

**NOUVELLE
FORMULE**

Thurries

.... magazine

.... Thurries

#316
JANV-FÉV
2020

*La langoustine vanille
par Stéphanie Le Quellec*



CARNET DE RECETTES
Mathieu Viannay
& Rodolphe Tronc

L'ALBUM DU CHEF

**HUGO
RÖELLINGER**

OUVERTURE

**STÉPHANIE
LE QUELLEC**

L'ALBUM DU PÂTISSIER

**THIERRY
MULHAUPT**

Le magazine de la gastronomie



Sirha 2021

Coupe du Monde
de la *Pâtisserie*
SIRHA SPIRIT
FINALE 2021
MAIN SPONSOR

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2021
SILVER SPONSOR

PARTENAIRE ENGAGÉ,
DE LA TERRE À L'ASSIETTE.

MERCI

aux Producteurs de nous aider à révéler le meilleur du fruit,
aux Chefs de sublimer nos produits à travers leurs créations...

... de nous faire progresser chaque jour !

Un partenariat engagé de la terre à l'assiette, auquel nous resterons fidèles pour défendre l'authenticité du goût, la naturalité de nos produits et le savoir-faire de nos partenaires.

La gamme Capfruit, c'est 117 références de purées de fruits, des grands classiques de nos régions aux parfums les plus inattendus, dont 56 références non sucrées, 45 références non pasteurisées et 6 bio.



ÉDITO

A l'heure où nous mettons sous presse, notre pays connaît une période troublée par des mouvements sociaux qui rendent plus difficile le travail de celles et ceux dont le métier, est avant tout, l'expression d'une passion et que notre magazine essaye de valoriser dans ses pages.

Cet éditto est l'occasion pour moi de partager avec vous quelques réflexions en pensant à celles et ceux qui entreprennent et prennent des risques pour exercer leur métier :

- Avoir une vision basée sur un projet et des objectifs qui permettent d'embarquer avec soi une équipe ;
- Conserver enthousiasme et énergie, un moteur essentiel pour relever les défis nombreux qu'imposent ce désir d'entreprendre. Cette motivation est l'essence même de l'action, indispensable pour mener à bien sa « vision » ;
- Préserver l'esprit d'équipe tant au sein des entreprises qu'avec tous les intervenants et partenaires extérieurs.

Bien entendu l'esprit d'entreprendre n'est pas uniquement réservé aux seuls chefs d'entreprise, il doit s'entendre au sens large, y compris à tous les salariés investis d'un rôle de leader.

Je souhaite que ces quelques réflexions vous permettent d'entrevoir un horizon positif sous cette grisaille ambiante, renforcées par notre volonté d'être toujours plus proche de vous, et de vous présenter chaque mois la richesse de notre gastronomie.

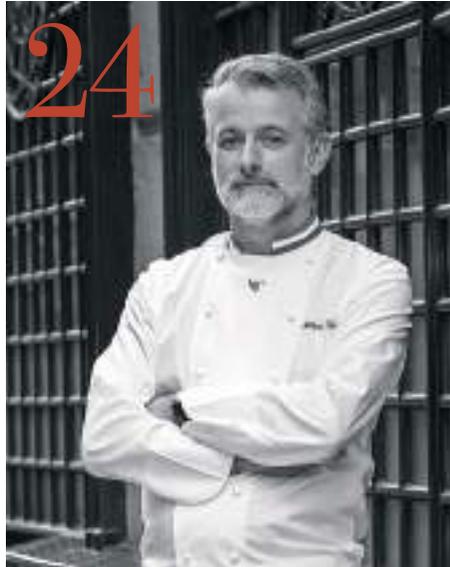
Je m'emploie pour ma part à les appliquer à votre magazine, qui sans vision, enthousiasme, équipes motivées et envie, ne pourrait continuer à un niveau de qualité que nous souhaitons élevé pour votre satisfaction.

Il est dans notre ADN de vous faire découvrir les hommes et les femmes qui font briller ce métier, transmettent des émotions et mettent tant d'énergie au service de tous les amoureux de la gastronomie.

Bonne lecture et bonne détente à l'aube de cette nouvelle année.

Anne LUZIN





Sommaire ••••

6 | L'ALBUM DU CHEF
Hugo Roellinger
Le Château Richeux à Cancale

16 | ACTUS

22 | AGENDA & CONCOURS

24 | CARNET DE RECETTES SALÉES
Mathieu Viannay
La Mère Brazier à Lyon

38 | CARNET DE RECETTES SUCRÉES
Rodolphe Tronc

52 | À LA TABLE DE
Nolwenn Corre - *L'Hostellerie de la
Pointe Saint Mathieu à Plougonvelin*

64 | OUVERTURE AVEC
Stéphanie Le Quellec
La Scène à Paris

76 | VOYAGE À TRAVERS
LE VIGNOBLE FRANÇAIS
Le vin du Beaujolais ne se résume
pas au Beaujolais Nouveau

80 | L'ALBUM DU PÂTISSIER
Thierry Mulhaupt
Maison Thierry Mulhaupt à Strasbourg

90 | LA PÂTISSERIE DE
Pierre Hubert
à Dijon

10 | LA GALETTE
EN 3 FAÇONS
par Jérémy Delteil

108 | CÔTÉ LIVRES

113 | CARNET D'ADRESSES



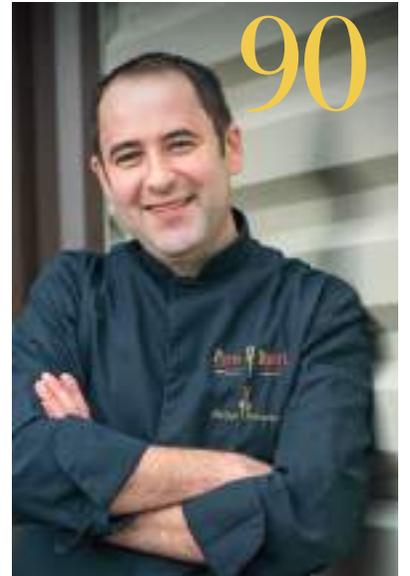
52



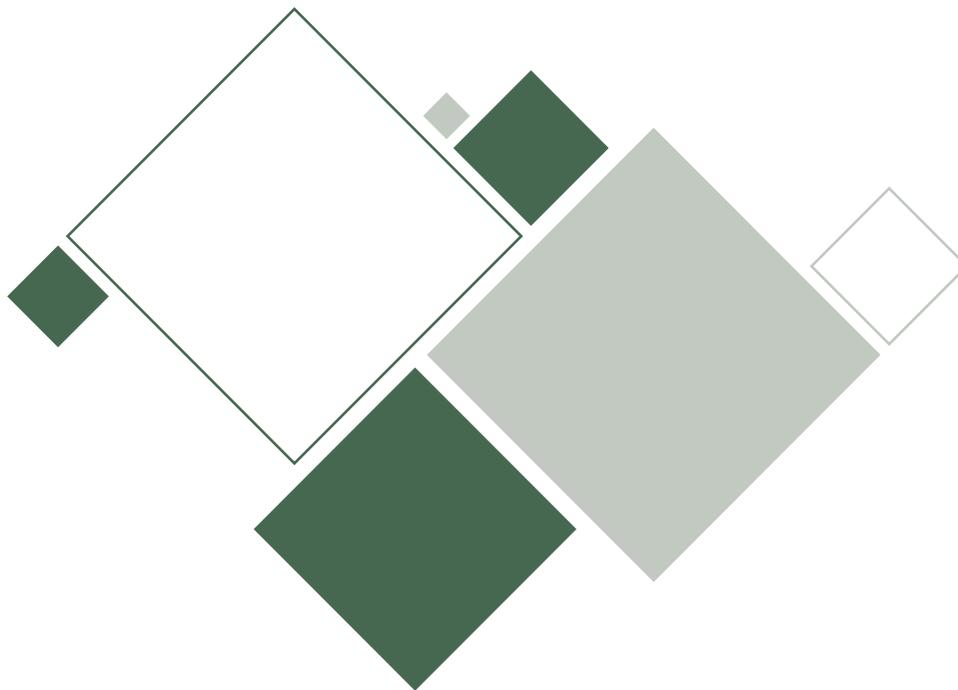
80



64



90



L'ALBUM DU CHEF Hugo Röellinger



LE CHÂTEAU RICHEUX À CANCALE

Être le 'fils de' n'est jamais simple, pourtant Hugo Röellinger assume pleinement son héritage. Le fils d'Olivier regarde vers le large, respire la mer et ne sert plus aujourd'hui que des poissons à sa carte. Au *Château Richeux*, auréolé de deux étoiles en 2019, il pérennise avec humilité et conviction, une histoire familiale démarrée trente ans auparavant. Entretien avec un trentenaire porté par l'horizon breton.



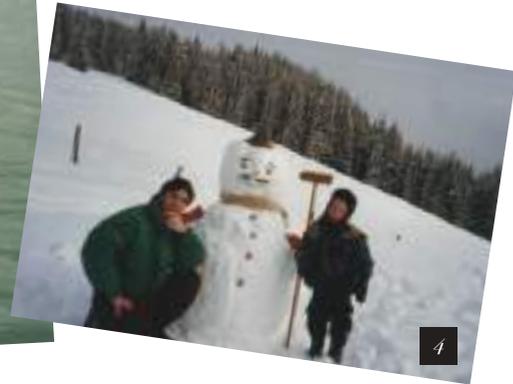
1



2



3



4



5

1. Baptême d'Hugo en 1989

2. Ballade à Cancale avec Madame Röellinger et Mathilde, sa sœur aînée

3. En 1996, Mathilde et Hugo

4. Vacances à Manigod

5. Mathilde et Hugo à Port Saint Jean en 1989

TM : Comment a démarré l'histoire familiale ?

Hugo Röellinger : À l'origine, *La Maison de Bricourt* était celle de mes grands-parents. Mon grand-père était le médecin de Cancale, et ils vivaient dans cette vieille maison d'armateur. Lorsqu'ils ont divorcé, ma grand-mère s'est retrouvée toute seule dans cette maison mais sans avoir les finances suffisantes pour la garder. Pourtant ni elle ni mon père ne s'imaginaient s'en séparer.

D'où l'idée d'ouvrir un restaurant ?

Cette maison a toujours vécu au rythme des réceptions, ma grand-mère cuisinait tout le temps, recevait énormément, alors mon père s'est dit « cette maison je vais la garder, je vais continuer à la faire vivre ». Et c'est pour cette raison qu'ils ont ouvert un restaurant. Au début, ma grand-mère faisait les gâteaux, mon père était en cuisine avec André, son fidèle second, et c'est comme ça que tout a com-

mencé. Ma mère était en salle, elle était pharmacienne, elle a donc pu faire un prêt pour acheter un piano et c'est comme ça que tout a commencé en 1982.

Et deux ans plus tard tombait la première étoile...

En 1984, à la naissance de ma sœur. Et en 1988 à ma naissance, il gagnait la deuxième. Dans la famille, on dit « une naissance, une étoile ». Et ça marche toujours, puisque moi j'ai eu ma seconde étoile cette année à la naissance de mon garçon, 30 ans après la deuxième étoile de mon père.

Petit, vous trainiez dans les cuisines ?

Oui. J'ai le souvenir que papa nous asseyait toujours sur le piano et qu'au bout de deux minutes on avait les fesses toutes chaudes. Et puis il y avait toutes ces odeurs, l'ambiance, les bruits.



Hugo sur Etoile de Bricourt en 2000

À cette époque vous n'aviez pas envie de faire de la cuisine ?

Pas vraiment ! J'ai toujours eu la chance de bien manger, j'ai toujours eu cette sensibilité par rapport au parfum, au bon goût. J'ai eu une vraie éducation mais mes parents ne m'ont jamais poussé à aller vers ce métier-là. Ils voulaient me protéger parce qu'ils connaissaient la dureté du métier, l'engagement physique, familial et moral qu'il demandait. Mais pour tout dire, c'était un sujet tabou dans la famille, on n'en parlait pas.

Que vouliez-vous faire ?

Quand j'étais plus jeune, je faisais du kitesurf à haut niveau, et je voulais devenir professionnel. J'avais déjà des sponsors mais mes parents m'ont poussé à faire des études. Je les ai donc écoutés. Dans le coin, mes copains étaient soit dans la marine marchande, soit pêcheurs. Je me suis donc décidé à m'engager dans la marine marchande, me disant que j'aurais 6 mois de vacances, de l'argent et que je pourrais voyager, et faire du kite. Je me suis donc lancé dans 3 années d'études pour être marin.

Quelle fut précisément votre fonction ?

J'étais officier polyvalent, donc à la fois à la machine et au pont. Pour être commandant, il faut avoir cette polyvalence. Il faut avoir la capacité d'être chef mécanicien dans la salle des machines, et second du capitaine, donc de s'occuper de la conduite du navire à la passerelle. Ce sont des études ultra intéressantes car on touche énormément de sujets, j'étais passionné. J'étais sur l'eau et je voyageais énormément.



Hugo en kite

À quel moment la cuisine est-elle arrivée dans votre vie ?

Disons que sur l'eau on a le temps de se poser pas mal de questions, de prendre du recul sur ce que l'on fait. Je crois que j'ai pris conscience de toute l'histoire de mes parents, de tout l'univers Röellinger si on peut dire. Et cet univers, j'avais l'impression d'en faire partie. J'avais grandi dedans, je l'avais dans le sang mais je n'en étais pas encore acteur. Mes parents ont construit cet univers avec passion pendant 30 ans, et cet engagement m'a fasciné. Je ne pouvais pas imaginer qu'un jour cet univers s'arrête... parce que comme dans toute entreprise, quand il n'y a pas de transmission, c'est la mort. Surtout dans la restauration.



Hugo en machine en 2013



*En 2016, au Gourmet Fest Carmel by the sea,
Michel Troisgros, son fils César, Hugo Roëllinger et son père Olivier*

Il y a une certaine abnégation dans votre choix ?

Disons qu'il y a une part de moi qui l'a fait pour mes parents, mais ce n'est pas non plus un fardeau. Même si ce n'est pas toujours évident. J'avais d'une part un côté admiratif pour mes parents, et de l'autre cet amour pour ce petit pays de Cancale, de Saint-Malo, pour la baie du Mont-Saint-Michel. Et je me suis rendu compte que par une cuisine, bien sûr à notre échelle, en tant que petit restaurateur, on pouvait protéger ce pays-là, ces paysages et les hommes qui y vivent.

Il a donc fallu annoncer ce choix à votre père ?

Et ça n'a pas été facile. Car j'essayais de lui dire depuis un moment mais je n'y arrivais pas. Et ce jour-là, alors que nous courrions pour attraper notre train de retour gare Montparnasse, je l'ai arrêté sur le quai, et je lui ai dit : « Papa, j'ai un truc à te dire : je vais arrêter de naviguer et je vais commencer à cuisiner. »

Comment avez-vous démarré ?

Je suis venu travailler ici pendant trois mois car j'avais tout à apprendre. Mon père m'a dit : « T'as vu l'âge que t'as, tu ne vas pas commencer à cuisiner à 24 ans, les autres ont déjà 10 ans de cuisine derrière eux. » Ce à quoi j'ai répondu : « Je te rappelle que tu as touché ta première casserole à 24 ans. » L'affaire était réglée. Ensuite, il a fallu apprendre deux fois plus vite que les autres. Mais la position fait qu'on arrive avec une autre ouverture d'esprit. Je n'étais pas formaté par les carcans de la cuisine ni par personne, je n'avais aucune école.

Vous êtes donc un parfait autodidacte

Avec l'influence de la cuisine de mon père. C'est ce qui m'a donné envie de cuisiner. Après j'ai passé un CAP pour pouvoir entreprendre ce que je voulais et je me suis formé sur le terrain : durant 4 mois chez la famille Bras, puis chez les Troisgros, ensuite 3 mois chez Pierre Gagnaire avant d'aller apprendre la pâtisserie chez Michel Guérard. Après je suis allé travailler 8 mois dans un Relais & Châteaux près de Toronto comme chef de partie. C'était dur car je n'avais jamais été chef de partie, et même là-bas, il y avait une pression sur mon nom. Ensuite, il fallait juste le faire intelligemment, être humble car on a tout à apprendre des autres.



Hugo et Monsieur Roëllinger

Vous êtes donc un parfait autodidacte

Avec l'influence de la cuisine de mon père. C'est ce qui m'a donné envie de cuisiner. Après j'ai passé un CAP pour pouvoir entreprendre ce que je voulais et je me suis formé sur le terrain : durant 4 mois chez la famille Bras, puis chez les Troisgros, ensuite 3 mois chez Pierre Gagnaire avant d'aller apprendre la pâtisserie chez Michel Guérard. Après je suis allé travailler 8 mois dans un Relais & Châteaux près de Toronto comme chef de partie. C'était dur car je n'avais jamais été chef de partie, et même là-bas, il y avait une pression sur mon nom. Ensuite, il fallait juste le faire intelligemment, être humble car on a tout à apprendre des autres.

Comment décririez-vous votre cuisine ?

J'aime bien dire que ma cuisine est maritime, potagère et tournée vers l'horizon. J'ai un cadre créatif que m'a légué mon père : entre l'Armor et l'Argoat. L'Armor, ce sont toutes les richesses que nous offre la baie du Mont-Saint-Michel, ce sont les pêcheurs, les ostréiculteurs, les ramasseurs d'algues, d'herbes des falaises. Et l'Argoat, c'est tout l'arrière-pays breton et ses légendes. La troisième chose c'est l'horizon, cette ligne entre ciel et mer. Pour nous, c'est toute l'histoire maritime de Saint-Malo qui se cache derrière, c'est l'ailleurs, c'est l'autre, et c'est pour cela que l'on utilise beaucoup d'épices dans notre cuisine. C'est l'expression humaine, historique et naturelle d'un territoire.

C'était simple d'avoir votre propre cadre ?

Assez, disons que j'évolue dans ce cadre-là mais avec des crayons un peu différents. Je vais avoir une expression un peu plus marine, plus iodée, plus abyssale. Le goût des embruns, le goût du fond de la mer. Ça me fascine, et c'est pour cela que j'utilise beaucoup les algues. Elles font entièrement partie de nos territoires, on a une richesse de variété d'algues qui est énorme. Vous sortez dehors et vous les. Et c'est vraiment devenu la colonne vertébrale de ma cuisine.

D'où le choix de ne plus travailler la viande ?

Parce que je ne m'y retrouvais pas. Ce n'était pas mon expression. Je mange de la viande, j'adore ça quand elle est de qualité, mais ici, où nous sommes situés, la mer est tellement généreuse. Et la terre aussi. Donc je n'avais pas besoin de la viande. Et je pense qu'il y a des gens qui la travaillent bien mieux que nous. Mais l'arrêt s'est fait petit à petit.

Vous nous expliquez ?

Au début, j'avais décidé de ne travailler que des bêtes entières, je ne travaillais que des pigeons, des canards, des agneaux de prés-salés. On recevait 5 à 6 agneaux par semaine, et à l'époque, c'est moi qui « cabossais » ses bêtes, et je prenais conscience de l'animal. Au restaurant, quand les gens viennent, ils ne veulent manger que du carré, ils ne peuvent pas s'imaginer manger un gigot, ou alors il faut l'amener différemment. Ce qui me dérangeait surtout, c'était de diviser un agneau d'une vingtaine de kilos en quarante portions. Car pour moi l'agneau c'est une bête sacrée, l'intérêt c'est de le cuire en grosse pièce et de la partager. Il y a un cérémonial derrière. J'ai donc profité des deux étoiles pour arrêter. Je me suis dit que la décision serait plus facile à faire passer. Je me suis dit « plus de concessions, on y va ! ». Et au final, hormis deux ou trois râleurs, c'est super bien passé.

Comment avez-vous accueilli vos deux étoiles ?

Je n'y croyais pas trop au début, j'étais super surpris. On ne cherchait pas du tout les deux étoiles. On est un peu hors du système, on trace notre propre route, ce fut vraiment une surprise. Mais je suis très content parce que ça m'assoit par rapport à la profession, et même par rapport aux équipes. Je suis relativement jeune, et je sais que parfois, pour les équipes, je suis « ch... » à demander des trucs. Et certains sont un peu plus sceptiques, même si tout le monde comprend ce que je fais. C'est un peu dire « ce qu'il fait c'est bien, on va tous dans la bonne direction ». Et puis ça m'a redonné une énergie.

Vous aviez ce besoin de reconnaissance ?

Non, pas du tout. Vous savez, quand j'ai commencé à cuisiner, lorsque je rencontrais des journalistes, ils me demandaient : « C'est difficile de se faire un prénom ? » Moi je leur répondais que mon but n'était pas de me faire un prénom, mais de continuer à faire vivre cette Maison et les gens qui y travaillent. Je veux être dans la durabilité, et non pas tout faire exploser pour me faire un prénom. Que l'on connaisse Hugo Röellinger dans la presse n'est pas ce que je recherche. Ma plus grande source de satisfaction est de continuer à faire vivre cette Maison et d'offrir des parenthèses gourmandes à nos clients.

Avez-vous pensé à la troisième étoile ?

Je ne me suis pas posé la question de l'année parce qu'on avait « la tête dans le guidon », mais là je commence à me la poser. Qu'est-ce qu'on fait demain ? Est-ce qu'on reste comme ça ? Est-ce qu'on va

plus loin ? Est-ce qu'on va chercher les trois étoiles ? Je commence à y réfléchir.

Qu'impliquerait l'accès à la troisième étoile ?

Disons que nous sommes dans un schéma un peu particulier puisqu'on offre à la fois un restaurant gastronomique, et en même temps une cuisine plus simple, de bistro, une cuisine plus dédiée aux clients de l'hôtel ou à ceux qui veulent simplement se faire plaisir avec des produits simples mais bons. Maintenant si on veut aller plus loin dans la cuisine, il faudra prendre une décision...

Vous ne pensez pas pouvoir avoir trois étoiles dans cette configuration ?

Je pense qu'il faudrait réduire un peu le nombre de couverts, supprimer la carte et ouvrir un autre restaurant, dans lequel nous servirions des choses plus classiques : huîtres, homard grillé, avec une sélection de vins natures, pour ne conserver que 30 ou 35 couverts au restaurant gastronomique où nous pourrions être encore plus pointus, parce qu'on peut aller plus loin... travailler encore plus proche du jardin, plus proche des producteurs, parce que le menu unique permet beaucoup plus de liberté.



Hugo en dressage

Et que pensez-vous du Michelin ?

C'est une question dangereuse ça !! Pour avoir rencontré Gwendal Poullennec à plusieurs reprises, je pense que c'est une grosse machine à faire bouger mais qu'il a envie d'aller dans le bon sens. Lorsqu'on voit cette année des chefs comme Mauro Colagreco – qui est un super copain – avoir été récompensés, je trouve ça vraiment super. Et c'est pareil pour Laurent Petit. Tout d'un coup, on sort un peu de la cuisine de palace, de Meilleur Ouvrier de France. Ce sont plus les cuisines d'expression qui sont mises en avant, des gens qui sont ancrés dans un territoire. Je pense sincèrement que leur rôle est de récompenser des cuisines engagées, avec des gens qui ont des convictions.

Vous n'avez jamais regretté d'avoir ce choix de vie ?

Je suis heureux de mon choix, et encore plus depuis que ma sœur m'a rejoint dans l'entreprise il y a deux ans. Parce qu'il n'y a pas que le restaurant, il y a aussi les épices. Et aujourd'hui c'est un bateau plus gros que tout le reste des Maisons.

Les épices sont l'ADN de la Maison ?

Mon père avait commencé à faire des mélanges d'épices dans sa cuisine, il y a très longtemps. Et souvent, lorsque les clients goûtaient un plat, ils disaient « c'est fabuleux, avec quel mélange d'épices est fait ce plat ? ». Du coup, mon père offrait un petit pot de mélange à la fin du repas et les gens repartaient avec. Donc en



Salle mosaïque

toute logique, un jour, mon père a eu l'idée de se dire que si on vendait les épices, ça marcherait. Et on a commencé comme ça. Puis petit à petit l'activité a pris de l'ampleur.

Au point d'avoir aujourd'hui 3 boutiques...

Nous avons la boutique mère au Bricourt, qui abrite le laboratoire de création et le laboratoire de confection. Les mélanges se font dans l'ancienne cuisine du 3 étoiles, dans la maison de famille. De ce fait, elle continue à vivre. Sinon nous avons une boutique à Saint-Malo, une autre à Paris et nous fournissons aussi plusieurs boutiques, notamment des épicerie fines à travers la France, et même en Belgique et au Royaume-Uni.

Les épices sont donc le terrain de jeu de votre sœur

Elle a fait un énorme travail de réorganisation. L'entreprise a été victime de son succès, nous n'étions pas forcément des plus organisés pour répondre à nos clients. Elle a donc tout mis au carré, et encore plus au niveau de nos sourcing. Elle a fait beaucoup de voyages à l'étranger pour aller rencontrer nos producteurs, parce qu'on ne travaille vraiment qu'en direct avec eux. Et cette année, c'est ma femme Marine qui nous a rejoints ! Elle était avocate, comme ma sœur, et elle s'est rendu compte que vivre à côté de cette vie-là, avec cette profession, c'était compliqué. Parce que dans ce métier, on ne fait que travailler, on ne parle que de cuisine, y compris avec mes parents... Elle a donc eu envie de faire partie de l'aventure.

Avec une telle histoire de famille, vous vous voyez passer votre vie ici ?

Pour l'instant, oui... mais je ne me mets pas de contrainte ! Pour l'heure, on travaille beaucoup sur le jardin. J'aimerais créer un jardin nourricier, avec dans l'idée, la restauration des sols. Alors pour l'instant on le fait ici, mais on est dans la réflexion de peut-être acheter une ferme pour restaurer des lieux, recréer une biodiversité, des terres fertiles. Créer cela pour nos enfants, c'est important !

TEXTE : MICHEL TANGUY.



Salle de restaurant Le Coquillage



HUGO VU PAR SON PÈRE



Hugo dit que la cuisine était un tabou dans la famille, pourquoi ?

Parce que moi je ne suis pas un cuisinier professionnel, mais un amateur qui a trouvé, par défaut, la cuisine comme un moyen d'expression. Je n'étais pas peintre, pas écrivain, j'avais une formation scientifique, et j'ai trouvé que la cuisine était un moyen extraordinaire de raconter le bonheur de la vie. Ma femme est pharmacienne, elle m'avait déjà suivi dans cette aventure. Je ne voulais pas que mes enfants soient conditionnés pour reprendre. Je voulais les protéger, car j'avais vu tellement de familles où les enfants étaient embarqués avec ce poids pour prendre la succession, ces fils de chefs à qui on posait déjà, petit, une toque sur la tête. Nous voulions avec mon épouse que nos enfants aient une totale liberté de choix.

