

NOUVELLE
FORMULE

Thurries

.... magazine

.... Thurries

#315
DEC 19

*L'artichaut caviar
d'Aurélien Rivoire*

Le magazine de la gastronomie

CARNET DE RECETTES
Yannick Alléno
& Aurélien Rivoire

L'ALBUM DU CHEF

EMMANUEL
RENAUT

OUVERTURE

CHRISTOPHER
HACHE

L'ALBUM DU PÂTISSIER

CÉDRIC
GROLET



FONDÉ EN 1828
CHAMPAGNE
Amour de Deutz
ROSÉ
Millésime 2006
BRUT

SGDB

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

ÉDITO

Thuriès Gastronomie Magazine devient Thuriès Magazine. C'est avec beaucoup de plaisir, un soupçon de fierté et un zeste de trac que nous vous présentons la nouvelle formule de votre magazine.

Éditeur du magazine professionnel Le Chef et expert du monde de la gastronomie, nous avons souhaité assurer la pérennité du titre fondé par Yves Thuriès.

Yves Thuriès, cuisinier, pâtissier, chocolatier, double MOF, éditeur, a créé ce magazine qui est devenu en plus de 30 ans une référence du monde de la gastronomie et de la pâtisserie pour les professionnels comme pour les amateurs éclairés.

Fort de sa notoriété et de son histoire il est essentiel pour nous d'en garder les fondamentaux que vous sont chers tout en insufflant un vent de modernité et de dynamisme. Évolution du titre, un logo stylisé, une couverture lisible, une maquette plus aérée, une refonte complète pour ré-enchanter votre magazine et continuer ensemble cette belle histoire.

Bonne lecture et bonne (re)découverte !

Anne LUZIN





Sommaire ••••

6 L'ALBUM DU CHEF
Emmanuel Renaut
Flocons de sel à Megève

16 ACTUS

22 AGENDA & CONCOURS

24 LES RECETTES DE
Yannick Alléno
Pavillon Ledoyen à Paris

38 LES DESSERTS DE
Aurélien Rivoire

52 À LA TABLE DE
Julien Lemarié
IMA à Rennes

66 OUVERTURE
Christopher Hache
Maison Hache à Eygalières

76 VOYAGE À TRAVERS
LE VIGNOBLE FRANÇAIS
Cahors, le vent de la Jeunesse,
la renaissance d'un grand terroir

80 L'ALBUM DU PÂTISSIER
Cédric Golet
Cédric Grolet Opéra à Paris

90 LA PÂTISSERIE DE
Pier-Marie Le Moigno
à Lorient

100 SAISON : LE FRUIT DU JACQUIER
1 PRODUIT, 3 DESSERTS
par Jonathan Chauve

108 CÔTÉ LIVRES

113 CARNET D'ADRESSES



L'ALBUM DU CHEF Emmanuel Renaut



QUELQUES DATES

26 janvier 1968
Naissance à Soisy-sous-Montmorency

1997
Ouverture du *Flocons de Sel*

2001 : 1^{re} étoile

2004 : MOF

2007 : 2^e étoile

2012 : 3^e étoile

FLOCONS DE SEL À MEGÈVE



Dans la poissonnerie de ses parents en 1890



À 3 ans au Prarion aux Houches

Né dans le Val-d'Oise, où il passera une dizaine d'années, Emmanuel Renaut a dès son enfance une attache forte avec la nature. Des grands-parents agriculteurs du côté maternel, de l'autre une arrière-grand-mère pêcheur. Lorsqu'on apprend que, déjà enfant, il aimait les balades en forêt et la cueillette des champignons, on comprend mieux aujourd'hui sa cuisine en phase avec son terroir montagnard et en parfaite adéquation avec la saison. Rencontre avec un cuisinier sincère et authentique.

T.M. : Comment se passe votre enfance ?

Je suis proche de la nature, je vais me balader dans les bois, je fais de la moto Trial, je vais ramasser des champignons avec mes voisins mais je ne suis pas nécessairement passionné par la cuisine. J'aime bien manger, on mange bien à la maison mais je n'ai pas d'attrait particulier. Néanmoins, j'ai la chance que mes parents m'emmènent dans un ou deux bons restaurants. Je garde notamment un grand souvenir de mon repas au restaurant *Greuze* à Tournus, chez Jean Ducloux.

Ensuite c'est par mon frère aîné, qui est sommelier, que j'apprends à découvrir le monde de la gastronomie, car lorsque tu es à la campagne, les chefs, les grands chefs, tu ne les connais pas nécessairement. Surtout qu'il n'y avait pas à l'époque autant de médias que maintenant.

T.M. : Étiez-vous bon élève ?

J'étais bon élève mais l'école ne m'intéressait pas. J'avais beaucoup de facilités pour faire ce que je voulais mais je ne travaillais pas. J'étais assez « branleur ». Quand j'avais envie de quelque chose, je le faisais facilement mais je n'étais pas passionné par l'école, et l'école ne me passionnait pas. J'y suis resté jusqu'en 3^e puis je me suis orienté vers un apprentissage en cuisine. J'ai démarré dans un *simhôtel*, style Novotel, une chaîne qui n'existe plus, qui proposait une cuisine simple, des plats du jour. Mon frère travaillait à Paris, dans de belles maisons, il faisait pas mal de concours, ce qu'il faisait m'intéressait. Je me suis donc décidé à partir pour la région parisienne. J'ai rejoint une copine qui habitait à Montigny-le-Bretonneux. Là j'ai cherché une place où j'avais mes week-ends, car je voulais continuer à pouvoir rentrer faire de la moto et voir mes copains et mes copines. À ce moment-là, la cuisine n'est pas quelque chose qui me passionne. Mais l'expérience se passe bien, on me fait confiance, au point de me laisser gérer seul le restaurant. J'avais 18-19 ans et c'était presque moi le chef.

Et ensuite ?

Je pars à l'armée. Mais je ne leur dis surtout pas que je suis cuisinier, car je veux rentrer dans les chasseurs alpins. J'ai donc passé mon année d'armée dans les transmissions, en montagne un jour sur deux, donc dans un environnement que j'aimais. Je me suis éclaté. En revenant de l'armée je cherche à nouveau une place et je demande à mon frère, qui travaillait au *Jamin*, de m'obtenir un rendez-vous avec Joël Robuchon. Le chef me reçoit gentiment, on discute ensemble mais à la fin de l'entretien il me dit : « Je vois que vous êtes passionné, que vous avez envie de venir, malheureusement je n'embauche personne quand j'ai déjà un membre de la famille dans l'établissement. » Il avait des règles donc comme mon frère y travaillait, il ne pouvait pas me prendre. Je suis un peu déçu, mais il me répond : « Si votre frère ne fait plus partie de la maison un jour, vous pourrez venir vous présenter. » Du coup le lendemain, je me suis rendu rue Saint-Roch, à la Société des Cuisiniers ; je ne sais pas si ça existe toujours mais à l'époque, les cuisiniers pouvaient se présenter à cette adresse lorsqu'ils cherchaient du travail. On nous plaçait alors dans différents endroits pour faire des extras, à la journée ou à la semaine ; c'était une sorte de société d'intérim



avant l'heure. C'est comme ça que je me retrouve au *Lotti*, où ils me proposent de rester. Je passe donc quelques mois avec eux, et au bout de six mois, un soir après mon service, je passe devant le Crillon, où je prenais chaque jour mon métro, et je décide de m'arrêter. Je passe par la porte de derrière, je frappe et je demande s'ils ont une place. Christian Constant me reçoit dans son bureau, la gitane aux lèvres, et me dit : « Ah oui, quelqu'un est parti ce matin, il nous en manque un ; viens demain ». Il ne me demande même pas mon nom, rien. Il me dit juste : « Tu attaques demain à 8 heures. » Je fais donc demi-tour, je repars au *Lotti* et je prévient le chef que le lendemain je travaille au Crillon. Il y avait une belle équipe, Éric Frechon, Yves Camdeborde, Hervé Quenel, Jean-François Rouquette, Thierry Breton, Thierry Faucher et en pâtisserie Christophe Felder, Laurent Jeannin et Gilles Marchal. Il y avait une bonne dynamique mais au bout d'une année, je me suis dit, Paris c'est bien, mais j'ai envie de retourner à la montagne.

Pourquoi cet attrait pour la montagne ?

Enfant, chaque hiver j'allais en vacances à la montagne, aux Houches à Saint-Gervais, et ça me plaisait. Et quand j'avais 14-15 ans, lorsque je faisais de la moto Trial, je passais aussi tous mes étés à la montagne, à m'entraîner. Un de mes copains avait un appartement à Avoriaz, on en profitait, c'était encore l'époque où on pouvait faire du Trial en montagne sans se faire courser par la gendarmerie. On partait entre 3 semaines et un mois. Donc j'ai toujours été proche de la montagne. Ce qui fait qu'après une année à Paris, un peu plus même, je me suis dit que ce serait bien d'y retourner. J'ai donc regardé ce qu'il y avait, en demandant aux chefs qui m'entouraient ce qu'ils en pensaient, mais tous me disaient : « À la montagne, il n'y a pas de restaurant, il n'y a pas de cuisine. » Le seul restaurant de montagne connu à avoir une renommée était *L'Auberge du Père Bize*, sinon c'était Marc Veyrat qui commençait à faire parler de lui ; il avait deux étoiles à l'époque. J'ai donc choisi entre d'un côté un restaurant super classique, et Marc Veyrat. J'ai regardé sur deux ou trois magazines afin de voir ce qu'on disait de lui, seul moyen de se renseigner car à l'époque il n'y avait pas de communication, on ne pouvait donc pas savoir qui étaient vraiment les chefs. Il avait la réputation d'être déjà un peu barjot (dans le bon sens du terme) donc je l'ai appelé.



Avec Paul Bocuse pour les JO d'Albertville en 1992



Devant le Flocons de sel à l'ouverture en 1998

Et comment s'est passée cette prise de contact ?

Il m'a indiqué que le restaurant était fermé au moment où je l'appelais mais qu'à la réouverture, il y aurait une place pour moi. Pas de contrat, juste une promesse mais à l'époque ce n'était pas choquant. Les choses se passaient souvent comme ça. Je me suis donc présenté à *L'auberge de L'Éridan* pour la saison d'été. Et finalement j'en ai fait quatre. Je crois même être resté à l'année 3 ou 4 saisons, mais je ne sais plus trop bien. J'avais beaucoup de liberté en cuisine et j'ai eu la chance de faire pas mal d'essais sur les plantes. On travaillait avec François Couplant, docteur en plantes sauvages, il nous emmenait dans la montagne, dans les bois, pour nous faire découvrir des choses différentes, nous expliquant la manière de les utiliser et d'en extraire les parfums. On créait en permanence. Ensuite, un de mes souvenirs marquants fut de m'être occupé du restaurant que nous avons monté à Albertville pour les J.O. Tous les soirs on recevait les chefs de chaque région. Un coup c'était la Bretagne, un coup les Parisiens, j'y ai fait de belles rencontres. Mais à l'époque, j'étais le 3^e second et je ne voyais pas d'évolution dans la maison donc je suis parti.

Où êtes-vous allé ?

J'ai rejoint Gérard Praud, mon parrain dans le compagnonnage, chez Yves Thuriès, au *Grand Écuyer* à Cordes-sur-Ciel pour la saison d'été. C'était une maison paisible, le boulot était relativement calme, donc j'en ai profité pour travailler le sucre, je passais tous mes après-midi fourré avec les pâtisseries. À cette époque, à la carte du Grand Écuyer, il y avait un menu classique et un autre uniquement composé de 6 desserts. Maintenant c'est à la mode mais en 1992, c'était précurseur. Et moi ça m'amusait de toucher à la pâtisserie, ça m'a permis d'affiner mes techniques. Je trouve que dans la formation d'un cuisinier, le fait d'avoir une formation pâtisserie apprend la rigueur ; parce qu'en cuisine il y a une part de spontanéité, alors qu'en pâtisserie il n'y a en pas. Enfin, il peut y en avoir, mais avant de l'avoir, il faut avoir la rigueur. Tandis que la cuisine peut se pratiquer sans jamais avoir appris. Un barbecue suffit à cuisiner. La pâtisserie implique l'apprentissage de certaines bases qui ne sortent pas du chapeau. Il y a quelque chose de très cartésien en pâtisserie, ce qui est bon ensuite pour pouvoir repartir en cuisine. Cette rigueur, ce sens du détail... S'il manque un ingrédient en cuisine on peut toujours rectifier, en pâtisserie s'il manque un ingrédient au démarrage c'est foutu, on ne rattrape pas la mayonnaise. J'ai donc appris beaucoup de choses durant mon passage au *Grand Écuyer*.

Combien de temps y êtes-vous resté ?

J'ai terminé la saison puis Yves et Gérard m'ont proposé de m'embaucher pour réaliser les recettes de *Thuriès Magazine* avant d'attaquer la saison suivante. À cette époque, un studio de photo était installé au-dessus des cuisines, c'est là où se photographiaient toutes les recettes, y compris celles des différents ouvrages du chef comme les grands tomes du compagnonnage. Mais à la fin de l'année, Marc Veyrat m'a rappelé et m'a dit : « Manu, t'es parti parce qu'il n'y avait pas de place pour toi, mais là je voudrais que tu reviennes, j'aimerais te proposer la place de chef. Elle est pour toi. » Moi amoureux de la montagne, je n'ai même pas pris 10 minutes pour réfléchir et j'ai dit oui. J'en ai parlé à Yves Thuriès et Gérard Praud et ils m'ont tout de suite dit : « Vas-y. » J'ai donc rejoint Marc jusqu'à ce qu'il obtienne sa troisième étoile. Je suis resté un an et demi ensuite, le temps de mettre une équipe en place puis je suis parti pour Londres.

Étape importante dans votre parcours ?

Oui, à plusieurs titres. J'y ai rencontré Kristine, ma femme, mais ce fut aussi important pour ma carrière. L'Angleterre n'ayant pas réellement de traditions culinaires, le fait de rejoindre Londres m'a permis de me séparer du carcan de la cuisine française et d'oser une cuisine plus libre. Les Anglais sont capables de tout mélanger, associant des gelées ou des herbes dans des plats insolites, et qui pourtant fonctionnent. Ce passage à Londres m'a également permis de m'éloigner de l'image « Marc Veyrat ». Parce que travailler 7 ans avec lui a tendance à te coller une étiquette. Je l'ai d'ailleurs eue quand je me suis installé, dès que je mettais une pluche de persil, on disait : « Il fait des herbes comme Marc Veyrat. » J'ai toujours été fier de ce passage avec lui mais les gens font très vite l'amalgame, donc c'était bien de voir une autre cuisine et d'autres concepts. À Londres j'ai également fait quelques concours de cuisine, je m'étais inscrit au MOF, au Trophée franco-suisse et j'ai remporté le Taittinger en représentant l'Angleterre. Et puis j'y ai fait de belles rencontres.



C'est un point fort de la cuisine les rencontres ?

Oui, c'est ce qui est bien dans la cuisine. Je n'ai pas terminé ma carrière, mais ce que je retiens avant tout c'est qu'on rencontre de belles personnes. On a des affinités avec un plus ou moins grand nombre, et des liens forts, mais j'ai toujours gardé des contacts dans les endroits dans lesquels j'ai travaillé. Il y a quelques mois, j'étais à Londres et je suis allé voir un des sous-chefs du *Claridge* qui est toujours en place, et l'ancien chef qui est maintenant au Ritz ; et mes bouchers chez qui je me servais quand j'étais en Angleterre. Je garde toujours contact avec les chefs du *Crillon*, Yves Thuriès, les maîtres d'hôtel de chez Veyrat, l'un d'eux est directeur du restaurant de Gilles Goujon à Fontjoncouse. La cuisine c'est une vraie famille. Et je pense que ma vraie famille c'est vraiment les cuisiniers. J'ai plus de liens de famille avec la cuisine qu'avec mes liens de parenté. J'ai moins de proximité avec ma famille de sang qu'avec ma famille de cuisiniers.

Vous avez tenté le MOF à trois reprises, pourquoi tant d'obstination ?

Disons que je suis assez focus sur certaines choses. Quand je décide quelque chose, j'aime bien aller au bout de l'aventure. Je ne peux pas m'arrêter au milieu. Pour moi le MOF était une continuité dans mon compagnonnage. Et puis les concours, gagner n'est pas l'important. Le principal est d'apprendre. Il y a un enrichissement personnel, j'ai peut-être même plus appris des concours que j'ai perdus que des concours que j'ai gagnés. Quand on a gagné on se dit « j'ai été bon » mais quand c'est un échec, on se demande pourquoi on n'a pas réussi, et là il y a une remise en question qui est beaucoup plus importante. Le plus dur est de se relever et de recommencer. Des échecs on en a toute notre vie, et c'est aussi une façon d'apprécier davantage les réussites.

Pourquoi vous être installé à Megève ?

Quand je suis à Londres, après avoir remporté le Taittinger, je me dis que Londres c'est bien mais que la montagne c'est quand même pas mal. Je me dis que le *Claridge* est une super maison, j'ai une super place, un super salaire, une brigade formidable à mes côtés, mais que je perds un peu la cuisine, parce que je me retrouve à faire des réunions, de la gestion, je passe plus de temps à faire de la pape-rasse qu'à faire de la cuisine. Et puis quelqu'un me commande, me dit ce que je dois faire. Et j'avoue que j'aime bien être mon chef, faire ce que je veux quand j'en ai envie. Dans le même temps, j'ai une copine antiquaire qui est à Megève, je l'appelle et lui explique que je suis à Londres, que c'est pas mal mais je reviendrais bien dans la région. Et je lui demande si elle connaît des endroits, des opportunités entre Chamonix et Megève. Elle se renseigne, sur Chamonix, Saint-Gervais, et moi je passe deux ou trois fois, durant mes jours de repos pour prospecter et voir s'il n'y a pas une opportunité. Je trouve une affaire à Chamonix mais hors de prix, je vais voir la municipalité de Saint-Gervais mais il n'y a pas grand-chose non plus, et puis je viens à Megève, et par rapport à ce que je voulais mettre, je trouve une pizzeria (où se trouve le *Flocons Village* maintenant) où le propriétaire est fatigué, il en a marre. Je le rencontre, je lui raconte d'où je viens, et j'ai l'impression qu'il ne me prend pas au sérieux. Il doit se dire « l'autre, il est chef dans un palace à Londres, il a 40 cuisiniers et il veut racheter une pizzeria pour en faire un restaurant à Megève. Il a cru que Megève on arrivait et que ça marchait ».

Mais finalement il accepte de vendre, un peu sur un coup de tête. Je vous raconte l'anecdote : Le *Flocons Village* s'appelait le Manoir Saint-François. Le propriétaire s'appelait Chirac et il me racontait que des Corses voulaient acheter. Et je sentais qu'il voulait vendre mais sans vendre, qu'il hésitait. Un jour, je discute avec lui et soudainement il me dit : « Bon, on boit un Ricard. » Et là je me dis, s'il m'offre un Ricard et que je lui dis que je ne bois pas de Ricard, c'est un coup à le bloquer... donc je dis « avec plaisir ». On boit un premier verre, un second et au troisième, il me dit « allez ». Comme

quoi, certaines fois il ne faut pas grand-chose. Il me vend donc le fonds de commerce avec une promesse d'achat sur les murs pour la fin de saison parce que je n'ai pas le temps de monter le dossier complet auprès des banques. Je n'ai d'ailleurs tellement pas le temps de monter le dossier, que je demande à ma mère d'hypothéquer la ferme de mon grand-père pour avoir l'autorisation des banques.

Et vous ouvrez fin décembre 1997...

On ouvre à deux en cuisine et une personne en salle. C'était un rythme dingue. Je crois que les 3 premiers mois j'ai dû dormir dans la salle de restaurant parce que je n'avais pas d'appartement. Le soir quand on avait fini, on faisait la plonge, puis une fois la plonge terminée, je mettais les nappes dans la machine à laver. Je mettais le réveil à 2 h du matin et je me levais pour les mettre à sécher et pouvoir les repasser le lendemain. Car au début Kristine n'est pas avec moi, elle continue à travailler à Londres. Je l'ai invitée au mois de février à passer une semaine avec moi parce qu'elle était en vacances à Courchevel. Elle a vu que je ne dormais pas, que je travaillais jour et nuit pour le restaurant, mais elle a quand même accepté de nous rejoindre au printemps 1998. Ce fut un plus pour la salle, Kristine est devenue la patronne, la maîtresse de maison. Ensuite on a pris un plongeur, Et j'ai pu acheter les murs à la fin de la saison. Ma clientèle m'a assez rapidement suivie, et j'ai d'ailleurs toujours des clients qui me suivent depuis le début.

Quelle cuisine pratiquiez-vous à l'ouverture ?

Je fais une cuisine simple, pas une cuisine bistro, assez classique pour pouvoir plaire à tout le monde, pour ne pas avoir quelque chose de trop segmentant. Je travaille un peu la langoustine, un peu le foie gras mais pas trop de poissons du lac à cette époque, je travaille des légumes aussi. Je me souviens de servir une crème de topinambours avec un sabayon au beaufort, gratiné sous la salamandre, et un foie gras avec une compote de coing... après je ne me souviens pas de tout. Puis ma cuisine évolue gentiment,



Triathlon en 1988



Podium du Trophée des Chefs Christophe Aribert, Edouard Loubet, Emmanuel Renaud



je construis doucement mon identité. Je vais cueillir mes framboises, mes herbes, je vais ramasser mes champignons, je reste toujours proche de l'ADN que j'aime. Mais ça ne se fait pas du jour au lendemain de faire manger au client ce que l'on aime. Il y a aussi une éducation. Et un jour j'ai la chance de rencontrer Éric Jacquier.

Qui est Éric Jacquier ?

C'est mon pêcheur. En fait à cette époque, tous les restaurants de la région font du bar, du rouget, du turbot, du homard... même chez Marc Veyrat. On servait un peu d'omble chevalier, mais à part l'omble qui était le poisson noble, perche, gardon, lotte n'étaient pas faciles à vendre. Un jour, j'ai appelé Éric Jacquier en lui expliquant que je cherchais un pêcheur pour avoir du poisson de lac car je voulais diriger ma cuisine vers le « encore plus local », en lui demandant ce qu'il avait à me proposer ? Et il me répond, le souci ne se pose pas de savoir ce que j'ai. Si vous voulez que je vous vende du poisson, il faut déjà que vous veniez à la pêche avec moi pour que je vous montre ce qu'est la pêche sur lac et que vous compreniez comment on source nos produits. Si vous voulez juste que je sois un fournisseur et que je vous serve le poisson, c'est non. Du coup, je lui demande : « Je peux venir quand ? » Il me dit vous venez quand vous voulez, j'y vais toutes les nuits. Je lui dis je viens tout à l'heure. Il me dit : « OK, je vous attends à minuit. » Je finis le service, je prends ma voiture et me voilà chez Éric. On s'est super bien entendu, et suite à cette rencontre, en 2000, j'ai décidé d'arrêter les poissons de mer ; sauf à quelques périodes de l'année où la pêche du lac est fermée.

Vous avez pris à ce moment-là un vrai virage...

Je me suis dit on ne peut pas prôner une cuisine locale (ce qui n'était pas particulièrement à la mode à l'époque, pas comme maintenant), travailler les herbes locales, sourcer le plus possible aux alentours, et avoir des poissons de mer à la carte. J'ai pris un chemin plus radical et je me suis dit : « J'enlève tout ça et on y va. »

J'ai voulu rapprocher ma cuisine du lieu, et c'est pour cette raison que j'ai déménagé, pour avoir un jardin et faciliter mon sourcing. J'ai donc cherché un lieu un peu à l'écart du village pour avoir de l'air autour. Et j'ai trouvé ce lieu par l'intermédiaire de mes clients ; ils avaient à cet endroit un restaurant qui avait brûlé. Je leur ai donc racheté avec peu de terrain, avant que mes nouveaux voisins ne me proposent 6 000 m² supplémentaires, dédiés à la construction hôtelière. C'est de cette manière que le projet s'est construit. Le temps de l'obtention des permis et des travaux et j'ouvre pour la saison d'hiver 2008.

Et en 2012, arrive la troisième étoile. Vous l'attendiez ?

N'importe quel chef passionné qui est passé dans des maisons étoilées y pense. Avoir 3 étoiles c'est quelque chose, moi je les ai eues chez Marc Veyrat, je peux vous le dire. Le chef qui me dit qu'il n'y pense pas ou qu'il n'en a pas envie, j'ai du mal à le croire. C'est un peu un rêve de gosse, c'est comme le gamin qui joue au foot à 12 ans et qui rêve de devenir Messi.

Quand j'ai commencé la cuisine, pour moi il y avait deux cuisiniers, Robuchon et Paul Bocuse, c'était deux icônes, je m'identifiais à eux. C'est grâce à Joël Robuchon que j'ai eu envie d'être Compagnon du Tour de France, d'avoir trois étoiles, envie d'être MOF, de suivre la voie de gens fabuleux.

La définition de votre cuisine aujourd'hui ?

Je cherche depuis toujours à raconter ce qui se passe dehors, à refléter ce qu'exprime la nature. J'ai une cuisine qui n'est pas compliquée. Je n'ai jamais eu une cuisine de mode, elle a toujours suivi le même fil conducteur, la nature. Il y a 20 ans, ce n'était pas nécessairement à la mode, maintenant c'est une vraie mode, je dirais même une nécessité. Alors est-ce une vraie prise de conscience, que les gens auraient dû avoir avant ? Je le pense. Je crois que les clients qui viennent chez nous nous font confiance, et savent qu'on choisit les meilleurs produits pour eux. La cuisine d'il y a quinze ans où le bar était carré, tout comme le turbot, ce n'est plus d'actualité.

Quand vous n'êtes pas en cuisine... qu'est-ce qui vous épanouit ?

Mon plaisir est d'aller me balader en montagne. Mon loisir, c'est la cuisine. Je ne vais pas au boulot. J'aime travailler, j'aime le travail. Je ne sais pas si c'est à la mode de dire ça mais j'aime travailler. Je dors peu, je me lève de bonne heure, je vais aux champignons, à la chasse, je vais me balader juste pour le plaisir, pour ramasser des herbes. J'aime être tout seul dans la montagne, je suis assez égoïste, j'aime être seul. Après, j'aime les voyages. Je voyage régulièrement, mais je suis toujours super content de revenir ici, je me dis toujours « mais qu'est-ce qu'on est bien ici ». J'ai eu la chance de visiter pas mal d'endroits sur la planète et je suis toujours content de revenir à la maison.

Parlez-nous de Toquicimes, le festival de la cuisine de montagne que vous avez initié ?

C'est un festival où j'aimerais qu'on parle vraiment de la montagne, des produits, des problématiques dans tous les sens du terme, de nos problématiques d'altitude, de climatologie, de sourcing, avec une volonté forte d'aider toute la restauration à changer vers quelque chose de meilleur. Je ne conçois pas qu'aujourd'hui, dans la mesure du possible, on ne s'approvisionne pas au maximum au niveau local. Je discutais ce matin avec quelqu'un qui fait une fondue géniale. Je lui demande donc comment il l'a fait. Et il me répond : « Avec du Comté.



Je prends un super Comté de 20 mois parce que je connais le producteur. » Ce à quoi j'ai répondu : « Pourquoi ne pas se rapprocher un peu du terroir ? Tu devrais pouvoir obtenir le même produit en prenant un gruyère d'alpage d'ici, un beaufort ou un Abondance, voire peut-être les mélanger. » Mon rôle aujourd'hui c'est de lui dire : « C'est super, mais si demain les clients qui viennent chez toi mangent une fondue faite avec des fromages du val d'Arly ou des fromages de la vallée de Tonne, c'est autre chose. On ne pas être un pur Mégevan et mettre du Comté dans sa fondue. Moi mon travail, c'est de faire changer ces choses-là. Alors c'est clair que souvent c'est moins de rentabilité parce qu'il y a plus de contraintes. C'est donc aussi pour trouver des solutions à ces différentes problématiques que ce salon existe. »

Et attention « Toquicimes, cuisine de montagne », ne signifie pas « cuisine de Megève », l'esprit de Toquicimes c'est de faire de la cuisine de montagne, de la cuisine d'altitude. C'est ça l'ADN et c'est ce que je veux mettre en avant. Ce n'est pas un colloque de chefs où on se rencontre et où on échange des cartes de visite. C'est une manifestation ouverte au public de la région et d'ailleurs.

Concrètement, que peut-on mettre en place pour favoriser l'activité locale ?

Il y a deux ans, j'ai monté une société de charcuterie, toute la production est élaborée avec du porc de montagne et du porc Rhône-Alpes, c'est une manière de mettre notre terroir en avant. La famille Trincaz à Abondance fait cela depuis longtemps. Notre métier, c'est vraiment d'aider les paysans, de leur montrer que leur travail est rentable et de pérenniser toutes ces familles d'agriculteurs, et éviter cette hémorragie dans le monde agricole et faire en sorte que les paysans ne vendent pas tous leur ferme pour laisser construire des maisons. Nous perdons notre terroir parce qu'il n'y a plus de rentabilité avec le système économique actuel. C'est donc à nous, en tant que cuisiniers-restaurateurs de la région, de valoriser leurs produits, leur travail en le rendant plus rentable. On a beaucoup de travail sur la viande de bœuf, de cochon, sur le sourcing des œufs et des poules, sur le beurre, la crème. On a la matière première et on va se servir ailleurs ; nous on prend notre beurre à la Roche-sur-Foron, on doit travailler pour que plus de personnes valorisent la région. Regardez le Bleu de Termignon, le Bleu de Tignes, il y a moins de deux producteurs sur les deux appellations, il faut les valoriser. Et pour cela, nous devons être capables demain de payer quelques euros de plus le produit. Les agriculteurs doivent avoir une vie digne, se faire plaisir et ne pas avoir du mal à joindre les deux bouts dans leur ferme et c'est à nous, restaurateurs, de les mettre en avant.

Quelle solution proposez-vous ?

Sur le prix de revient du poisson par exemple, 5 € en plus du kilo c'est beaucoup quand on achète mais quand on réduit à la portion, se dire que cela ne représente qu'un euro de plus, ce n'est pas grand-chose. Mais pour le producteur à la fin de l'année, c'est sa marge qui va être meilleure, et de ce fait, il va même être meilleur pour nous. L'important est d'avoir une démarche qualitative, de ne pas regarder qu'au prix, on a une belle clientèle dans la région et elle est là pour les bons produits, donc nous, restaurateurs, nous devons laisser de côté les marges quitte à augmenter nos prix ; ce n'est pas pour cela que les clients viendront moins.

Durant toutes ces années aux Flocons de Sel, je me suis fait un réseau de producteurs. J'ai des personnes dans la vallée qui me font mes légumes, d'autres qui me cultivent des champignons à côté de Chambéry. Et c'est moi qui leur dis : « Je veux des champignons comme ça, je m'en fous si tu me mets 2 € de plus au kilo. » Je ne regarde pas le prix. Si demain je dois augmenter mes prix de 5 €, je le ferai. Je pense que ce modèle doit être duplicable dans toutes les régions. Je pense qu'il y a une vraie prise de conscience des clients de se rapprocher du bon et je pense que tout le monde en est conscient, de moins manger mais de manger mieux et cela ne coûte pas plus cher à la fin.

