candidats, alors on aimerait que tout le monde accède au titre. Je ne pouvais pas me permettre d'exprimer ma joie.»*

Dans les pages suivantes, David Briand nous présente cinq de ses recettes.

## **Le ChoCoCoCho**

À l'origine, il s'agit d'une bûche créée pour l'un des cours de l'École Valrhona. David Briand la décline ici en entremets.

*«Je suis parti sur l'association chocolat-noix de coco. Cela rappelle une célèbre barre chocolatée du commerce.»*

En bouche, on retrouve la légèreté de la coco et la pureté du blanc, qui contraste avec le côté puissant du chocolat.

*«J'ai utilisé du chocolat noir Illanka à 63 %. Il est puissant en bouche, et il a un côté très cacaoté intéressant.»*

# École Valrhona à Tain-l'Hermitage

## L'Atacama

Un entremets adaptable à toutes les formes, réalisé pour les stages et l'École Valrhona. Des goûts simples : chocolat au lait, noisettes, mangue, passion.

« La mâche, apportée par les couches successives des différents biscuits, est très intéressante. La mâche a un rôle très important, elle va donner tout son sens à la dégustation. »

## La Tartelette Strate

Une recette exécutée par David Briand pour les sélections du concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. « Le thème de sélection était la gourmandise. J'ai voulu travailler autour du cornet de glace, avec le fond de la tartelette qui représente le cône. »

En bouche, la vanille vient à la rencontre du chocolat à la manière d'une straciatella.

« J'ai utilisé un chocolat pure origine du Venezuela. Très puissant en cacao et légèrement camphré, il vient contraster avec la fraîcheur la vanille. »

Difficultés techniques : des disques de chocolat extrêmement fins sont fourrés avec une ganache vanille. Ils sont ensuite accolés trois par trois pour surmonter la tartelette.

## L'Hespérie

Cette création est née pour l'une des épreuves de la finale du concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Les

candidats du concours devaient explorer les tendances actuelles en confectionnant un petit gâteau sans sucre et sans gluten.

Pour faire honneur à ses origines nantaises, David Briand a choisi de travailler le sarrasin.

## Le sarrasin

« Pour cette recette, j'ai opté pour la graine de sarrasin. Elle a un goût particulier et puissant. Il y a un croustillant intéressant à travailler avec les graines de Kasha, qui sont des graines de sarrasin torréfiées. »

« J'ai mélangé le sarrasin avec de la farine de riz, plus neutre, pour casser son goût prononcé qui ne plaît pas forcément à tout le monde. »

Le sarrasin a été associé au café et à une marmelade orange-passion. « Le côté torréfié du café se marie très bien avec celui du sarrasin. L'association orange-passion vient rafraîchir l'ensemble et booster ce petit gâteau. »

Quant au sucre, le Meilleur Ouvrier de France l'a remplacé par le maltitol. « Il a un pouvoir sucrant équivalent à celui du sucre. Même s'il a quelques particularités, il est assez simple à travailler. »

## L'effet papillon

Pour le décor, une spirale de gelée passion-orange.

« Le thème du concours était "hier, aujourd'hui, demain". Un intitulé assez vaste. Je l'ai affiné en choisissant l'angle du changement climatique à travers la théorie de l'effet papillon d'Edward Lorenz. Chaque petite action peut entraîner une interaction, qui peut conduire jusqu'au chaos. D'où le dessin en tornade sur le dessus du gâteau. »

## Le Mélité orange

David Briand a également présenté cette création lors de la finale du concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Pour cette épreuve, les candidats devaient revisiter un classique de la pâtisserie française. David Briand a opté pour le baba imbibé d'un sirop citron vert-rhum du Guatemala.

« La recette du baba est simple et rapide à exécuter, de plus elle peut être déclinée à l'infini. Pour ma recette, j'ai choisi un rhum très parfumé, vieilli en fût de chêne. »

David Briand a ensuite garni son baba avec une compotée orange-passion-banane. Sur le dessus, une ganache thé à la vanille et des décors en papillon, pour reprendre le thème du concours.

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



De gauche à droite : Sophie Dazzi, Jérémy Aspa, Romain Grzelczyk, Christophe Domange, David Briand, Camille Chazelle, Rémi Montagne, Nicolas Riveau, Yohan Dutron, Baptiste Blanc, Philippe Givre.



## ChoCoCoCho

### INSERT

Dans un cadre (de 30 x 40 cm), étaler l'appareil sablé croustillant Illanka coco et bloquer au froid. Ajouter dessus 750 g d'appareil à biscuit moelleux Illanka et cuire le tout dans un four à 180 °C pendant 14 minutes environ. Bloquer au grand froid.

Détailler des disques de 4 cm de diamètre et pocher dessus une goutte de crémeux Illanka d'environ 10 g. Bloquer au grand froid, entourer le montage avec une bande de rhodoïd de 13 cm de longueur et de 4 cm de largeur et garnir avec la mousse noix de coco, bloquer au grand froid.

### MONTAGE (À L'ENVERS)

Dans un cercle de 5 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, couler 25 g de mousse anglaise Illanka, ajouter l'insert, lisser et bloquer au grand froid.

Retourner le petit gâteau, le décercler, poser un emporte-pièce de 3 cm de diamètre dessus et le napper avec le glaçage Illanka à l'aide d'une poche.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dresser des « gouttes » de ganache montée coco Opalys à l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 20) et les bloquer au grand froid. Les pulvériser avec le nappage à pulvériser (voir page 85).

Entre deux feuilles de papier guitare, étaler de la couverture noire pré-cristallisée, découper des œufs avec un emporte-pièce et laisser cristalliser. Fondre très légèrement les bords et coller de la noix de coco râpée.

Sur le petit gâteau, déposer une goutte de ganache montée coco Opalys et deux décors chocococo.

## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 42 PETITS GÂTEAUX

### CRÉMEUX ILLANKA

- 305 g de crème anglaise
- 145 g de couverture noire à 63 % (Illanka)

#### PROCÉDÉ

Chinoiser la crème anglaise chaude, la verser progressivement sur la couverture fondue en émulsionnant avec une maryse. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au froid.

### SABLÉ CROUSTILLANT ILLANKA COCO

- 440 g de streusel coco
- 135 g de couverture noire à 63 % fondue (Illanka)
- 70 g d'éclats d'or

#### PROCÉDÉ

Dans un cutter, broyer finement le streusel coco

cuit, ajouter la couverture fondue puis les éclats d'or et mélanger. Dresser aussitôt.

### STREUSEL COCO

- 110 g de beurre sec à 84 %
- 110 g de cassonade
- 110 g de farine T. 55
- 55 g de poudre d'amande blanche
- 55 g de noix de coco râpée

#### PROCÉDÉ

Tailler le beurre très froid en cubes, les mélanger avec les ingrédients restants puis passer la pâte froide obtenue à travers un crible de 4 mm (ou une grille à candir) pour obtenir des granulés réguliers. Réserver au froid ou au grand froid jusqu'à la cuisson. Au moment, cuire dans un four à 150/160 °C, clé ouverte, jusqu'à l'obtention d'une couleur blond chaud.

### BISCUIT MOELLEUX ILLANKA

- 190 g de blancs d'œufs (soit 6)
- 105 g de sucre semoule
- 225 g de couverture noire à 63 % (Illanka)
- 105 g de beurre sec à 84 %
- 95 g de jaunes d'œufs (soit 5)
- 35 g de farine T. 45 tamisée

#### PROCÉDÉ

Monter les blancs avec le sucre.

Fondre la couverture avec le beurre à 50/55 °C, ajouter les jaunes. Détendre la masse avec un peu de blancs montés puis incorporer délicatement les blancs montés restants et incorporer la farine tamisée à l'aide d'une maryse. Dresser sur une plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four ventilé à 180 °C pendant 15 minutes environ. →

**MOUSSE NOIX DE COCO**

- 5 g de feuilles de gélatine 200 blooms réhydratées avec 25 g d'eau
- 200 g de pulpe de noix de coco
- 35 g de Malibu (liqueur de noix de coco)
- 95 g de meringue italienne cuite à 121 °C
- 195 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G. fouettée moussueuse

**PROCÉDÉ**

Fondre la gélatine, l'ajouter dans la pulpe de noix de coco légèrement tiédie avec le Malibu (35 °C). Détendre la meringue italienne avec l'appareil tiède puis incorporer la crème fouettée moussueuse. Dresser aussitôt.

**MOUSSE ANGLAISE ILLANKA**

- 280 g de crème anglaise
- 350 g de couverture noire à 63 % (Illanka)
- 420 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G. fouettée

**PROCÉDÉ**

Chinoiser la crème anglaise chaude, la verser progressivement sur la couverture fondue. Mixer, et lorsque l'appareil est à 45 °C, incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt.

**GLAÇAGE ILLANKA**

- 140 g de sucre semoule
- 140 g d'eau
- 230 g de glucose DE 38/40
- 185 g de lait concentré sucré
- 315 g de couverture noire à 63 % (Illanka)
- 45 g de beurre de cacao
- 365 g de nappage neutre (Absolu Cristal)
- 35 g d'eau

**PROCÉDÉ**

Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose, cuire le tout à 104 °C. Incorporer le lait concentré sucré puis verser progressivement sur la couverture fondue avec le beurre de cacao. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter le nappage neutre bouilli avec l'eau puis mixer. Laisser cristalliser au froid pendant 12 à 24 heures avant utilisation. Utiliser à 36 °C.

**GANACHE MONTÉE COCO OPALYS**

- 85 g de pulpe de noix de coco
- 25 g de lait de noix de coco
- 12 g de glucose DE 38/40
- 95 g de couverture blanche à 33 % (Opalys)
- 195 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G.
- 10 g de Malibu (liqueur de noix de coco)

**PROCÉDÉ**

Chauffer le mélange pulpe et lait de noix de coco avec le glucose. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème froide. Mixer à nouveau et laisser cristalliser au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, monter comme une chantilly.