Vous attendiez-vous à ce que Hugo rejoigne l'aventure familiale ?

Quand j'ai été contraint de fermer le restaurant pour raison de santé en décembre 2008, avec ma femme, nous étions loin d'imaginer que nos enfants pouvaient nous rejoindre dans les *Maisons de Bricourt*. Mathilde, notre aînée, était avocate, sa voix était toute tracée. Quant à Hugo, il avait fait l'école du Havre, il était brillant, il obtenait des certificats d'excellente conduite à l'issue de chacun de ses embarquements, pour lui aussi tout était tracé.

Quelle fut votre réaction quand Hugo vous a annoncé qu'il voulait cuisiner ?

J'étais bouleversé. Je devais signer un contrat à Paris, et je n'avais pas vu Hugo depuis 3 mois. Je lui ai donc proposé de m'accompagner pour aller casser une croûte chez Pierrot (Pierre Gagnaire) pour nos retrouvailles. C'est au retour, sur le quai numéro 1, gare Montparnasse, qu'il m'a arrêté pour me dire : « Avec ou sans toi, je commence la cuisine. » Je lui ai répondu : « Qu'est-ce que tu me racontes, tu adores ta vie, tu gagnes bien ta vie, pourquoi vouloir changer ? », et il a rajouté : « Moi aussi j'ai quelque chose à raconter. »

Vous pensiez que c'était vraiment sérieux ?

Je me suis dit il va faire ça pendant un an et il va comprendre que c'est difficile. De surcroît en France, où il est compliqué de faire la même chose que son père. Je l'ai donc envoyé chez mes copains, Michel Bras, Michel Troisgros, Pierre Gagnaire, qu'il considère comme ses oncles. Et tous m'ont dit : « Il a ça dans le sang, il a quelque chose à dire. » Il est donc revenu en Bretagne et j'ai demandé à mon chef, Jérôme, de lui transmettre ce qu'il m'avait transmis, en le rassurant au passage et en lui disant que Hugo ne prendrait pas sa place. D'ailleurs, il l'a dit lui-même un an et demi après être arrivé. Un journaliste était en cuisine pour un reportage et il a demandé qui était le chef, et si Hugo allait remplacer Jérôme. Ce à quoi Hugo a immédiatement répondu : « Je ne prends la place de personne, je prends seulement la place de mon père. »

Vous surprend-il en cuisine ?

Un soir, Hugo a organisé un dîner avec notre paysagiste, notre architecte et un autre couple de copains, auquel j'ai assisté avec mon épouse. Il a envoyé 7 plats, et 7 fois il m'a assis. Ce n'était pas ma cuisine, c'était vraiment ses plats. C'était lui, archi signé, avec une forme de radicalité, une précision abyssale. Moi j'étais à la recherche du goût du vent, Hugo recherche le goût de la vague.

Vous avez cuisiné ensemble ?

Nous n'avons jamais cuisiné ensemble. Hugo s'est fait tout seul. La transmission s'est faite par les équipages des *Maisons de Bricourt*, mais pas par moi. Mon père m'a abandonné à l'âge de 13 ans, je ne sais donc pas comment il aurait agi, mais je n'aurais pas supporté qu'il me dise ce que je devais faire. Je pense sincèrement qu'il faut laisser une totale liberté aux enfants. À mes yeux, lorsqu'on est parent, c'est un cadeau de la vie que d'avoir un enfant ; l'élever, c'est tenter de lui modeler des souliers pour qu'il puisse marcher vers ses rêves. Et lorsqu'un de ses rêves vient recroiser un des vôtres, c'est le plus grand cadeau de la vie. Vous devenez immortel.



Hugo Röellinger

Les maisons de Bricourt
sont ouvertes toute l'année 7/7.



Au château Richeux

11 chambres & 2 Suites

6 kleds à la Ferme du Vent

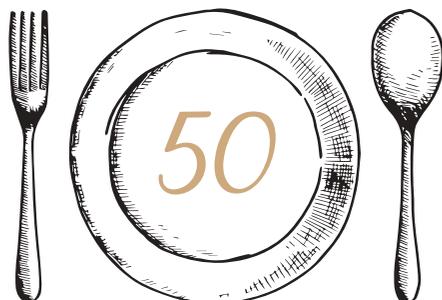
4 chambres au petit hôtel Les Rimains à Cancale

5 gîtes Marins à Cancale.



Deuxième étoile
en 2019

L'établissement
est membre des



couverts

Service midi & soir

Équipage :

10 personnes en cuisine,
3 pâtisseries et 2 boulangers

LES COQUILLES SAINT-JACQUES DE PLONGÉE AU POIVRE NEELAMUNDI, CRAPAUDINE ET MOUTARDE CELTIQUE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA VINAIGRETTE BETTERAVE CRAPAUDINE

- 400 g de jus de betterave
- 100 g de vinaigre de chardonnay
- 120 g d'huile d'olive
- Sauce soja
- 2 citrons verts zestés
- Sel, poivre

Récupérez le jus de betterave à l'extracteur, écumez puis ajoutez le reste des ingrédients sans émulsionner, c'est une vinaigrette tranchée. Laissez infuser 24 heures puis passez au chinois étamine.

POUR LES SAINT-JACQUES

- 20 grosses noix de Saint-Jacques de plongée
- Le jus de deux citrons verts
- 20 g de moutarde celtique
- 10 g de dulce

Coupez les noix en deux à la verticale puis faites-les mariner 5 minutes dans la vinaigrette. Égouttez puis taillez chaque demi-noix en trois ou quatre tranches selon la taille. Assaisonnez de sel, poivre Neelamundi et jus de citron vert.

FINITION

- Mauve
- Cosmos
- Sauge ananas
- Rose
- Fleur de sel

DRESSAGE

Faites des traits de moutarde celtique dans chaque coquille (n'en mettez pas dans la partie la plus creuse de la coquille). Disposer les tranches de Saint-Jacques sur la partie haute de la coquille.

Assaisonnez avec la fleur de sel puis ajoutez l'algue dulce taillée en fines lanières puis les fleurs.

Servez une cuillère de vinaigrette dans le creux de la coquille sans recouvrir les tranches de noix de Saint-Jacques.





ACTUS



NOUVEAUX RECORDS POUR LA 159^E VENTE AUX ENCHÈRES DES HOSPICES DE BEAUNE

Au total, 471 pièces de vin rouge et 118 de vin blanc se sont adjugées pour un montant total, frais inclus, de 13 135 607 €. Parmi les records, le Bâtard-Montrachet Grand Cru de la Cuvée Dames de Flandres a été vendu pour 149 800 € à un client américain. Quant à la pièce Président, vendue aux profits de deux associations caritatives, elle s'est adjugée pour la somme de 260 000 €. Cette année, le profit de la vente s'est partagé entre L'Institut du cerveau et de la moelle épinière, représentés Tony Parker et le professeur Sailland, tous deux présidents d'honneur, et l'association Autour des Williams, représentée par la journaliste Ophélie Meunier. Ludivine Griveau, régisseuse des Hospices de Beaune, s'est dite très émue de si beaux résultats pour un millésime exceptionnel.

FANNY REY PREND SES QUARTIERS D'HIVER À COURCHEVEL

La cheffe Fanny Rey et son conjoint Jonathan Wahid, propriétaires de l'*Auberge de St Rémy* à Saint-Rémy-de-Provence, s'installent à *La Sivolière* durant l'hiver. Florence Carcassonne, la directrice de l'hôtel, se dit fière d'accueillir une cheffe éthique au restaurant de l'hôtel *1850 Be Organic*, créé il y 2 ans avec la volonté de nourrir sainement les clients. Les gourmets d'altitude pourront ainsi déguster la cuisine de Fanny au restaurant, et les menus signatures à *La Table de Fanny*, un écrin intimiste de 12 couverts où sera servie une cuisine éco-responsable, proposée en deux menus dégustation : en 7 séquences, à 190 € par personne, ou 250 € pour 3 séquences supplémentaires guidées par l'exigence d'authenticité, de liberté d'imagination et de combinaison de goûts.



L'HÔTEL LE PRINCE DE CALLES REVOIT SON OFFRE DE RESTAURATION

Pour célébrer ses 90 ans, le mythique hôtel de l'avenue George V à Paris annonce un repositionnement complet de son offre de restauration, et l'arrivée d'un nouveau restaurant inédit en Europe, dont la carte sera signée par le chef *Arika Back*. C'est en lieu et place du bar Les Heures que la table du chef coréen prendra place. Dans un décor d'inspiration japonisante des années 1930, il proposera une carte « fusion food » mêlant tradition, innovation, orient et touches françaises. L'hôtel annonce également l'ouverture d'un nouveau bar dans l'espace auparavant dédié au restaurant gastronomique, et l'arrivée de Tristan Rousselot au poste de chef pâtissier.



2^E ÉDITION DU GOÛTER DES JEUNES CHEFS CACAO BARRY

Pour la seconde année, Cacao Barry a une nouvelle fois réuni les étoiles montantes de la pâtisserie française. C'est à l'école Lenôtre que 14 pâtisseries ont été conviés à venir relever un défi 100 % chocolaté sur le thème d'une tartelette Street Food. Avec comme objectif d'associer le citron à l'un des produits de la gamme. Pureté, 100 % durable et traçable. Parmi les créations, *La Lemon Street* de Julien Rives Torrens, chef du *Hyatt Regency Paris Etoile*, association d'un crémeux citron, marmelade citron jaune et vert, suprême de citron vert, biscuit acidulé, gruë de cacao carémélisé et zeste de citron vert, ou le *Green Choc* de Ève Beauvais, pâtissière à l'Assemblée Nationale, composé d'un riz au lait végétal, citron vert confit, d'un crémeux citron vert, d'une pâte sablée et d'un fondant chocolat au gruë de cacao.



UN NOUVEAU DIRECTEUR GÉNÉRAL À L'HÔTEL DE CRILLON



Vincent Billiard, 38 ans, devient le plus jeune directeur général d'un palace parisien. Choisi par le groupe *Rosewood Hotels & Resorts* pour son ouverture d'esprit, son expertise unique dans l'hôtellerie de luxe et sa grande sensibilité, il bénéficie également d'une grande expérience à l'international, notamment comme directeur général de l'*Hôtel St. Régis* de Singapour, son dernier poste, et précédemment comme chargé de la stratégie d'ouverture du premier *Bulgari Hotel & Résidences* de Shanghai. Le nouveau directeur de l'*Hôtel de Crillon*, place de la Concorde dans le 8^e arrondissement, se dit « ravi de rejoindre l'un des hôtels les plus emblématiques du monde, et très heureux de revenir au sein de sa ville natale ».



FRANCK PUTELAT PARRAIN DU SMAHRT 2020

Après Yannick Delpech, Franck Renimel et Bernard Bach, c'est Franck Putelat, chef 2* à Carcassonne qui sera le parrain de la 6^e édition du salon de l'alimentation-hôtellerie-restauration du grand Sud-Ouest. Avec 300 exposants attendus et plus de 15 000 visiteurs en 2018, le SMAHRT est devenu le rendez-vous incontournable de la restauration et des métiers de bouche en Occitanie. Aux côtés d'autres Oscar Garcia (*La Bonbonne* à Toulouse), Lionel Giraud (*La Table de Saint-Crescent* 1* à Narbonne), Bernard Bach & William Candelon (*Le Puits Saint-Jacques* 2* à Pujaudran) et François Bourgon, MOF fromager à Toulouse, le parrain officiera en cuisine pour la réalisation d'un dîner de gala de haute volée servi le mardi 28 janvier.

Informations : www.smahrt.com





Manufacture Française
Ustensiles de Cuisine & Pâtisserie



HOMARD BLEU, CHOUX COLORES, COULIS DE HOMARD A L'ORANGE ET A LA CARDAMOME



HOMARDS :
4 homards bleus
avec pinces cuits
dans un bouillon
20gr beurre
1 gousse d'ail
1 branche de thym

CHOUX COLORES :
30gr de choux fleurs
30gr de choux romanesco
30gr de choux fleurs jaunes
30 gr de choux fleurs violets

COULIS DE HOMARDS :
110gr de bisque de homards
80gr crème
6 grains de cardamome
1 jus d'orange

FINITION ET DECORATION :
1 orange
1 barquette de pousses de
coriandre - cress -

HOMARDS:

Dans un sautoir, faire rôtir le homard au beurre avec l'ail et le thym pendant environ 3 minutes. Assaisonner.

CHOUX COLORES :

Faire des petits morceaux et des lamelles avec les différents choux colorés. Les blanchir rapidement, les refroidir et les égoutter. Puis les faire revenir dans une poêle avec le homard, saler, poivrer

COULIS DE HOMARDS :

Faire réduire la bisque de homard et ajouter la crème, le

jus d'une orange pressée et y faire infuser les grains de cardamome hors du feu.

Passer ensuite la sauce à travers une passoire fine et réserver.

FINITION ET DRESSAGE :

Couper le homard en tronçons et les dresser sur une assiette. Disposer entre chaque tronçon les lamelles de choux colorés et parsemer de coriandre dress. Sur la pince disposer les petits morceaux de choux colorés restants ainsi que le zeste de l'orange.

Ajouter le coulis de homard pour parfaire la décoration.



www.debuyer.com



ACTUS



DEUX LAURÉATS POUR LA 10^E ÉDITION DU CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS

Pour célébrer les 10 ans de son concours, Président Professionnel a décidé d'ajouter une épreuve de pâtisserie. Les présidents des épreuves, Yannick Alléno pour la cuisine, et Christophe Felder pour la pâtisserie, ont chacun défini le sujet de leurs épreuves, tandis que les 8 candidats furent départagés par des jurys de haut vol composés de 33 étoiles et 5 Meilleurs Ouvriers de France. La première épreuve de pâtisserie a été remportée par Eva Lefrançois, chef de partie au *Westin Paris Vendôme* (75). Elle remporte un séjour gastronomique axé sur la pâtisserie au Japon pour deux personnes d'une valeur de 7 000 € et un coaching d'un an avec Christophe Felder. Le lauréat Cuisine, Aymeric Depogny, sous-chef du restaurant *La Côte d'Or – Relais Bernard Loiseau* à Saulieu (21), est quant à lui récompensé par un voyage gastronomique à Dubaï (valeur 7 000 €) avec la personne de son choix.



LE CHOCOLATIER BERNACHON OUVRE UNE BOUTIQUE À PARIS

Fondé par Maurice Bernachon en 1953, la fameuse maison de chocolat lyonnaise, aujourd'hui gérée par ses petits-enfants, Philippe, Candice et Stéphanie, ouvre sa toute première boutique hors Lyon. Et c'est à Paris que la famille a décidé d'installer sa boutique. Un espace de 30 m² imaginé comme un écrin, au 127 rue de Sèvres, à quelques pas du célèbre Bon Marché dans le 6^e arrondissement. Sur place, pas de pâtisseries mais toute la gamme de chocolats et de bonbons de la Maison dont le célèbre palet or. Un chocolat unique signé par le mélange de dix variétés de fèves de cacao qui ont fait la réputation de la maison.



UNE CANTINIÈRE DE L'ALLIER REÇOIT LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS



C'est dans la grande salle des séances de l'Institut de France, 23 quai de Conti à Paris, qu'Évelyne Debourg a reçu le prix François Rabelais 2019. Une récompense qu'elle reçoit pour son investissement dans l'éducation au goût des enfants de la cantine scolaire d'Ebreuil dans l'Allier. Depuis 1997, elle s'attache au quotidien à cuisiner chaque jour des repas équilibrés à base de produits frais, bio, locaux, avec toujours à l'esprit d'offrir aux enfants la palette gustative la plus étendue et variée possible. Émue de recevoir ce prix après Michel Guérard, Fatema Hal ou François-Régis Gaudry, la cuisinière avoue : « Ce que l'on mange durant l'enfance, lorsque notre mémoire gustative est vierge, nous forme le palais pour toute notre vie : le droit de l'enfant, c'est de manger bon et sain. »

ALAN GEAAM OUVRE QASTI, SON PREMIER BISTRO LIBANAIS

Autodidacte, étoilé au guide Michelin depuis un an et demi avec son restaurant éponyme, Alan Geaam revient à ses racines en ouvrant Qasti, à la mi-février, dans le 3^e arrondissement de la capitale. Vingt ans après son arrivée en France, le chef libanais souhaite raconter son histoire (qasti signifie « mon histoire » en libanais), au travers d'une cuisine méditerranéenne simple, colorée, parfumée d'épices et basée sur le partage. Le lieu dessiné par les architectes MaisonRenards, accueillera une trentaine de couverts, avec des menus à prix accessibles : une vingtaine d'euros pour le déjeuner, une quarantaine le soir. Une volonté forte du chef qui veut offrir une gastronomie pour tous, avec gourmandise et convivialité, en sortant des traditionnels mezzes et grillades, et construire sa carte autour de plats de saison aux saveurs méditerranéennes.



UN NOUVEAU VISAGE POUR *LE CHABICHOU*

Membre des Relais & Châteaux depuis 2012, *Le Chabichou* rouvre après 8 mois de travaux. L'établissement, installé depuis 1963 au cœur de la station Courchevel 1850, a subi d'importants travaux de rénovation afin d'offrir à sa clientèle une décoration plus moderne et confortable, sans toutefois changer à son authenticité. C'est au cabinet d'architectes Patriarche que Jean-Claude Lavorel, le nouveau propriétaire de l'établissement, a confié les travaux de rénovation intérieure. L'ambiance suit désormais le fil conducteur du tartan, et de ses lignes nuancées de vert et de bleu qui habillent les têtes de lit, les plafonds, en papier peint, ou encore la moquette du bar. En plus des 41 chambres et suites, l'hôtel dispose d'un spa de 1 100 m², d'un bar, d'un restaurant bistrannique, et de la table doublement étoilée, dirigée par le chef Stéphane Buron, MOF 2004.

NICOLAS BEAUMANN ET STÉPHANE MANIGOLD DÉSORMAIS SEULS À LA TÊTE DE LA *MAISON ROSTANG*

Michel Rostang tire sa révérence. Après quarante années de présence dans le guide Michelin, auréolé de deux étoiles, il vient de céder les parts de sa Maison à Stéphane Manigold. L'homme d'affaires, épicien passionné, déjà propriétaire de Substance dans le 16^e arrondissement de la capitale, et de Contraste dans le 8^e, devient désormais l'associé du chef Nicolas Beaumann à la tête de la Maison Rostang. Le chef des cuisines prend désormais la fonction de directeur général, tandis que Stéphane Manigold occupera les fonctions de président général. Leur volonté est de pérenniser l'esprit de la Maison tout en installant le restaurant dans une nouvelle dimension d'excellence.



CRÉATION D'UNE FÉDÉRATION VIANDE AOP DE FRANCE



C'est en Ile-et-Vilaine, le 5 décembre dernier, que s'est tenue l'assemblée générale constitutive de la Fédération des viandes d'Appellation d'Origine. Bien que représentant des productions issues d'espèces animales différentes, les filières viande reconnues en AOP ont souhaité s'associer pour la valorisation de leur production et la défense de leurs intérêts communs. Toutes se reconnaissent des valeurs communes comme l'authenticité, la dimension culturelle et patrimoniale de leur production, le savoir-faire, l'intérêt économique et social et la préservation des pratiques traditionnelles ainsi que la transmission de patrimoine naturel de valeur. La présidence de la FEVAO a été confiée à Michel Oçafraïn, déjà président de l'AOP porc Kintoa.

AGENDA & CONCOURS

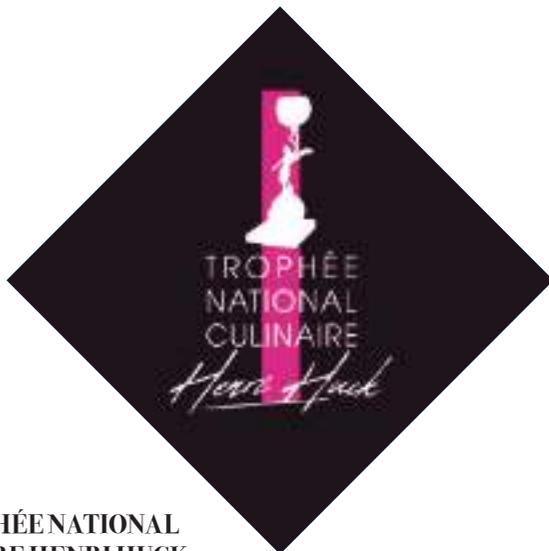


14^E COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

Organisé par l'Académie française du chocolat et de la confiserie, ce quatorzième concours est ouvert aux jeunes de toutes nationalités et de tous pays, âgés de moins de 23 ans le jour du concours, titulaires ou en cours de formation d'un diplôme de qualification professionnelle (CAP, BEP, BTM). Chacun des candidats devra se soumettre à une série de 5 épreuves, deux écrites et trois techniques, parmi lesquelles la réalisation d'une pièce de vitrine en chocolat, esthétique et contemporaine sur le thème « Hommage à Notre-Dame de Paris », et la réalisation de 1,5 kg de bonbons de chocolat bicouche, intérieur pâte d'amandes aromatisée ou non, et d'un praliné noisette enrobage manuel. Les dossiers d'inscription doivent parvenir au plus tard le 9 mars auprès de l'Académie. Les résultats seront proclamés le 24 mars prochain à Paris.

Renseignements et inscriptions :

Académie française du chocolat et de la confiserie
64, rue Caumartin, 75009 Paris – academie@chocolatiers.fr



21^E TROPHÉE NATIONAL CULINAIRE HENRI HUCK

Créé en 1982, ce trophée rend hommage à un cuisinier globe-trotter alsacien qui s'est beaucoup investi pour la formation et la promotion des jeunes. Annoncé comme une parfaite préparation au concours comme Un des Meilleurs Ouvriers de France et le Bocuse d'Or, le Trophée national culinaire Henri Huck est ouvert aux équipes composées d'un(e) cuisinier(ère) âgé(e) de plus de 24 ans et de son(sa) commis(e) de moins de 24 ans à la date du concours. Ils devront en 3h30 réaliser un plat salé présenté sur plateau, et un dessert présenté sur assiette, tous deux à partir de produits imposés. Le concours est présidé cette année par Fabrice Prochasson, MOF 1996, directeur de la création et de l'innovation pour Aryzta. Les prix remis aux lauréats seront de 7 500 € pour le(a) cuisinier(ère), et 1 500 € pour le(la) commis(e).

Renseignements et inscriptions : www.tropheehuck.com

COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

Créer son entreprise, à tout âge et pour tous les budgets !

Carla
Franchiseuse
d'une entreprise
de mode

Un maximum
d'idées et
de conseils
pour créer
mon
entreprise

franchise
expo Paris

22-25 MARS 2020
PARIS - PORTE DE VERSAILLES

C'est là que votre avenir se décide !
Le salon avec le plus large choix : 500 enseignes // 140 nouveaux conseils chaque année // 100 conférences et ateliers gratuits
Des professionnels du financement et des conseils d'experts pour faire avancer votre projet

Demandez votre badge sur info@franchiseexpo.com Badge GRATUIT jusqu'au 14 février 2020
1411 boulevard de France - Paris



39^E ÉDITION DE FRANCHISE EXPO PARIS DU 22 AU 25 MARS 2020

Organisé par la Fédération française de la franchise et Reed Expositions France, ce salon agrégateur de rencontres business regroupe tous les acteurs du marché, permettant aux personnes souhaitant se lancer dans l'entrepreneuriat de pouvoir franchir le pas. Avec plus de 500 enseignes représentées, dont 22 % de nouvelles, Franchise Expo offrira cette année aux 35 000 visiteurs attendus, la possibilité de rencontrer des professionnels de 90 secteurs d'activités et de 27 nationalités différentes. Car en plus des franchises françaises, les visiteurs pourront découvrir des enseignes venues d'autres pays comme Taïwan, la Malaisie, le Brésil ou encore le Liban. Et pour améliorer l'expérience de visite du salon, des journées thématiques sont organisées, ainsi qu'une centaine de conférences et d'ateliers pour créer son entreprise et devenir franchisé.

Renseignements : www.franchiseexpo.com

AGENDA & CONCOURS



10^E ÉDITION DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS

Depuis 2010, l'association des Maîtres Restaurateurs, comprenant 4 000 restaurants affiliés, contribue par ce concours à valoriser la formation et promouvoir l'excellence de la gastronomie et du fait maison. Le concours est ouvert aux apprentis et aux jeunes cuisiniers de moins de 24 ans, issus de l'apprentissage, et travaillant au sein d'un restaurant titulaire du titre « Maîtres Restaurateurs » en cours de validité en 2020. Chacun des candidats inscrits participera à une phase qualificative durant laquelle il aura 2h30 pour réaliser un plat imposé : « Le Canard en 2 cuissons et ses accompagnements, légumineuses, fruits secs et racines ». Le meilleur candidat de chaque phase participera à la finale nationale en juin 2020 à Paris.

Informations : www.concours-maitres-restaurateurs.fr



29^E ÉDITION DU SALON AGECOTEL À NICE DU 2 AU 5 FÉVRIER 2020

Le salon de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration azurée se positionne plus que jamais comme l'événement convivial et à taille humaine. Plus qu'une mise en relation d'acteurs professionnels du milieu de la restauration et de l'hôtellerie, Agécotel est aussi la scène de concours et d'animations comme le Trophée Bernard Loiseau, la Coupe du monde des Écaillers, le Neptune d'Or où s'affronteront six candidats, dont l'objectif sera la mise en valeur de produits régionaux, et le Trophée Cacao Criollo, créé par le pâtissier Pascal Lac. Avec pour cette édition, l'accueil du 1^{er} Forum de restauration collective, journée d'ateliers de travail et de partage de pratique entre professionnels de la restauration collective (éducation, santé, entreprises, administrations et transport).

Renseignements : contact@niceexpo.org
04 92 00 20 80



*Le Concours
des Créateurs d'Emotion*

1^{ER} TROPHÉE MASSE MÉDITERRANÉE

Le 27 janvier, le salon Food'In Sud accueillera la première édition du Trophée Masse Méditerranée. Ce concours, bien connu des professionnels, prendra à Marseille une dimension internationale, avec cette première sélection tournée vers la grande bleue. Une compétition où s'affronteront 6 chefs, sélectionnés sur dossier, tous exerçant à l'étranger sur le bassin méditerranéen. Chacun devra, devant un jury de MOF français et de chefs étoilés étrangers, cuisiner un plat de foie gras aux saveurs exotiques. Le lauréat remportera son ticket pour la grande finale du 15^e Trophée Masse qui se déroulera le 9 mars durant le salon ECAST à Strasbourg. Le sujet de la finale sera dévoilé le 28 janvier 2020.