Quels sont vos projets ?

C'est de partager, de transmettre. Et j'ouvre courant décembre un joli hôtel à Chamonix, normalement dans la deuxième quinzaine. Pour l'heure, on ouvre sans rien changer. Je vais d'abord apprendre à lire le paysage chamoniard sans vouloir mettre mon empreinte là-bas. Je vais m'adapter au paysage et à la clientèle, car c'est à nous de nous adapter et non pas l'inverse. Cela fait plusieurs années que je suis en discussion avec le propriétaire, au moins 5 ou 6 ans. Pour moi, c'est le plus bel endroit de Chamonix, c'est un endroit magique. Je ne me lasse pas de regarder les Aravis qui sont juste en face de chez moi, mais je ne me lasse pas non plus de regarder Chamonix. Je trouve que c'est complémentaire, à taille humaine et relativement proche. La restauration sera de terroir, je vais déjà apprendre à voir ce que les gens veulent. L'idée est de proposer une cuisine simple et bonne au travers de cartes beaucoup plus courtes mais qui tourneront plus souvent, avec 3 ou 4 entrées, 3 ou 4 plats, et le même nombre de desserts. On fera par exemple des ris de veau pendant une semaine, et la suivante ce sera du canard. Un produit poussera l'autre dehors. Mais c'est surtout les saisons qui mettront les choses en avant.

Emmanuel Renaut



15 personnes
en cuisine



40 à 50 personnes
travaillent dans l'établissement
selon les saisons



en 2001



en 2004



en 2007



en 2012

LE RISOTTO DE CARDON AU BEAUFORT

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 cardon
- 200 g de crème liquide
- 100 g de Beaufort
- 4 œufs
- 10 g de truffe hachée
- 2 oignons
- Billes de farine blanche
- 200 g de purée de céleri
- Sel, poivre
- Beurre
- Sucre
- Bouillon de légumes (2 carottes, queues de persil et eau)

POUR LE CARDON

Récupérez quelques branches et épluchez-les comme un céleri (attention aux aiguilles très piquantes). Braisez les branches de cardon en arrêtant la cuisson aux trois quarts.

POUR LES JAUNES SÉCHÉS

Mélangez la purée de céleri, le sel et de l'eau afin d'obtenir une purée légèrement liquide et très salée. Versez dans un plat, clarifiez les œufs et disposez les jaunes sur la purée et placez au réfrigérateur pendant 24 h, en prenant soin de retourner les œufs au bout de 12 h. Le lendemain, rincez les jaunes et faites-les sécher posés sur un linge dans un four préchauffé à 50°C.

POUR LES OIGNONS SÉCHÉS

Émincez les oignons et faites-les suer au beurre dans une sauteuse. Assaisonnez avec sel et sucre et faites légèrement caraméliser. Une fois cuits, étalez très finement les oignons entre deux feuilles de papier sulfurisé et faites-les sécher durant une journée dans un four à 50°C.

POUR LE RISOTTO

Dans une casserole, faites chauffer la crème, le bouillon de légumes et le Beaufort. Taillez le cardon en brunoise et terminez la cuisson des dés de cardon dans le mélange crème, bouillon et Beaufort. Ajoutez un peu de Beaufort si besoin. Assaisonnez de poivre et muscade.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposez une grosse cuillère de risotto, ajoutez les truffes hachées, un peu de jaune séché râpé, des oignons séchés et pour finir des billes de farine blanche



ACTUS



UNE NOUVELLE ADRESSE POUR LE RESTAURANT *LE REFLET*

Suite au succès de son ouverture à Nantes en 2016, *Le Reflet* ouvre une deuxième adresse à Paris dans le quartier du Marais. Inspirée par son frère, porteur d'une trisomie 21, Flore Lelièvre, architecte d'intérieur, a dédié son projet de fin d'études à savoir comment, grâce à l'architecture d'intérieur, on pouvait créer un lieu adapté au handicap. Son travail ayant rapidement fait des émules, elle est passée à la conceptualisation de son idée en créant le premier restaurant *Le Reflet*. À Paris, l'objectif reste le même, prouver qu'une entreprise employant des personnes en situation de handicap peut fonctionner et être rentable. L'équipe du 11, rue de la Braque se compose de 8 personnes, avec en cuisine, le chef Ibrahima Sylla, qui concoctera au quotidien des plats du marché, marqué de fraîcheur et de simplicité, avec une offre composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts qui changeront toutes les deux semaines.



UNE OASIS BERBÈRE SUR LA TERRASSE DU *ROCH HÔTEL*

Pour la deuxième année, *Le Roch Hôtel & Spa*, rue Saint-Roch à Paris propose durant la période hivernale, de passer un moment hors du temps. Dans lieu intime, inspiré des tentes berbères, la décoratrice Sarah Poniatowski-Lavoine a imaginé une bulle propre à l'évasion, où le gourmet de passage pourra profiter d'une gastronomie marocaine inspirante. Dans cette tente urbaine aux couleurs vives et chatoyantes, seront servis cocktails aux notes orientales, comme le Rokh, association de whisky, de miel, de menthe et d'un soupçon de chartreuse jaune, et les plats marocains imaginés par Fatema Hal, cheffe et propriétaire du *Mansouria* à Paris, en collaboration avec Rémy Béreard, chef exécutif de l'hôtel. *L'Oasis Khaïma* accueillera du mardi au samedi, sur réservation, pour le déjeuner, l'apéritif de fin de journée et le dîner autour de 7 plats à 79 €.





NOUVEAU CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF À L'ENSP

Luc Debove, 47 ans, a été nommé le 25 octobre dernier au poste de chef pâtissier exécutif de l'École nationale supérieure de pâtisserie à Yssingaux. Depuis l'obtention de son CAP, suivi d'un apprentissage en pâtisserie, confiserie, chocolaterie, et de son diplôme de Maître Pâtissier en 1996, Luc Debove n'aura cessé d'enchaîner maisons prestigieuses et concours de renommée internationale. Champion de France de sculpture en glace hydrique en 2008, 1^{er} prix des Open des desserts glacés, il est depuis 2010 Champion du monde de glace et depuis 2011, l'un des Meilleurs Ouvriers de France Glacier. Très tôt sensible à la transmission, il fut dès la fin des années 1990 professeur de maîtrise en pâtisserie à la Chambre des métiers des Alpes-Maritimes puis formateur en pâtisserie à l'école Bellouet Conseil. Il est aujourd'hui en charge du développement des futurs programmes de l'école et d'en assurer le rayonnement en France et à l'international et il aura également pour mission d'accompagner l'ouverture de la nouvelle École Ducasse Paris Campus de Meudon en septembre 2020.



© Ecole Ducasse/DR



MATHIEU SILVESTRE, CHAMPION DU MONDE DE LIÈVRE À LA ROYALE

C'est à Romorantin-Lanthenay, dans le cadre des journées gastronomiques de Sologne que s'est tenue la 4^e édition du Championnat du monde de lièvre à la royale. Ce concours créé en 2016 par le chef Thomas Boullault pour rendre hommage à sa région natale, mais aussi à un plat emblématique de notre gastronomie, a cette année consacré Mathieu Silvestre, chef de la table d'Olivier Nasti à Kaysersberg. Une victoire obtenue par l'authenticité et le respect de la recette, mais également par l'équilibre que le chef a apporté à la viande et à sa sauce, dont la texture et les saveurs étaient, aux yeux du jury, parfaites.



Julie LAMONT

ACTUS



PATRICK ROGER RÉINVENTE SA BOUTIQUE DE SAINT-SULPICE

C'est en collaboration avec l'architecte Pascal Grasso que Patrick Roger a retravaillé l'ambiance de l'une de ses boutiques iconiques, place Saint-Sulpice à Paris. Dans une volonté de réfléchir à consommer autrement, le chocolatier propose ici une boutique-galerie nouvelle génération, dédiée à l'exposition d'œuvres qu'elles soient en chocolat, bronze ou aluminium. Jouant sur les lumières et la transparence, ce lieu prend le parti pris du béton, noble et lisse, en référence à l'architecture de Tadao Ando au Japon, une manière selon Patrick Roger d'inviter à « un nouveau rituel unique, parenthèse gustative et spatio-temporelle au cœur de la capitale ».



UN MOF SOMMELIER AU RESTAURANT PAUL BOCUSE

Lauréat du concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2018, Éric Goettelmann, ancien sommelier du *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu, sera le cinquième MOF à rejoindre les équipes du *Restaurant Paul Bocuse* à Collonges-au-Mont-d'Or le 23 janvier 2020. Vu par ses pairs comme l'un des meilleurs sommeliers du monde, l'Alsacien participera aux futurs projets de l'institution lyonnaise en apportant sa vision de la sommellerie, sa manière d'entrevoir l'expérience client et en offrant de nouvelles expériences autour du vin mais également autour du thé, son autre domaine de prédilection.



LEDALLOYAU CAFÉ, UN NOUVEAU CONCEPT AUX GALERIES LAFAYETTE

Le nouveau corner installé depuis la mi-octobre au sein du Lafayette Gourmet, boulevard Haussmann à Paris, joue sur les couleurs bleu, rouge et bronze, et une architecture annoncée comme « chic, intemporelle et très française ». Sur place, la célèbre maison « d'officiers de bouche » proposera une offre de vente à emporter mais également la possibilité de déjeuner ou de faire une pause en étant au cœur de la cuisine. Ce nouveau concept, en plus d'une gamme renouvelée et adaptée aux attentes du consommateur urbain et pressé, immisce le gourmet au cœur de la cuisine avec un espace de cuisson et de finition totalement ouvert. Une deuxième adresse ouvrira rue Poncelet, dans le 17^e arrondissement de la capitale d'ici la fin de l'année.



Présente Linda Pace

Chef pâtissier, restaurant Le Ciste,
Château de la Bégude, Opio.



Née à Lille et arrivée dans le Var en 1988, Linda Pace n'était pas prédisposée à travailler dans la restauration. En effet, sa famille n'était pas issue de ce milieu, et elle-même avait fait des études de comptabilité. C'est son mari, Gabriel Degenne, chef et passionné, qui lui a fait développer son amour pour la pâtisserie. En 2007, il lui donne sa chance en tant que pâtissière au Romano, à Cassis. Avec aucun diplôme en poche mais un grand goût pour le challenge, Linda relève le défi, portée par son attrait pour les ateliers manuels et pour la pâtisserie. En 2015, elle arrive au Château de la Bégude à Opio, près de Grasse, avec son mari. Cette première expérience dans un restaurant gastronomique représente une évolution considérable dans son parcours, et lui a permis de développer seule ses compétences, après que quelques grands chefs de la Côte d'Azur lui aient aidé à mettre le pied à l'étrier. Plus qu'un métier, la pâtisserie devient une passion dans laquelle elle est autodidacte. Toujours en action et sans relâche, Linda Pace cherche et expérimente depuis 4 ans de nouvelles associations de goûts et de textures, pour des recettes toute en douceur et originalité.



Photographie : Cook & Shoot by Aline Girard.

Sa recette : Autre de l'Agrume

Pour 10 personnes.

1. Ganache à l'orange (faire 1 à 2 jours avant)

140 g	Crème liquide
100 g	Fruit'Purée Orange Capfruit
5 g	Grand Marnier
20 g	Chocolat amande
2 g	Gélatine en poudre
10 g	Eau
	Fruit'Zest Orange Capfruit

Mélanger la gélatine en poudre dans l'eau et mettre au frais. Faire bouillir la moitié de la crème puis ajouter la gélatine. Verser petit à petit la crème chaude sur le chocolat et le Grand Marnier en mixant avec un mixeur plongeant. Rajouter l'autre moitié de la crème, puis Fruit'Purée Orange, toujours en mixant. Rajouter le Grand Marnier et une pincée de Fruit'Zest Orange bien mélangés. Mettre au frais et filmer au contact. Quand la ganache est prise, la mettre dans des moules en forme de sphères de 2 cm.

2. Glaçage à l'orange

400 g	Eau
400 g	Sucre semoule
200 g	Glucose
3 g	Acide ascorbique
10 g	Pectine
	(avec un peu de sucre)
250 g	Fruit'Purée Orange Capfruit
	Poudre d'or

Dans une casserole, mettre l'eau, Fruit'Purée Orange, le sucre semoule, le glucose et l'acide ascorbique, puis faire chauffer à 75 °C et bien mélanger. Retirer la casserole du feu et rajouter la pectine avec le sucre, puis bien mélanger. Remettre sur le feu et le faire à peine bouillir, puis retirer du feu. Enfin, ajouter la poudre d'or.

3. Sirop à l'orange au Grand Marnier

80 g	Fruit'Purée Orange Capfruit
40 g	Grand Marnier
25 g	Sucre semoule
100 g	Eau
1 pincée	Fruit'Zest Orange Capfruit

Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients et l'alcool à 110 °C.

4. Cake au citron

120 g	Farine
90 g	Sucre
3,3 g	Levure chimique
43,2 g	Jaune d'œuf
84 g	Blanc d'œuf
60 g	Beurre fondu
	Fruit'Zest Citron jaune Capfruit

Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique. Verser les jaunes d'œuf et les blancs d'œuf un par un puis bien mélanger. Ajouter le beurre fondu petit à petit. Enfin, ajouter Fruit'Zest Citron jaune à votre convenance. Cuire le tout dans un moule en forme d'anneau plat à 180 °C.

5. Sorbet orange Grand Marnier

350 g	Eau
40 g	Sucre inverti
140 g	Sucre semoule
90 g	Glucose atomisé
9 g	Fructodant
1 kg	Fruit'Purée Orange Capfruit
1 pincée	Fruit'Zest Orange Capfruit
1 pincée	Fruit'Zest Citron jaune Capfruit
	Grand Marnier
30 g	Fruit'Purée Yuzu Capfruit
Quelques gouttes	

Dans une casserole, mettre l'eau avec le sucre inverti et le faire chauffer à 40 °C. Par la suite, rajouter le sucre semoule, le glucose et le fructodant. Monter la température maximum à 85 °C. Laisser refroidir l'appareil jusqu'à 20 °C. Rajouter ensuite Fruit'Purée Orange, Fruit'Zest Orange et Fruit'Zest Citron jaune, le Grand Marnier et quelques gouttes de Fruit'Purée Yuzu. Mettre au frais, et mettre au congélateur le lendemain.

6. Crèmeux citron jaune

375 g	Sucre semoule
15 g	Poudre à crème
6	Œufs
500 g	Fruit'Purée Citron jaune Capfruit
	Vanille
1 gousse	Beurre
250 g	Gélatine en poudre
15 g	Eau
75 g	

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide et bien mélanger. Couper le beurre en morceaux et le laisser à température ambiante. Verser Fruit'Purée Citron jaune et avec la vanille dans une casserole, puis rajouter les œufs, le sucre et la poudre à crème. Mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à 85 °C en mélangeant sans cesse avec le fouet, ce qui va faire épaissir la poudre à crème. Comme pour la cuisson d'une crème anglaise, attention à ne pas dépasser cette température. Ajouter la gélatine, puis laisser refroidir dans un plat. Lorsque la crème au citron est à 34,35 °C (cela prend 40 min pour refroidir), la verser dans un récipient haut. Ajouter le beurre en une seule fois puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. La crème doit être homogène et s'éclaircir un peu. Se munir d'une poche à douille d'une douille de 14 mm de diamètre. Verser le crèmeux dans la poche à douille, bien fermer et réserver au réfrigérateur.

7. Crèmeux citron vert

375 g	Sucre semoule
15 g	Poudre à crème
6	Œufs
500 g	Fruit'Purée Citron vert Capfruit
1 pincée	Fruit'Zest Citron vert Capfruit
250 g	250 g Beurre
15 g	Gélatine en poudre
75 g	Eau
Quelques gouttes	Fruit'Purée Yuzu Capfruit

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide et bien mélanger. Couper le beurre en morceaux et le laisser à température ambiante. Verser Fruit'Purée Citron vert et avec la vanille dans une casserole, puis rajouter les œufs, le sucre et la poudre à crème. Mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à 85 °C en mélangeant sans cesse avec le fouet, ce qui va faire épaissir la poudre à crème. Comme pour la cuisson d'une crème anglaise, attention à ne pas dépasser cette température. Ajouter la gélatine, puis Fruit'Zest citron vert, et laisser refroidir dans un plat. Lorsque la crème au citron est à 34,35 °C (cela prend 40 min pour refroidir), la verser dans un récipient haut. Ajouter le beurre et quelques gouttes de Fruit'Purée Yuzu en une seule fois puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. La crème doit être homogène et s'éclaircir un peu. Se munir d'une poche à douille d'une douille de 14 mm de diamètre. Verser le crèmeux dans la poche à douille, bien fermer et réserver au réfrigérateur.

Montage

Imbiber le cake au citron avec le sirop à l'orange au Grand Marnier. Découper le cake au citron en forme de lune. Verser le glaçage à l'orange sur les sphères de ganache à l'orange, puis disposer les sphères sur le cake au citron. Garder une place pour déposer le sorbet orange Grand Marnier sur le cake, puis combler l'espace restant en pochant les crèmeux citron jaune et citron vert. Décorer avec de la poudre d'or.



Fruit'Purée Orange Capfruit

Les oranges sont récoltées en Sicile, terroir propice de par son fort ensoleillement et sa faible pluviosité. Cueillie à maturité, l'orange de Sicile est composée d'une chair juteuse, douce et légèrement sucrée. La purée n'est pas pasteurisée, ce qui permet de proposer un produit exceptionnel, tant en couleur, goût que texture, et proposée sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit, comme l'ensemble de la gamme Agrumes.

ACTUS



L'HÔTEL WESTMINSTER DU TOUQUET SE REFAIT UNE BEAUTÉ

Ce joyau des Années folles, œuvre de l'architecte Auguste Bluysen, fut inauguré en 1924. Il tire son nom de la duchesse de Westminster, marraine de l'hôpital militaire installé dans les salons du casino durant la Première Guerre mondiale. Racheté par le groupe Barrière en 2016, le bâtiment va être entièrement rénové par l'architecte d'intérieur Bruno Borrione, déjà responsable de l'aménagement du premier club de jeux Barrière installé sur les Champs-Élysées. Les 115 chambres, le bar et les deux restaurants, dont le *Pavillon 1* étoile au guide Michelin, seront entièrement repensés et modernisés en conservant toutefois l'esprit Art déco. L'hôtel rouvrira courant juin 2020 sous une nouvelle classification en 5 étoiles.



UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE GOURMANDE POUR LA BOUTIQUE *LENÔTRE* DE BASTILLE

Depuis le mois d'octobre, après trois mois de travaux, les clients du quartier de la Bastille peuvent désormais profiter de la boutique *Lenôtre* entièrement repensée et redécorée entre tradition et modernité. Sans vitrine et tout en transparence sur la rue, le point de vente se veut incarner « la maison parisienne de gourmandise ». L'espace de 80 m² conserve l'esprit parisien avec moulures, sol en mosaïques et chêne massif, caractéristiques des appartements haussmanniens, associés à du mobilier contemporain prévu pour faciliter l'échange et la convivialité. En pièce maîtresse une table centrale, véritable prouesse technologique qui permet de mettre en scène sur plusieurs hauteurs les produits de la maison grâce à un système de circulation de froid extrêmement précis. En vente, chouquettes sucrées et salées, pâtés en croûte, et plats et desserts signatures.



LE LUTETIA DEVIENT L'UNIQUE PALACE DE LA RIVE GAUCHE

La dernière réunion de la commission Palace a récompensé l'emblématique hôtel parisien de la rive gauche en lui accordant la distinction tant convoitée par les établissements de la capitale. Après seulement une année d'ouverture et à l'issue de quatre années de travaux de rénovation, orchestrés par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, l'hôtel se voit ainsi promu pour cinq ans au rang des fleurons de l'hôtellerie française. Ouvert en 1910, le Lutetia a su conserver son héritage et son charme au travers de ses 184 chambres et 50 suites, son spa de 700 m² avec piscine intérieure, deux bars, deux patios et l'emblématique brasserie Le Lutetia, dirigée par le chef Gérald Passadat. L'hôtel du boulevard Raspail rejoint ainsi la liste des 12 palaces français et des 19 palaces parisiens.



LE GRAND HÔTEL DU *SOLEIL D'OR* BRILLE À NOUVEAU

Le groupe Millésime, propriétaire du mythique hôtel *Le Soleil d'Or* à Megève, a confié à Marie-Christine Mecoen, directrice artistique du groupe, le soin de rajeunir l'hôtel tout en respectant l'authenticité qui en a fait le succès dès le début du 20^e siècle. Chacune des 16 chambres et suites du bâtiment originel, de 21 à 39 m², affiche un décor unique avec vue sur la montagne. Au dernier étage, un hommage est rendu à la nature ; quant aux trois autres, elles sont habillées d'une couleur lait-chocolat-caramel prompt à réconforter durant les frimas de l'hiver montagnard. À côté du bâtiment historique, les visiteurs découvriront 3 chalets à l'ambiance vintage avec un niveau de confort très haut de gamme mais sans être ostentatoire. Chaque chalet dispose de 4 chambres avec salle de bains privative. La carte des espaces de restauration a été confiée à la cheffe Flora Mikula. La Chocolaterie installée au rez-de-chaussée servira les créations du chocolatier parisien Jean-Paul Hévin.



UN NOUVEAU CHEF À *LA BELLE ÉPOQUE*

Après avoir retrouvé son âme Art nouveau et cette ambiance typique des brasseries parisiennes des années 1900, *La Belle Époque* se met comme challenge de retrouver le temps où le Tout-Paris avait son rond de serviette dans cette mythique brasserie. L'établissement vient pour ce faire d'accueillir un nouveau chef. Mathieu Poirier, 27 ans, formé entre autres auprès de Christophe Moret et de Frédéric Anton, proposera une authentique cuisine bistrotière, avec au menu produits de saison et de grande qualité : poissons d'Emmanuelle Marie basée à Granville, bœuf de la ferme de Marie-Claire dans l'Aveyron. À l'ardoise, des assiettes inspirées des arrivages quotidiens, à la carte les grands classiques comme les escargots persillés, foie gras mi-cuit, filet de bœuf au poivre.



MAGNUM, RESTAURANT ÉPHÉMÈRE DU 11^e ARRONDISSEMENT

Jusqu'au 22 décembre, les Parisiens peuvent découvrir un pop-up restaurant créé en partenariat avec le brasseur Brooklyn Brewery. Au menu, dégustation de bières craft Brooklyn, de cocktails à base de Vermouth et quelques vins naturels sélectionnés par le sommelier David Rougier. Au comptoir à Vermouth, sans avoir besoin de réserver, le client pourra déguster quelques assiettes brutes aux saveurs nouvelles. Il faudra en revanche réserver pour accéder aux soirées à thèmes : dîner d'hiver en 4 plats le jeudi, repas festif et grand plat à partager le vendredi, carte blanche à des chefs invités le samedi et le dimanche, poulet rôti et purée maison.



AGENDA & CONCOURS

LE CLUB MED LANCE LE 1^{ER} CHALLENGE D'INNOVATION F&B



Le Club Med lance le 1^{er} challenge à destination des étudiants des écoles d'hôtellerie, restauration et tourisme avec comme principal objectif de repenser la connexion familiale en restauration. Les étudiants, du CAP au Master, doivent s'inscrire sur le site dédié avant le 16 décembre, avec deux conditions obligatoires, avoir plus de 18 ans et parler français et/ou anglais. La finale aura lieu en mars 2020 dans un resort Club Med où les 5 meilleures équipes seront invitées durant 2 jours à assister à un forum sur le marketing du produit Club Med et à un événement RH avec les équipes afin de présenter leur projet devant les managers les plus haut placés. Les membres de l'équipe gagnante remporteront chacun un séjour au Club de 7 nuits avec leur accompagnant, en France, à Punta Cana, à Marrakech ou à Columbus, transport inclus.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION :

<https://www.agorize.com/fr/challenges/club-med-lab?lang=fr>



4^E ÉDITION DU TROPHÉE DU PETIT DÉJEUNER GOURMAND

Ce concours national parrainé par Stéphane Layani, président de Rungis, sera cette année parrainé par le chef doublement étoilé du restaurant *Les Glazicks* à Plomodiern, Olivier Bellin. Les organisateurs comptent sur son expertise des produits du terroir et son grand professionnalisme pour élire le mercredi 10 juin à l'EMPT Paris, les meilleurs petits déjeuners de France. Le prix des écoles, ouvert à tous, grand public, professionnels, étudiants et apprentis sera quant à lui parrainé par Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée. Les actes de candidatures peuvent désormais être déposés en téléchargeant le règlement sur le site du concours. La remise des dossiers complets est fixée au 30 avril 2020 minuit.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION :

<https://petit-dejeuner-gourmand.com/dossier-de-candidature/>



3^E ÉDITION DU CHALLENGE DES LYCÉES LES VERGERS BOIRON



Cette année encore, les élèves de Bac pro Pâtisserie, BTM Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et mention complémentaire en Desserts de restaurant peuvent s'inscrire pour participer à la 3^e édition du Challenge des lycées Boiron Frères. Pour participer, il suffit d'être curieux, créatif, prêt à relever les défis et doté d'une technique solide. Chaque candidat devra aussi avoir une personnalité ouverte aux autres, être enthousiaste, méritant, et étudier dans un lycée hôtelier public sous contrat ou un CFA. Les participants devront avoir constitué et envoyé leur dossier de candidature avant le 31 décembre 2019. Les deux lauréats, annoncés le 17 janvier sur le site my-vb.com, Facebook et Instagram, remporteront une master class personnalisée et une journée de démonstration au sein de leur lycée par un chef pâtissier de renom.

RENSEIGNEMENTS :

contact@challengedeslycees.com – Élodie Fabiole 04 75 47 87 23

AGENDA & CONCOURS



23^e PERCÉE DU VIN JAUNE À RUFFEY-SUR-SEILLE

Depuis sa création en 1997, la percée du vin jaune est devenue un événement emblématique du Jura. Cette année, 54 vigneronnes ouvriront leur cave afin de faire déguster au public le nouveau millésime de cet or jaune vinicole. L'engouement de la manifestation est tel que le nombre de visiteurs est limité. En 2020, 32 000 seront autorisés à visiter les petites ruelles du village de Ruffey-sur-Seille, à condition de s'être préalablement inscrit sur le site Internet de la manifestation www.percee-du-vin-jaune.com. Comme le veut la tradition, c'est après 6 ans et 3 mois que sera percé le voile formé au-dessus du savagnin, cépage jurassien utilisé pour l'élaboration du fameux fin jaune. Les visiteurs goûteront par conséquent le millésime 2013. Durant ce week-end, les visiteurs pourront en plus de dégustations, participer à de nombreuses animations.



8^e ÉDITION DES TOQUÉS DE JANZÉ



Le 16 décembre prochain, la capitale bretonne accueillera la 8^e édition du concours inter-écoles les Toqués de Janzé. Autour des 170 éleveurs de volailles fermières de la région, les chefs, directeurs de restaurant, producteurs, consommateurs et scolaires vont s'unir pour deux jours de fête avec comme maîtres-mots, la convivialité et le partage. À cette occasion, les 4 duos finalistes du concours s'affronteront sur la réalisation d'une recette salée autour du chapon fermier de Janzé pour les cuisiniers ; en salle leur binôme aura pour mission de dresser une table festive, mais aussi présenter, découper, servir et argumenter le choix d'un accord mets et boissons. Le jury sera présidé par Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France et chef du restaurant *Le Bec Cauchois* à Valmont en Normandie.



EUROPAIN, DU 11 AU 14 JANVIER À PARIS

Le salon leader de la boulangerie-pâtisserie se tiendra pour la première fois porte de Versailles à Paris. Et comme à chaque édition, le salon sera aussi la scène de concours. La Coupe d'Europe de la Pâtisserie réunira 8 équipes européennes qui s'affronteront à Paris pour tenter de gagner leur ticket pour la finale mondiale les 24 et 25 janvier 2021 à Lyon durant le SIRHA. La Coupe du monde de la Boulangerie, créée en 1992 par le MOF Christian Vabret, accueillera 12 équipes composées de trois candidats parmi les meilleurs du monde qui s'affronteront autour de quatre épreuves : Baguettes et pains du monde, viennoiseries sucrées, pièce artistique et panification gourmande (à réaliser en commun par les trois candidats). Et enfin la Coupe de France des écoles, dédiée aux jeunes en formation, regroupés en équipes mixtes de 3 personnes qui pendant 5 heures devront démontrer leur talent et leur savoir-faire en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. www.europain.com

EUROPAIN PARIS
11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

SALON DES VINS DE LOIRE, LES 3 ET 4 FÉVRIER À ANGERS



**LE SALON
DES VINS DE
LOIRE**

Pour sa 34^e édition, le Salon des vins de Loire accueillera près de 370 exposants prêts à faire découvrir la diversité de leur terroir à des visiteurs venus du monde entier. Lors de la dernière édition, 38 nationalités étaient présentes, et près de 7 500 professionnels ont foulé les allées du salon. Cette année, les organisateurs mettent l'accent sur l'optimisation des parcours de visite, la mise en place d'un restaurant éphémère d'application en partenariat avec le campus de la gastronomie, et la création de parcours thématiques dédiés tels les jeunes vigneronnes (en création ou reprise de domaine depuis moins de 5 ans), les « petites appellations grandes pépites », les certifications, etc.

<https://salondesvinsdeloire.com>

LES RECETTES DE Yannick Alléno



PAVILLON LEDOYEN À PARIS

Yannick Alléno appartient à cette catégorie d'homme animé d'une force intérieure qui le pousse à toujours avancer, à se remettre en question, à entreprendre. Son parcours force le respect. Une formation dans de prestigieuses maisons et des étoiles décrochées partout où il est passé. Chef multi-étoilé, il écrit aujourd'hui au *Pavillon Ledoyen* une nouvelle page de gastronomie. Au sein de cet emblématique restaurant du quartier des Champs-Élysées, il construit un modèle de restauration moderne et haut de gamme, lieu pluriculturel, d'art et de haute gastronomie, française mais aussi japonaise, avec cette rigueur et cette exigence apportées aux moindres détails. En créant deux nouvelles tables, *l'Abysses* et le *Pavillon*, en plus du 3 étoiles, Yannick Alléno a bien l'intention de s'inscrire comme le premier chef à obtenir plusieurs étoiles dans un même lieu.



Vous a-t-il fallu une part d'inconscience pour reprendre une maison comme *Ledoyen* ?

Oui certainement un peu, pour acheter une si grosse maison sans la puissance d'un groupe international derrière moi. Mais j'étais aussi conscient de mes capacités, de mon énergie, de ma créativité. Je suis un entrepreneur dans l'âme, j'aime entreprendre et j'étais conscient du potentiel des lieux. Souvent les restaurants ont la limite de leurs murs, moi ce qui m'intéressait en reprenant *Ledoyen*, c'est qu'il n'y avait pas de limites dans les murs, et hors les murs. J'ai tout simplement appliqué ce que j'avais fait au *Meurice*. Lorsque j'y suis arrivé en 2003, il y avait un restaurant et des salons. Lorsque j'en suis parti, il y avait 3 étoiles à la table gastronomique, j'avais créé le Dali, un bar, qui existait déjà certes, mais qui n'était pas un lieu de restauration. En fait, j'ai des réflexes de développement hôtelier, pour moi chaque centimètre carré doit être commercialisé. Autre exemple au *Meurice*, où j'ai créé la table d'Yquem, en cuisine, une salle aujourd'hui très prisée. J'ai ce réflexe de me dire qu'en cuisine on a des mètres carrés commercialisables.