1 *Pocher une goutte de crémeux Illanka d'environ 10 g. Bloquer au grand froid.*



2 *Entourer le montage avec une bande de rhodoïd et garnir avec la mousse noix de coco, bloquer au grand froid.*



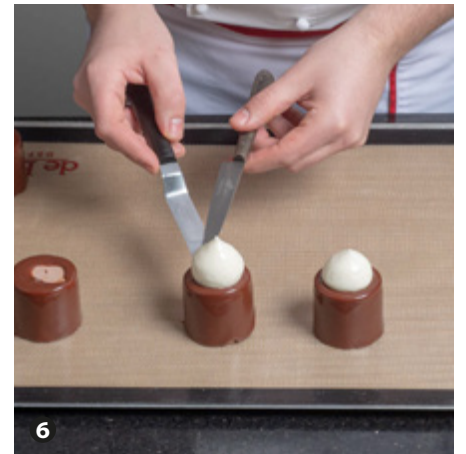
3 *Couler 25 g de mousse anglaise Illanka, ajouter l'insert, lisser et bloquer au grand froid.*



4 *Poser un emporte-pièce de 3 cm de diamètre sur le petit gâteau et le napper avec le glaçage Illanka à l'aide d'une poche.*



5 *Dresser des « gouttes » de ganache montée coco Opalys à l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 20) et les bloquer au grand froid.*



6 *Déposer une goutte de ganache montée coco Opalys et deux décors chocococo.*

# Méлитé orangé

## PROCÉDÉ

Décercler les babas, les déposer dans le sirop à 60 °C et les laisser s'imbiber pendant 2 heures environ ; égoutter.

Garnir le creux d'un baba avec la compotée de fruits puis à l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 20), dresser une boule de ganache montée vanille et la creuser avec une cuillère à pomme parisienne. Ajouter environ 3 g de compotée de fruits et dresser une seconde boule de ganache montée vanille. Bloquer le tout au froid.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Pulvériser le baba avec le glaçage baba.

**Décor :** papillon de couverture blanche.



## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 16 PETITS GÂTEAUX

### PÂTE À BABA

- 175 g de farine de gruau
- 140 g d'œufs (soit 3)
- 30 g de levure de boulanger
- 3 g de fleur de sel
- 45 g de sucre semoule
- 105 g de beurre sec à 84 %

### PROCÉDÉ

Dans un batteur, avec le crochet, fraser la farine avec les œufs, la levure et la fleur de sel. Pétrir jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher des bords de la cuve, ajouter le sucre progressivement puis le beurre à température ambiante. Lorsque la pâte est bien lisse, stopper le pétrissage et laisser pointer pendant 10 minutes.

Chemiser des cercles perforés de 6,5 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec une bande de papier sulfurisé, les déposer sur un chablon en silicone (motif au choix) puis pocher 30 g de pâte à baba au centre et laisser pousser dans une étuve à 26/27 °C pendant 30 minutes environ (jusqu'à ce que la pâte double de volume). Recouvrir avec une feuille de papier sulfurisé puis d'une plaque et cuire ainsi dans un four à 160 °C pendant 15 minutes.

### SIROP IMBIBAGE BABA

- 835 g d'eau minérale
- 815 g de sucre semoule
- 10 g de zestes de citron vert
- 740 g de jus de citron vert
- 27 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 135 g d'eau
- 740 g de vieux rhum

### PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, les zestes et le jus de citron vert. Ajouter la gélatine. Chinoiser et à 60 °C, ajouter le rhum.

### COMPOTÉE D'ORANGE SANS SUCRE

- 125 g d'orange
- 15 g de beurre sec à 84 %
- 60 g de maltitol
- 95 g de pulpe de fruit de la passion
- 2 g de fécule de pomme de terre
- 6 g de jus de yuzu

### PROCÉDÉ

Blanchir l'orange entière pendant 30 minutes environ. L'égoutter, la couper en morceaux, les faire revenir avec le beurre. Ajouter le maltitol et réduire le tout.

Lier la pulpe de fruit de la passion avec la fécule, verser dans la réduction d'orange, porter à ébullition, mixer en incorporant le jus de yuzu, réserver. →



1 Déposer 30 g de pâte à baba au centre des cercles.



2 Décercler les babas, les déposer dans le sirop à 60 °C et les laisser s'imbiber pendant 2 heures environ ; égoutter.

### COMPOTÉE DE FRUITS

- 200 g de compotée d'orange sans sucre
- 100 g de brunoise de banane

#### PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, réserver.

### GLAÇAGE BABA

- 340 g de nappage neutre (Absolu Cristal)
- 20 g d'eau minérale
- 20 g de purée de sudachi (agrume japonais)
- 20 g de vieux rhum

#### PROCÉDÉ

Porter le nappage neutre à ébullition avec l'eau et la purée de sudachi. Hors du feu, ajouter le rhum et pulvériser.

### GANACHE MONTÉE VANILLE

- 415 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G. (165 + 250)
- 1 gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 15 g de glucose DE 38/40
- 115 g de couverture blanche à 33 % (Opalys)

#### PROCÉDÉ

Porter 165 g de crème à ébullition avec la vanille et le glucose, laisser infuser pendant 2 heures, chinoiser, rectifier le poids de la crème puis verser sur la couverture en émulsionnant. Ajouter la crème restante froide, mixer et réserver pendant 12 heures au froid (soit 1 nuit). Au moment, monter comme une chantilly.



3 Garnir le creux d'un baba avec la compotée de fruits.



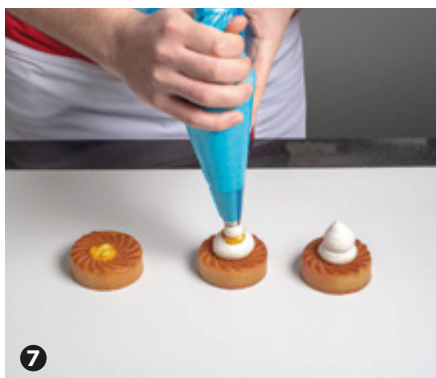
4 À l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 20), dresser une boule de ganache montée vanille.



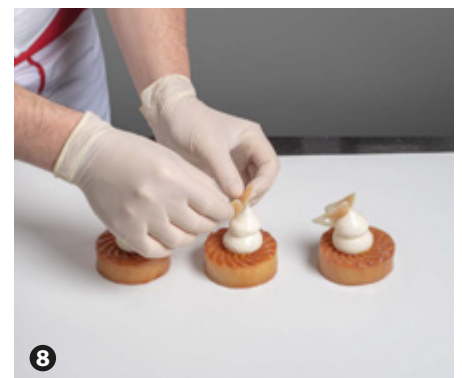
5 Creuser la ganache avec une cuillère à pomme parisienne.



6 Pocher environ 3 g de compotée de fruits.



7 Dresser une seconde boule de ganache montée vanille.



8 Disposer un motif de couverture blanche (ici : papillon).



## Atacama

### INSERT

Dans une plaque de biscuit moelleux noisette, détailler 4 bandes de 55 cm de longueur et de 7,5 cm de largeur. Recouvrir une bande de biscuit moelleux noisette avec 150 g de streusel noisette cuit puis pocher le crémeux Jivara. Poser dessus une seconde bande de biscuit moelleux noisette et renouveler 2 fois l'opération (sans le streusel). Bloquer au grand froid.

### MONTAGE (À L'ENVERS)

Dans un cadre (de 60 x 10 x 4,5 cm), couler 600 g de mousse chocolat lait allégée, disposer la bande d'insert et bloquer le tout au grand froid.

Retourner, retirer le cadre puis glacer la bande avec le glaçage lacté à 35/40 °C, lisser.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler les demi-œufs de gelée mangue passion, les pulvériser avec le nappage à pulvériser.

Tempérer de la couverture lactée, l'étaler finement entre 2 feuilles de papier guitare. Avant cristallisation, détailler des formes d'œufs puis percer un rond au centre. Laisser cristalliser et déposer les décors sur les demi-œufs de gelée mangue passion.

Découper la bande en portions de 3 cm de largeur, disposer un « œuf » de gelée au centre.

## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 100 PORTIONS

### CRÉMEUX JIVARA

- 1,1 kg de crème anglaise
- 550 g de couverture lait à 40 % (Jivara lactée)

#### PROCÉDÉ

Chinoiser la crème anglaise chaude, la verser progressivement aussitôt sur la couverture fondue en émulsionnant avec une maryse. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au froid.

### GELÉE MANGUE PASSION

- 755 g de pulpe de mangue
- 415 g de pulpe de fruit de la passion
- 380 g de sucre semoule
- 16 g de pectine NH (Sosa - Sens Gourmet)
- 7 g de gélatine en poudre 220 blooms réhydratée avec 35 g d'eau

#### PROCÉDÉ

Chauffer les pulpes de fruits à 40 °C, ajouter en pluie le mélange sucre - pectine et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine puis mouler aussitôt dans des moules à œufs (réf : H41 Valrhona). Bloquer au froid.

### STREUSEL NOISETTE

- 40 g de beurre sec à 84 %
- 40 g de cassonade
- 40 g de farine T. 45
- 40 g de poudre de noisette brute

#### PROCÉDÉ

Tailler le beurre très froid en cubes, les mélanger avec les ingrédients restants puis passer la pâte froide obtenue à travers un crible de 4 mm (ou une grille à candir) pour obtenir des granulés réguliers. Réserver au froid ou au grand froid jusqu'à la cuisson. Au moment, cuire dans un four à 150/160 °C, clé ouverte, jusqu'à l'obtention d'une couleur ambrée.

### BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

- 720 g de poudre de noisette brute
- 720 g de sucre semoule (575 + 145)
- 1,050 kg d'œufs (soit 34)
- 285 g de beurre sec 84 % fondu
- 230 g de blancs d'œufs (soit 8)

#### PROCÉDÉ

Dans un cutter (Robot Coupe), monter la poudre de noisette avec 575 g de sucre et les œufs puis

foisonner le tout dans un batteur avec le fouet et incorporer le beurre fondu.

Parallèlement, monter les blancs avec le sucre restant. Mélanger délicatement les deux appareils puis dresser environ 750 g d'appareil par plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 180 °C pendant 15 à 20 minutes.

### GLAÇAGE LACTÉ

- 155 g d'eau
- 275 g de sucre semoule
- 275 g de glucose DE 40
- 180 g de lait concentré sucré
- 18 g de gélatine en poudre 220 blooms réhydratée avec 90 g d'eau
- 300 g de couverture lait à 40 % fondue (Jivara lactée)

#### PROCÉDÉ

Porter l'eau à 104 °C avec le sucre et le glucose, décuire avec le lait concentré sucré. Incorporer la gélatine réhydratée fondue dans un four à micro-ondes. Verser sur la couverture fondue en émulsionnant puis parfaire l'émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser cristalliser au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit) avant utilisation. →

### MOUSSE CHOCOLAT LAIT ALLÉGÉE

- 705 g de lait entier U.H.T.
- 7 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 14 g)
- 965 g de couverture lait à 40 % (Jivara lactée)
- 1,410 l de crème U.H.T. à 35 % de M.G. fouettée mousseuse

#### PROCÉDÉ

Chauffer le lait, ajouter la gélatine, verser progressivement le lait chaud sur la couverture partiellement fondue, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire

l'émulsion. Lorsque le mélange est à 31/34 °C, verser sur la crème fouettée mousseuse et mélanger délicatement. Dresser aussitôt, bloquer au grand froid.