Renseignements : www.tropheemasse.com



16 JANVIER 2020, COUP D'ENVOI DU 46^E CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

C'est entre le mois de janvier et le mois de juin 2020 que se dérouleront les épreuves de qualification pour la 46^e finale nationale du Championnat de France du dessert qui aura lieu les 7 et 8 avril à Rouen sous la présidence de Christophe Adam. Chacun des candidats, 8 juniors et 8 professionnels, devront réaliser un dessert à l'assiette pour 10 personnes, avec l'obligation cette année de n'utiliser aucun colorant alimentaire. Et pour remporter la finale, en plus du dessert « panier », les candidats devront intégrer, dans leur création, une recette fournie le jour J au début de l'épreuve. Un seul objectif pour chacun d'entre eux : remporter le titre de champion de France du dessert.

Informations : www.championnatdefrancedudessert.fr

CARNET DE RECETTES SALÉES

Mathieu Viannay



LA MÈRE BRAZIER À LYON

Entre tradition et modernité, voilà comment Mathieu Viannay, 2* au guide Michelin, définit sa cuisine. Depuis 10 ans à la tête de cette institution lyonnaise créée par Eugénie Brazier en 1921, l'un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine 2004 travaille au fil des saisons à maintenir ici ce que le restaurant a de plus noble, un service soigné et le choix de produits de première qualité.



En 2008, le chef se pose des questions sur son restaurant *Mathieu Viannay*, avenue Foch à Lyon. Sa cuisine est petite et il se sent à l'étroit dans ses murs. Un ami lui parle de *La Mère Brazier* dont le dossier est déposé au tribunal de commerce. L'affaire se conclut en mai 2008. Quelques semaines de travaux, un million d'euros d'investissement pour redonner son lustre à cet emblématique établissement lyonnais, et *La Mère Brazier* rouvre ses portes le 14 octobre 2008. L'année suivante, deux étoiles sont attribuées à l'établissement de la rue Royale. Et grâce à Paul Bocuse, la médiation de la réouverture devient vite internationale.

TM : Comment Paul Bocuse vous a-t-il aidé au moment de la réouverture ?

Mathieu Viannay : Paul Bocuse est venu manger une semaine avant la réouverture au moment où nous faisons les tests. Je le connaissais bien, il avait suivi les travaux et m'a expliqué durant son repas, sa période d'apprentissage chez *La Mère Brazier*. En sortant d'ici, il a téléphoné à François Simon, lui indiquant que *La Mère Brazier* ouvrait la semaine suivante et qu'il fallait venir. François Simon dînait chez nous le premier soir et nous offrait le samedi suivant dans *Le Figaro* un article élogieux titré « *Mère Brazier is Back* ». Et ce n'était que le début. Quelques jours après l'ouver-

ture, il y a eu l'AFP dont le reportage a été repris dans 80 pays, et 15 jours plus tard nous faisons le journal de TF1... Suite à cela pendant deux ans, ça a été compliqué de tenir le rythme.

Quelle cuisine serviez-vous à l'ouverture ?

C'était la continuité de ce que je faisais avenue Foch, entre plats classiques et contemporains. Il y avait l'artichaut foie gras, la poularde demi-deuil, la volaille de Bresse et homard, les ris de veau, la fricassée d'ormeaux, beaucoup d'entrées à base de produits de la mer.

Qu'est-ce qui a façonné votre philosophie en cuisine ?

C'est sûrement le concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France. Avant le concours, j'avais peut-être une cuisine qui partait dans tous les sens. Le MOF m'a sûrement permis de me recentrer. Car je pense pour ma part que la cuisine a une histoire et qu'on doit la connaître. Bien sûr, cette histoire est faite pour être transgressée mais si tu ne la connais pas, c'est plus compliqué. Ce serait comme jouer d'un instrument sans connaître le solfège, ça ne marche pas. Ensuite au fil du temps, je me suis nourri de mes voyages, pour essayer de toujours proposer une cuisine vivante.

Un restaurant pour vous, est-ce un menu imposé ou le choix « à la carte » ?

Hier soir, on a fait 50 couverts et servi 60 % de plats à la carte. Un restaurant, c'est un lieu où les gens ont le choix. Pour moi, ça doit être comme ça, même si ce n'est pas ce qui est mis en avant actuellement. Après c'est peut-être plus simple pour nous parce que nous sommes en ville, mais je ne vois pas mes clients ne pas avoir le choix. J'ai bien entendu des menus, un « Classique » et un « Dégustation », mais pour moi les plats sont meilleurs quand ils sont à la carte. C'est la bonne taille, la bonne portion de viande, c'est un tout. Une pomme de ris de veau de 130-140 g est bien meilleure qu'un morceau de 60 g. Et j'irais même plus loin, dans le cadre d'un menu où l'on enchaîne les plats, de quoi se souvient-on ? Le choix du plat permet de garder un souvenir précis et surtout du plaisir qu'on a pris.

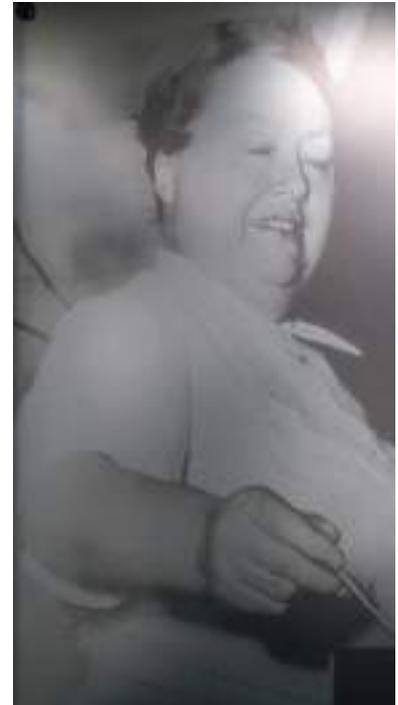
Que viennent chercher les clients à *La Mère Brazier* ?

Ils viennent se faire plaisir, manger des pièces entières pour deux, découpées... Un chou farci, une poularde, une belle sole entière

qui arrive devant eux, découpée par un maître d'hôtel. Ils viennent manger du produit, avoir un beau service, se faire conseiller par un sommelier, découvrir des vins, ou alors s'offrir un grand vin classique, parce qu'ils savent qu'ici il y a des vigneron qu'ils apprécient. Et je trouve ça vraiment agréable, de se dire « je vais aller là parce qu'il y a un plat qui me rend dingue ».

Cela n'implique-t-il pas une certaine lassitude à faire toujours la même chose ?

Mais je ne fais pas toujours la même chose, on change tout le temps. Certes il y a toujours une volaille entière à la carte, mais ce n'est jamais la même. Elle est demi-deuil durant la période de la truffe, et change par la suite. Donc ça ne me gêne pas de la faire puisqu'elle ne sera servie que durant trois mois. Et c'est aussi de cela que le client a envie, c'est de retrouver ces plats. En même temps, j'ai toujours des ormeaux à la carte, je trouve que c'est un produit merveilleux, ça fait partie de mon ADN donc je ne m'en lasse pas. Et avouons que, surtout à Lyon, pour certaines personnes, c'est chez moi qu'ils ont mangé les seuls ormeaux de leur vie.



Quelle est votre vision de la gastronomie ?

Je trouve qu'elle n'a jamais été aussi vivante. On n'a jamais aussi bien mangé en France et à tous les prix. Il y a aussi une certaine prise de conscience de la saisonnalité, de l'approvisionnement, des fournisseurs. Après ce qui est assez drôle, ce sont les modes qui vont et viennent. On a eu « la grande cuisine française » avec ces codes, la nouvelle cuisine, la cuisine fusion, puis la cuisine moléculaire, et on en est revenu. En ce moment c'est la mode des menus imposés, je pense qu'on en reviendra à un moment donné, pour retourner au plaisir de manger un ou deux plats qu'on aura vraiment choisis.

Vous parliez de produits, c'est un mot qui revient souvent en ce moment...

Vaste sujet car parler de produit veut tout dire, et ne rien dire à la fois. Je pense que ce n'est pas de produit dont il faut parler mais de fournisseurs. Prenons la volaille de Bresse. Que veut vraiment dire l'appellation ? Les producteurs voudraient étendre l'AOC à la découpe. Je ne suis pas sûr que ce soit la voie à suivre. Il y a déjà 50 % des volailles vendues comme « volailles de Bresse » qui n'ont que la peau sur les eaux. Si on autorise une telle extension, on ne vendra plus que les blancs, et cela risque de tirer la filière vers le bas. L'exemple s'est déjà produit avec les poulets de Loué. Il y a 40 ans, quand tu achetais un poulet de Loué, c'était un beau poulet, un Label Rouge, aujourd'hui le poulet de Loué, « il fait la gueule ». Si les choses prennent une telle direction, nous ne ferons plus de volaille de Bresse, mais de la volaille de chez Miéral parce que c'est le dernier abattoir indépendant qui fait de la qualité. C'est la même chose pour les huîtres. Aujourd'hui, on fait des huîtres de chez untel mais on ne sait même pas d'où elles viennent.

Est-ce compliqué de se fournir aujourd'hui ?

Ce n'est pas simple, et surtout ça coûte très cher. Nous avons commencé à travailler avec un producteur de pigeons en Bourgogne. Il a des pigeons magnifiques, élevés au blé, et non au maïs, ce qui fait qu'on n'a pas de gras jaune, et énormément de chair, mais il n'en tue que 300 par semaine, donc ils ont un prix. Idem pour la boucherie. Je travaille avec *La Cave du Boucher*, en Haute-Loire. Ils nous font des viandes affinées, qui même au-delà de 120 jours n'ont pas de goût de rance, ça n'a rien à voir avec les viandes maturées. Après pour constituer notre plateau, on fait appel à 5 fromagers, on a aussi des cueilleurs d'herbes sauvages, des ramasseurs de champignons... Et je pourrais vous parler de mon fournisseur d'épices, un gars « dingue » qui passe 6 mois de l'année en Afrique et en Inde pour rapporter des épices ultra-fraîches.

Peut-on toutefois être généreux dans l'assiette et gagner de l'argent ?

En 11 ans, nous n'avons jamais perdu d'argent et je fais vivre 35 personnes. Après, l'équilibre est ténu. Il ne faut pas rater le mois de décembre. Jusqu'au 20 décembre, on travaille pour payer les charges, ensuite on fait du bénéfice. C'est un équilibre instable, mais on y arrive.

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



ARTICHAUT ET FOIE GRAS

RECETTE POUR 6 À 8 PERSONNES

POUR LA PURÉE D'ARTICHAUT

- 1 artichaut Macau
- 1 feuille de gélatine par 100 g

Faites cuire le fond d'artichaut au four vapeur immergé à 110°C pendant 4 heures puis mixez-le et passez-le au chinois étamine. Laissez égoutter la purée dans un linge, pesez-la puis réchauffez-la à 45°C et incorporez autant de gélatine nécessaire préalablement ramollie.

POUR LE CONDIMENT

- 30 g de raisins de Corinthe
- 25 g d'olives noires de Nyons
- 1/3 de filet d'anchois à l'huile d'olive
- 1 cl de vinaigre de Xérès

Faites gonfler les raisins pendant 24 heures dans de l'eau puis égouttez-les, mixez-les dans le bol d'un blender avec les olives et l'anchois. Ajustez la texture à l'eau et vinaigrez.

POUR LE FOIE GRAS

- 1 lobe déveiné
- Assaisonnement foie gras

Taillez le lobe en escalopes épaisses, marquez-les d'un seul côté. Taillez chaque tranche par la moitié puis assaisonnez de 5 g et laissez mariner 12 heures au frais.

POUR LES COPEAUX D'ARTICHAUT

- 1 artichaut Macau
- 5 cl de vinaigre balsamique blanc

Tournez l'artichaut puis taillez-le en lamelles, placez-le sous vide avec un peu de sel et de vinaigre balsamique blanc puis faites cuire à la vapeur à 85°C pendant 20 minutes.

POUR LE FOND D'ARTICHAUT

- 1 artichaut Macau
- Vin blanc
- Eau

- 1 g de poivre blanc
- 1 g de coriandre
- 5 g de zestes d'orange et 5 g de citron

Tournez l'artichaut, placez-le dans une sauteuse, couvrez à hauteur avec 1/3 de vin blanc et 2/3 d'eau, ajoutez le poivre, la coriandre et les zestes, et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réservez.

POUR LA GELÉE AU CYNAR

- 15 cl d'eau de cuisson du fond d'artichaut
- 2 feuilles de gélatine
- Cynar®

Portez l'eau de cuisson à frémissement, faites-y fondre la gélatine préalablement ramollie, ajoutez le Cynar et réservez.

MONTAGE

Dans un moule demi-sphère en inox de 15 cm de diamètre, placez les escalopes de foie gras côté doré sur la paroi puis ajoutez une couche de foie gras.

Prenez un fond d'artichaut, farcissez-le avec la purée, fermez-le avec des copeaux d'artichaut. Puis insérez le fond d'artichaut dans la sphère et refermez avec du foie gras. Placez la sphère sous vide et faites-la cuire à 54°C pendant une heure puis faites refroidir.

Le lendemain, passez la flamme d'un chalumeau autour de la sphère afin de la démouler puis replacez-la au réfrigérateur.

FINITION

Terminez par laquer la sphère avec la gelée de Cynar. Faites au moins trois passages de gelée puis réservez au réfrigérateur.

DRESSAGE

Coupez un huitième de la sphère par personne et servez avec le condiment aux raisins anchois olives, le fond d'artichaut et les copeaux d'artichaut.





HOMARD BLEU LAQUÉ AU CIDRE DE GLACE, RADIS NOIR, POMME VERTE ET HUILE DE NOISETTES

RECETTES POUR 4 PERSONNES

POUR LE HOMARD

- 4 homards de 500/700 g
- 2 cl d'huile de noisettes
- 6 pousses de tagète par homard
- 4 fleurs de tagète (1 par homard)

POUR LA FARCE RADIS HOMARD

- 8 coudes de homard
- 80 g de radis râpés
- 20 g de brunoise de pommes
- 5 cl de consommé réduit
- 1 cl de vinaigre de cidre

Hachez finement les coudes puis mélangez-les avec le radis, la brunoise de pommes et le consommé. Assaisonnez avec un peu de vinaigre de cidre ; réservez.

POUR LA COROLLE DE RADIS NOIR

- 20 g de bouillon de légumes
- 10 g de vinaigre de cidre
- 1 radis noir

Placez le radis noir entier en poche sous vide avec le vinaigre et le bouillon, salez et faites cuire à la vapeur environ 2h30 à 85°C puis faites refroidir.

POUR LE LAQUAGE AU CIDRE

- 10 cl de cidre de glace

Faites réduire le cidre de glace au bain-marie de moitié.

POUR LA SAUCE HOMARD

Réalisez un consommé de homard, faites-le réduire et montez au beurre au dernier moment.

DRESSAGE

Posez la farce de radis noir, recouvrez avec les coudes. Poêlez les homards, laquez-les puis dressez comme sur la photo.

PAIN DE BROCHET AUX ÉCREVISSES ET CAVIAR, SAUCE NANTUA

RECETTE POUR 9 PERSONNES

POUR LE PAIN DE BROCHET

- 335 g de chair de brochet
- 33,5 cl de crème
- 85 g de beurre
- 5 g de sel
- 1 goutte de Tabasco

Mixez l'ensemble des ingrédients très froids au cutter, débarrassez et réservez au réfrigérateur. Passez au tamis sur glace, moulez en cadre de 9,5 x 37,5 x 4 cm et faites cuire au four vapeur durant 1 heure à 85°C. Laissez refroidir et détaillez en rectangles de 11,5 x 3 x 2.

POUR LE BEURRE DE HOMARD

- 2 têtes de homards
- ½ cuillerée à café de concentré de tomate
- 500 g de beurre fondu

Dans une sauteuse, faites revenir les têtes de homards, ajoutez le concentré puis le beurre fondu et laissez infuser à feu doux durant 1 heure.

POUR LE BOUILLON D'ÉCREVISSES

- 500 g de têtes d'écrevisses
- 5 cl de vin jaune
- 30 g de beurre par dl de bouillon

Faites revenir les têtes d'écrevisses, déglacez avec le vin jaune, mouillez à hauteur et faites cuire 1 heure. Passez au chinois puis faites réduire aux $\frac{3}{4}$ et montez au beurre pour obtenir la sauce Nantua.

FINITION ET DRESSAGE

Poêlez avec 2 fines tranches de pain de mie sur les côtés, avec du beurre de homard.

Servir avec le caviar, 10 g par personne, déposé sur le haut du pain de brochet. Terminez en versant un peu de bouillon réduit d'écrevisses monté au beurre.





CHOU FARCI DE GIBIER, PIGEON ET FOIE GRAS, BOUILLON DE BETTERAVE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 chou frisé
- 1 perdreau
- 1 colvert
- 1 betterave rouge
- 2 escalopes de foie gras crues (60 g chacune)
- 80 g de beurre
- 1 échalote

Effeuillez le chou, blanchissez les feuilles, conservez les plus belles pour le montage du chou, puis émincez le reste pour l'embeurrée.

POUR LE PERDREAU

Faites revenir légèrement les cuisses puis mouillez à hauteur avec de l'eau et laissez confire à feu doux durant 2 heures.

POUR LE COLVERT

Faites revenir légèrement les cuisses, mouillez à hauteur avec de l'eau puis laissez confire à feu doux durant 1 heure.

POUR LE CONSOMMÉ

Dans un faitout, faites revenir les carcasses, les ailerons et les cous du perdreau et du colvert avec une échalote émincée, mouillez à hauteur avec de l'eau puis laissez cuire doucement en remuant régulièrement.

FINITION

Faites rôtir les coffres bien rosés, puis poêlez les escalopes de foie gras.

Réalisez l'embeurrée avec l'émincé de chou et suffisamment de beurre.

Émiettez les cuisses confites puis liez-les avec un peu de jus de veau. Salez et poivrez.

MONTAGE DU CHOU

Filmez une demi-sphère de 16 cm de diamètre au contact, chemisez avec les feuilles de chou en prenant soin d'enlever la côte centrale puis montez en couches successives en mettant bien les filets de volailles au centre.

Filtrez le bouillon de carcasses avec un linge, récupérez également la cuisson des cuisses puis liez légèrement avec le jus de la betterave rouge crue centrifugé.

DRESSAGE

Filtrez le bouillon de carcasses avec un linge, récupérez également la cuisson des cuisses puis liez légèrement avec le jus de la betterave rouge crue centrifugé.

Placez un quart de chou au centre de l'assiette, versez le consommé de volaille, déposez quelques chips de betteraves et quelques pluches.

GAMBAS CARABINEROS EN GELÉE DE CARAPACES, LANGUE D'OURSIN ET CAVIAR, CAPPUCCINO D'OURSINS

RECETTE POUR 6 À 8 PERSONNES

POUR LE CONSOMMÉ DE GAMBAS

- 8 gambas
- 50 g d'échalotes
- 5 cl de vin blanc
- Eau
- Huile d'olive

Séparez les queues et les têtes des gambas, réservez les queues au frigo. Concassez les têtes puis pincez-les avec un peu d'huile d'olive dans un sautoir. Ajoutez les échalotes émincées et faites-les suer quelques minutes. Déglacez avec le vin blanc puis mouillez à hauteur, portez à ébullition et laissez cuire environ 30 à 40 minutes à frémissement. Passez au chinois étamine puis au torchon afin d'obtenir un consommé clair et limpide.

POUR LA GELÉE DE GAMBAS

- 160 g de consommé de gambas
- 2,5 g de gélatine
- Sel

Portez le consommé à ébullition, incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et réservez au réfrigérateur au moins 2 heures avant le dressage (la gelée doit être tremblotante).

POUR LA BISQUE D'OURSIN

- 8 oursins
- 1 échalote
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 branche d'estragon
- 10 cl d'amontillado
- Eau
- Lait

Ouvrez les oursins à l'aide de petits ciseaux, récupérez les langues à l'aide d'une cuillère à moka et réservez-les au frais pour le dressage. Taillez la carotte, l'échalote et la branche de céleri en paysanne. Concassez les coquilles d'oursins. Dans un sautoir, faites suer les coquilles d'oursins avec un peu d'huile d'olive, ajoutez la garniture aromatique, laissez suer encore quelques minutes puis déglacez avec l'amontillado. Ajoutez l'estragon, mouillez à hauteur avec le lait puis laissez cuire 20 minutes à frémissement. Passez au chinois étamine et réservez le bouillon. Remouillez les carcasses avec l'eau, et laissez cuire 20 minutes à frémissement. Passez au chinois étamine puis mélangez le 1^{er} et le 2^e bouillon.

Faites réduire jusqu'à obtenir un iodé mais pas trop corsé (la bisque ne doit pas être nappante, elle sera montée au beurre au moment du dressage).

POUR LE BEURRE DE PERSIL

- 150 g de persil
- 10 g de moutarde
- 200 g de beurre pommade
- 30 g d'ail
- Tabasco
- 1 g de sel

Équeutez le persil et faites-le blanchir. Pressez bien le persil blanchi puis réservez-le au congélateur dans un bol à Pacojet. Incorporez tous les ingrédients, mixez une fois au paco puis passez au tamis et réservez pour le dressage.

POUR LES TOASTS

- 1 baguette ficelle

Taillez 8 tranches fines en biseau et faites-les toaster 10 minutes au four à 140-150°C.

POUR LA CRÈME FOUETTÉE

- 10 cl de crème liquide
- Les zestes d'un demi-citron jaune

Fouettez la crème puis ajoutez les zestes de citron.

FINITION ET DRESSAGE

- 8 queues de gambas
- 160 g de gelée de gambas
- 40 langues d'oursins
- 80 g de caviar
- Crème fouettée au citron
- Graines de sarrasin torréfiées
- 160 g de bisque d'oursin
- Fleurs de fenouil
- 10 g beurre

Saisissez les queues de gambas à la poêle avec un peu d'huile d'olive en veillant à ce qu'elles restent crues à l'intérieur.

Dans une assiette creuse, disposez une queue de gambas coupée en deux dans la longueur puis escalopée. Couvrez-la de gelée puis disposez 3 langues d'oursins sur la gelée.

Réalisez une belle quenelle de caviar et déposez-la au centre de l'assiette. Saupoudrez de fleurs de fenouil.

Tartinez les toasts avec le beurre de persil et disposez le toast sur le côté de l'assiette.

Déposez une quenelle de crème dans le fond d'un petit bol, saupoudrez de graines de sarrasin et ajoutez la petite soupe d'oursin montée au beurre à table.



CARNET DE RECETTES SUCRÉES

Rodolphe Tronc



Né dans une famille d'hôteliers à côté de Toulouse, Rodolphe Tronc fut bercé dans l'ambiance des cuisines au point d'en faire son métier. Enfin presque, puisqu'il sera pâtissier.

C'est une mention complémentaire en desserts de restaurant qui lui fera choisir la pâtisserie. Une première place de responsable au restaurant Michel Sarran, à Toulouse, puis une autre pour Pierre Gagnaire, au Balzac. Il voyage alors beaucoup, et quand arrive la naissance de sa petite fille, il se met en quête, avec son épouse, d'une ville plus tranquille que Paris. Ce sera Lyon et La Mère Brazier, attiré par la réputation du chef et celle de cette institution dont l'aura n'a jamais faibli.



TM : Avez-vous un modèle en pâtisserie ?

R.T : Pas vraiment, je ne suis pas trop dans le suivi, j'ai une recherche plutôt personnelle, intuitive. Je ne vais pas m'inspirer sur des blogs de chefs, en suivant des comptes Instagram ou dans des livres. Je réfléchis au moment où j'ai envie de faire quelque chose. Je ne peux pas dire que je sois plus inspiré par un chef que par un autre. Je ne suis pas cette vague de chefs à la mode, ça ne m'intéresse pas trop. Je respecte beaucoup de chefs par rapport au travail qu'ils font, comme Cédric Grolet par exemple. C'est un très grand chef. Après il y a ce côté médiatique que je n'aime pas du tout, mais on ne peut pas nier que c'est un super technicien et que c'est vraiment quelqu'un qui a une âme en pâtisserie, qui a un vrai ressenti.

Que trouvez-vous de négatif dans la médiatisation ?

Ça pénalise trop les autres chefs pâtisseries. Énormément de chefs pâtisseries ont du talent et pourtant ils restent dans l'ombre. Seule une poignée sort du lot parce qu'ils travaillent dans un palace, à Paris, et je ne trouve pas ça vraiment juste parce qu'il y a beaucoup de talents cachés dont on n'entend jamais parler. Je trouve ça dommage.

Pensez-vous que c'est pénalisant pour un parcours de ne pas être mis en avant sur les réseaux ?

Ça peut le devenir. Je pense que vous pouvez rester dans l'ombre durant toute votre carrière, si vous ne commencez pas à vous exposer. En revanche si vous vous exposez, forcément on entend parler de vous et puis on vous contacte pour faire des choses, puis d'autres, c'est un effet boule de neige. Aujourd'hui, il faut sortir de son restaurant pour nouer des contacts à l'extérieur...





Quel est votre travail au quotidien à *La Mère Brazier* ?

Il y a deux aspects, le travail sur le menu classique, où on va faire le soufflé, le Paris-Brest, comme l'artichaut foie gras, le ris de veau et le pain de brochet en cuisine. Beaucoup de personnes reviennent pour ce menu, ça fait partie de l'identité lyonnaise. On garde ces classiques et on retravaille juste un peu le design mais le goût reste le même, c'est vraiment l'idée. On ne va partir sur un Paris-Brest qui a le goût de la passion ou de pamplemousse, on va rester sur un Paris-Brest qui a le goût d'amandes, de praliné ; on va juste le déstructurer un peu pour amener plusieurs textures et le rendre plus moderne. Après on a la partie carte et le menu « Dégustation », sur lesquels on va oser des mélanges et des associations de goûts un peu différents. Je pense que c'est important pour un restaurant 2* de surprendre ses clients, certes de répondre à des attentes de choses très classiques mais aussi de vouloir sortir de l'ordinaire.

Quelques exemples d'associations originales ?

Nous avons imaginé un dessert au chocolat, associé aux champignons trompettes des morts, à un sorbet chocolat, un crémeux tonka, du sobacha (graines de sarrasin torréfiées) et du pop-corn. C'était un jeu de goûts et de textures vraiment intéressant. On a aussi déjà travaillé des légumes, avec un dessert betterave, sablé huile d'olive, burrata, vinaigrette au balsamique blanc et



framboises. Très original par ce jeu légumes et fruits, et le côté entrée et dessert en même temps.

L'originalité n'est-elle pas difficile à faire passer auprès des clients ?