D'où vous vient cette approche très commerciale, assez rare chez un chef ?

Si vous voulez faire progresser une entreprise, vous devez développer du chiffre d'affaires, il faut créer, réinventer, savoir fermer pour rouvrir. Pour moi, c'est aussi une question de bon sens qui vous fait prendre les bons chemins. Je crois qu'ici le bon sens m'a fait prendre le chemin de *L'Abyssée*. Alors d'aucuns diront que ce n'est pas la marque mais ce n'est pas le plus important. Pour moi la bonne marche de l'entreprise doit prévaloir sur le reste. Une entreprise a besoin d'accroître son chiffre d'affaires de manière naturelle, ne serait-ce que pour répondre à l'inflation donc il faut savoir le créer.



À ce propos, pourquoi avoir créé une cuisine japonaise à *L'Abyssée* ?

Parce que je suis amoureux du Japon, c'est un pays que je connais très bien. J'y suis allé pour la première fois lorsque j'avais 18 ans, c'était en 1988, et le coup de foudre fut immédiat. Pour les gens, pour la culture, le respect du beau et du bon, il n'y a pas d'autre pays au monde comme le Japon. C'est extraordinaire de voir que dans la moindre échoppe on mange très bien. Et puis il n'y a pas de confusion, j'aime cette différenciation dans les différents lieux de spécialités où vous venez manger des tempuras, des sushis ou des Udon. Et j'aime leur profond respect de la saison. À la période du congre ou de la courge par exemple, vous en mangez partout et tout le temps. Avec *L'Abyssée*, j'avais envie d'offrir une expérience plurielle, un restaurant mais aussi un lieu d'art, du beau. Cela passe par l'art culinaire, l'art de la table : la céramique et les couteaux ont été exclusivement réalisés pour cet endroit. Ma femme, Laurence Bonnel, a fait la déco, Tadashi Kawamata et William Koenig nous ont donné des œuvres d'art sublimes. J'aime l'art et j'aime voir cette beauté.

Et au *Pavillon*, que proposez-vous comme cuisine ?

Je l'ai appelée le meilleur du simple, une gastronomie gourmande et contemporaine, avec énormément de savoir-faire derrière, et beaucoup de travail pour produire des assiettes en apparence simples mais qui ont du sens. Au 3 étoiles, on est plus sur l'expérientiel, la recherche ultime et suprême de la dernière saveur, du Canard en croûte de sucre, du Râble de lièvre servi sur une sauce au collagène de tête de veau.



C'est votre quête d'aller chercher toujours plus loin, on a l'impression que vous n'êtes jamais satisfait ?

Jamais, c'est un vrai problème, un vrai sujet. J'ai été élevé avec un papa qui disait « tu commenceras à être mauvais le jour où tu te croiras bon », par conséquent avec cette éducation je cherche toujours à me dépasser. J'ai été élevé à la dure, on n'a pas toujours eu de « pognon ». J'ai la vision de ma mère qui allait chercher des pièces de « 5 balles » coincées dans la cabine téléphonique avec une pince à épiler. Après ce n'est pas pour ça qu'on est malheureux ! Mais c'est certainement ce qui a créé en moi l'envie d'y arriver à tout prix.

Quels sont vos objectifs ?

Je veux faire du *Pavillon Ledoyen* un lieu unique, tourné vers l'extérieur. Avant il y avait des murs partout ici, on ne voyait pas ce qui se passait dedans, j'ai voulu ouvrir, montrer la beauté de la gastronomie. J'essaie de faire de cette maison, la plus belle du monde, en réussissant le pari d'en faire un lieu multi-étoilé géré par un seul chef. Il y a bien évidemment des hôtels où un chef fait ci et l'autre fait ça, mais là c'est Alléno qui chapeaute le tout. J'aimerais que cette maison devienne l'exemple du savoir-faire culinaire français avec une bulle d'excellence japonaise. Ce qui est intéressant dans la vie, c'est cette réunion, cette convergence de cultures. Je veux continuer à avancer autrement, sans copier les autres, faire à ma sauce, continuer à réfléchir avec conviction et bon sens. Et puis continuer à transmettre, parce que c'est aussi important. J'ai eu la chance de travailler avec des jeunes gens formidables, tous étoilés aujourd'hui, comme Thibault Sombardier, Ronan Kervarrec, Philippe Mille, Nicolas Beaumann, Tomy Goussset, etc. Je suis fier d'avoir été avec eux dans une cuisine. Et si j'ai pu apporter ne serait-ce qu'un truc de plus pour qu'ils réussissent, j'ai atteint mon but.



Vos enfants font-ils de la cuisine ?

Thomas, l'aîné, fait du commerce, Antoine est en cuisine. J'avoue que si j'ose faire autant de choses, c'est parce que derrière je sais qu'ils sont là et ça me motive vachement. C'est hyper sympa pour un père, c'est fabuleux de savoir que ses enfants suivent. En plus ils sont appréciés de tous, ils arrivent avec beaucoup d'humilité, ils savent trouver leur place, ils ont cette intelligence. Je me plais à les regarder évoluer, je pense qu'aujourd'hui ils ont tout pour réussir.

Enfin, votre sentiment sur les étoiles dont on a beaucoup parlé cette année ?

On a effectivement beaucoup critiqué le guide cette année. Je pense pour ma part qu'il faut saluer le travail de ces gens. Si la grandeur de la cuisine française est là, c'est aussi grâce à ces inspecteurs qui font un travail remarquable. Ils sont indépendants, ils payent leur addition, ce qui est assez rare pour être souligné, et je pense qu'ils aiment les cuisiniers. Personnellement j'ai vécu la perte d'une étoile, la deuxième au *Drouant*. Ce n'est que la conséquence de la non-qualité, c'est dur de se le dire mais c'est un fait. J'étais chef adjoint, j'étais responsable de la cuisine. Louis Gronard (le chef à l'époque) a été digne en disant « c'est de ma faute » mais c'était de la mienne, car c'est moi qui menais la cuisine. Aujourd'hui je sais ce qu'il faut faire pour ne pas la perdre : il faut

être sur ses assiettes, avec ses clients, faire attention à tout. Les étoiles ce n'est pas du cinéma, elles rapportent beaucoup mais elles coûtent aussi cher en termes d'investissement personnel, il faut en être garant. Gwendal Poullennec (le directeur du guide) l'a dit, vous êtes obligés de faire bien, de faire de mieux en mieux, de faire avec de bons produits, avec l'écologie, de faire avancer le statut de votre personnel, d'améliorer ses conditions de travail, de leur donner le meilleur. Et quand on lit la préface d'Escoffier, c'est déjà ce qu'il disait. Les choses n'ont finalement pas tant changé. Quand vous en êtes conscients, vous êtes obligés de faire bien. Vous n'êtes certes pas parfaits, c'est clair, personne ne l'est, maintenant quand vous faiblissez à un moment donné, il faut accepter, comme un sportif qui ne gagne pas la Coupe du monde tous les jours. Il peut y avoir une sortie de route mais ce n'est pas grave, on reprend le volant et on y retourne. Ce n'est pas un truc acquis, et c'est pour ça je pense qu'il faut arrêter de faire mal à des institutions comme le Michelin, parce que ça fait mal à la France, au business, à la profession. Donc moi si ça m'arrive, je m'excuserai auprès des clients que je n'ai pas satisfaits et je recommencerai à travailler plus encore.

TEXTE : MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : MICHEL TANGUY.



FEUILLE À FEUILLE DE BŒUF WAGYU GRADE 5 AUX GROS PARIS, LAITUE FONDUE AUX TANINS DE BETTERAVES

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE BŒUF WAGYU

- 640 g de bœuf Wagyu grade 5
- 320 g de champignons de Paris
- Sel Salish
- Poivre du moulin

Tranchez le bœuf déjà paré à la trancheuse. Faites de même avec le blanc du champignon de Paris, le plus fin possible, puis montez le millefeuille en alternant les couches de champignons et de bœuf, en assaisonnant de sel Salish et poivre entre chaque tranche. Placez sous vide pour obtenir une belle terrine compressée et réservez durant 1 heure en chambre froide. Parez légèrement les côtés et taillez des tranches.

POUR LA PURÉE DE PERSIL

- 2 bottes de persil
- Gros sel

Équeutez le persil et faites-le cuire à l'anglaise puis laissez-le bien refroidir et mixez. Passez au chinois fin et réservez.

POUR LA FERMENTATION DE BETTERAVE

- 1 kg de betteraves
- Sel

Épluchez toutes les betteraves puis passez-en deux à la centrifugeuse. Taillez-en une autre en cubes puis mettez 5 % du poids total de sel dans le jus de betterave et versez sur les cubes dans un bocal. Fermez et laissez fermenter 3 semaines.

POUR LA LAITUE

- 50 g de fermentation de betterave
- 1 laitue
- 100 g de beurre de champignons

Placez 100 g de beurre sur des champignons de Paris et faites cuire au four durant 15 minutes à 140°C. Récupérez le beurre ainsi aromatisé et réservez. Récupérez les feuilles de laitue du milieu (pas l'extérieur, ni le cœur) puis faites-les poêler au beurre de champignons. Déglacez à la fermentation de betterave et réservez.

POUR LE JUS

- 10 g de jus de câpre
- 40 g de jus de bœuf
- 20 g d'extraction de céleri
- 10 g de beurre de champignons

Détendez le jus de bœuf avec un peu d'extraction de céleri et de jus de câpre puis tranchez avec du beurre de champignons. Réservez.

FINITION

Snackez les tranches de bœuf à l'unilatérale. Laissez doucement monter en température sur le piano.



DRESSAGE

Déposez une cuillère de beurre de champignons au fond de l'assiette, faites des points de purée de persil, dressez la laitue cuite croquante sur le côté puis déposez la viande.



QUENELLE À LA LIVÈCHE AU CORAIL, LANGOUSTINE AU NATUREL PARFUMÉE AU CURRY ET CITRON D'IRAN

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA QUENELLE DE LANGOUSTINE

- 100 g de langoustines
- 1 g d'agar-agar
- 2 feuilles de gélatine

Faites cuire les langoustines pendant 2 heures au four à vapeur à 83°C. Faites réduire l'extraction de pinces de langoustines au tiers, ajoutez l'agar-agar puis portez à ébullition. Ajoutez les 2 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau bien froide puis fouettez avec un cul de poule de glace en dessous. Une fois montées en neige, faites des quenelles à la cuillère, déposez sur une plaque filmée et réservez au réfrigérateur.

POUR L'HUILE DE LIVÈCHE

- 10 bottes de livèche
- 40 cl d'huile d'olive

Effeuillez la livèche, faites-la blanchir puis laissez refroidir, pressez, coupez grossièrement et mixez avec l'huile d'olive en veillant à ce qu'elle ne chauffe pas. Laissez égoutter au chinois fin.

POUR LA SAUCE LANGOUSTINE

- 1 kg de langoustines
- 5 tomates
- 2 branches de thym
- 2 cl de pastis
- ½ bulbe de fenouil
- ½ oignon blanc
- 1 branche de céleri

Après avoir taillé la garniture, mélangez l'ensemble des ingrédients et faites suer. Mouillez à hauteur et laissez

infuser pendant 1 heure. Mélangez bien afin que les sucres de chaque ingrédient donnent le maximum de saveur. Rajoutez ensuite 200 g de langoustines crues pour faire réduire la sauce.

POUR LE GLAÇAGE DES QUENELLES

- 60 g de vinaigre Otakofu
- 0,3 g de xanthane
- 20 g de blanc d'œuf
- 25 cl d'huile de livèche
- Sel

À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le vinaigre Otakofu, la xanthane et le blanc d'œuf, salez puis montez doucement avec l'huile de livèche comme une mayonnaise.

POUR LES LANGOUSTINES

Faites pocher les langoustines dans une eau bien salée et bien citronnée puis saupoudrez de poudre de curry.

POUR LES ŒUFS DE HOMARD

Placez les œufs de homard sur une assiette, arrosez de 1 cl de pastis, filmez puis passez l'assiette au micro-ondes jusqu'à ce que les œufs deviennent rouges. Mettez à sécher.

DRESSAGE

Posez la langoustine au centre de l'assiette, à côté, parallèlement, la quenelle. Terminez par saupoudrer la quenelle glacée de Sobatcha.

TURBOT ÉPAIS EN DEUX SERVICES. FILET RÔTI AU FEU DE BOIS AU POIVRE NOIR « CACIO E TIO PEPE », GRATIN DES PEAUX BLANCHES ET GNOCCHIS DE CHAIR AUX GIROLLES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

1^{ER} SERVICE

- 1 turbot de 900 g environ
- 20 g de sel
- 4 g de poivre blanc
- 80 g de moutarde
- 40 g d'huile d'olive
- 60 g d'ail
- 20 g de thym
- 80 g de poireau

Coupez le turbot le long de l'arête centrale puis taillez 4 tronçons. Assaisonnez-les de sel, poivre, moutarde et huile d'olive et faites-les griller au four Jasper. Ajoutez l'ail, le thym, le poireau et l'huile d'olive puis faites cuire le turbot dans un four préchauffé à 160°C durant 5 à 6 minutes dans une cocote.

POUR LA SAUCE « CACIO E TIO PEPE »

- 400 g de fumet de poisson réduit
- 40 g d'extraction de pecorino
- 20 g de Tio Pepe

Réalisez un fumet avec 3 l d'eau, 1 kg d'arêtes de poissons et 80 g de poireau. Portez l'eau et les arêtes à ébullition dans un grand faitout, écumez, rajoutez le poireau, faites bouillir pendant 1 heure à feu moyen, filtrez puis faites réduire jusqu'à avoir 400 g de fumet. Faites réduire à nouveau le fumet de poisson aux $\frac{3}{4}$ puis incorporez l'extraction de pecorino puis le « Tio Pepe ».

POUR LE BEURRE AU POIVRE

- 800 g de beurre demi-sel
- 200 g de beurre doux
- 40 g de poivre noir

Mélangez les deux beurres lorsqu'ils ont une texture pomme. Faites brûler les grains de poivre écrasés à la poêle puis incorporez-les au beurre et faites foisonner le tout dans le bol d'un KitchenAid®. Réservez.

2^E SERVICE

- 200 g de peau de turbot
- 4 joues de turbot
- 2 têtes de turbot
- 60 g de gnocchi
- 60 g de parmesan
- 12 g de persil ciselé
- 120 g de girolles
- 40 g de beurre
- 400 g de fumet de poisson
- 20 g d'échalotes ciselées
- 20 g d'huile d'olive
- 40 g de Meursault
- 4 g de poivre blanc

Faites cuire les têtes de turbot avec la peau et les bardes à 100°C durant 5 minutes au four vapeur. Une fois cuites, enlevez la peau et les bardes et disposez-les dans une cocote. Faites revenir les échalotes ciselées avec beurre et huile d'olive, ajoutez les girolles, faites-les suer puis déglacez au Meursault. Ajoutez le fumet de poisson, montez au beurre et assaisonnez de sel et poivre.

POUR LES GNOCCHIS

- 300 g de turbot
- 300 g de seiche
- 40 g de blancs d'œufs
- 100 g de crème
- Sel

Mixez le turbot et la seiche jusqu'à consistance d'une mousse, ajoutez les blancs, la crème et le sel, mixez à nouveau puis passez au tamis et versez en poche à douille. Faites des points de cette mousse sur une assiette, recouvrez d'huile d'olive puis faites des billes bien rondes à la main.







CEVICHE ET GELÉE DE ROUGET, CAVIAR ET LANGUE D'OURSIN

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE CEVICHE DE ROUGET

- 160 g de filet de rouget
- 1 citron bergamote

Ouvrez la bergamote en deux, enlevez les suprêmes en conservant bien intactes les membranes. Taillez les filets de rougets en fines tranches puis insérez-les entre les membranes de la bergamote. Entourez de papier cellophane afin d'obtenir une boule bien ronde et réservez au frais.

POUR LA VINAIGRETTE

- 7 g de jus de bergamote
- 5 g d'huile d'olive

Mélangez l'huile et le jus afin d'obtenir une vinaigrette. Ôtez la cellophane et placez la boule dans la cabosse du citron bergamote puis versez la vinaigrette dessus. Refermez avec le haut de la cabosse.

POUR LA MAYONNAISE DE FOIE GRAS

- 100 g de foie gras
- 0,5 g de xanthane
- 4 cl de blanc d'œuf
- 10 cl de fumet de poisson réduit
- 100 g d'huile de pépin de raisin

Mixez le fumet réduit, le foie gras, le blanc d'œuf, la xanthane à l'aide d'un mixeur plongeant puis montez à l'huile de pépin de raisin.

POUR LA GELÉE DE ROUGET

- 80 g d'oignons blancs
- 450 g de tomates grappes
- 120 g de carottes
- 120 g de céleri branche
- 7,5 cl de pinot noir de Bourgogne
- 750 g d'eau
- 15 baies de genièvre
- 6 feuilles de laurier
- 1 feuille de gélatine par 12 cl
- 30 g de corail homard

Taillez la garniture, faites-la suer dans un faitout puis flambez au vin rouge. Ajoutez l'eau, le laurier et les baies de genièvre, 800 g de rougets crus préalablement

préparés et lavés. Poêlez le reste des rougets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, salez, puis ajoutez-les dans le faitout et faites cuire à frémissement, faitout filmé, durant 30 min. Laissez reposer 2 heures puis passez au chinois. Laissez refroidir et mixez avec le corail à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez cuire à feu doux durant 15 minutes. Passez délicatement au papier absorbant, réassaisonnez, ajoutez la gélatine selon la quantité de liquide obtenu et versez 35 g au fond de chaque assiette.

POUR LE DRESSAGE DU 1ER SERVICE

- 15 g de mayonnaise de foie gras
- 15 g de raisins de mer
- 0,5 g de piment d'Espelette
- 1 g de citron caviar
- 2 g de millet frit
- 1 g d'huile de rouget
- Fleur de sel
- 1 bergamote
- 2 g d'œufs de homard séchés

Dans le fond d'une assiette plate, sur le milieu, dressez 20 g de crème de foie gras, ajoutez-y tous les petits condiments et râpez un peu de bergamote et de fleur de sel.

POUR LE DRESSAGE DU 2E SERVICE

- 8 g de caviar
- 3 langues d'oursin
- 4 g d'eau de laurier (infusion de laurier)
- Quelques feuilles de laurier

Sur une petite assiette à pain, attachez trois feuilles de laurier entre elles afin d'y déposer les langues d'oursin. Dans le fond de l'assiette comportant la gelée de rouget, versez le caviar (préalablement mélangé avec l'eau de laurier), puis placez les langues d'oursin sur la gelée.

POUR LE DRESSAGE DU 3E SERVICE

Sortez la boule de ceviche de rouget, assaisonnez les lamelles de rouget avec du sel, citron vert et huile d'olive et placez dans la bergamote qui a été préalablement vidée. Ouvrez la cabosse et déposez délicatement les tranches de rouget sur la crème de foie gras.

CANETON RÔTI EN CROÛTE DE SUCRE, BOUILLON DE PALOURDES AU PAIN CUISINÉ, AIGUILLETES AU JUS D'OLIVE ET ROQUETTE SAUVAGE, « BIBIMBAP »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

POUR LE CANETON

- 2 canettes

Flambez les canettes, videz-les après avoir retiré la fourchette puis bridez-les et réservez.

POUR LA CROÛTE DE SUCRE

- 2,4 kg de sucre casson
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de gros sel
- 80 g d'écorces d'orange
- 400 g de blancs d'œufs
- Sel et poivre

Faites un mélange homogène avec les sucres, le gros sel, les écorces d'orange et les blancs d'œufs puis recouvrez les canetons assaisonnés de sel et de poivre.

POUR LE JUS D'OLIVE

- 300 g de consommé de canard
- 80 g d'extraction de céleri
- 40 g de foie de caneton
- 4 jaunes d'œufs
- 2 olives Kalamata

Mélangez le consommé de canard, l'extraction de céleri, le foie et les jaunes d'œufs. Montez à température et laissez cuire doucement pour avoir une consistance nappante. Mixez les olives et envoyez.

POUR LE DONGCHIMI (radis water kimchi)

- 6 l d'eau pétillante
- 3 kg de radis Daikon
- 2 blancs de poireaux
- 4 piments verts
- 2 gousses d'ail
- 10 g de gingembre
- 45 g de sel
- 2 pommes Gala
- 1 poire coréenne
- 1 botte d'oignons blancs

Épluchez les radis, lavez-les puis coupez-les aux 2/3, ajoutez le gros sel et laissez dégorger pendant 5 heures. Rincez puis égouttez-les. Lavez les pommes Gala, la poire coréenne et coupez-les en 4. Pelez les oignons blancs, les gousses d'ail, les blancs de poireaux, le gingembre, enlevez la première épaisseur des blancs de poireaux, puis taillez-les en gros morceaux avec le piment vert, puis mouillez tous les ingrédients avec l'eau pétillante et stockez

dans un bocal hermétique. Laissez fermenter 5 jours à température ambiante puis stockez dans le réfrigérateur pendant 7 à 10 jours.

POUR LE BOUILLON DE PALOURDES

- 200 g de bouillon de canard
- 50 g de fermentation Dongchimi blanc
- 100 g de champagne
- 100 g de fumet de poisson
- 30 palourdes
- 10 kg de carottes
- 5 g de persil
- Huile d'olive
- 10 g de céleri branche feuilles jaunes

Dessalez les palourdes, taillez les carottes en brunoise, le persil haché. Faites suer la brunoise de carottes et le persil à l'huile d'olive, ajoutez les palourdes et déglacez au champagne. Ajoutez le bouillon de canard, le fumet de poisson et la fermentation Dongchimi, le céleri branche et versez dans une théière.

POUR LA MARINADE DE NAVET

- 15 cl de jus de canard
- ¼ de pain de campagne
- 50 g de purée de tomates
- 100 g de navets
- ½ oignon rouge
- ½ branche d'origan
- 30 g de vinaigre de vin rouge
- 90 g d'huile d'olive
- 30 g de beurre clarifié
- Sel

Taillez grossièrement des morceaux de pain et faites-les suer à l'huile d'olive et au beurre clarifié. Déglacez au jus de canard, débarrassez et badigeonnez de purée de tomates. Ajoutez le navet coupé en fines lamelles et préalablement blanchi, l'oignon rouge, l'origan, le vinaigre de vin rouge et la roquette. Laissez mariner 1h30.

POUR LE BIBIMBAP

> ÉTAPE 1

- 200 g de riz rond
- 150 g d'eau froide
- Sel fin

Versez le riz dans une casserole, ajoutez l'eau froide et le sel, couvrez et laissez cuire à feu moyen sans mélanger jusqu'à complète absorption de l'eau.

> ÉTAPE 2

- 500 g de jus de pomme verte
- 60 g de jus de citron
- 25 g de sucre
- 25 g de Gochujang
- 250 g d'huile de sésame
- 6 feuilles de gélatine

Portez 50 g de jus de pomme à frémissement puis faites-y fondre les feuilles de gélatine préalablement ramollie. Incorporez au reste de jus de pomme puis mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un fouet et réservez.

> ÉTAPE 3

- 100 g de Daïkon
- 100 g d'asperges vertes
- 100 g de pommes Granny Smith
- 100 g de champignons Enoki
- 20 g de Dongchimi

Taillez tous les ingrédients en julienne et faites-les mariner dans le Dongchimi.

> ÉTAPE 4

- 200 g de champignons de Paris
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail

Taillez la tête des champignons de Paris en 3 et faites-les suer à l'huile sur toutes les faces avec le thym et l'ail et réservez.

FINITION ET DRESSAGE**POUR LA GARNITURE TARTARE**

- 30 g de kimchi

- 15 g d'oignons blancs et 15 g de cornichons
- 5 g de persil et 5 g de ciboulette
- 30 g de mayonnaise à base de fermentation
- 2 g d'huile de pépin de raisin et 2 g d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Cime di rapa (brocolis feuilles)

Faites cuire les canettes en croûte de sucre au four à 140°C pendant 40 minutes. Laissez reposer 10 minutes puis désosser les cuisses de canard, taillez-les en brunoise pour en faire un tartare puis ajoutez toute la garniture.

POUR LE 1^{ER} SERVICE

Taillez les filets en aiguillettes et posez-les sur l'assiette. Faites revenir le cime di rapa avec l'huile d'olive et débarrassez. Dressez sur les aiguillettes et faites chauffer sous la salamandre doucement. Dans un bol, dressez la marinade de navet, 2 morceaux de pain badigeonnés à la tomate et versez le bouillon de plourdes.

POUR LE 2^E SERVICE

- Huile de sésame
- 20 gr d'échalote marinée
- 2 tranches de foie gras
- Sauce pimentée

Dans un Dolsot (bol à bibimbap), déposez le riz, faites une rosace avec les champignons de Paris et les courgettes violon puis faites colorer le riz sur la plaque. Ajoutez les légumes fermentés puis déglacez à l'huile de sésame.

Posez le tartare de cuisses de canard dans un ramequin avec l'échalote marinée, 2 tranches de foie gras et la sauce pimentée.



LES DESSERTS DE Aurélien Rivoire



Formé dans la région lyonnaise d'où il est originaire, Aurélien Rivoire aura mis plusieurs années à trouver son mentor, celui qui lui permettrait de dépasser ses limites. C'est finalement aux côtés de Yannick Alléno qu'il aura démultiplié sa créativité.

Le jeune Lyonnais aura franchi toutes les étapes. D'une formation en boutique à Neuville-sur-Saône (69), il tentera la restauration pour finalement ne plus jamais la quitter. L'univers lui plaît et c'est dans ce domaine qu'il tente de dépasser ses limites. Une première place à la *Cour des Loges* à Lyon avec Anthony Bonnet où il décroche une étoile, puis il rejoint Paris, attiré par le Club des Sucrés* dont il entend parler. Aurélien cherche à intégrer une grosse brigade pour pouvoir progresser, se nourrir de multiples talents et de nouvelles techniques pour faire progresser sa créativité.



Votre premier poste à Paris ?

Chez *Alain Senderens*, place de la Madeleine, avec Jérôme Banctel. La pâtisserie était dans la cuisine, je me retrouvais au milieu d'une trentaine de cuisiniers, j'y ai pris conscience de l'univers de la cuisine. Je pensais l'avoir avant mais j'étais vraiment très pâtissier. Le chef m'a appris la rigueur, j'y ai découvert les gros services et un rythme soutenu de travail. Les desserts proposés n'étaient pas les plus originaux du monde mais le regard porté par la maison sur l'accord mets et vins m'a beaucoup intéressé. J'y ai passé un an et demi puis j'ai poursuivi mon chemin, toujours dans cette quête d'un « modèle pâtissier ». J'ai donc rejoint Camille Leseq au *Meurice*, et là j'ai pris une claque. Je pense que ce sont les meilleurs desserts à l'assiette que j'aie jamais mangés. Malheureusement, 6 mois après mon arrivée, Camille démissionne pour partir en Alsace ; et 3 à 4 mois après, le chef Alléno a fait de même.

Qu'avez-vous fait alors ?

Cédric Grolet m'a convoqué dans son bureau, j'étais chef de partie à l'époque. Il m'a dit qu'il avait pour projet de prendre la place de chef, et il m'a proposé de le suivre. Il cherchait à s'entourer d'une équipe de confiance. J'ai passé 3 ans durant lesquels j'ai énormément appris. C'est la première personne avec qui je travaillais et pour laquelle il y avait zéro limite. Je ne l'ai jamais vu dire « ah là ça va être compliqué », ni me stopper dans une démarche. Au contraire, il allait toujours au-delà de ce qu'on était capables de faire, je l'ai pris comme une règle de vie. Après cela j'ai eu envie de voir ailleurs. Le chef Alléno cherchait des pâtissiers, il montait son groupe. J'ai commencé par le *Terroir Parisien*, où j'ai appris autre chose, notamment ce que coûtait un dessert, parce qu'au *Meurice* je ne le savais pas, c'était illimité ; ça m'a aussi appris la gestion de la mise en place avec beaucoup moins de monde, je me suis donc appliqué à faire plus simple, plus direct, moins sophistiqué. Ensuite, le chef m'a confié un vrai challenge. À 26 ans, je suis devenu le chef du *Cheval Blanc* à Courchevel. Je savais que le chef me testait et que si ma saison se passait bien, j'avais ma place à Paris au *Pavillon Ledoyen*. J'ai tout fait pour et j'ai intégré l'équipe du *Pavillon Ledoyen* en 2014, quelques semaines après l'arrivée du chef.

Votre rôle aujourd'hui ?

Je m'occupe des différents pôles de restauration du *Pavillon Ledoyen*, et aussi de Courchevel pour la création des cartes. Je crée et j'aide le pâtissier à se mettre en place là-bas, et sinon avec le développement du groupe, j'aide un petit peu tous les pôles de pâtisserie qu'il peut y avoir dans le monde même s'ils sont très autonomes. Je vais à Dubaï quand il y en a besoin, à Séoul, mais je reste très concentré sur Paris, le *3 étoiles*, *L'Abyssse*, et le *Pavillon* (comptoir moderne de gastronomie).



Quel style de dessert proposez-vous ?

À chaque fois le challenge est de proposer un style complètement différent. Au 3 étoiles, il y a la pâtisserie cuisinée, on se rapproche de la cuisine, on ne parle pas de desserts mais de plats sucrés, on arrive sur des cuissons similaires à la cuisine, à des extractions, à des façons de penser très cuisinières. À *L'Abysse*, il a fallu faire des desserts japonais, ce qui n'existe pas beaucoup, sauf dans des choses très classiques, que je ne sais pas faire. J'ai donc gardé le style de pâtisserie qui est le mien, assez original et on l'a japonisé. Nous servons des petites bouchées japonisantes. Cela peut être un ananas confit dans l'eau de mer, ou la *Météorite*, composée d'un sorbet au yuzu, de meringue au chocolat, l'ensemble étant floqué au charbon de bois de bambou. On cherche à surprendre. Et au *Pavillon*, c'est une pâtisserie inspirée des pays scandinaves, moins complexe, avec une construction beaucoup plus directe, c'est-à-dire qu'avec 3 ou 4 éléments il faut arriver à être percutant. Quand je vais parler de la pistache et du café, je vais être vraiment puissant sur la pistache et le café, ce sera très lisible.

Comment définiriez-vous votre pâtisserie, quelle est votre signature ?