### NAPPAGE À PULVÉRISER

- 1 kg de nappage neutre (Absolu Cristal)
- 100 g d'eau

#### PROCÉDÉ

Porter à ébullition les ingrédients cités, pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet, aux environs de 80 °C.



1 Couler la gelée mangue passion dans des moules à demi-œufs (réf : H41 Valrhona). Bloquer au froid.



2 Recouvrir une bande de biscuit moelleux noisette avec 150 g de streusel noisette cuit puis pocher le crémeux Jivara.



3 Poser dessus une seconde bande de biscuit moelleux noisette.



4 Disposer la bande d'insert et bloquer le tout au grand froid.



5 Retourner, retirer le cadre puis glacer la bande avec le glaçage lacté à 35/40 °C, lisser.



6 Découper la bande en portions de 3 cm de largeur.



## Tartelette strate chocolat

### PROCÉDÉ

Foncer un cercle à tartelette de 6,5 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec la pâte sablée vanille, le cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes. Couler environ 12 g d'appareil à moelleux vanille et finir de cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir.

Découper la tartelette, la garnir avec la crème brûlée et laisser prendre au froid pendant 30 minutes environ.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Sur la tartelette, superposer un « millefeuille » décor en collant les strates avec de la couverture noire fondue. Dresser au centre une rosace de crème chantilly et râper de la fève de cacao.

## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 24 TARTELETTES

### PÂTE SABLÉE VANILLE

- 240 g de beurre sec à 84 % en pommade
- 4 g de sel fin
- 180 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 100 g d'œufs (soit 2)
- 6 g de gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 470 g de farine T. 55 (120 + 350)

### PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs, la vanille et 120 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajouter rapidement la farine restante puis étaler la pâte entre deux feuilles de papier guitare et réserver au grand froid.

### MOELLEUX VANILLE

- 70 g de poudre d'amande
- 10 g d'amidon de maïs
- 80 g de sucre semoule
- 1 g de levure chimique
- 6 g de gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 70 g de crème fleurette à 35 % de M.G.
- 50 g d'œuf (soit 1)
- 20 g de jaune d'œuf (soit 1)

### PROCÉDÉ

Mélanger la poudre d'amande avec l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et la vanille. Ajouter la crème, l'œuf et le jaune puis réserver.

### CRÈME BRÛLÉE

- 220 g de crème fleurette à 35 % de M.G.
- 45 g de lait entier
- 12 g de gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 45 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 30 g de sucre semoule
- 2 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 10 g d'eau

### PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème et le lait avec la vanille, laisser infuser hors du feu et à couvert d'un papier film, pendant 2 heures environ. Chinoiser, rectifier le poids de liquide à 265 g, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 84 °C. Chinoiser, ajouter la gélatine et dresser aussitôt.

### GANACHE VANILLE

- 60 g d'eau minérale
- 110 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G.
- 7 g de gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 1,2 g de Natur Emul (émulsifiant naturel - Sosa)
- 1,2 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 6 g d'eau minérale
- 90 g de couverture blanche à 33 % fondue (Opalys)

### PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec la crème et la vanille. Chinoiser, ajouter le Natur Emul, porter à nouveau à ébullition et hors du feu, ajouter

la gélatine. Verser progressivement sur la couverture fondue, mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser à température ambiante pendant 12 heures (soit 1 nuit).

### CHANTILLY VANILLE

- 6 g de gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 250 g de crème fleurette à 35 % de M.G. (125 + 125)
- 20 g de sucre semoule

### PROCÉDÉ

À froid, infuser la vanille dans 125 g de crème et le sucre semoule pendant 2 heures environ. Chinoiser et rectifier le poids de crème. Ajouter la crème restante froide et réserver l'appareil au froid pendant 2 heures. Au moment, monter la crème chantilly et dresser aussitôt.

### « MILLEFEUILLE » DÉCOR

### PROCÉDÉ

Pré-cristalliser de la couverture noire à 72 % (Araguani).

Sur une bande de rhodoïd, réaliser des points de couverture réguliers, recouvrir avec une seconde bande de rhodoïd et presser pour étaler la couverture. Retirer le rhodoïd supérieur, pocher environ 4 g de ganache vanille au centre des disques de couverture et recouvrir avec la bande de rhodoïd pour emprisonner la ganache. Découper avec un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre et laisser cristalliser au froid. →



1  
Couler environ 12 g d'appareil à moelleux vanille dans le fond de tartelette puis cuire.



2  
Garnir le fond de tartelette avec la crème brûlée et laisser prendre au froid pendant 30 minutes environ.



3  
Sur une bande de rhodoïd, réaliser des points de couverture réguliers.



4  
Recouvrir avec une seconde bande de rhodoïd et presser pour étaler la couverture.



5  
Retirer le rhodoïd supérieur.



6  
Pocher environ 4 g de ganache vanille au centre des disques de couverture.



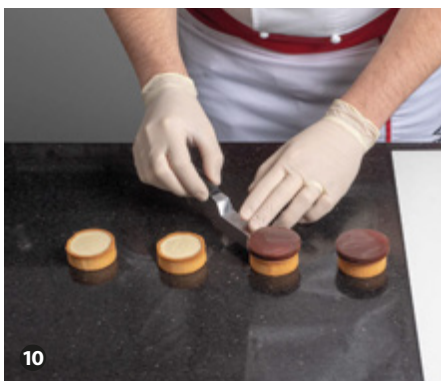
7  
Recouvrir avec la bande de rhodoïd pour emprisonner la ganache.



8  
Découper avec un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre et laisser cristalliser au froid.



9  
Superposer un « millefeuille » décor en collant les strates avec de la couverture noire.



10  
Déposer « un millefeuille » décor sur la tartelette.



11  
Dresser au centre une rosace de crème chantilly.



12  
Râper de la fève de cacao.



## Hespérie

(sans sucre et sans gluten)

### PROCÉDÉ

Étaler la gelée passion orange sur un chablon en silicone (motif au choix) et bloquer au grand froid.

Étaler la compotée d'orange sur le biscuit viennois café puis rouler le tout bien serré. Détailler le rouleau en tranches de 1,5 cm de largeur, napper chacune d'elles avec de la compotée d'orange, bloquer au grand froid.

### PALET

Déposer un cercle de 6 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur sur le chablon de gelée passion orange, couler 20 g de ganache montée café, ajouter une roulade au centre et bloquer le tout au grand froid. Au moment, retourner, décercler et pulvériser un léger voile avec le glaçage à pulvériser.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Déposer 30 g de croustillant reconstitué sarrasin dans un cercle de 7,5 cm de diamètre, à l'aide d'une petite spatule et d'un deuxième cercle de 6 cm de diamètre, le presser légèrement afin de créer un rebord. Disposer à l'intérieur un palet.

### À SAVOIR

« Dans cette recette, j'ai remplacé le sucre par le maltitol et le blé par le sarrasin et la farine de riz ».

- Le maltitol est un polyol (sucre alcool), il est chimiquement proche du saccharose.
- Le sarrasin, malgré son appellation courante de blé noir, n'est pas une variété du genre *Triticum* (genre regroupant les variétés de blé), ni même une graminée. Il est dépourvu de gluten.
- La farine de riz est la farine sans gluten la plus utilisée, notamment car elle est neutre en goût.

## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 16 PETITS GÂTEAUX

### CROUSTILLANT SARRASIN

- 80 g de beurre salé de Guérande
- 120 g de maltitol
- 40 g de farine de sarrasin
- 40 g de farine de riz
- 50 g de blancs d'œufs (soit 2)

#### PROCÉDÉ

Fondre le beurre, ajouter et mélanger le maltitol puis incorporer les farines et les blancs. Étaler la masse entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au grand froid. Cuire dans un four à 180 °C pendant 8 minutes.

### CROUSTILLANT RECONSTITUÉ SARRASIN

- 110 g de graines de kasha (sarrasin décortiqué et grillé)
- 110 g de beurre de cacao
- 55 g de beurre sec à 84 % fondu
- 330 g de croustillant sarrasin
- 2 g de zeste d'orange

#### PROCÉDÉ

Mixer légèrement les graines de kasha, les mélanger avec le beurre de cacao fondu avec le beurre. Ajouter le croustillant sarrasin légèrement concassé et le zeste d'orange. Dresser aussitôt.

### GELÉE PASSION ORANGE

- 2 g de pectine NH
- 25 g de maltitol
- 40 g de jus d'orange frais
- 75 g de jus de fruit de la passion frais
- 1 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 5 g d'eau

#### PROCÉDÉ

Mélanger la pectine avec une petite partie du maltitol.

Chauffer le jus d'orange avec le jus de fruit de la passion et le maltitol restant à 40 °C, ajouter la pectine puis porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine. Réserver. →

**GLAÇAGE À PULVÉRISER**

- 4,5 g de pectine NH
- 270 g de maltitol
- 225 g d'eau minérale
- 1 g d'acide citrique

**PROCÉDÉ**

Mélanger la pectine avec une petite partie du maltitol.

Chauffer l'eau avec le maltitol restant à 40 °C, ajouter la pectine. Porter le tout à ébullition, ajouter l'acide citrique et réserver.

**BISCUIT VIENNOIS CAFÉ**

- 25 g de jaune d'œuf (soit 1)
- 70 g d'œuf (soit 1,5)
- 70 g de maltitol (55 + 15)
- 45 g de blanc d'œuf (soit 1,5)
- 2,5 g de café soluble pur arabica
- 35 g de farine de riz tamisée

**PROCÉDÉ**

Monter le jaune d'œuf et l'œuf avec 55 g de maltitol.

Séparément, monter les blancs avec le café soluble, ajouter le maltitol restant petit à petit. Incorporer la première masse et ajouter la farine de riz. Étaler l'appareil sur une plaque et cuire dans un four à 200 °C pendant 8 minutes.