Disons qu'il faut s'appuyer sur le personnel de salle pour expliquer, notamment comment déguster. Il est souvent essentiel de bien mélanger les différents éléments ensemble pour avoir un équilibre et une harmonie d'ensemble, alors que souvent les clients ont tendance à décortiquer pour goûter les éléments un par un, donc au risque de commencer par goûter des choses très acides ou très légères. Maintenant, il arrive que les gens ne comprennent pas toujours la démarche parce qu'ils attendaient autre chose ou n'étaient pas dans le bon état d'esprit, mais c'est la règle.

Comment travaillez-vous avec le chef ?

Normalement j'amène des propositions, on goûte une première fois ensemble avec Olivier et Nicolas, ses seconds, ils me donnent leur point de vue puis je retravaille le dessert afin de savoir ce qu'il faut changer ou rajouter. Et généralement la deuxième fois c'est pratiquement calé. Les propositions sont guidées par la saison, le changement de carte, ou mes envies, en fonction des fruits et légumes du moment, des herbes, etc. Tout est inspirant à mes yeux.



Comment construisez-vous vos desserts ?

C'est assez difficile à expliquer. Ça vient tout seul... ou des fois ça ne vient pas d'ailleurs ! J'étudie un produit et je me demande comment je peux le traiter. Pour la pomme hibiscus par exemple, je me suis demandé quel genre de pomme travailler. Puis j'ai choisi la variété en fonction de ce que je voulais en faire et de la manière dont je voulais la cuire. Ensuite je me suis dit : « cette pomme je la veux ronde donc je vais peut-être la faire cuire entière. Je veux de la couleur donc je vais la faire cuire dans un jus infusé avec telle herbe ou telle fleur », d'où l'utilisation de l'hibiscus. Puis j'ai voulu rester dans quelque chose d'assez classique d'où l'idée d'une tarte fine ou d'une Tatin, cuite au four, beurrée et un peu sucrée, servie tiède, avec une glace. La construction se fait au fur et à mesure puis on commence à goûter pour voir comment balancer le côté sucré pour avoir un côté plus rond, plus acide et après on équilibre avec la garniture pour apporter les textures, les goûts qui étonnent et la construction graphique.

Quel est, selon vous, le dessert idéal ?

C'est un dessert qui surprend, avec plusieurs textures, plusieurs goûts, plusieurs couleurs mais comme je vous le disais, nos clients viennent aussi manger des desserts classiques. Ils ont envie de manger des choses bien faites, dans les règles de l'art avec des bonnes cuissons. Des choux bien croustillants, des crèmes avec un bon goût de praliné ou de vanille. Il ne faut jamais lésiner sur la matière première, ni la vanille ni les noisettes, qui proviennent du Piémont.

Quel est votre dessert préféré ?

Je n'en ai pas vraiment. Je mange très peu de sucre, très peu de desserts. Dans les restaurants, je ne mange pas tellement de desserts mais en revanche je peux avoir des fringales de sucre, et manger une tablette de chocolat en une demi-heure ou prendre un gros morceau de tarte Tatin avec de la crème fraîche. Je ne vais peut-être pas en manger pendant deux semaines et ensuite me rattraper en 24 h. Et j'apprécie aussi de goûter les gâteaux de mes confrères. Ce qui permet de voir où j'en suis.

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



CRÉMEUX CARAMEL TONKA, TROMPETTES DES MORTS, SORBET CHOCOLAT ET POP-CORN

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LA CRÈME CARAMEL TONKA

- 55 g de sucre
- 115 g de lait
- 215 g de crème
- 65 g de jaunes d'œufs
- 100 g de beurre
- 2 fèves de Tonka

Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition et faites-y infuser les fèves de Tonka grattées. Réalisez un caramel à sec avec le sucre et déglacez avec le mélange lait-crème infusés puis versez-en 1/3 en remuant sur les jaunes d'œufs, reversez dans la casserole et faites cuire à 82°C. Ajoutez le beurre et coulez 60 g dans le fond de chaque assiette.

POUR LA CRÈME ANGLAISE SÉSAME NOIR

- 250 g de lait
- 50 g de jaunes d'œufs
- 25 g de sucre
- 15 g de pâte sésame noir

Mélangez les jaunes et le sucre et la pâte de sésame noir. En parallèle, portez le lait à ébullition puis versez-le sur le mélange précédent tout en remuant. Reversez dans la casserole et faites cuire à 82°C.

POUR LE CRÉMEUX SÉSAME NOIR

- 250 g de crème anglaise sésame
- 145 g de chocolat Dulcey
- 2 feuilles de gélatine

Versez la crème anglaise sur le chocolat, mélangez à l'aide d'une Maryse puis ajoutez la gélatine préalablement ramollie, mixez et réservez 24 heures au réfrigérateur.

POUR LE SORBET CHOCOLAT

- 1 l d'eau
- 250 g de sucre
- 50 g de trimoline
- 6 g de super neutrose
- 350 g de cœur de Guanaja

Réalisez un sirop avec l'eau, le sucre, la trimoline et le super neutrose, versez-le sur le chocolat et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

POUR LE SOBACHA CARAMÉLISÉ

- 100 g de sobacha
- 50 g de sucre
- 15 g d'eau

Dans une casserole, réalisez un sirop, faites-le cuire à 121°C, ajoutez le sobacha, sablez et faites caraméliser. Réservez.

POUR LE CRUMBLE SEIGLE

- 100 g de farine de seigle
- 80 g de sucre cassonade
- 100 g de beurre

Faites torrifier la farine durant 15 minutes dans un four préchauffé à 170°C puis laissez-la refroidir. Ajoutez le sucre cassonade, le beurre en cubes froid, sablez du bout des doigts, étalez sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et faites cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.

POUR LES TROMPETTES DES MORTS

- 250 g de trompettes des morts
- 50 g de sucre

Lavez les trompettes. Réalisez un caramel à sec puis faites-y cuire les trompettes.

POUR LE POP-CORN

- 50 g de maïs à pop-corn
- 100 g de sucre
- 10 g de beurre
- Huile

Faites ouvrir le maïs à couvert dans une poêle avec un fond d'huile chaude. Réalisez un caramel à sec, déglacez au beurre puis ajoutez les pop-corn.

**DRESSAGE**

Disposez les trompettes chaudes sur la crème Tonka, ajoutez le sobacha. Versez le crémeux sésame en poche munie d'une douille lisse n°9 puis pochez. Ajoutez le crumble autour puis posez le sorbet chocolat au centre. Terminez par les cercles chocolat et le pop-corn.

MONTAGE

Garnissez chaque chou de crème pâtissière pralinée, de crème fraîche, de praliné et de noisettes caramélisées. Ajoutez l'insert sur le dessus, pochez la diplomate autour puis ajoutez une boule de glace, les disques de nougatine et les décors chocolat.



PARIS-BREST 2019

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE CRAQUELIN SARRASIN

- 125 g de beurre pommade
- 125 g de cassonade
- 100 g de farine
- 25 g de farine de sarrasin

Mélangez l'ensemble des ingrédients dans le bol d'un batteur équipé de la feuille. Débarrassez sur le plan de travail, étalez fin entre 2 feuilles de papier guitare puis placez au congélateur.

POUR LA PÂTE À CHOUX

- 240 g de lait
- 105 g de beurre
- 5 g de sucre
- 5 g de sel
- 120 g de farine
- 40 g de farine de sarrasin
- 240 g d'œufs

Dans une casserole, faites bouillir le lait, le beurre, le sucre et le sel puis ajoutez les farines en une fois. Mélangez vivement et desséchez la pâte quelques instants sur feu moyen. Laissez tiédir la pâte puis incorporez les œufs petit à petit. Versez en poche et dressez des choux de 6 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'un Silpat®. Déposez un disque de craquelin de 4 cm de diamètre sur chaque chou et faites cuire.

POUR LA CRÈME PRALINÉE

- 500 g de lait
- 80 g de jaunes d'œufs
- 110 g de sucre
- 40 g de poudre à crème
- 325 g de praliné
- 150 g de beurre

Dans une casserole, portez le lait à ébullition, puis versez-le sur le mélange jaunes, sucre et poudre à crème. Reversez dans la casserole et faites bouillir 2 minutes. Versez sur le praliné, mélangez, ajoutez le beurre et mixez.

POUR LA CRÈME PRALINÉE COLLÉE

- 150 g de crème pralinée
- 2 g de gélatine

Prélevez 150 g de crème pralinée, réchauffez-la à 50°C si elle n'est pas assez chaude puis incorporez la gélatine préalablement ramollie à l'aide d'un mixeur plongeant.

POUR LA CRÈME DIPLOMATE

- 150 g de crème pralinée collée
- 100 g de crème fouettée

Lissez la crème pralinée collée puis ajoutez la crème montée délicatement à l'aide d'une Maryse.

POUR LA NOUGATINE AMANDES

- 125 g de beurre
- 50 g de lait
- 150 g de sucre
- 50 g de glucose
- 2,5 g de pectine NH
- 100 g d'amandes hachées

Dans une casserole, versez le lait, ajoutez le sucre et la pectine préalablement mélangés, le beurre et le glucose. Portez à ébullition et faites cuire à 106°C. Ajoutez les amandes puis étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé et faites cuire durant 8 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Détaillez des cercles de 7 et 3 cm.

POUR LA GLACE PRALINÉE CITRON VERT

- 1 l de lait
- 160 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 3 g de stabilisateur
- 300 g de praliné
- Les zestes d'un demi-citron vert

Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les zestes de citron, puis versez sur le mélange sucre, jaunes d'œufs et stabilisateur tout en remuant. Reversez dans la casserole et faites cuire à 82°C. Versez sur le praliné, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant puis turbinez et moulez en moule à billes de 3 cm.

POUR L'INSERT PRALINÉ

- 125 g de praliné
- 25 g de feuilletine
- 25 g de noisettes torréfiées hachées

Dans un cul de poule, mélangez l'ensemble des ingrédients puis moulez en demi-sphères de 3 cm.

POUR LA GARNITURE

Décor en chocolat Dulcey

SABLÉ DE ROYAL GALA À LA FLEUR D'HIBISCUS, CONFITURE D'AIRELLES, NOIX DE PÉCAN, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LES POMMES

- 4 pommes Royal Gala

Pelez les pommes puis passez-les à la trancheuse à 1,5 mm. Placez-les sous vide avec le sirop d'hibiscus durant 12 heures puis faites cuire durant 18 minutes à 150°C.

POUR LE SIROP D'HIBISCUS

- 1 l d'eau
- 300 g de sucre
- 80 g de fleur d'hibiscus

Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition durant 1 minute puis faites-y infuser les fleurs d'hibiscus pendant 4 minutes.

POUR LES NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

- 100 g de noix de pécan
- 60 g de sucre
- 20 g d'eau

Faites torréfier les noix de pécan durant 10 minutes dans un four préchauffé à 160°C. Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à 121°C puis ajoutez les noix torréfiées. Sablez et laissez caraméliser.

POUR LA GLACE VANILLE

- 500 g de lait
- 260 g de crème
- 2 gousses de vanille de Madagascar
- 35 g de poudre de lait
- 55 g de glucose en poudre
- 3,5 g de stabilisateur
- 100 g de sucre
- 100 g de jaunes d'œufs

Dans une casserole, portez le lait, la crème et les gousses de vanille vidées et grattées à ébullition et laissez infuser une vingtaine de minutes. Ajoutez les poudres à 30°C puis incorporez les jaunes et faites cuire à 82°C. Laissez maturer durant 12 heures, surglez puis passez au Pacojet® au moment du service.

POUR LE SABLÉ HUILE D'OLIVE

- 120 g de beurre demi-sel
- 54 g de sucre glace
- 12 g de glucose en poudre
- 1 g de fleur de sel
- 10 g de jaunes d'œufs cuits
- 150 g de farine
- 30 g de fécule
- 15 g d'huile d'olive

Sablez le beurre et l'ensemble des ingrédients secs, ajoutez l'huile d'olive, abaissez sur une plaque recouverte d'un Silpat® à 0,5 mm puis faites cuire durant 12 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LA CONFITURE D'AIRELLES

- 250 g d'airelles
- 150 g de jus d'hibiscus
- 50 g de sucre
- 2 g de pectine NH

Faites cuire l'ensemble des ingrédients jusqu'à réduction du jus d'hibiscus à texture sirupeuse.

MONTAGE

Montez les rondelles en cônes, serrez les cônes l'un à côté de l'autre puis posez-les sur le sablé. Dressez une ligne de confiture d'airelles sur le côté, puis ajoutez les noix de pécan et une quenelle de glace vanille.





KAKI ET POIRE AUX FRUITS DE LA PASSION, GINGEMBRE CONFIT ET MIEL SOUFFLÉ, GLACE AUX NOIX FRAÎCHES

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LA MARMELADE DE POIRES

- 1 kg de poires
- 100 g de sucre
- 5 fruits de la passion

Taillez les poires en brunoise. Réalisez un caramel à sec avec le sucre puis faites-y cuire les poires à 180°C avant de déglacer avec le jus de fruits de la passion.

POUR LE SIROP DE MIEL

- 125 g de miel corse
- 75 g de jus de fruits de la passion

Faites fondre le miel à 40°C, mélangez le jus de fruits de la passion et réservez.

POUR LA GLACE AUX NOIX FRAÎCHES

- 1 l de lait
- 200 g de cerneaux de noix fraîches
- 200 g de miel d'acacia
- 4 g de stabilisateur
- 160 g de jaunes d'œufs
- 10 g d'huile de noix vierge

Dans une casserole, portez le lait à ébullition et faites-y infuser les noix. Mixez. Mélangez le miel, le stabilisateur, les jaunes d'œufs, versez-y le lait chaud en remuant, reversez dans la casserole et faites cuire à 82°C. Ajoutez l'huile de noix en fin de cuisson, laissez maturer 12 heures, surgelez puis passez au Pacojet® au moment du service.

POUR LE GINGEMBRE CONFIT

- 100 g de gingembre
- 200 g d'eau
- 100 g de sucre
- 30 g de glucose

Taillez le gingembre en julienne puis en brunoise et faites blanchir. Réalisez un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose puis plongez-y le gingembre et laissez confire 2 heures à 80°C.

POUR LE MIEL SOUFFLÉ

- 100 g de sucre
- 100 g d'isomalt
- 50 g de miel corse
- 50 g de glucose
- 7 g de bicarbonate de soude

Faites cuire le sucre, l'isomalt, le miel et le glucose à 155°C, décuisez avec le bicarbonate puis coulez et réservez.

FINITION

- 4 kakis

DRESSAGE

En vous aidant d'un cercle de 6 cm de diamètre, déposez un peu de marmelade de poires. Ajoutez un peu de brunoise de kaki en cercle puis le carpaccio de kaki taillé à 0,3 mm d'épaisseur. Laquez de sauce miel puis ajoutez la boule de glace au centre et les noix fraîches autour avec une pointe de gingembre confit et de miel soufflé.

COINGS ET PRUNEAUX, BAKLAVA ET GLACE À LA PISTACHE DE SICILE, NOUGATINE SÉSAME

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE BAKLAVA

- 6 feuilles de pâte filo
- 100 g de beurre clarifié
- 85 g de pistaches
- 60 g d'amandes
- 60 g de miel d'acacia
- 1 g de cannelle en poudre
- 15 g d'eau de fleur d'oranger

Mélangez les pistaches, les amandes, le miel et l'eau de fleur d'oranger. Beurrez 2 feuilles de filo l'une sur l'autre, déposez une couche de mélange amandes-pistaches, recouvrez de deux feuilles de filo beurrées, ajoutez une nouvelle couche de garniture amandes-pistaches puis terminez par deux feuilles filo beurrées.

POUR LE SIROP BAKLAVA

- 375 g de sucre
- 30 g de jus de citron
- 125 g d'eau
- 20 g de fleur d'oranger
- 50 g de poudre de pistache

Dans une casserole, portez l'ensemble des ingrédients à ébullition, sauf la poudre de pistache, et faites cuire à 155°C. Imbibez le baklava à l'aide du sirop puis saupoudrez de poudre de pistache.

POUR LE SIROP DES COINGS CONFITS

- 1 l d'eau
- 400 g de sucre
- 10 grains de poivre noir
- 10 clous de girofle
- 1 g de cardamome
- 2,5 g de badiane
- 1 gousse de vanille
- Le zeste d'une orange et d'un citron

Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition, ajoutez les épices, la gousse de vanille grattée vidée et les zestes d'agrumes puis laissez infuser 15 minutes hors du feu. Passez au chinois puis pochez les tranches de coings et les parures à 70°C-80°C pendant 24 heures. Égouttez les tranches de coings et mixez les parures afin d'obtenir une purée. Réservez.

POUR LE VIN ÉPICÉ DES PRUNEAUX

- 1 l de vin rouge
- 200 g de sucre
- 3 badianes
- 1 bâton de cannelle
- 5 clous de girofle
- 1 gousse de vanille
- 1 orange
- Le zeste d'un citron
- 500 g de pruneaux dénoyautés

Dans une casserole, portez le vin à ébullition puis faites-le flamber. Ajoutez les épices et laissez infuser 15 minutes. Passez au chinois puis faites réduire à 500 g de liquide et versez sur les pruneaux.

POUR LA CRÈME À LA FLEUR D'ORANGER

- 150 g de lait
- 100 g d'eau fleur d'oranger
- Le zeste d'un quart d'orange
- 40 g de jaunes d'œufs
- 20 g de poudre à flan
- 50 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine

Dans une casserole, portez le lait, l'eau de fleur d'oranger et le zeste d'orange à ébullition, versez sur le mélange jaunes, poudre à flan et sucre tout en remuant puis reversez dans la casserole et faites épaissir. Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez refroidir.

POUR LA CRÈME DIPLOMATE

- La crème à la fleur d'oranger
- 100 g de crème fouettée

Lissez la crème froide et incorporez délicatement la crème fouettée à l'aide d'une Maryse.

POUR LA PÂTE DE PISTACHES

- 100 g de pistaches vertes
- 15 g d'huile de pépins de raisin

Mixez les pistaches avec l'huile de pépins de raisin jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

POUR LA GLACE PISTACHE

- 500 g de lait
- 100 g de pâte de pistaches
- 80 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 2 g de stabilisateur

Dans une casserole, portez le lait à ébullition puis versez-le, tout en remuant, sur le mélange jaune, sucre, stabilisateur et pâte de pistaches. Reversez dans la casserole et faites cuire à 82°C. Laissez maturer durant 12 heures, puis placez au congélateur et passez au Pacojet® au moment du service.

POUR LA NOUGATINE SÉSAME

- 125 g de beurre
- 50 g de lait
- 150 g de sucre
- 50 g de glucose
- 2,5 g de pectine NH
- 100 g de sésame blanc

Faites torréfier le sésame durant 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Dans une casserole, portez le lait, le

beurre et le glucose à ébullition puis ajoutez le sucre et la pectine préalablement mélangés. Faites cuire à 106°C, ajoutez le sésame torréfié puis étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Faites cuire durant 8 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Détaillez en rectangles de 5 x 3 cm puis roulez en tubes.

POUR LES PISTACHES CARAMÉLISÉES

- 125 g de pistaches
- 75 g de sucre
- 25 g d'eau

Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 121°C, ajoutez les pistaches, sablez puis caramélisez.

DRESSAGE

Sur le pourtour de l'assiette, en alternant, disposez un pruneau coupé en 2, le baklava et 3 tranches de coing roulées. Pochez la crème à la fleur d'oranger dans les rouleaux de coing, déposez une boule de glace pistache, puis quelques pistaches, pochez des points de purée de coing et déposez trois rouleaux de nougatine sésame.



À LA TABLE DE Nolwenn Corre



Si la cheffe Nolwenn Corre décroche en 2019, à seulement 28 ans, sa première étoile Michelin à L'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu, ce n'est pas tout à fait un hasard. Avec un profil de fonceuse et la cuisine chevillée au corps, elle s'inscrit à Plougonvelin, commune de la pointe Finistère, en digne héritière d'une famille de restaurateurs.



L'HOTELLERIE DE LA POINTE SAINT MATHIEU À PLOUGONVELIN (FINISTÈRE)

Déjà toute petite, Nolwenn Corre a les fourneaux dans la peau. Rien d'illogique lorsqu'on examine son arbre généalogique. Dans la famille « restaurateurs », je demande donc tout d'abord les grands-parents, Émile et Francine, qui ouvrent leur petit bistrot de village en 1954. Puis il y a Philippe et Brigitte, les parents de Nolwenn, qui reprennent l'affaire en 1988, agrandissent et donnent vie à un restaurant « élégant et traditionnel », surmonté d'un hôtel. Et puis il y a Tanguy, son frère et compagnon de jeu. Ils passeront ensemble leur enfance en salle, le nez dans les casseroles et les mains dans les miches de pain toutes chaudes, à peine sorties du four. Plus tard, Nolwenn dédicra de nombreux après-midi à la confection de gâteaux. Bref, pas de surprise lorsqu'elle annonce vouloir reprendre le flambeau. Pourtant, ses parents ne s'enflamment pas, craignant que sa vision de la vie ne se limite au restaurant familial. Ainsi, ils l'encouragent à quitter la pointe Finistère, et à obtenir son bac pour pouvoir se réorienter en cas de besoin.

Révélation chez deux Bretons

Même avec le bac en poche, Nolwenn garde son idée en tête. À 17 ans, elle démarre donc un stage chez Jean-Luc L'Hour, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France à Lannilis (Finistère). Là, c'est l'Épiphanie. « Tout était génial : il fallait courir partout, être autonome et surtout j'ai réalisé le plaisir de donner vie à des plats, avec mes mains. » Même enthousiasme pour son mentor qui l'encourage à continuer son apprentissage, via l'Institut Paul Bocuse à Lyon où la jeune cheffe apprend à aimer l'école grâce à « des cours et des chefs passionnants ». Pour son premier stage, elle s'offre un restaurant trois macarons, chez un autre Breton, Christian Le Squer, alors chef du *Pavillon Ledoyen*. Elle y apprend l'amour du produit, la précision et la rigueur. Ensuite, elle intègre « l'immense brigade » de Yannick Alléno, avant son départ du *Meurice*. Là, elle découvre

« des ingrédients incroyables » et une équipe soudée. Et lorsque le chef triplement étoilé quitte le navire, elle décide également de voguer vers d'autres horizons.

La reprise du restaurant

Elle rappelle alors Jean-Luc L'Hour, expatrié en Corse. Il l'accueille à bras ouverts, lui faisant même une place dans sa brigade, pourtant complète. En 2014, la cheffe reçoit un coup de fil de ses parents : la maison voisine est en vente. Ils ont en tête d'y créer un bistrot plus accessible (nommé depuis *Le 1954*, en l'honneur de leurs grands-parents) et dix nouvelles chambres d'hôtel... et que Nolwenn prenne la tête du restaurant début 2015. Elle refuse, persuadée de ne pas avoir les épaules suffisamment larges. Pourtant, « on n'est jamais vraiment prêts à devenir chefs » lui assure Jean-Luc L'Hour. Convaincu de son potentiel, il fait le voyage avec elle vers leur Bretagne natale pour lui mettre le pied à l'étrier. Pour la suite, elle se trouve un binôme de choix : son frère Tanguy, qui prend en charge toute la partie hôtellerie. Avec lui à ses côtés, Nolwenn a le champ libre pour laisser cours à sa créativité. Il lui suffira juste, la première année, de mettre de côté « son petit caractère bulldozer ». Il ne fallait ni brusquer la clientèle locale ni la brigade. Heureusement, Nolwenn est soutenue « à fond » par toute sa famille et opère les premiers changements début 2017. Parmi les nouveautés, le remplacement de la vaisselle, de la cave à vin et du mobilier ; puis elle instaure le dressage à l'assiette et fait ses adieux au traditionnel chariot de desserts. Enfin, elle divise le nombre de couverts par deux, passant ainsi à 40, et s'approprie définitivement une nouvelle carte. Un travail déjà remarqué en 2016 par le guide *Gault&Millau* qui lui accorde le prix « Talent Grand Ouest ». La première étoile tombe en 2019.

Valoriser le terroir local

La cheffe a déjà ses plats signatures : l'artichaut barigoule, langoustine et anchoïade, le lieu jaune de ligne du Conquet et le chocolat Guanaja crémeux, confit de fenouil et caramel d'absinthe. Depuis son arrivée, la cheffe a réalisé un impressionnant travail de sourcing local, distingué lui aussi par le prix « Naturalité » du *Gault&Millau* en octobre 2019. À travers cette démarche, elle souhaite valoriser le terroir local, extrêmement riche : « On a la chance d'avoir un petit port de pêche traditionnel à 4 kilomètres. Les pêcheurs partent le matin à 2h et reviennent vers 17h. » Difficile donc de faire plus frais. En circuit court, la cheffe bat aussi des records de proximité. Depuis deux ans, elle travaille main dans la main avec deux frères maraîchers, situés à 1 km du restaurant. Même instance pour son champ de pommes de terre (un légume avec lequel elle a grandi et qu'elle affectionne particulièrement) tandis que les ruches de son producteur de miel sont implantées à 120 mètres de l'hôtel. Nolwenn Corre martèle aussi l'importance de travailler avec ces producteurs « acharnés de qualité » soulignant l'importance d'instaurer un dialogue local entre chefs et producteurs.

Comment avez-vous appris pour la première étoile ?

En février 2019, je me suis offert ma première semaine de vacances depuis la fermeture du restaurant, pour travaux. J'étais à Marrakech et je m'apprêtais à monter dans un taxi direction la médina quand j'ai reçu un appel masqué. Comme d'habitude, j'ai pensé à une publicité mais j'ai quand même décroché. Au bout du fil, c'était Gwendal Poullennec (*le directeur du guide Michelin, ndlr*) qui m'annonçait que j'avais décroché une étoile. Immédiatement après, j'ai appelé mes parents. Mon père a décroché. J'ai essayé de lui faire deviner, pour au final lui annoncer la bonne nouvelle. Et là, plus personne au bout du fil ! Ma mère a repris le téléphone complètement paniquée, pensant que j'avais eu un accident, car mon père venait de fondre en larmes. Je crois que c'est la première fois qu'elle le voyait pleurer ! Le lundi, on est tous allés à Paris pour la remise des prix. À notre retour, l'équipe nous attendait de pied ferme avec le champagne au frigo et les petits plats dans les grands au bistrot. Je les avais appelés le lundi matin pour éviter les fuites. Certains étaient surpris, et tous étaient super contents.



Les changements depuis l'étoile

Rien de révolutionnaire, affirme Nolwenn, ajoutant tout de même l'augmentation de 30 % de la fréquentation depuis l'attribution par Michelin du premier macaron. Tout en se délectant de continuer à croiser des habitués, dont certains ont connu les trois générations de cette famille de restaurateurs accrochés à leur pointe Finistère. Alors maintenant, objectif deux étoiles ? « On va d'abord consolider notre travail, et continuer à s'améliorer. » Une conclusion pleine de sagesse qui illustre bien la philosophie d'une cheffe décidée à ne pas brûler les étapes.