Ma façon de cuisiner le dessert m'est propre parce que je vais rechercher uniquement le goût. Par exemple mon abricot, durant l'été, je le confie durant 48 h dans un bain d'huile d'olive, comme on pourrait attendrir une viande, et ensuite je viens le snacker juste sous la salamandre. Avec cette approche, mon abricot est beaucoup moins joli qu'un abricot qu'on aurait rôti avec du miel et du beurre mais il a un goût inédit. Donc pour répondre à la question comment définir ma pâtisserie, je dirais peut-être par mes goûts inédits, si ce n'est pas trop prétentieux. Ensuite, je dirais qu'elle ne ressemble à aucune autre. Au moment où je sortais du *Meurice*, j'avais une idée de ma pâtisserie, mais surtout je ne voulais absolument pas faire la même que Cédric Grolet. J'ai vu trop d'anciens collègues faire la même chose. Je trouve que quand on est le deuxième à faire quelque chose, c'est dommage. Cédric est tellement talentueux qu'il faut lui laisser son style. Quand je vois des fruits apparaître dans toutes les pâtisseries, ça me fait doucement rire car même si ce n'est pas lui qui a inventé ce concept-là, c'est son concept, il se l'est approprié. Donc quand j'ai commencé au *Pavillon*, quand le chef m'a demandé des cartes, des créations, je me suis dit qu'il fallait proposer quelque chose de différent, je voulais que mon inspiration soit neuve.



Le chef vous a-t-il aidé à évoluer ?

Ma pâtisserie aujourd'hui, c'est une rencontre entre le chef Alléno et moi. Je ne suis pas le seul acteur. Le chef est avant-gardiste, créatif, il voit très loin, dû à toute son expérience, et du coup avec lui, mes collègues cuisiniers et mes pâtissiers, nous avons réussi à créer en 4 ans un style propre à nous. À une période où tout se prend en photo, où tout se juge par l'image, le chef m'a permis de ne pas tomber dans le piège du « plus beau que bon ». Je fais pour que ce soit très, très, très bon, après on essaye que ce se soit visuellement attrayant. Un jour en effectuant des tests, le chef m'a dit : « Attends Aurélien, ton abricot il est parfait mais regarde, est-ce qu'on ne le rendrait pas imparfait visuellement mais en travaillant vraiment le goût ? » Il m'a appris à prendre des chemins différents. Avec le chef Alléno, on recherche ce qu'on peut proposer de nouveau pour demain. Depuis déjà 4 ans, on travaille à ce qu'est la glacerie moderne, le chocolat moderne, la confiserie et la pâtisserie modernes, parce qu'un pâtissier fait tout cela. Une confiserie par exemple, c'est la conservation du fruit par le sucre, la question est donc : comment conserver un fruit sans lui ajouter une dose abominable de sucre, et ça c'est mon travail.

Comment définiriez-vous le concept de « pâtisserie moderne » ?

Alors moins sucré, moins gras c'est certain. Mais je pense que l'on a besoin en pâtisserie de retrouver un élément qu'on a un peu perdu et qui est très important. On arrive à la fin de la pâtisserie figée, gélifiée, sur laquelle on ne peut pas apporter un assaisonnement. Je pense que la pâtisserie doit s'assaisonner comme un plat. Et la

transformation du fruit par sa cuisson est très importante. En pâtisserie, on l'a peut-être un peu moins travaillé que nos amis cuisiniers. On travaille le produit, on cherche à le comprendre, je pense que la pâtisserie de demain c'est la compréhension du produit, et d'offrir une pâtisserie la plus saine possible pour qu'elle fasse le plus de bien possible.

Qu'est-ce qui vous épanouit le plus aujourd'hui ?

C'est d'être libre. Un pâtissier se plaint souvent qu'un chef met des barrières. Beaucoup de chefs disent tu fais ça ou tu ne fais pas ça, la figue tu la travailles de telle manière, le coing de telle façon. C'est simple, car ils nous mettent sur le chemin et on avance, mais en fin de compte quelque part ça nous limite. Le chef Alléno ne met aucune barrière, aucune limite. La seule limite c'est mon imagination, ma créativité. Alors certes, c'est beaucoup plus compliqué de travailler pour quelqu'un comme ça au départ, car on a toujours un peu peur de proposer quelque chose de nouveau ou qui peut choquer, mais au final c'est clairement une force. Et quelle chance d'avoir un chef qui ne dit jamais « on ne fait pas ça ou ce n'est pas une bonne idée ». En revanche, il faut que j'aille au bout de mes idées, au bout du bout, du bout. Et c'est clairement ce qui m'épanouit, c'est la créativité qu'on me demande, et cette totale liberté.

*Le Club des Sucrés : Association créée par Christophe Adam et Christophe Michalak afin de réunir des pâtissiers pour échanger sur leur travail et stimuler leur créativité dans un esprit de franche camaraderie.

EXTRACTION DE SAPIN EN GELÉE GLACÉE AU CAFÉ ET ÉCLATS DE CRISTALLINE ÉPICÉS, CRÈME CHAUDE ONCTUEUSE DE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

POUR LE VINAIGRE DE BOURGEONS DE SAPIN

- 100 g de vinaigre de poire
- 10 g de vinaigre balsamique blanc
- 20 g de miel de sapin
- 10 g de semoule
- 100 g de bourgeons de pin

Dans une casserole, portez les deux vinaigres, le miel et le sucre semoule à ébullition. Dans un bocal propre et stérilisé, disposez les bourgeons de pin puis versez-y le liquide bouillant. Fermez et laissez macérer deux mois.

POUR LES MERINGUES CHOCOLAT

- 150 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 90 g de sucre glace
- 30 g de cacao en poudre

Montez les blancs d'œufs en les serrant avec le sucre semoule, puis à l'aide d'une Maryse, ajoutez le cacao en poudre et le sucre glace préalablement mélangés et tamisés. Étalez les meringues sur une plaque de cuisson recouverte d'un Silpat® et faites-les cuire durant 2 heures environ dans un four ventilé. Décollez les meringues du Silpat®, taillez-les en petits cubes et stockez au sec.

POUR LA CRISTALLINE CHOCOLATÉE ÉPICÉE

- 75 g de fondant
- 50 g de sirop de glucose
- 50 g de chocolat Jivara
- 5 g de cardamome en poudre
- 50 g de chocolat Caraïbe

Faites cuire le fondant avec le glucose jusqu'à obtention d'un caramel blond puis décuisez avec le chocolat au lait. Laissez refroidir avant de mixer. Saupoudrez une très fine couche de poudre de caramel sur une toile Silpat® et faites cuire à 180°C jusqu'à ce que la poudre soit fondue. Laissez refroidir. Peignez le chocolat Caraïbe tempéré à l'aide d'un pinceau Stocker à l'abri de l'humidité.

POUR LA GLACE CAFÉ

- 250 g de lait entier
- 50 g de crème liquide
- 30 g de grains de café du Brésil
- 50 g de sucre semoule
- 3 g de stabilisateur
- 18 g de glucose atomisé
- 12 g de poudre de lait
- 40 g de jaunes d'œufs

Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition, ajoutez les grains de café préalablement torréfiés durant 10 minutes dans un four préchauffé à 170°C, hors du feu, mixez puis laissez infuser 5 heures. Faites blanchir les jaunes et le sucre semoule, et parallèlement faites chauffer le lait infusé au café à 50°C. Ajoutez le stabilisateur à glace en pluie, le glucose atomisé et la poudre de lait puis portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre, puis cuire à la nappe (83°C). Laissez refroidir, ajoutez les cubes de meringue, les éclats de cristalline et laissez maturer 24 heures au réfrigérateur.

EXTRACTION DE BOURGEONS DE SAPIN

- 150 g de bourgeons de sapin
- 500 g d'eau

Pesez les ingrédients dans une poche sous vide puis faites cuire pendant 12 heures à 83°C. Laissez refroidir en poche, chinoisez et stockez.

GELÉE DE BOURGEONS DE SAPIN

- 400 g d'extraction de bourgeons de sapin
- 120 g de miellat de sapin
- 8 g de gélatine feuille

Dans une casserole, portez l'extraction, le miellat à ébullition et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide puis laissez infuser 3 heures. Filmez et passez au chinois. Laissez durcir et conservez au frais.

POUR LA CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème liquide
- 25 g de sucre semoule
- 50 g de jaunes d'œufs
- 90 g de chocolat caraïbe

PROCÉDÉ

Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition, versez sur le chocolat, émulsionnez à la Maryse puis ajoutez les jaunes et le sucre préalablement blanchis. Versez ce crémeux chocolat dans un bol et faites-le cuire au four à 100°C pendant 6 minutes. Servez tiède.

POUR LA CRÈME LÉGÈRE AU CHOCOLAT JIVARA

- 35 g de lait entier
- 50 g de crème liquide entière
- 35 g de chocolat Jivara

PROCÉDÉ

Dans une casserole, faites chauffer le lait entier et la crème liquide, versez sur le chocolat puis émulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez refroidir. Versez dans un siphon, ajoutez une cartouche de gaz, remuez énergiquement et réservez au réfrigérateur.

FINITION

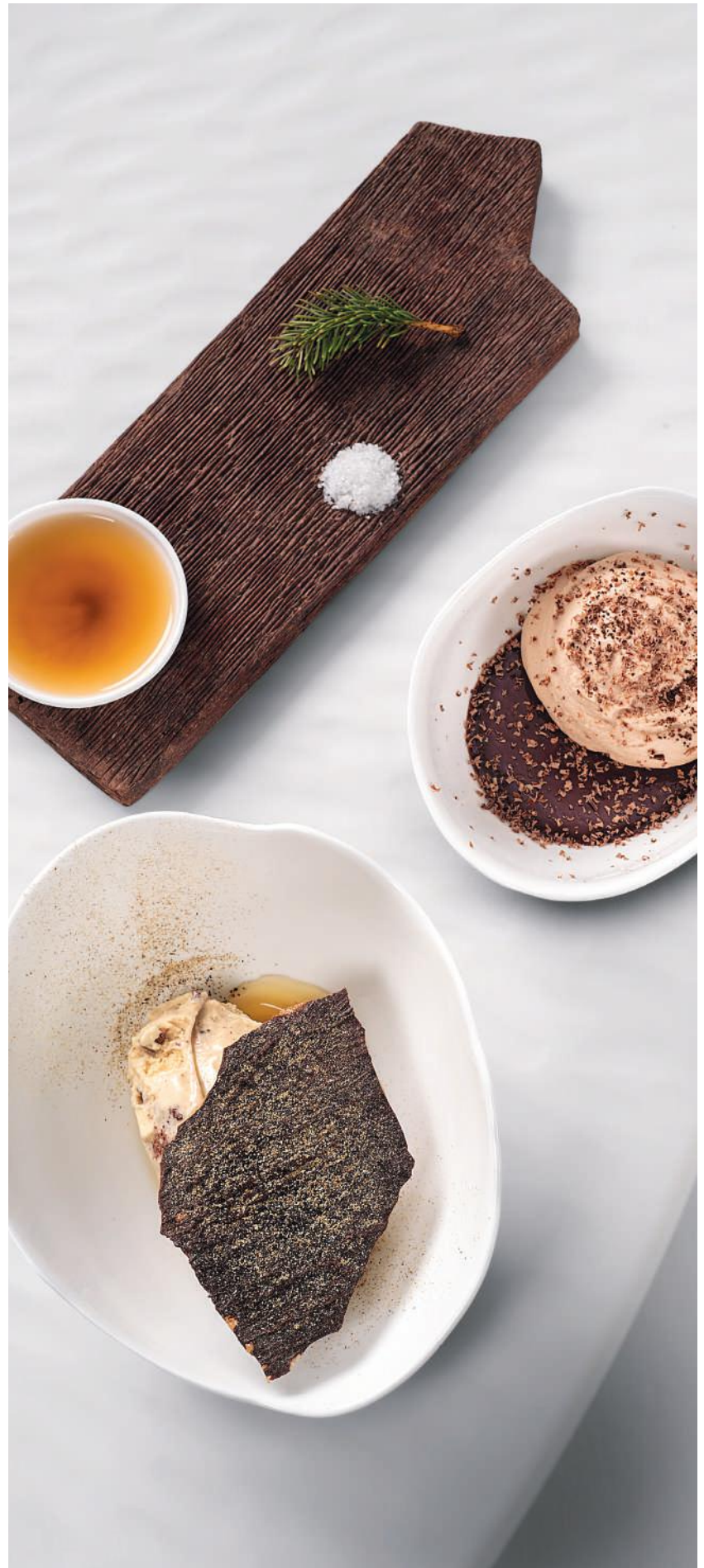
Dans un bol, versez un peu de gelée de sapin puis laissez durcir au réfrigérateur. Turbinez la glace café aux éclats de meringues et tuile cristalline.

DRESSAGE DÉGUSTATION

Sortez les bols contenant la gelée du réfrigérateur, déposez une quenelle de glace café et dessus une tuile cristalline au chocolat ; terminez par saupoudrer de cardamome.

Dans un petit bol à part, servez la crème onctueuse tiède en la couvrant de crème légère puis saupoudrez de chocolat à la micro plane ainsi que la fleur de sel et de café en poudre.

Servez en premier le vinaigre de sapin et une pincée de fleur de sel sur le dos de la main du convive. Puis servez les deux bols en invitant le convive à alterner la dégustation des deux préparations.





MONTAGE

Dans l'assiette plate à bassin, contenant le disque de crème anglaise à l'artichaut, tracez un cordon autour de la sauce puis déposez un peu d'émulsion de lait fermenté et une pincée de levure de boulanger déshydratée.

L'artichaut : Disposez l'artichaut préalablement floqué sur une assiette passée à la poudre d'or, ajoutez les pétales de chocolat, accompagnez d'une pince et d'un joli pinceau.

Le caviar : Servez la boîte de caviar pleine sur de la glace pilée dans le bol en argent prévu à cet effet, accompagnez d'une cuillère en nacre.

En salle : Le maître d'hôtel sert l'assiette et présente l'artichaut, il dispose les feuilles en chocolat dans le cacao poudre doré dans la bassine en cuivre. Il remue à la façon d'un chercheur d'or puis recueille les pétales et les brosse à l'aide du pinceau. Il dispose ensuite les pétales sur le dessert et ajoute ensuite 3 g de caviar par feuille. Le client peut choisir le nombre de feuilles qu'il désire.

PÉTALES DE CHOCOLAT À L'OR FIN AUX GRAINS DE CAVIAR OSCIÈTRE, CRÈME PRISE D'ARTICHAUT AU CARMEL D'ARTICHAUT, LAIT FERMENTÉ ET LEVURE BOULANGÈRE SÉCHÉE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

POUR L'EXTRACTION D'ARTICHAUT

- 1 kg d'artichauts Camus
- 1 l d'eau

Placez l'artichaut coupé en morceaux dans un sac sous vide avec l'eau et faites cuire à 83°C pendant 12 heures. Passez au chinois. Réservez puis réalisez la cryoconcentration.

POUR L'EXTRACTION DE CHAMPIGNONS

- 250 g de champignons
- 250 g d'eau

Placez les champignons coupés en morceaux dans un sac sous vide avec l'eau et faites cuire à 83°C durant 12 heures. Passez au chinois et réservez.

POUR LE CARMEL D'ARTICHAUT

- 200 g de sucre semoule
- 14 g de crème entière UHT
- 80 g d'extraction artichaut
- 30 g d'extraction champignon

Dans une casserole, réalisez un caramel à sec avec le sucre (couleur caramel clair) puis hors du feu, versez petit à petit l'ensemble des liquides chauds en remuant jusqu'à l'obtention d'un caramel homogène. Portez le caramel à ébullition puis débarrassez et réservez au froid. Placez en poche et réservez au frais.

POUR LA CRÈME ANGLAISE ARTICHAUT

- 250 g d'extraction artichaut
- 75 g d'extraction champignon
- 175 g de lait entier
- 100 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 4 g de gélatine feuille

Faites ramollir la gélatine dans un volume d'eau bien froide. Portez le lait et les extractions à ébullition. Parallèlement, faites blanchir les jaunes et le sucre puis versez-y le liquide bouillant en remuant. Reversez dans la casserole et faites cuire à 82°C. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie et égouttée, et coulez dans un cercle de 6,5 cm de diamètre directement dans l'assiette et réservez au frais.

POUR LE CACAO DORÉ

- 500 g de cacao en poudre
- 25 g de poudre d'or

Mélangez les poudres puis versez-les dans un cul de poule en cuivre.

POUR LE FLOCAGE CARAÏBE

- 100 g de beurre cacao
- 100 g de chocolat Caraïbe
- 1 artichaut

Faites fondre les deux ingrédients, mixez, passez au chinois réservez à température. Floquez avant le service un artichaut préalablement congelé.

POUR LA LEVURE DÉSHYDRATÉE

Émiettez 3 g de levure de boulanger sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et laissez sécher une nuit en étuve à 30°C. Stockez dans un endroit sec.

POUR LES FEUILLES D'ARTICHAUT EN CHOCOLAT CARAÏBE

- 120 g de chocolat Caraïbe
- 80 g de chocolat inspiration amande

Prenez de belles feuilles d'artichaut, ni trop grosses ni trop petites. Filmez-les une par une, en prenant soin que le film colle bien à la feuille. Tempérez le chocolat inspiration amande puis trempez les feuilles dans le chocolat et laissez cristalliser. Démoulez puis réservez au frais et à l'abri de l'humidité.

POUR L'ÉMULSION DE LAIT RIBOT

À l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionnez 3 cuillères de lait Ribot frais. Si besoin, ajoutez une pointe de couteau de lécithine de soja. Ne servez que l'émulsion.

GUIMAUVE AUX GROS PARIS ASSAISONNÉE DE CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL, TOUCHES ABRICOTÉES, LÉGÈRE MERINGUE À LA NOISETTE ET GLACE À L'EXTRACTION CHAMPIGNON

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT NOISETTES

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème entière
- 100 g de jaunes d'œufs
- 35 g de sucre semoule
- 190 g de chocolat Caraïbe
- 45 g de Gianduja noisettes

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème. Parallèlement, faites blanchir les jaunes et le sucre, versez le lait chaud puis reversez dans la casserole et faites cuire à la nappé. Versez sur le chocolat et le Gianduja, mixez puis coulez à chaud dans chaque assiette de service afin d'avoir un rendu très plat et propre. Réservez au réfrigérateur.

POUR LA MERINGUE NOISETTE SOUFFLÉ

- 200 g de blancs d'œufs
- 20 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace
- 100 g de poudre de noisettes

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, faites monter les blancs d'œufs à vitesse moyenne puis ajoutez le sucre semoule à la fin pour serrer les blancs. À l'aide d'une Maryse, ajoutez délicatement le sucre glace et la poudre de noisettes préalablement tamisés, versez en poche munie d'une douille lisse n° 12 et pochez les meringues sans attendre, elle doit être mate et ferme.

POUR L'EXTRACTION CHAMPIGNON

- 600 g d'eau
- 1 kg de champignons de Paris

Dans un sac sous vide, faites cuire les champignons à 83°C pendant 12 heures. Passez au chinois pour récupérer le jus puis faites réduire aux deux tiers. Vous devez conserver 300 g de jus.

POUR LA GLACE CHAMPIGNONS

- 1 l de lait entier
- 300 g de crème entière
- 240 g de jaunes d'œufs
- 170 g de sucre semoule
- 3 g de stabilisateur
- 300 g d'extraction champignon

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème à 50°C puis ajoutez le sucre et le stabilisateur en pluie et portez à ébullition en remuant. Ajoutez les jaunes d'œufs toujours en remuant puis faites cuire à 80°C. Ajoutez l'extraction de champignons préalablement réduite et refroidie puis placez l'appareil dans un bol à paco et réservez au réfrigérateur.

EXTRACTION DE VANILLE

- 250 l de lait entier
- 2 g de vanille de Tahiti

Disposez les éléments dans un sac sous vide puis faites cuire durant 12 heures à 83°C. Passez au chinois et utilisez.

LAIT MOUSSEUX À LA VANILLE

- 250 g d'extraction de vanille
- 15 g de sucre semoule
- 4 g de gélatine feuille

Dans une casserole, faites chauffer une petite partie de l'extraction afin de faire fondre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et le sucre. Ajoutez la partie froide de l'extraction puis réservez au froid avant de le faire monter au batteur.

POUR LES NOISETTES CARAMELISÉES SALÉES

- 250 g de noisettes entières émondées
- 75 g de sucre
- 25 g d'eau
- Fleur de sel

Dans une casserole, réalisez un sirop avec eau et le sucre puis faites cuire à 120°C. Ajoutez les noisettes légèrement torréfiées et sablez jusqu'à caramélisation. Ajoutez quelques pincées de fleur de sel puis débarrassez sur une plaque recouverte d'un Silpat®. Laissez refroidir puis décollez les noisettes une par une. Stockez les noisettes sous vide ou dans un endroit sec.

POUR LA POUDRE DE CHAMPIGNONS

- 100 g de champignons de Paris

PROCÉDÉ

Passez les champignons à la mandoline puis faites-les sécher 24 heures à 50°C. Mixez et réservez.

POUR LA BASE SOUFFLÉ CHAMPIGNONS

- 675 g d'extraction champignons
- 60 g de fécule de pomme de terre

Dans une casserole, faites chauffer et épaissir le mélange extraction et fécule. Laissez refroidir.

POUR LE SOUFFLÉ CHAMPIGNONS

- 290 g de base soufflée
- 240 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule

Dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, faites monter les blancs avec le sucre puis mélangez à la base soufflée préalablement lissée et moulez en cercles de 80 mm, préalablement beurrés et chemisés. Faites cuire à 190°C pendant 5 minutes. Démoulez.

FINITION

Turbinez la glace au Pacojet. Creusez la coque en laissant un peu d'épaisseur de meringue puis garnissez de glace champignons.

MONTAGE

Au centre de l'assiette, disposez la meringue, ajoutez le lait mousseux puis la poudre champignons, le café en poudre, la fleur de sel et ajoutez 4 éclats de noisettes caramélisées. Démoulez le soufflé puis coupez-le en deux avec un couteau mouillé et râpez le chocolat Jivara sur le soufflé et sur l'assiette, assaisonnez avec la fleur de sel, la poudre de champignons et les abricots écrasés.





MARACUJA SOUFFLÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

POUR LA CRÈME MARACUJA

- 130 g de jus de passion
- 8 g de sel
- 2 g de xanthane
- 520 g de crème Isigny
- 260 g de crème liquide
- 130 g lait entier

Mélangez les ingrédients à froid, ajoutez la xanthane, mixez, débarrassez et réservez au frais. Appareil à refaire toutes les 48 heures.

MONTAGE

- 2 maracujas
- 50 g de crème maracuja
- 10 g de cassonade

Coupez les maracujas en deux dans la longueur puis videz-les sans abîmer la membrane intérieure. Disposez-les dans un bac gastro en les calant bien avec de l'aluminium afin que le maracuja ne roule pas puis enfournez dans un four ventilé à 210°C durant 12 et 18 minutes ; les maracujas doivent être bien soufflés. Placez-les en étuve afin qu'ils finissent de sécher. Percez-les à la jointure de la coque à l'aide d'une lame fine.

À l'envoi de la première partie : Disposez les maracujas garnis à la seringue par le petit trou avec la crème de maracuja, sur un morceau de bois et de feuillage automnal sur la table.

À l'envoi de la deuxième partie, au moment du pré-dessert, ouvrez le maracuja, saupoudrez de cassonade puis brûlez au mini chalumeau tel une crème brûlée.

GLACE AU BABEURRE, COURGE CUITE AU FOUR SOUS UNE TUILE CROUSTILLANTE, UNE RAVIOLE SUZETTE TRUFFÉE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE À RAVIOLES

- 250 g de farine T100
- 175 g de jaunes d'œufs

Placez la farine dans le bol d'un batteur muni du crochet, ajoutez les jaunes petit à petit, faites tourner en vitesse lente jusqu'à obtenir une pâte homogène. Terminez de pétrir la pâte à la main si besoin. Placez la pâte sous vide et réservez au frais pour 24 heures.

POUR LA FARCE BUTTERNUT

- 500 g de chair de butternut
- 100 g d'Amaretto
- 50 g de vin Vennettenal
- 10 g de sucre cassonade
- 22,5 g de maïzena
- 2,5 g de sel
- 17,5 g d'amandes hachées

Coupez la chair de butternut en cubes, placez-les dans un bac gastro et réservez au réfrigérateur toute une nuit sans les filmer. Le lendemain, faites cuire les cubes de butternut dans de l'eau légèrement salée puis égouttez-les sur une grille au moins une journée afin que le maximum d'humidité s'échappe. Placez la chair de butternut avec le sel, la cassonade et les deux alcools dans une casserole posée sur feu vif, mélangez jusqu'à obtenir une purée bien lisse puis incorporez la maïzena et faites cuire en desséchant bien la pâte. Ajoutez les amandes hachées puis coulez entre deux règles de 1,5 cm d'épaisseur. Laissez refroidir puis taillez des triangles de 3 cm de côté. (cette farce se conserve en J+3)

MONTAGE DES RAVIOLES

Étalez la pâte au laminoir à 0,5 cm en la passant deux fois. Coupez 12 triangles, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez un peu de dorure sur les bords, disposez le triangle de farce sur 6 d'entre eux, refermez avec les 6 triangles de pâte restante puis soudez. Coupez 12 triangles afin qu'elle soit nette puis disposez-les sur de la semoule fine et filmez.

CUISSON

- 500 g d'eau bouillante
- 2 g de sel
- 20 g de beurre
- ¼ de zestes d'orange
- ¼ de zestes de citron
- 5 g de jus de citron
- 1 pincée de sel

1^{RE} CUISSON

Plongez les ravioles 2 minutes dans de l'eau salée,

2^E CUISSON

Dans une casserole, faites fondre 40 g de beurre, ajoutez les ravioles, ajoutez les zestes de citron et d'orange, le jus de citron et le sel. Retournez les ravioles plusieurs fois afin de bien les nourrir puis faites-les caraméliser avec la cassonade avec un petit chalumeau.

DRESSAGE

Dans une assiette chaude, disposez 1 ou 2 ravioles puis ajoutez une cuillère de beurre agrumes de cuisson puis hachez une amande blanchie entière à l'aide d'une Microplane®. Servez chaud.

POUR LA GLACE AU BEURRE NOISETTE

- 270 g de sucre semoule
- 1,2 l de lait entier
- 160 g de beurre noisette
- 6 g de stabilisateur
- 240 g de jaunes d'œufs

Dans une casserole, faites fondre le beurre et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette. Chauffez le lait à 50°C puis ajoutez le sucre et le stabilisateur puis faites cuire comme une anglaise avec les jaunes. Laissez refroidir, ajoutez le beurre noisette refroidi mais fondu et laissez maturer 48 heures (Pacojet).



POUR LA TUILE GYOZA

- 120 g de sirop (proportion : $\frac{3}{4}$ d'eau et $\frac{1}{4}$ de sucre)
- 60 g d'huile d'olive
- 60 g d'huile d'arachide
- 30 g de maïzena
- 30 g de farine T55
- 120 g d'eau

Dans un cul de poule, placez la farine et la maïzena, versez les deux huiles, fouettez légèrement puis ajoutez l'eau et le sirop. Faites cuire les tuiles sur une crêpière réglée à 190°C en ronds de 6 cm de diamètre. Décollez la tuile au fur et à mesure de sa cuisson.

POUR LA MARMELADE D'ORANGES

- 200 g d'oranges
- 300 g de jus d'orange
- 100 g de sucre semoule
- 2 g de pectine NH

Faites blanchir 5 fois les oranges détaillées en gros cubes. Dans une casserole, chauffez le jus d'orange, ajoutez-y le sucre et la pectine,

portez à ébullition, ajoutez les oranges blanchies et laissez compoter. Débarrassez, laissez refroidir et mixez. Réaliser l'insert en coulant sur une plaque et en détaillant des carrés de 6 x 6 cm.

NOISETTES ET COURGES CARAMÉLISÉES

- 250 g de noisettes
- 75 g de sucre semoule
- 25 g d'eau

Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition puis faites cuire à 120°C. Ajoutez les noisettes légèrement torrifiées. Sablez jusqu'à caramélisation puis débarrassez sur plaque recouverte d'un Silpat® et laissez refroidir. Décollez les noisettes une par une puis stockez-les sous vide ou dans un endroit sec.

MONTAGE

Turbinez la glace au Pacojet.

Disposez quelques éclats de compotée et quelques noisettes caramélisées au fond du bol, déposez le croustillant butternut, quelques grains de fleur de sel puis la quenelle de glace babeurre et une pincée de graines de courge.

À LA TABLE DE Julien Lemarié



IMA À RENNES

À la tête du restaurant IMA, à Rennes, depuis deux ans, Julien Lemarié, 42 ans, imagine une cuisine qui mêle terroir local et réminiscences de ses multiples expériences asiatiques. Chez lui, pas de frontière entre la salle et la cuisine, son restaurant se veut un lieu de convivialité, déjà récompensé par une étoile au guide Michelin.



Né à Fougères, en Ille-et-Vilaine, Julien grandit dans une petite ville en Mayenne, et sait déjà, enfant, qu'il ne veut pas être pompier ou cow-boy mais cuisinier. Pourquoi ? Il ne s'est jamais trop posé la question. Alors sans perdre de temps, après la classe de troisième, il choisit la filière cuisine, en sachant comme pour beaucoup, que la question de poursuivre la voie générale ne se pose pas vraiment. À 16 ans il passe deux années d'apprentissage à Laval, au restaurant *La Table Ronde* ; un restaurant « gastro » à l'étage et un bistro au rez-de-chaussée puis il décide de partir pour l'Angleterre avec pour simple bagage son CAP en poche. Il y enchaînera les petits boulots dans des restos « pas du tout gastro » entre Brighton et Portsmouth jusqu'à l'heure du service militaire. Une fois ses obligations remplies, il reprend l'apprentissage à Saint-Malo, chez Didier Delaunay et passe son brevet professionnel, avec en tête un attrait assez fort pour la pâtisserie.