**GANACHE MONTÉE CAFÉ**

- 265 g de crème à 35 % de M.G. (d'Isigny - 75 + 190)
- 95 g de café en grains pur arabica (du Mexique)
- 45 g de café expresso
- 2 g de café soluble pur arabica
- 40 g de maltitol
- 2 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 10 g d'eau
- 25 g de beurre de cacao

**PROCÉDÉ**

Porter 75 g de crème à ébullition avec le café en grains et laisser infuser pendant 1 heure. Chinoiser, ajouter le café expresso, le café soluble et le maltitol. Incorporer la gélatine, émulsionner sur le beurre de cacao, ajouter la crème restante froide et réserver au froid pendant 24 heures au minimum. Au moment, monter comme une chantilly.

**COMPOTÉE D'ORANGE**

- 130 g d'orange (Naveline)
- 12 g de beurre sec à 84 %
- 65 g de maltitol
- 95 g de jus de fruit de la passion frais
- 2 g de féculé de pomme de terre

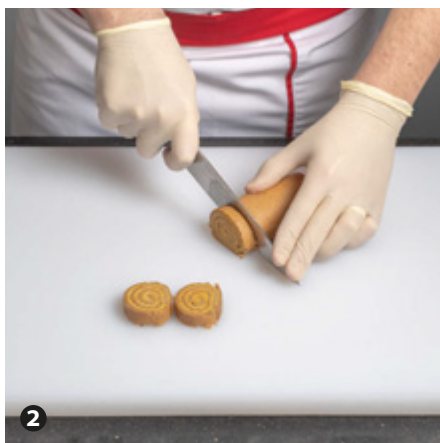
**PROCÉDÉ**

Blanchir l'orange entière pendant 30 minutes environ. L'égoutter, la couper en morceaux, les faire revenir avec le beurre. Ajouter le maltitol et réduire le tout.

Lier le jus de fruit de la passion avec la féculé, verser dans la réduction d'orange, porter à ébullition, mixer, réserver.



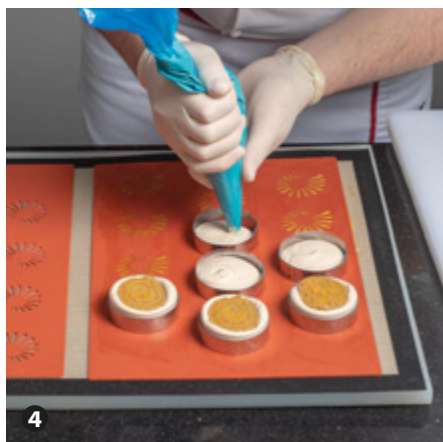
1 Étaler la compotée d'orange sur le biscuit viennois café puis rouler le tout bien serré.



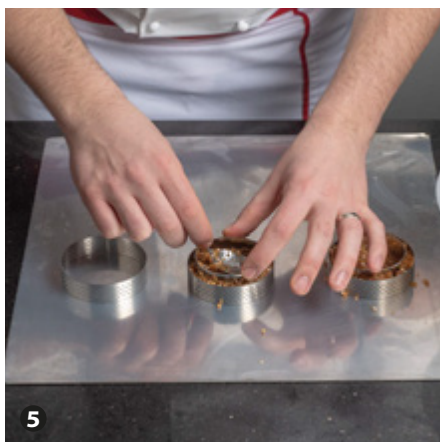
2 Détailler le rouleau en tranches de 1,5 cm de largeur.



3 Étaler la gelée passion orange sur un chablon en silicone (motif au choix) et bloquer au grand froid.



4 Déposer un cercle de 6 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur sur le chablon de gelée passion orange, couler 20 g de ganache montée café.



5 Déposer 30 g de croustillant reconstitué sarrasin dans un cercle de 7,5 cm de diamètre, à l'aide d'une petite spatule et d'un deuxième cercle de 6 cm de diamètre, le presser légèrement afin de créer un rebord.



6 Disposer à l'intérieur un palet.

# SAISON



# LE CHOCOLAT



## **Chocolat ou couverture ?**

Les professionnels utilisent du « chocolat de couverture », communément appelé « couverture ».

Il doit contenir au minimum 31 % de cacao, il est commercialisé en tablette ou en pistoles (appelées également drops).

La couverture blanche, quant à elle, est à base de beurre de cacao, de sucre et produits laitiers.

La mise au point consiste à faire fondre la couverture puis à la refroidir afin de la porter à l'état de pré-cristallisation.

Elle est ensuite chauffée à nouveau et stabilisée à une température de travail avant d'être « fixée » (cristallisée) lors de son refroidissement total.

Si la cristallisation est respectée, on obtient un chocolat bien brillant et cassant.

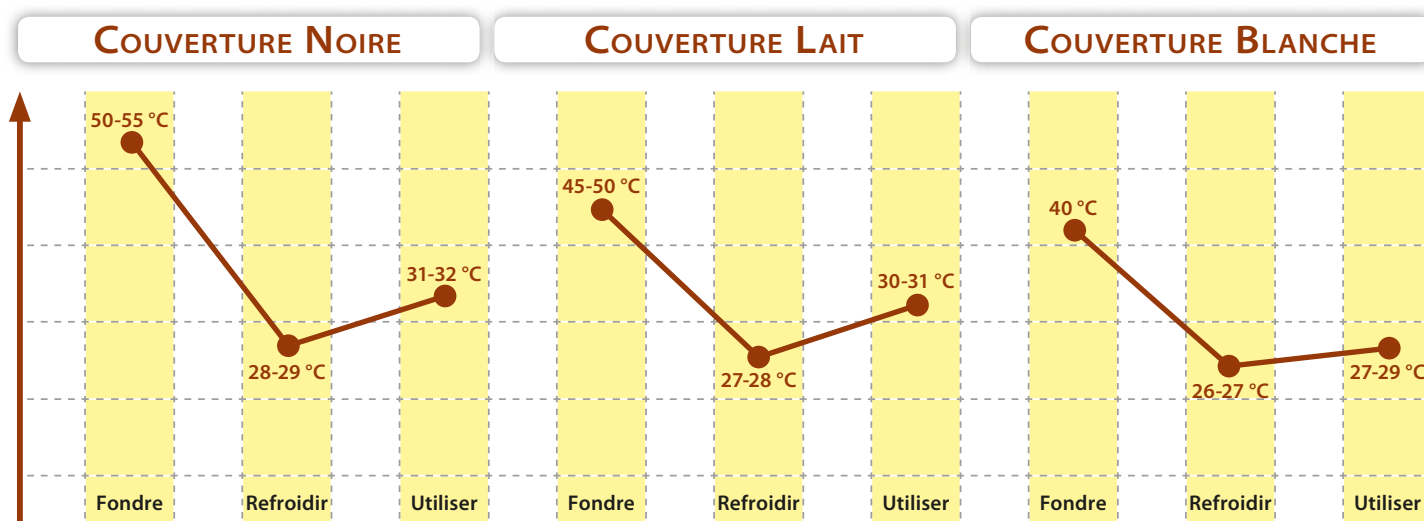
# 1 PRODUIT, 3 DESSERTS

# le chocolat

PAR MICKAËL BONNET & OLIVIER ROBIN, FORMATEURS À L'ENSP



## COURBE DE MISE AU POINT



### LE TABLAGE

La couverture noire est fondue au bain-marie et portée à la température nécessaire 50-55 °C. On la verse ensuite sur un marbre (non réfrigéré) et on la travaille à la spatule afin de la refroidir légèrement et de façon homogène 28-29 °C. Elle est ensuite réchauffée à sa température de travail 31-32 °C.

La couverture au lait doit suivre les indications de tempéage suivantes :

- Fondre à 45-50 °C.
- Refroidir à 27-28 °C.
- Utiliser à 30-31 °C.

La couverture blanche doit suivre les indications de tempéage suivantes :

- Fondre à 40 °C.
- Refroidir à 26-27 °C.
- Utiliser à 27-29 °C.

### 2<sup>e</sup> PROCÉDÉ :

Refroidir la couverture fondue en posant le bac dans un récipient d'eau froide ou de glace pilée. Remonter ensuite à la température voulue.

### 3<sup>e</sup> PROCÉDÉ :

Refroidir la couverture fondue en lui incorporant de la couverture finement hachée. Remonter ensuite à la température voulue.

### À SAVOIR

► Si le chocolat descend trop bas en température, il présentera des marbrures (traces blanchâtres de cristaux indésirables) et aura une texture pâteuse, une fois cristallisé. Il faut alors recommencer la mise au point en respectant scrupuleusement la courbe de température. Un chocolat qui est soumis à une température trop élevée (au-delà de 55 °C) aura tendance à prendre en masse et à « brûler », on dira alors qu'il a été « détourné ».

► Le plan de travail doit être d'une hygiène irréprochable et le chocolat n'aime pas l'eau, cela le fait blanchir et épaissir.

« Le miel d'oranger apporte une légère amertume au chocolat au lait. L'onctuosité de ces deux ingrédients s'harmonise ».

## Honey moon

### PROCÉDÉ

Dans un moule à chocolats demi-sphérique de 3 cm de diamètre, appliquer le beurre de cacao jaune avec le doigt et laisser cristalliser. Renouveler l'opération avec le beurre de cacao blanc Opalys et

laisser à nouveau cristalliser. Mouler avec de la couverture noire, laisser cristalliser. Garnir avec 6 g de réduction de miel d'oranger, laisser prendre pendant 1 heure dans une chambre à chocolat à 15 °C. Finir de garnir avec la ganache miel et laisser cristalliser pendant 12 heures, toujours dans une chambre à chocolat à 15 °C.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Obturer les chocolats avec de la couverture noire, laisser cristalliser puis démouler. Réserver dans une chambre à chocolat à 15 °C.

## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 2 MOULES À CHOCOLATS

### GANACHE MIEL

- 40 g de miel
- 10 g d'eau
- 60 g de crème
- 200 g de couverture lait à 40 % (Jivara)
- 30 g de beurre
- 10 g de graines de pollen

### PROCÉDÉ

Cuire le miel à 120 °C, décuire avec l'eau et la crème chaudes puis porter le tout à ébullition. Verser en plusieurs fois sur la couverture hachée, lisser et laisser refroidir à 35 °C. Incorporer le beurre, mixer et ajouter les graines de pollen vers 31 °C. Dresser aussitôt.

### BEURRE DE CACAO JAUNE

- 100 g de beurre de cacao
- 5 g de colorant jaune liposoluble

### PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao à 45 °C, ajouter le colorant, mixer, refroidir, utiliser à 27 °C.