TEXTE : MÉLANIE CARPENTIER.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



DEUX QUESTIONS À NOLWENN CORRE

Le livre que vous avez le plus offert dans votre vie ?

Sans hésiter, *Roellinger, le cuisinier corsaire* (Christian Lejalé, Éditions Imagine & Co), 400 pages de poésie, à lire d'une traite. C'est un véritable voyage. C'est simple, j'en suis tellement tombée amoureuse que je l'ai offert à la moitié de ma famille !

Et si vous pouviez faire passer un message à des millions de personnes ?

Stop aux produits industriels déjà préparés. Arrêtons de manger n'importe quoi ! Ma philosophie : « Quand j'achète, je vote. » Il faut enseigner cela dès le plus jeune âge, c'est le défi de notre génération.



Moules CACAO BARRY® :

Pingouin Origami 180 x 70,8 x 66,7 mm,
Chocoloco diamètre ext. 150 mm et diamètre int. 90 mm

Pour tout renseignement :

claire_roger@barry-callebaut.com



Et si vous succombiez au BLACK & WHITE

DEUX CHOCOLATS, ZÉRO COLORANT !



Black Zabuye™ 83%

Une couverture de couleur noire pure.
Aux côtés à la fois astringent et rond en bouche,
se mêlent de délicieuses notes de cacao grillé.



Nuit Blanche 37%

Du bon lait suisse avec du beurre de cacao
spécialement sélectionné. Un goût exceptionnel
et une couleur blanche absolument unique.

COCHON CUIT EN PAIN DE SEL AUX ALGUES

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA CROÛTE DE SEL AUX ALGUES

- 2 kg de gros sel de Guérande
- 1,5 kg de farine T65
- 1,5 kg de blancs d'œufs
- 400 g d'algues Dulse
- 200 g d'algues Wakamé
- 200 g de laitue de mer

Coupez grossièrement les algues au couteau. Placez l'ensemble des ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé à 5 mm d'épaisseur.

POUR LE COCHON

- 1 carré de cochon breton
- 12 huîtres n°2 de Prat Ar Coum
- Beurre
- Sel
- Poivre

Désossez le carré de côtes de cochon. Réalisez un jus avec les parures.

Ouvrez les huîtres en conservant l'huître dans une boîte avec son « eau ».

Coupez 1 morceau pour 6 dans le cochon à la taille que

vous souhaitez. Marquez-le sur toutes ses faces.

Déposez la moitié des coquilles d'huîtres sur le morceau de viande et enroulez-le avec la pâte à pain de sel de façon à former un joli petit pain. Déposez l'autre moitié des huîtres dessus pour l'esthétique.

Faites cuire dans un four ventilé préchauffé à 220°C jusqu'à atteindre 63°C à cœur. Laissez tirer 20 minutes.

FINITION

- 200 g de salicornes
- 100 g de pousses d'épinards
- 50 g de sarrasin torréfié
- Huile d'olive
- Beurre

Pochez les huîtres dans le jus (une huître par personne).

Dans une poêle, avec du beurre, faites revenir les salicornes et les épinards.

Hachez 6 huîtres crues, mélangez avec le sarrasin torréfié, un peu d'huile d'olive.

DRESSAGE

Découpez le pain de sel en salle.

Dressez l'assiette de garniture en y déposant joliment la salicorne, les huîtres, les épinards et le tartare d'huîtres.

Versez le jus en saucière.





FINITION ET DRESSAGE

- 1 fleur de bourrache
- Huile d'olive

Réchauffez le homard dans une poêle avec du beurre.
Dans chaque assiette, déposez 4 gouttes de butternut, dressez quelques
couteaux dessus, des lamelles de pain et terminez par les corps et les
pinces avec un peu de sauce.



HOMARD DE NOS CÔTES, PASSION, COUTEAU ET BUTTERNUT

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE HOMARD

- 6 homards bleus calibre 400 / 600

Désolidarisez la queue et la tête du homard. Réservez les corps pour le dressage, les têtes pour le bouillon.

POUR LE BOUILLON DE HOMARD

- 6 têtes de homard
- 2 branches de céleri
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 tomate fraîche
- 5 cl de vin blanc
- 2 cl de cognac
- 10 g de concentré de tomate
- 2 l d'eau environ
- 1 branche de thym
- 6 tiges de persil

Épluchez et taillez la garniture, en prenant soin de conserver la partie « feuille jaune » au cœur du céleri pour la décoration. Faites revenir les têtes concassées dans un peu d'huile, ajoutez la garniture aromatique, le concentré de tomate puis faites flamber au cognac. Déglacez au vin blanc et mouillez à l'eau à hauteur. Ajoutez le thym, les branches de persil et laissez cuire à feu doux.

Une fois le bouillon réalisé, divisez-le pour réaliser le « subric » et la sauce.

POUR LE « SUBRIC » DE HOMARD

- 40 cl de bouillon de homard
- 4 œufs entiers
- 1 cl de crème
- Sel
- Piment d'Espelette

Faites refroidir le bouillon de homard, incorporez les œufs, la crème et assaisonnez.

POUR LA SAUCE « HOMARETTE »

- 20 cl de bouillon de homard très réduit
- 10 cl de crème à 33 %
- Poivre
- Sel

Faites réduire une partie du bouillon, ajoutez la crème et assaisonnez.

NAGE POUR LA CUISSON

- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 50 cl de vin blanc
- 2 l d'eau
- 1 poignée de gros sel
- 2 branches de thym
- 4 graines de coriandre

Dans une casserole, portez l'ensemble des ingrédients de la nage à ébullition.

À frémissement, faites-y cuire la queue durant 2 minutes, comptez 4 minutes pour les pinces.

POUR LE BUTTERNUT

- 2 butternuts
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 1 pain de mie maison

Coupez des lamelles de butternut de 2 cm d'épaisseur dans la partie pleine du légume. À l'aide d'un emporte-pièce « goutte », taillez 24 morceaux, puis percez le centre à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes. Faites cuire les morceaux de butternut en « papillote » avec le thym et l'ail à 170°C au four ventilé jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Faites refroidir les morceaux de butternut, en versant le « subric » au centre dans le trou préalablement réalisé à la pomme parisienne, puis faites cuire dans une plaque filmée au four vapeur à 90°C durant 6 minutes.

Faites des petites tranches très fines de pain de mie, puis taillez-y des disques de 2 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Faites cuire au four entre deux plaques.

POUR LES COUTEAUX

- 400 g de couteaux
- 1 échalote ciselée
- 1 fruit de la passion

Ouvrez et nettoyez les couteaux à cru, puis coupez-les en 3. Dans une petite poêle, faites revenir l'échalote et les grains de fruit de la passion avec une noix de beurre. Ajoutez-y les couteaux et enlevez-les tout de suite après.

SAINT-JACQUES ET POIREAUX, ÉMULSION DE BARDES AU LAIT RIBOT*

RECETTE POUR 6 PERSONNES

- 30 coquilles Saint-Jacques
- 12 poireaux
- 100 g de beurre
- Sel
- Poivre

POUR LES SAINT-JACQUES

Décoquillez les Saint-Jacques, séparez les noix des bardes (réservez-les de côté), rincez rapidement les noix.

Coupez les noix en 2, assaisonnez-les, puis formez un « boudin » dans du film plastique. Serrez-les bien puis placez dans une poche de film plastique et faites cuire au thermoplongeur durant 15 minutes à 55°C. Faites refroidir.

POUR LES POIREAUX

Lavez les poireaux, enlevez la partie vert foncé puis placez en sac sous vide, assaisonnez, et faites cuire au thermoplongeur 40 minutes à 85°C (tout dépend de la taille des poireaux mais veillez à ce qu'ils soient fondants). Faites refroidir.

MONTAGE

Alignez les uns aux autres 6 cercles à tartelettes de 12 cm de diamètre, puis assemblez-les à l'aide d'un film plastique. Débarrassez les Saint-Jacques et les poireaux de leur film plastique puis insérez-les dans le tube de cercles à tarte. Tassez bien puis coupez une « tranche » entre les cercles en prenant soin de bien maintenir le cercle autour du produit.

POUR L'ÉMULSION DE BARDES

- Les bardes des Saint-Jacques
- 10 cl de vin blanc
- 3 oignons
- 3 échalotes
- 2 tiges de fenouil sauvage
- 2 cl de crème
- 10 cl de lait entier
- 10 cl de lait ribot

Ciselez finement oignons et échalotes. Dans une casserole, faites revenir les bardes de Saint-Jacques à feu vif, ajoutez oignons et échalotes, déglacez au vin blanc, puis laissez réduire. Ajoutez le lait, la crème et laissez infuser. Ajoutez le lait ribot, filtrez au chinois étamine et réservez au bain-marie.

FINITION

Réchauffez les cercles de Saint-Jacques / poireaux filmés au four vapeur en conservant le cercle.

Déposez un cercle au centre de chaque assiette et ôtez le cercle. Faites mousser l'émulsion de bardes à l'aide d'un mixeur plongeant puis déposez-en autour du cercle Saint-Jacques / poireaux.

Terminez en décorant avec des pousses de fenouil sauvage.

*Grand classique breton revisité





NUAGE DE LAIT À LA NOIX DE COCO ET MÛRE

RECETTE POUR 6 PERSONNES (*Dessert réalisé sans sucre*)

POUR LE « FROMAGE » MAISON

- 500 g de crème fleurette
- 50 g de jus de citron
- 25 g de sucre de bouleau Natsuc®
- 50 g noix de coco râpée

Mélangez les deux ingrédients, puis mettez-les à « filtrer » une nuit, sur un bac gastro à trou équipé d'un torchon. Le lendemain, récupérez la matière « solide » (consistance d'un mascarpone) contenue dans le torchon.

Ajoutez la coco et le sucre de bouleau au « fromage frais » et réservez dans une poche à pâtisserie au réfrigérateur.

POUR LA MOUSSE DE LAIT

- 600 g de lait
- 45 g de sucre de bouleau Natsuc®
- 5 feuilles de gélatine

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide. Faites chauffer 50 g de lait et faites-y fondre la gélatine. Incorporez au lait froid et au sucre de bouleau puis versez dans un siphon. Ajoutez deux cartouches de gaz, secouez bien et réservez au frais.

POUR LE SORBET MÛRE

- 500 g de purée de mûres sauvages (récoltées à la fin de l'été et conservées au congélateur)

- 2 g de stabilisateur
- 30 g de sucre de bouleau Natsuc®

Faites chauffer la purée à 55°C puis ajoutez le stabilisateur et le sucre de bouleau, mélangez bien, ajoutez un peu de cardamome (la quantité qui vous plaira), versez en bol Paco et réservez au congélateur.

POUR LA TUILE

- 100 g de beurre
- 70 g de sucre de bouleau Natsuc®
- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de farine
- Pigments de couleurs

Faites ramollir le beurre, mélangez-le à tous les ingrédients, puis étalez sur un Silpat® à la forme souhaitée.

DRESSAGE

Passez le sorbet au Pacojet®.

Au fond d'un petit bol, déposez un peu de fromage frais, déposez une quenelle de sorbet, et recouvrez de mousse de lait. Terminez par déposer quelques tuiles ainsi que des copeaux de coco.

Natsuc® : L'alternative au sucre, saine, gourmande, d'origine naturelle et végétale. Tous les avantages du sucre sans les inconvénients.

On peut acheter du Natsuc sur notre boutique en ligne : www.natsuc.com

Ou chez Épices Rœllinger, Maison Plisson, La Grande Épicerie du Bon Marché, etc.

OUVERTURE AVEC Stéphanie Le Quellec



LA SCÈNE À PARIS

Après 6 années passées au *Prince de Galles* et 2 étoiles décrochées à *La Scène*, Stéphanie Le Quellec lève le rideau sur un nouvel écrin. C'est dans une ancienne galerie d'art, avenue Matignon, qui fut en son temps la brasserie *Le Relais Matignon*, qu'elle a créé son restaurant. Un lieu de vie se plaît-elle à dire, un endroit où le client ne vient pas seulement manger mais aussi passer du bon temps, boire un cocktail au bar de l'étage, picorer une assiette inspirée du marché, ou s'immiscer pour un repas en plusieurs actes, dans l'univers singulier de la cheffe, qui reçoit à *La Scène* comme chez elle.



TM : Conserver ce nom, *La Scène*, c'est poursuivre ce que vous aviez commencé ?

Stéphanie Le Quellec : Oui, car j'ai mis beaucoup, beaucoup de moi dans *La Scène* au *Prince de Galles*. Je me suis dit que ce serait dommage d'avoir construit une identité, une clientèle, un nom, d'avoir eu deux étoiles au guide Michelin, et pendant 6 ans d'avoir raconté une histoire pour finalement tout jeter à la poubelle. Car cette volonté de désacraliser la gastronomie étoilée, de la rendre plus conviviale, d'amener une chaleur humaine, le partage, la cuisine au milieu du restaurant, d'avoir créé des plats dans cette configuration-là, c'était ce en quoi je croyais, et ce en quoi je crois toujours.

C'est donc *La Scène*, Acte 2 ?

L'idée était plutôt de créer *La Scène 2.0* ! De garder notre ligne de conduite, notre discours, mais d'aller beaucoup plus en profondeur, de faire les choses de manière beaucoup plus aboutie, de lâcher les chevaux, et d'aller beaucoup plus loin dans tout. Premièrement par le côté vraiment intimiste du lieu, plus confidentiel, avec cet aspect « *speakeasy* » du gastro. Il faut chercher le restaurant, sinon tu ne sais pas qu'il est en bas. Ensuite,



je voulais une salle à taille humaine, de 28-30 couverts, un endroit très cosy, avec une vraie convivialité. Et puis la cuisine est beaucoup plus ouverte. On n'est pas sur une cuisine où le comptoir est un peu montant, là on voit les mains, on voit les gens travailler. L'envie est de recevoir comme je reçois dans mon appartement. Chez moi, je n'ai pas de salle à manger. J'ai une grande cuisine avec une grande table, autour de laquelle on tient à 15, et je cuisine sur cette table. Je voulais donc un petit peu de cet esprit dans mon restaurant, car quitte à être chez soi, autant recevoir mes clients comme je reçois mes amis, comme je reçois chez moi.



La décoration est aussi une part importante du restaurant...

Je voulais un décor avec une identité forte parce que bien manger au restaurant ne suffit plus. Aujourd'hui on s'adresse à une clientèle extrêmement éduquée, qui voyage beaucoup et a déjà vu beaucoup de choses. Il faut donc un parti pris fort. Ici j'ai pris le parti d'un restaurant caché, et de très beaux matériaux, mais en prenant garde à ce que ce ne soit pas «bling-bling». On a donc joué l'onyx du Mexique, le laiton, le tissu tendu Pierre Frey, le chêne. Et puis j'ai aussi travaillé l'art de la table : les assiettes, certaines sont chinées, d'autres sont spécialement dessinées pour nous, les verres, l'argenterie, je voulais quelque chose de sobre. Et les couteaux. C'est hyper important à table, j'ai donc imaginé une vraie séquence sur les couteaux, avec des couteaux dessinés spécialement pour moi par les archis.

Et le client choisit ?

Oui, parmi trois couteaux, trois matériaux différents, trois prises en main différentes, et trois tailles de lames. Le plus gros couteau, le plus imposant, avec la lame la plus grande et la prise en main la plus large est fait en cade, le bois de genévrier ; parce que j'adore le bois, et c'est le seul qui est odorant, et qui le reste. Il est très noué, très beau. Le couteau intermédiaire a une prise en main très fine, en laiton martelé pour rappeler celui du décor, et puis le plus petit, que je voulais très chic, est en cuir, en galuchat, la peau de raie tannée. Donc quand arrive le moment de la viande, on vient avec le plateau pour faire choisir le couteau, on explique que c'est manufacturé à Thiers mais dessiné par le cabinet Toro & Liautard et que la cheffe est allée chiner le galuchat chez Hermès. C'est tout ça le supplément d'âme d'une maison.

La cuisine ouverte, c'est une manière d'être mise en avant ?

Non, c'est juste l'idée d'amener une forme de chaleur ; l'atmosphère d'un restaurant dans lequel la cuisine est ouverte est absolument différente de celui où tu ne vois pas ce qui se passe. Après je ne suis pas la seule à être mise en scène. Avec moi il y a toute la brigade, c'est valorisant pour toute l'équipe, et cela me permet aussi d'être très précise durant le service, d'imprimer le rythme. Quand on apporte une assiette, je vois le regard du client sur l'assiette, je vois s'il a envie de saucer, je perçois les commentaires, je vois quand il a terminé, je peux par conséquent lancer le plat suivant. J'ai tout le temps le lead sur le service. Ici, ce n'est pas la salle qui fait marcher les plats, c'est moi qui m'adapte au rythme du client.





Quelle actrice culinaire êtes-vous ?

J'ai envie de dire *je ne joue pas en fait, c'est plutôt de l'autobiographie*. Il y a une forme de sincérité qui fait que le texte n'est pas appris avant, c'est une interprétation libre, sincère, et de cœur. Aujourd'hui c'est chez moi, donc hormis les limites que le banquier me met ou que je me mets, rien ne nous arrête, ce sont nos choix. J'ai la chance de faire ce que je veux et c'est un sentiment assez incroyable parce que tu as l'impression que tu vas vraiment pouvoir aller au bout de ce que tu veux raconter, c'est très libérateur.

Que voulez-vous raconter aujourd'hui ?

Et bien qu'un jour on pourra raccrocher deux étoiles ici, et qu'on est capables encore aujourd'hui de faire de la haute gastronomie. Je vous dis cela parce que lorsque j'ai voulu ouvrir, des amis m'ont dit : « Installe-toi mais achète un bistro, qu'est-ce que tu vas faire du gastro, ce n'est pas viable, c'est compliqué... Franchement fait un bistro. » Mais faire un bistro pour quoi ? Ce n'est pas ma vie, ce n'est pas la cuisine que je veux faire aujourd'hui. Ce qui ne veut pas dire que dans 10 ans je n'arrêterai pas les étoiles pour ne faire que du bistro, mais pour l'heure ce n'est pas mon envie. Ce que je veux, c'est montrer que la gastronomie étoilée n'est pas morte. Il faut arrêter de dire qu'il n'y a que les bistros ou les endroits tendance qui marchent. Nous sommes capables ici, d'avoir une grande table et une table un peu plus simple, d'avoir un lieu de vie, de raconter une histoire un peu plus cool, tout en étant gastro et en faisant les chiffres, en remplissant, et en ayant embauché 20 personnes.

Avoir créé de l'emploi est une fierté pour vous ?

Oui, vraiment. C'est une prise de conscience forte pour moi, car de mes choix, du fait que si ma maison tourne ou pas, dépendent 20 personnes. Cette casquette de cheffe d'entreprise, d'avoir créé 20 emplois me rend extrêmement fière.

Et la gestion quotidienne des équipes ?

C'est compliqué, car même si j'ai appris à gérer des équipes et une masse salariale au *Prince de Galles*, c'était une grande structure, je pouvais me permettre de ne pas faire de coupure, alors qu'ici forcément, je suis « petit patron », donc je gère différemment.

Il faut trouver l'équilibre financier, parce qu'il y a une réalité économique. Mais je veux quand même que les gens aient un confort. J'ai donc décidé de fermer samedi et dimanche pour que le personnel profite d'une vie sociale. Et j'ai maintenu les grilles de salaire du *Prince de Galles* pour ceux qui m'ont suivie. Et ceux qui arrivent sont payés comme s'ils travaillaient dans un hôtel, sur 13 mois. Et là-dessus, on essaye de greffer des demi-journées de congés dans la semaine.

Que mange-t-on à *La Scène* ?

Au bar, on vient d'abord prendre un verre, une coupe de champagne, un cocktail. C'est un lieu de passage, un lieu de vie, ce sont les prémices avant de descendre. Après, si d'aventure les clients s'y sentent bien, ils peuvent profiter d'une cuisine du marché extrêmement simple : œuf au plat, terrine de lapin, Caesar salade, Saint-Jacques marinées, bulots-mayonnaise un peu réinterprétés, petites praires farcies.

Et au gastro, on retrouve une partie de vos classiques ?

Complètement, parce j'ai créé une identité culinaire, des plats, donc c'est une part de moi. C'est un mode d'expression la cuisine, je ne pouvais donc pas faire table rase de choses qui en plus étaient devenues identitaires, comme la brioche caviar, l'œuf ou le ris de veau. Maintenant, je les emmène parfois un peu plus loin. Mais il y a aussi l'arrivée de nouveaux plats, développés ici. Je pense au poireau, au rouget. Sans oublier la pâtisserie, car un nouveau chef pâtissier signifie forcément de nouveaux desserts.

Dont un à la vanille ?

Comme avec chacun de mes chefs pâtissiers. J'aime travailler un grand dessert classique réinterprété autour de la vanille. Avec Yann (Couvreur) c'était le mille-feuille, avec Nicolas (Paciello) c'était l'omelette norvégienne, avec Pierre (Chirac) on s'amuse autour d'une simple crème brûlée. Et c'est déjà devenu un dessert identitaire de la maison.

TEXTE : MICHEL TANGUY.

PHOTOS : PASCALLATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : MICHEL TANGUY.

CAVIAR OSCIÈTRE GOLD, PAIN MI-PERDU MI-SOUFFLÉ, POMME POMPADOUR, OSEILLE SAUVAGE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA BASE POMMES DE TERRE

- 500 g de pommes de terre Pompadour
- 350 g de crème liquide

Épluchez, taillez et faites cuire les pommes de terre à l'anglaise. Passez au tamis à chaud, prélevez 400 g de pulpe, ajoutez la crème chaude, mélangez puis passez au chinois étamine. Rectifiez l'assaisonnement, laissez refroidir et réservez.

POUR LES CUBES DE BRIOCHE

- 2 brioches de 370 g

Taillez les brioches à la taille des moules de 4,5 cm de côté, avec une épaisseur de 4 mm et chemisez les parois.

POUR L'APPAREIL À SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE

- 200 g de base pommes de terre
- 100 g de blancs d'œufs
- 5 cl de jus de citron

Montez les blancs en neige, salez et serrez-les avec le jus de citron puis incorporez-les à la base pommes de terre. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

CUISSON DES SOUFFLÉS POMMES DE TERRE

Tapissez les brioches avec l'appareil à soufflé, faites cuire 3 minutes à 180°C entre 2 tourtières, puis laissez reposer 3 minutes.

FINITION ET DRESSAGE

- 100 g de caviar Oscière Gold
- 50 g de crème crue
- 3 citrons caviar
- 2 g de poivre Penja
- 5 g de fleur de sel
- 150 g de beurre clarifié

Dans une poêle antiadhésive chaude, avec le beurre clarifié, faites colorer chacune des faces des cubes de soufflé.

Déposez une brioche par assiette, dressez 10 g de caviar sur chaque cube de brioche puis déposez une quenelle de crème crue, quelques grains de citron caviar, la fleur de sel et le poivre du moulin.







LANGOUSTINE VANILLE

Tuile sarrasin, blanc-manger des pincés

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE BLANC-MANGER DE LANGOUSTINES

- 850 g de chair de langoustines calibre 2/4 (conservez têtes et pincés)
- 2,2 l de lait
- 1 oignon
- 1,5 poireau
- 50 cl de fumet de poisson
- 30 cl de jus de citron
- 8 feuilles de gélatine
- 50 cl de crème liquide

Taillez oignon et poireau en grosse brunoise puis placez-les dans une casserole avec le lait, salez et portez à frémissement. Faites-y pocher la chair et les pincés de langoustines durant 15 minutes. Décantez. Mixez la chair de langoustines avec 1/3 du lait de cuisson, portez à frémissement puis incorporez la gélatine préalablement ramollie. Laissez refroidir puis incorporez la crème préalablement montée. Réservez sur glace.

POUR LA BISQUE DE LANGOUSTINES

- 1,2 kg de têtes de langoustines
- 500 g de poireaux
- 800 g de carottes
- 800 g d'oignons
- 20 g d'ail
- 200 g de beurre
- 10 cl de cognac
- 80 g de concentré de tomate
- 200 g de tomates
- 1,2 l d'eau

Faites revenir les têtes de langoustines dans un sautoir, en prenant soin de bien faire colorer les têtes. Ajoutez la garniture aromatique taillée en grosse brunoise avec le beurre et faites revenir 20 minutes à beurre moussé. Dégraissez, puis ajoutez le concentré et les tomates. Faites flamber au cognac, mouillez et laissez cuire 1h30. Passez au chinois étamine et faites réduire à glace.

POUR LA NAGE DE LANGOUSTINES

- 10 têtes de langoustines ayant servi pour le blanc-manger
- Glaçons

Placez les têtes de langoustines dans une casserole avec les glaçons, faites cuire à frémissement 30 minutes environ puis passez au chinois. Réservez.

POUR LA MARINADE VANILLE

- 2 gousses de vanille de Madagascar
- 10 cl d'huile d'olives

Grattez les gousses de vanille et mélangez les grains à l'huile d'olive. Faites infuser les gousses grattées dans la nage de langoustines qui servira à la cuisson des queues.

POUR LA TUILE DENTELLE

- 48 g de farine de sarrasin
- 37,5 cl de nage de langoustines
- 22,5 cl d'huile d'olive
- 30 g de beurre fondu
- 3 g de sel

Mélangez tous les éléments au fouet puis faites cuire les dentelles dans une poêle antiadhésive bien chaude sur une fine épaisseur et roulez-les à l'aide d'une spatule.

POUR LA DÉCORATION

- 40 pousses d'Accla Cress
- 50 g de graines de sarrasin torréfiées (sobacha, produit japonais)

DRESSAGE

Disposez un trait de bisque sur un côté de l'assiette, posez la langoustine à peine saisie par-dessus. De l'autre côté de la langoustine, déposez une quenelle de blanc-manger sur laquelle vous viendrez poser la tuile.

Terminez en disposant les pousses d'Accla Cress et quelques gouttes de marinade vanille.

SAINT-PIERRE DE « PETIT BÂTEAU »

Aiguillette étuvée, céleri celtuce bouillon léger à l'eau de bigaradier

RECETTES POUR 10 PERSONNES

- 1 Saint-Pierre de 1,5 kg

POUR LE FUMET

- 2 échalotes
- 1 carotte
- Un blanc de poireau
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni

Concassez puis faites dégorger les arêtes du Saint-Pierre. Faites suer la garniture aromatique taillée en grosse brunoise, ajoutez les arêtes de poisson, mouillez à l'eau à hauteur puis laissez cuire le fumet pendant 30 minutes à frémissement tout en écumant régulièrement. Passez au chinois et réservez.