Une question de timing

Le brevet en poche, Julien file à Londres dans le trois étoiles de Gordon Ramsay à Chelsea ; le premier à avoir répondu aux multiples lettres que le jeune cuisinier avait envoyées. Non pas parce que son profil avait plu, mais parce qu'il y avait un tel turnover qu'une place s'était libérée. « Une affaire de timing, lâche le chef. Mon parcours aura toujours été une question de timing ». Sur place, il découvre un chef entier, et intègre l'équipe de pâtisserie, avec toujours en tête l'ouverture de son propre restaurant. Il y passe un an et demi et finit chef de partie en pâtisserie. Suivront trois ans au *Savoy*, dont le groupe Gordon Ramsay avait repris le restaurant où il travaille avec le chef Marcus Wareing. Une expérience décrite par le chef comme « assez monstrueuse » : « Nous étions ouverts sept jours sur sept, une quarantaine en cuisine... je ne sais plus combien de couverts on assurait mais c'était impressionnant. »

Découverte de l'Asie

Julien Lemarié passera quatre ans au Conrad à Tokyo, pour l'ouverture : « Là encore, dit le chef, un restaurant d'hôtel, une grosse équipe, du sept jours sur sept, mais aussi, et surtout, la rencontre avec la cuisine japonaise qui me marque à jamais. Je n'y connaissais pas grand-chose, mais là-bas, j'ai beaucoup mangé et j'ai fait preuve d'une grande curiosité. » Au bout de quatre ans, il rejoint *Cuisine[s] Michel Troisgros* à Shinjuku, auprès du chef Lionel Becca, puis enchaîne pour un an et demi au mythique *Raffles* de Singapour comme chef de cuisine : « J'étais en charge du Raffles Grill, raconte le chef, il fallait coller au décor, proposer des plats assez classiques. C'était bien pour faire ses classes. » Puis retour en France pour une saison au 1947 de Yannick Alléno à Courchevel. « Voyager c'est passionnant, explique Julien, et pas seulement côté cuisine, mais après Singapour, il fallait prendre une décision. La vie d'expatrié est très confortable, mais on n'est jamais 100 % chez soi. J'avais rencontré mon épouse au Japon, nous avions deux enfants en bas âge qui ne connaissaient pas la France et j'avais envie qu'ils la découvrent. Nous sommes donc rentrés, et je suis arrivé à Rennes en juin 2012 chez *LeCoq-Gadby*. »



Une nouvelle aventure

En juin 2017, à l'emplacement d'une brasserie bien connue des Rennais mais un peu en perte de vitesse, Julien Lemarié, intéressé par les volumes des lieux, décide d'y installer sa table : « Je voulais que la cuisine soit dans le restaurant, il me fallait par conséquent une salle assez grande, avec de la hauteur sous plafond. Et là, tous les critères étaient réunis. Depuis le *Savoy*, j'avais toujours travaillé avec une table dans la cuisine : "la table du chef". Il y a des clients qui préfèrent rester aux tables traditionnelles, mais d'autres aiment le contact, et nous, on le recherche. » L'idée chez *IMA* n'est pas de désacraliser le service, mais de rendre les choses moins guindées. Ici pas de serveur à proprement parler, sur les neuf membres de l'équipe, dont le chef, les trois personnes en salles sont sommelières. Pour le nom, explique le chef, « je cherchais un mot court, facile à écrire, trois lettres qu'on n'oublie pas ». En japonais, que le chef parle un peu, « ima » signifie « maintenant ». C'est donc une parfaite illustration du travail effectué au quotidien par l'équipe : « On essaie de s'inspirer du moment présent, en termes de produits, d'envies, de staff, nous dit Julien. Tout est réuni maintenant pour sortir quelque chose qui nous ressemble. Notre cuisine évolue. L'idée c'est de faire bouger les lignes un petit peu tous les jours, pas de tout changer une fois par an. C'est la révolution permanente. »

Une cuisine inspirée de voyages

De chaque voyage sont rapportés une énergie, un produit, une technique. Mais c'est aussi une cuisine inscrite dans le terroir breton que

les clients dégustent chez *IMA*. Il n'est pas question pour lui d'apporter de l'exotisme, simplement de petits contre-pieds, des condiments qui rendent les choses différentes, du piment, de l'acide, du fumé, du torréfié. Une véritable mise en valeur du produit, avec certes un peu de Japon à cette table rennaise inspirée d'un comptoir à sushis, avec notamment en cuisine l'emploi d'algues, de bonite fumée, et de certains agrumes de l'archipel. Mais ce n'est pas que cela. À la carte on peut par aussi trouver des ormeaux, tapés puis marqués au couteau, commencés à l'huile et finis au beurre, coupés en deux pour ressembler à de petites pousses de bambous, et servis avec courge japonaise, huile et jus de combawa, accompagnés d'un yaourt de chèvre égoutté, avec combawa et piment. Dans les classiques : l'œuf au foie, assaisonnés différemment selon les moments, à l'anis, par exemple. Suivi lors d'un menu par un saint-pierre marié avec du miso noir, des cèpes, vinaigre de bonite et piment. Un shabu-shabu de dorade avec des algues bretonnes, de la chayotte (un fruit réunionnais comme une grosse courgette) servie avec une infusion au galanga (un gingembre thaï) ou une joue de bœuf braisée au cidre et au piment d'Espelette, servie avec des poireaux, du chou rouge fermenté et des petits pop-corn d'amarante. Et du noir de Bigorre servi avec épinard de Malabar, chou-rave rôti et huile pimentée. En dessert, d'un côté, citronnelle, nashi et piment, de l'autre, réglisse, chocolat et betterave.

TEXTES : AURÉLIEN FERENCZI.
PHOTOS : PASCAL LATTES.

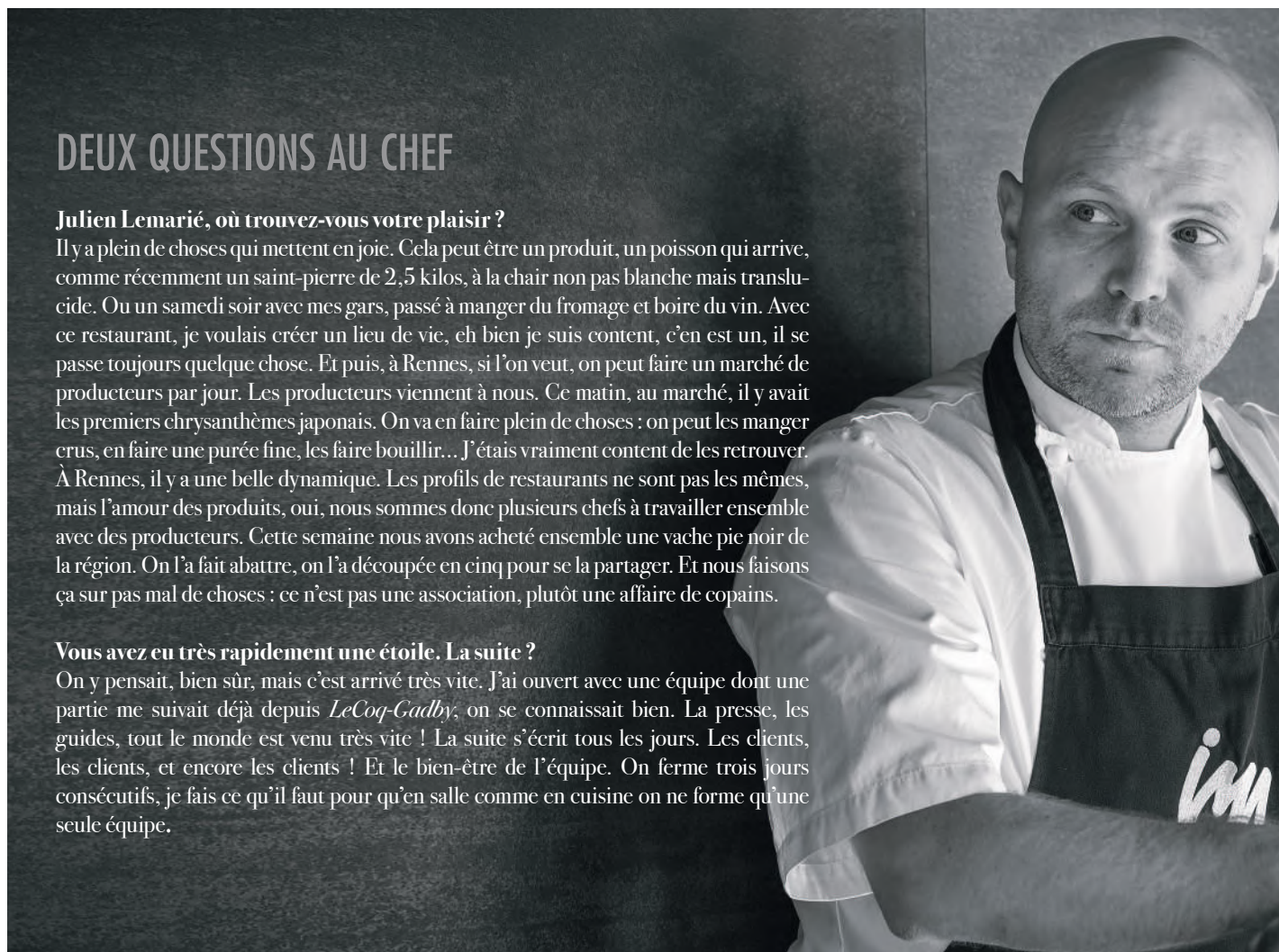
DEUX QUESTIONS AU CHEF

Julien Lemarié, où trouvez-vous votre plaisir ?

Il y a plein de choses qui mettent en joie. Cela peut être un produit, un poisson qui arrive, comme récemment un saint-pierre de 2,5 kilos, à la chair non pas blanche mais translucide. Ou un samedi soir avec mes gars, passé à manger du fromage et boire du vin. Avec ce restaurant, je voulais créer un lieu de vie, eh bien je suis content, c'en est un, il se passe toujours quelque chose. Et puis, à Rennes, si l'on veut, on peut faire un marché de producteurs par jour. Les producteurs viennent à nous. Ce matin, au marché, il y avait les premiers chrysanthèmes japonais. On va en faire plein de choses : on peut les manger crus, en faire une purée fine, les faire bouillir... J'étais vraiment content de les retrouver. À Rennes, il y a une belle dynamique. Les profils de restaurants ne sont pas les mêmes, mais l'amour des produits, oui, nous sommes donc plusieurs chefs à travailler ensemble avec des producteurs. Cette semaine nous avons acheté ensemble une vache pie noir de la région. On l'a fait abattre, on l'a découpée en cinq pour se la partager. Et nous faisons ça sur pas mal de choses : ce n'est pas une association, plutôt une affaire de copains.

Vous avez eu très rapidement une étoile. La suite ?

On y pensait, bien sûr, mais c'est arrivé très vite. J'ai ouvert avec une équipe dont une partie me suivait déjà depuis *LeCoq-Gadby*, on se connaissait bien. La presse, les guides, tout le monde est venu très vite ! La suite s'écrit tous les jours. Les clients, les clients, et encore les clients ! Et le bien-être de l'équipe. On ferme trois jours consécutifs, je fais ce qu'il faut pour qu'en salle comme en cuisine on ne forme qu'une seule équipe.



Enodis

Fabricant Grande Cuisine

NOUVEAU

Convotherm 4 BAKE

L'unique four mixte pour la boulangerie et la pâtisserie



Venez découvrir
le nouveau four
Convotherm 4 BAKE
sur :

EUROPAIN PARIS
11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

Stand 1F42



Vos produits boulangers et vos pâtisseries
toujours frais et de qualité professionnelle

N° 1 CONVOTHERM le four le plus économe !

CANETTE CROISÉE, ÉPINARD DE MALABAR, CHOU-RAVE, GINGEMBRE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA CANETTE

- 1 canette croisée (canette de Paul Renault)
- Foin

Préparez la canette, remplissez le coffre de foin et laissez maturer 3 semaines minimum au frais.

POUR LA SAUCE « RA YU »

- 150 g d'huile de pépin de raisin
- 1 gousse d'ail
- 1 bâton de cannelle
- 1 cm de gingembre
- 20 baies de Sancho
- 15 g de sucre rappa dura
- 10 g de piment d'Espelette

Faites chauffer l'huile avec l'ail, le gingembre, la cannelle, le sucre rappa dura et les baies de Sancho et laissez infuser une nuit. Passez au chinois, mélangez le piment avec un peu d'eau froide, montez l'huile à 160°C puis versez-la sur le piment. Passez les épices et l'huile au blender.

POUR LE PICKLES GINGEMBRE

- 200 g de vinaigre de riz
- 100 g de sucre
- 5 g de sel

Épluchez et taillez le gingembre en bâtonnets, puis faites-les blanchir. Réalisez un sirop avec le vinaigre et le sel, laissez refroidir puis versez le gingembre. Ajoutez le sel puis le sirop à froid.

POUR LA CHLOROPHYLLE DE TÉTRAGONE

- 500 g de tétragone

Faites blanchir la tétragone, refroidir et passez au blender.

POUR LE CHOU-RAVE RÔTI

- 4 choux-raves
- 20 g de beurre

Piquez les choux-raves à la fourchette, puis faites-les cuire au four à 180°C pendant 45 minutes. Prélevez la pulpe et passez-la au blender, ajoutez le beurre pour lissez.

Nettoyez les épinards, faites-les cuire dans du bouillon de poule réduit et montez au beurre.

FINITION ET DRESSAGE

Marquez le coffre sur un grill de chaque côté, terminez la cuisson sur un lit de foin au four environ 10 minutes à 160-170°C.

Au centre de l'assiette, déposez un peu de chlorophylle, un morceau canard, entourez d'une virgule de purée de chou rave, recouvrez de tétragone et de pickles de gingembre.





ŒUF DE POULE, FOIN, GRAINES ET GEL DE LIMEQUAT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE GEL DE LIMEQUAT

- 100 g jus de limequat
- 20 g de sucre
- 2 g d'agar-agar

Mélangez le sucre et l'agar-agar. Faites bouillir le jus de limequat, ajoutez le mélange sucre agar-agar en remuant puis laissez à ébullition durant 2 minutes. Laissez refroidir puis lissez au mixeur, et placez en poche.

POUR LES GRAINES

- 50 g de lin doré
- 50 g de graines de chanvre
- 2 g de fleur de sel

Toastez le lin, l'écraser au mortier avec du sel, ajoutez les graines de chanvre et réservez.

POUR L'ŒUF

- 4 œufs

Faites cuire les œufs à 63°C pendant 45 minutes.

POUR LA CRÈME AU FOIN

- 600 g de pommes de terre
- 500 g crème fleurette
- 50 g de foin
- Gros sel

Faites cuire les pommes de terre sur un lit de gros sel pendant 50 minutes à 180°C. À la sortie, coupez-les en deux et prélevez la pulpe à l'aide d'une cuillère puis passez la pulpe au tamis fin. Portez la crème à ébullition et faites-y infuser le foin durant 30 minutes. Montez la pulpe de pommes de terre avec la crème infusée, salez et versez en siphon. Ajoutez 2 cartouches de gaz, secouez et maintenez à 65°C.

DRESSAGE

Dans l'assiette, déposez un lit de crème de foin, posez l'œuf au milieu, ajoutez 3 points de gel de limequat puis saupoudrez le mélange de graines

SARDINE FUMÉE, ANIS VERT, CRESSON

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA SARDINE FUMÉE

- 2 sardines
- Gros sel

Lavez les filets de sardines (conservez arêtes et têtes), puis mettez-les au sel pendant 20 minutes, rincez-les puis mettez-les à fumer pendant 1 heure avec les parures. Taillez les filets.

POUR LE CHAWANMUSHI ANIS VERT

- 150 g de bouillon de poule
- 6 œufs
- 3 g d'anis vert toasté et concassé

Faites infuser les arêtes de sardines fumées avec l'anis dans le bouillon de poule pendant 30 minutes à couvert. Passez le bouillon, incorporez les œufs, corrigez l'assaisonnement et faites cuire à 85°C en vapeur pendant 12 minutes.

POUR LE CRESSON

- 1 botte de cresson
- ½ oignon émincé
- Sel
- Crème fleurette

Lavez le cresson, émincez les branches puis faites-les suer avec l'oignon émincé. Ajoutez un peu de crème et mixez. Faites blanchir les feuilles, rafraîchissez-les puis mixez. Mélangez les 2 purées et corrigez l'assaisonnement.

POUR LE GEL D'OIGNON À LA CANNEBERGE

- 100 g de jus de pickles d'oignon
- 2 g d'agar-agar

Diluez l'agar-agar dans un peu de sirop froid, ajoutez au reste du sirop puis portez à ébullition durant 1 minute. Laissez prendre puis lissez au mixeur.

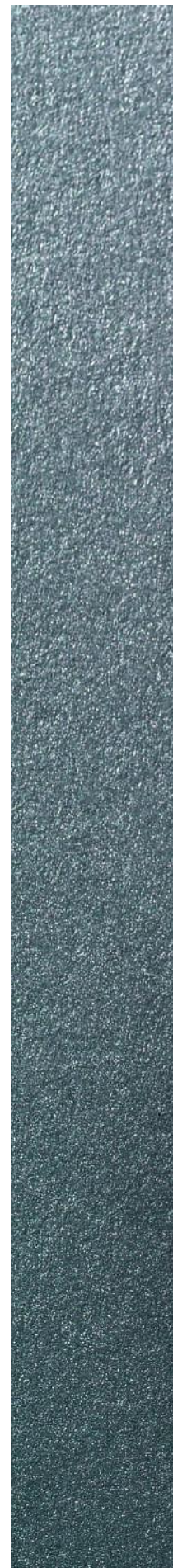
POUR L'AMARANTE SOUFFLÉE

- 50 g d'amarante

Faites éclater l'amarante dans une petite casserole avec couvercle.

DRESSAGE

Déposez une cuillère de cresson sur le chawanmushi, un point de gel, la sardine, les huiles et l'amarante.







SAINT-PIERRE FUMÉ, BETTERAVE, HIBISCUS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR L'AMARANTE FRITE

- 100 g d'amarante

Faites cuire les graines d'amarante dans une chauffeuse, égouttez-les puis faites-les sécher. Faites-les frire, salez-les et déposez-les sur un papier absorbant.

POUR LE SAINT-PIERRE

- 1 Saint-Pierre de 1,5 kg

Levez les filets de Saint-Pierre, mettez-les en saumure 10 minutes puis séchez-les au réfrigérateur pendant une nuit.

POUR LE KETCHUP DE BETTERAVE

- 1 grosse betterave crapaudine
- Sel
- Vinaigre de riz
- Huile de piment

Faites cuire la betterave en robe des champs à 160°C pendant 45 à 60 minutes. Prélevez la pulpe, passez-la au blender, ajoutez le vinaigre de riz, l'huile de piment et le sel. Placez en pipette et conservez au frais.

POUR L'ÉMULSION BETTERAVE

- 1 grosse betterave crapaudine
- Sel
- Vinaigre de riz

- Huile de piment
- 20 g de beurre

Épluchez la betterave, passez-la à l'extracteur de jus. Le jus d'un côté, la « poudre » de l'autre. Passez le jus au chinois, ajoutez l'huile de piment, le vinaigre puis salez. Ajoutez du beurre et faites mousser à l'aide d'un mixeur plongeant. Mélanger la « poudre » avec 2 % de sel puis placez en bocal à température ambiante pendant 4 à 6 jours. Quand l'acidité vous convient, mettez au frais.

FINITION ET DRESSAGE

- 100 g de fromage blanc de chèvre
- Quelques branches de pourpier sauvage
- 10 g de poudre d'hibiscus

Égouttez le fromage blanc de chèvre pendant 1 heure puis travaillez-le au fouet afin qu'il soit bien lisse. Assaisonnez le pourpier d'huile d'olive.

Sur chaque assiette, saupoudrez une bande d'hibiscus en poudre, déposez un peu de fromage blanc, le filet de Saint Pierre, l'émulsion betterave, une pointe de ketchup, l'amarante frite et quelques feuilles de pourpier.

OUVERTURE

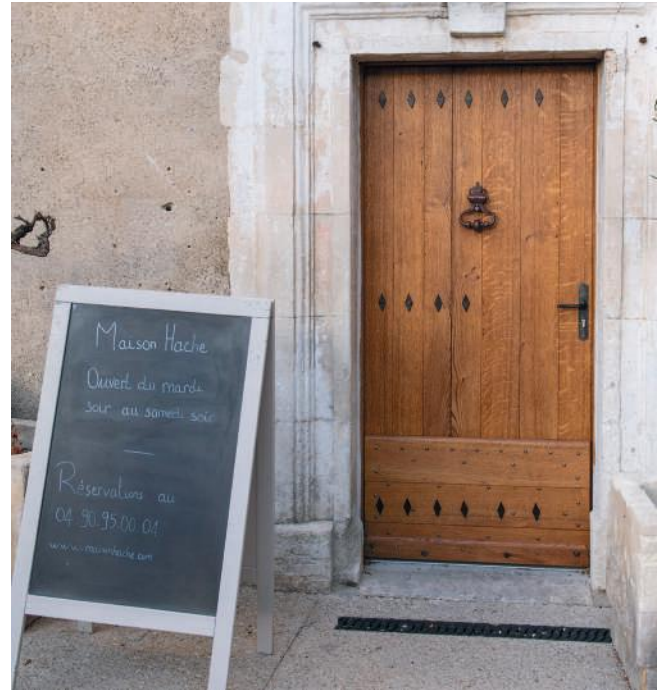
Christopher Hache



MAISON HACHE

À EYGALIÈRES

Né au Chesnay dans les Yvelines, Christopher Hache aura connu quelques maisons étoilées et les ors des palaces avant de choisir la Provence pour installer sa maison. Tombé amoureux il y a 6 ans, durant ses vacances, de cet authentique village provençal au pied des Alpilles, il y a ouvert un hôtel-restaurant intimiste de 4 chambres. Là où le chef flamand Wout Bru avait obtenu, avec son bistro *Chez Bru*, deux étoiles au guide Michelin au début des années 2000. C'est donc à Eygalières, bien connu des personnalités (Michel Drucker et Hugh Grant y possèdent une maison) que Christopher Hache a déjà conquis un public de gastronomes qui se félicitent de retrouver au cœur du village, une table de si belle qualité.



En obtenant, après seulement 7 mois d'ouverture, une étoile au guide Michelin pour le restaurant *L'Écrin*, la table intimiste de l'*Hôtel de Crillon*, Christopher Hache mettait la barre très haut. Après avoir « bourlingué » à travers le monde durant la période de travaux de l'hôtel, il est revenu chargé de souvenirs et d'inspirations culinaires. Suite à son périple et à cette longue pause imposée par des travaux ayant joué les prolongations, il s'est remis aux fourneaux bouillonnant d'idées, proposant à ses clients un concept extrêmement bien pensé. Malgré cette récompense et l'effervescence liée à la réouverture, il a fait le choix d'une autre vie, poussé par l'envie d'écrire une nouvelle page de son carnet de route. Rencontre avec un chef humble et passionné.

T.M. : La cuisine a-t-elle toujours fait partie de votre vie ?

C.H. : Je suis la cinquième génération de restaurateurs de la famille, alors oui, c'est le moins qu'on puisse dire, la cuisine fait partie de ma vie. Ma grand-mère tenait une auberge, j'ai par conséquent très tôt été bercé dans les cuisines. J'ai d'ailleurs tout de suite su que je voulais être cuisinier. J'ai commencé à travailler chez mon père, dans le Val-d'Oise, où il tient son restaurant depuis 25 ans maintenant. Aujourd'hui, il m'aide sur la comptabilité.

Votre parcours ?

J'ai obtenu un CAP Cuisine, un BEP Restauration, un Bac pro Pâtisserie puis j'ai fait différents stages ; dont un chez Bernard Loiseau qui m'a beaucoup marqué, et surtout conforté dans l'idée de faire de la gastronomie. J'ai aimé son côté chaleureux, jovial. Lorsqu'il entra en cuisine, il dégageait une incroyable énergie. J'ai également fait un stage de pâtisserie chez *Lenôtre* puis j'ai entamé un parcours étoilé en ayant d'abord travaillé deux ans chez mon père. Ensuite, ce fut Éric Briffard aux *Élysées du Vernet*, le *Lucas Carton* à l'époque des 3 étoiles, avec Alain Senderens, où j'ai terminé au poste de sous-chef en étant entré chef de partie. Je suis resté pour la réouverture de *Senderens* après les travaux puis je suis parti chez Jacques Marcon. Après ça, j'ai eu l'opportunité de rentrer au *Bristol*, où je suis resté de 2006 à 2009, avec la satisfaction d'avoir relevé le challenge d'aller chercher la troisième étoile. J'ai ensuite rejoint Frédéric Robert à *La Grande Cascade* durant un an, puis fin 2010 j'ai envoyé mon CV au *Crillon* et j'ai eu la chance d'être pris. C'était ma première place de chef, j'avais 29 ans.



N'est-il pas difficile de quitter les ors d'un palace pour s'installer dans un village comme Eygalières ?

Non, car c'était pour moi l'occasion d'être chez moi et de pouvoir pleinement m'exprimer en cuisine. Car vous savez, quel que soit votre poste dans l'hôtellerie de luxe, vous restez employé, et moi les chefs que j'admire sont des chefs propriétaires, des chefs qui ont créé un lieu à leur image et l'ont fait grandir, je pense par exemple à Laurent Petit à Annecy, Michel Guerard et tant d'autres... Et puis pour moi, le luxe ne se résume pas à des dorures, c'est plus sur l'authenticité, la convivialité, l'aspect chaleureux des lieux. Ça passe par ces petits détails que les gens ne perçoivent pas forcément mais qui au final font la différence dans l'accueil et le moment que tes clients passent chez toi. C'est ce que m'a appris l'hôtellerie de luxe, ce sens du détail, du service, de l'accueil, de la qualité du pain servi à table, du room service, des produits offerts en chambre. J'avais toutes les armes pour me lancer. Et autre avantage, l'image de l'hôtel m'a porté et m'a permis de me faire connaître.

Vous réfléchissiez depuis longtemps à vous installer ?

J'y songeais. J'avoue que les retards pris par les travaux du *Crillon* ont quelque peu modifié mes plans. Je m'étais engagé sur un an après la réouverture de l'hôtel, je me suis donc concentré sur ce point, sachant de surcroît que je me suis investi plusieurs mois avant l'ouverture pour notamment m'occuper de l'art de la table. Une fois l'hôtel ouvert, on a rapidement décroché l'étoile et je suis reparti sur une nouvelle année. Mais très vite j'ai eu l'impression d'avoir fait le tour, avec en plus, cette envie de m'installer, de me lancer.

Vous aviez besoin d'un nouveau challenge ?

Je pense qu'il y avait de cela. Dans notre métier il faut beaucoup d'humilité, sans cesse se remettre en question. Ce n'est pas parce que j'ai fait toute ma carrière en palace que tout était acquis. C'était une manière de me challenger, de me mettre en danger. Avant d'arriver à Eygalières j'avais 80 cuisiniers, aujourd'hui nous sommes 4 en cuisine, mais avec le plaisir de faire ce que nous voulons. Je me sens libre, et ça, c'est important. Ensuite, bien sûr, il y a d'autres responsabilités, comme payer mes salariés et rembourser les crédits mais je ne suis pas inquiet. Beaucoup de chefs comme Akrame Benallal ou David Toutain me disaient « fais-le !! ». Alors lorsque j'ai découvert ce lieu, je me suis lancé. Je suis tombé immédiatement sous le charme de cette bâtisse provençale et je me suis projeté. Ensuite tout le monde s'y est mis, ma femme Delphine m'a aidé pour la déco, mes beaux-parents, mon père. C'est une véritable histoire de famille. Mon cousin est en cuisine, sa femme aussi. C'est pour cela que je l'ai appelé *Maison Hache*.

Quels sont les objectifs que vous vous êtes fixés ?

D'abord de rester attractif, pour que nos clients viennent de la région, et c'est ce qui s'est passé. Bien sûr, c'est encourageant et plaisant d'arriver à faire déplacer des clients belges, anglais, parisiens, d'Annecy ou de Genève, mais il est aussi important pour moi de séduire une clientèle locale. Et aussi de mettre en avant et de m'accorder avec les produits locaux. Je veux que ma cuisine soit le reflet du terroir. Depuis mon installation, je travaille avec un maraîcher de Saint-Rémy, les potagers d'Émilie pour les fruits

BABA LIQUEUR D'ANIS, REINE-CLAUDE, CHANTILLY RÉGLISSE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 200 g de farine
- 3 g de sel
- 15 g de sucre semoule
- 5 g de levure fraîche
- 130 g d'œufs
- 10 cl d'eau

Faites fondre le beurre et réservez. Dans la cuve d'un batteur équipé du crochet pétrisseur, placez les œufs, l'eau, le sel, le sucre, la levure fraîche et la farine. Faites tourner 5 minutes puis ajoutez le beurre fondu. Versez dans une poche à douille puis pochez en moule et laissez pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume. Faites cuire durant 15 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

SIROP D'IMBIBAGE

- 200 g d'eau
- 40 g de liqueur d'anis
- 40 g de sucre

Dans une casserole, portez l'eau, le sucre et la liqueur d'anis à ébullition. Stoppez le feu une fois le sucre dissous et versez directement le sirop chaud sur les babas.

CHANTILLY RÉGLISSE

- 200 g de crème liquide
- 3 g de réglisse en poudre
- 1 feuille de gélatine

Dans une casserole, portez 20 g de crème chaude à ébullition avec la réglisse en poudre puis laissez infuser 15 minutes. Filtrez au travers d'un chinois puis réchauffez la crème et incorporez la gélatine préalablement ramollie et égouttée. Filtrez puis incorporez à la crème froide restante et laissez reposer 4 h.



DRESSAGE

Montez la crème infusée au batteur en chantilly assez ferme. Placez en poche avec une douille cannelée n° 10.

Déposez le baba dans une assiette creuse, arrosez d'un peu de sirop puis déposez de la chantilly au centre.





HUÎTRES DE CAMARGUE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 18 huîtres de Camargue calibre 1
- 4 artichauts Camus
- 1 bulbe de fenouil
- 1 citron jaune
- 1 oignon cébette
- 5 cl de vin blanc
- 2 cl d'huile d'olive
- 7,5 cl d'huile de tournesol
- 2,5 cl de vinaigre de Xérès
- 2,5 cl de Pastis Manguin
- 100 g de beurre
- 10 cl de lait
- 20 cl de bouillon de légumes
- 1 branche d'aneth

Ouvrez les huîtres, rincez-les si nécessaire. Retirez les bardes, hachez-les puis brûlez l'huître jusqu'à coloration à l'aide d'un chalumeau. Réservez le tout au frais.

PURÉE D'ARTICHAUTS

Tournez les artichauts en prenant soin de garder les feuilles et les pieds pour confectionner la sauce, puis retirez le foin. Taillez les fonds en grosse mirepoix, faites revenir à l'huile d'olive sans coloration, déglacez au vin blanc puis mouillez légèrement au bouillon de légumes et faites cuire à couvert. Une fois cuits, mixez-les puis passez-les au chinois. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

VINAIGRETTE AU PASTIS MANGUIN

Mélangez le vinaigre de Xérès et le Pastis Manguin puis montez le tout avec l'huile de tournesol. Réservez.

ÉMULSION D'ARTICHAUT

Placez les feuilles et les pieds d'artichauts dans un faitout, couvrez d'eau et laissez cuire à feu doux 3 à 4 heures avec un couvercle. Passez au chinois et faites réduire le bouillon obtenu aux 3/4. Ajoutez le lait et montez au beurre puis rectifiez l'assaisonnement et réservez en bain-marie à 60 degrés.

CONDIMENTS

Lavez puis émincez la cébette avec une partie du vert. Retirez la peau du citron, levez les segments puis taillez-les en fine brunoise.

Lavez puis effeuillez le fenouil, séparez les différentes couches puis taillez en une fine brunoise.

Lavez l'aneth.

FINITION

Mélangez la purée d'artichauts, les bardes d'huîtres hachées, la cébette émincée, la brunoise de citron et de fenouil puis assaisonnez le mélange obtenu avec la vinaigrette au Pastis Manguin.

DRESSAGE

Posez un emporte-pièce rond au centre de l'assiette puis déposez une ou deux (selon la taille) huîtres brûlées au centre du cercle. Émulsionnez la sauce artichaut à l'aide d'un mixeur plongeant, puis recouvrez le cercle d'émulsion en laissant apparaître les huîtres brûlées.

Terminez en déposant une pousse d'aneth sur l'émulsion.