### RÉDUCTION DE MIEL D'ORANGER

170 g de miel d'oranger (100 + 70)

### PROCÉDÉ

Réduire 100 g de miel d'oranger au bain-marie jusqu'à l'obtention de 70 g, ajouter le miel restant, laisser refroidir à 30 °C puis utiliser.

### BEURRE DE CACAO BLANC OPALYS

- 125 g de beurre de cacao
- 200 g de couverture blanche (Opalys)

### PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao avec la couverture à 45 °C, refroidir, utiliser à 27 °C.



## Œuf plume et fruits du mendiant

### MONTAGE

Tempérer de la couverture noire fondue. Placer deux moules à œufs de 16 cm de diamètre à température ambiante et les chauffer légèrement avec un pistolet thermique ; bien les nettoyer.

Badigeonner un demi-œuf avec la couverture noire tempérée à l'aide d'un pinceau, renverser le moule pour retirer l'excédent et laisser cristalliser.

Dans l'autre demi-œuf, pocher la couverture noire tempérée mélangée avec 2 % de kirsch avec une douille unie, en réalisant des motifs (au choix) et laisser cristalliser.

Dans un cercle de 6 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, étaler une fine couche de fruits du mendiant et couler dessus de la couverture noire tempérée puis laisser cristalliser. Démouler.

Étaler de la couverture noire tempérée sur un rhodoïd, avant la prise totale découper une « plume ».

### FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler les demi-œufs, les chauffer sur une plaque puis les assembler et coller l'œuf obtenu sur le socle. Coller sur l'œuf : fruits du mendiant, écorces d'orange confites, cranberries. Poser au sommet, la « plume » en chocolat.

**Décor :** feuille d'or.





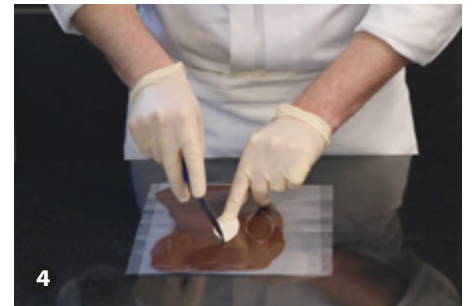
**1**  
Badigeonner un demi-œuf avec la couverture noire tempérée à l'aide d'un pinceau.



**2**  
Renverser le moule pour retirer l'excédent et laisser cristalliser.



**3**  
Pocher la couverture noire tempérée mélangée avec 2 % de kirsch, avec une douille unie en réalisant des motifs (au choix) et laisser cristalliser.



**4**  
Étaler de la couverture noire tempérée sur un rhodoid, avant la prise totale découper une « plume ».



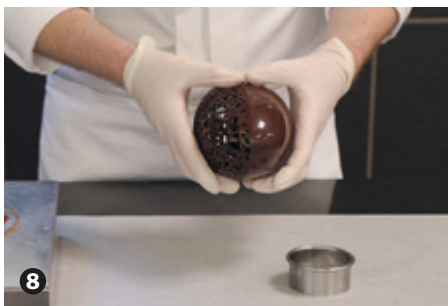
**5**  
Parfaire les bords à l'aide du dos d'un couteau.



**6**  
Dans un cercle de 6 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, étaler une fine couche de fruits du mendiant et couler dessus de la couverture noire tempérée puis laisser cristalliser.



**7**  
Sur une plaque, chauffer les demi-œufs.



**8**  
Puis les assembler.



**9**  
Coller sur l'œuf : fruits du mendiant, écorces d'orange confites, cranberries.



**10**  
Poser au sommet, une « plume » en chocolat.

« Nous avons voulu revisiter un dessert à l'assiette dans l'esprit de Pâques avec les agrumes comme éléments principaux. Un dessert léger, fruité, frais et sans gluten. Les noisettes et les amandes pour le croustillant, le chocolat pour la gourmandise.

Côté saveurs, les agrumes ainsi que le chocolat noir à 70 %, apportent de l'amertume et de l'acidité, celles-ci sont contrebalancées par le goût onctueux du chocolat ivoire. Le praliné contribue à l'osmose entre tous les composants ».

## Nid de Pâques

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, disposer un nid en chocolat, au centre de celui-ci, déposer un disque de pâte sucrée. Dresser dessus une rosace de crémeux chocolat, puis pocher une rosace de praliné noisette. Recouvrir avec un second disque de pâte sucrée, ajouter une quenelle de sorbet citron et des graines de citron caviar. Finir de garnir le nid avec des pointes de crémeux citron, des pointes de crémeux chocolat, de ganache montée yuzu, des suprêmes d'agrumes marinés, des noisettes et amandes caramélisées et du confit de citron.

Sur le pourtour de l'assiette, réaliser un décor en demi-lune avec les mêmes éléments qui ont servi à garnir le nid.

**Décor :** micro-végétaux.



## RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 5 PERSONNES

### GANACHE MONTÉE YUZU

- 185 g de crème à 35 % de MG (85 + 100)
- 10,4 g de masse gélatine (1,4 g de gélatine en poudre 180 blooms réhydratée avec 9 g d'eau)
- 15 g de jus de citron
- 20 g de jus de yuzu
- 40 g de couverture ivoire

#### PROCÉDÉ

Faire bouillir 85 g de crème, hors du feu, ajouter la masse gélatine, verser sur la couverture ivoire en trois fois, en créant une émulsion. Mixer, ajouter le jus de citron et de yuzu puis la crème restante froide. Laisser cristalliser pendant 24 heures au froid. Au moment, monter comme une chantilly.

### SORBET CITRON

- 290 g d'eau
- 130 g de sucre semoule
- 73 g de glucose atomisé
- 1 g de stabilisateur
- 22 g de poudre de lait à 0 % de M.G.
- 2 zestes de citron
- 225 g de jus de citron

#### PROCÉDÉ

Chauffer l'eau à 40 °C, ajouter le sucre, le glucose atomisé, le stabilisateur et la poudre de lait. Porter le tout à ébullition, verser sur les zestes et le jus de citron, mixer et laisser mûrir au froid pendant 12 heures. Turbiner, réserver au grand froid.

### PÂTE SUCRÉE NOISETTE (SANS GLUTEN)

- 135 g de beurre en pommade
- 135 g de farine de riz
- 55 g de farine de maïs
- 55 g de fécule de pomme de terre
- 30 g de fécule de tapioca
- 80 g de sucre glace
- 25 g de poudre de noisette
- 1 g de sel
- 65 g d'œuf (soit 1)

#### PROCÉDÉ

Sabler le beurre avec les farines, les féculés, le sucre glace, la poudre de noisette et le sel. Ajouter l'œuf et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte, réserver au froid.

Abaisser au laminoir (à 2,5), découper des disques de 5 cm de diamètre et les cuire sur un Silpain® dans un four à 150 °C pendant 20 minutes environ.

### NOISETTES ET AMANDES CARAMÉLISÉES

- 100 g de sucre semoule
- 35 g d'eau
- 100 g de noisettes
- 100 g d'amandes
- 1 g de fleur de sel
- 2 g de beurre de cacao

#### PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 115 °C, ajouter les noisettes et les amandes puis caraméliser le tout. Ajouter la fleur de sel et le beurre de cacao, verser sur un tapis siliconé et laisser cristalliser. Briser en morceaux irréguliers. Réserver au sec.

### CRÉMEUX CITRON

- 65 g de jus de citron
- 1 zeste de citron
- 75 g de jaunes d'œufs (soit 4)

- 85 g de sucre semoule
- 21 g de masse gélatine (soit 3 g de gélatine en poudre 180 blooms réhydratée avec 18 g d'eau)
- 65 g de beurre

#### PROCÉDÉ

Porter le jus de citron avec le zeste à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre, cuire le tout à ébullition pendant 2 minutes en remuant constamment. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et refroidir l'appareil à 50 °C. Ajouter le beurre, mixer, réserver au froid.

### CRÉMEUX CHOCOLAT

- 110 g de lait
- 45 g de crème
- 25 g de jaune d'œuf (soit 1)
- 15 g de sucre semoule
- 110 g de couverture noire à 70 %

#### PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la crème, verser sur le jaune blanchi avec le sucre, cuire le tout à 85 °C, verser sur la couverture, mixer et réserver au froid.

### SUPRÊMES D'AGRUMES MARINÉS

- 100 g d'eau
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de jus de citron, orange ou pamplemousse
- 30 g de suprêmes d'agrumes

#### PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau et le jus d'agrumes. Le séparer suivant le nombre d'agrumes utilisés, puis immerger les suprêmes d'agrumes par variété. Laisser mariner ainsi au froid pendant 1 nuit.

### PRALINÉ NOISETTE

- 200 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 200 g de noisettes
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 g de fleur de sel

#### PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 115 °C, ajouter les noisettes et la vanille puis caraméliser le tout. Ajouter la fleur de sel, verser sur un tapis siliconé et laisser refroidir. Mixer la masse dans un cutter (Robot-Coupe) jusqu'à la texture souhaitée. Réserver au froid.

### CONFIT DE CITRON

- 75 g d'écorces de citron
- QS de sel
- 225 g de jus de citron
- 110 g de sucre semoule

#### PROCÉDÉ

Blanchir les écorces de citron 4 à 5 fois avec une pincée de sel la première fois puis les hacher très finement.

Réduire le jus de citron avec le sucre et les écorces pour confire le tout, réserver.

### NID EN CHOCOLAT

- 50 g de couverture noire à 70 % tempérée

#### PROCÉDÉ

Pocher finement la couverture tempérée en lignes de 30 cm de longueur sur un marbre congelé, rabattre aussitôt avec un triangle et enrouler assez rapidement dans un cercle de 9 cm de diamètre. Réserver.

## SAISON : LE CHOCOLAT

# L'œuf de Pâques

DE KYOKO ARIZONO-DUCHÊNE

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



Laurent et Kyoko Duchêne, un duo complice et complémentaire, derrière les fourneaux tout comme à la ville. Si le créatif Laurent Duchêne excelle en pâtisserie, le chocolat est le domaine de Kyoko. Leur rencontre a lieu à l'école Le Cordon Bleu. Laurent était formateur, Kyoko était étudiante en pâtisserie.

### Du Japon à Paris

Kyoko commence sa carrière au Japon, auprès de chefs propriétaires de leur restaurant, puis vient se former en France auprès de chefs étoilés.