POUR LA SAUCE

- 300 g de fumet
- 20 cl de vin blanc
- 50 g de beurre
- 2 cl d'eau de bigaradier

Faites réduire le fumet en ajoutant le vin blanc, montez au beurre hors du feu et ajoutez l'eau de bigaradier.

POUR LES PICKLES

- 150 g d'oignons rouges groseilles
- 10 cl d'eau
- 20 cl de vinaigre
- 30 g de sucre

Taillez finement les oignons, placez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition. Réservez.

FINITION ET DRESSAGE

- 300 g de celtuce
- 150 g d'oignons blancs grelots
- 50 g de kumquat
- Pluche de fenouil
- Pousses de chiso pourpre

Faites cuire le filet de Saint-Pierre en l'arrosant de beurre sans coloration puis débarrassez. Dans la même poêle, faites cuire les celtuces et les oignons grelots.

Dans chaque assiette, déposez un fond de sauce, le filet puis les celtuces, deux rondelles de kumquat, pluche de fenouil et pousses de chiso.







CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE TAHITI

RECETTE DE PIERRE CHIRAC

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE PRALINÉ AMANDES ET VANILLE DE TAHITI

- 200 g de sucre semoule
- 300 g d'amandes entières
- 1 g de fleur de sel
- ½ gousse de vanille de Tahiti

Faites torréfier les amandes durant 15 minutes environ dans un four préchauffé à 160°C. Dans une casserole, faites un caramel à sec, versez-le sur les amandes, la fleur de sel et la vanille préalablement déposées sur un Silpat® et laissez refroidir. Mixez au robot jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Coulez un cœur de 5 cm environ au centre de chaque assiette et réservez.

POUR LA CRÈME VANILLE DE TAHITI

- 450 g de crème liquide à 35 %
- 50 g de lait entier
- 45 g de sucre cassonade
- 2,5 g de pectine X 58
- ½ gousse de vanille de Tahiti
- 100 g de jaunes d'œufs

Dans une casserole, portez la crème, le lait et la gousse de vanille grattée et vidée à ébullition. Coupez le feu et laissez infuser 1 heure. Ajoutez le sucre, la pectine puis portez à nouveau à ébullition. Passez au chinois étamine, versez sur les jaunes, mixez et coulez 70 g dans le fond de chaque assiette. Laissez prendre au réfrigérateur.

POUR L'OPALINE CASSONADE

- 100 g de cassonade
- 1 g de Nougasec

Dans une casserole, réalisez un caramel à sec avec la cassonade, ajoutez le Nougasec puis versez sur un Silpat®. Laissez refroidir puis mixez au cutter afin d'obtenir une poudre fine. Saupoudrez sur un Silpat®, marquez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 10 puis faites fondre au four durant 2 minutes à 170°C.

FINITION

Posez le disque d'opaline sur la crème au moment du service.

VOYAGE À TRAVERS le vignoble français

LE VIN DU BEAUJOLAIS NE SE RÉSUME PAS AU BEAUJOLAIS NOUVEAU



UN PEU DE GÉOGRAPHIE

Le vignoble du Beaujolais s'étire du sud de Mâcon au nord de Lyon, sur une bande de 10 à 15 km de large et 60 de long. Avec plus de 17 300 ha, ce vignoble propose une large palette de vins qui dépassent amplement les clichés habituels de vins légers, simples et fruités. Le Beaujolais se subdivise en 3 ensembles : les crus dans la partie nord, le beaujolais-villages au centre, et autour des crus, le beaujolais générique dont la majeure partie se trouve au sud. Sur le plan des terroirs, on distingue deux zones délimitées par la rivière du Nizerand. Schématiquement, les sols sont granitiques au nord du Nizerand, argilo-calcaires au sud.

UN PEU D'HISTOIRE

S'il est un fait historique qui distingue le vignoble du Beaujolais de son voisin bourguignon, c'est le décret de Philippe le Hardi en 1395 : il y qualifie le cépage gamay de « vil et déloyau plant », et en limite l'usage aux vignobles du sud de Mâcon. La proximité de la ville de Lyon et de la Saône qui y mène a été le facteur de développement des vins du Beaujolais, tant et si bien que l'on finit par dire du beaujolais qu'il constituait le 3^e fleuve de Lyon. Malgré son rattachement administratif à la Bourgogne par une décision du tribunal de Dijon en 1930, le Beaujolais joue sa partition de son côté. L'avènement du chemin de fer sera, comme pour beaucoup de vignobles en France, un formidable accélérateur

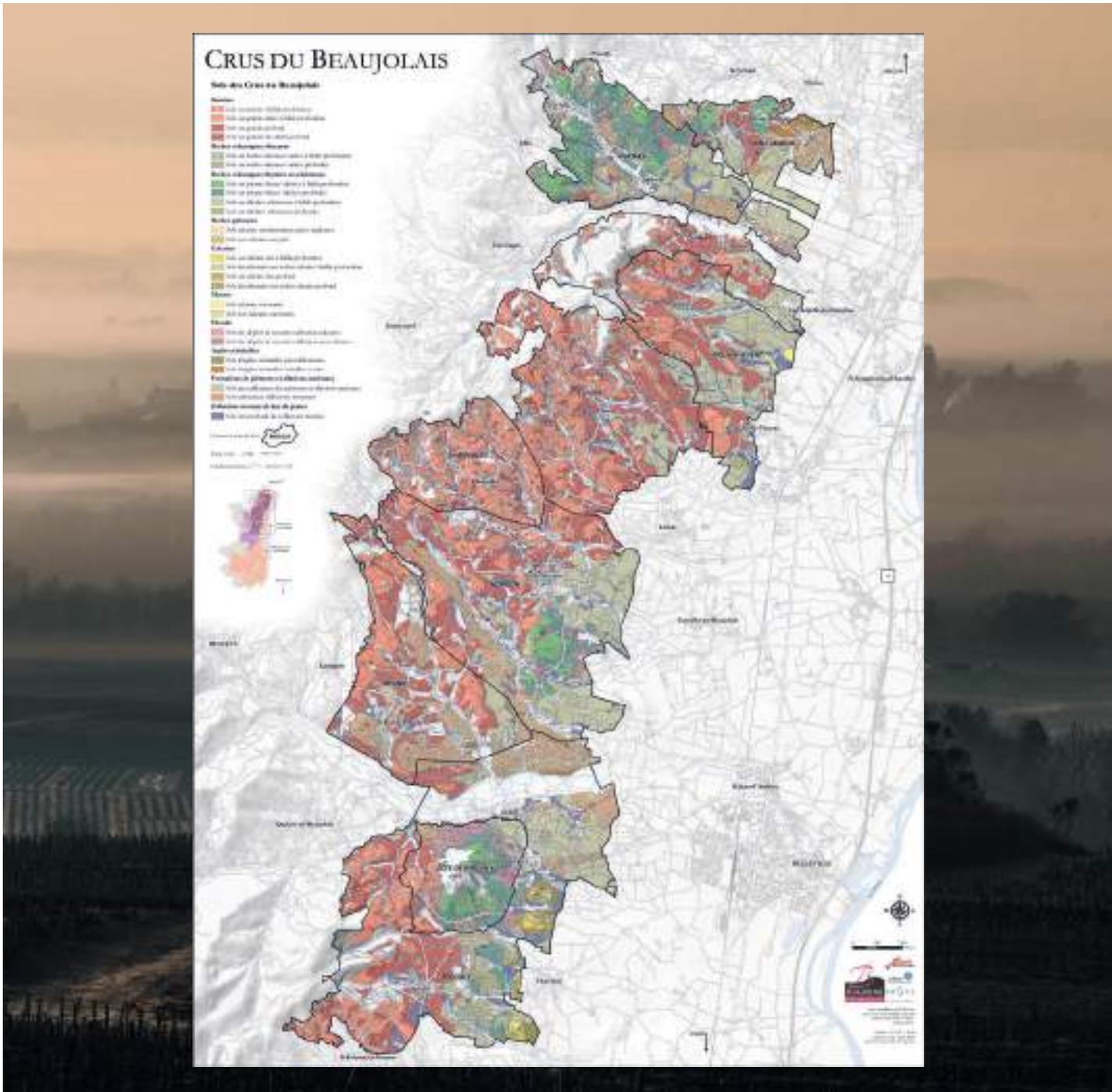


CÉPAGE MAJORITAIRE :

le gamay représente 98 % de la surface plantée, les 2 % restants sont dévolus au chardonnay.

La commercialisation se fait à 60 % en France et 40 % à l'export. Les principaux marchés sont les USA, le Japon, le Royaume-Uni et le Canada.

du développement commercial de la région. Paris est désormais accessible. Les années 1950 verront l'apparition du phénomène du beaujolais nouveau avec la parution, en 1951, du décret autorisant les vigneronns à commercialiser leurs vins dès la mi-novembre. C'est particulièrement le négociant Georges Dubœuf qui va en faire une « machine de guerre » commerciale. Le monde entier va découvrir les vins de la région à travers le beaujolais nouveau, pour le meilleur et pour le pire. En effet, si progressivement cette opération connaît un succès planétaire, elle va aussi contribuer à l'émergence d'une grave crise qui ne finit pas de secouer le beaujolais.



DATES CLÉS ●●●●

11 septembre 1936 : chénas, chiroubles, fleurie, moulin-à-vent et morgon
 12 septembre 1937 : beaujolais
 11 mars 1938 : juliéna
 19 octobre 1938 : brouilly et côte-de-brouilly
 8 février 1946 : saint-amour
 21 avril 1950 : beaujolais-villages
 20 décembre 1988 : régnié

CHIFFRES CLÉS ●●●●

La surface plantée est de 14 492 ha qui se répartissent de la façon suivante :

AOC beaujolais : 4 724 ha	AOC juliéna : 573 ha
AOC beaujolais-villages : 3 828 ha	AOC régnié : 391 ha
AOC brouilly : 1 227 ha	AOC saint-amour : 318 ha
AOC morgon : 1 101 ha	AOC côte-de-brouilly : 314 ha
AOC fleurie : 828 ha	AOC chiroubles : 308 ha
AOC moulin-à-vent : 637 ha	AOC chénas : 243 ha

LE PHÉNOMÈNE DU BEAUJOLAIS NOUVEAU

Le succès grandissant du vin primeur a eu pour première conséquence d'accroître considérablement les volumes. On ne parlait plus que du vin primeur, occultant ainsi le reste de la production. C'est devenu problématique dans la mesure où l'augmentation de la production s'est accompagnée d'une industrialisation dans les années 1970 et 1980. Nous avons tous en mémoire ce « fameux » goût de banane, de fraise ou de framboise. L'écrasante majorité de vins primeurs fut produite avec des levures aromatiques qui standardisèrent le produit, entraînant un véritable désamour du public. D'un produit unique en son genre, synonyme de fête et de convivialité, les négociants, caves coopératives et un grand nombre de vigneron à leur suite, ont fait un produit industriel sans âme. La renommée du beaujolais en pâtit considérablement. Ce formidable outil de promotion des vins de la région s'est retourné contre ses initiateurs. Néanmoins, depuis le début des années 2000, une jeune génération relève le défi de la qualité, avec des vins passionnants qui font honneur aux grands terroirs du Beaujolais. Ces mêmes vigneron continuent d'ailleurs de produire une petite quantité de beaujolais primeurs de grande qualité, fidèle à l'idée d'origine.

LES VINS DU BEAUJOLAIS

Au-delà de l'image de vin de comptoir, le vignoble du Beaujolais présente une grande variété de vins rouges allant du joli vin de pique-nique, gouleyant et digeste, au vin de garde, frais et structuré.

Le beaujolais générique reste l'un des archétypes du vin de copains, facile à déguster dans sa prime jeunesse pour ses notes fruitées. C'est d'ailleurs pour ces qualités qu'il est plébiscité. On ne peut néanmoins se limiter à ce style, la région proposant quantité de vins passionnants avec une belle diversité de styles.



LA DIVERSITÉ DES VINS DU BEAUJOLAIS

Le beaujolais-villages se répartit autour des 10 crus. La grande diversité de sols et d'expositions ne permet pas d'en faire un portrait général, car si la majorité des vins restent accessibles jeunes, avec un profil fruité expressif, on trouve un certain nombre de cuvées de garde, dans un style charpenté. C'est donc un merveilleux terrain de jeux pour l'amateur curieux. Enfin, il y a les dix crus, ils représentent la quintessence du vignoble du Beaujolais. Chacune de ces appellations possède une identité propre qui révèle le potentiel méconnu du gamay. Morgon, côte-de-brouilly, moulin-à-vent et fleurie constituent les crus qui proposent les vins les plus charpentés, aptes à une longue garde. Non que les autres crus ne recèlent pas des vins de garde mais c'est dans ces appellations qu'ils sont les plus nombreux. Saint-amour et chiroubles incarnent la délicatesse, à travers des vins qui sont souvent graciles avec des matières de demi-corps. Chénas et juliéas forment un duo proposant des vins assez complets, sorte de synthèse entre la puissance et la finesse. Dans ces deux appellations, la gourmandise n'est pas un vain mot. Brouilly et régnié ont pour eux une séduction exempte de vulgarité grâce à un fruité expressif, bombant le torse sans être encombrant.

CARNET DE DÉGUSTATION

Domaine de Colette

Évelyne et Jacky Gauthier
Colette - 69430 Lantignié

À la tête de 14 ha de vignes réparties entre le village de Lantignié en beaujolais-villages et les crus régnié, fleurie et morgon, Évelyne et Jacky Gauthier produisent des vins sensuels et charnus. Ce domaine est une belle découverte qui propose des vins au rapport qualité-prix remarquable.

Régnié Vieilles Vignes 2017 - 10 € TTC

Joli nez fin et subtil, note florale. Bouche équilibrée, un poil ferme, avec de la structure et du gras. Belle matière ample. Finale sur le fruit.

Régnié Coteaux de Vallières 2017 - 11 € TTC

Très beau nez floral, pinotant, joli fruit rouge. Bouche ferme, belle structure présente mais fine. Très long en bouche. C'est un beau vin de garde.

Dupré Goujon

Sébastien Dupré et Guillaume Goujon
417, montée de l'Écluse - 69220 Saint-Lager

Sébastien et Guillaume se sont connus sur les bancs de l'école où une solide amitié s'est nouée. Après s'être formés chez des vignerons d'élite (*Oratoire Saint Martin* à Cairanne et *Domaine de Montcalmès* en Terrasses du Larzac) ils se sont associés pour produire leurs propres vins. Ce jeune domaine est plus que prometteur. La passion du végétal, un vrai sens du vin et beaucoup d'énergie laissent entrevoir une grande réussite.

Côte-de-brouilly Dupré Goujon 2017 - 19 € TTC (disponible en mars 2020)

Nez fruits bien mûrs, bois raisonnable. Nez encore fermé. Bouche charnue, structurée. Matière assez ample et équilibrée. Finale ferme. Belle longueur en bouche.

La Démarrante 2019 - 16 € TTC (disponible en avril 2020)

Joli nez de fruits rouges, discret. Bouche fraîche, gourmande, équilibrée, avec une belle finale sur le fruit frais. Très digeste. Joli vin.

Pauline Passot (en conversion bio)

Domaine de la Grosse Pierre
409, route de la Grosse Pierre - 69115 Chiroubles

Pauline a pris le relais de ses parents sur le domaine familial et règne sur 9 ha de chiroubles avec passion et méticulosité. De son ancienne vie de sommelière, elle a gardé un incontestable sens du vin qui la guide sur les meilleurs chemins. Ses vins sont enthousiasmants par leur naturel d'expression et leur précision.

Chiroubles La Grosse Pierre 2018 - 12 € TTC

Nez expressif, très légère note de cendre froide, du fruit. Bouche tout en chair, assez gourmande, souple, avec du gras et un bel équilibre. Jolie finale.

Chiroubles Claudius 2018 - 14,50 € TTC

Assemblage de vieilles vignes. Nez de fruits rouges, légère note florale. Joli nez. Bouche délicate, matière gracile, de bélégrance. Très joli chiroubles en finesse.

Thillardon (bio)

Paul-Henri et Charles Thillardon
Les Brureaux - 69840 Chénas

Créé ex nihilo en 2008 par Paul-Henri, alors âgé de 22 ans, le domaine s'est imposé en quelques années comme un des acteurs de référence de chénas. Une viticulture de très haut niveau, une passion immodérée pour le vin, une capacité à se remettre en question et un travail acharné sont les ingrédients d'un succès qui ne demande qu'à être confirmé.

Chénas Les Carrières 2018 - 18 € TTC

Tendu, fruits rouges, nez un peu fermé, acidulé. Vin assez libre (gaz, acidité), souple, sapide. Beau canon avec du fond.

Coup Double 2018 - 22 € TTC

Joli grain, très frais, long, du gras, fruits rouges mûrs, très sapide, très joli vin.

Mee Godard

Morgon Le Haut - 69910 Villié-Morgon

Après de longues études, dont un DNO (diplôme national d'œnologie), Mee a racheté en 2013 à Morgon, le domaine d'un métayer qui partait à la retraite. Dotée de très beaux terroirs, Mee a très rapidement fait parler d'elle en produisant des vins de très bon niveau. Elle a su imposer un style à la fois racé et empreint d'une certaine austérité de texture. Les cuvées de Mee sont de parfaits compagnons de table, loin de certaines caricatures « glouglou » un peu simplistes que l'on peut trouver parfois.

Morgon Corcelette 2018 - 18,50 €

Bois fin, fruits noirs. Matière charnue, grain fin, trame serrée, assez droit. Long et racé en bouche.

Domaine David-Beaupère (bio)

Louis-Clément David
La Bottière - 69840 Juliéas

Ce domaine familial de 8 ha est aujourd'hui dirigé par Louis-Clément qui a eu la très bonne idée de préférer la vie dans les vignes et dans son chai à une carrière dans la finance. Les vins, du plus accessible dans sa jeunesse au plus apte à la garde, font preuve d'une franchise d'expression et d'une fidélité à leur terroir qui sont le signe d'un remarquable travail à la vigne.

Juliéas Les Trois Verres 2018 - 16 € TTC

Fruit éclatant, très ouvert, assez mûr, joli nez. Bouche ronde et fraîche, tanins enrobés, longue finale.

Juliéas La Bottière 2016 - 18 € TTC

Charnu, de la matière, gouleyant. Un vin complexe au bon potentiel de garde.

L'ALBUM DU PÂTISSIER

Thierry Mulhaupt



© Studio des Fleurs

MAISON THIERRY MULHAUPT À STRASBOURG

Né dans une famille de boulangers, Thierry Mulhaupt, alsacien pure souche, pérennise avec fierté la tradition familiale. Et s'il a préféré la pâtisserie, cet artisan accompli se passionne aujourd'hui pour le chocolat. Plus précisément pour le bean-to-bar, plus qu'une tendance, il en a fait un art de vivre, en investissant dans une plantation qui lui permet de maîtriser toute la filière de fabrication, de la fève à la tablette. Entretien avec un pâtissier-chocolatier amoureux du goût.



2

1. Randonnée dans les Alpes suisses
2. En 1973, avec la musique de Merxheim
3. En 1975, dans la boulangerie familiale



3



1

QUELQUES DATES ••••

- 11 octobre 1963 : Naissance à Colmar
- 1980 : CAP Pâtisserie
- 1981 : CAP Boulangerie
- 1982 : Rencontre avec Corinne, sa future femme
- 1986 : Brevet de Maîtrise
- 1991 : Installation à Strasbourg
- 1999 : Ouverture de la deuxième boutique
- 2001 : Construction du laboratoire à Mundolsheim
- 2007 : Ouverture de la 3^e boutique à Colmar
- 2013 : Expo de peinture et entrée dans le Who's Who
- 2018 : Début de la fabrication de chocolat bean-to-bar
- 2019 : Lancement du projet « Cacao for Good »

TM : Comment s'est passée votre enfance ?

Thierry Mulhaupt : J'ai passé beaucoup de temps dans la boulangerie familiale du village de Merxheim. J'y donnais souvent un coup de main. J'avoue que je n'y allais pas toujours de gaieté de cœur. L'enfant que j'étais le prenais parfois pour une corvée. Il y a de nombreuses fois où j'aurais préféré jouer au foot avec mes copains. Mais je ne regrette pas ces années, j'en garde même un excellent souvenir, car on se rend compte plus tard que c'est formateur. En fait j'apprenais le travail, et c'est tout de même une grosse partie de notre vie, mais aussi, à donner de mon temps, à prendre part aux tâches familiales. C'était une forme de solidarité que de participer à la vie de la boulangerie et de la maison. J'ai beaucoup appris durant ces années.

Vous aviez des passions enfant ?

J'ai fait de la musique à partir de 11 ans. Je jouais du saxophone. J'étais inscrit au conservatoire de Colmar. J'ai toujours mon saxo, un Selmer, très beau, mais il est juste beau aujourd'hui. Il ne sort plus un son. Parce que ça requiert quand même une heure d'entraînement par jour, sinon ce n'est pas audible. J'aimais bien cela. J'ai joué de 9 ans jusqu'à l'armée. Je ne me débrouillais pas trop mal.

Et pourquoi n'êtes-vous pas devenu musicien ?

Parce que je suis devenu pâtissier.

À quel moment avez-vous voulu devenir pâtissier ?

Vers 13-14 ans. Mais ce n'était pas évident à l'époque car c'était mal vu. Dans les années 1975-1980, devenir boulanger-pâtissier était réservé aux personnes qui ne réussissaient pas en classe. Au moment de mon choix, mon prof principal et le principal du collège avaient convoqué mes parents pour savoir si ce n'était pas eux qui me forçaient à suivre cette voie.

Vous étiez bon élève ?

Oui, plutôt. Mes profs voulaient tous me faire aller en cycle long. J'avais 18-19 en maths, tout allait bien, mais je voulais être boulanger-pâtissier. Mais une fois en CAP, au CFA les quinze premiers jours, c'était terrible. Je me suis dit : « Qu'est-ce que tu fais là ? » Je recommençais les additions, les soustractions, les pourcentages... J'avais vraiment l'impression de régresser. Au début en tout cas, après j'ai mis toute mon énergie dans la théorie, la pratique. Donc très vite j'ai trouvé mon compte. Mais quand je voyais mes copains en seconde, c'était frustrant au début.



Meilleur jeune pâtissier du monde, Barcelone 1982

Quel fut votre parcours par la suite ?

J'ai passé mon CAP de pâtisserie en apprentissage durant deux ans chez *Christmann* à Guebwiller, puis j'ai enchaîné avec une année d'apprentissage chez mes parents en boulangerie. Et j'ai commencé les concours, Meilleur Apprenti d'Alsace, Meilleur Apprenti de France. Et j'ai rencontré les gens de chez *Grand Marnier*, au niveau national, ils m'ont dit : « Il faut que tu montes à Paris pour que tu voies ce qui se fait. » Donc je suis parti à Paris, à la maison *Malitourne*, 30 rue de Chaillot. C'était quelque chose en arrivant.

Vous êtes surpris par ce que vous découvrez ?

Ah oui, plutôt, nous étions dans les combles, et le premier jour, lorsque j'ai demandé où était l'eau chaude, on m'a répondu « là », me montrant l'eau des condensats des congélateurs. En fait il n'y avait pas d'eau chaude. Le carrelage il n'y en avait pas vraiment non plus, et au sol il y avait de la terre battue avec de la sciure. Alors que chez mon père, à cette même époque, en 1978-1980, les murs étaient déjà carrelés jusqu'à 1 m 80. Et c'était une boulangerie de campagne. Là j'arrivais à Paris, ce fut un choc.

Et comment se passe votre première expérience parisienne ?

Au bout d'un mois, mon patron s'était blessé avec un chalumeau, brûlé de partout. Je me suis donc retrouvé avec un gars qui venait d'arriver, à être quasiment responsable de la production de la boutique. C'était difficile mais j'ai beaucoup appris.

Et ensuite *Dalloyau* ?

J'avais exprimé l'envie d'entrer dans une maison comme *Dalloyau*, et comme mon patron connaissait Pascal Niau, le chef pâtissier de la maison *Dalloyau*, il m'a aidé à y rentrer. J'ai fait un an avant le service militaire et 3 ou 4 ans après. J'ai ainsi pu occuper un peu tous les postes, glace, décor, chocolat, entremets, etc. Et j'ai aussi fait des concours. Le Challenge Jean-Louis Berthelot, que j'ai gagné, et les Olympiades de la Pâtisserie, à Francfort, où j'ai remporté la Médaille d'or.



Exposition de peintures en 2013

Pourquoi avoir fait tous ces concours ?

Pour la recherche du mieux et de la perfection. Et ce qui m'a aussi donné l'envie, c'est de voir ce qui se faisait. Je prenais en exemple des pâtissiers comme Jacques Bellanger ou Pascal Niau qui avaient un niveau technique impressionnant. Et c'est aussi Pascal Niau qui a suggéré de m'inscrire aux Beaux-arts et aux Arts déco, m'expliquant qu'une telle formation allait m'aider à mieux manier les couleurs, les formes. J'ai donc pris des cours du soir.

Vous avez d'ailleurs plus tard exposé vos toiles ?

Oui, en 2013, une expo qui s'appelait *Dans tous les sens*. Elle regroupait 25 toiles plus des pastels, avec un concept original. Pour la soirée du vernissage, nous avons demandé aux visiteurs de venir avec leur smartphone et leurs écouteurs. J'avais choisi de mettre 4 toiles en avant, avec pour chacune d'entre elles, une pâtisserie et un morceau de musique. Les personnes présentes utilisaient un QR Code pour écouter une musique choisie, et goûtaient une pâtisserie imaginée spécialement pour le tableau.

Quelle était votre volonté à travers cette démarche ?

Je voulais que les gens prennent du temps. On ne prend jamais assez de temps quand on goûte, jamais assez de temps quand on va voir une expo, on passe d'un tableau à un autre. Là, on les obligeait presque à rester focus sur un tableau, à goûter différemment, en écoutant de la musique. Ce qui permettait d'avoir non seulement l'harmonie en bouche mais aussi tout l'arrière-goût ensuite, avant de passer à une autre toile. Ce qui leur permettait aussi de rentrer davantage dans la toile parce qu'ils avaient le temps du morceau.

Quand êtes-vous rentré en Alsace ?

En 1986, l'année de mon mariage. J'ai travaillé 2 ans à la *Pâtisserie Jacques* à Mulhouse. Une pâtisserie remarquable, dans laquelle j'ai beaucoup appris, notamment au niveau de l'organisation. Je crois que si nous sommes aujourd'hui aussi organisés pour les fêtes, c'est en partie grâce à lui. Et il y avait là-bas une grande qualité des produits, il faisait son praliné lui-même, et un respect des horaires. J'y suis resté deux ans et *Christmann*, la boutique dans laquelle j'avais été apprenti à Guebwiller, m'a proposé une place de chef. Ils avaient refait toute la boutique, et j'ai pu faire ce que je voulais, recettes, matières premières, il m'a laissé gérer toute la gamme.