SELLE D'AGNEAU DES ALPILLES RÔTIE, ÉPAULE CONFITE EN PASTILLA, AUBERGINES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 selles d'agneau des Alpilles
- 1 épaule d'agneau des Alpilles
- 4 feuilles de pâte filo
- 100 g de beurre clarifié
- 15 cl de jus d'agneau
- Garniture aromatique
- ½ botte d'origan
- ½ botte de marjolaine
- 100 g de câpres
- 1 botte de ciboulette
- 30 g de cumin en poudre
- 1 branche de menthe
- 1 citron
- 90 g de farine de blé tendre
- 4 cl d'huile d'olive
- 6 cl d'eau
- 1 branche de sarriette
- 1 branche d'aneth

SELLE D'AGNEAU DES ALPILLES

Préparez et levez la selle d'agneau en gardant la panoufle attachée. Dégraissez la panoufle puis battez-la à l'aide d'une feuille. Roulez la selle dans la panoufle battue, ficellez puis réservez au frais.

CONDIMENTS ÉPAULE D'AGNEAU

Égouttez les câpres puis hachez-les. Épluchez puis ciselez les échalotes. Lavez la marjolaine et l'origan, effeuillez puis hachez-les. Ciselez la ciboulette.

ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES

Placez les épaules d'agneau sous vide avec un peu de jus d'agneau et la garniture aromatique et faites cuire au four vapeur à 85°C pendant 8 heures. Ouvrez les poches en conservant le jus de cuisson, puis passez-le au chinois étamine et faites-le réduire aux $\frac{3}{4}$. Désossez les épaules en retirant la peau ainsi que le gras, effilochez la viande obtenue, et mélangez-la avec le jus de cuisson réduit. Ajoutez les condiments, mélangez bien puis ajoutez le cumin, rectifiez l'assaisonnement puis débarrassez sur une plaque bien à plat et laissez refroidir sous presse.

Une fois refroidi, tailler des bandes d'effiloché d'environ 3 cm de largeur. Faites fondre le beurre clarifié, badigeonnez les feuilles filo à l'aide d'un pinceau puis enroulez les bandes d'épaules d'agneau et réservez au frais.

PALETS D'AUBERGINE

Lavez puis épluchez les aubergines. Taillez des tronçons d'environ 5 cm d'épaisseur, assaisonnez de sel, poivre et huile d'olive (comptez deux ou trois palets par personne selon la taille). Conservez les parures pour le caviar d'aubergine. Disposez les tronçons sur une plaque gastro à trous et faites cuire au four mixte à 110°C durant 25 minutes environ. Lorsque les aubergines sont fondantes, sortez-les du four, laissez-les refroidir puis réservez au frais.

CAVIAR D'AUBERGINE À LA MENTHE

Faites revenir les parures d'aubergines dans l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une légère coloration puis laissez cuire à feu doux pendant une heure. Réservez. Lavez la menthe et effeuillez-la. Lavez et pelez le citron. Conservez les zestes, faites-les blanchir 3 fois puis taillez-les en très fine brunoise pour la finition du plat (pour la brunoise de citron confit). Pressez le citron et passez le jus au chinois étamine. Mixez les aubergines cuites jusqu'à l'obtention d'un caviar bien lisse, laissez refroidir puis mixez à nouveau avec la menthe et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement, versez en pipette puis réservez au chaud.

TUILE À LA FARINE DE BLÉ TENDRE

Dans un bol, mélangez la farine de blé tendre, l'huile d'olive, l'eau et le sel jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse puis versez dans une pipette. Sur un Silpat® légèrement huilé, réalisez de petits cercles avec l'appareil à tuile, recouvrez le tout avec un papier sulfurisé, puis avec un autre Silpat® et faites cuire au four sur grille pendant 20 minutes à 180°C.

FINITION

Dans une poêle, faites colorer la pastilla d'épaule confite sur toutes ses faces avec un beurre clarifié puis faites-les réchauffer au four à 180°C durant 3 minutes environ.

Dans une poêle, faites colorer la selle d'agneau à l'huile de tournesol, puis ajoutez le beurre et arrosez bien. Terminez la cuisson au four durant 4 à 5 minutes et laissez reposer un temps équivalent. Déficellez et taillez en tronçons.

Dans une poêle, à l'huile d'olive, faites colorer les palets d'aubergine sur une face puis terminez de réchauffer les palets au four à 180°C. Une fois chauds, posez trois points de caviar d'aubergine sur la face colorée de chaque palet puis enfournez à nouveau jusqu'au service.



DRESSAGE

Ajoutez un peu de brunoise de citron confit sur les palets ainsi qu'une pousse de sarriette, d'aneth et un morceau de tuile à la farine de blé tendre. Dressez l'assiette en plaçant les ingrédients sur la gauche, palets d'aubergine, pastilla et tronçons de selle d'agneau. Nappez de jus d'agneau.





SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 70 %, GLACE AU THYM

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 130 g d'œufs entiers
- 87 g de jaunes d'œufs
- 65 g de sucre
- 109 g de chocolat à 70 %
- 109 g de crème liquide

Chauffez la crème puis versez-la sur le chocolat préalablement fondu. Faites monter les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet puis incorporez délicatement, petit à petit, à l'aide d'une Maryse à la ganache. Versez dans des ramequins beurrés et faites cuire 6 minutes à 160°C.

GLACE AU THYM

- 786 g de lait entier
- 228 g de crème liquide
- 75 g de thym en fleurs
- 150 g de sucre semoule
- 75 g de poudre de lait
- 4,5 g de stabilisant 2000
- 120 g de jaunes d'œufs

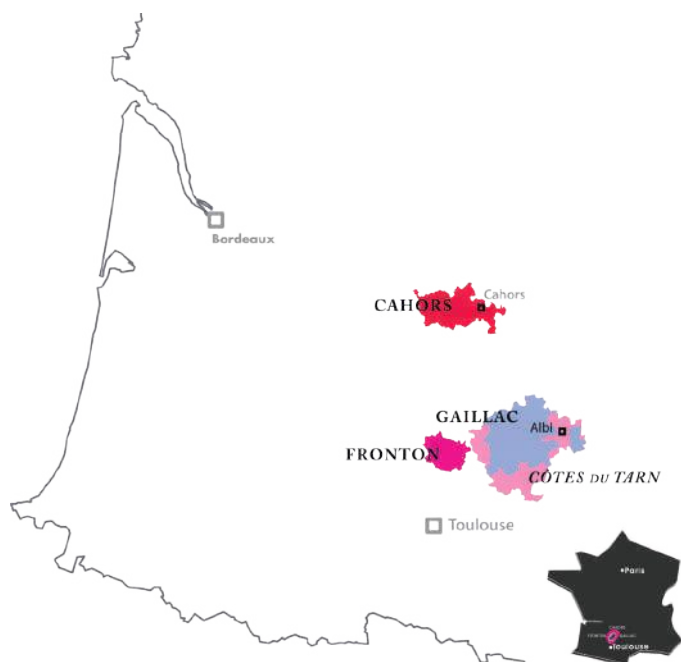
Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition avec le thym puis laissez infuser 1 h. Filtrez au travers d'un chinois et laissez refroidir. Une fois à 35°C, ajoutez le stabilisant. Portez à nouveau à ébullition puis versez sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés. Reversez dans la casserole et faites cuire à 83°C. Laissez refroidir et versez en bol paco. Pacossez au moment du service.

DRESSAGE

Présentez le soufflé dans son ramequin avec une quenelle de glace déposée dans une petite coupelle à part.

CAHORS, LE VENT DE LA JEUNESSE, la renaissance d'un grand terroir.

Chaque mois, partons ensemble à la découverte du vignoble français. Parcourons les appellations, des plus prestigieuses aux plus méconnues, des plus grands domaines aux pépites confidentielles.



CHIFFRES CLÉ

AOC Cahors obtenue en 1971.

L'aire géographique, c'est-à-dire l'ensemble des parcelles pouvant revendiquer l'AOC, est de 21 700 hectares.

La surface plantée est de 4 500 hectares dont 3 500 sont commercialisés en AOC. Le solde, soit 1 000 hectares, est commercialisé en IGP (vin de pays) ou en vin de France.

Il y a 80 % de caves particulières, les 20 % restants se répartissant entre le négoce et la cave coopérative.

11 % des surfaces plantées sont labellisées bio.

Cépage majoritaire : le malbec représente plus de 80 % de la surface.

Viennent ensuite le merlot et, très minoritairement, le tannat.

La commercialisation se fait à 65 % en France et 35 % à l'export. Les principaux marchés sont les USA, le Québec et le Royaume-Uni.

UN PEU DE GÉOGRAPHIE

Le vignoble de Cahors s'étend sur 60 km à l'ouest de la ville de Cahors, le long des méandres du Lot. C'est un vignoble de piémont situé sur les contreforts du Massif central dont les vignes sont réparties sur les deux rives de la rivière et divisées en deux entités géopédologiques distinctes : le vignoble de Vallée et le vignoble du Causse. Le vignoble de Vallée se trouve sur les rives gauche et droite du Lot et se subdivise en 1re, 2e et 3e terrasses définies en fonction de leur éloignement de la rivière. Les premières terrasses, proches du Lot, se caractérisent par des sables limoneux, fertiles, qui donnent des vins fruités et souples. Les deuxièmes terrasses, situées juste au-dessus des premières, sont plus riches en argiles

avec des galets roulés. Les argiles et les galets apportent un supplément de profondeur et de structure aux vins, marqués par un fruité expressif. Les vins sont de moyenne garde mais accessibles dans leur jeunesse. La troisième terrasse présente des sols argilo-siliceux dans sa partie inférieure et des sols de grèzes (éboulis calcaires) dans sa partie supérieure près du causse. Les vins issus de ces sols sont puissants et marqués par un fruité généreux tandis que les vins de grèzes présentent un supplément de finesse. Le vignoble du Causse est exceptionnel par la complexité de son ensemble argilo-calcaire. Il est très calcaire, avec par endroits, des sols sidérolithiques (formation géologique qui contient beaucoup de concrétions ferrugineuses). C'est dans ce secteur que l'on trouve les vins les plus fins.



UN PEU D'HISTOIRE

L'histoire des vins de Cahors est très ancienne. Le vignoble cadurcien remonte à l'occupation romaine. Son essor fut ralenti par l'instauration du « privilège bordelais » par Henri III d'Angleterre. En effet, en 1241, un règlement stipule que les vins du Haut Pays ne peuvent accéder au port de Bordeaux avant Noël, donnant ainsi un avantage commercial décisif aux vins de Bordeaux. Ce n'est qu'au XVIII^e siècle que Louis XIV mettra fin à ce privilège. L'essor du vin de Cahors viendra notamment du tsar Pierre Le Grand qui se serait soigné au « kaorskoie » vino. En outre, l'Église orthodoxe l'adopta comme vin de messe. Ajoutons que sa très bonne capacité de conservation en fait un excellent « vin de cargaison ».

LA RENAISSANCE

Après une longue période au cours de laquelle le vignoble de Cahors sombre progressivement dans l'oubli, l'année 1971 est à marquer d'une pierre blanche. Grâce notamment au président Georges Pompidou, qui possède un lieu de villégiature à Cajarc, les vins de Cahors sont reconnus par une AOC. Avec 440 hectares de vignes à l'époque, les vins de Cahors remontent la pente et, sous l'impulsion de vigneronnes comme Jean-Luc Baldès du Clos Triguedina et Alain-Dominique Perrin au Château Lagrezette, gagnent en notoriété. Au début des années 2000 éclate une crise à la suite de la démission de A.-D. Perrin de la présidence des vins de Cahors après avoir initié un projet de hiérarchisation des vins avec la création d'un Cahors grand cru, rejeté par une majorité de vigneronnes lors d'une assemblée générale en 2002. Il faudra ensuite un peu de temps pour que l'AOC Cahors se remette en ordre de bataille. Un nouveau projet de hiérarchisation est en cours d'élaboration avec comme idée de distinguer les deux grands ensembles géopédologiques en dénommant les vins qui en sont issus « Cahors Vallée » et « Cahors du Causse ». Souhaitons que ce dossier aboutisse, il fera faire un pas de géant à l'appellation.





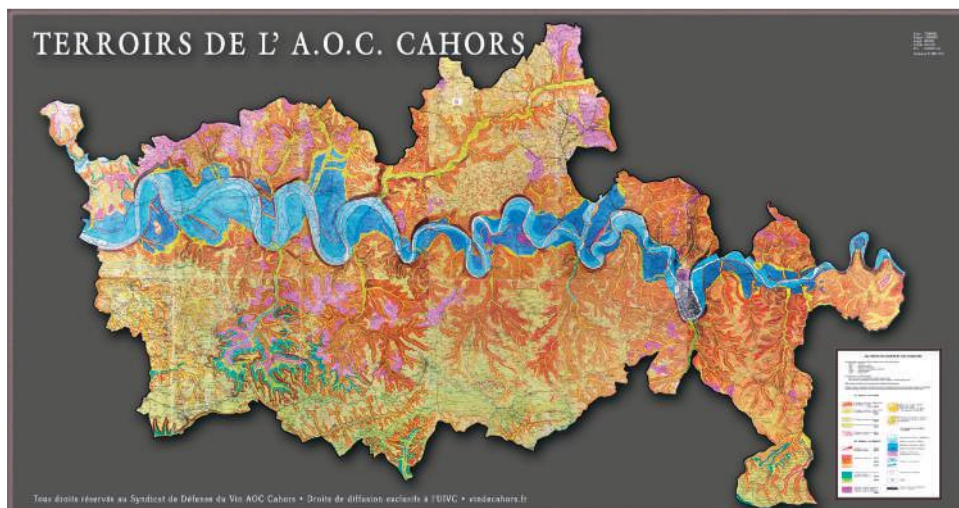
LES VINS DE CAHORS

Le style des vins a évolué ces dernières décennies, entre tradition et modernité. La tradition a toujours été représentée par des vins assez tanniques, de longue garde, qui correspondaient à une époque où l'on gardait un peu plus les vins qu'aujourd'hui. L'un des meilleurs représentants de ce style reste Jean-Luc Baldès du Clos Triguédina avec sa fameuse cuvée Prince Probus. Dans les années 1990, le succès des Malbecs argentins, très riches et puissants, a poussé des vignerons à imiter ce style au détriment de la finesse. Cette mode aura permis de faire connaître Cahors à un public plus large et d'apporter une notoriété nouvelle au vignoble. Pascal et Jean-Marc Verhaeghe ainsi qu'Alain-Dominique Perrin, entre autres, ont incarné ce modèle. À la fin de cette décennie, le domaine Cosse-Maisonneuve a fortement contribué à faire évoluer le style des vins. Installés sur le causse, Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse ont eu la volonté de mettre en avant la finesse et la droiture des terroirs calcaires de ce secteur en adoptant un style épuré. Une démarche correspondant aussi à un tournant dans l'approche des vins, avec une prise en compte de l'importance cruciale de la viticulture. Rejoints une dizaine d'années plus tard par une jeune génération de vignerons originaires ou non de Cahors, l'appellation a conquis de nouveaux palais attirés par le caractère plus digeste de leurs vins. Ces différentes approches du vin de Cahors ne sont pas opposées mais complémentaires, et démontrent s'il en était besoin la formidable complexité que propose ce vignoble trop méconnu. Ce renouveau est l'occasion de remettre l'expression du terroir cadurcien au centre du débat sans succomber aux sirènes de la communication sur le cépage, parfois trop réductrice. Certes, le cépage est connu dans le monde entier grâce au vignoble argentin qui en a fait son raisin emblématique, mais Cahors a la chance de posséder un très grand terroir capable de transcender son expression. Nul autre vignoble ne possède cette combinaison géologique. C'est le grand atout de Cahors.

Pour vous en convaincre, voici quelques domaines qui, chacun dans leur style, sont les dignes représentants et les porte-drapeaux de leur terroir.

TEXTE : JEROME GAGNEZ - CHRONIQUEUR VIN DANS L'ÉMISSION ON VA DÉGUSTER SUR FRANCE INTER - FONDATEUR DE VERS LE VIN (ÉVÉNEMENTIEL ET CONSEIL ATOUR DU VIN)





QUELQUES RÉFÉRENCES

CHÂTEAU LES CROISILLES

Fages
 Famille Croisilles
 46140 LUZECH
 Tel : 05 65 30 53 88
 Germain Croisilles : 06 72 31 02 71
 Domaine de 30 ha répartis
 entre la Vallée (10 ha) et le causse (20 ha)

Cahors cuvée Silice 2018

Prix public départ propriété : 12 € TTC
 Joli nez fin, très joli fruit, fruits noirs, de la maturité.
 Touche florale. Bouche charnue, sapide, bien fraîche,
 tanins très fins. Très joli vin de gastronomie.

CHÂTEAU COMBEL LA SERRE

Julien & Sophie ILBERT
 Lieu-dit Cournou - La Serre
 46 140 Saint Vincent Rive d'Olt
 contact@combel-la-serre.com
 Tél. : 05 65 21 04 09.

Propriété familiale de 23 hectares (22 de Côt et 1 de Vermentino) située à 17 km de Cahors sur le Causse Calcaire, Combel-la-Serre a vu le jour en 1998 sous l'impulsion de Jean-Pierre ILBERT - heureux vigneron aujourd'hui à la retraite - qui décida de quitter la cave coopérative pour devenir indépendant. Son fils, Julien, est revenu sur la propriété en 2003 et travaille aujourd'hui avec Sophie, son épouse. Peu à peu, le couple donne un second souffle au domaine: conversion en Bio (via Ecocert), retour aux vendanges manuelles sur tout le vignoble avec travail de tri à la récolte, travail et reconnaissance des différents terroirs

Cahors Au Cerisier 2017

Prix public départ propriété : 16,8€ TTC
 Nez un peu fermé au premier abord. Après aération, très joli nez élégant, touche florale de violette. Bouche juteuse, tanins poudrés, beaucoup de pureté. Très joli.

LA CALMETTE

Maya Sallée et Nicolas Fernandez
 390 chemin du Colombier
 46090 Trespoux Rassiels
 Tel Maya Sallée : 06 02 09 00 17
 maya@domainelacalmette.fr

Cahors Bois Grand 2017

Prix public départ propriété : 28 € TTC
 Nez sur le fruit, assez mûr. Bouche assez charnue,
 de la rondeur avec une finale marquée par l'austérité
 du calcaire. Beau Cahors.

DOMAINE COSSE-MAISONNEUVE Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve 46700 Lacapelle-Cabanac

Catherine et Matthieu se sont connus au début des années 90 sur les bancs de l'école à Bordeaux. Après avoir vécu chacun leurs expériences dans différentes propriétés viticoles, ils décident de créer leur propre domaine. Cahors apparaît alors plein de promesses avec un immense potentiel et, ce n'est pas sans importance, c'est un vignoble accessible pour des jeunes qui s'installent avec un très petit capital. Avec 5 ha en location au départ de l'aventure, il vont créer un domaine d'une vingtaine hectares entièrement conduit en biodynamie. C'est aujourd'hui un domaine de référence à Cahors.

Cahors Le Combal 2014

Prix public départ propriété : 12 € TTC
 Le Cahors de fruit, tout en fraîcheur et en tension.
 La bouche est marquée par des tanins fins et une belle sapidité.

Vin de France Siderolithe 2017

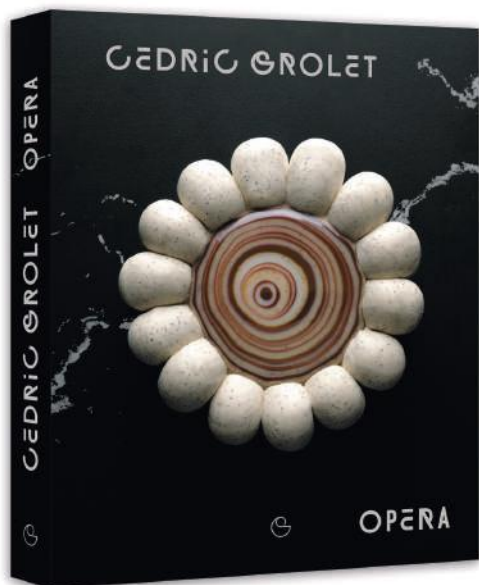
Prix public départ propriété : 50 € TTC
 Cabernet franc
 Nez un peu fermé, touche de poivron, belles notes poivrées.
 Beau nez complexe. Bouche tendue, athlétique.
 Caractère minéral saillant. Très très long. Très beau vin.

L'ALBUM DU PATISSIER

Cédric Grolet



CÉDRIC GROLET OPÉRA À PARIS



A seulement 34 ans, Cédric Grolet est une véritable star de la pâtisserie. En six ans, il a saisi le goût de notre époque et atteint les sommets, au prix d'un travail acharné et non sans quelques sacrifices. Aujourd'hui chef pâtissier exécutif de l'hôtel *Le Meurice* à Paris, entouré d'une équipe de fidèles collaborateurs, il ne cesse de créer et de réinventer la pâtisserie. Véritable phénomène de la planète sucrée, il cumule 1,4 million d'abonnés sur son compte Instagram. Avec le lancement de sa nouvelle boutique *Cédric Grolet Opéra*, un concept unique aux partis pris prononcés, les riverains du quartier risquent fort d'apercevoir durant plusieurs jours d'interminables files d'attente comme à chacune de ses ouvertures ou apparitions publiques. Rencontre en toute sincérité avec ce mordu de sucre, en avance sur son temps.

T.G.M. : Qui êtes-vous, Cédric Grolet ?

C.G. : Je crois qu'il existe plusieurs Cédric Grolet : celui du *Meurice*, celui d'Opéra et celui du privé. Je ne peux pas être le même partout. Je m'adapte à la situation, au contexte. Je pense être quelqu'un de très simple. J'ai une famille qui m'a appris à dire « bonjour, merci, au revoir » et à respecter les autres. C'est cet environnement et cette éducation simple qui me permettent d'être là où je suis aujourd'hui et de tenir le cap, d'aimer la vie et d'être bienveillant avec mes proches et mes équipes.

Quel genre d'enfant étiez-vous ?

Je suis né en Haute-Loire à Firminy, dans un petit village. J'étais un enfant très speed. Je ne tenais pas en place à l'école. Je n'attendais qu'une chose, c'était de sortir pour jouer et courir pendant la récréation. J'avais du mal à écouter et à me concentrer. J'étais un véritable amoureux de bonbons. J'en mangeais tout le temps.



Je ne l'ai pas souvent dit mais pour m'endormir, ma mère trempait ma tétine dans le miel, c'est sans doute pour ça que j'aime autant le sucre.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de devenir pâtissier ?

J'ai voulu être boulanger avant d'être pâtissier car je ne savais pas que le métier de pâtissier existait. Je pense que ma vocation est née grâce à mon grand-père maternel qui avait un restaurant. Je passais également mes étés à La Rochelle auprès de mon oncle qui était restaurateur-traiteur. J'apprenais à créer des choses raffinées. Je m'intéressais à tout ce qui touchait à la cuisine, sucré et salé. En réalité, je ne me suis jamais demandé ce que je devais faire comme métier. Je voulais juste faire des gâteaux. Pour devenir pâtissier, je n'ai jamais rien lâché. Aujourd'hui encore, je veux toujours me surpasser dans mon travail.



Comment imaginiez-vous le métier de pâtissier quand vous avez démarré ?

Je ne l'ai pas seulement imaginé, je l'ai rapidement vécu : des horaires aux amplitudes démesurées, pas de week-end, pas de jour férié, plus de famille, pas le temps pour une amoureuxse, le fait de travailler extrêmement dur et de ne pas vraiment gagner sa vie. C'était ça le métier de pâtissier ! Mes parents et ma famille me l'ont tellement dit et répété que mon ambition était de leur prouver qu'on pouvait faire ce métier différemment. C'est pour ça que je me bats sur les réseaux sociaux. J'essaie de montrer une autre façon d'appréhender la pâtisserie. J'ai trop galéré étant jeune. Jusqu'à 30 ans, ce métier a été presque horrible pour moi. C'est important de le dire, le métier de pâtissier, ce n'est ni la télévision, ni Instagram. C'est extrêmement difficile.

Pourquoi avoir persévéré ?

J'ai commencé mon apprentissage à 14 ans dans ma région, avec des hauts et des moments vraiment difficiles. La fatigue, la santé... j'ai plusieurs fois craqué physiquement. La pâtisserie c'est le sacrifice de ma vie. J'ai tout mis de côté pour la pâtisserie. Je pense que dans tous les métiers du monde, si l'on veut réussir, il faut travailler plus que les autres. J'ai toujours énormément travaillé donc si j'en suis là, c'est peut-être parce que je travaillais un peu plus que les autres. Mais je ne regrette rien car ma vie c'est la pâtisserie. Je vais tout donner pour ce métier, jusqu'à ma personnalité.

Quelles sont les principales étapes de votre carrière ?

Pendant mon CAP, une mention complémentaire et mon Brevet technique des métiers à l'École nationale supérieure de la pâtisserie d'Yssingeaux, j'ai effectué mon apprentissage en Auvergne pendant six ans. Mon maître d'apprentissage m'a poussé à partir à

Paris et je suis arrivé à 20 ans chez *Fauchon*. Cela a été une expérience très difficile mais incroyable, car j'avais une équipe bienveillante et des chefs formateurs comme Christophe Adam et Benoît Couvrand notamment. Aujourd'hui, je me sers tous les jours de cette expérience auprès d'eux.

À 25 ans, je suis arrivé au *Meurice*. J'ai pris la place de sous-chef pâtissier auprès de Camille Lesecq à l'époque de Yannick Alléno. Ce fut une horreur. Je n'ai pas compris ce que je faisais là. Un an après, Alain Ducasse est arrivé et ce fut un nouvel ouragan.

Comment passe-t-on de chez *Fauchon* à un palace comme *Le Meurice* ?

Quand je travaillais avec Christophe Adam, il était content de moi, j'étais un peu le chouchou, mais j'étais trop à l'aise dans ce que je faisais. Il fallait que je me remette en question, et à ce moment-là, pour moi, le risque et la pression se trouvaient dans la restauration. La période la plus difficile de ma vie a duré de mon premier jour au *Meurice* jusqu'à l'arrivée d'Alain Ducasse. J'ai complètement craqué, quand j'en parle j'en ai presque les larmes aux yeux...

Pourquoi être resté malgré tout ?

Cette maison est prestigieuse et ses chefs font partie des meilleurs chefs du monde. Pour y arriver, il fallait comprendre leur démarche et s'adapter. J'ai vécu des situations complexes dans ma carrière mais j'ai su les franchir. C'était violent mais je dis souvent que « ce qui ne tue pas rend plus fort » donc si c'est dur, c'est qu'il y a encore des challenges. Donc il faut continuer et rester, pour grandir. L'amour du métier m'a fait tenir. Et puis *Le Meurice* est une très belle maison, un laboratoire, un budget et une brigade incroyables. Je me suis dit que si j'arrivais à gérer *Le Meurice*, je pourrais être un bon chef pâtissier, et faire partie de l'élite.



Qu'est-ce qui était le plus difficile ?

C'était la pression et le rythme qui étaient différents de mon expérience chez *Fauchon*. Au *Meurice* j'attaquais à 7 h du matin et je terminais à 2 h, je rentrais à pied ou en métro car je n'avais pas les moyens de me payer un taxi. À la fin du mois, je n'avais pas un euro et je me prenais balle sur balle au laboratoire. Je me suis demandé un grand nombre fois ce que je faisais là, c'était un défi horrible, pour aucune reconnaissance, même quand à 26 ans, j'ai remplacé Camille Leseq au poste de chef pâtissier. Ce sont les prix qui ont tout changé. Cela a véritablement commencé quand j'ai reçu le prix de Chef Pâtissier de l'Année aux Trophées Le Chef en 2015, cela m'a donné une reconnaissance de mes pairs. Pourtant je sortais des desserts depuis longtemps mais à l'époque, nous étions nombreux à être très bons : Yann Couvreur, Julien Alvarez, Yann Brys, François Perret...

Ça veut dire quoi pour vous être un bon chef pâtissier ?

Je le dis, je me considère comme un très bon chef pâtissier par rapport à ce que je donne, mais je sais que je vais être encore meilleur quand j'aurai ma boutique à moi. Car avoir sa propre boutique, ce n'est pas seulement faire des gâteaux, c'est savoir faire du management, savoir construire un business plan, créer un concept, savoir communiquer... Ce n'est plus seulement être chef pâtissier, c'est être entrepreneur. C'est pour cela que j'ai beaucoup de respect pour les pâtissiers qui se mettent à leur compte.

Vous avez donc ouvert une première boutique au *Meurice*...

J'avais besoin d'être chez moi. Ce fut la première étape de mon projet personnel. La chance que j'ai eue c'est d'être dans un palace dont la direction m'a fait confiance et m'a donné un budget plus que confortable pour faire ce que je voulais. En 2017, on n'arrivait plus à assurer le *Tea Time* au *Dali*, victime de notre succès. Il y avait trois mois d'attente. Au bar, ils ne vendaient plus de cocktails mais des pâtisseries. J'ai proposé à la directrice de remplacer un salon qui était dédié au spa par une pâtisserie. Elle a d'abord refusé. Un an après, je suis revenu à la charge en lui disant que si on ne le fai-

sait pas ensemble, j'allais ouvrir ma propre pâtisserie, seul, donc elle m'a demandé de proposer un concept. La direction n'était pas d'accord avec ma vision, elle voulait quelque chose de classique. Trois mois avant l'ouverture, j'ai failli changer d'idée mais j'ai finalement assumé mon choix : un écrin, sans vitrine avec cinq gâteaux éphémères. Mon ambition était de privilégier la qualité et le respect du client. J'avais une pression énorme à l'ouverture car j'avais des objectifs de chiffre d'affaires et de rentabilité à assurer.

Que proposiez-vous à la boutique ?

L'idée de départ est mon point de vue général par rapport au métier. Quand je suis au laboratoire, et que je goûte les essais avec mes équipes, je suis au plus proche du produit et je mange en direct les pâtisseries. Je ne supporte pas que les gâteaux prennent le froid donc je préfère faire peu mais mieux. Concernant la carte, j'avais deux choix : soit je faisais la même carte qu'au *Tea Time*, et je gagnais énormément de temps, soit je montais deux cartes en parallèle, et je doublais mon activité en termes de chiffre d'affaires. Pour ne pas cannibaliser le *Tea Time*, j'ai créé deux cartes différentes, sur le principe du fruit. Les fruits c'est *Le Meurice*, ils sont nés ici et restent ici.

Et après *Le Meurice* vous avez eu envie d'ouvrir votre propre boutique ?

Quand j'ai ouvert au *Meurice* et que cela a très bien marché, j'ai voulu partir tout de suite pour ouvrir ma boutique. J'ai été, je l'espère, suffisamment intelligent, pour finalement me dire que ce ne serait pas en un an qu'une boutique me ferait gagner ma vie. J'ai donc laissé vivre cette boutique du *Meurice* et j'ai réfléchi. J'avais tout de même peur d'ouvrir un lieu, seul. Surtout à Paris quand on voit le prix des loyers et le coût de revient d'un gâteau ! Cela fait cinq ans que je visite des boutiques à Paris. Car déjà, il y a cinq ans, des investisseurs voulaient que Maxime Frédéric et moi ouvrions ensemble, cela ne s'est pas fait, et au final, j'ouvre cinq ans après. Je vais lentement, alors qu'on pense que je vais (trop) vite.



Vous avez finalement trouvé un lieu...

Cela a été compliqué car je n'en trouvais pas qui correspondait à mon concept. J'ai même pensé à d'abord m'installer au Japon, avant d'avoir une aide de la mairie de Paris dans mes recherches. Le lieu, avenue de l'Opéra (anciennement *Casse-Noisette*) était parfait pour mon projet. J'ai acheté seul le fonds de commerce en juin 2019. J'ai fait un emprunt pour les travaux et je m'installe comme si c'était mon premier appartement.