Après s'être initiée à différents postes à la pâtisserie le *Kadan* au Japon, Kyoko souhaite acquérir une expérience professionnelle en France. Pour cela, elle rejoint les équipes des maisons renommées telles que : la *Pâtisserie Patrick Chevallot* à Val d'Isère, la *Pâtisserie Philippe Urraca* à Gimont, la *Boulangerie Desgranges* à Paris et *Sucré et cacao* à Paris.

Lorsque Laurent Duchêne ouvre sa première boutique à Paris, il rappelle son ancienne élève pour un poste de chef pâtissier... Le reste de l'histoire leur appartient...

En mars 2010, ils ouvrent ensemble une nouvelle boutique, baptisée *La pâtisserie de Kyoko*. Une déclinaison de la boutique principale, empreinte d'une décoration élégante et épurée.

La persévérance et la rigueur de Kyoko dans son travail du chocolat lui ont valu d'être récompensée à plusieurs reprises par le guide des croqueurs du chocolat, notamment par un Award de l'excellence au Salon du chocolat en 2014.

Elle nous présente son œuf mendiant, en dentelle de chocolat noir.

# Œuf mendiant chocolat noir

## PROCÉDÉ

Mettre au point de la couverture noire à 62 % équateur, ajouter 2 % d'alcool pour l'épaissir.

## MONTAGE

Dans un moule à œuf, pocher la couverture avec une douille (n° 3) en réalisant dans la diagonale, des traits d'environ 3 mm d'épaisseur. Laisser cristalliser puis renouveler l'opération dans la diagonale inverse pour obtenir un quadrillage. Laisser cristalliser. Réaliser ainsi deux demi-œufs.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Accoler les deux demi-œufs et coller des fruits secs et confits en réalisant un arc de cercle. Disposer l'œuf sur une plaque de chocolat noir brossée avec une brosse métallique.



1 Mettre au point de la couverture noire à 62 % équateur, ajouter 2 % d'alcool pour l'épaissir.



2 Dans un moule à œuf, pocher la couverture avec une douille (n° 3) en réalisant dans la diagonale, des traits d'environ 3 mm d'épaisseur.



3 Renouveler l'opération dans la diagonale inverse pour obtenir un quadrillage.



4 Coller des fruits secs et confits en réalisant un arc de cercle.

# INTERPRÉTATION CULINAIRE D'UNE DÉGUSTATION VERTICALE

PAR JEAN-LUC DENONAIN

ce mois-ci,

## **le gigot de 7 heures**



## Le gigot de 7 heures, qu'est-ce que c'est ?

C'est un gigot cuit dans un four pendant 7 heures ; on l'appelle aussi gigot à la cuillère car il est tellement tendre qu'on le sert avec une cuillère.

## Un peu d'histoire

Lorsque l'on recherche l'historique d'une recette, il est rare d'obtenir une source fiable. Le gigot de 7 heures n'y échappe pas. Il est probable que celui-ci soit l'héritage d'une recette de guerriers romains d'un gigot mitonné des heures dans la braise d'un feu tombant. Apicius le célèbre gastronome de l'Antiquité en parlait déjà ! Puis, adoptée par les Gaulois des Arvernes au VII<sup>e</sup> siècle avant J.-C., la recette prit le nom de gigot à la brayaude, avant de

se transmettre de génération en génération et de devenir une véritable spécialité du Médoc.

## Dégustons !

Ce gigot, emblème de la cuisine dite bourgeoise, est servi entier. Pour obtenir une tendreté extrême, nos anciens finissaient de le cuire à four éteint. Ils connaissaient déjà la cuisson à basse température !

Les méthodes de cuisson ayant sans cesse évolué, les recettes des gigots de 7 heures que nous allons vous présenter se déclinent en plusieurs variantes : des plus classiques aux plus modernes avec l'utilisation d'un matériel de cuisson dernière génération ou d'un dressage contemporain. Un seul impératif : au terme de la cuisson, les chairs doivent pouvoir se servir à la cuillère.



### GIGOT DE 7 HEURES (DIT À LA CUILLÈRE)

*Recette de Pierre Amory parue dans notre numéro 35 en page 46.*

Pierre nous présente la recette classique. Un gigot de 3 kg, mariné puis cuit pendant 7 heures à 160 °C et glacé au moment de servir.

### GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI AUX GOUSSES D'AIL

*Recette de Bernard Lafuente parue dans notre numéro 127 en page 67.*

Là, il s'agit d'un agneau de lait. Pas question pour Bernard de le cuire pendant 7 heures. Qu'en resterait-il ?

Cuit à une température de 150 °C, le temps de cuisson est aussi réduit et le temps de repos est nécessaire pour obtenir une chair fondante.

### GIGOT D'AGNEAU À LA CUILLÈRE

*Recette de Jean-Pierre Biffi parue dans notre numéro 110 en page 52.*

Jean-Pierre cuit son gigot selon une méthode moderne : sous vide à 80 °C pendant 12 heures.

Remarque : ce gigot est désossé avant cuisson et son poids est de 1,8 kg !

### GIGOT D'AGNEAU À LA MENTHE POIVRÉE

*Recette de Pierre Augé parue dans notre numéro 126 en page 29.*

Pierre cuisine son gigot « à l'orientale », avec de la menthe, du piment fort... La cuisson se fait à 100 °C pendant 8 heures.

### AGNEAU DU PAYS DE CAUX : LE GIGOT CUIT 24 HEURES AUX EFFLUVES DE BADIANE, BULBE FONDANT ET PISTOU DE FENOUIL

*Recette de Pierre Caillet parue dans notre numéro 272 en page 70.*

Meilleur Ouvrier de France, Pierre est un technicien. La cuisson de son gigot lui ressemble, cuit sous vide à 58 °C pendant 24 heures. Et un dressage dans l'air du temps.

### SYNTHÈSE

Côté technique, le gigot de 7 heures, qu'il soit réalisé de manière classique ou avec des techniques plus actuelles, ne présente pas de grandes difficultés. En revanche, la patience est de mise si l'on veut obtenir une viande goûteuse et d'une tendreté au plus haut point. Côté garnitures, cette recette donne libre cours à l'imagination de chacun. Agneau ou mouton, chaque chef pourra s'exprimer librement et sans retenue avec des accommodements choisis sans complexes.



## LES RECETTES

### GIGOT DE 7 HEURES (dit à la cuillère)

**INGRÉDIENTS :** 6 personnes

Gigot d'agneau (soit 1).....	3 kg
Vin blanc sec.....	2 litres
Pieds de veau.....	2
Garniture aromatique : carottes.....	3
Poireau.....	1
Tomate.....	1
Oignons.....	2
Têtes d'ail.....	2
Bouquet garni.....	1
Fond de veau.....	2 litres
Sel, poivre.....	QS

**PRÉPARATION :**

Parer le gigot d'agneau, le faire mariner pendant 24 heures avec le vin blanc, les pieds de veau et la garniture aromatique taillée en mirepoix. Egoutter le gigot; décanter les légumes et les pieds de veau.

**PROCÉDÉ :**

Eponger le gigot, le saisir dans une plaque à rôtir sur chaque

face jusqu'à coloration; retirer, l'entourer d'une bande de papier sulfurisé, ficeler, déposer le gigot dans une braisière. Faire revenir les pieds de veau et la garniture aromatique dans la plaque à rôtir, puis les ajouter au gigot. Verser la marinade et le fond de veau, assaisonner, couvrir la braisière avec du papier sulfurisé et un couvercle. Porter à ébullition sur feu vif, écumer aux premiers bouillons, terminer la cuisson, soit en faisant mijoter à feu très doux, soit au four à 160° pendant 6 h 30 environ. Vérifier l'évaporation du liquide pendant la cuisson.

**FINITION :**

Retirer délicatement le gigot de la braisière, le déposer dans un plat à rôtir. Passer le jus de cuisson au chinois, puis napper le gigot. Remettre le tout à four doux et finir de glacer pendant 30 minutes environ.

**PRÉSENTATION :**

Déposer le gigot glacé sur un plat de service, accompagner d'une garniture de légumes glacés, braisés ou de champignons. Placer autour des dés de pieds de veau.



● les variations de Bernard Lafuente

## variation autour de l'agneau

### gigot d'agneau de lait rôti aux gousses d'ail

#### ingrédients 4 personnes

1	Gigot d'agneau de lait	2	Fenouils	300 g	Gros sel
6	Gousses d'ail (2 + 4)	4	Artichauts poivrade	4	Echalotes
8	Mini-carottes	QS	Fleur de thym, poivre, sel, jus de citron, mignonnette, fleur de sel	150 g	Huile d'olive
8	Cébettes			150 g	Jus d'agneau
				60 g	Beurre



**préparation** Eplucher, dégermer 2 gousses d'ail, couper chacune d'elles en 8. Piquer le gigot en insérant l'ail du côté du manche ou du quasi. Eplucher les carottes, parer les fanes, les blanchir, rafraichir, réserver. Tourner les artichauts, les blanchir dans de l'eau salée et citronnée. Recouvrir de la moitié du gros sel le fond d'un plat inox, plaquer les échalotes, recouvrir avec le gros sel restant, cuire dans un four à 150° pendant 1 heure environ.

**procédé** Dans un plat à rôtir, colorer à l'huile d'olive le gigot d'agneau sur toutes ses faces, l'assaisonner avec sel, poivre et fleur de thym, l'enfourner à 150° pendant 30 minutes en l'arrosant au cours de la cuisson. Répartir les légumes autour du gigot et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes, verser quelques cuillerées de jus d'agneau en fin de cuisson ; laisser reposer le gigot sur une grille.

**finition** Egoutter la garniture ; dégraisser partiellement le jus de cuisson. Verser le jus d'agneau restant, donner un bouil-

lon, lier avec le beurre, rectifier l'assaisonnement. Trancher le gigot.

**présentation** Reconstituer le gigot sur un plat. Dresser les légumes autour, verser un peu de jus, servir le reste en saucière. Décor : mignonnette, fleur de sel.

**vin conseillé** Saint-Chinian rouge 1995. Le caractère méditerranéen «tempéré» de ce cru trop méconnu, apporte du répondant au gigot et surtout s'allie aux effluves d'ail sans plier du genou.

● les recettes de Potel & Chabot par Jean-Pierre Biffi

## gigot d'agneau à la cuillère

### ingrédients 12 personnes

1	Gigot d'agneau désossé (d'environ 1,8 kg)
QS	Garniture aromatique, vinaigre balsamique, beurre, sel, poivre, huile d'olive, miel liquide
500 g	Jus d'agneau
12	Tomates
12	Artichauts (poivrade)
1/2 litre	Fond blanc de volaille
12	Feuilles de basilic
12	Fleurs de courgettes
QS	Pâte à tempura
12	Branches de romarin

**préparation** Colorer le gigot à la poêle ; refroidir et le mettre sous vide avec une garniture aromatique, sel et poivre. Cuire dans un four vapeur à 80° pendant 12 heures.

**sauce** Récupérer le jus de cuisson du gigot et le faire réduire, ajouter le jus d'agneau, cuire pendant quelques minutes, rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et vinaigre balsamique, puis monter au beurre.

**garniture** Monder les tomates, les couper en deux et les épépiner. Étaler sur plaque, les badigeonner d'huile d'olive et de miel, poivrer. Confire les tomates dans un four à 160° pendant 30 minutes, puis à 80° pendant 1 heure, en les arrosant régulièrement.

Tourner les artichauts en laissant une longue queue, les poêler vivement à l'huile d'olive, mouiller au fond blanc de volaille, finir de cuire à feu doux.

Frirer les feuilles de basilic.

Tremper les fleurs de courgettes ouvertes dans de la pâte à tempura bien fluide, puis les frirer.

**finition** Glacer le gigot avec une partie de la sauce.

Embrocher 2 demi-tomates bien lustrées sur chaque branche de romarin.

Inciser les queues des artichauts et y glisser une feuille de basilic frite. Réchauffer les fleurs de courgettes.

**présentation** Dresser le gigot sur un plat de service avec les garnitures autour et le servir à la cuillère. Dresser la sauce restante en saucière.



● gigot d'agneau à la cuillère



● gigot d'agneau à la menthe poivrée



les recettes du **Pauvre Jacques Traiteur** ●

## gigot d'agneau à la menthe poivrée

**ingrédients** 12 personnes

1	Gigot d'agneau (d'environ 2,2 kg)
1	Botte de menthe poivrée fraîche (1/2 + 1/2)
5 g	Poivre gris
5 g	Poivre vert
10 g	Gingembre en poudre
2 g	Piment fort
3 litres	Fond blanc d'agneau
2	Jus de citrons
40 g	Sel
2 g	Piment d'Espelette
QS	Nouilles chinoises frites

**préparation** Parer, dégraisser le gigot, réserver.**procédé** Colorer le gigot dans un grand rondeau, sur toutes les faces, ajouter 1/2 botte de menthe fraîche, poivres gris et vert, gingembre et piment fort. Mouiller avec le fond blanc d'agneau, cuire

dans un four à 100/120° pendant 8 heures environ.

**sauce** Chinoiser, réduire le fond de braisage, ajouter les jus de citrons, la menthe fraîche restante ciselée, rectifier l'assaisonnement. **finition et présentation** Désosser le gigot et le tailler en fines tranches. Assaisonner chacune d'elles avec le mélange de 10 g de sel au kg, 3 g de poivre au kg, 1 g de piment d'Espelette au kg, 1/2 botte de menthe fraîche hachée au kg et 5 g de gingembre au kg. Rouler chaque tranche en ballotin d'environ 50 g, refroidir en cellule. Dresser dans des cassolettes avec des nouilles chinoises frites et la sauce à part.**vin conseillé** Champagne rosé 1995. Choisir une cuvée vineuse et bien corsée.

## queue de veau en cocotte

**ingrédients** 8 personnes

4	Queues de veau		
	Lut :		
1 kg	Farine	24	Cébettes
400 g	Eau	100 g	Gousses d'ail dégermées
QS	Thym, laurier		Zestes de citrons en julienne
200 g	Gras sel	2	Vin rouge
QS	Huile d'olive, sel, poivre du moulin	2 litres	

**préparation** Parer, dégraisser les queues de veau et les tailler en tronçons.**lut** Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, réserver.**procédé** Dans une cocotte en fonte, chauffer de l'huile d'olive, ajouter et dorer les morceaux de queues de veau, retirer et réserver. Dans la cocotte, ajouter les cébettes, l'ail et la julienne de zestes de citrons, assaisonner sel et poivre, laisser suer, ajouter les morceaux de queues de veau, mouiller avec le vin rouge, déposer le couvercle, luter et cuire à four doux (170°) pendant 3 à 4 heures. Servir aussitôt dans le récipient de cuisson.**vin conseillé** Moulis-en-Médoc 1997. Fondante recette que celle-ci. Elle trouvera un parfait compagnon en la personne de ce vin du Médoc, charnu et élégant, dégusté sur sa jeunesse.

## Agneau du pays de Caux : le gigot cuit 24 heures aux effluves de badiane, bulbe fondant et pistou de fenouil

### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 Gigot d'agneau (entre 2 kg et 2,5 kg)  
 QS Sel, poivre blanc, gros sel  
 100 g Spray d'alcool anisé

#### Jus :

- 1 Trait d'huile d'olive  
 1 Bouquet garni  
 1 Carotte  
 2 Gousses d'ail  
 1 Oignon jaune  
 1 Branche de céleri  
 1 Vert de poireau

#### Pistou de fenouil :

- 250 g Branches de fenouil  
 75 g Huile d'olive (de Nyons)  
 50 g Pignons de pin  
 3 g Ail  
 QS Sel, piment d'Espelette  
 1 Pincée d'acide ascorbique

#### Garniture :

- 16 Mini-Bulbes de fenouil  
 (2 par personne selon la taille)  
 250 g Fond blanc de volaille  
 1 Étoile de badiane (anis étoilé)  
 1 Pincée de bicarbonate  
 de sodium  
 16 Petites pommes de terre  
 de Noirmoutier  
 250 g Beurre clarifié  
 1 Mini-Bulbe de fenouil cru  
 QS Herbes : cerfeuil musqué,  
 fanes de fenouil,  
 jeunes pousses d'agastache

### CUISSON

Parer et désosser le gigot d'agneau, réserver os et parures. Former 2 rôtis réguliers avec les morceaux, les assaisonner avec sel et poivre puis les pulvériser abondamment avec de l'alcool anisé. Rouler chaque rôti dans du papier film et les mettre sous vide. Cuire dans de l'eau maintenue à 58 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 24 heures et refroidir.

### JUS D'AGNEAU

Concasser les os et les parures du gigot. Les colorer avec un trait d'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique, mouiller avec de l'eau à hauteur, cuire à frémissement pendant 4 heures environ, en écumant régulièrement. Filtrer à l'étamine, refroidir, dégraisser puis réduire à la nappe.

### PISTOU DE FENOUIL

Laver puis émincer finement les branches de fenouil. Les mixer dans un blender avec les ingrédients cités. Passer au tamis, réserver.

### GARNITURE

Parer les mini-bulbes de fenouil et les laver. Porter le fond de volaille à ébullition avec sel, poivre, la badiane et le bicarbonate de sodium. Laisser infuser à couvert pendant 15 minutes environ, chinoiser.

Mettre les mini-bulbes de fenouil sous vide avec le fond de volaille infusé puis les cuire dans de l'eau maintenue à 85 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 1 heure 45 à 2 heures 15 selon la taille.

Frotter les pommes de terre avec une poignée de gros sel puis les rincer. Les cuire à feu doux immergées dans le beurre clarifié. Égoutter, couper en deux puis colorer à la plancha sur la face plane de la pomme de terre.

Tailler le mini-bulbe de fenouil cru en fins copeaux, avec une mandoline japonaise. Le réserver dans de l'eau glacée pour l'obtenir craquant.

### FINITION

Au moment, détailler les rôtis de gigot en tranches épaisses, les réchauffer à la vapeur sans dépasser 65 °C puis les colorer sur les 2 faces avec un trait d'huile d'olive.

### PRÉSENTATION

Dans une assiette, pulvériser un peu d'alcool anisé, dresser une tranche de gigot puis les mini-fenouils. Ajouter le fenouil cru et déposer des points de pistou de fenouil.

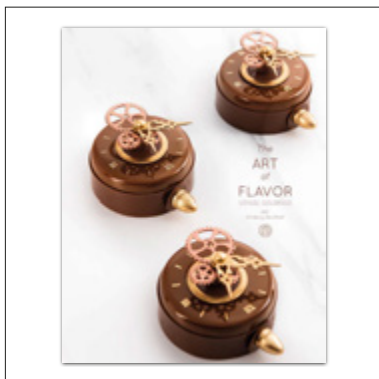
**Décor :** cerfeuil musqué, fanes de fenouil, jeunes pousses d'agastache.

### VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Languedoc - La Méjanelle - « Copa Santa » 2011 - Domaine Clavel.



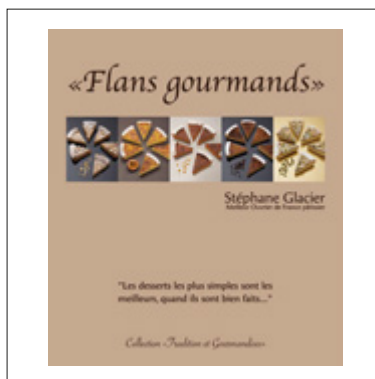
# CÔTÉ LIVRES



## THE ART OF FLAVOR, VOYAGE GOURMAND

*Auteur : Amaury Guichon - Photographies : Fiona Bergson*  
Venise, Guadalajara, Genève, Montréal, Beijing, Chicago, Kiev... Le temps d'un voyage gourmand aux quatre coins de la planète, le jeune chef pâtissier franco-suisse Amaury Guichon nous transporte dans son univers. Il nous fait découvrir douze pâtisseries signature en trompe-l'œil, regroupées selon les quatre saisons. Dans ce premier ouvrage, l'ancien candidat de l'émission *Qui sera le prochain grand pâtissier ?* révèle ses secrets les plus précieux. Il explique ses idées et son cheminement artistique, à travers une soixantaine de recettes et de multiples techniques, illustrées en pas-à-pas et complétées par des schémas.

**Les Éditions Umami - 324 pages - 79,99 \$**

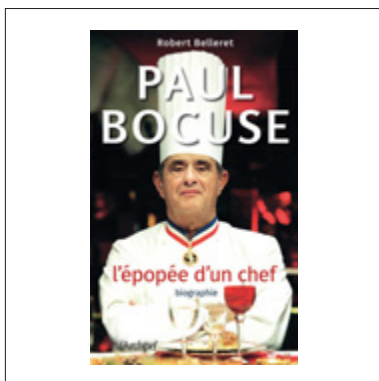


## FLANS GOURMANDS

*Auteur : Stéphane Glacier - Photographies : Constantin S. et Gaëlle B.C.*

Nouvel ouvrage de la collection « Traditions & gourmandises », ce livre regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral de la pâtisserie française : le flan. Stéphane Glacier dévoile son savoir-faire et sa maîtrise pour réaliser cette douceur sucrée, crémeuse et savoureuse. Avant de passer à la réalisation, le Meilleur Ouvrier de France revient sur l'histoire du flan, des recettes de base, et révèle quelques conseils et astuces, ainsi que des méthodes et des techniques essentielles. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.

**Éditions Stéphane Glacier - 216 pages - 65 €**



## PAUL BOCUSE - L'ÉPOPÉE D'UN CHEF

*Auteur : Robert Belleret*

Pour raconter la trajectoire exceptionnelle du petit Paulo des bords de Saône, devenu Monsieur Paul, « le cuisinier du siècle », « le primat des gueules », l'auteur Robert Belleret a souvent pris le chemin de l'*Auberge de Collonges-en-Mont-d'Or*. Il a enquêté aussi auprès des grands chefs, des « équipiers » et des proches du fondateur du concours international du Bocuse d'Or. Ainsi, derrière le portrait d'un homme aussi simple et timide qu'extravagant et facétieux, qui s'exhibait beaucoup mais se livrait très peu, c'est toute l'histoire de la grande cuisine française, avec ses grandeurs et ses servitudes, sa dureté et son prestige, qui est revisitée.

**Éditions L'Archipel - 272 pages - 18 €**



## POISSONS ET AUTRES PRODUITS DE LA MER : 100 RECETTES ÉCO-RESPONSABLES

*Auteur : Marie Chicoca*

Comment manger du poisson sans mettre en danger les espèces, en privilégiant les moins pollués, sans se ruiner et tout en se régaland ? Dans son livre, Marie Chicoca, cuisinière engagée dans le bio et photographe culinaire, offre 100 réponses à travers 100 recettes saines et gourmandes ! Elle donne tous les conseils pour choisir et cuisiner les poissons, qu'ils soient frais, surgelés, fumés ou en conserve, ainsi que les astuces pour préparer les fruits de mer et les algues. L'auteur suggère également sauces et assaisonnements pour accompagner chaque plat. Des recettes pour se faire plaisir en prenant soin de la planète.

**Éditions Terre Vivante - 224 pages - 22 €**

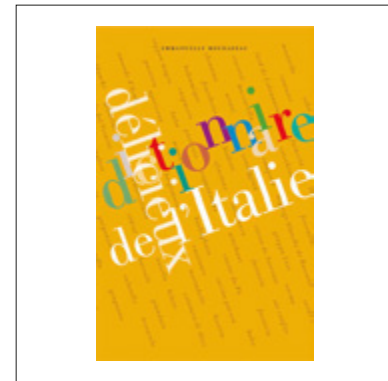


### **TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE**

*Auteur : Stéphane Glacier - Photographies : Constantin S. et Gaëlle B.C.*

Abordant une tendance du moment, ce livre destiné aux professionnels propose une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines. Elles sont déclinées avec des fruits de saison ou des produits accessibles toute l'année. Côté gâteaux de voyage : cakes, moelleux et goûters viennent compléter ce nouvel ouvrage de la collection « Pâtisserie passion », conçu pour diversifier les gammes des artisans boulangers-pâtisseries. Synonymes d'une pâtisserie simple, efficace, gourmande et fraîche, ces recettes séduiront les becs sucrés. L'ouvrage, en français et en anglais, conclut sur des douceurs pour le goûter et les recettes de base.

**Éditions Stéphane Glacier - 216 pages - 65 €**



### **Dictionnaire délicieux de l'Italie**

*Auteur : Emmanuelle Morareau*

Saviez-vous que « Barbagliata », en plus de baptiser la boisson chocolatée milanaise, fut le nom du plus grand impresario que le XIX<sup>e</sup> siècle ait donné à l'opéra ? Et qu'au XIX<sup>e</sup> siècle encore, la culture de la bergamote fit de Reggio Calabria la Manchester du Sud ? Saviez-vous que les cantucci doivent leur notoriété à l'Exposition universelle de Paris de 1867 ? Que le caviar de Venise doit la sienne à la communauté juive de Ferrare ? Vous n'êtes pas au bout de vos surprises ! Dans une vibrante célébration de la table du pays qui l'a vu naître, Emmanuelle Morareau nous entraîne dans un voyage inédit du Nord au Sud de l'Italie, ponctué d'anecdotes, de légendes et de vérités gourmandes.

**Éditions du pétrin - 192 pages - 22,70 €**



### **LE PÂTÉ, DIX FAÇONS DE LE PRÉPARER**

*Auteur : Anne Etorre*

Les pâtés et les terrines sont des préparations cuites de cuisine ou de charcuterie, chaudes ou froides, différenciés par leur mode de cuisson, et dont les origines remontent aux Romains. Au fil des siècles, de nombreuses façons de les décliner ont été inventées pour varier les plaisirs. Symboles de partage et de convivialité, le pâté est un plaisir simple autour duquel on se réunit. La palette de ses recettes est infinie. Dix chefs se sont prêtés au jeu, tels Julien Duboué, Cédric Béchade, Yves Camdeborde, Manon Fleury, Yohan Lastre, Vivien Durand, Thierry Breton, Ludovic et Tabata Mey, Bruno Doucet ou encore Laetitia Visse.

**Éditions de l'Épure - 24 pages - 8 €**



### **LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE**

*Dessin : Christine Chatal et Isa Python -*

*Scénario : Clotilde Bruneau*

Cette bande dessinée, à la sauce tournoi de manga, célèbre 30 ans de Coupe du monde de pâtisserie. Les auteurs nous proposent de plonger au cœur de l'événement. Nous suivons alors Julien, Lazare et Sangwoo, un groupe de jeunes artistes du goût, dans les coulisses de cet événement gastronomique mondial, lors d'un Sirha fictif en janvier 2018. Le trio entre de plain-pied dans la compétition, il est temps de montrer ce dont ils sont capables. La concurrence sera rude et le chemin vers la gloire semé d'embûches. Leur créativité, et surtout leur endurance seront mises à l'épreuve. Auront-ils l'énergie et la persévérance nécessaires pour remporter l'épreuve ?

**Éditions Glénat - 104 pages - 19,50 €**



# 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](http://www.thuriesmagazine.fr)



Les numéros antérieurs - collections 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 : 9,90 € (France uniquement).  
Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

### **Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :**

➔ sur Internet

[www.thuriesmagazine.fr](http://www.thuriesmagazine.fr)

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➔ par courrier

**voir bon de commande page de gauche**

➔ par téléphone

**05 63 56 16 06**

muni de votre carte bancaire



# CARNET D'ADRESSES

## L'album de

LAURENT PETIT  
Le Clos des Sens  
13, rue Jean-Mermoz  
74940 Annecy-le-Vieux  
Tél. : 04 50 23 07 90

## Les recettes de

JÉRÉMY GALVAN  
**Les desserts de**  
ANTOINE PETTIER  
Restaurant Jérémy Galvan  
29, rue du Bœuf  
69005 Lyon  
Tél. : 04 72 40 91 47

## Rendez-vous avec

DAVID ETCHEVERRY  
Le Saison  
1, impasse du Vieux-Bourg  
35760 Saint-Grégoire  
Tél. : 02 99 68 79 35

## Que se passe-t-il à Paris..?

NAËLLE D'HAINAUT  
L'Or Q'Idée  
14, rue Marcel-Rousier  
95300 Pontoise  
Tél. : 01 34 35 47 10

## En aparté

BENOÎT CASTEL  
150, rue Ménilmontant  
75020 Paris  
Tél. : 01 46 36 13 82

## La pâtisserie de

DAVID BRIAND  
École Valrhona  
8, quai du Général de Gaulle  
26600 Tain-l'Hermitage  
Tél. : 04 75 07 90 95

## Saison : 1 produit, 3 desserts

OLIVIER ROBIN & MICKAËL BONNET  
ENSP - École nationale supérieure  
de la pâtisserie  
Château de Montbarnier  
43200 Yssingeaux  
Tél. : 04 71 65 72 50

## L'œuf de Pâques

KYOKO ARIZONO-DUCHÊNE  
2, rue Wurtz  
75013 Paris  
Tél. : 01 45 65 00 77

## 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 :  
Benôit Castel © Laurent Rouvrais

**Thuriès**  
GASTRONOMIE MAGAZINE

THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE  
HAUT DE LA CITÉ  
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriasmagazine.fr

## SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77  
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99  
magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.  
Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.  
Secrétaire de direction : Annick Adami.  
Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.  
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

Thuriès Gastronomie Magazine  
Martine Occhipinti  
Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77  
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99

Thuriès Gastronomie Magazine  
est une publication de 10 n° / an  
diffusée par la S.A.R.L. SOPRESCO

Gérant : Yves Thuriès  
Dépôt légal : avril 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



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

Cher Lecteur,

Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.  
Si vous rencontrez une quelconque malfaçon, n'hésitez pas à nous en informer  
par mail, magazine@thuries.fr ou par téléphone au 05 63 56 07 77.

Merci de votre fidélité. *L'équipe commerciale*

Rangez  
vos magazines  
dans leur  
écrin



**FRANCE** - prix port inclus

l'écrin : 18,70 €

**EUROPE** - prix port inclus

l'écrin : 23,90 €

**DOM-TOM** - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

**HORS EUROPE** - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain  
numéro 309  
mai 2019



L'album de  
**MAURO COLAGRECO**  
Mirazur à Menton

Les recettes &  
les desserts de  
**GRÉGOIRE BERGER**  
Restaurant l'Ossiano à Dubaï

Rendez-vous avec  
**GAËTAN MORVAN**  
Lait Thym Sel à Angers

Que se passe-t-il à Paris..?  
**NICOLAS BOUILLIER**  
Le Petit Sommelier à Paris (14<sup>e</sup>)

En aparté  
**DAVID WESMAËL**  
La Glacerie à Paris (4<sup>e</sup>)

La pâtisserie de  
**CÉCILE MORITEL**  
Créations by Cécile à Nîmes

# Churries

MAGAZINE  
GASTRONOMIE

LE MAGAZINE D'UN MEILLEUR  
OUVRIER DE FRANCE

L 13681 - 308 - F: 9,90 € - RD



BELUX: 11,90 € - CH: 17,80 FS - CAN: 19 \$ CAN