Et en 1991, vous vous installez avec votre épouse

Avec Corinne, nous avons démarré rue du Vieux Marché aux Poissons, à Strasbourg, avec déjà un labo externe à la boutique. Nous étions dans les faubourgs de Strasbourg, c'était une ancienne boucherie, donc entièrement carrelée. On a pu garder des frigos qui existaient, c'étaient donc de bonnes conditions pour démarrer.



Peinture sur œuf « La danseuse de Degas », 1990

Comment se passent les débuts ?

On a eu bonne presse. La première année, j'avais fait une peinture sur œuf, *La Danseuse de Degas*, et ça a fait le tour du monde, car un correspondant de l'AFP est venu et il a mis la photo sur le fil, donc elle a circulé. Nous avons tout de suite eu de bonnes critiques, et nous avons aussi bénéficié d'un article de Jean-Pierre Coffe, en 1996 qui a aussi beaucoup fait parler de nous.



Mariage avec Corinne en 1986

Puis vous décidez d'ouvrir une deuxième boutique

En 1999, rue du Temple Neuf, à Strasbourg, consacrée au chocolat. C'est ce qui nous a inscrits comme chocolatiers dans l'esprit des gens. Puis en 2001, nous avons construit un laboratoire de 750 m² à Mundolsheim, afin d'avoir un site de production adapté, et aussi un lieu de travail agréable pour le personnel, avec lumière du jour et espace dédié aux pauses. Ensuite en 2007, nous avons racheté la *Pâtisserie Jean*, à Colmar. En 2012 on agrandissait le labo de 150 m², l'année dernière nous nous sommes lancés dans le bean-to-bar et cette année nous avons signé pour une plantation de 10 hectares en Colombie.



Thierry Mulhaupt dans sa boutique



Colombie Arauca, 2017

Qu'est-ce qui vous a poussé dans cette démarche ?

La genèse du bean-to-bar, c'est le praliné. Au début, on ne faisait pas notre propre praliné, je l'achetais chez Valrhona. Puis j'ai eu envie d'un praliné maison, donc j'en ai parlé à Philippe Givre, pâtissier pour cette maison, qui avec ses collaborateurs a essayé de m'en proposer un sur mesure. Je voulais un praliné 50/50 avec un peu de caractère, donc un sucre poussé en cuisson assez élevée pour désucre l'ensemble et amener du goût, et une torréfaction assez poussée aussi. Mais ils m'ont rapporté des essais qui ne me convenaient pas.

Donc vous vous êtes dit que vous pouviez le faire vous-même ?

C'est exactement ça. Je me suis dit que faire un praliné n'était pas si compliqué. Et qu'au final, pour le chocolat, ça ne devait pas l'être plus. Et c'est à partir de là qu'on s'y est intéressé. Parmi les membres des Relais Desserts auxquels nous appartenons, certains avaient déjà commencé à fabriquer leur chocolat, comme Jean-Philippe Darcis à Verviers en Belgique. Nous lui avons donc rendu visite pour voir comment il procédait.

Et ensuite ?

Ensuite en 2017, on est partis en voyage en Colombie avec des copains Relais Desserts de la région Est, avec dans l'idée de choisir nos fèves et de faire notre propre chocolat. Et c'est Jean-Philippe Darcis qui nous a prêté son installation pour faire notre conche de 300 kg, que nous devions ensuite nous répartir. Mais tout ne s'est pas passé comme prévu. À peine les tablettes commercialisées que la DGCCRF débarquait pour saisir les tablettes produites avec le

chocolat de Colombie. Elles étaient suspectées d'être impropres à la consommation pour cause de teneur en cadmium trop élevée. Ils s'étaient en fait basés, par principe de précaution, sur une loi dont l'application devait entrer en vigueur presque deux ans après.

Comment avez-vous réagi ?

Médiatiquement ce fut compliqué, car les gens ont vite fait un amalgame entre 70 tablettes concernées et l'ensemble de nos chocolats. Il a donc fallu les rassurer. Mais cette aventure nous a finalement motivés à investir très vite dans le bean-to-bar. Car j'étais convaincu du potentiel organoleptique d'un tel chocolat. Suite à ce problème de cadmium, je suis allé voir mon fournisseur de fèves en Hollande pour trouver une solution. Et c'est par son intermédiaire que j'ai rencontré un fabricant de matériel qui m'a permis de mettre en place une installation bean-to-bar performante et surtout beaucoup moins onéreuse que celles que j'avais pu voir précédemment.

Mais comment en arrive-t-on à acheter une plantation ?

Tout est arrivé grâce à Corinne, mon épouse. En 2017, lors d'une réunion Relais Desserts, elle a émis le souhait de visiter un pays producteur de cacao. Et il se trouve que Thomas, mon fils, est marié à une Franco-colombienne, qui a toujours de la famille sur place. Son oncle a une agence de voyages et il nous a organisé un séjour là-bas. C'est comme cela que nous avons découvert ce pays. Au fur et à mesure, on a visité plein de choses, et on s'est ouvert au mode de vie local, et plus largement à la simplicité de vie en Amérique du Sud. Suite à cela, nous y sommes retournés deux fois l'année suivante pour concrétiser notre projet d'acquisition.



Plantation, Colombie Montoya, 2018

Est-ce simple d'acquérir une plantation en Colombie ?

Oui assez. Il faut savoir que les Colombiens ne connaissent pas le chocolat comme nous on le connaît. Ils n'ont pas la culture du produit fini, ça reste pour eux une monnaie d'échange. Et c'est une boisson que les paysans boivent toujours le matin avec le repas, en ajoutant de l'eau, du sucre à de la pâte de cacao. Après pour que les choses soient plus simples, nous nous sommes associés à un Colombien, c'est lui qui gère le quotidien sur place. Quant au lieu, nous avons visité deux ou trois sites pour finalement arrêter notre choix sur une plantation de bananes plantains que nous sommes en train de convertir.

Quels sont vos objectifs ?

À l'origine, la plantation était une finca, où poussaient des caféiers, convertie ensuite à la culture de bananes plantains. L'idée est de transformer les lieux en cacaoyer. L'ombre des feuilles du bananier protégeant les cacaoyers, c'est un véritable avantage. Nous avons déjà planté 1 600 arbres au mois de février 2019, 800 plants de café, 400 agrumes et plus de 400 arbres fruitiers (avocatiers, manguiers, papayers, cocotiers, etc.). Et à travers ça, on a créé un projet qui s'appelle « Cacao for Good », le cacao qui change le monde.



En Colombie, avec notre expert et associé Jose Luis Perez Arango, 2019



Dégustation de café dans Quindio, Colombie 2018

Qu'est-ce que « Cacao for Good » ?

Le projet se construit sur 5 grands axes principaux. L'agroforesterie (plusieurs variétés d'arbres sur une même plantation), l'apport d'une biodiversité pour favoriser l'épanouissement des différentes essences de plantes présentes. Nous avons recréé une vie qui n'existait pas auparavant, et qui reprend par rapport à un cycle de monoculture. Et nous avons la preuve concrète, car quand nous sommes arrivés, il y avait un manguier qui n'avait jamais porté de fruits, eh bien désormais il en produit. Ensuite, en troisième point, nous souhaitons produire un cacao durable et Extra Fino, en nous basant sur des variétés endémiques, sur des criollos et des porcelanas. Nous souhaitons aussi mettre en avant le patrimoine régional et culturel du Quindio, la région du café, et soutenir un programme éducatif et social.

De quelle manière ?

À travers la plantation nous finançons et formons les paysans aux métiers du cacao, et nous aidons aussi certains jeunes dans leurs études. Nous avons par exemple pris en charge les études de prothésiste dentaire d'une jeune fille. Elle se forme, et en même temps, avec l'aide du dentiste de l'école, soigne les planteurs. Et dans le futur, nous voudrions former aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie car nous avons créé neuf chambres. L'idée est que nos hôtes boivent le café de la plantation, et mangent les fruits et les légumes produits.

Qu'en est-il de la rémunération des planteurs, c'est un sujet dont on parle beaucoup ?

La démarche bean-to-bar, c'est acheter des cacaos à un juste prix, donc généralement plus chers. Après, il faut savoir qu'on ne peut

pas faire ce qu'on veut en arrivant. Je ne peux pas arriver et vouloir payer mes ouvriers 50 % de plus que mon voisin, sinon je risque d'avoir de gros problèmes avec lui. Je ne peux pas déréguler le marché, ni tout révolutionner, en étant bien-pensant, ce n'est pas si simple. Donc dans un premier temps, on tente d'améliorer leur quotidien. En commençant par bien les nourrir, en les soignant. Ce n'est pas une rémunération directe, mais c'est un confort supplémentaire.

Et vous créez un financement participatif ?

Oui un crowdfunding, que ma femme appelle un « funcrowding ». Nous proposons à nos clients de devenir parrains d'un cacaoyer. Ils versent 300 € aujourd'hui, reçoivent une première tablette et une carte avec nos 5 engagements, et on s'engage à ce qu'ils récupèrent leur argent en 5 ans, sous forme de tablettes de chocolat. En attendant avec leur carte, ils bénéficient d'une remise de 3 % sur tous les achats de chocolats qu'ils font chez nous, ils sont invités aux portes ouvertes, à divers événements que nous organisons, et en même temps ils aident à planter des arbres.

TEXTE : MICHEL TANGUY.

Thierry Mulhaupt



20 000

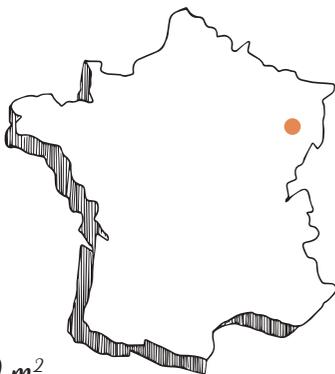
arbres plantés au total, dont
8 000 cacaoyers

10 ha - surface totale de la plantation



Relais Desserts

Membres de
l'association
Relais Desserts
depuis 2003



Le laboratoire de
Mundolsheim fait 900 m²



Premier voyage en Colombie



Thierry Mulhaupt représente la
5^e génération
de boulangers-pâtisseries



en 2017



Création d'un hôtel
de 9 chambres
en Colombie





TARTE CITRON VERT BASILIC

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 500 g de farine faible
- 300 g de beurre
- 60 g de poudre d'amandes blanches
- 180 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 100 g d'œufs

Sablez la farine et le beurre tempéré. Ajoutez la poudre d'amandes et le sucre glace tamisé. Faites dissoudre le sel dans les œufs, ajoutez au mélange précédent puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, en veillant à ne pas trop la travailler.

Filmez et laissez reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

LE LENDEMAIN

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sucrée à une épaisseur d'environ 2 à 3 mm. Foncez un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Entaillez la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons pour que le fond ne bombe pas à la cuisson puis enfournez pour 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Sortez du four et laissez refroidir sur grille après cuisson.

POUR LA CRÈME CITRON VERT BASILIC

- 165 g de beurre
- 65 g de sucre semoule
- 110 g de jus de citron vert

- Les zestes d'un citron vert
- 120 g d'œufs
- 65 g de sucre semoule
- 6 g de feuilles de basilic frais

Dans une casserole, faites bouillir le beurre, le jus avec les 65 g de sucre et les zestes. Parallèlement, faites blanchir les œufs avec le reste de sucre. Incorporez au mélange précédent puis portez à ébullition. Ajoutez le basilic très finement haché (faites en presque une pâte), mixez et laissez refroidir à 50°C avant de couler sur le fond de tarte. Réservez 3 heures au réfrigérateur.

POUR LE DÉCOR

- Feuilles de basilic
- Julienne de citrons verts confits
- Huile d'olive au basilic (pour l'obtenir, il suffit de mixer 100 ml d'huile avec une vingtaine de feuilles de basilic, elle se conserve très bien au réfrigérateur).

Décorez avec des feuilles de basilic, des zestes confits et quelques gouttes d'huile d'olive au basilic.

Mot du pâtissier : Cette recette est celle de LA tarte folle par excellence de la *Maison THIERRY MULHAUPT*. C'est aussi la tarte la plus vendue et la plus copiée. Ce mélange est irrésistible de fraîcheur, de tonalité verte et vive. À vous de jouer maintenant.

LA PÂTISSERIE DE Pierre Hubert - Dijon



DE LA BRETAGNE À DIJON

Né à Rennes, Pierre Hubert grandit dans sa Bretagne natale jusqu'à son départ en apprentissage. Et si enfant, il se prenait à rêver d'ouvrir une boulangerie-pâtisserie avec son frère et sa sœur, il sera finalement le seul à emprunter cette voie, marqué par les gâteaux de famille du week-end, à l'élaboration desquels il aime participer.

Si Pierre Hubert n'est pas issu d'une famille de restaurateurs ou de pâtisseries, il aime rappeler qu'il est fils de paysans : « *C'est un mot noble dont je suis particulièrement fier, car il me rappelle combien nous avons été habitués à travailler.* » Angoissé à l'idée de ne pas aimer le métier, après le collège il rentre à l'école hôtelière. Pendant ces quatre années, il effectue des stages, dont un chez Laurent Le Daniel (Meilleur Ouvrier de France) à Rennes. Ce dernier lui propose de faire son apprentissage en alternance, ce qu'il fera pendant deux ans, avant de continuer en tant qu'ouvrier, douze mois supplémentaires. Le chef l'envoie ensuite à Lyon chez Romaric Boilley où il continue de faire ses armes pendant trois ans. Il démarrera aux entremets pour finir par seconder le chef en organisant le laboratoire. Il apprend, entre autres choses, la partie salée de la pâtisserie, comme le pâté croûte, mais se sent frustré de ne pas pouvoir toucher au chocolat. Il repart donc à Brest, chez *Histoire de chocolat*, auprès de Jean-Yves Kermarec pour apprendre à travailler cette matière qui l'attire tant.



À cette époque, sa femme (rencontrée à Lyon) et lui rêvent déjà de s'installer à leur compte. Ils choisissent la ville de Dijon pour laquelle ils ont un coup de cœur : « *C'est une ville charmante, pavée, à taille humaine, dont le centre nous a rappelé Rennes.* » En parallèle de leurs recherches, ils continuent d'évoluer dans le métier et s'installent dans l'Ain, à la frontière suisse, chez le chocolatier pâtissier Sébastien Brocard. Ils en partent au bout d'un an, après avoir trouvé leur future boutique à Dijon, en plein centre-ville.

La Pâtisserie Pierre Hubert

L'ouverture se fera non sans retard puisqu'ils reçoivent leurs premiers clients en février 2012, alors qu'ils avaient prévu d'ouvrir en décembre 2011 pour profiter des fêtes de fin d'année et de l'Épiphanie. Cependant, l'accueil des Dijonnais est plus que chaleureux et contraint même le pâtissier à agrandir son offre de gourmandises. Trois ans après le lancement, l'affaire se développe et la production est délocalisée en périphérie de Dijon dans un laboratoire de 400 m², attendant à un petit magasin. Un kiosque au centre commercial *La Toison d'Or* vient compléter

le nombre de points de vente.

Le secret de la réussite, mise à part les bonbonnières de guimauves placées à l'entrée de la boutique, dès le lancement pour attirer la curiosité des gourmands ? Des gâteaux généreux, gourmands et épurés. L'offre (toujours de saison) est un doux mélange entre desserts traditionnels incontournables comme le mille-feuille ou le Saint-Honoré, et créations maison, plus décalées, comme la Tarte Américaine (caramel/vanille/cacahuète). « *Nous avons amené des produits peu utilisés dans le sucré à Dijon, comme le chocolat de La Chocolaterie de l'Opéra ou le pamplemousse, auparavant peu travaillé.* » Pierre Hubert qui travaille « *à l'envie et en fonction de ses propres goûts* », cultive également ses origines bretonnes en intégrant dans ses créations des touches de sa région comme le kouign-amann, incontournable de la maison ou encore le sarrasin, décliné en religieuse et en bonbons de chocolat. Il précise ne jamais faire l'impasse sur la qualité des ingrédients et travailler avec le moins d'additifs possible : « *Un simple éclair au chocolat chez nous est un Grand Cru.* »



La Galette des Rois

Aux côtés de deux versions déclinées (griottes-pistache et pomme-cassis), la traditionnelle galette à base de frangipane se voit ici affinée grâce à la pose de plaques dès la sortie du four. « *J'aime les galettes fines car ce qui est intéressant c'est la garniture. Notre pâte feuilletée est donc étalée à 1 mm.* » Après une heure et demie de cuisson, la galette (dont la frangipane est un mélange de crème d'amande et de crème pâtissière) est rayée au scalpel pour que la pâte puisse « *continuer de travailler* », avant d'être recouverte de sirop de marron, « *pour apporter la gourmandise du beurre caramélisé et le côté brillant du dessert* ».

Le Chou cacahuète

Chaque samedi, Pierre Hubert aime proposer des créations exclusives en plus de la carte. Grand amateur de cacahuète, le pâtissier présente son chou en quantité limitée pour cultiver la rareté. « *C'est le gâteau qui part en premier. J'aime à penser que les gens se déplacent tôt pour le consommer.* » Ce gâteau à la production complexe, qui prend beaucoup de temps, dit-il, est composé à la base d'un croustillant réalisé à partir d'une pâte sucrée cacahuètes, de praliné, de la pâte de cacahuètes et de chocolat au lait pour lier le tout. Le gros chou sur le dessus est garni de crème vanille. Il y ajoute à l'intérieur un chou garni de crème pâtissière cacahuètes. En touche finale, il couvre son chou d'une généreuse chantilly cacahuètes. Onctueux et surprenant !

La Forêt Noire

Ce grand classique de la pâtisserie est monté de manière traditionnelle mais sa forme, en cercle ruban, est contemporaine : « *J'aime la forêt noire, c'est un classique mais il faut bien le réaliser pour qu'il soit bon. Le secret est dans les matières premières, notamment le chocolat Grand Cru du Venezuela.* » Ce gâteau est donc composé d'un biscuit moelleux au chocolat noir (biscuit Sacher), imbibé au kirsch, d'une crème légère à la vanille, de griottines et d'une mousse au chocolat noir Grand Cru du Venezuela. Pour rappeler les éclats de chocolat de la forêt noire, le pâtissier a créé un ruban de chocolat tout autour du gâteau.

Le Goyavier

« *J'ai cherché pendant des années le goyavier, cette purée de fruits de l'île de la Réunion que j'avais découverte il y a longtemps et dont le goût floral m'avait marqué.* » Le goyavier, petite baie rouge, n'a rien à voir avec la goyave. Le pâtissier l'a travaillé pour la première fois cet hiver. Afin d'en garder le goût unique, il l'a travaillé légèrement gélifié, tel quel, en insert d'un entremets, associé à des éléments plutôt neutres qui subliment son goût : un biscuit cuillère à la vanille et une bavaroise à la vanille de Madagascar. « *C'est un peu mon chouchou de la saison, j'avais hâte de faire découvrir le goyavier aux clients.* »



GALETTE DES ROIS À MA FAÇON

RECETTE POUR 5 GALETES DE 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE

- 1,875 kg de farine
- 35 g de sel
- 500 g de beurre
- 700 g d'eau
- 1 kg de beurre de tourage

Au Robot Coupe, mixez la farine, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Ajoutez l'eau chaude. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. Réservez au réfrigérateur 24 heures puis beurrez la détrempe avec le beurre de tourage et donnez 6 tours simples avec 1 heure de repos entre chaque tour.

POUR LA GARNITURE

- 500 g de beurre
- 400 g de poudre d'amandes
- 100 g de noisettes torréfiées

- 500 g de sucre
- 500 g d'œufs
- 500 g de crème pâtissière
- 50 g de rhum

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, crémez le beurre et le sucre, ajoutez la poudre d'amandes et les noisettes torréfiées et concassées. Ajoutez les œufs, le rhum, puis terminez par la crème pâtissière.

MONTAGE

Étalez le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur. Détaillez 10 disques de 22 cm de diamètre. Garnissez 5 disques de frangipane, mouillez les bords du disque puis fermez-le avec le deuxième disque. Dorez la galette à l'œuf, rayez avec un scalpel et laissez au repos une heure. Dans un four ventilé, faites cuire 15 minutes à 175°C puis 45 minutes à 150°C. Siropez à la sortie du four.

LE CHOU ADDICT



RECETTE POUR 10 PIÈCES

POUR LE CRAQUELIN

- 180 g de beurre
- 200 g de cassonade
- 200 g de farine

Mélangez l'ensemble des ingrédients puis étalez entre deux feuilles de papier guitare et faites prendre au froid.

POUR LA PÂTE À CHOU

- 200 g d'eau
- 200 g de lait
- 174 g de beurre

- 5 g de sucre
- 5 g de sel
- 228 g de farine
- 455 g d'œufs

Dans une casserole, portez l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel à ébullition, ajoutez la farine, mélangez vivement afin d'obtenir une pâte homogène puis laissez tiédir. Incorporez les œufs, versez en poche munie d'une douille lisse puis pochez des choux de 6 cm et d'autres de 4 cm de diamètre. Posez un disque de craquelin de dimension légèrement supérieure dessus et faites cuire durant 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LA PÂTE SUCRÉE CACAHUÈTES

- 72 g de beurre
- 54 g de cacahuètes
- 80 g de sucre cassonade
- 60 g de farine
- 16 g d'œuf

Mélangez le beurre et la cassonade, ajoutez l'œuf puis les cacahuètes et la farine. Étalez sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faites cuire une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 145°C. Une fois cuit, mixez le sablé et tamisez.

POUR LE CROUSTILLANT CACAHUÈTES

- 128 g de pâte sucrée cacahuètes mixées
- 50 g de chocolat au lait Divo 40 %
- 45 g de praliné
- 128 g de cacahuètes concassées
- 54 g de pâte de cacahuètes

Faites fondre le chocolat, mélangez-le au praliné, à la pâte de cacahuètes, à la pâte sucrée cacahuètes et aux cacahuètes concassées puis étalez sur 3 mm d'épaisseur et détaillez des disques de 6 cm de diamètre.

POUR LA CRÈME PÂTISSÈRE VANILLE

- 916 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 60 g de glucose



Découpez le sommet des choux en vous aidant d'un emporte-pièce de 5 cm



Pochez une couche de crème vanille au fond du chou



Pochez la chantilly cacahuètes à l'aide d'une douille cannulée

- 110 g de jaunes d'œufs
- 180 g de sucre
- 60 g de farine
- 228 g de beurre

Dans une casserole, portez le lait, le glucose et la gousse de vanille grattée et vidée à ébullition. Pendant ce temps, mélangez les jaunes, le sucre et la farine, puis versez-y le liquide bouillant en mélangeant. Reversez dans la casserole et faites bouillir. Incorporez le beurre, mixez et réservez au froid positif.

POUR LA CRÈME CACAHUÈTES

- 918 g de lait
- 60 g de glucose
- 110 g de jaunes d'œufs
- 180 g de sucre
- 60 g de farine
- 250 g de pâte de cacahuètes
- 288 g de beurre

Dans une casserole, portez le lait, le glucose et la pâte de cacahuètes à ébullition. Pendant ce temps, mélangez les jaunes, le sucre et la farine, puis versez-y le liquide bouillant en mélangeant. Reversez dans la casserole et faites bouillir. Incorporez le beurre, mixez, réservez au froid positif.

POUR LA CHANTILLY CACAHUÈTES

- 120 g de crème
- 56 g de mascarpone
- 42 g de pâte de cacahuètes
- 18 g de sucre glace

MONTAGE ET FINITION

Mélangez tous les ingrédients au fouet jusqu'à l'obtention d'une chantilly épaisse et onctueuse. Garnissez les petits choux de crème chantilly cacahuètes et les gros de crème pâtissière à la vanille. Pochez la chantilly cacahuètes sur les choux. Posez le tout sur le croustillant cacahuètes et décorez de tiges de chocolat au lait et d'éclats de cacahuètes.



Remplissez les petits choux de crème cacahuètes



Terminez en déposant quelques éclats de cacahuètes

LA FORÊT-NOIRE



FINITION POUR LES RUBANS EN CHOCOLAT NOIR

- 100 g de chocolat noir
- 12 g d'huile de pépins de raisin

Faites fondre le chocolat noir avec l'huile de pépins de raisin. Étalez le chocolat sur le marbre froid et taillez 10 rectangles de 5 cm de hauteur sur 20 cm de longueur. Décollez à la spatule avant que le chocolat ne cristallise, puis encerclez les entremets.

RECETTE POUR 10 GÂTEAUX INDIVIDUELS DE 6 CM DE DIAMÈTRE

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT

- 180 g de pâte d'amandes
- 95 g de sucre
- 350 g d'œufs
- 51 g de farine
- 24 g de fécule
- 65 g de cacao en poudre
- 64 g de beurre
- 140 g de blancs d'œufs
- 20 g de sucre

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, montez la pâte d'amandes avec le sucre et les œufs. Incorporez le beurre fondu froid, puis la farine, la fécule et le cacao en poudre préalablement mélangés. Ajoutez les blancs montés avec le sucre puis étalez sur une plaque 40 x 60 recouverte d'un papier sulfurisé et faites cuire pendant 13 minutes dans un four ventilé préchauffé à 175°C.

POUR LA CRÈME MONTÉE

- 205 g de crème pâtissière
- 55 g de sucre glace
- 7 g de gélatine en poudre
- 55 g d'eau
- 680 g de crème montée

Mélangez la gélatine et l'eau puis laissez gonfler une vingtaine de minutes. Lissez la crème pâtissière, incorporez le sucre glace, la

gélatine fondue puis la crème montée.

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- 82 g de sucre
- 38 g de glucose
- 24 g d'eau
- 240 g de jaunes d'œufs
- 4 g de gélatine
- 29 g d'eau
- 155 g de chocolat 70 % cacao
- 55 g de beurre
- 390 g de crème montée

Mélangez la gélatine et l'eau et laissez gonfler une vingtaine de minutes. Dans une casserole, portez le sucre, l'eau et le glucose à ébullition puis versez le sirop sur les œufs tout en fouettant. Faites fondre le chocolat noir et le beurre, ajoutez-y la masse gélatine fondue puis incorporez-y la pâte à bombe. Terminez par la crème montée.

POUR LE MONTAGE

- 300 g de kirsch (environ)
- 50 griottines (5 griottines par entremets individuel)

Détaillez des disques de biscuit de 5 cm de diamètre, imbitez-les de kirsch puis montez dans l'ordre : biscuit, crème blanche, griottines, biscuit, puis mousse chocolat.