Quel est le concept de Cédric Grolet Opéra?

Mon projet personnel est né d'un mélange de trois influences : mon métier de base de boulanger, mon cursus créatif chez Fauchon et mon expérience auprès de Yannick Alléno et Alain Ducasse qui m'ont appris le respect du produit. Le concept d'*Opéra* est très fort car complètement innovant. *Opéra*, c'est un restaurant. Mon magasin va changer toute la journée et vivre différemment à des heures définies. Les propositions seront différentes à 7 h, 11 h, 15 h et 17 h. Quand un restaurant est plein, on ne peut plus rentrer pour avoir une table mais dans une boulangerie-pâtisserie, on peut acheter du pain, des viennoiseries et des gâteaux du matin au soir ! Je ne veux pas faire ça. Si les clients veulent manger du pain, ils en trouveront à *Opéra* mais pas du matin au soir, car si je fais ça, je n'aurai pas la qualité que je souhaite. S'ils veulent des viennoiseries (fraîches et croustillantes), ils devront venir entre 7 h et 11 h, après ils n'en trouveront plus. Donc à 7 h, nous proposerons les viennoiseries, à 11 h la sandwicherie (six sandwiches, un par jour avec en plus un végétarien), à 15 h les desserts de bols, fruits givrés et gâteaux de voyage et à 17 h, tout ce qui est pain. Le Parisien aime rentrer le

soir avec sa baguette chaude, la cuisson se fera donc entre 17 h à 19 h, ensuite, ce sera terminé ! Nous fonctionnerons comme un restaurant, avec des cartes qui changeront régulièrement.

Comment allez-vous gérer l'attente et la frustration ?

Dans un hôtel, quand on vous donne la carte de votre chambre, on vous précise les horaires du petit-déjeuner et vous devez les respecter. Eh bien, à la boutique ce sera la même chose. Nous afficherons un menu à l'extérieur, avec des heures définies. Si des personnes veulent s'installer au salon de thé, les hôtesses préciseront le temps qu'il leur reste pour le faire. C'est un parti pris fort et je sais que j'aurai des retours négatifs mais je vais éduquer les gens, comme je l'ai fait avec la pâtisserie du *Meurice* avec des pâtisseries éphémères à 17 €.

Côté pâtisserie, quelles seront les propositions à Opéra?

J'ai voulu faire des gâteaux qui soient complètement différents de mon univers actuel. Aujourd'hui, j'ai un univers très créatif, très coloré, très formel en matière de visuel. J'ai voulu adoucir ça et apporter un côté chic et parisien à la boutique avec des codes couleurs gris, blanc, noir et argenté, et de nouvelles créations. Le fil conducteur reste le même, le goût et la simplicité, mais à *Opéra*, c'est un retour à la tradition. Je me devais de retourner en arrière pour marquer le décalage avec l'innovation du *Meurice*. De surcroît, si je mettais les fruits à Opéra, je me tirais une balle dans le pied. Il a donc fallu que je réfléchisse pour trouver autre chose de très fort. J'ai ainsi sorti le concept des fleurs.



Pourquoi les fleurs ?

Quand on offre un gâteau, c'est pour faire plaisir. Si on offre un gâteau en forme de fleur, c'est double plaisir. Yoann Caron, mon sous-chef, avait fait des essais à partir du moule de brioche à tête classique. J'ai trouvé que l'idée était bonne. Tout est étudié en fonction de ce concept. Mon packaging est troué pour que le dessert fleur rentre parfaitement et ne bouge pas pendant le transport. Quand le client soulève le gâteau, le logo est perforé à l'intérieur de la boîte. Tout est étudié et mûrement réfléchi. Nous avons même fait créer un poinçon sur les packagings en gage de qualité. Pour mes livres, Pierre Tachon a créé une typo spécifique, dont chaque lettre est déposée, ce qui rend cette typo unique. Nous l'avons utilisée pour le sol de la boutique. Ainsi les clients qui veulent prendre des photos des pâtisseries pourront le faire avec le sol en fond, et ce sera parfaitement instagramable car comme vous le savez, je vis dans un monde instagramable. C'est ma vitrine, c'est très important pour moi et je gère d'ailleurs moi-même les deux comptes.

Si tout est réfléchi, reste-t-il une part de spontanéité ?

Je suis réfléchi sur le business et la gestion mais pas sur le créatif. La spontanéité est toujours très présente sur le goût et le visuel. Les gens ont du mal à me suivre, j'ai des idées tout le temps, je veux toujours faire mieux. Pour exemple, nous avons créé un super baba au rhum pour la nouvelle boutique. Il est présenté dans le nouveau livre *Opéra* mais j'ai eu une nouvelle idée et je vais le changer, trois semaines avant le lancement de la boutique !

Vous diriez que vos desserts ont évolué ?

J'ai été formaté par Alain Ducasse qui m'a appris à aller à l'essentiel et à raconter une histoire dans chaque création. Mes desserts sont de plus en plus purs, de plus en plus compréhensibles. Je me concentre sur les goûts. Dans mes desserts, il n'y a pas de transformation, pas d'association. Je suis très radical dans mes choix. Je vais vers la simplicité.

Dans notre nouveau dessert Opéra, nous sommes partis de la recette traditionnelle mais nous l'avons affinée avec ma façon de voir les choses : alléger en matière grasse, mettre moins de sucre et aller vers plus de goût. Nous avons fait des essais pour ne plus utiliser de crème au beurre et à présent, quand on mange cet Opéra, on a l'impression de boire un bol de café.

Moins de sucre, moins de gras, c'est un sujet pour vous ?

Disons que pour moi, ce n'est plus un sujet. C'est comme si on disait « je veux faire des bons gâteaux ». Cela ne peut plus être un argument. Aujourd'hui, l'enjeu est de trouver de bonnes matières premières dans le monde et les travailler intelligemment.

D'où vient votre inspiration ?

Honnêtement, je n'en sais rien. Je crois qu'on l'a ou que l'on ne l'a pas. J'ai eu de la chance car j'ai un grand-père cuisinier et un autre grand-père artiste-peintre un peu perché, donc je leur dois le goût et le côté créatif.

Le concept sera unique à Opéra ?

L'idée est de le dupliquer dans le monde. Il s'appellera « Cédric Grolet XXX » en fonction de la destination. Quand je dépose mon nom dans certains pays, il est déjà déposé par d'autres donc avec cette solution, je suis tranquille !

Quel est votre plan de développement ?

Je n'achèterai pas d'autres fonds de commerce tant que la boutique d'*Opéra* ne sera pas réglée. Je me laisse un an pour constater la marge que l'on arrive à dégager, et voir si on arrive à vivre. En revanche, ce qui est certain c'est qu'il n'y aura pas d'autres boutiques à Paris, ni en France. La prochaine sera en Europe, peut-être en Belgique. Au début je voulais commencer le développement à New York ou au Japon mais tout le monde le fait. Donc je démarre proche de la France et petit à petit j'agrandirai la distance. Mais peut-être que dans un an, Opéra sera fermée !

Votre équipe

J'ai énormément de respect pour mes gars. Je les mets en avant, je veux montrer que je ne suis pas seul. Si aujourd'hui, je suis fort, c'est parce que mes gars sont derrière moi. Ce ne serait pas possible d'aller à la vitesse à laquelle je vais sans mes équipes. Sur le projet *Opéra*, les anciens m'ont suivi. Yoann Caron est le chef pâtissier de la boutique, il a des parts dans la société, car je lui dois ce qu'il a fait depuis 8 ans à mes côtés. Émilie, mon bras droit depuis six ans côté business est également associée. Yoann a construit son équipe : Aritea Rossignol, ancien sous-chef du restaurant gastronomique, Mathieu qui était chef de partie du Dali, pour le *Tea Time* et le brunch, et Sébastien Morin, le binôme de Mathieu à la boutique du *Meurice*. Au *Meurice*, c'est François qui prend la place de Yoann, il est en place depuis cinq mois et je vais continuer à l'accompagner. La direction m'a fait confiance et m'a donné cette liberté parce que je suis en train de signer avec *Opéra* le petit-déjeuner du *Meurice*, les viennoiseries et le pain de tout l'hôtel. En contrepartie, je ne signerai pas avec un autre palace.

Comment se passera la gestion du Meurice et d'Opéra ?

Ce sera assez facile car Yoann qui me connaît par cœur sera le chef à *Opéra*. Je vais rester trois semaines derrière lui mais après il gèrera. J'ai maintenant ma marque « Cédric Grolet » et pour aller plus loin, il faut que je mette des chefs à la tête de chaque boutique et qu'ils soient dans la lumière. Je vais m'atteler à grandir et recommencer mes master class et mes voyages à l'étranger à partir de février-mars. J'ai de la chance d'être au *Meurice* aujourd'hui, car j'ai une ressource incroyable en termes de créativité. J'ai une équipe et une direction qui me suivent à 100 %. Après, je ne cache pas que je dois continuer de faire mon chiffre d'affaires au *Meurice* et en parallèle assurer mon projet à *Opéra*. C'est un challenge qui me met une pression incroyable mais c'est de cette façon que j'avance.

Cédric Grolet dans 10 ans ?

J'espère déjà être en bonne santé ! Je souhaite fonder une famille. J'aimerais avoir quelqu'un près de moi et avoir un enfant. Évidemment, je veux continuer d'ouvrir des boutiques mais le rêve final de toute ma carrière est d'ouvrir une école afin de continuer à transmettre mon savoir-faire quand je ne serai plus là. Pas seulement le savoir-faire technique mais le côté créatif, la façon de communiquer, de parler, de s'habiller, etc. car ça, on ne l'apprend pas à l'école, alors qu'aujourd'hui, un chef doit savoir faire cela pour réussir.

Cédric Grolet



Il a commencé à
14 ans

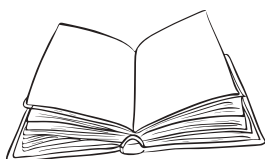


Nombre d'abonnés sur Instagram
1,4 mio

20 pays visités



Fratrie de 6 enfants



2 livres :
Fruits & Opéra

Chef de la boutique Opéra
Yohann Caron



Le Meurice
Paris



OPÉRA



Boutique du Meurice
Chiffre d'affaire espéré
600 K€
Chiffre d'affaire réalisé
1,4 m K€

2 boutiques
2018 Le Meurice
2019 Ouverture Opéra



FLEURS CITRONNÉES

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA PÂTE SABLÉE BASQUE

- 250 g de beurre
- 220 g de sucre cassonade
- 90 g d'œufs entiers
- 310 g de farine T55
- 154 g de poudre d'amande
- 160 g de levure
- 3 g de sel

Dans un récipient, mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs puis la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel. Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis placez-la au congélateur pendant 40 minutes.

POUR LE CONFIT DE CITRON VERT

- 400 g de chair de citrons verts
- 225 g d'écorces de citrons verts blanchis
- 15 g de tagètes
- 10 g de sauge
- 10 g de menthe
- 10 g de soucis
- 200 g de miel de fleur
- 200 g de glucose
- 400 g de jus de citron

Dans une casserole, faites blanchir la chair de citrons verts 4 fois. Laissez refroidir puis mixez l'ensemble des ingrédients dans le bol d'un robot équipé de la lame jusqu'à obtention d'une texture homogène. Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

POUR LA CRÈME CITRON VERT

- 450 g de jus de citrons verts
- Le zeste de 7 citrons verts prélevé à l'économe
- 400 g d'œufs
- 50 g de miel à la propolis
- 25 g de Trimoline®
- 25 g de sucre panela
- 1,5 g de fleur de sel
- 3 feuilles de gélatine
- 425 g de beurre sec froid

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau bien froide. Mélangez l'ensemble des ingrédients sauf la gélatine et le beurre et faites cuire dans une casserole à 90°C. Passez au chinois puis incorporez la gélatine et petit à petit le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant.

POUR LA MERINGUE CITRON VERT

- 150 g de blancs d'œufs frais
- 75 g de sucre
- 1,5 g de blanc déshydraté
- Le zeste de 1 citron vert

Au bain-marie, chauffez les blancs d'œufs, le sucre, et les blancs secs à 70°C puis montez au batteur jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez le zeste de citron et versez tout de suite en poche.

POUR LE GEL CITRON JAUNE

- 500 g de jus de citron
- 50 g de sucre
- 8 g d'agar-agar

Dans une casserole, portez le jus de citron et le sucre à ébullition. Ajoutez l'agar-agar en remuant puis maintenez l'ébullition une minute. Laissez prendre puis lissez au mixeur plongeant et placez en pipette.

POUR LA FINITION

- Sucre glace

MONTAGE ET FINITION

Préchauffez votre four à 170°C. Taillez des abaisses de 7 cm dans des cercles de 6 cm, enfournez et laissez cuire 30 minutes. Une fois refroidies, garnissez-les de confit de citron vert, puis de crème citron vert jusqu'aux deux tiers de la hauteur. Pochez la meringue sur les côtés à l'aide d'une poche munie d'une douille de 8 mm, puis saupoudrez la meringue de sucre glace et faites cuire 2 minutes au four très chaud. Terminez en garnissant le centre de la tarte avec un peu de confit de citron vert et de gel citron jaune.

LA PÂTISSERIE DE Pier-Marie Le Moigno



À LORIENT

Né à Rochefort, d'un père gendarme maritime et d'une maman secrétaire à la DCNS à l'Arsenal, Pier-Marie grandira à Lorient d'où ses parents sont originaires. Et s'il se sent déjà l'âme d'un cuisinier au collège, il n'est pas encore prêt, si jeune, à quitter le cocon familial pour la pension. C'est donc quelques années plus tard, un bac comptabilité gestion en poche qu'il entrera à l'école hôtelière de Dinard pour se former à la cuisine. Première année de mise à niveau avec un stage au Pays de Galles, puis seconde année avec un stage chez Michel Trama, chef étoilé d'Agen. Il y fera tous les postes : garde-manger, viande, poisson et dessert, pour s'apercevoir durant le dernier mois passé aux entremets que la précision et la rigueur appliquées à la discipline lui convenaient bien. Il n'en faudra pas plus pour qu'il se dirige vers la pâtisserie.

De la Bretagne au *Meurice*

C'est grâce à l'un de ses professeurs de BTS que Pier-Marie rejoint l'équipe de Camille Lesecq, alors chef pâtissier de l'hôtel *Le Meurice* à Paris. Il suivra en alternance à l'école Ferrandi un CAP connexe Pâtisserie pour assurer sa formation. Il quitte *Le Meurice* au bout d'un an, après dit-il, avoir beaucoup appris en termes de management. Un bref retour en Bretagne et le chef Jean-François Fouchet l'appelle pour lui proposer un poste d'extra au *Park Hyatt* Paris Vendôme. Le jeune breton refait ses valises et enchaîne 3 contrats d'extra avant de réclamer un poste en CDI. La chance lui sourit puisqu'une place se libère à ce moment-là. Il gravira ensuite les échelons un à un jusqu'à accéder au poste de chef pâtissier de l'hôtel. Une fonction qui l'amènera à la création de cartes dans d'autres hôtels du groupe, en Inde et en Corée.

De Paris à la Bretagne

La proposition d'occuper le poste de chef pâtissier du futur *Park Hyatt New York* se présente à Pier-Marie mais le projet prend plus de temps que prévu. C'est l'heure de la réflexion, de penser la direction à donner à sa vie. Avec son épouse Gaëlle, ils se décident à rentrer en Bretagne pour s'installer. Durant six mois, ils vont étudier le marché et chercher un lieu. L'installation se fera avec beaucoup de spontanéité, notamment sur la création de la carte puisque Pier-Marie n'a qu'une expérience de desserts à l'assiette et de chariot dans un palace. Progressivement, il va donc apprendre à s'organiser



en appréhendant la production « boutique » : « J'avais l'habitude en restauration de tout recommencer à chaque service, mais je me suis vite aperçu qu'il m'était impossible en boutique de faire mes imbibages de baba ou mes crèmes citron chaque jour. À force de nuits courtes, je me suis organisé en créant un planning de production. Ce qui m'a permis de dépenser beaucoup moins d'énergie et de pouvoir enfin dormir plus de 3 h par nuit. »

Une boutique Salon de thé

C'est dans la rue Victor Massé que le jeune couple ouvre la *pâtisserie Pier-Marie* en juin 2014. Une boutique à taille humaine dans laquelle le pâtissier a installé un salon de thé avec une déco rappelant celle d'un loft new-yorkais ; deux vitrines pour exposer ses petits gâteaux et quelques étagères pour accueillir biscuits et chocolats réalisés sur place. Dans le fond du local, un espace est réservé aux cours. Une activité importante pour le pâtissier qui se nourrit énormément des échanges qu'il peut avoir avec ses clients : « Lorsque je travaillais à l'hôtel, je voulais satisfaire mon supérieur et ma direction, désormais ce sont mes clients à qui je veux plaire. Leurs retours sont primordiaux car ils me font avancer. »

Le Baba retour des Indes

« Ce gâteau est l'un de mes préférés, avoue Pier-Marie Le Moigno. C'est l'un des premiers que j'ai mis en vitrine à l'ouverture. En ouvrant à Lorient, j'ai imaginé cette adaptation d'une création mise au point au *Park Hyatt*, en lui donnant une connotation locale et rappelant la place de la Compagnie des Indes dans la ville par l'ajout de rhum et d'épices. » Le biscuit de ce baba est donc imbibé d'un sirop parfumé aux agrumes, cannelle, badiane et vanille puis arrosé de rhum. « Ce gâteau est très vite devenu identitaire », raconte le pâtissier, avec la satisfaction de s'entendre dire au moins une fois par jour par un client « je n'aimais pas le baba avant de goûter le vôtre ».

La Bûche vacherin

Le secret de cette bûche réside en partie dans l'ajout de menthe fraîche au moment du turbinage du sorbet citron yuzu et menthe. « Cette association de saveurs, imaginée pour rappeler le cocktail 'Mojito' attire beaucoup l'attention de nos clients explique Pier-Marie, car elle amène en bouche fraîcheur et acidité. Je l'ai ensuite associée au vacherin avec une meringue légère et très friable, et à un sorbet yaourt peu sucré pour conserver la fraîcheur et la légèreté de ce dessert. Construit en barre, il conserve l'esprit de la bûche mais est très facile à découper. »





La Pavlova

C'est un des classiques de la gamme. « Ce sont des gâteaux, un peu comme le cheesecake, que je décline tout au long de l'année décrit le pâtissier, je les fais évoluer au fil des saisons, selon l'arrivée des fruits et des herbes sur les étals. Durant l'été j'ai par exemple proposé une version fraise, verveine et citron yuzu, et une déclinaison fraise, citron vert et fleurs de sureau. Des fleurs que je cueille à Lanester près de chez mes parents. » La pavlova proposée pour cette fin d'année prend des airs exotiques en associant la mangue, le citron vert et l'estragon. Une herbe très appréciée du pâtissier pour son parfum singulier, assez difficilement identifiable, dit-il. La meringue est une meringue suisse, utilisée ici pour sa bonne tenue et sa friabilité pour offrir à la dégustation un dessert gourmand, frais et léger.

La Poire Tatin

« L'idée de ce dessert, explique Pier-Marie, est de proposer un gâteau simple dans son contenu avec la poire et une pâte à streusel mais élaboré dans sa conception, en lui apportant une petite technicité par la réutilisation du sirop de pochage pour le glaçage. Cette poire Tatin offre une belle alternative à la pomme, avec un travail extrêmement soigné sur les textures et le dressage. Les poires étant tout d'abord pochées dans un sirop de caramel liquide, pas trop intense, dans lequel est ajouté un mélange de pectine et de jus de citron, puis égouttées et tassées en moule cylindrique avant d'être bloquées au congélateur. Le jus de pochage est conservé puis retravaillé avec de la kappa, un gélifiant végétal que Pier-Marie apprécie pour sa bonne tenue et sa texture moelleuse. Sont ensuite ajoutés un streusel « assez collant », passé au travers d'une grille fine puis réparti sur une plaque, cuit et taillé à l'emporte-pièce, deux petites couches de sablé très fin et une crème légère à la crème double. »

TEXTE : MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : MICHEL TANGUY.



BABA RETOUR DES INDES

RECETTE POUR 6 BABAS INDIVIDUELS

POUR LA PÂTE À BABA

- 150 g de farine de gruau
- 20 g de sucre
- 4 g de sel
- 10 g de levure
- 20 g d'eau
- 70 g de beurre fondu froid
- 140 g d'œufs

Dans la cuve d'un batteur équipé du crochet, versez l'eau avec le sel et mélangez jusqu'à dissolution du sel. Ajoutez la farine, le sucre et la levure en prenant soin qu'ils ne rentrent pas en contact direct et commencez à pétrir. Ajoutez les œufs progressivement une fois les premiers ingrédients mélangés, puis lorsque la pâte est homogène ajoutez le beurre fondu et pétrissez encore quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et sans grumeaux.

Débarrassez la pâte dans un récipient et laissez reposer 1 h au réfrigérateur, en prenant soin de la rabattre si elle prend trop de volume et risque de déborder.

Après repos, rabattez une dernière fois la pâte, versez-la en poche à douille puis garnissez les moules Flexipan® en cubes de 5 cm de côté en coupant la pâte aux ciseaux. La quantité de pâte doit correspondre au quart du volume de votre moule. Laissez pousser la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume puis faites cuire pendant 20 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C. Le baba doit prendre une couleur légèrement dorée.

POUR LE SIROP

- 1 l d'eau
- 250 g de sucre
- 1 gousse de vanille

- 1 bâton de cannelle
- 5 grains de poivre du Népal
- 3 clous de girofle
- 2 anis étoilés
- 1 zeste de citron jaune
- 1 zeste de citron vert
- 1 zeste d'orange

Placez l'ensemble des ingrédients dans une casserole puis portez 3 minutes à ébullition et laissez infuser hors du feu à couvert.

Lorsque les babas sont cuits et refroidis, idéalement lorsqu'ils ont passé 1 jour à température ambiante, faites-les tremper dans le sirop chaud afin qu'il pénètre au cœur du baba, mais sans excès afin de ne pas fragiliser la pâte. Égouttez soigneusement sur grille.

POUR LA CHANTILLY VANILLE MASCARPONE

- 30 cl de crème entière à 30 ou 35 %
- 30 g de sucre
- 30 g de mascarpone
- ½ gousse de vanille grattée

Mixez les crèmes, le sucre et les grains de vanille au mixeur plongeant puis faites monter la chantilly dans le bol d'un batteur muni du fouet jusqu'à obtenir une texture légère.

MONTAGE ET FINITION

Versez la chantilly en poche munie de la douille unie n°15 puis pochez sur les babas imbibés. Terminez avec un petit éclat de chocolat blanc ou une brindille de chocolat blanc.

VACHERIN MOJITO SORBET YAOURT

DRESSAGE

Sur une base de meringue, superposez le sorbet yuzu-menthe et le sorbet yaourt. Pochez de la chantilly sur les bords de façon à coller des bâtons de meringue et terminez avec un pochage de chantilly au sommet, des zestes de citron vert, et quelques mini-feuilles de menthe.

RECETTE POUR 2 VACHERINS DE 6 PERSONNES

POUR LA MERINGUE SUISSE

- 250 g de blancs d'œufs
- 500 g de sucre

Dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, mélangez les blancs et le sucre, faites chauffer à 60°C au bain-marie puis faites monter les blancs jusqu'à complet refroidissement. Formez des bandes de meringue et faites-les sécher une nuit à 60°C. Stockez en étuve jusqu'à utilisation.

POUR LA CRÈME CHANTILLY VANILLE

- 600 g de crème
- 60 g de mascarpone
- 60 g de sucre
- ½ gousse de vanille

Mixez délicatement l'ensemble des ingrédients au mixeur plongeant, réservez au frais puis faites monter au batteur au dernier moment.

POUR LE SORBET YUZU MENTHE

- 200 g d'eau
- 200 g de lait
- 140 g de sucre
- 3 g de super neutrose
- 75 g de glucose atomisé
- 140 g de jus de citron

- 60 g de jus de yuzu
- 3 g de stabilisateur 2000
- 1 branche de menthe

Dans une casserole, portez l'eau et le lait à frémissement, ajoutez le mélange sucre, super neutrose, glucose atomisé et stabilisateur en remuant puis portez à ébullition pendant 2 minutes. Versez sur les jus, mixez et laissez maturer 12 heures au réfrigérateur. Le lendemain, ajoutez la menthe ciselée dans le mélange et faites turbiner. Versez en poche et tracez des boudins de sorbet sur plaque froide puis réservez au grand froid.

POUR LE SORBET YAOURT

- 340 g d'eau
- 100 g de sucre
- 4 g de super neutrose
- 95 g de glucose atomisé
- 260 g de yaourt 0 %

Dans une casserole, portez l'eau à frémissement, ajoutez le sucre, le super neutrose et le glucose atomisé préalablement mélangés puis portez à ébullition pendant 2 minutes. Versez sur le yaourt, mixez au mixeur plongeant et laissez maturer 12 heures au réfrigérateur. Le lendemain, faites turbiner, versez en poche puis tracez des boudins de sorbet sur plaque froide et stockez au grand froid.



Dressez les boudins de sorbet mojito sur une plaque sanglée (passée au froid négatif)



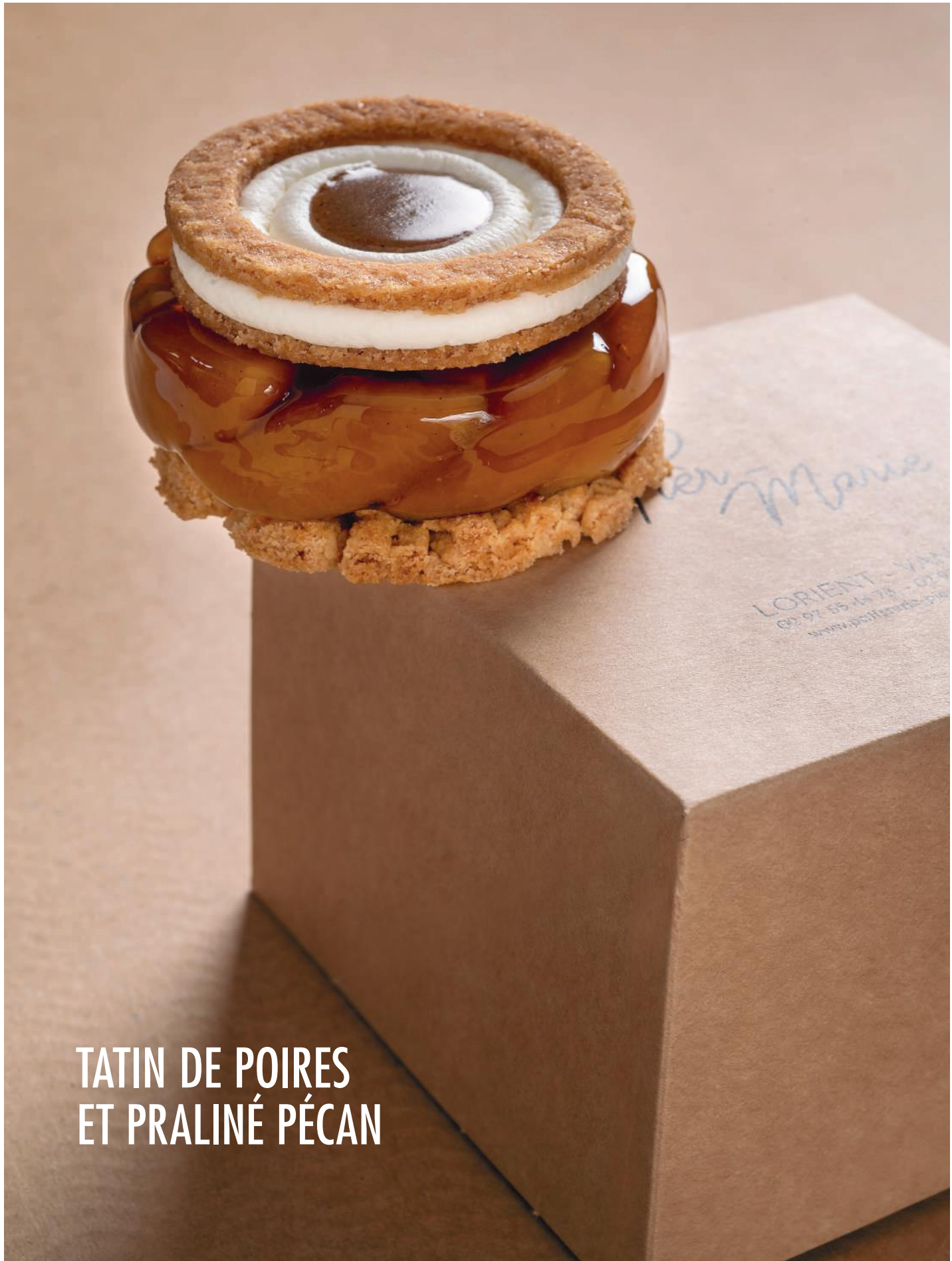
Parez les extrémités pour avoir une longueur égale de 20 cm



Superposez dans l'ordre, meringue, sorbet yuzu, un peu de chantilly et sorbet yaourt



Posez des points de chantilly pour faire adhérer les bâtonnet de meringue



TATIN DE POIRES
ET PRALINÉ PÉCAN

RECETTE POUR 10 TARTES

POUR LE SABLÉ STREUSEL

- 100 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre
- 5 g de sel

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, sablez l'ensemble des ingrédients puis passez les $\frac{3}{4}$ de la pâte au travers d'une plaque à trous afin d'obtenir de petits vermicelles. Répartissez-les sur une plaque sur une épaisseur de $\frac{1}{2}$ cm environ et faites cuire pendant une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 160°C. En fin de cuisson, taillez des cercles de 7 cm de diamètre dans le biscuit chaud. Étalez le reste de la pâte à 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé et faites cuire entre 2 plaques jusqu'à coloration uniforme dans un four préchauffé à 160°C. Détaillez des disques de 5 cm à la sortie du four.

POUR LE SIROP DE POCHAGE

- 300 g de sucre
- 900 g d'eau
- 22 g de pectine NH



Disposez les poires en pressant afin de ne pas avoir de vide



Taillez à l'emporte-pièce des cercles de streusel de 7 cm



Dressez un escargot de chantilly à la poche

Dans une casserole, faites un caramel à sec puis décuisez-le avec l'eau bouillante en prenant garde aux projections puis ajoutez sucre et pectine préalablement mélangés et portez de nouveau à ébullition pendant 2 minutes. Pelez les poires, taillez-les en quartiers puis faites-les pocher dans le sirop à frémissement jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Égouttez-les puis disposez-les dans des moules cylindriques de 7 cm de diamètre sur une épaisseur de 3 cm et bloquez au grand froid pour pouvoir facilement les démouler.

POUR LA CRÈME DOUBLE TATIN

- 150 g de crème double
- 300 g de crème liquide
- 25 g de sucre

Mixez l'ensemble au mixeur plongeant puis faites monter jusqu'à texture mousseuse.