Découpez des disques de biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm



Déposez un disque de biscuit au fond du cercle de 6 cm



À l'aide d'un pinceau, imbitez les biscuits avec le kirsch



Couvrez de crème montée



Déposez 5 griottines par petit gâteau



Couvrez d'un second biscuit et terminez par la mousse au chocolat

LE GOYAVIER



RECETTE POUR 10 ENTREMETS INDIVIDUELS DE 6 CM DE DIAMÈTRE

POUR LE BISCUIT CUILLÈRE

- 336 g de blancs d'œufs
- 219 g de sucre
- 246 g de jaunes d'œufs
- 24 g de poudre de lait
- 57 g de sucre glace
- 156 g de féculé

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, montez les blancs avec le sucre. Incorporez les jaunes à l'aide d'une Maryse, puis la poudre de lait, le sucre glace et la féculé préalablement mélangés. Étalez sur une plaque de 40 x 60 cm recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faites cuire durant 15 minutes dans un four ventilé préchauffé à 175°C. Détaillez un disque de 5 cm de diamètre et un disque de 3 cm de diamètre par petit gâteau.

POUR LA GELÉE DE GOYAVE

- 415 g de pulpe de goyave
- 60 g de sucre
- 90 g de nappage
- 14 g de gélatine en poudre
- 91 g d'eau

Mélangez la gélatine et l'eau et laissez gonfler durant une vingtaine de minutes. Dans une casserole, faites chauffer la pulpe, le sucre et le nappage. Ajoutez la gélatine puis coulez dans des moules silicone bouchons de 3 cm de diamètre. Posez dessus le biscuit de 3 cm de diamètre, puis surgelez et réservez.

POUR LA MOUSSE VANILLE

- 290 g de lait
- 130 g de crème
- 1 gousse de vanille de la Réunion
- 145 g de sucre
- 145 g de jaunes d'œufs
- 18 g de gélatine
- 109 g d'eau
- 1,09 kg de crème montée

Mélangez la gélatine et l'eau et laissez gonfler durant une vingtaine de minutes. Dans une casserole, portez le lait, la crème et la gousse de vanille grattée et vidée à ébullition. Versez tout en remuant sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés puis reversez dans la casserole et faites cuire à 82°C. Ajoutez la gélatine, laissez refroidir à 35°C puis ajoutez la crème montée.

MONTAGE

Dans un cercle de 6 cm de diamètre, montez dans l'ordre : biscuit, mousse, insert, mousse. Faites prendre au congélateur puis glacez au nappage neutre (prévoir environ 50 g de nappage par petit gâteau). Décorez de meringues, de pétales de roses et de bleuets séchés.



Découpez des disques de biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm et 3 cm



Déposez les disques de 5 cm dans le fond d'un cercle de 6 cm



Versez la gelée de goyave dans des moules silicones bouchons de 3 cm



Couvrez d'un disque de biscuit de 3 cm



Glacez de nappage neutre

LA GALETTE

en trois façons

La galette ne prend pas une ride. Les siècles passent et personne ne s'en lasse. Mieux, les pâtisseries l'utilisent désormais pour démontrer leur créativité, osant toutes les fantaisies tant au niveau des formes que des mariages de saveurs originales.



PAR JÉRÉMY DELTEIL,
FORMATEUR À L'ENSP

L'ORIGINE DE LA GALETTE

Posez la question autour de vous. Peu de gens connaissent encore aujourd'hui les origines d'une pâtisserie, dont les gourmands ne pourraient pourtant pas se passer durant les premiers jours du mois de janvier. Inutile de revenir aux lointaines saturnales ni au Moyen-Âge, période de christianisation où l'église tente d'imposer l'Épiphanie, la galette se consomme au XXI^e siècle exclusivement par gourmandise et pour la convivialité qu'elle a su conserver.

CRÈME D'AMANDES OU FRANGIPANE

Difficile de trouver l'origine de la frangipane. On se perd vite entre don César Frangipani et le frangipanier, arbre des zones tropicales, mais dont l'amande ne se consomme pas. Les contours de notre galette se dessinent à la fin du XIX^e siècle, où le pâtissier Jules Gouffé, dans son Livre de pâtisserie, donne une recette de crème d'amandes pour gâteau de Pithiviers. Pour trouver une recette de galette telle que nous la connaissons aujourd'hui, il faut attendre la fin du XIX^e où le Pithiviers prend la forme de notre galette, mais avec une crème d'amandes, mélange d'œufs, de sucre, de beurre et de poudre d'amandes. La frangipane, associant crème pâtissière et crème d'amandes, n'apparaît qu'au milieu du XX^e siècle.

LA GALETTE 2.0

Aujourd'hui, les pâtisseries jouent de toutes les fantaisies, osant les formes et les parfums les plus originaux. Nos galettes s'exotisent, s'encanaillent et se dégustent désormais à la noisette, à la pistache, au sirop d'érable, à la fleur d'oranger ou aux graines de sésame. L'idée étant toujours d'avoir la fève pour s'assurer d'être le roi de la fête.

RECETTE ET TECHNIQUE DU FEUILLETAGE INVERSÉ

POUR 3 GAULETTES DE 6 PERSONNES ENVIRON

POUR LA DÉTREMPE

- 690 g de farine T55
- 18 g de sel
- 240 g de beurre de tourage
- 300 g d'eau

Dans un batteur équipé du crochet, pétrissez la farine avec le sel, le beurre de tourage et l'eau sans corser la pâte, puis réservez au froid.

POUR LE BEURRE MANIÉ

- 600 g de beurre de tourage
- 150 g de farine T45
- 150 g de farine T55

Dans un batteur équipé de la feuille, pétrissez le beurre de tourage avec les farines en faisant attention qu'il ne reste pas de morceaux de beurre.

TECHNIQUE DE FEUILLETAGE

Abaissez le beurre manié en un rectangle de 20 x 60 cm. Réservez au froid pendant 2 heures.

Fleurez très légèrement le marbre ou le plan de travail, abaissez la détrempe en un rectangle de 20 x 45 cm puis déposez-le sur l'abaisse de beurre manié à partir d'une extrémité. Repliez le tiers de l'abaisse de beurre manié non couverte sur l'abaisse de détrempe, puis la partie composée des deux couches par-dessus. Donnez un quart de tour au pâton, pliez à gauche. Donnez 2 tours doubles puis 2 tours simples en laissant reposer la pâte au froid pendant 1 heure entre chaque tour.

Enveloppez la pâte avec un papier film et laissez-la reposer au froid pendant 1 heure minimum avant de l'utiliser.



LA GALETTE CLASSIQUE

RECETTE POUR UNE GALETTE DE 6 PERSONNES

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 200 g de lait ½ écrémé
- 40 g de sucre semoule
- 24 g de jaunes d'œufs
- 10 g de poudre à flan
- 10 g de farine T55

Dans une casserole, portez le lait à ébullition. En parallèle, mélangez le sucre avec les jaunes puis la poudre à flan et la farine. Versez-y la moitié du lait bouillant, versez dans la casserole et faites épaissir durant 2 ou 3 minutes, jusqu'à relâchement de l'amidon. Réservez au froid et lissez avant d'utiliser.

POUR LA FRANGIPANE

- 150 g de beurre
- 180 g de sucre semoule
- 180 g de poudre d'amandes brutes
- 110 g d'œufs
- 18 g d'amidon (fécule de maïs)
- La crème pâtissière réalisée

Travaillez le beurre en pommade puis crémez-le avec le sucre semoule. Incorporez la poudre d'amandes, mélangez bien puis ajoutez les œufs un par un. Terminez en incorporant la crème pâtissière lissée. Réservez au froid.

MONTAGE DE LA GALETTE

Abaissez la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur. Découpez deux disques de 24 cm de diamètre puis badigeonnez le bord d'un disque avec de l'eau.

À l'aide d'une poche, dressez 300 g de frangipane, placez la fève puis couvrez avec le second disque de pâte feuilletée inversée. Soudez bien les bords, dorez 2 fois au jaune d'œuf puis réservez au froid jusqu'à ce que la dorure soit sèche.

Rayez la galette puis faites cuire pendant 45 minutes environ dans un four préchauffé à 170°C

FINITION

Dès la sortie du four, passez du sirop sur la galette et enfournez de nouveau 2 minutes pour sécher le sirop.



LA GALETTE EXOTIQUE

RECETTE POUR UNE GALETTE DE 6 PERSONNES

POUR LA CRÈME COCO ET CITRONNELLE

- 100 g de lait ½ écrémé
- 100 g de lait de coco
- 1 tige de citronnelle
- 40 g de sucre semoule
- 30 g d'œufs
- 9 g de poudre à flan
- 9 g de farine T55

Dans une casserole, portez le lait, le lait de coco et la citronnelle hachée à ébullition puis hors du feu, laissez infuser 15 minutes à couvert. Passez au chinois puis reversez dans la casserole et portez à nouveau à ébullition. En parallèle, mélangez le sucre avec les œufs, la poudre à flan et la farine. Versez-y la moitié du lait bouillant puis reversez dans la casserole et faites cuire 2 ou 3 minutes jusqu'à relâchement de l'amidon. Réservez au froid et lissez avant d'utiliser.

POUR LA CRÈME FRANGIPANE EXOTIQUE

- 150 g de beurre
- 180 g de sucre semoule
- 90 g de poudre d'amandes brutes
- 90 g de noix de coco râpée
- 110 g d'œufs
- 18 g d'amidon ou de féculé
- 5 g de zeste de combawa
- 280 g de crème de coco
- 300 g de mangue

Travaillez le beurre en pommade puis crèmez-le avec le sucre semoule. Incorporez la poudre d'amandes et la noix de coco râpée, mélangez bien puis ajoutez les œufs un par

un. Terminez en incorporant la crème coco lissée et le zeste de combawa.

Placez en poche et dressez 300 g de frangipane en cercle de 18 cm. Répartissez les cubes de mangue puis faites bloquer au grand froid.

MONTAGE

- 2 feuilles de pâte filo

Abaissez le feuilletage inversé à 2 mm puis découpez deux disques de 24 cm de diamètre. Ajoutez la moitié des disques à l'aide d'un chablon (voir photo) puis réservez au froid.

Badigeonnez 1 feuille de pâte filo de beurre fondu, collez la 2e feuille dessus puis placez un palet de crème frangipane exotique au centre et refermez les feuilles.

Posez un disque de pâte feuilletée ajouré. Posez le montage sur le disque de pâte feuilletée restant puis dorez au jaune d'œuf et faites cuire la galette pendant 45 minutes environ dans un four préchauffé à 170°C.

FINITION

Dès la sortie du four, passez du sirop sur la galette et enfournez de nouveau pour 2 minutes pour sécher le sirop. Décorez avec quelques copeaux de noix de coco.



LA GALETTE GLACÉE

RECETTE POUR UNE GALETTE DE 6 PERSONNES

POUR LE CARAMEL EN POUDRE

- 300 g de sucre semoule

Dans une casserole, réalisez un caramel à sec puis versez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir à température ambiante puis réduisez-le en poudre au mixeur. Stockez en boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

POUR LES DISQUES DE FEUILLETAGE

- 750 g de pâte feuilletée inversée

Abaissez le feuilletage à 2,5 mm d'épaisseur en un rectangle de 40 x 60 cm et faites-le cuire entre 2 plaques, environ 40 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Découpez 2 disques d'un diamètre de 20 cm, saupoudrez-les de caramel en poudre puis repassez-les dans un four préchauffé à 170°C jusqu'à ce que le caramel fonde. Réservez à température ambiante pour le montage.

POUR LA NOUGATINE AMANDES

- 150 g de sucre semoule
- 125 g de beurre
- 50 g de glucose
- 150 g d'amandes effilées

Dans une casserole, faites chauffer le sucre, le beurre et le glucose, ajoutez les amandes effilées puis étalez finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Passez au froid (pour mieux le décoller) et faites cuire environ 12 minutes à 170°C. Découpez des disques de 14 cm et réservez à température ambiante.

POUR LE PRALINÉ AMANDES

- 100 g de sucre semoule
- 35 g d'eau
- 100 g d'amandes brutes

Dans une casserole, portez le sucre et l'eau à ébullition puis faites cuire à 118°C. Ajoutez les amandes, mélangez, faites masser puis poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé et les amandes torréfiées. Débarrassez et laissez refroidir à température ambiante. Broyez au Robot Coupe jusqu'à l'obtention d'une pâte.

POUR LA GLACE À L'AMANDE

- 1 l de lait entier
- 50 g de lait en poudre 0 % MG
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de dextrose
- 100 g de sucre inverti
- 10 g de stabilisateur à glace
- 150 g de pâte d'amandes pures 100 %

Mélangez 300 g de lait avec le stabilisateur et faites-le chauffer 3 minutes au four micro-ondes dans un bol filmé. Dans une casserole, ajoutez le reste du lait, le lait en poudre et le mélange lait et stabilisateur puis portez à ébullition. Ajoutez le sucre semoule, le dextrose et le sucre inverti. Laissez refroidir à 45°C puis ajoutez la pâte d'amandes, mixez et faites cuire à 85°C. Faites refroidir rapidement à 4°C, filmez au contact et laissez mûrir au moins 12 heures à 4°C. Mixez à nouveau avant de turbiner. Incorporer les chutes de nougatine amandes concassées en sortie de turbine. Garnissez un cercle à tarte de 18 cm de diamètre sanglé à ras. Bloquez au grand froid.

POUR LA MERINGUE

- 100 g de sucre semoule
- 100 g de blancs
- 40 g de glucose
- 60 g de sucre inverti

Au bain-marie, faites tiédir les blancs mélangés avec les sucres puis montez-les jusqu'à obtenir une texture ferme. Placez en poche.

MONTAGE

Sur l'un des disques de feuilletage caramélisé, dressez une spirale de 25 g de praliné amandes, placez un palet de glace à l'amande, dressez à nouveau une spirale de 25 g de praliné sur la glace puis couvrez d'un second disque de feuilletage. Pochez la meringue italienne sur le pourtour de façon à masquer la glace.

FINITION

Faites colorer la meringue italienne au chalumeau puis disposez un disque de nougatine sur le feuilletage et quelques amandes torréfiées.



COTÉ LIVRES



FRANCK PUTE LAT, MA CUISINE CLASSIQUE-FICTION

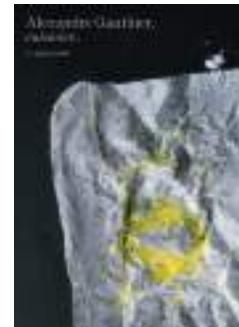
Le chef doublement étoilé et nouvellement MOF de Carcassonne signe ici un livre intime, qui revient sur son parcours, son rapport à la création, ses ambitions, ses concours, et qui met en avant ses plats signatures (bouillabaisse légère, foie gras de canard cranquette) et ses recettes (chartreuse joue de bœuf truffe noire) en présentant à chaque fois l'histoire du plat.

Éditions Privat, 30 €

ALEXANDRE GAUTHIER, CUISINIER

Il aurait pu s'intituler Volume 2, tellement ce livre est dans la continuité du premier opus paru il y a quelques années. On y retrouve le chef doublement étoilé de La Grenouillère sous les plumes amicales de Annette Messager, Nicolas Chatenier, Jean-Christophe Planché, Ryoko Sekiguchi, et Laurent Séminel. Avec toujours les superbes photos de plats et de reportages de Marie-Pierre Morel.

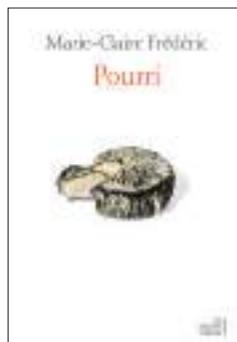
Éditions La Martinière, 49 €



POURRI, MARIE-CLAIRE FRÉDÉRIC

L'auteure spécialiste de la fermentation, historienne de l'alimentation et maintenant restauratrice, propose dans ce petit ouvrage, un voyage dans le temps et l'espace autour des bactéries et des moisissures de ces aliments pourris (garum de l'Antiquité, fromages comme camembert ou roquefort, surströmming suédois, nuoc-mâm vietnamien).

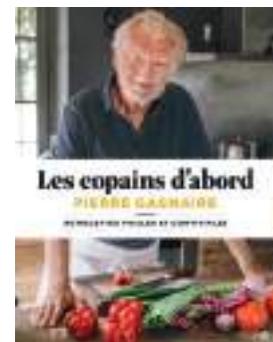
Éditions Argol, 16 €



LES COPAINS D'ABORD, PIERRE GAGNAIRE

Embarquement garanti avec le chef triplement étoilé qui nous livre 80 recettes faciles et conviviales, à la campagne (pomme de terre bilou) comme au bord de mer (bisque d'oursin et gnocchis de pommes de terre), à la montagne (œufs en double cuisson, fondue d'endives à l'abondance) ou en ville (pintades rôties en pâte à sel), sans oublier les recettes festives (tourte de canard et foie gras ; filet de lotte aux épices chaudes).

Éditions Solar, 30 €

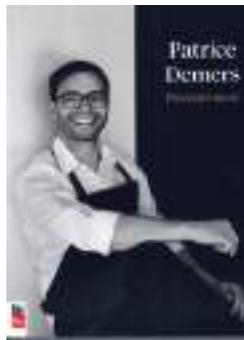


JUST COOK IT, SERGIO HERMAN

Le célèbre chef belge, qui a été triplement étoilé et a figuré à plusieurs reprises dans le classement du World's 50 Best Restaurants, propose ici 80 recettes maison mais avec la petite touche du chef qui change tout. Un chapitre intitulé « Magie de base » donne des condiments qui serviront ensuite à sublimer les recettes inspirées du monde entier, mais faisant aussi la part belle aux produits de sa région côtière.

Renaissance du livre, 34,90 €





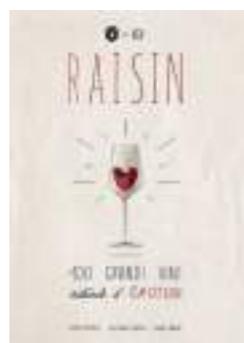
PARCOURS SUCRÉ, PATRICE DEMERS

Le pâtissier canadien revient avec un nouvel ouvrage mettant en avant les rencontres avec artisans et chefs qui l'ont inspiré (Frédéric Bau, Luc Dubanchet ou encore Marie-Josée Beaudoin) et ont jalonné son parcours, tout en proposant 100 recettes sucrées ou salées (tartelettes au chocolat et au miel de sarrasin ; bostocks aux amandes, fraises et rhubarbe, ou encore Paris-Brest aux noisettes et au café).
Éditions La Presse, 40 €

TOURBILLON, YANN BRYS

Le MOF Pâtissier signe un ouvrage consacré à sa technique particulière de pochage d'une crème sur un tour de potier, permettant de réaliser toutes sortes de tourbillons. Des tartes, bien évidemment (comme celle au citron de son concours en 2011), mais aussi des entremets, des petits gâteaux ou même des grands classiques comme l'omelette norvégienne, la galette amande orange confite ou encore le Saint-Honoré.

Éditions du Chêne, 39 €



RAISIN, 100 GRANDS VINS NATURELS D'ÉMOTION, G. LAROCHE, C. BLATRIE, H. ANNONI,

100 grands vins naturels d'émotion, afin de montrer à leurs détracteurs que les vins naturels ne sont pas uniquement des vins de soif, mais peuvent aussi être de grands vins d'émotion. Du Ploussard 1986 de Pierre Overnoy au champagne Rosé Anselme Selosse en passant par le Tavel 2012 du Domaine de l'Anglore ou la mondeuse tradition 2005 de Michel Grisard, cet ouvrage est un magnifique hommage à ces femmes et hommes qui vinifient avec conviction et talent afin de proposer ces grands vins.

Éditions Reverse, 22 €

CUISINER LA TERRE, GAËL ORIEUX

Le chef du restaurant Auguste à Paris livre ici bien plus qu'un livre de recettes. Ce sont 110 produits qu'il a sélectionnés au fil des saisons. Entre herbes aromatiques, salades, choux, tubéreux, légumes à ratatouille, etc., Gaël Orieux offre à chaque légume ou fruit traité, une présentation détaillée avec conseils pour mieux choisir et astuces pour cuisiner en un tour de main. En conclusion s'ajoutent 80 recettes simples, gourmandes et abordables.

Éditions de la Martinière, 45 €



COUP DE CŒUR
DE LA REDAC



COUP DE CŒUR
DE LA REDAC

BLACK SEA, CAROLINE EDEN

L'auteure nous entraîne avec elle dans un superbe voyage entre Orient et Occident. Séduite lors d'un périple dans la région du Bosphore, par le charme de la mer Noire et des régions qui la bordent, Caroline Eden a rédigé un véritable carnet de route entre Odessa, Istanbul et Trabzon. Trois villes clés dont elle nous raconte l'histoire, mariant habilement culture, anecdotes historiques et recettes emblématiques. Ce livre, superbe, peut presque se lire comme un roman, illustré par des recettes simples et appétissantes.

Hachette Cuisine, 35 €

INDEX DES RECETTES



••• ENTRÉES

- p.28 Artichaut et foie gras
- p.68 Caviar Oscière Gold, pain mi-perdu, mi-soufflé, pomme Pompadour, oseille sauvage

••• POISSONS

- p.32 Pain de brochet aux écrevisses et caviar, sauce Nantua
- p.72 Saint-Pierre de « petit bateau », aiguillette étuvée, céleri celtuce, bouillon léger à l'eau de bigaradier

••• COQUILLAGES, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS

- p.14 Les coquilles Saint-Jacques de plongée au poivre Neelamundi, crapaudine et moutarde celtique
- p.31 Homard bleu laqué au cidre de glace, radis noir, pommes vertes et huile de noisettes
- p.36 Gambas Carabineros en gelée de carapaces, langue d'oursin et caviar, cappuccino d'oursins
- p.59 Homard de nos côtes, passion, couteau et butternut
- p.60 Saint-Jacques et poireaux, émulsion de bardes au lait ribot
- p.71 Langoustine vanille, tuile sarrasin, blanc-manger des pincés

••• VIANDES

- p.56 Cochon cuit en pain de sel aux algues

••• VOLAILLES

- p.35 Chou farci de gibier, pigeon et foie gras, bouillon de betterave

••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.42 Crémeux caramel Tonka, trompettes des morts, sorbet chocolat et pop-corn
- p.45 Paris-Brest 2019
- p.46 Sablé de Royal Gala à la fleur d'hibiscus confiture d'airelles, noix de pécan, crème glacée à la vanille de Madagascar
- p.49 Kaki et poire aux fruits de la passion, gingembre confit et miel soufflé, glace aux noix fraîches
- p.50 Coings et pruneaux, baklava et glace à la pistache de Sicile, nougatine sésame
- p.63 Nuage de lait à la noix de coco et mûre
- p.75 Crème brûlée vanille de Tahiti
- p.89 Tarte citron vert basilic
- p.93 Galette des rois à ma façon
- p.94 Le chou addict
- p.97 La Forêt Noire
- p.99 Le goyavier
- p.103 La galette classique
- p.105 La galette exotique

••• DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p.107 La galette glacée

Denrée alimentaire colorante



Moule neutre pour sujet



Décor imprimé



Moule entremets



Moule imprimé



Gélatin P.



Décor imprimé



Citrix



Décor imprimé



Feuille structure personnalisée



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 beurres de cacao, etc... **100% sans E171.**

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

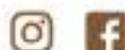


PCB CREATION

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



CARNET D'ADRESSES

**L'HOSTELLERIE
DE LA POINTE SAINT MATHIEU**
NOLWENN CORRE
7 PLACE SAINT-TANGUY, 29217 PLOUGONVELIN
TÉL. : 02 98 89 00 19

**CHÂTEAU RICHEUX
MAISONS DE BRICOURT**
HUGO RCELLINGER
LE BUOT, 35350 SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES
TÉL. : 02 99 89 64 76

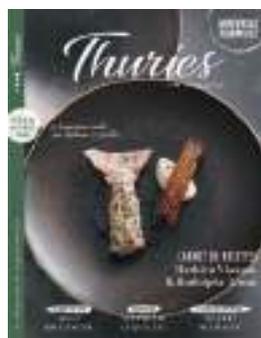
● **LA SCÈNE - STÉPHANIE LE QUELLEC**
32 AVENUE MATIGNON, 75008 PARIS
TÉL. : 01 42 65 05 61

THIERRY MULHAUPT ●
18 RUE DU VIEUX-MARCHÉ-AUX-POISSONS
67000 STRASBOURG
TÉL. : 03 88 23 15 02

PÂTISSERIE HUBERT ●
PIERRE HUBERT
31 RUE DES GODRANS - 21000 DIJON
TÉL. : 03 80 54 94 22

●
**VIGNOBLES
DU BEAUJOLAIS**

LA MÈRE BRAZIER ●
MATHIEU VIANNAY
ET RODOLPHE TRONC
12 RUE ROYALE, 69001 LYON
TÉL. : 04 78 23 17 20



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



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

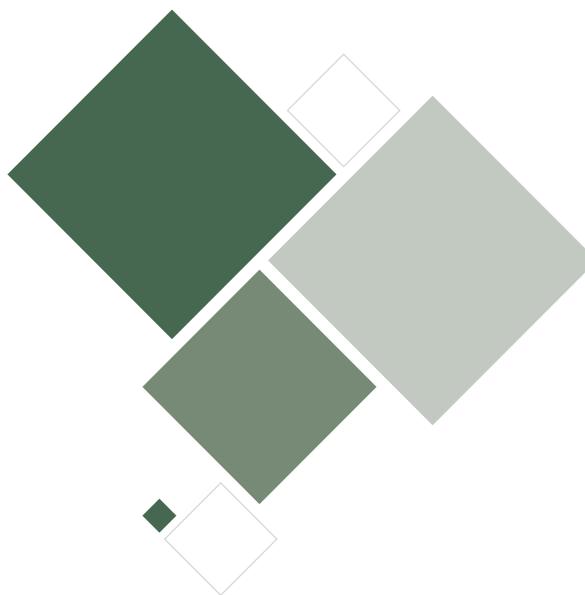
THURIÈS MAGAZINE
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la SAS Thuriers Magazine
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin
Dépôt légal : octobre 2019
Commission Paritaire : n° 0520 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 1988

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 DU PÂTISSIER
Vincent Guerlais

LE CARNET DE RECETTES
Alexandre Mazzia
et Marco Altenburger

À LA TABLE DE
Mickaël Féval

#local

METRO S'ENGAGE

À PROPOSER AUX RESTAURATEURS
TOUJOURS PLUS DE PRODUITS LOCAUX
plus de 10 000 produits locaux disponibles
provenant de 1 300 producteurs

f v p @
METRO.fr



METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

Thurries

.... magazine

« C'est dans la cuisine que vous verrez si les gens communiquent vraiment avec vous. En dehors du lit, c'est vraiment le seul endroit de la maison qui soit vraiment intime ».

Roger Fournier,
extrait de *Moi, mon corps, mon âme, Montréal, etc.*
Editions Albin Michel