POUR LE GLAÇAGE CARMEL

- 1 l de sirop de pochage
- 3 g de kappa

Incorporez la kappa dans le sirop tiède, portez à ébullition et passez au chinois étamine.

MONTAGE

Disposez les poires congelées sur une grille, glacez avec le glaçage à 70°C, puis déposez sur un disque de pâte vermicelle. Réalisez une superposition de disques de pâte finement étalée avec de la crème double Tatin entre les deux et terminez par du praliné pécan. Disposez ce montage sur les poires.



Trempez les poires dans le glaçage et les déposez sur le fond de streusel



Remplissez le centre du disque avec le caramel

PAVLOVA MANGUE, INFUSION ESTRAGON, ZESTES DE CITRON VERT

MONTAGE

Disposez une sphère de compotée dans la meringue chablonnée, pochez ensuite la chantilly en volume avec une douille 20 puis faites prendre au grand froid avant de tremper le côté chantilly dans le glaçage au point. Terminer la décoration avec de la mangue fraîche et quelques feuilles d'estragon (ou un décor chocolat vert par exemple).

RECETTE POUR 10 PAVLOVAS

POUR LA MERINGUE SUISSE

- 100 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule
- 2 g de blancs d'œufs secs
- 20 g de beurre de cacao

Mélangez tous les ingrédients et tiédir à 60°C au bain-marie puis montez au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture « bec d'oiseau ». Versez en poche et pochez la meringue sur des Flexipan® ½ sphères à l'envers de 2-3 cm de diamètre. Faites sécher au four à 60°C pendant une nuit. Après cuisson, chablonnez l'intérieur de la coque avec du beurre de cacao fondu.

POUR LA COMPOTÉE MANGUE ESTRAGON

- 180 g de purée mangue
- 40 g de purée de passion
- 15 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- 20 g de masse gélatine
- 50 g de mangue fraîche
- 2 branches d'estragon



Pochez les meringues à l'aide d'une douille 20 sur l'envers des demi-sphères



Réalisez une assise sur le fond de meringue à l'aide d'une microplane



Pochez la chantilly fromage blanc pour recouvrir l'insert

feu. Passez au chinois, mélangez le sucre et la pectine puis ajoutez le mélange aux purées infusées et portez à nouveau à ébullition. Hors du feu, ajoutez les mangues taillées en brunoise et la masse gélatine puis coulez dans les ½ sphères utilisées précédemment (comptez 2 ½ sphères par portion). Bloquez au grand froid.

POUR LA CHANTILLY FROMAGE BLANC

- 250 g de crème
- 150 g de mascarpone
- 40 g de sucre
- 150 g de fromage blanc
- 25 g de masse gélatine
- ½ zeste de citron vert

Prélevez 50 g de crème et 50 g de fromage blanc et faites-les tiédir à 60°C puis incorporez la masse gélatine. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène. Laissez reposer 2 heures minimum puis montez au batteur à texture mousseuse au moment du dressage.

POUR LE GLAÇAGE MANGUE

- 350 g de purée de mangue
- 600 g d'eau
- 100 g de sucre
- 15 g de pectine NH
- 3 g de kappa (textura)

Faites tiédir la purée et l'eau à 60°C, ajoutez le mélange sucre et pectine préalablement mélangés et remuez jusqu'à complète dissolution. Ajoutez le kappa, portez à ébullition pendant 1 minute puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant sans incorporer d'air. Utilisez le glaçage à 70°C environ.



Remplissez les demi-sphères de compotée de mangue-estragon



Trempez de chantilly dans le glaçage mangue

SAISON 1 PRODUIT, *Le fruit du jacquier*



© nutreatif



PAR JONATHAN CHAUVE,
FORMATEUR À L'ENSP

Originnaire du sud-ouest de l'Inde, le jacquier pousse aujourd'hui de nombreux pays du Sud-Est asiatique comme les Philippines, la Thaïlande, la Malaisie, et l'Indonésie mais aussi en Afrique. Reconnaisable par la taille de ses fruits qui peuvent atteindre plus de 10 kg, le fruit du jacquier est également apprécié au Brésil et au Suriname, où malgré son odeur parfois un peu forte, on aime sa chair au goût sucré, entre ananas et mangue.

3 DESSERTS



■ SES PRINCIPALES QUALITÉS

Le fruit du jacquier présente plusieurs atouts, notamment nutritionnels. Plutôt riche en fibres, profitables à la digestion, il apporte aussi une bonne dose de vitamine A, vitamine C sans oublier le magnésium, potassium et manganèse puisque 100 g consommés couvrent environ 30 % des apports journaliers recommandés. Les végétaliens apprécient sa chair, qui une fois cuite rappelle la texture de la viande mais qui ne représente néanmoins pas un substitut puis que 100 g de chair n'apportent que 6 g de protéines.

■ UN FRUIT IMPRESSIONNANT

Le jacquier est cauliflore, ses fruits poussent directement sur le tronc et les grosses branches de l'arbre : très productif, un arbre peut donner jusqu'à 200 fruits par an. Selon les spécialistes de l'agriculture, l'arbre est particulièrement adapté au

changement climatique, par sa résistance à la sécheresse mais aussi par ses capacités à résister aux maladies et nuisibles.

■ COMMENT L'UTILISER

Avant de découper le fruit du jacquier, enfiler une paire de gants de manière à vous protéger du latex qu'il contient. Puis munissez-vous d'un grand couteau et huilez la lame. Coupez le fruit par la moitié, ôtez les graines, puis coupez à nouveau en deux. Ôtez le cœur, les graines restantes puis courbez la peau afin de séparer les drupes. Enlevez la peau des graines restantes et dégustez tel quel ou cuisinez-le. Les graines peuvent aussi se manger, mais il faut impérativement les cuire, soit à l'eau, soit en les grillant légèrement dans un four préchauffé à 140°C durant une dizaine de minutes. Quant à la chair, elle s'intègre facilement dans un chili, un curry, des soupes ou des salades.

LE FRUIT DU JACQUIER
EN BONBONS DE CHOCOLAT



RECETTE POUR UN CADRE DE 17,5 CM X 17,5 CM

POUR LE PRALINÉ AUX GRAINES DE JACQUIER

- 125 g de graines de jacquier
- 125 g d'amandes blanchies
- 250 g de sucre semoule
- 90 g d'eau
- 2 g de fleur de sel
- 200 g de praliné
- 40 g de chocolat au lait 40 %
- 20 g de beurre de cacao

Dans une casserole, faites bouillir les graines de jacquier dans de l'eau pendant 15 minutes, égouttez-les puis retirez l'enveloppe. Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre et faites-le cuire à 115°C avant d'y ajouter les amandes et les graines de jacquier. Continuez la cuisson à feu moyen en mélangeant continuellement jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel. Débarrassez sur un Silpat® et laissez refroidir. Dans le bol d'un Robot Coupe, broyez les fruits secs caramélisés en première vitesse afin de ne pas les faire chauffer et d'obtenir une pâte la plus lisse possible. Terminez en ajoutant la fleur de sel.

Prélevez 200 g de praliné et mélangez-le avec le beurre de cacao et le chocolat au lait fondu puis tempérez à 24°C pour cristalliser l'ensemble et éviter la séparation des matières grasses. Chablonnez une feuille guitare de chocolat noir fondu à 35°C, disposez un cadre de 17,5 cm de côtés et de 5 mm d'épaisseur. Lorsque le chocolat est partiellement cristallisé, coulez le praliné.

GANACHE AU THÉ DE COROSSOL

- 110 g de crème
- 7 g de thé
- 13 g de sucre inverti
- 16 g de beurre
- 100 g de chocolat noir 61 %
- 82 g de chocolat au lait 40 %
- 150 g de chocolat ivoire
- 10 g de colorant naturel vert

Dans une casserole, portez la crème à frémissement, ajoutez le thé et laissez infuser à couvert pendant 3 minutes maximum. Filtrez la crème, complétez si nécessaire pour retrouver le poids initial puis ajoutez le sucre inverti et le beurre. Portez à nouveau à frémissement puis versez sur les chocolats. Émulsionnez au mixeur plongeant et cadrez à 35°C dans un cadre de 8 mm sur le praliné. Laissez cristalliser 12 h avant de détailler à la guitare.

Faites fondre le chocolat ivoire, incorporez le colorant vert puis étalez sur une feuille guitare. Laissez le chocolat épaissir puis texturez à l'aide d'une brosse. Détaillez à la taille désirée. Collez les plaquettes de chocolat sur chaque bonbon avant de les enrober de chocolat noir.

ENROBAGE

- 500 g de chocolat de couverture à 64 %

Faites fondre le chocolat, tempérez-le puis passez-y les bonbons un à un afin de les enrober. Réservez sur grille jusqu'à complète cristallisation.

LE FRUIT DU JACQUIER EN GÂTEAU DE VOYAGE



RECETTE POUR 12 SABLÉS

GELÉE DU FRUIT DU JACQUIER

- 200 g chair du fruit du jacquier
- 75 g d'eau
- 0,5 g de vanille en poudre
- 4 g de gomme Gellan Sosa

Dans une casserole, pesez l'eau et la chair du fruit puis réduisez le tout en purée à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajoutez la vanille, le sucre et la gomme gellane, mixez à nouveau puis portez le tout à ébullition et coulez aussitôt en cadre ou dans un moule silicone de 30 x 10 cm et 4 cm de hauteur.

POUR LA PÂTE SABLÉE

- 80 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 200 g de farine
- 4 g de sel
- 40 g de jaunes d'œufs
- 0,5 g de 4 épices

POUR LA DORURE

- 30 g de crème liquide
- 70 g de jaunes d'œufs
- 1 g d'extrait de café Trablit

Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, crèmez le beurre pommade avec le sucre semoule, ajoutez les jaunes d'œufs, le sel, les 4 épices puis la farine tamisée. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Dans les moules silicone de votre choix garnis de moitié de pâte à sablés, insérez au choix le praliné (voir bonbon en chocolat) ou la gelée au fruit du jacquier. Répartir le restant de pâte en prenant soin de bien recouvrir l'insert, placez quelques minutes au surgélateur ou une heure au réfrigérateur afin de faciliter le démoulage. Disposez les sablés sur un Silpain®, dorez-les puis enfournez-les pour environ 15 à 20 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 165°C.



LE FRUIT DU JACQUIER EN BÛCHE

RECETTES POUR 2 BÛCHES DE 10 PERSONNES ENVIRON

USTENSILES

- 2 moules Silikomart rectangulaires 10 x 30 cm
- Moule silicone en forme de quenelle

POUR LE CAKE MANGUE

- 100 g de sucre muscovado
- 100 g d'œufs
- 200 g de purée de mangues
- 100 g de beurre
- 145 g de farine
- 3 g de levure chimique
- 3 g de sel
- 10 g de rhum
- 100 g de graines de jacquier torréfiées hachées

Faites bouillir les graines de jacquier 15 minutes, retirez l'enveloppe puis faites-les torréfier au four 15 minutes à 160°C.

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, faites foisonner les œufs et le sucre, ajoutez la purée de mangues fondue puis le beurre fondu tiède, le rhum, le sel et le mélange farine-levure chimique tamisé.

Répartissez 320 g de cake par moule, parsemez de graines torréfiées puis faites cuire environ 18-20 minutes au four préchauffé à 175°C.

POUR LA COMPOTÉE DE FRUIT DU JACQUIER

- 150 g de purée de mangues
- 70 g de sucre semoule
- 600 g de cubes de fruit du jacquier
- 1 zeste de citron vert
- 1 gousse de vanille
- 10 g de gélatine poudre 180 Blooms
- 60 g d'eau

Mélangez la gélatine et l'eau puis laissez gonfler une vingtaine de minutes. Dans une casserole, faites fondre la purée de mangues avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Découpez la chair de fruit du jacquier en cubes, et faites compoter à feu doux environ 10 minutes (selon la maturité du fruit) à couvert ; en fin de cuisson, ajoutez la masse gélatine puis le zeste de citron vert. Coulez 350 g sur chaque cake mangue (avec graines de jacquier), puis réservez au grand froid.

(si la chair du fruit du jacquier est trop ferme, il est possible de cuire le fruit entier une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante afin de l'attendrir)



POUR LA CRÈME DE VANILLE MASCARPONE

- 63 g de lait
- 72 g de sucre
- 8,5 g de gélatine poudre 180 Blooms
- 52 g d'eau
- 140 g mascarpone
- 585 g de crème liquide
- 2 gousses de vanille

Mélangez la gélatine et l'eau puis laissez gonfler une vingtaine de minutes. Faites bouillir le lait, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Ajoutez la masse gélatine, versez progressivement sur le mascarpone en mélangeant à l'aide d'un fouet puis incorporez la crème et réservez au froid durant 3 h minimum avant de foisonner.

POUR LE CRÉMEUX EXOTIQUE

- 200 g de chair de jacquier réduite en purée
- 100 g de purée de mangues

- 100 g de purée de passion
- 120 g de jaunes d'œufs
- 150 g d'œufs
- 130 g de sucre semoule
- 4 g de gélatine en poudre 180 Blooms
- 24 g d'eau
- 150 g de beurre

Mélangez la gélatine et l'eau puis laissez gonfler une vingtaine de minutes. Dans une casserole, portez les purées de fruits à ébullition puis versez sur le mélange sucre, œufs et jaunes préalablement mélangés. Mélangez puis reversez dans la casserole et faites cuire à 82°C. Ajoutez la masse gélatine et mélangez. Laissez tiédir à 35°C puis ajoutez le beurre en cubes et émulsionnez au mixeur plongeant. Réservez ¼ du crémeux au réfrigérateur puis versez le reste dans des moules silicone en forme de quenelles de différentes tailles puis surgélez.



Réalisez le cake mangue et coulez dans un moule Silikomart 30 x 10 cm de 4 cm de hauteur puis lissez à l'aide d'une spatule coulée



Placez quelques morceaux de graines de jacquier sur la pâte



Coulez la compotée au fruit du jacquier sur le cake mangue.



Garnissez et lissez la crème mascarpone à hauteur du moule.



Coulez le crémeux exotique dans les moules en forme de quenelles.



Assemblez par deux les quenelles de crémeux exotique.



Façonnez les gousses de jacquier

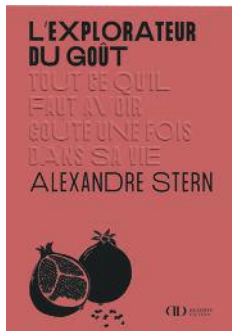


Disposez les gousses de jacquier sur la crème vanille



Positionnez les décors en chocolat sur les côtés de la bûche et quelques copeaux de graines de jacquier.

CÔTÉ LIVRES



L'EXPLORATEUR DU GOÛT, ALEXANDRE STERN

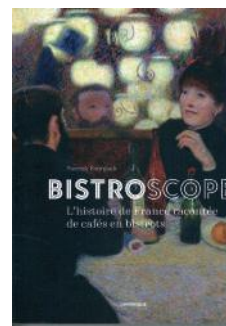
158 pays, 688 mets qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie, dans un volume à picorer. Certains pays à la culture culinaire forte font l'objet de chapitre dédié (France, Italie, Chine, Japon, Corée), d'autres qui partagent un patrimoine culinaire plus ou moins homogène sont regroupés en zones géographiques (Scandinavie, Moyen-Orient, Amérique latine et Antilles...). Les produits sont présentés à travers leurs caractéristiques intrinsèques (apparence, texture, saveur...), mais aussi à l'aide d'informations sur l'historique, la provenance, la zone de culture... Passionnant.

Editions Alain Ducasse, 28€

BISTROSCOPE, PIERRICK BOURGAULT

L'histoire de France racontée de cafés en bistrot, et illustrée avec une très belle iconographie, dans un format magazine au papier glacé. On y parle mythologie et religion, mais aussi révolution des boissons (café, distillation), café artistique et politique au XIX^e siècle. Les bistrot de guerres ne sont pas oubliés, ainsi que le déclin des cafés et bistrot de nos villages. Une plongée dans la France populaire, quotidienne et vivante.

Chronique Éditions, 29€



MA PROMESSE, ANGELO MUSA

Un texte intimiste où le chef pâtissier exécutif du *Plaza Athénée* se révèle, à travers son parcours, ses concours (Trophée Pascal Caffet, Coupe du monde de la pâtisserie, M.O.F.), les coups durs de la vie, le tout entrecoupé de témoignages touchants de confrères, de photographies magnifiques de gâteaux prises par Laurent Fau, les recettes emblématiques se trouvant en fin d'ouvrage (Papilio, créations de la pâtisserie des rêves...).

Editions La Martinière, 29,90€

CLOS, BENJAMIN DARREAU ET PHILIPPE TOINARD

Un magnifique coffret grand format pour un livre mettant en avant le patrimoine viticole incroyable de 27 clos, de la Champagne à Bordeaux en passant par l'Alsace et le Jura, la Bourgogne, le Beaujolais-Rhône et la Loire. Voyage superbe dans un univers méconnu, qui se termine par la liste des 59 clos remarquables.

Editions La Martinière, 150€



DAVID TOUTAIN

Un des plus beaux livres de cette fin d'année avec son toucher peau de pêche, son grand format et son livret à part pour les recettes. Le chef doublement étoilé s'y révèle, à travers les photographies prises par sa talentueuse épouse Thaï. Des Origines (notamment à la ferme de ses grands-parents) à son Quotidien (avec une immersion dans les cuisines du restaurant) et à son rapport à la Création. Superbe !

Editions La Martinière, 65€



COUP DE CŒUR
DE LA REDAC



LE MEILLEUR DE L'ALSACE, GILLES PUDLOWSKI

Si vous aimez l'Alsace, vous ne pourrez que vous plonger avec gourmandise dans ce nouvel ouvrage que le critique gastronomique Gilles Pudlowski offre à sa région. Un livre comme on en voit peu, de belle envergure, offrant de jolies images de produits et de paysages. L'auteur se plaît à livrer histoires et anecdotes autour de produits du Grand Est, asperge, bretzel, carpe et charcuterie en tous genres, mariant habilement les textes, conseils de préparation, découvertes de lieux, d'artisans et de recettes authentiques.

Editions du Signe, 30 €

JÉRÔME BANCTEL, LA RÉSERVE PARIS

Superbe coffret noir & or pour découvrir l'univers luxueux de l'établissement, et la haute technicité du chef doublement étoilé qui se situe dans la transmission, excusez du peu, de Bernard Pacaud et Alain Senderens. Les chapitres sont organisés autour des sensations, vivacité, volupté, tendresse, clarté, antonymie et sensualité, avant un chapitre dédié aux gestes signatures. Le tout signé de la plume de Chihiro Masui et des photographies de Richard Haughton.

Editions Flammarion, 75€



CUISINE, STÉPHANIE LE QUELLEC

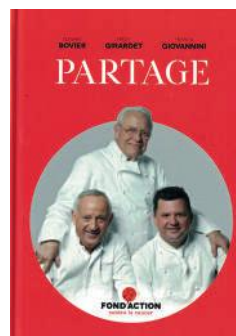
La cheffe doublement étoilée ouvre son carnet de recettes personnelles, une cuisine du quotidien pas si classique, organisée autour des grignotages, du cru, du végétal, des mijotés, de la braise, du fruité et du sucré. Chou-fleur rôti entier cacio-pepe, Truite à la braise aux feuilles de cassis, blanquette de veau infusée au café, rhubarbe en croûte de sucre.

Editions du Chêne, 29.90€

SIGNATURE DISHES THAT MATTER, COLLECTION

En anglais, mais tellement visuelle que cette sélection des plats « signature » à travers le monde ne pourra que séduire les lecteurs. 300 ans de plats emblématiques réunis par ordre chronologique, depuis la glace servie au café le Procope en France en 1686 jusqu'au turbot de Tomos Parry au restaurant londonien Brat en 2018, en passant par la Caesar Salad (Mexico, 1924), le Black Cod au miso de Nobu en 1987 au restaurant Marsuhisa ou la sphérification d'olive verte de Ferran Adria au ElBulli en 2005.

Editions Phaidon, 45€



PARTAGE, EDGARD BOVIER, FRÉDY GIRARDET ET FRANCK GIOVANNINI

50 recettes exceptionnelles de l'immense chef suisse Frédy Girardet réalisées ces vingt dernières années lors de repas de soutien pour la recherche contre le cancer. Canette confite aux zestes de citron, figues sauvages et coings en 2003, étuvée marine de Saint-Jacques et de sole aux poireaux, velouté léger aux herbes fines de 2009, conversation aux pommes caramélisées pour le dîner 2013 ou encore tourte chaude de lièvre et foie gras, mesclun automnal et sauce salmis pour 2017. (les bénéfices de la vente de ce livre sont d'ailleurs reversés à Fond'Action contre le cancer)

Editions Bibliothèque des Arts, 49€

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE, GUILLAUME GOMEZ

Ils officient dans les institutions de la France, et livrent ici leurs recettes emblématiques, qui ont régalé les visiteurs de l'Élysée, des ministères, ambassades, préfectures... Jean-Robert Pitte y ajoute des propos sur les banquets d'États et l'art de gouverner à table. Philippe Faure y traite de la gastronomie comme arme de persuasion massive. Et Roselyne Bachelot-Narquin donne sa vision de la politique à table. Sans oublier les témoignages des dernières premières dames.

Editions Glénat, 49€



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 pré-salé 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

•••• ENTRÉES

- p.14 Risotto de cardon au Beaufort
- p.59 Œuf de poule, foin, graines et gel de limequat
- p.60 Sardine fumée, anis vert, cresson

•••• POISSONS

- p.32 Turbot épais en deux services.
Filet rôti au feu de bois au poivre noir « Cacio e tio pepe », gratin des peaux blanches et gnocchis de chair aux giroldes
- p.35 Ceviche et gelée de rouget, caviar et langue d'oursin
- p.65 Saint-Pierre fumé, betterave, hibiscus

•••• COQUILLAGES, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS

- p.31 Quenelle à la livèche au corail, langoustine au naturel parfumée au curry et citron d'Iran
- p.71 Huitres de Camargue

•••• VIANDES

- p.28 Feuille à feuille de bœuf wagyu grade 5 aux gros Paris, laitue fondue aux tanins de betterave
- p.72 Selle d'agneau des Alpilles rôtie, épaule confite en pastilla, aubergine

•••• VOLAILLES

- p.36 Caneton rôti en croûte de sucre, bouillon de palourdes au pain cuisiné, aiguillettes au jus d'olive et roquette sauvage. « Bibimpap »
- p.56 Canette croisée, épinard de malabar, chou-rave, gingembre

•••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.44 Pétales de chocolat à l'or fin aux grains de caviar osciètre, crème prise d'artichaut au caramel d'artichaut, lait fermenté et levure boulangère séchée
- p.46 Guimauve aux gros Paris assaisonnée de chocolat et fleur de sel, touches abricotées, légère meringue à la noisette et glace à l'extraction champignons
- p.49 Maracuja soufflé
- p.68 Baba liqueur d'anis, reine-claude, chantilly réglisse
- p.92 Baba retour des Indes
- p.75 Soufflé au chocolat 70 %, glace au thym
- p.88 Fleurs citronnées
- p.96 Tatin de poires et praliné pécan
- p.106 Bûche mangue, compotée de fruit du jacquier, crème vanille mascarpone, crémeux exotique

•••• DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p.19 Autre de l'agrumes
- p.42 Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés, crème chaude onctueuse de chocolat
- p.50 Glace au babeurre, courge cuite au four sous une tuile croustillante, une raviolle Suzette truffée
- p.95 Vacherin Mojito sorbet yaourt
- p.99 Pavlova mangue, infusion estragon, zestes de citron vert
- p.105 Sablé, gelée au fruit du jacquier

•••• CHOCOLATERIE & CONFISERIE

- p.103 Ganache au thé de Corossol, praliné aux graines de jacquier

Le chat a neuf vies. Le papier en a cinq. (Pour le papier, c'est prouvé.)

La force de tous les papiers, c'est de pouvoir être recyclés
au moins cinq fois en papier. Cela dépend de chacun de nous.
www.recyclons-les-papiers.fr

Tous les papiers ont droit à plusieurs vies.
Trions mieux, pour recycler plus !



La presse écrite s'engage pour le recyclage
des papiers avec Ecofolio.



CARNET D'ADRESSES



● **CÉDRIC GROLET OPÉRA**
35, AVENUE DE L'OPÉRA
75002 PARIS

● **ALLÉNO PARIS**
YANNICK ALLÉNO ET AURÉLIEN RIVOIRE
8, AVENUE DUTUIT
75008 PARIS
01 53 05 10 00

● **IMA**
JULIEN LEMARIÉ
20, BOULEVARD DE LA TOUR D'Auvergne
35000 RENNES
02 23 47 82 74

● **PÂTISSERIE PIER-MARIE**
PIER MARIE LE MOIGNO
8, RUE VICTOR MASSÉ
56100 LORIENT
02 97 55 44 78

● **FLOCONS DE SEL**
EMMANUEL RENAUT
1775, ROUTE DU LEUTAZ
74120 MEGÈVE
04 50 21 49 99

● **VIGNOBLES
DE CAHORS**

● **MAISON HACHE**
CHRISTOPHER HACHE
30, RUE DE LA RÉPUBLIQUE
13810 EYGALIÈRES
04 90 95 00 04



Suivez l'actualité de Thuriès Magazine
www.facebook.com/thuriasmagazine
fr.instagram.com/thuriasmagazine/

ABONNEZ-VOUS

● ● ● ● BON DE COMMANDE

à adresser à THURIES MAGAZINE SAS - C/O ABOSIRIS - BP 53 - 91540 MENNECY

Pour commander par tél. : 33 (0)1 84 18 10 55
par internet : www.thuriesmagazine.fr

Nom : _____ Prénom : _____
Date de naissance : _____ Profession : _____
Adresse : _____

Code Postal : [] [] [] [] [] [] Ville : _____
Pays : _____ Téléphone : _____
Adresse mail : _____



L'abonnement :

- Je m'abonne à THURIES MAGAZINE pour **1 an** : 10 numéros
+ accès à l'Espace Abonnés au prix de (port inclus) :
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> France : 83,60 € | <input type="checkbox"/> DOM-TOM : 130,00 € |
| <input type="checkbox"/> Europe : 105,00 € | <input type="checkbox"/> Autres pays : 150,00 € |
- Je m'abonne à THURIES MAGAZINE pour **2 ans** : 20 numéros
+ accès à l'Espace Abonnés au prix de (port inclus) :
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> France : 150,00 € | <input type="checkbox"/> DOM-TOM : 235,00 € |
| <input type="checkbox"/> Europe : 190,00 € | <input type="checkbox"/> Autres pays : 270,00 € |

Mode de règlement :

- Chèque (France uniquement) à l'ordre de Thuries Magazine SAS

VENTE AU NUMÉRO
Pour commander des numéros de
Thuries Magazine à partir du 312 (Septembre 2019),
merci de vous adresser à
MAGALI FERRO
THURIES MAGAZINE
6 BIS, RUE AUGUSTE VITU - 75015 PARIS
TÉL. : 33 (0)1 45 74 98 42

● ● ● ● ANCIENS NUMÉROS & ÉCRINS



Pour commander des anciens magazines (antérieurs au numéro 312 - Septembre 2019), merci de vous adresser à :

SOCIÉTÉ SOPRESCO
FLORENCE ASSIÉ
81 170 CORDES SUR CIEL
TÉL. : 33 (0)5 63 56 16 06
abonnement@thuries.fr

Pour commander des écrins :

- Je souhaite commander écri(n)s (port inclus) :
- | | | | |
|--|------|-------------|---|
| <input type="checkbox"/> France : | soit | x 18,70 € = | € |
| <input type="checkbox"/> Europe : | soit | x 23,90 € = | € |
| <input type="checkbox"/> DOM-TOM : | soit | x 25,70 € = | € |
| <input type="checkbox"/> Autres pays : | soit | x 27,90 € = | € |

Montant total de ma commande : _____ €

Mode de règlement :

- Chèque (France uniquement) à l'ordre de la SARL SOPRESCO
 Carte bancaire (Visa ou Eurocard-Mastercard)

N° carte bancaire : [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []
cryptogramme : []
expire à fin : [] [] [] [] [] [] [] [] 20 [] [] [] []

Fait le _____ à _____
Signature obligatoire

En application de l'article 27 de la loi du 6 janvier 1978, les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont exclusivement communiquées aux destinataires la traitant. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de Thuries Gastronomie Magazine. Vous pouvez vous opposer à ce que vos nom et adresse soient cédés ultérieurement.

Thuriers
••• magazine

THURIÈS MAGAZINE SAS
6 BIS, RUE AUGUSTE VITU
75015 PARIS

www.thuriersmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION
Tél. : 33 (0)1 45 74 21 62
mtanguy@thuriersmagazine.fr

Directrice de la publication : Anne Luzin.
Rédacteur : Michel Tanguy.
Direction Artistique : Matthieu Lagache.
Photographe : Pascal Lattes.
Correction : Caroline Benoit.
Ont collaboré à ce numéro : Aurélien Férenczi,
Jérôme Gagnez, Clotilde Roux.

Impression :
Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 COMPIÈGNE

IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE ABONNEMENT
THURIÈS MAGAZINE
C/O ABOSIRIS
BP 53
91540 MENNECY
TÉL. : 01 84 18 10 55
Du lundi au vendredi
de 10h à 12h et de 14h à 17h
abonnement@thuriersmagazine.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

PUBLICITÉ
FL Régie, S.A. au capital de 40000 €
6 Bis, rue Auguste Vitu - 75015 Paris
Tél. : 01 45 74 96 33 - Fax : 01 45 74 01 03
E-mail : regie@thuriersmagazine.fr

THURIÈS MAGAZINE
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la SAS Thuriers Magazine
Gérante : Anne Luzin
Dépôt légal : octobre 2019
Commission Paritaire : n° 0520 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 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



MOIS PROCHAIN



L'ALBUM DE
Christophe Felder et Camille Leseq

LE CARNET DE RECETTES
de Mathieu Viannay & Rodolphe Tronc,
du restaurant *La Mère Brazier* à Lyon

STÉPHANIE LE QUELLEC
dans son nouveau restaurant *La Scène*
dans le 8^e arrondissement parisien



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE COLLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ 2020

Et plongez au cœur de nos nouveautés ! Au programme :

INGREDIUM, notre petit dernier, qui présente un panel de nouvelles solutions pour booster vos créations. Cette gamme est composée de quatre catégories de produits : **Texturants & Amidons**, **Acides et Sels**, **Émulsifiants et Stabilisants**, et **Sucres et Dérivés**.

EASY COLOR, une gamme de denrées alimentaires colorantes et son nuancier dédié, pour un choix infini de nouvelles couleurs en toute naturalité.

PURE EMOTION, un éventail de solutions de décoration 100% sans colorant.

Et bien sûr, un choix toujours plus dense et plus varié de décors, de moules entremets, de feuilles et de moules imprimés, de sujets en chocolat, de beures de cacao, etc.... **100% sans E171.**

Venez découvrir ces nouveautés sur notre stand N°1E68
au salon Européen du 11 au 14 janvier 2020 !



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



Thurries

.... magazine

« Une conversation animée, pendant le repas, n'est pas moins salubre qu'agréable ; elle favorise et accélère la digestion, comme elle entretient la joie du cœur et la sérénité de l'âme ».

Le manuel des Amphitryons,
Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière

