

...Thurries

NOUVELLE
FORMULE

Thurries

... magazine

#317
MARS
2020



L'ALBUM DU CHEF
Pierre Gagnaire

*Le feuilleté cacao
par François Daubinet*

CARNET DE RECETTES

A. MAZZIA
M. ALTENBURGER

OUVERTURE

MAXIME
LAURENSON

L'ALBUM DU PÂTISSIER

VINCENT
GUERLAIS

Le magazine de la gastronomie



Présente
Arnaud Poëtte
 Chef Exécutif
 de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, Antibes



Né à Soissons, dans une famille picarde où les plats mijotent traditionnellement sur un coin de la cheminée, il débute sa carrière par une formation enrichissante, Meilleur Apprenti-Cuisinier de France, en 1977, qui l'entraîne sur les routes initiatiques de la gastronomie française. De 1977 à 1982, il assume ses premières « adresses » entre le littoral atlantique et la montagne, puis s'inscrit comme 1^{er} commis cuisinier à l'Hôtel Héritage de La Boule auprès de M^r Christian Willer. Après un hiver apportain au Tachuggar Grand Hôtel de Arzois, en Suisse, il se présente à la grille d'entrée de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, été 1983. Arnaud Poëtte occupe alors sur le « Rester du paradis » et y revivra chaque été à différents postes relever les défis culinaires les plus fous, jusqu'à prendre la toque en 1992 et devenir chef des cuisines. En 2016, Arnaud Poëtte est nommé Chef exécutif de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, l'année où le Pavillon Eden Roc fête ses 100 ans. Il y dirige une brigade de 80 personnes et régale des convives venus du monde entier depuis plus de 35 ans.



Recette 1 : King Crabe au Kumquat, tartare de fenouil à l'aneth

Pour 4 personnes

- 2 x 250 g** Humérus de crabe
- 300 g** Fruit'Purée Kumquat Capfruit
- 2 pièces** Fenouil
- 1 de botte** Aneth
- 5 cl** Vinaigre balsamique blanc
- 4 g** Piment d'Espelette
- 175 g** Huile de pépins de raisin
- 5 cl** Huile d'olive
- Sel fin et fleur de sel

Cuire les humérus de crabe sous vide en vapeur 66°C pendant 35 minutes. Après cuisson, refroidir dans de l'eau glacée. Egoutter les humérus de crabe et les mettre à mariner avec 100 g de Fruit'Purée Kumquat, sel fin, piment d'Espelette et huile d'olive. Vinaigrette : 200 g de Fruit'Purée Kumquat, 10 g sel fin, 2 g de piment d'Espelette, 5 cl de vinaigre balsamique blanc et 175 g huile de pépins de raisin. Fenouil : laver, préparer et tailler en deux 2 pièces de fenouil, assaisonner d'huile d'olive et de sel, mettre sous vide et cuire en vapeur à 92°C pendant 35 minutes.

Laver et tailler en brunoise le fenouil restant. Tartare de fenouil : tailler les 2 fenouils cuits en brunoise ; rôtir dans un omelette le fenouil cuit et cru en brunoise, ajouter 1 de botte d'aneth ciselé puis assaisonner avec la vinaigrette. Dressage : à l'aide d'un emporte-pièces, cercler le tartare de fenouil et déposer dessus l'humérus de crabe mariné en médaillon. Rajouter un trait de vinaigrette autour de l'assiette et napper légèrement le crabe, puis assaisonner de fleur de sel, de piment d'Espelette et de quelques pousses de shiso.



Fruit'Purée Kumquat Capfruit

Originaire d'Asie, le kumquat est introduit en Europe au XIX^{ème} siècle. Petit fruit rond au ovale de petite taille, il est le seul agrume dont l'écorce jaune orangée, fine, tendre et sucrée, est comestible crue. Cette partie de kumquat est proposée sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, comme l'ensemble de la gamme Agrumes et non pasteurisée.

Recette 2 : Gamberra Viola, mousseline de chou-fleur et Prune de Java

Pour 4 personnes

- 1** Chou-fleur
- 180 g** Crème liquide
- 18 pièces** 18 pièces de gamberra viola de Méditerranée (peut être remplacée par une gamberra rossa)
- 300 g** Fruit'purée Prune de Java Capfruit
- 1 gousses** Ail
- 5 cl** Huile d'olive
- Sel fin et fleur de sel

Mousseline de chou-fleur : laver et tailler le chou-fleur, faire suer dans un rondou avec huile d'olive et gousses d'ail écrasées le chou-fleur, mouler avec la crème liquide et laisser cuire à feu doux. Vérifier la cuisson du chou-fleur à l'aide d'un couteau, celui-ci doit être bien cuit. Après cuisson passer l'ensemble au tamis ou robot afin d'obtenir une mousseline onctueuse. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Gamberra Viola : décortiquer les gamberras viola, les couper en deux dans la longueur et ôter le boyau, puis mettre à mariner avec un filet d'huile d'olive et fleur de sel. Réserver au frais sur une assiette.

Prune de Java : rôtir dans un chinois écumoire les 300 g de Fruit'Purée Prune de Java et bien chinciser. Dressage : dans une assiette à fond creux, déposer le jus de prune de Java et dresser à la poche au centre la mousseline de chou-fleur. Déposer dessus les gamberras viola, quelques gouttes d'huile d'olive vierge et quelques pousses de shiso.



Fruit'Purée Prune de Java Capfruit

La prune de Java, appelée également Jambon ou Jamelon, est le fruit du Jambolanier, originaire d'Asie du sud. La couleur de ce petit fruit, de la forme d'une olive, évolue du noir au pourpre brillant lorsqu'il atteint sa maturité. Sa chair présente une belle couleur violette et développe un doux goût, doté d'une légère acidité et d'une légère astringence. Elle est utilisée pour réaliser des confitures ou gelées, jus de fruit, tartes et des sorbets. Dans certains pays, la prune de Java sert également de base à la production d'un vin aux saveurs proches du Porto. Riche en vitamine A et C et sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, Fruit'Purée Prune de Java permet de réaliser de nombreuses recettes innovantes.

ÉDITO

NON À L'OPPOSITION

Dans notre pays, il est souvent de mise d'opposer tradition et modernité, classique et créativité, jeune et moins jeune, beau et bon, et bien souvent salé et sucré. Pourtant, ce qui fait la force de notre chère gastronomie, c'est bien la diversité de ses composantes et surtout la pluralité de son expression !

Les étoiles décernées par le guide Michelin il y a quelques semaines en sont la parfaite illustration. La cérémonie 2020 a mis en lumière tout type de gastronomie : *Le Lion d'Or* à Romorantin, *Taillevant* à Paris pour les plus traditionnels, *Moulin d'Alotz* à Arcangues, *Origines* au Broc, ou *l'Abyssse* à Paris pour les plus originaux, le guide rouge a même récompensé de 2 étoiles le *Sarkara*, restaurant de desserts à Courchevel. C'est dire s'il est aujourd'hui possible pour chaque chef de trouver sa place.

C'est pour cela qu'il nous paraît essentiel, et même évident, de partager avec vous toute cette diversité, de mettre en exergue toutes les possibilités qu'offre notre gastronomie, et de valoriser tous les talents culinaires qui l'exercent.

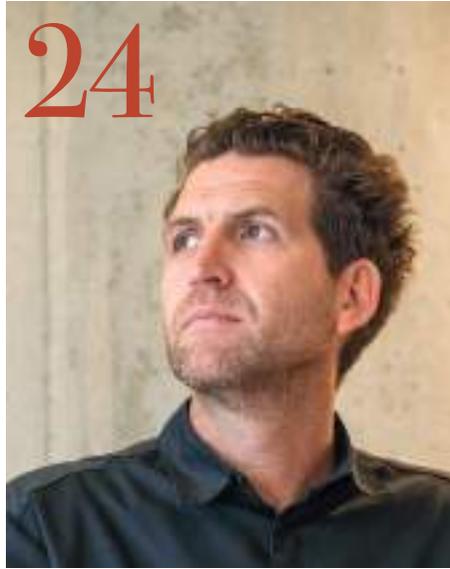
Ce mois-ci, c'est à Pierre Gagnaire, sémillant septuagénaire, parmi les chefs créatifs de l'Hexagone, que nous consacrons notre album. Le binôme Alexandre Mazzia et Marc Altenburger nous présentera un carnet de recettes haut en saveurs, Maxime Laurenson, figure de la jeune génération ouvre son restaurant à Lyon, et Mickaël Féval, dont la cuisine instinctive séduit les Aixois.

La partie sucrée de votre magazine s'illustre entre la vision classique de Vincent Guerlais et la créativité de François Daubinet, chef exécutif de la maison *Fauchon*.

C'est donc par un mélange des styles, et non par des oppositions, que nous garantissons un choix pluriel qui saura contenter tous les gourmets.



Anne LUZIN

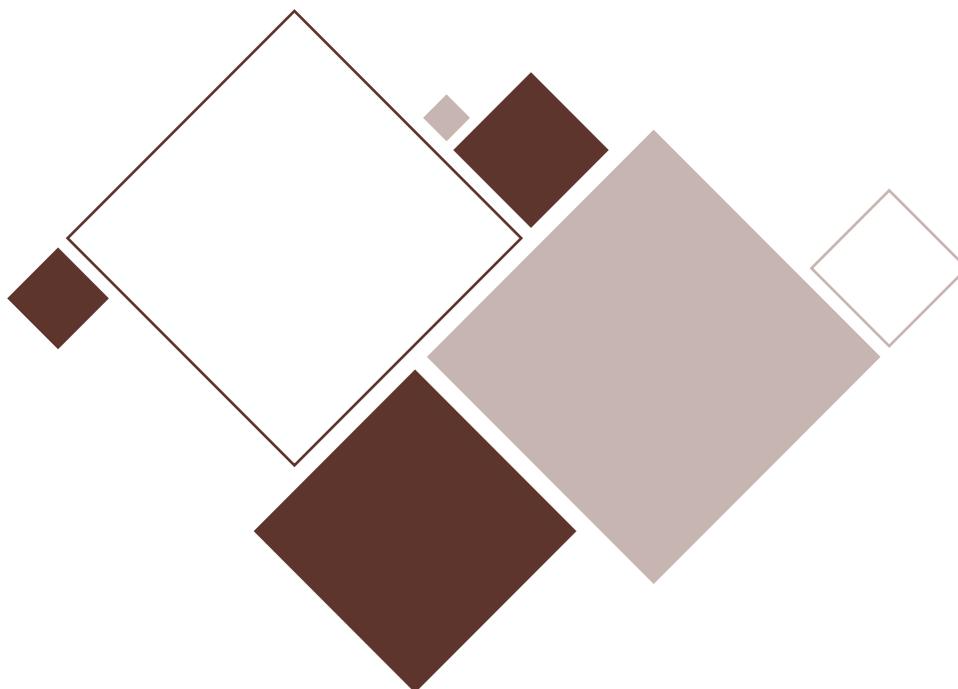
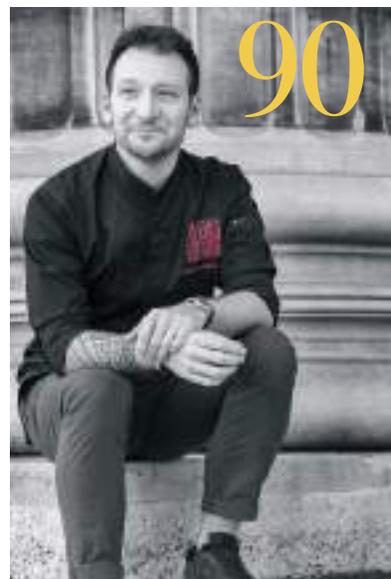
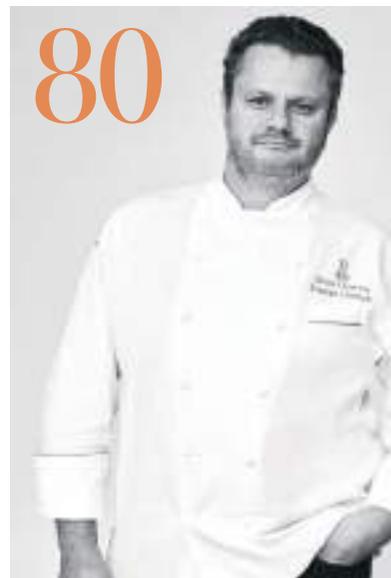


Sommaire ••••

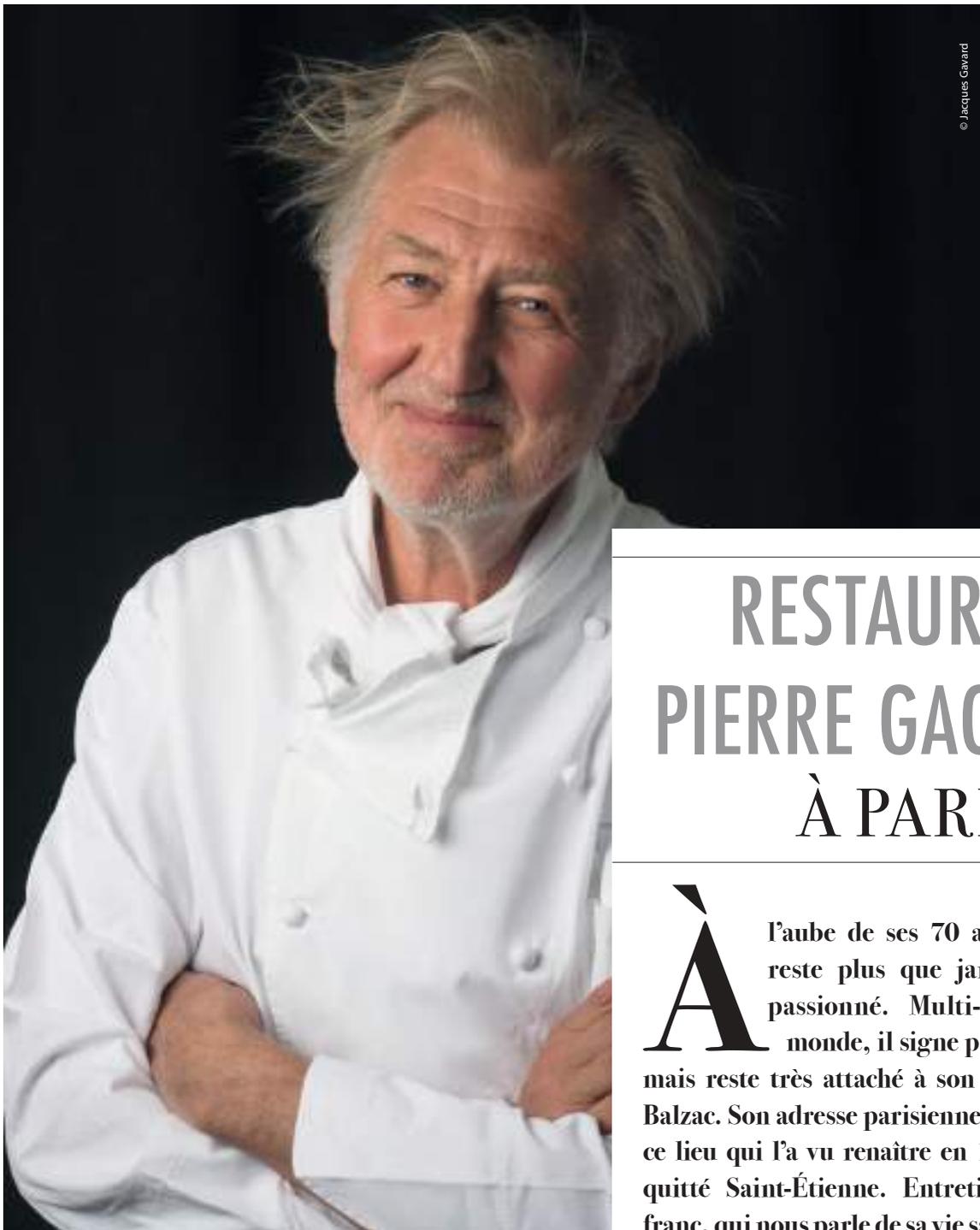
- 6 | L'ALBUM DU CHEF
Pierre Gagnaire
Restaurant Pierre Gagnaire à Paris
- 16 | ACTUS
- 20 | AGENDA & CONCOURS
- 24 | CARNET DE RECETTES SALÉES
Alexandre Mazzia
Restaurant AM à Marseille
- 38 | CARNET DE RECETTES SUCRÉES
Marc Altenburger

- 52 | À LA TABLE DE
Mickaël Féval - *Restaurant Michaël Féval à Aix-en-Provence*
- 64 | OUVERTURE AVEC
Maxime Laurensen
Rustique à Lyon
- 76 | VOYAGE À TRAVERS
LE VIGNOBLE FRANÇAIS
Début d'un périple bourguignon
par le vignoble icaunais

- 80 | L'ALBUM DU PÂTISSIER
Vincent Guerlais
à Nantes
- 90 | LA PÂTISSERIE DE
François Daubinet
Maison Fauchon à Paris
- 100 | SAISON : LES AGRUMES
par Amaury Lafonta
- 108 | CÔTÉ LIVRES
- 113 | CARNET D'ADRESSES



L'ALBUM DU CHEF Pierre Gagnaire



RESTAURANT PIERRE GAGNAIRE À PARIS

À l'aube de ses 70 ans, Pierre Gagnaire reste plus que jamais un chef vif et passionné. Multi-étoilé à travers le monde, il signe pas moins de 24 cartes mais reste très attaché à son restaurant de la rue Balzac. Son adresse parisienne, son vaisseau amiral, ce lieu qui l'a vu renaître en 1996, à peine avait-il quitté Saint-Étienne. Entretien avec un homme franc, qui nous parle de sa vie sans langue de bois.



1



2



4



5



3



6

1. Maison « L'Auberge du fer à cheval » de la grand-mère Marguerite à Apinac
2. Pierre enfant en chef avec son frère Henri
3. Pierre (à droite) avec son père et son frère Henri
4. Pierre (3 ans) derrière son frère Henri (2 ans)
5. Pierre (4 ans) à Val d'Isère au Relais Liseran
6. Pierre en 1953

Quel enfant étiez-vous, Pierre Gagnaire ?

J'étais un gamin enthousiaste, avec sans doute, comme tous les gens qui sont aujourd'hui chef, ou responsable en général, avec un certain ascendant sur les autres. J'étais quelqu'un d'assez fédérateur. Ayant grandi à Saint-Étienne j'aimais le foot, ça c'est normal ! Et j'ai sinon passé beaucoup de temps à la campagne.

Et votre famille ?

Je n'ai pas beaucoup connu mes grands-parents maternels, ils étaient tisserands. Du côté de mon père, ma grand-mère était veuve depuis très longtemps, je crois que mon père avait 5 ans quand son père est décédé. Ma grand-mère était une femme de forte personnalité, qui gérait à la fois avec une petite exploitation agricole, trois vaches, trois poules, et puis une maison, qui était un café-restaurant le week-end, avec quelques chambres. Mon grand-père, que je n'ai pas connu, était maréchal-ferrant. Ils avaient donc une espèce d'activité polyvalente mais comme il y en avait beaucoup dans les villages à l'époque. Pour survivre, on touchait à beaucoup de choses. J'ai vécu dans cet univers et je pense que c'est peut-être ce qui fait la singularité de ma personnalité aujourd'hui. Je ne suis ni de la campagne ni de la ville. Je suis un peu bancal, comme l'étaient mes parents.

« Bancal » vous dites ?

Mes parents étaient des gens qui n'avaient pas trouvé leur place dans la société. C'étaient des gens très croyants, avec un problème dingue avec l'argent. Ils avaient une incapacité à assumer leur petite réussite sociale. Ils en avaient presque honte. Mon père rêvait d'avoir une Mercedes, il n'a jamais osé

l'acheter. Mon enfance s'est donc passée entre le jardin du restaurant familial, un peu solitaire, avec une grand-mère très autoritaire. Ce n'était pas une enfance très joyeuse en fait.

Votre père était restaurateur, n'est-ce pas ?

Mon père voulait être dans l'aviation, la guerre est arrivée et il a donc tout arrêté. Il a fait un stage à Montbrison, dans une auberge qui s'appelait le *Lion d'Or*, et il a commencé à travailler avec sa mère. Et lorsqu'ils se sont mariés, mes parents ont pris la gérance d'un hôtel à Val-d'Isère qui s'appelait *Le Relais Liseran*. J'en garde de très bons souvenirs. C'était vraiment très joyeux. J'ai adoré cette période où mes parents étaient très heureux. Ensuite, mon père a arrêté et il a acheté *Le Clos Fleuri* à Saint-Priest-en-Jarez. Un restaurant qui avait eu deux étoiles mais qui était totalement tombé à l'abandon. Pendant trois ans ils ont ramé mais comme mes parents étaient des gens bosseurs, honnêtes et intègres, ils ont eu leur étoile et ils ont finalement très bien travaillé.

Vous aviez quelle place dans ce restaurant, c'est un univers qui vous attirait ?

Ah non, pas du tout !! J'ai vécu ça comme une souffrance. Mes parents n'étaient jamais à l'heure, ça d'ailleurs j'en ai gardé quelques traces, mais je me suis soigné. On ne mangeait pas à l'heure, on dérangeait tout le temps, on n'était jamais là au bon moment, et puis surtout mes parents n'étaient absolument pas disponibles. C'était très douloureux pour moi, ce rapport au temps, ce manque d'attention. Mes parents étaient des gens adorables mais ils étaient absents et je l'ai mal vécu.



en 1976



en 1983

11 mai 1996 Alain PASSARD fête ses 3 étoiles à St-Etienne
et le 12 mai 1996 je ferme le restaurant....

À quel moment vous êtes-vous rapproché de la cuisine ?

Tout a commencé à Val-d'Isère. On m'avait taillé un petit costume de cuisinier, et mon sort était scellé. En tant qu'aîné d'une famille de quatre enfants, dans un système un peu rural, je n'ai pas eu le choix, je devais être cuisinier. Donc très naturellement mon père m'a mis en pâtisserie quand j'avais 14 ans. Il y avait une très belle tradition pâtissière à Saint-Étienne. J'ai fait un stage à la pâtisserie Nelson, qui était une superbe adresse ; le pâtissier avait travaillé très longtemps chez *Bernachon*. Ensuite je suis retourné au collège, et en 1965, l'année où il a eu trois étoiles, j'ai travaillé un été chez Bocuse. J'étais absolument effaré, subjugué par le bonhomme.

Comment cela ??

Moi, petit gamin de 15 ans, j'étais épaté par l'homme, et par l'endroit. Il était devant le passe, il menait son monde. Il était en salle aussi à saluer les clients mais je ne l'ai jamais vu en cuisine. Et je garde le souvenir d'une certaine démesure. Il y avait ce buisson d'écrevisses qui était extraordinaire, et le dimanche la montagne de gratin dauphinois, tout était XXL. Après je suis retourné encore une année au collège puis j'ai fait mon apprentissage dans une maison très bizarre, très étonnante : le restaurant *Jean Vignard* qui se trouvait au 23, rue de l'Arbre-Sec à Lyon. Ce Jean Vignard était un taiseux, il était en fin de course. Il avait travaillé à la cour de Suède et se retrouvait là car il remplaçait son frère. La patronne s'appelait Juliette, elle embrassait tout le monde sur la bouche, c'était une maîtresse femme. Ce que j'y ai vu était extraordinaire.

Quels souvenirs en gardez-vous ?

D'abord, on cuisinait au charbon, au feu. Le matin, il fallait donc monter les sacs pour allumer le feu. Je peux vous dire qu'à 15 ans, un sac de charbon ça pèse un peu lourd ; je crois qu'il y avait 24 marches à monter. Et une fois allumé, il fallait entretenir le feu. Ensuite, je me souviens de plats qu'il préparait. Il y avait l'œuf Sydney, un œuf poché posé sur de la ratatouille, le pied d'agneau Jean Vignard qui était un pied d'agneau enrobé de mayonnaise. Il faisait également une terrine de viande extraordinaire, et ses côtelettes d'agneau... Elles étaient désossées puis déposées dans de petits plats en fonte pour être cuites doucement sur le fourneau. Il faisait fondre un peu de beurre, déposait les noisettes d'agneau quand le beurre était mousseux puis il jouait avec le feu... Car sur un poêle à charbon il y a au moins quatre ou cinq points de chauffe, ce qui n'existe pas avec l'induction ou le gaz. Il y a tout un jeu avec la chaleur et cela est extraordinaire ; de ce fait, les côtelettes étaient parfaitement cuites mais sans que le beurre ne brûle. C'était ça l'art de la cuisson.

Et après Vignard ?

J'ai travaillé pendant un an rue Auguste Comte chez une autre mère, chez Tante Alice. Mais là pas de pot, elle a vendu quand j'arrivais. Et je suis tombé sur un autre type pour qui une seule chose comptait, c'est que le fourneau soit propre... J'ai eu un parcours bancal, très bancal... Et puis après, ça c'est éclairé. Je suis allé au casino de Charbonnières, où j'ai rencontré un mec extraordinaire : Michel Lorrain. Un honnête homme, très bon cuisinier. Et quand je pense à ce lieu, je pense au cageot de Saint-Jacques qu'on recevait le lundi. On faisait d'énormes courts-bouillons et on balançait toutes les Saint-Jacques dedans. Après cuisson, on aurait dit du caoutchouc. On les conservait ainsi toute la semaine. Et pour le service on préparait des brochettes, bien grillées. C'était ça la cuisine.



Puis vient le temps de l'armée

Oui, sur le *Surcouf*, j'ai beaucoup aimé. Le gars que j'ai remplacé sur le *Surcouf* me parlait du Club des Cent, et cela me fascinait. Il m'a donné le nom du chef historique de *Maxim's*, me suggérant d'aller voir ce M. Menant si je me rendais à Paris. Ce que j'ai fait, mais il n'y avait pas de place. Il m'a donc envoyé à Orly dans un *Maxim's* qui venait d'ouvrir. Sur place il y avait deux *Maxim's* en fait, le gastro et la brasserie, et là pas de pot, il me met dans la brasserie. Je vois quand même des choses. Mais le coup de trop c'est le jour où pour nourrir des passagers bloqués pour cause de brouillard, on s'est servi de coquelets congelés que l'on a jetés dans un bain de friture. J'ai démissionné.

Qu'avez-vous fait ensuite ?

Je suis allé au *Lucas Carton* où je suis resté une grosse année. Entre-temps je m'étais marié et je suis ensuite parti aux États-Unis avec la volonté de m'installer. C'était l'époque où on trouvait facilement du boulot. J'ai travaillé à San Francisco, et un jour je reçois un coup de fil pour me dire Pierre, il faut que tu rentres, ton père va mal. Donc contraint et forcé, je rentre. Mais là je trouve mon père plutôt en forme. J'ai donc appelé Jean Vignard, avec qui j'avais gardé de bonnes relations pour trouver une place. Il m'a alors parlé de la *Bastide de Tourtour* dans le Var. J'y ai pris la place de chef mais en étant un peu perdu car j'étais avec des types beaucoup plus âgés que moi, et c'était ma première place de chef.

Comment s'est passée cette expérience ?

Je m'en suis plutôt bien sorti. J'avais beaucoup de liberté, je faisais ce que je voulais. Je travaillais avec des pêcheurs de Marseille, avec les locaux pour les légumes, la truffe. J'ai appris à faire les artichauts barigoules, les caillettes, les petits farcis. J'ai travaillé avec ce que je savais et que je maîtrisais ; j'avais déjà commencé à bricoler ma cuisine et comme j'avais un petit savoir-faire, ça a fonctionné. Et après j'ai rejoint mon père, c'était prévu.

Comment se passe votre prise de fonction ?

Mon père est parti sans partir, mais on n'a pas cuisiné ensemble, ça aurait été impossible, mais il était encore propriétaire des lieux. On négociait pour que je rachète, mais mes frères et sœur étaient là, c'était tout sauf la bonne histoire, ça ne marchait pas. Donc j'ai pris la décision de partir pour m'installer. J'ai trouvé un lieu en novembre 1980, puis j'ai prévenu mes parents, leur signifiant que je quitterais les lieux le 13 juillet au soir. Évidemment personne ne m'a cru. Pourtant le 13 juillet au soir, j'ai fait la caisse avec mon épouse, on a fermé le restaurant, mis les clés dans la boîte aux lettres et on est partis avec ma femme et mes deux enfants sous le bras.



Vous faites ensuite le choix de vous installer

Oui, sans un centime en poche. Quand j'ai démarré ce restaurant, je n'avais pas un rond, aucune relation, aucun contact, pas de famille pour m'aider, il n'y avait presque pas de table, et chaque fois que j'avais un peu d'argent, j'allais acheter une cuillère, une louche, et un peu du matériel dont j'avais besoin. Mais j'avais néanmoins cassé ma tirelire pour créer une belle déco en faisant appel à l'architecte du coin qui m'avait accordé des délais de paiement. C'était un lieu très étonnant, assez extraordinaire. On a eu deux étoiles assez vite, deux ans après, et avant cela 4 toques au Gault & Millau.

Parlez nous de vos dernières années à Saint-Étienne ?

Après onze ans passés dans mon restaurant, je sentais que j'étais un peu au bout de l'histoire, que j'avais fait le tour de l'endroit. Et puis c'était l'époque où Veyrat déménageait, ou Michel Bras déménageait, alors pour bien faire, faire mieux, offrir davantage à mes clients, j'ai acheté cette maison quand l'occasion s'est présentée. Malheureusement, cela s'est vite avéré être une erreur monumentale. Cette maison avait des « ombres noires » et rien ne s'est passé comme prévu. J'ai donc pris la décision de me saborder et de tout arrêter pour renaître ailleurs.

De quelle manière s'organise votre venue à Paris ?

Il se trouve qu'un de mes amis possédait une maison à Cala Rossa en Corse, dans laquelle il m'a accueilli quelques semaines. Il connaissait le directeur de l'hôtel *Le Balzac* à Paris. Il existait à l'époque un restaurant italien mais qui ne fonctionnait pas. Alors mon ami a appelé le directeur de l'hôtel pour lui parler de moi. Et au même moment j'ai rencontré Jacques Fournier, l'un des fondateurs de Carrefour. Il s'est pris d'amitié pour moi, et m'a convoqué quelques semaines après au *George V* à Paris. Il m'a dit : « Je veux bien vous aider. Je vous prête 80 000 € pour créer votre société mais je vous le dis tout de suite, vous n'aurez pas un centime de plus de ma part. » J'avais donc le lieu, et l'argent pour créer ma société. Nous avons ouvert le 23 novembre 1996 et par chance, nous avons un succès assez incroyable depuis le premier jour.

Êtes-vous arrivé au Balzac avec un nouveau regard sur votre cuisine ?

Non. D'abord, il fallait tout remettre en place, les premières cartes étaient assez modestes. J'ai cependant eu une idée. Je ne revendique rien mais cette idée je la revendique. Je me suis mis à mettre des titres aux plats sur la carte parce que mon entourage me disait : « Pierre, on ne sait pas vraiment ce qu'on mange. Bien sûr à la fin c'est bon mais il faut que tu mettes un titre. » J'ai donc commencé à inscrire : le tourteau, la langouste, etc. C'était la bonne idée. Puis quelques années après j'ai triché et j'ai appelé certains plats : « Parfum d'automne, parfum d'hiver, le rouge, etc. » On ne se refait pas ! Mais le fait de mettre un titre a clarifié les choses, et ensuite ça a été repris partout.

D'où vient votre style de cuisine ?

Il est né de toutes ces contraintes que j'ai transformées en quelque chose de joyeux. Je n'avais pas le choix, donc ce destin qu'on m'avait assigné, je l'ai accepté. Je me suis dit je vais me battre, ce qu'on m'a imposé je vais en faire quelque chose avec du sens. J'ai donc donné du sens à ma vie.



Et cette créativité, cette envie d'annexer des plats supplémentaires à l'assiette principale ?

Parce que je m'ennuyais, parce qu'il fallait que je m'amuse. Le côté satellitaire est venu quand je me suis senti plus à l'aise. Mais c'est aussi le résultat d'un parcours de vie, de travail. J'ai toujours eu la hantise d'être taxé de copieur, parce qu'à l'époque il n'y avait pas la télé mais il y avait Gault & Millau. Aujourd'hui, tout le monde s'épie, tout le monde copie tout le monde. Et moi j'étais obsédé par le fait de trouver une identité.

Comment qualifiez-vous votre cuisine ?

Elle est émotionnelle, elle part cependant d'un fond assez traditionnel. J'ai toujours essayé d'écouter mon instinct. Là où ça se complique, c'est dans la mise en œuvre ; le résultat final, la façon de faire avancer les choses. Je prends de ce fait beaucoup de risques car quand on met cinq assiettes, il y en a trois qui peuvent être ratées.

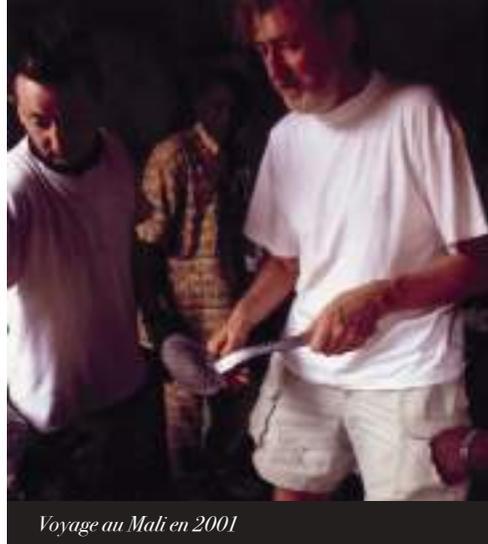
Qu'est-ce qui vous amène à faire ça ?

C'est parce que j'ai envie de faire plaisir aux gens, j'ai envie de raconter une histoire... C'est un monde mental qui correspond à la vision avec laquelle j'envisage l'expérience gastronomique. Le problème ensuite est de gérer ses émotions et d'être perceptible par la personne qui mange vos plats.

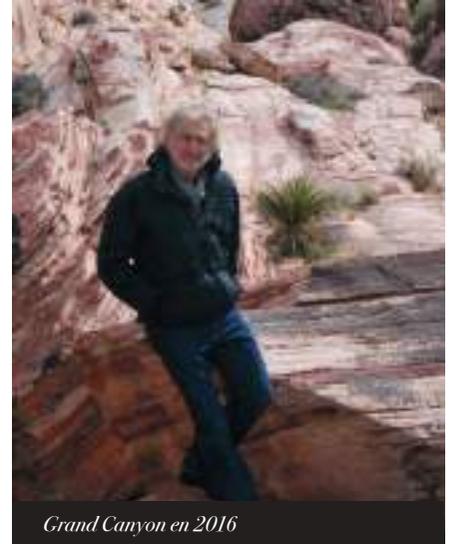




Voyage au Japon en 1993



Voyage au Mali en 2001



Grand Canyon en 2016



© Marco Strullu

Vous signez des cartes aux quatre coins du monde : comment être partout à la fois ?

Je travaille beaucoup, je voyage beaucoup, et j'ai une vie assez monastique, je ne fais pas grand-chose à côté...

Vous devez être fier d'avoir obtenu trois étoiles à Londres

Notre fierté est d'avoir réussi à avoir 3* dans un grand bordel organisé. C'est quand même génial. Ce qui est formidable par rapport à Saint-Étienne, c'est qu'elles ne viennent pas combler un vide, c'est la cerise sur le gâteau. Le restaurant marchait très bien et maintenant il marche très, très bien. Et au lieu d'avoir quinze jours d'attente pour la réservation, maintenant c'est un mois et demi. Parce que ce restaurant, après beaucoup de difficultés, a trouvé sa place sur la scène londonienne.

Qui est à l'initiative de ce projet ?

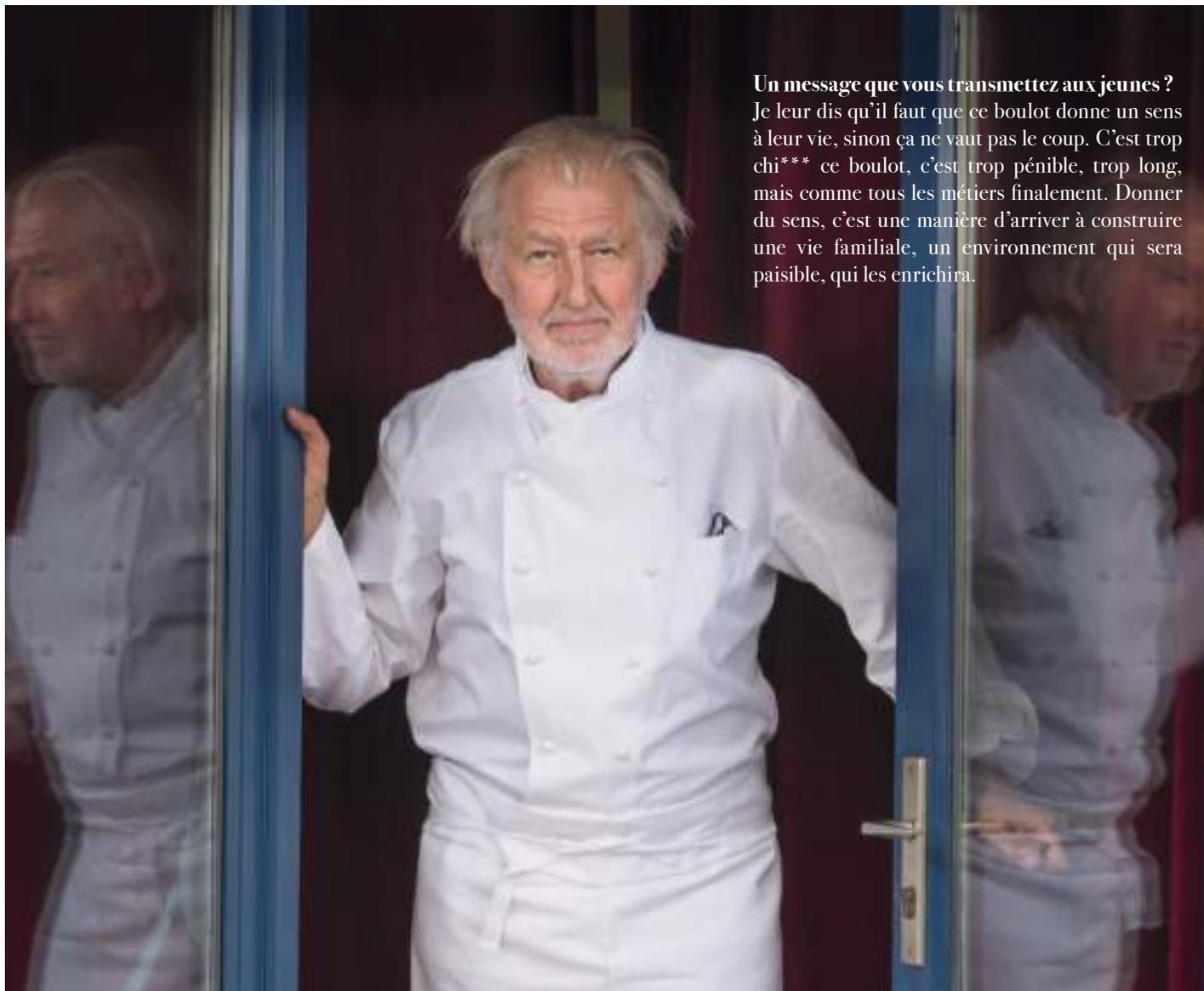
Mourad Mazouz le fondateur du restaurant *Le 404* à Paris. C'est lui qui a rêvé ce lieu. Il cherchait un chef, je lui ai dit : « Moi ça m'intéresse. Je veux bien relever le défi. » En fait, ce qu'est *Sketch* à Londres, c'est ce que je voulais faire à Saint-Étienne. Je voulais créer un lieu multiple, avec de l'art, de la musique, une clientèle un peu mélangée. J'étais précurseur mais dans une ville qui n'était pas adaptée à ce type de projet.

Votre regard sur la gastronomie aujourd'hui ?

Je trouve que c'est assez jouissif. Je pense qu'il y a eu un trou derrière nous, un creux, mais la génération qui arrive est une génération formidable. Julien Boscus par exemple, qui vient d'ouvrir le restaurant *Origines* à Paris, c'est un bon cuisinier, et son restaurant est plein. C'est la preuve que des gens ont encore envie d'en découdre. Et Michelin l'a prouvé cette année. Cette remise des prix, fin janvier, c'était longuet mais très émouvant. Quand on voit ces gens, c'est l'engagement d'une vie. Je suis admiratif car ils vont en ch*** les gars comme j'en ai ch*** moi aussi. Dans ma vie, j'ai vu dix concerts alors que j'adore ça... Je suis passé à côté de plein de choses parce que mon destin c'était ça.



© Jacques Gavard



Un message que vous transmettez aux jeunes ?

Je leur dis qu'il faut que ce boulot donne un sens à leur vie, sinon ça ne vaut pas le coup. C'est trop chi*** ce boulot, c'est trop pénible, trop long, mais comme tous les métiers finalement. Donner du sens, c'est une manière d'arriver à construire une vie familiale, un environnement qui sera paisible, qui les enrichira.

Vous allez avoir 70 ans au mois d'avril, comment voyez-vous la suite ?

On va faire des travaux, on va rénover le restaurant car il faut qu'il se passe quelque chose dans ce lieu mais sans tout changer parce que les gens adorent l'endroit. Ensuite je ne peux pas vous dire que je vais repartir pour 10 ans... Je ne peux pas vous donner de chiffre parce que sinon mes gars vont se poser des questions. Mais c'est un vrai sujet. J'ai dans mon équipe des gens extrêmement fidèles, si je dis j'arrête, ces gars-là que vont-ils devenir ? Et ça coûte beaucoup d'argent, c'est aussi un problème social, j'ai une responsabilité vis-à-vis d'eux. Alors je réfléchis car je ne suis pas immortel. Mais aujourd'hui j'ai l'énergie pour continuer l'aventure. L'histoire de Bocuse ça interroge. Il n'y a pas de commentaires à faire, il y a juste à dire que Monsieur Paul aurait peut-être dû anticiper, se dire que son modèle n'était pas éternel... et ça il faut le faire quand on est en pleine forme.

Avez-vous des regrets ?

On a toujours des regrets dans la vie. Mais oui et non. Le regret d'avoir été victime d'une éducation qui partait de bons sentiments. Et de la responsabilité d'être parent. Parce que tout est parti d'une histoire familiale. Mais par la suite, j'ai beaucoup appris de ma

femme Sylvie, de la façon dont elle a élevé seule ses enfants, sans leur père. Ils ne sont pas encore complètement construits mais ce sont des gamins qui vont être bien.

Quelle est l'importance du regard que les gens portent sur vous ?

Ceux qui ne m'aiment pas ne me le disent pas en face, mais j'ai la prétention de penser qu'il y a plus de gens qui aiment ma cuisine que de gens qui ne l'aiment pas. On a envie d'être aimé, c'est normal. Mais ma faille narcissique est comblée parce qu'heureusement j'ai un certain succès, et il est évident que j'ai la chance de ne pas être frustré parce que j'ai quand même eu une certaine reconnaissance sociale. Je ne cours pas après cela mais c'est tout de même plaisant.

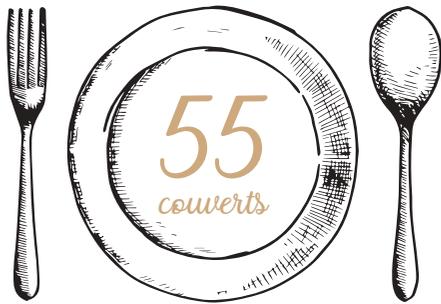
La critique vous touche ?

Oui, sauf si c'est de la malveillance absolue. Si on reçoit un courrier, on essaie de comprendre, et c'est aussi une remise en question. Je pense que le cuisinier par essence est quelqu'un de sensible. Il y a peut-être quelques machines mais pas beaucoup. S'il y a bien un trait qui caractérise le cuisinier, c'est la sensibilité.

TEXTE : MICHEL TANGUY.

Pierre Gagnaire

capacité du restaurant
« Pierre Gagnaire » à Paris



16 étoiles pour
l'ensemble de ses restaurants



1964 : 1^{er} stage en pâtisserie à Saint Étienne

1982 : 1^{re} étoile obtenue

pour son restaurant de Saint Étienne

1993 : 3 étoiles à Saint Étienne

1996 : Ouverture du restaurant Pierre Gagnaire à Paris

1997 : 2 étoiles au Guide Michelin

1998 : 3 étoiles au Guide Michelin

42 salariés au restaurant
« Pierre Gagnaire » à Paris

24 cartes signées
à travers le Monde



SALADE FÉLICIA

RECETTE POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 350 g de chair de pamplemousse thaï
- 80 g de pamplemousse rose
- 50 g de champignons de Paris (grillés puis hachés)
- 50 g de duxelles de champignons de Paris bien blancs
- 4 feuilles de menthe ciselée
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 80 g de mangue jaune
- 80 g de mangue verte
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive forte
- 3 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 25 g de gingembre frais
- 2 citrons verts en segments puis taillés menus + l'écorce râpée
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable (si pamplemousse trop acide)
- 25 cl de crème liquide

PROCÉDÉ

Dans une poêle, faire fondre les 80 g de pamplemousse dans un peu d'huile de pépins de raisin.

Tailler les mangues et le gingembre en brunoise.

FINITION

Mélanger l'ensemble des ingrédients sauf la crème, en prenant soin de ne pas dénaturer leur texture puis mettre au frais pendant 2 heures.

Au moment du service, monter la crème à texture mousseuse.

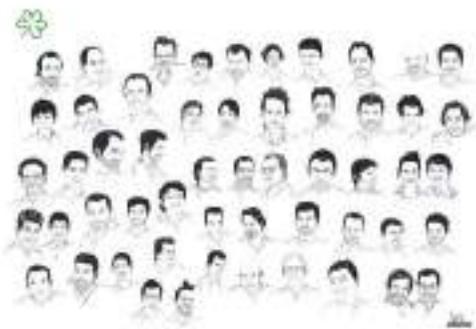
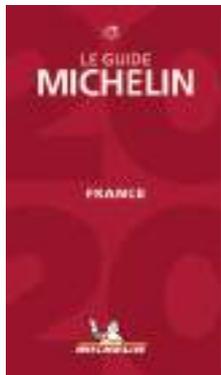
DRESSAGE

Mouler la salade dans un cercle déposé dans une grande assiette. Déposer la crème devant les convives.

Cette salade s'agrément de barbes-de-capucin et de trévisse mais tout aussi bien d'un émincé de volaille grillée, de jambon blanc, de mortadelle, ou de quelques langoustines juste cuites à la vapeur.



LES NOUVELLES ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN 2020



C'est au Pavillon Gabriel, le 27 janvier 2020, que le guide Michelin a remis ses étoiles aux nouveaux récipiendaires. Un millésime un peu moins généreux qu'en 2019 mais une philosophie intacte, avec un allant assumé pour la cuisine responsable et une nouvelle distinction valorisant les initiatives durables.

NOUVEAUX 1 ÉTOILE ★	
Aix-en-Provence (13)	Château de la Gaude
Avignon (84)	La Vieille Fontaine
Beaune/Pernand-Vergelesses (21)	Le Charlemagne
Biarritz (64)	L'Atelier Alexandre Bousquet
Biarritz/Arcangues (64)	Moulin d'Alotz
Bordeaux (33)	L'Oiseau Bleu
Bordeaux (33)	Soléna
Bordeaux (33)	Tentazioni
Buxy (71)	L'Empreinte
Carantec (29)	Nicolas Carro
Chambreaud (85)	La Table du Boisniard
Courchevel /Le Praz (73)	Azimet
Espelette (64)	Choko Ona
Eygalières (13)	Maison Hache
Gémenos (13)	La Magdeleine - Mathias Dandine
Gevrey-Chambertin (21)	La Table d'Hôte
Kervignac (56)	Château de Locguénolé
Langon (33)	Claude Darroze
Le Broc / Issoire (63)	Origines
Le Lavandou (83)	L'Arbre au Soleil
Lumio (2B)	A Casa di Ma
Lyon (69)	Les Apothicaires
Lyon / Écully (69)	Saisons
Montbron (16)	Moulin de la Tardoire

NOUVEAUX 3 ÉTOILES ★★★	
La Rochelle (17)	Christopher Coutanceau
Les Baux-de-Provence (13)	L'Oustau de Baumanière
Paris (01)	Kei
NOUVEAUX 2 ÉTOILES ★★	
Bassin d'Arcachon/Le Pyla sur Mer (33)	Le Skiff Club
Courchevel/Courchevel 1850 (73)	Sarkara
Megève (74)	La Table de l'Alpaga
Narbonne (11)	Maison Saint-Crescent
Paris (08)	L'Abysses au Pavillon Ledoyen
Paris (08)	L'Atelier de Joël Robuchon - Étoile
Paris (08)	La Scène
Paris (08)	Le Taillevent
Ramatuelle (83)	La Voile
Reims (51)	Racine
Toulouse (31)	Py-r

Montluçon (03)	La Chapelle
Nice(06)	Pure & V
Paris (02)	Fleur de Pavé
Paris (02)	Marcore
Paris (03)	Anne
Paris (04)	Le Sergent Recruteur
Paris (05)	Solstice
Paris (07)	Le Jules Verne
Paris (08)	Pavillon
Paris (09)	Aspic
Paris (09)	L'Innocence
Paris (11)	Le Rigmarole
Paris (16)	L'Oiseau Blanc
Paris (17)	Le Faham by Kelly Rangama
Paris (17)	Jacques Faussat
Rennes (35)	Holen
Replonges (01)	La Huchette
Romoratin-Lanthenay (41)	Grand Hôtel du Lion d'Or
Saint Cannat (13)	Le Mas Bottero
Saintes (17)	Le Dallaison
Salignac-Eyvigues (24)	La Meynardie
Talloses (74)	L'Auberge de Montmin
Toulouse (31)	Hedone
Trébeurden (22)	Manoir de Lan-Kerellec
Villeneuve-Loubet/Villeneuve-Loubet-Plage (06)	La Flibuste-Martin's



LE BEAUJOLAIS EST ORPHELIN

Georges Dubœuf, figure emblématique du beaujolais, nous a quittés le samedi 4 janvier dernier dans sa commune de Romanèche-Thorins en Saône-et-Loire. À 86 ans, il laisse derrière lui un héritage considérable. Né dans une famille de vignerons, celui qu'on appelait le « pape du beaujolais » a su dans les années 1960, redynamiser ce vignoble en initiant notamment les vignerons à la mise en bouteille à la propriété. Vin délaissé par la gastronomie française, Dubœuf ose et gagne le pari de propulser le beaujolais sur les devants de la scène culinaire française et internationale. Visionnaire, il a fait sortir les vignerons de leur cave, comme son ami Paul Bocuse l'avait fait auparavant pour les cuisiniers. Soutenu par les grands chefs, il fut aussi très apprécié des célébrités, nombreuses à avoir visité son *Hameau du Vin*. Grâce à lui, l'appellation beaujolais est aujourd'hui connue dans le monde entier.



TAKUMI FLAVOURS, NOUVEAU CONCEPT STORE DE LA MAISON DE LA CULTURE DU JAPON

Depuis le 21 janvier, la Maison de la culture du Japon à Paris propose aux amoureux de l'archipel, un nouvel espace réunissant une large sélection de produits issus de la tradition et du savoir-faire japonaise. Le visiteur peut y trouver du thé, du saké ou des nouilles, mais également des réalisations de l'artisanat japonais comme de la vaisselle ou des tissus traditionnels. Pour en faire un véritable lieu immersif, la Maison de la culture du Japon animera régulièrement sa boutique par des dégustations, des événements participatifs et des expositions en lien avec un terroir et l'agenda culture du lieu. Pour inaugurer le concept, la région de Fukushima a été mise à l'honneur au mois de janvier avec notamment le miso de la société *Hoshi Jyozo*, le riz Tennotsubu, des pêches glacées et de la sauce soja.

Renseignements : <https://takumif.com> - <https://www.mcjp.fr>



CHRISTOPHE RAOUX, NOMMÉ CHEF EXÉCUTIF À L'ÉCOLE DUCASSE

Fondée en 1999 par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, l'école Ducasse, membre du groupe Sommet Education, se dédie à la transmission d'un savoir-faire français d'excellence, en cuisine et en pâtisserie. À ce jour, l'école compte trois sites en France (Paris Studio, Paris Campus, École nationale supérieure de pâtisserie d'Yssingeaux) et deux sites à l'international (Philippines et Brésil). À compter du 1^{er} mars, le Meilleur Ouvrier de France Christophe Raoux, ancien chef exécutif et directeur des cuisines de l'hôtel *InterContinental* Paris, prend la direction de l'enseignement des Arts culinaires du Centre de formation d'Argenteuil. À ce titre, il dirigera également les deux restaurants du nouveau campus de Meudon (ouverture prévue en septembre 2020) et sera en charge de la création de la future équipe de chefs formateurs, qu'il encadrera, et de la construction des nouveaux programmes d'enseignement.

Informations : info@ecole-ducasse.com



ACTUS



© Cecile Burban

UN MANUEL POUR UNE PÂTISSERIE PLUS ENGAGÉE ÉDITÉ PAR L'ÉCOLE VALRHONA

C'est en étroite collaboration avec la pâtissière Claire Heitzler, que l'école Valrhona a réfléchi à une pâtisserie durable, impliquée dans son époque et respectueuse des hommes et de la planète. Entre carnet de notes et carnet de voyage, la pâtissière nous entraîne à la découverte d'une plantation de cacao, à la rencontre de producteurs d'agrumes comme Perrine et Étienne Schaller à Eus (66), de mangue et d'avocat bio à Malaga, et nous fait également partager les réflexions de ses confrères. Pâtissiers engagés répartis sur le territoire ou chefs de l'école Valrhona répartis à travers le monde, chacun apporte son regard et partage son engagement personnel pour une pâtisserie à la fois durable et équitable. Quelques recettes ponctuent ce manuel.

svalrhona@valrhona.fr - 04 75 09 26 38

LEVÉE DE FONDS POUR LE PÂTISSIER YANN COUVREUR

Le pâtissier Yann Couvreur donne une nouvelle dimension à sa marque et lève 1,9 million d'euros, afin d'opérer notamment une importante transformation digitale. La création d'une application, et de « Dark Labo » dans 22 villes françaises, permettra aux clients de passer commande de pâtisseries sur le principe du click&collect. Mais les labos seront également ouverts au public pour des master class. Dans le même temps, le pâtissier entend se développer à l'international par l'ouverture de franchises qui prendront différentes formes : charrettes ambulantes, salons de thé ou coffee shops. À Londres, les pâtisseries Yann Couvreur se vendent depuis le mois de décembre 2019 au sein du grand magasin *Harrod's*. En France, une nouvelle boutique verra le jour dans le XVII^e arrondissement, dans le quartier des Batignolles.



ÉRIC KAYSER LANCE SON ÉCOLE DE FORMATION EN LIGNE



Le boulanger Éric Kayser, en association avec le leader européen de la formation en ligne *Skill&You*, propose désormais d'apprendre le métier de boulanger à distance et à son rythme. Chaque futur candidat au CAP en candidature individuelle peut ainsi accéder à l'ensemble des outils pédagogiques nécessaires en s'appuyant notamment sur des vidéos et des pas à pas pour l'acquisition et la maîtrise des notions et techniques de base pour réaliser les recettes fondamentales du métier. La formation en ligne, accessible dès la 3^e avec un âge minimum de 16 ans, est ouverte aux étudiants, aux personnes en reconversion ou à la recherche d'un emploi.

<https://www.skillandyou.com/fr//erickayser-school.htm>



MARC VEYRAT SIGNE LA CARTE DE LA FONTAINE GAILLON

C'est à Moma Group qu'appartient désormais l'ancien restaurant de Gérard Depardieu et de Carole Bouquet, rue Gaillon dans le 2^e arrondissement de Paris. *La Fontaine Gaillon* change de propriétaire et de chef. C'est au haut-savoyard Marc Veyrat que sont désormais confiées les cuisines. Le chef y signe une carte de grands classiques twistés d'une certaine fantaisie : grenouilles panées à la réglisse, mayonnaise au carvi, Saint-Jacques cristallisées, purée de dattes, émulsion citronnelle. L'ambiance des lieux a été confiée au designer Axel Huynh dont la mission a été de redonner aux lieux le charme d'autrefois, jouant les boiseries naturelles, et la douceur du velours sur les banquettes et les assises des chaises.



DAVID GALLIENNE NOUVEAU CHEF ET PROPRIÉTAIRE DU JARDIN DES PLUMES À GIVERNY

Éric Guérin, chef et propriétaire de *La Mare aux Oiseaux* à Saint-Joachim (44), cède les clés de son établissement de Giverny au chef David Gallienne. Natif de Normandie, déjà en charge des cuisines du *Jardin de Plumes* depuis le mois de décembre 2017, le nouveau propriétaire souhaite préserver l'esprit de famille de la maison, et continuer, en cuisine, à promouvoir les produits du terroir local. La nouvelle identité du *Jardin des Plumes* a été confiée à Audrey Lorel, graphiste spécialisée dans le culinaire, et à l'architecte Philippe Papy qui s'est chargé du réaménagement des espaces. Le chef a choisi d'ouvrir les cuisines et d'imprimer aux lieux des couleurs qu'il affectionne : le bleu nuit, le bleu canard et le jaune moutarde, associées aux matières comme le bois et à l'acier. Le nouveau chef proposera une formule déjeuner à 55 euros (hors jours fériés) réalisée en fonction des arrivages du marché, et trois au dîner, différente chaque mois, en 3, 5 ou 7 tableaux avec des tarifs de 90 à 115 euros.

<http://www.jardindesplumes.fr>



LE CORDON BLEU PARIS ORGANISE UNE SÉRIE DE CONFÉRENCES AVEC LE PHYSICO-CHIMISTE HERVÉ THIS

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, Le Cordon Bleu forme chaque année plus de 20 000 étudiants. Toujours en quête de nouvelles approches et tendances culinaires, l'institut s'est tourné vers Hervé This, physico-chimiste à l'INRAE et professeur à AgroParisTech pour sa cuisine « Note à Note ». Animées en collaboration avec le chef Éric Briffard (Meilleur Ouvrier de France et directeur des Arts culinaires de l'institut), ces conférences ont pour objectif de permettre aux étudiants de débattre, d'améliorer leur créativité et d'acquérir de nouvelles connaissances et techniques. À la suite de la première session du 28 janvier dernier, Le Cordon Bleu Paris a déjà arrêté les prochaines dates de ses conférences « Science et Arts Culinaires ». Prochains rendez-vous : le 12 mai, le 16 juillet et le 10 novembre 2020.

INFOS : <https://www.cordonbleu.edu/home/fr>



AGENDA & CONCOURS



LA SUISSE EN LICE POUR LA FINALE DE LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE

C'est lors du salon Européen, à Paris, que la Suisse s'est qualifiée le 13 janvier dernier pour la finale de la Coupe du monde de la pâtisserie, dont les épreuves se dérouleront au Sirha, à Lyon, les 24 et 25 janvier 2021. Après 5 heures d'épreuves, l'équipe composée du pâtissier Jean-Sébastien Guinet et du chocolatier Nicoll Notter, a remporté la dernière Coupe Europe de la pâtisserie face à la Suède et la Russie. La Coupe Europe a réaffirmé cette année ses engagements en faveur du développement durable et d'une pâtisserie naturelle. Les quatre équipes se sont affrontées sur la réalisation d'une pièce artistique en sucre, d'une pièce artistique en chocolat de composition libre, d'un entremets glacé à base de fruits et d'un dessert à l'assiette au chocolat composé d'une plante mellifère (bleuet, eucalyptus, immortel, tilleul, etc.).

Sur la photo, à gauche Jean-Sébastien Guinet, au centre le coach Patrick Bovon, à droite Nicoll Notter



CHARLES COULOMBEAU REMPORTE LA 53^E ÉDITION DU CONCOURS LE TAITTINGER

Créé en 1967 en hommage à Pierre Taittinger, fondateur de la maison de champagne éponyme, le prix Taittinger célèbre depuis toujours la gastronomie française, la créativité des chefs, et s'inscrit depuis les premières heures comme le gardien d'une tradition culinaire. Pour l'édition 2020, les organisateurs ont souhaité mettre la personnalité des chefs au cœur de la compétition et ainsi mettre en avant la cuisine d'auteur. Chaque candidat a réalisé deux recettes. Le thème de la première fut dévoilé plusieurs mois avant la compétition, les chefs ne furent informés du second sujet que la veille du concours. Il leur a fallu cette année cuisiner un plat de Saint-Jacques en libre interprétation et un pithiviers aux légumes de saison. Le premier prix a

été remis à Charles Coulombeau, 27 ans, chef au *Gravetye Manor* 1* à Grinstead dans le sud de l'Angleterre. Jérôme Jaegle de *L'Alchémille* 1* à Kaysersberg se place en deuxième position, suivi de Jan Smink, chef et propriétaire du restaurant *Smink* à Wolvega (Pays-Bas).

<https://www.taittinger.com/en/culinary-prize>



LA 15^E JOURNÉE DU MACARON AU PROFIT DES ENFANTS DE MADAGASCAR LE 20 MARS 2020

Pour la seconde année consécutive, à l'initiative du photographe Stéphane de Bourgies, et des pâtissiers Pierre Hermé et Vincent Guerlais, l'association des Relais Desserts reversera les recettes de la quinzième journée du macaron au profit des enfants de Madagascar. L'association *Zazakely Sambatra* (« enfants heureux », en malgache) a été créée en 2004 par Véronique de Bourgies, l'épouse du photographe, après l'adoption sur l'île de leurs deux enfants. Suite à sa disparition tragique dans les attentats du Bataclan en novembre 2015, c'est lui qui a repris le flambeau de ce centre de jour dont l'objectif est de venir en aide aux enfants et aux familles les plus vulnérables du pays. Un coffret de 6 macarons aux saveurs évoquant Madagascar sera ainsi proposé le 20 mars, dans toutes les pâtisseries membres des *Relais Desserts*.

www.relais-desserts.net

<http://www.zazakelysambatra.asso.fr>





CHEFS EN OR

CONCOURS TRANSGOURMET

Concours culinaire Transgourmet 2020

présidé par
Michel Roth et
Christian Le Squer



Sélection Chefs

Daurade et seiche à cru
sur composition végétale

Sélection Espoirs

Le printemps en gratin
de fruits et légumes

Inscriptions

jusqu'au
30 avril 2020

infos et dossiers
de candidature
transgourmet.fr

ou au 01.46.76.62.15

  @chefsenor

© photos : Stéphane Babin



TRANSGOURMET

AGENDA & CONCOURS



2^E ÉDITION DU PARIS CAFÉ FESTIVAL DU 20 AU 22 MARS 2020

Avec plus de 2 500 visiteurs et 80 exposants pour sa première édition, le CAFÉ! FESTIVAL&EXPO revient, rebaptisé *Paris Café Festival*. Comme l'an dernier, c'est au Centquatre-Paris, dans le 19^e arrondissement de la capitale, que professionnels et amateurs éclairés se réuniront autour du café de spécialités. La deuxième boisson la plus consommée dans le monde sera au cœur des discussions et des dégustations. Le Centquatre-Paris s'animera durant 3 jours au son des percolateurs et des effluves des cafés, rythmé par des conférences, des compétitions, des activités insolites autour du grain et des rencontres avec les producteurs, artisans et baristas, pionniers du café de spécialité.

Renseignements : www.pariscafefestival.com



4^E ÉDITION DU TROPHÉE DELAIR



Créé en 2013 sous l'impulsion d'André Terrail, propriétaire du restaurant *La Tour d'Argent* à Paris, le Trophée Delair s'est fixé comme objectif de valoriser les métiers de la salle et l'art du service à la française. Cette 4^e édition, parrainée par Franck Ferrand, historien et homme de média, s'adresse à l'ensemble des élèves, étudiants ou apprentis des établissements d'enseignements hôteliers publics, et entend distinguer les meilleurs espoirs de la profession, autant dans les métiers de la salle et du service, de l'écologie, du dressage, de la connaissance des produits, de l'accueil que de l'écoute du client. La finale 2020 se déroulera le 2 avril à l'École Hôtelière de Paris, CFA Médéric. Le jury, composé entre autres d'Antoine Pétrus (*Taillevant*), Denis Courtiade (*Alain Ducasse au Plaza Athénée*), Joseph Desserprix (*L'Abeille au Shangri-La*), Frédéric Kaiser (*Épique au Bristol*), Hervé Parmentier (*Pierre Gagnaire*), etc., consacrera deux futurs talents parmi les six établissements finalistes.

Renseignements : www.tropheedelair.fr



11^E ÉDITION DES PRINTEMPS DE CHÂTEAUNEUF DU 3 AU 5 AVRIL À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Suite au succès des dix premières éditions, les jeunes vignerons de Châteauneuf réunissent à nouveau une centaine de vignerons, salle Dufay à Châteauneuf-du-Pape, avec comme objectif de faire découvrir leurs vins à tous les amateurs. Au programme du week-end, rencontres et dégustations avec les vignerons, ateliers dégustations dans le cadre prestigieux du château de la ville, et initiations animées par des œnologues de l'appellation. Et en parallèle du salon, les visiteurs pourront également se restaurer sur un marché gastronomique regroupant plus de vingt exposants *Site Remarquable du Goût*.

www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr



AGENDA & CONCOURS



6^E ÉDITION DU SALON PLANÈTE BIÈRE À PARIS 5 ET 6 AVRIL 2020

Depuis 2015, le salon de dégustation Planète Bière est devenu le rendez-vous incontournable des amateurs et des professionnels du secteur. Durant deux jours, le Paris Event Center (Paris 19^e) accueillera plus de 100 brasseries et 120 marques venues de 14 pays et 3 continents, avec plus de 600 bières en dégustation. Le salon célébrera une fois encore la diversité et la qualité de la bière ainsi que le dynamisme du secteur en France et partout dans le monde. Véritable lieu de partage et de rencontre des acteurs de la filière, l'événement offrira un programme riche en conférences, animées par les plus grands spécialistes internationaux, et en animations, notamment sur les accords mets et bières. Pour la soirée d'ouverture le « Dîner des Épicurieux », associera quatre plats et quatre bières avec accords commentés. Places limitées.

Renseignements : www.planete-biere.com



6^E ÉDITION DE GOÛT DE FRANCE

C'est le 16 avril partout dans le monde que brillera à nouveau la gastronomie française. Dans plus de 150 pays, un « dîner à la française » sera servi dans les ambassades et les consulats avec, cette année encore, comme objectif de servir à chaque convive une gastronomie responsable. Après la Nouvelle-Aquitaine et la Provence, 2020 met à l'honneur la région Centre-Val de Loire, à travers une série d'événements en France mais également à l'international. Christophe Hay, chef doublement étoilé, sera l'ambassadeur de sa région. Cette édition est aussi l'occasion de célébrer le dixième anniversaire de l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Inscription et renseignements : www.goodfrance.com



7^E ÉDITION DU RHUM FEST PARIS LES 25, 26 ET 27 AVRIL 2020

Pour la deuxième année, le festival se tiendra durant 3 jours à la Grande Halle du Parc Floral de Vincennes. Le samedi et dimanche étant réservés au grand public, le lundi aux professionnels et à la presse. Cette nouvelle édition invite les visiteurs à découvrir « L'art de la distillation ». Le rhum, boisson de plus en plus plébiscitée en France, a vu son volume de vente augmenter de 30 % sur les cinq dernières années, avec un attrait tout particulier pour les rhums arrangés. D'où la présence cette année du « Village des arrangés » où les visiteurs sont invités à comparer différentes recettes. En plus des 1 500 m² extérieurs dédiés notamment au Food Court et au « village à cocktails », le festival proposera également un grand nombre de conférences et d'animations autour de la distillation.

www.rhumfestparis.com



8^E ÉDITION DU CONCOURS RELAIS DESSERTS CHARLES PROUST LE 14 JUIN 2020

Remis à l'honneur depuis 2006 par l'association *Relais Desserts*, le célèbre concours Charles Proust se détache cette année du Salon du Chocolat pour se dérouler le 14 juin au Pavillon Gabriel à Paris (8^e). Pour cette nouvelle édition, exclusivement réservée aux professionnels, le concours en appelle à la conscience des chefs face à l'impact que peut avoir la pâtisserie sur l'environnement. Les candidats devront par conséquent, sans transiger sur la qualité, le visuel ou le goût, proposer deux créations respectueuses de l'environnement : une pièce artistique en sucre et en chocolat, et un entremets. Nouveauté de cette édition, un seul jury, présidé par Nicolas Boussin, jugera à la fois la partie dégustation et la partie artistique. Les résultats seront proclamés le soir même lors de la soirée des prix d'excellence. Le vainqueur recevra un chèque de 2 500 €, un trophée et différents lots. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 31 mars prochain.

<https://www.relais-desserts.net>



CARNET DE RECETTES SALÉES

Alexandre Mazzia



RESTAURANT AM À MARSEILLE

Ancien sportif converti à la cuisine, Alexandre Mazzia est un éternel insatisfait. Chaque jour dans son restaurant *AM*, ouvert en 2014, il s'attache à faire évoluer sa cuisine, considérant qu'il a encore tout à faire. Avec patience et bon sens, ce passionné, doublement étoilé, se plie chaque jour aux exigences des fourneaux sans pour autant négliger sa vie de famille.



Alexandre Mazzia conserve de son enfance en Afrique, à Pointe-Noire, où il a vécu quatorze ans, le souvenir de ses premières palourdes, des poissons grillés au goût fumé si particulier à son palais d'enfant, des mangues et des papayes. De ces années adolescentes passées avec sa mère, sa sœur et son frère à observer chaque soir le coucher du soleil de la côte sauvage, à côté d'un des premiers petits ports d'Afrique, il garde en mémoire les couleurs orangées du ciel, et cette sensation de chaleur enveloppante. Des années après, dans les cuisines de son restaurant installé dans cette petite rue d'un quartier chic de Marseille, c'est avec ses souvenirs qu'il a façonné son identité culinaire ; cassant les codes d'une certaine gastronomie pour jouer sur les contrastes de goûts, souvent marqués par la torréfaction, les épices et les piments, dessinant des assiettes graphiques et colorées. Ses plats émeuvent par des associations audacieuses, influencées par cette enfance passée au Congo, mais aussi par l'humilité et la sincérité que le chef y glisse, ne pouvant jamais s'empêcher de faire évoluer ses recettes, parfois même en plein service.

Votre cuisine est dite « identitaire ». Avez-vous la sensation de proposer une cuisine différente de celle des autres tables, notamment à Marseille ?

Je n'ai pas cette sensation. Je pense que ma cuisine est person-

nelle dans le sens où je ne fais jamais de copier-coller. J'ai identifié aujourd'hui la torréfaction, les épices et le piment comme des fils conducteurs mais le travail de fond autour de ces éléments est mis en place depuis plus de onze ans. La cuisine que l'on propose est contemporaine. J'ai trouvé mon univers et j'évolue dedans. Je commence à comprendre que nous sommes différents avec les titres et les récompenses que nous recevons, mais le principal reste de donner de l'émotion.

Où allez-vous puiser votre inspiration ?

Je n'ai pas besoin d'aller chercher au plus profond de moi-même pour réaliser mes recettes ou faire telle ou telle association. Les idées viennent toutes seules, au fil de l'eau. Il peut y avoir un élément déclencheur, un mot, une rencontre, une texture ou une matière par exemple. Les choses doivent ensuite mûrir pour que l'on tisse autour de ça, à partir des produits, qui sont toujours au cœur de la réflexion. Un plat peut mettre un an à sortir, d'autres sont montés en un mois ou en deux jours. Je suis quelqu'un de pragmatique mais paradoxalement, je fonctionne aussi à l'instinct. Il arrive qu'il y ait des changements de recette pendant le service. Je ne sais pas pourquoi on doit le faire, mais il faut le faire. J'ai besoin de tout vérifier, de refaire un assaisonnement, de retravailler les textures. J'ai besoin d'aller au fond des choses pour être rassuré.



Avez-vous des associations ou des plats dits « signatures » ?

Je peux citer l'association « framboise-harissa ». Cela va faire plus de douze ans qu'on l'a mise au point et on continue de la faire évoluer. C'est quelque chose de simple en apparence mais en réalité de très complexe, c'est ce que j'appelle la « simplicité ». Je pense aussi à notre « jus animal », cet assemblage de jus de viandes avec une réduction à la bière qui apporte beaucoup de légèreté.

Vous avez été basketteur professionnel. Quelle part d'influence a le sport dans votre cuisine ?

Le sport m'a appris la persévérance, la rigueur, la précision, l'assiduité et une bonne hygiène de vie. Tout ce qu'il faut avoir pour travailler dans notre restaurant en somme. Il y a également quelque chose que j'ai retenu, c'est l'anticipation. Celle des mouvements est primordiale. Aujourd'hui, je ne demande pas aux gens qui travaillent avec moi de courir plus ou d'en faire plus, mais de regarder autour d'eux et d'optimiser leurs mouvements. On aborde les services comme des débuts de matchs. J'essaie de faire prendre conscience à mes équipes de leur état mental avant de commencer. Il faut déclencher la concentration. La cuisine, c'est plus que du sport de haut niveau, c'est une rigueur et une assiduité sans pareilles, et la grande différence, c'est que l'on joue le match deux fois par jour.

Quel chef êtes-vous avec vos équipes, coach ou capitaine ?

J'essaie d'être le plus juste possible et de leur apporter les meilleures conditions pour qu'ils gardent une fraîcheur physique et intellectuelle. Mon but est de leur apporter de la sérénité. J'ai le rôle d'un capitaine car j'ai besoin de ramer avec eux. Je leur apprends l'entraide aussi. Si une personne est faible ou fatiguée, il faut mettre quelqu'un avec elle pour l'aider. Le message derrière est que c'est plus sympathique de travailler en équipe avec des gens qui sourient et qui sont heureux, qu'avec des gens qui font la tête ou sont en souffrance. Mon rôle aujourd'hui est donc d'apporter des solutions, et d'anticiper des choses que les autres ne peuvent pas percevoir ou maîtriser car ils n'ont pas assez de recul. Avec pour objectif final, à chaque service, de faire plaisir à nos convives. Enfin, je souhaite que tout le monde ait un projet individuel dans notre projet commun. Quand une personne rentre chez nous, elle précise sa problématique (par exemple apprendre à être plus précis, à faire du poisson, à apprendre un maximum pour ensuite gérer sa propre affaire...) et on va faire en sorte de l'accompagner dans ce sens. Nous avons un vrai rôle de transmission sinon, on perd son temps et les gens s'essoufflent.



Après six années d'ouverture, deux étoiles au guide Michelin, envisagez-vous de déplacer le restaurant AM?

Surtout pas ! Ce lieu, je l'ai choisi comme un restaurant de quartier, grand par le cœur. C'est un restaurant où les gens ne viennent pas pour la vue mer, c'est une vraie destination. Il y a trois ans, j'ai racheté les murs, je suis chez moi, du parquet au plafond et je suis heureux. Ce qui fait notre force, ce qui est au cœur du restaurant, c'est l'humain. Nous sommes 23 personnes en cuisine et salle pour 28 couverts. Je crée un environnement et des conditions pour que les gens passionnants et passionnés avec lesquels je travaille soient fiers de ce que l'on propose. Donc pas de déplacement prévu, mais une transversalité encore plus forte entre la salle et la cuisine, rendue possible par des travaux récents d'agencement de la salle et une approche simple et sincère, qui met les cuisiniers en salle pour présenter leurs plats. Depuis la deuxième étoile, on sent une énergie encore plus forte, les clients sont heureux. Ça nourrit l'âme et donne de l'énergie pour avancer.

D'où vient cette approche assez minimaliste de votre développement ?

Je n'ai pas d'objectif de grandeur. On a réussi à trouver un équilibre, on a une équipe formidable et heureuse. On travaille dans le confort aujourd'hui. Des nuits blanches, des mises en place à deux heures du matin, des nuits à dormir dans le restaurant, j'en ai fait donc je mesure la chance qu'on a et je n'ai pas envie de me disperser. En toute humilité, des projets, je pourrais en monter, car on me propose plusieurs concepts par mois mais le sport m'a appris que construire prend du temps et que l'on peut tout perdre du jour au lendemain. Je protège ce qu'on fait et ce qu'on est. Et puis, je suis un mari et un père responsable, j'ai envie de passer du temps avec ma famille donc je mets les choses en place pour le faire. Je ne suis pas pressé, si on doit faire des choses, on les fera plus tard.

Quels sont vos objectifs ?

Mon moteur est d'aller plus loin dans ce que l'on fait. Je n'ai pas l'impression d'être allé au bout de quoi que ce soit. Je sens qu'on évolue, et ce, de manière naturelle, avec des gens incroyables. Je suis dans un environnement serein dans lequel je m'épanouis. Je fais en sorte que ça dure.



PLAT SIGNATURE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE BEURRE BLANC CAFÉ PASSION

- 100 g de jus de fruits de la passion
- 100 g de café
- 10 cl de vin blanc
- ½ échalote
- 100 g de beurre demi-sel

Dans une casserole, faire réduire les liquides et l'échalote taillée en brunoise puis monter au beurre.

POUR LA SAUCE CAVIAR, ANCHOIS, SARDINE

- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- 10 g de vinaigre
- 1 cuillère à café de caviar
- 1 filet d'anchois
- 1 filet de sardine
- 100 g de consommé de poitrine de cochon

Dans une casserole, faire réduire le vin et le vinaigre avec l'échalote jusqu'à obtenir une texture sirupeuse. Ajouter les filets de poisson, le caviar puis mixer. Passer au chinois puis monter avec le consommé de poitrine de cochon.

POUR LE JUS ANIMAL BETTERAVE

- 2 cuillères d'assemblage de jus de viande
- 1 cuillère à soupe de crème
- 1 cuillère à soupe de jus de betterave

Dans une casserole, chauffer légèrement le jus animal avec la crème puis ajouter le jus de betterave et laisser épaissir.

POUR LA PURÉE DE BROCOLIS

- 200 g de bouquets de brocolis
- 100 g de jus de cuisson
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de galanga

Faire blanchir les brocolis puis les cuire dans un bouillon de légumes et mixer avec les 100 g de jus de cuisson et les épices.

POUR LES ÉPINARDS

- 100 g d'épinards équeutés
- 10 cl de jus de pamplemousse
- 1 cuillère à soupe de jus de queues de bœuf
- 1 cuillère à café de salpicon de gingembre

Faire suer les épinards au beurre de blette puis déglacer au jus de pamplemousse frais. Laisser réduire et déglacer au jus de queues de bœuf et salpicon de gingembre.

POUR LE SIROP D'HUÎTRES

- 500 g d'eau
- 250 g de sucre
- 200 g de bardes d'huîtres

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis y faire infuser les bardes durant 48 heures. Passer au chinois et réserver.

POUR L'EFFEILLÉ D'OIGNONS

- 2 oignons
- 500 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à café de fenugrec
- 1 cuillère à café de macis
- 1 cuillère à café de galanga
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de genièvre
- 1 cuillère à café de graines de céleri
- 1 cuillère à café de graines de coriandre

Clarifier le beurre puis y faire infuser les épices durant 72 heures puis passer au chinois. Peler puis effeuiller les oignons puis faire cuire les pétales dans le beurre clarifié. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé puis sécher pendant 8 heures à 60°C. À la sortie du four, badigeonner de sirop d'huîtres.

DRESSAGE

Déposer un peu de purée de brocolis au centre de chaque assiette, couvrir d'épinards puis tracer des traits des différents jus. Déposer quelques pétales d'oignon séchés. Terminer en parsemant de pousses et fleurs de brocolis.





SAINT-JACQUES MARINÉES, BETTERAVES FUMÉES, POUTARGUE, CAVIAR

RECETTE POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 12 noix de Saint-Jacques de plongée
- 50 cl de mirin
- 2 bottes de cresson
- 50 g de beurre noisette
- 5 baies de goji séchées
- 1 betterave
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de galanga
- 5 cl de bouillon de betterave

Faire mariner les noix de Saint-Jacques durant 11 jours dans le mirin. Tailler les noix en tranches de 3 mm environ. Faire blanchir le cresson puis le mixer avec le beurre noisette et les baies de goji séchées. Réserver en pipette. Faire cuire les betteraves entières en papillote dans la braise durant 3 heures. Mixer avec gingembre et galanga puis mettre en pipette.

POUR LE LAIT DE SAINT-JACQUES

- 2 noix de Saint-Jacques
- 100 g de lait végétal
- 100 g de bouillon de bardes
- 2 grains de poivre de Sarawak
- 25 g d'algues Kombu séchées

Pocher les noix de St-Jacques dans le lait végétal et le bouillon de bardes. Mixer avec le poivre et les algues, passer au chinois puis verser en siphon et ajouter 3 cartouches de gaz. Réserver au bain-marie.

POUR LES FEUILLES DE CHOU CRISTALLISÉES

- 6 feuilles de chou vert
- 100 g de beurre safran-verveine

Faire blanchir les feuilles de chou, égoutter, découper des disques de 8 cm de diamètre à l'emporte-pièce puis les sécher entre deux plaques durant 20 minutes, dans un four préchauffé à 160°C. Saler à la sortie du four.

POUR LE SATELLITE ASSIETTE

- 25 g de levure de bière
- 1 filet de bar ikejimé (si possible)

Faire torrifier la levure de bière dans une poêle avec un beurre moussieux en remuant continuellement jusqu'à obtenir une belle coloration.

POUR LA SARDINE MARINÉE

- 1 belle sardine

- 5 cl de saké
- 5 cl d'huile d'aneth

Lever les filets de sardine puis les placer dans un plat adapté. Laisser mariner durant 48 heures avec le saké et l'huile d'aneth.

POUR LE CONDIMENT GINGEMBRE PAMPLEMOUSSE

- 100 g de gingembre frais
- 20 cl de jus de pamplemousse

Tailler le gingembre en brunoise, le faire suer puis déglacer avec le jus de pamplemousse et laisser réduire à sec. Mixer puis placer en pipette.

POUR LES BRIOCHES TROPÉZIENNES

- 250 g de farine T55
- 10 g de levure boulanger
- 45 g de sucre
- 12 g de sel
- 160 g d'œufs
- 150 g de beurre froid

Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le beurre dans le bol d'un batteur muni du crochet jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Terminer en ajoutant le beurre petit à petit. Débarrasser dans une bassine et laisser pousser à température ambiante. Rabattre puis mettre au frais pour 24 heures. Portionner la brioche à 10 g et farcir d'un morceau de sardine marinée. Bouler les brioches et les laisser pousser 30 minutes. Cuire durant 6 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

DRESSAGE

Sur assiette principale, déposer un disque de feuille de chou et saupoudrez de poutargue. En dessous, dressez un disque de Saint-Jacques dans un emporte-pièce de 7 cm de diamètre puis tracer des traits, en alternant, de purée de cresson et de purée de betterave. En dessous des Saint-Jacques, déposer un peu de lait de Saint-Jacques.

Sur une petite coupelle, déposer un peu de levure de bière et recouvrir de 3 lamelles de bar ikejimé puis laquer à l'huile de crustacés et condiment de bonite séchée.

Sur des coquilles de pointus placées dans un bol, déposer une brioche puis la recouvrir d'un carré de lard de Colonnata taillé finement. Terminer par une pointe de condiment gingembre pamplemousse.

Dans un flacon pulvérisateur, verser le bouillon de betterave.

MOULES, MAQUEREAU, HARENG, NOIX DE COCO, JUS VERT ET CONDIMENT MOJITO ESTRAGON

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE CONDIMENT MOJITO

- 1 cuillère à café de pâte de citron fermenté
- ½ botte d'estragon
- 1 cuillère à café d'huile d'estragon

Mixer l'ensemble des ingrédients, placer en pipette et réserver.

POUR LE JUS VERT

- 50 g de roquette
- 50 g de moutarde blanche
- 20 g de lait végétal
- 20 g de bouillon de bonite
- 20 g de lait de soja

Blanchir séparément la roquette et la moutarde blanche. Égoutter puis mixer avec le lait végétal, le bouillon de bonite et 20 g de lait de soja. Réserver.

POUR LE TARTARE

- 5 moules
- ½ filet de maquereau
- ½ filet de hareng
- ½ cuillère à café d'huile de pistache
- ½ cuillère à café d'estragon haché
- ½ cuillère à café d'aneth ciselé
- ½ cuillère à café de sésame torréfié
- ½ cuillère à café de tagète de pamplemousse
- 1 cuillère à soupe de graine de pavot
- ½ cuillère à café de curry en poudre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Herbes fraîches
- Une betterave rouge

Émincer les moules. Brûler le filet de maquereau au chalumeau, tailler le maquereau et le hareng en grosse brunoise, mélanger aux moules puis assaisonner.

POUR LES CUBES DE NOIX DE COCO

- 50 g d'eau de coco
- 5 g de masse gélatine

Porter l'eau de coco à ébullition, ajouter la masse gélatine et couler dans un cadre adapté de manière à obtenir des cubes de 3 mm. Tailler 18 cubes.

FINITION

Tailler la betterave en rondelles à l'aide d'une mandoline, puis tailler 18 rondelles à l'emporte-pièce.

DRESSAGE

Dans un bol, déposer un peu de tartare, couvrir 3 rondelles de betterave. Déposer un point de condiment mojito sur chaque rondelle puis un cube de noix de coco. Terminer par un pétale de soucis. Verser le jus vert autour.

POUR LE BOL DE SEMOULE FLEUR D'ORANGER

- 100 g d'eau
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- 150 g de semoule de blé dur

Faire bouillir l'eau, le beurre et l'eau de fleur d'oranger, verser sur la semoule, filmer et laisser gonfler.

POUR LA POMMADE RAIFORT

- 100 g de raifort
- 50 g de jus de raifort centrifugé

Tailler le raifort en brunoise, faire suer puis déglacer au jus. Réduire à sec, mixer, refroidir et mettre en pipette.

POUR LE GARUM

- 200 g d'abats de poisson
- 200 g de gros sel
- 10 cl de bouillon de bonite séchée

Laisser fermenter les abats avec le gros sel durant une semaine. Rincer à l'eau puis mixer avec le bouillon et passer au chinois. Laisser refroidir et verser en pipette.

POUR LA CUILLÈRE DE CHAIR D'ARAIGNÉE

- 48 g de chair d'araignée
- 6 cuillères à soupe de jus de cochon
- 6 g de salpicon de pomme verte
- 6 g de salpicon de concombre
- 1 filet de denti (mariné 2 fois 30 minutes dans du saké puis une fois 30 minutes dans du jus de betterave)

Assaisonner la chair d'araignée avec le jus de cochon et les salpicons et recouvrir d'une lamelle de denti.



**DRESSAGE**

Remplir la cuillère à dessert de chair d'araignée assaisonnée. Couvrir d'une lamelle de denti mariné puis déposer un trait de garum. Terminer par quelques fleurs de saison. Égrainer la semoule avec une poudre de tacos mixée à une cuillère de beurre noisette puis couvrir de traits de pommade raifort.



ROUGET BRÛLÉ AU SATÉ, JUS DE CANARD VERVEINE, FRAMBOISE HARISSA

RECETTE POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 3 filets de rouget, écaillés et désarêtés
- 1 l de bouillon de bonite
- 3 cuillères à café de saté en poudre
- 5 baies verveine
- 100 g de jus de canard
- 5 oignons

Tailler les filets en deux puis les faire cuire 1 min à la vapeur avec le bouillon de bonite. Saupoudrer les filets de saté côté peau puis les brûler au chalumeau. Faire infuser les baies verveine dans le jus de canard durant 12 h puis passer au chinois.

POUR LA COMPOTE D'OIGNONS

- 5 oignons
- 100 g de jus de poulet grillé

Peler et émincer les oignons puis les faire compoter avec du jus de poulet grillé. Mixer et assaisonner.

POUR LE CONDIMENT FRAMBOISE HARISSA

- 200 g de framboises fraîches
- Mélange d'épices (1 cuillère à café rase de : piment de Jamaïque, ajowan, cumin, garam masala, curry vert, massalé, cardamome verte, mango powder, galanga, macis, fenugrec, graines de coriandre, curry, gingembre, graines d'anis vert, pétales de roses, hibiscus)

Mixer les framboises fraîches et faire infuser à froid durant 24 heures avec le mélange d'épices.

POUR LE BOUILLON MISO

- 1 poulet
- 70 g de carottes
- 60 g de poireaux
- 60 g d'oignons
- 20 g de gingembre
- 50 g de céleri branche
- 100 g de saké
- 1 cuillère à soupe d'hibiscus, de graines de coriandre, de cumin, d'anis, d'ajowan et de boldo
- 50 g de katsuobushi
- 1 blanc d'œuf

Colorer le poulet sur toutes ses faces. Ajouter la garniture aromatique émincée grossièrement, faire suer puis déglacer avec le saké. Ajouter les épices et les faire toaster puis mouiller au bouillon de légumes à hauteur. Ajouter le katsuobushi et cuire à frémissement durant 4 heures. Filtrer avec les blancs d'œufs. Verser en théière et réserver au chaud.



POUR L'ASSIETTE JUS VERT SATÉ, COCHON BETTERAVE, VERMICELLES DE LÉGUMES, ÉPINARDS, POUSSIÈRE DE LÉGUMES

POUR LE JUS VERT SATÉ

- 100 g d'épinards
- 100 g de roquette
- 50 g de lait de soja
- 50 g de bouillon de bonite

Faire blanchir les épinards et la roquette puis mixer avec le lait de soja et le bouillon de bonite. Saupoudrer de saté et brûler au chalumeau. Passer au chinois et épaissir en chauffant légèrement.

POUR LE JUS COCHON BETTERAVE

- 3 cuillères à soupe de jus de cochon
- 3 cuillères à soupe de jus de betterave centrifugé et réduit

Faire tiédir le jus de cochon, ajouter le jus de betterave et réduire à consistance sirupeuse.

POUR LES VERMICELLES DE LÉGUMES

- 100 g de julienne de légumes de saison, blanchie, séchée et frite.
- Terminer en saupoudrant de curry.

POUR L'ÉMULSION CHAMPIGNON

- 100 g de champignons de Paris
- 1 cuillère à café rase de galanga
- 1 cuillère à café rase de gingembre
- 1 cuillère à café rase de cumin
- 10 cl de saké
- 200 g de bouillon de légumes
- 50 g de lait végétal

Faire suer les champignons de Paris, ajouter les épices et laisser torrifier quelques instants, déglacer au saké, réduire à sec puis mouiller avec le bouillon et laisser mijoter 30 minutes. Passer au chinois, ajouter le lait végétal et réserver. Émulsionner au moment du service

POUR LES POUSSÉS D'ÉPINARDS

- 18 pousses d'épinards

Laquer les pousses d'épinards dans un beurre moussieux et saupoudrer de poussière de betteraves (parures de betteraves centrifugées séchées et mixées finement), de poussière de carottes (parures de carottes séchées et mixées), et de thé vert matcha.

DRESSAGE

Dans une petite assiette creuse, verser un peu de jus vert, entourer d'un filet de jus de cochon betterave, un peu de vermicelles de légumes, un peu d'écume de champignons et trois pousses d'épinards.

POUR L'ASSIETTE OIGNON CONFIT AU BEURRE NOISETTE, GIROLLES, RAISINS, CHAPELURE TORRÉFIÉE AU BEURRE D'ESTRAGON

POUR L'OIGNON CONFIT

- 1 oignon
- 500 g de beurre demi-sel

Peler l'oignon et l'effeuiller. Réaliser un beurre noisette et y confire les lamelles d'oignon pendant 12 heures à 60°C.

Réaliser une purée avec les morceaux d'oignon non utilisés en les faisant revenir sans coloration et sans matière grasse, avec un peu de sel pour faire sortir l'eau de végétation. Déglacer avec du vinaigre de riz distillé. Réduire à sec et mouiller à hauteur avec lait et crème en tant pour tant puis laisser compoter lentement avant de mixer jusqu'à obtenir une purée bien lisse. Assaisonner avec sel et poivre.

POUR LES GIROLLES

- 36 girolles
- 20 cl de jus de pamplemousse
- 3 cuillères à soupe de jus de viande
- 3 cuillères à soupe de coriandre et d'estragon hachés

Nettoyer les girolles puis les faire revenir à sec dans une poêle bien chaude. Saler afin de faire sortir l'eau de végétation. Déglacer avec le jus de pamplemousse, et faire réduire jusqu'à obtenir une texture sirupeuse. Mouiller avec le jus de viande, faire réduire et enrober les girolles. Saler, poivrer puis ajouter le mélange d'herbes hachées.

POUR LES LAMELLES D'AUBERGINE

- 1 petite aubergine

Découper 6 tranches d'aubergine puis les faire sécher entre deux plaques protégées par deux papiers cuisson durant 24 heures à 80°C.

POUR LA CHAPELURE TORRÉFIÉE

- 100 g de chapelure de pain
- 100 g de beurre demi-sel
- 2 cuillères à soupe d'estragon haché

Faire torrifier la chapelure dans le beurre moussieux jusqu'à obtention d'une coloration brun clair. Ajouter l'estragon haché une fois refroidi.

FINITION

- 12 grains de raisin muscat

Faire réchauffer les grains de raisin dans un peu de jus de viande.

DRESSAGE

Dans une petite assiette, déposer une lamelle d'aubergine puis le pétale d'oignon garni de 6 girolles et des grains de raisins. Déposer un peu de chapelure juste à côté. Dans l'assiette principale, déposer un morceau de filet brûlé côté peau sur la gauche. Sur la droite, dresser une quenelle de condiment framboise harissa.

POINTUS, BEURRE BLANC CAFÉ SAFRAN, TAPIOCA AU PLANCTON

RECETTE POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 18 pointus

Cuire les pointus dans un court-bouillon durant 3 minutes. Les refroidir, décoquiller et réserver. (Prévoir 3 pièces de pointus par assiette)

POUR LE BEURRE BLANC CAFÉ SAFRAN

- 25 g de vin blanc
- ½ échalote ciselée
- 4 g d'eau
- 1 g de jus de citron
- 50 g de beurre
- 25 g de crème réduite
- 4 pistils de safran

Faire réduire le vin blanc avec l'échalote ciselée, l'eau et le jus de citron puis monter avec le beurre. Terminer en incorporant la crème réduite. Passer au chinois sur les pistils de safran. Réserver.

POUR LE TAPIOCA AU PLANCTON

- 20 g de tapioca
- 1 cuillère à soupe de crème
- 1 cuillère à café de plancton

Faire cuire le tapioca à l'eau comme indiqué sur le paquet puis laisser refroidir. Réserver.

DRESSAGE

Réchauffer le beurre blanc et y incorporer 1 cuillère à café d'expresso. Napper le fond de l'assiette.

Réchauffer 2 cuillères à soupe de tapioca avec la crème, ajouter le plancton puis déposer en filet, délicatement, autour du beurre blanc.

Sur le beurre blanc, faire des traits du jus de passion, de lait de roquette et de jus de cochon betterave réduit.

Déposer 3 pointus. Sur l'un d'eux, une feuille de câpre en saumure, sur l'autre une réduction de jus de têtes de rougets, et sur le dernier un jus de crustacés réduit.

POUR L'ASSIETTE CHOU-FLEUR FUMÉ, GAMBERO ROSSO

- 1 chou-fleur
- 1 l de lait végétal
- 50 g de beurre noisette

Cuire les bouquets de chou-fleur dans le lait végétal pendant 8 minutes. Fumer le pied du chou-fleur au barbecue pendant au moins 1 heure. Mixer l'ensemble, ajouter le beurre noisette, mixer à nouveau pour obtenir une purée bien lisse et assaisonner.

POUR LE JUS DRAGON AIGRE-DOUX

- 50 g de kimchi
- 50 g de purée de poivrons
- 50 g de crème

Mélanger le kimchi, la purée de poivrons et la crème puis faire réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.

POUR L'ÉMULSION DE JUS DE TÊTES DE GAMBEROS

- 6 têtes et carapaces de gamberos
- ¼ de jus de citron
- 20 cl d'eau gazeuse
- 25 g de lait
- 25 g de crème

Mixer les têtes et corps des gamberos avec le jus de citron et l'eau gazeuse. Ajouter en chauffant légèrement le lait et la crème tout en émulsionnant.

POUR LE CONDIMENT PIMENT

- 1 piment de votre choix
- Sirop à 20 % (1 l d'eau + 200 g de sucre)

Brûler le piment au chalumeau, le peler puis le tailler finement et le pocher dans le sirop. Égoutter puis mixer avec un peu de sirop afin d'obtenir la consistance d'une pâte onctueuse.

DRESSAGE

Au centre d'une assiette creuse, déposer un peu de purée de chou-fleur, puis par-dessus câpres, poivre vert en saumure, 3 dés d'avocat mariné dans 1/3 de saké et 2/3 de vinaigre de riz durant 24 heures et remis en température dans un beurre au gingembre. Déposer harmonieusement 2 belles pousses de menthe, estragon, aneth et coriandre. Au-dessus, placer un peu d'émulsion de jus de têtes et en dessous le jus dragon aigre-doux.

POUR LA TEMPURA DE CHÉNOPODE, ŒUF DE BROCHET FUMÉ CONDIMENT PIMENTÉ

- 6 feuilles de chénopode (ou épinard)
- 100 g de farine
- 70 g d'eau gazeuse
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre

Mélanger la farine et la poudre de gingembre puis délayer doucement avec l'eau gazeuse bien froide. Tremper les feuilles dans cette pâte puis faire frire jusqu'à obtenir une belle coloration.

DRESSAGE

Présenter la tempura à côté de l'assiette sur une petite tuile (ou ardoise), avec un point de condiment pimenté.

POUR LE BOL AUBERGINE, PASSION, NOIX DE CAJOU

- 1 aubergine
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de galanga
- 3 câpres par 100 g d'aubergine
- 3 noix de cajou torréfiées et concassées par 100 g d'aubergine
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- 6 cuillères à jus de fruit de la passion
- 18 demi-rondelles de radis noir

Couper l'aubergine en 2 dans la longueur, quadriller la chair puis la badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer des épices, et faire rôtir durant 45 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Récupérer la chair, la hacher grossièrement au couteau puis remettre en température avec du jus de viande, sel, poivre, câpres hachées, noix de cajou et coriandre.

Verser une cuillère de jus de passion par bol, et 3 fines lamelles de radis noir badigeonnées de beurre demi-sel moussoux.

DRESSAGE

Dans un petit bol, déposer la préparation aubergine puis à côté le jus de passion et 3 demi-rondelles de radis noir.



CARNET DE RECETTES SUCRÉES

Marc Altenburger



Ce Marseillais pure souche de 41 ans est le discret bras droit du chef Alexandre Mazzia. Depuis plus de onze ans, Marc Altenburger travaille avec abnégation dans l'ombre de celui qui est devenu son mentor. Créatif passionné par l'univers culinaire, il s'applique à produire une partition sucrée en parfait accord avec les assiettes du chef.



C'est en travaillant en cuisine, puis en pâtisserie, dans plusieurs restaurants de la cité phocéenne que Marc Altenburger parfait sa formation hôtelière. Plus attiré par l'aspect humain que par la technique des chefs, il enchaîne les stages en service et en cuisine avant de se diriger vers un CAP-BEP Pâtissier-Chocolatier-Confiseur en deuxième année de BTS. Car depuis toujours, il est attiré par la pâtisserie. Et c'est dit-il, sur les conseils de ses professeurs qu'il a démarré par la cuisine avant de passer à la pâtisserie. C'est là, ajoute-t-il, que son style de « pâtisserie cuisinée » s'est certainement forgé. Et s'il se nourrit au départ des chefs auprès desquels il travaille, sa rencontre avec Alexandre Mazzia fut vraiment décisive dans sa carrière. Aujourd'hui, plus que de s'occuper des desserts du restaurant, il assure la cohésion de l'équipe et la bonne marche du restaurant *AM*.

Peut-on dire que votre rencontre avec Alexandre Mazzia a changé votre vie ?

En quelque sorte. Je me souviens de notre rencontre comme si c'était hier. C'était un lundi, en décembre 2010, jour de fermeture du *Ventre de l'Architecte* où je travaillais alors. Je faisais des jus lorsqu'il est entré en cuisine. Il s'est présenté comme le nouveau chef, et il a tout de suite voulu goûter un de mes desserts. Nous avons commencé à échanger, et sa première carte fut mise en place en une semaine seulement. J'ai ensuite appris à connaître l'homme et le chef, dont l'exigence est poussée à l'extrême. Au démarrage ce ne fut pas facile pour moi, mais aujourd'hui, on en rit.

Vous pouvez préciser ?

Nous sommes tous les deux très maniaques et pointus. Quand on entre dans son univers, c'est un état d'esprit qu'on épouse, on entre dans une bulle avec un langage particulier. Depuis onze ans, je me suis toujours vu à ses côtés, comme un homme de l'ombre, présent pour l'épauler, le soulager, coordonner l'environnement pour un résultat optimal ; pour le bien de tous, et surtout la satisfaction de nos clients. Nous travaillons main dans la main, nous nous connaissons par cœur et nous partageons plus que la cuisine. C'est un chef qui a un côté humain incroyable et qui m'a énormément soutenu pendant ma maladie. D'ailleurs, après ce combat contre le cancer, la première chose que j'ai faite, c'est revenir au restaurant pour l'anniversaire du chef.





Avant de rejoindre Alexandre, dans quels types de restaurants avez-vous travaillé ?

J'ai commencé aux entrées dans une brasserie-pizzeria de Marseille qui marchait bien, puis je suis passé au chaud pour terminer en pâtisserie. C'est en 2000 que le chef des *Arcenaulx*, Éric Cornilleau, m'a vraiment mis le pied à l'étrier en me prenant en tant que pâtissier de son restaurant semi-gastronomique. J'étais au buffet à mon arrivée, mais progressivement, grâce à tous les livres et les magazines que je lisais et dont je m'inspirais, j'ai proposé des suggestions pour faire évoluer l'offre sucrée en dessert à l'assiette. J'ai ensuite travaillé au Sofitel Palm Beach de 2003 à 2008, auprès du chef Cyril Repetto où j'ai pu découvrir les différents services d'un hôtel : petit-déjeuner, restauration, cocktails, etc. La suite vous la connaissez. Je deviens chef pâtissier du *Ventre de l'Architecte* et je rencontre Alexandre.

Vous semblez être beaucoup dans le don de vous, voire l'abnégation. Qu'en est-il ?

Même si c'est valorisant, la mise en lumière n'a jamais été, et ne sera jamais ma motivation au quotidien. Seuls le bonheur et l'épanouissement de ceux qui m'entourent m'importent. J'œuvre au quotidien pour fédérer notre équipe, la salle et la cuisine. On travaille



vraiment dans le collectif. C'est l'ADN du restaurant. Nous avons notre leader, le chef, mais nous sommes tous responsables. À chacun de trouver sa place et de jouer son rôle en s'intégrant à notre univers. Je suis là pour transmettre, partager, aider à faire grandir les gens, en tant qu'homme et comme professionnel. Cela fait partie de mon éducation, c'est donc depuis toujours ma ligne de conduite.

Avez-vous des envies d'ailleurs ?

On me demande souvent pourquoi je ne pars pas voyager, pourquoi je ne quitte pas Marseille. Mais à quoi bon ? J'adore mon environnement. J'ai ma famille autour de moi, le restaurant, avec le chef et notre équipe. Je me suis rendu compte à l'hôpital que c'est ce qui comptait le plus pour moi. J'ai appris à m'écouter et à savoir ce qui me convenait. J'aspire à avoir un confort de vie et à ne pas me mettre un couteau sous la gorge. Mon temps de travail est adapté, cela me permet de prendre le recul nécessaire et de garder une fraîcheur pour créer. De plus, nous évoluons sans cesse et travaillons beaucoup sur le lien entre la cuisine et la salle. J'aime beaucoup cette démarche d'aller vers le client. J'aime expliquer les histoires qu'il y a derrière nos mets avec mes mots et mes émotions. Alors pourquoi aller ailleurs quand j'ai autant de plaisir et de liberté à être au quotidien avec mon chef ?



Quels sont les éléments essentiels de la pâtisserie que vous réalisez chez AM?

Nous avons des menus « carte blanche » avec un certain nombre de mets qui correspondent à un voyage que nous proposons. Il n'y a pas de rupture entre la cuisine et la pâtisserie. On est dans la continuité, des amuse-bouches jusqu'aux mignardises. Pour créer nos pâtisseries, nous nous basons sur nos souvenirs et nous composons en fonction de ce que les producteurs nous présentent. Je ne pense pas avoir un style particulier, je suis marqué par l'ADN Mazzia. Les desserts se font dans l'enchaînement de sa cuisine avec des marqueurs communs, comme l'acidité, la rondeur, la torréfaction et le croquant. Et il y a toujours un élément un peu pimenté pour relever le tout. Les saveurs sont marquées mais je ne perds jamais de vue la notion d'équilibre, car ce qui fait la force d'un dessert à mon sens est qu'une saveur ne doit pas dominer l'autre.

Vous travaillez beaucoup à l'instinct, avez-vous une méthode pour créer ?

Nous travaillons au jour le jour mais avec énormément de préparations en amont, que ce soit nos beurres, nos méthodes de cuisson, nos techniques d'imbibage, etc. Ce sont des détails qui font la différence. Et nous archivons toutes nos recettes, pour avoir une palette de saveurs que l'on fait entrer, ou ressortir, que l'on fait évoluer, que l'on associe à d'autres... Aucune création n'existe sans raison. Elle peut venir d'un souvenir, d'une odeur, d'un produit... Nous n'avons pas de méthode à proprement parler. La création vient petit à petit,



on fait des essais puis des éléments viennent se greffer les uns aux autres, pour finalement arriver à quelque chose de cohérent. Nous allons vraiment au fond des choses, c'est ce qui nous permet de sortir des desserts marquants comme le chocolat fumé, navet, bacon ou le café, champignon de Paris, patate douce et graines de sarrasin torréfiées ou encore le citron-goyave.

Que peut-on vous souhaiter pour la suite ?

Depuis ma rémission, il faut que chacune de mes journées soit riche, que je fasse quelque chose, que je voie quelqu'un, que je sorte. Je veux profiter à fond de chaque personne de mon entourage. Ce que je souhaite le plus, c'est savoir ma famille heureuse, mon chef épanoui et voir nos clients avec le sourire.

TEXTE : CLOTILDE ROUX.
PHOTOS : PASCAL LATTES.

CHOCOLAT FUMÉ, PIMENT D'ESPELETTE, NAVET, BACON

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT

- 150 g de lait entier
- 150 g de crème
- 100 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 200 g de chocolat noir Li Chu

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés, reverser dans la casserole puis faire cuire à 84°C. Verser l'anglaise sur le chocolat, puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Filmer au contact et laisser refroidir. Verser en poche munie d'une douille unie n°10.

POUR LA GLACE CHOCOLAT PIMENT D'ESPELETTE

- 500 g de lait entier
- 500 g de crème liquide
- 5 g de piment d'Espelette
- 4 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 75 g de trimoline
- 175 g de chocolat noir Santarem

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur les jaunes, le sucre et la trimoline préalablement mélangés, reverser dans la casserole puis faire cuire à 84°C. Verser l'anglaise sur le chocolat, puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Filmer au contact et laisser refroidir. Verser 350 g en sorbetière (réserver le reste pour le siphon) et turbiner puis verser en moule rond de 2 cm de diamètre et congeler.

POUR LE SIPHON CHOCOLAT FUMÉ PIMENT D'ESPELETTE

- 300 g de base glace (ci-dessus)
- 50 g de lait
- 50 g de crème

Mixer la base glace avec le lait et la crème, passer au chinois puis verser en siphon et percer 3 cartouches de gaz.

POUR LA PÂTE CACAO

- 55 g de beurre pommade
- 50 g de sucre glace
- 50 g de farine T55
- 30 g de cacao amer tamisé

Mélanger les ingrédients sans les émulsionner, filmer puis laisser reposer 24 heures.

À l'aide d'un patron, étaler 18 disques de 5 cm de diamètre et faire cuire durant 8 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

POUR LES ZESTES DE CITRON CONFIT

- Julienne de zestes d'un demi-citron jaune
- 300 g de jus de citron
- 100 g de sucre

Blanchir les zestes puis les faire confire dans un sirop réalisé avec le jus de citron et le sucre. Faire confire jusqu'à ce que les zestes soient translucides.

POUR LES LAMELLES DE NAVET

- 1 navet rose
- 30 cl de sirop d'herbes

Pour le sirop

- 1 l d'eau
- 200 g de sucre
- ½ botte de menthe
- ½ botte d'aneth
- ½ botte d'estragon
- ½ botte de coriandre
- 1 fève de tonka

Réaliser le sirop, laisser infuser 1 heure puis passer au chinois. Éplucher les navets, tailler en tranches fines à l'aide d'une mandoline puis tailler 18 disques de 2,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Verser le sirop d'herbes à la fève de Tonka chaud sur les lamelles de navet et laisser refroidir. Égoutter au moment du service.

POUR LE RIZ SOUFFLÉ

- 100 g de riz
- Chocolat au lait à 34 %

Frir le riz, l'égoutter et le peser. Enrober les grains avec la moitié de leur poids en chocolat au lait fondu puis réserver au congélateur avant de mixer grossièrement afin d'obtenir une texture rocailleuse.

POUR LE RECTANGLE CHOCO LAIT

- 50 g de beurre pommade
- 50 g de sucre cassonade
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine T55

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter la poudre d'amandes puis la farine et étaler à 1 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faire cuire dans un four préchauffé à 160°C jusqu'à obtenir une coloration uniforme. Laisser refroidir, mixer en poudre puis mélanger avec 60 % du poids de chocolat au lait fondu. Étaler à nouveau entre deux feuilles de papier sulfurisé, laisser refroidir puis tailler des rectangles de 2,5 × 1 cm. Réserver.

POUR LE BACON

- 4 tranches de bacon

Faire sécher le bacon durant 12 heures à 65°C puis mixer grossièrement.

POUR LE CRÉMEUX AU PIMENT D'ESPELETTE ET THÉ VERT AU JASMIN

- 200 g de lait végétal
- 4 g de piment d'Espelette
- 8 g de thé vert jasmin
- 100 g de crème

- 100 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 150 g de chocolat à 70 %

Faire infuser le piment et le thé durant 20 minutes dans le lait végétal chauffé à 40°C. Passer au chinois, récupérer 100 g de lait infusé, ajouter la crème et porter à ébullition. En parallèle, mélanger les jaunes et le sucre. Verser le liquide sur le mélange jaunes/sucre puis verser dans la casserole et faire cuire à 84°C. Verser sur le chocolat puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser en poche.

DRESSAGE

Au centre d'une assiette, déposer un peu de riz soufflé, trois points de crémeux chocolat piment d'Espelette couvert d'une rondelle de navet. Entre chaque point de crémeux, intercaler des demi-disques de palet glacé entre d'un côté un disque de pâte cacao et de l'autre un rectangle choco lait.

Déposer un peu de siphon au centre. Terminer par saupoudrer des brisures de bacon sur les navets avec un filament de zeste de citron confit.

Sur le marbre, tirer un trait de crémeux et décorer de fleurs du moment et de coques de topinambours séchés





BANANE, SORBET MANGUE, RIZ SOUFFLÉ

RECETTE POUR 6 PERSONNES

- 150 g de bananes
- 100 g de sucre
- 150 g de lait
- 75 g de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine

Dans une poêle, faire caraméliser les bananes avec le sucre puis mixer avec le lait et la crème puis porter à 50°C et y faire fondre les feuilles de gélatine préalablement ramollies et égouttées. Répartir dans 6 bols et réserver au frais.

POUR LE SORBET MANGUE

- 250 g de pulpe de mangue
- 50 g d'eau
- 25 g de sucre

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition, verser sur la pulpe de mangue, mixer puis verser en sorbetière et turbiner.

POUR LE RIZ SOUFFLÉ

- 50 g de riz long

Cuire le riz une vingtaine de minutes, égoutter puis le faire sécher à 60°C durant 24 heures.

Faire frire les grains séchés dans un bain d'huile porté à 180°C. Égoutter et réserver.

POUR LE SIROP DE BETTERAVE

- 200 g de jus de betterave centrifugée

Faire réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

FINITION

Enrober 50 g de cacahuètes dans un sirop réalisé à sec (blond) avec 50 g de sucre.

Réaliser des quenelles de sorbet et les enrober de riz soufflé.

DRESSAGE

Déposer une quenelle de sorbet mangue-riz soufflé sur la préparation de bananes.

Garnir de rectangles de kumquat confit et de cacahuètes caramélisées.

À côté de l'assiette, servir une cuillère contenant le sirop de betterave.

CITRON GOYAVE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA CRÈME DE CITRON

- 500 g de jus de citron
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 40 g de fécule de pomme de terre
- 200 g de beurre en parcelles

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis faire épaissir à feu doux dans une casserole. Laisser tiédir et incorporer le beurre.

Couler la moitié en moule de 4 cm de diamètre sur 1 cm d'épaisseur puis congeler. Verser la moitié restante en pipette.

POUR LE SIPHON GOYAVE

- 500 g de jus de goyave
- 6 g de masse gélatine

Porter le jus de goyave à frémissement, ajouter la masse gélatine, mixer, passer au chinois et verser en siphon. Percer 3 cartouches, secouer et réserver au froid.

POUR LA POUDRE D'AGRUMES

- 1 citron vert bio
- 1 orange bio

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer un peu de crémeux au centre, un peu de siphon goyave puis un palet de crème congelée. Saupoudrer les contours de la crème citron de poudre d'orange, le centre de poudre de citron vert.







OPALINE, BUTTERNUT, CAFÉ, TAMARIN

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA BRIOCHE

- 250 g de farine
- 45 g de sucre
- 12 g de levure fraîche
- 4 g de sel
- 160 g d'œufs
- 150 g de beurre.

Dans le bol d'un batteur équipé du crochet, pétrir la farine, les œufs, le sucre, le sel et la levure jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Ajouter le beurre en parcelles et pétrir à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène qui n'attache plus aux parois. Laisser pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume. Donner un rabat, mouler en terrine, laisser pousser puis cuire durant 30 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR L'IMBIBAGE

- 250 g de lait
- 500 g de crème
- 4 œufs
- 200 g de café

Une fois la brioche refroidie, la laisser imbiber durant 24 heures dans le mélange lait, crème, œufs et café. Mouler en rectangle de 18 × 4 × 1,5 cm et cuire durant une heure dans un four préchauffé à 160°C. Laisser refroidir et tailler des tranches de rectangles de 1,5 cm d'épaisseur, 4 cm de long et 3 cm de large.

POUR L'OPALINE

- 200 g de fondant

Cuire le fondant à 155°C, laisser refroidir, mixer pour réduire en poudre puis saupoudrer sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile céramique et de chablon ronds de 8 cm. Faire fondre à 3 min dans un four préchauffé à 160°C. Réserver.

POUR LE BUTTERNUT CONFIT

- 1 butternut
- 1 l d'eau
- 200 g de sucre
- ½ botte de menthe
- ½ botte d'aneth
- ½ botte d'estragon
- ½ botte de coriandre
- 1 bâton de citronnelle

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition. Laisser tiédir à 40°C puis y faire infuser les herbes et la citronnelle taillée en fins biseaux durant 1 heure. Passer au chinois.

Découper 6 tranches de butternut puis les tailler à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm puis les pocher dans le sirop d'herbes durant 20 minutes.

POUR L'ÉMULSION CAFÉ TAMARIN

- 15 cl d'eau de coco
- 15 cl de crème de coco
- 1 cuillère à café de pétales de rose
- 1 cuillère à café d'hibiscus
- 1 cuillère à café de pâte de tamarin
- 1 feuille de kéfir

Faire infuser les pétales de rose, l'hibiscus et le tamarin dans les liquides durant 2h30 à température ambiante. Ajouter la feuille de kéfir, laisser infuser 3 minutes supplémentaires puis passer au chinois et réserver.

POUR LA GLACE CONFITURE DE LAIT THÉ MATCHA

- 100 g de crème liquide
- 100 g de crème épaisse
- 200 g de lait concentré
- 2 g de thé matcha

Dans une casserole, porter les liquides à frémissement et laisser réduire de moitié jusqu'à obtenir une couleur caramel blond. Laisser refroidir. Ajouter le thé matcha, mixer et turbiner en sorbetière. Mouler au moment du service.

FINITION

Dans une poêle, faire caraméliser les tranches de butternut avec de la cassonade puis les déposer sur l'opaline. Snacker les tranches de brioche dans un beurre moussieux, déglacer au café et jus de viande. Émulsionner la préparation café tamarin.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, déposer un disque d'opaline puis le butternut confit. Dans un bol, déposer une tranche de brioche puis couvrir d'émulsion café tamarin. Dans une cuillère, déposer une demi-quenelle de glace.

RAVIOLE DE PATATE DOUCE, MANGUE, VERVEINE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA RAVIOLE

- 1 patate douce
- 50 cl de sirop
- ½ mangue

Tailler 30 fines lamelles de patate douce à l'aide d'une mandoline puis les faire pocher dans le sirop durant 10 min (elles doivent être translucides).

Tailler la mangue en fine brunoise puis garnir les lamelles de patate douce et replier harmonieusement.

POUR LE COULIS DE MANGUE INFUSION

VERVEINE

- 60 g de chair de mangue
- 25 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 7,5 g de verveine

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et y faire infuser les feuilles de verveine durant 5 minutes. Mixer la chair de mangue en ajoutant un peu de sirop pour le détendre.

POUR LE GEL PIMENT D'ESPELETTE

- 200 g d'eau
- 20 g de sucre
- 10 g de pectine
- 2 g de piment d'Espelette

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre, la pectine et le piment d'Espelette à ébullition. Mixer, passer au chinois et laisser refroidir. Verser en poche à douille.

POUR LE SORBET ANANAS SAFRAN

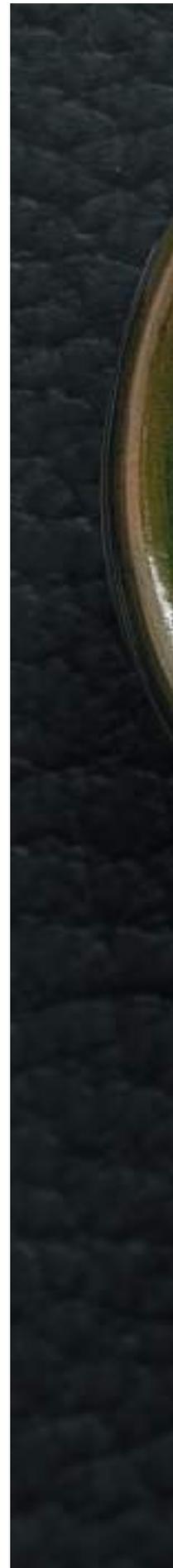
- 200 g d'eau
- 40 g de glucose
- 3 g de stabilisateur
- 50 g de sucre
- 10 pistils de safran
- 500 g de jus d'ananas centrifugé

Réaliser un sirop avec l'eau, le glucose et le sucre puis verser sur les pistils de safran et laisser infuser 10 minutes. Passer au chinois puis laisser refroidir et mixer avec le jus d'ananas. Verser en sorbetière et turbiner.

DRESSAGE

Par assiette creuse, déposer 5 lamelles garnies de mangue, puis au centre un peu de coulis de mangue et de gel de piment d'Espelette.

Dans un ramequin à part, déposer une quenelle de sorbet ananas.





À LA TABLE DE Mickaël Féval



Installé depuis maintenant quatre ans à Aix-en-Provence dans le restaurant qui porte son nom, Mickaël Féval signe une cuisine inspirée par les produits du marché et nourrie de son parcours auprès de grands chefs étoilés. Rencontre avec un chef animé par le partage et la transmission.

RESTAURANT MICKAËL FÉVAL

À AIX-EN-PROVENCE

S'inviter à la table de Mickaël Féval, c'est pénétrer le cadre tranquille d'un restaurant à taille humaine. Après un parcours maillé de grands noms : Bernard Loiseau, Bruno Oger, Éric Briffard, Antoine Westermann, c'est à Paris qu'il se fera remarquer en décrochant sa première étoile au restaurant Antoine. En 2013, il prend la direction de la Provence où il ouvre deux ans plus tard sa première table, en lieu et place du restaurant de Pierre Reboul, étoilé au guide Michelin. Avec son épouse Olivia, ils tombent sous le charme de l'endroit à leur première visite. Ils y feront à peine quelques travaux d'embellissement pour se l'approprier. L'aventure démarre et les talents culinaires du chef sont reconnus par le guide Michelin en 2017 et 2018. En 2019, c'est l'incompréhension, le guide rouge enlève au chef son étoile, malgré son investissement et une perpétuelle remise en question. Mais l'essentiel n'est pas là. « Ma fierté, dit le chef, est de faire plaisir au client. Ma priorité quotidienne est de les satisfaire. » C'est donc avec une détermination sans faille qu'il a continué à travailler, conservant toute sa motivation, en s'efforçant de ne pas faire de cet aléa une expérience négative. « On ne va pas fermer le restaurant, ni arrêter de vivre parce que Michelin décide de nous retirer notre étoile. Ce qui nous importe c'est de rester régulier et de satisfaire les clients. » Alors, la regagner cette étoile perdue ? « Forcément on sera heureux de la récupérer, mais notre premier objectif reste nos clients. »

LA CUISINE COMME UNE VOCATION

Dans la vie de Mickaël Féval, la cuisine est tout sauf un hasard. Des parents épicuriens, un père chasseur et pêcheur qu'il accompagnait souvent, une mère qui cuisinait avec les produits du potager familial, autant d'occasions de se régaler et surtout de passer du temps avec eux. Et si le jeune Mickaël aidait à la cuisine ou à la préparation du gibier, il aimait tout autant regarder les bons plats en sauce qui mijotaient. « Il y avait toujours du monde à la maison, se souvient-il, au bout de quelques années, j'en ai déduit que j'étais attiré par la cuisine pour son côté convivial et cet esprit de partage que l'on retrouve autour de la table. » Un état d'esprit qui l'amène à revisiter des plats traditionnels français et à pratiquer une cuisine qu'il définit comme élégante, féminine et contemporaine.

UN PARCOURS ÉTOILÉ

De son passage chez Bernard Loiseau il garde en mémoire le personnage, mais aussi sa joie de vivre, son côté passionné et son discours. « J'ai passé deux très belles années à Saulieu, raconte Mickaël Féval. Bernard Loiseau m'a inculqué ce que j'essaie de transmettre à la jeune génération aujourd'hui, à savoir une philosophie culinaire. Pour lui, la cuisine ce n'était pas uniquement les recettes et le savoir-faire, c'était avant tout ce qu'il y avait autour. » De cet enseignement, le chef conserve le respect des saisons, des produits, et s'attache donc au restaurant *Mickaël Féval* à la réalisation d'une cuisine simple. Auprès du chef Bruno Oger, au *Majestic* à Cannes, il a découvert la cuisine provençale avant de s'immiscer dans l'ambiance d'un trois étoiles dans les cuisines de l'alsacien Antoine Westermann au *Buerehiesel* à Strasbourg.





PREMIÈRE PLACE DE CHEF

C'est au *Cap Seguin*, à Boulogne-Billancourt que Mickaël Féval prend sa première place de chef et de directeur associé. Puis il enchaîne avec l'ouverture du restaurant *Antoine*, un lieu entièrement dédié au poisson. « C'était une expérience atypique, où je me suis éclaté pendant quatre ans et demi, explique-t-il. Mon leitmotiv était de chercher les plus beaux poissons, les plus originaux, des poissons exotiques, des coquillages et des crustacés. » Le chef y gagne une étoile au guide Michelin puis prend la direction d'Aix-en-Provence, pour prendre la place de chef au *Pigonet*. Une expérience plus courte, mais qui le conduit avec son épouse à réfléchir pendant six mois à se lancer dans leur propre affaire. Une manière pour lui de s'acheter une forme de liberté, avec dans le même temps toutes les contraintes que cela comporte. Car c'est parfois un peu lourd à porter avoue le chef. « Mais on construit notre histoire grâce à notre équipe. On est très fiers des gens qui collaborent avec nous. »

UNE CUISINE D'INSTINCT

La cuisine du chef est guidée par le marché. « On propose du nouveau constamment. En cuisine s'opère un véritable travail d'équipe. Chacun donne ses idées sur la manière de préparer un produit et on réfléchit ensemble à la bonne recette. Ensuite, j'essaie d'élaborer une cohérence en matière de goût et d'accompagnements puis on fait des essais, on goûte, on ajuste ou on revoit la copie si besoin, jusqu'à ce que l'on obtienne une assiette aussi bonne que belle. » La carte change aussi bien deux fois par semaine que toutes les deux ou trois semaines ou tous les deux mois. « Elle évolue en fonction de la saison et de nos inspirations. Ma volonté est de ne tomber ni dans la facilité ni dans la routine. C'est un danger plaisant, créatif, et constructif, conclut-il. Je déteste la facilité. » Ainsi naissent des plats tels que la Saint-Jacques, mousseline de topinambours à la truffe noire et cerfeuil tubéreux, ou la tourte de veau et foie gras. « Et puis, rappelle le chef, on a la chance de vivre dans une région avec de très beaux produits et d'avoir un marché à proximité du restaurant. »



UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Voilà ce qui compte pour le chef. Son équipe. Et c'est ce qui séduit aussi la clientèle du *restaurant Mickaël Féval*, qu'il s'agisse d'une maison à taille humaine. L'effectif est de sept personnes, quatre en cuisine, trois en salle, avec une véritable mise en avant du service, avec un sens de l'écoute et une finalisation de certains plats devant le client pour encore plus de proximité. « Il y a un vrai échange entre nous, explique le chef, et ce à tous les niveaux. Sans mon épouse et mes équipes, le restaurant ne tiendrait pas. Nous sommes tous très impliqués, au point de passer parfois nos lundis ensemble à visiter des domaines viticoles. » En cuisine il va même jusqu'à reproduire des classiques du répertoire français comme le lièvre à la Royale juste pour la magie de transmettre et d'inscrire ensuite le plat à la carte pour la fierté de toute l'équipe.

QUOI DE NEUF ?

Parmi les nouveautés, l'arrivée il y a un an de Camille Tayan au poste de pâtissier. La jeune femme connaît désormais parfaitement les goûts et le style du chef, et imagine ses créations en fonction. Elle est cependant très libre de ses choix, affirme le chef. La jeune femme est très à l'écoute des conseils de l'équipe qui ne manque pas de suggestions toujours en fonction du marché. Et pour donner toujours plus de sens aux créations, le dessert Crémeux de citron, ganache chocolat blanc et thym, madeleine miel et thym, utilise le miel des parents de Camille Tayan, apiculteurs à Forcalquier. Et pour affirmer sa passion pour le monde marin, le chef a ouvert en mars 2018, *Molène*, une seconde adresse dédiée aux produits de la mer, un retour aux sources pour le chef natif de Bretagne.

LA CANETTE DES DOMBES, POMMES DE TERRE FONDANTES, OIGNONS GRELOTS CARAMÉLISÉS, BUTTERNUT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA CANETTE

- 2 Filets de canette
- Miel
- Sauce Soja
- Jus de Canard

Ôter la peau et parer les filets de canette. Les tailler en 2 en diagonale puis les rouler en ballotins dans du film alimentaire. Placer les ballotines sous vide puis faire cuire durant 2h30 à 54°C au thermoplongeur. Faire refroidir dans une glaçante en fin de cuisson. Réserver

POUR LE LAQUAGE

- 140 g de jus de canard
- 32 g de Miel
- 5 g de baies de genièvre
- 2 clous de girofle
- 10 g de coriandre en grains

Porter le miel à ébullition, ajouter le jus de canard puis les épices et faire réduire jusqu'à obtenir à une consistance sirupeuse.

POUR LA PURÉE DE BUTTERNUT

- 250 g de chair de Butternut épluchée et épépinée
- 50 cl d'eau
- Sel

Tailler la chair de butternut en cubes, placer dans une casserole et faire cuire à frémissement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mixer en ajoutant l'eau de cuisson jusqu'à l'obtention d'une purée lisse, passer au chinois étamine et réserver.

POUR LES OIGNONS GRELOTS CARAMÉLISÉS

- 4 oignons grelots
- 30 g de sucre
- 10 g de beurre
- 3 cl eau

Éplucher les oignons puis les tailler en deux dans la longueur. Placer sous-vide puis cuire 25 minutes à 90°C à la vapeur. Réaliser un caramel avec le sucre, ajouter le beurre, les oignons, puis finir avec l'eau et faire réduire sans ébullition. Le caramel doit rester sirupeux. Réserver.

POUR LES POMMES DE TERRE FONDANTES

- 4 pommes de terre Agatha
- 500 g de beurre

Clarifier le beurre et réserver. Éplucher les pommes de terre puis tailler de longues bandes à l'aide d'une machine CHIBA japonaise. Rouler en bandes, les tailler sur 2 cm puis ajouter un cure dents pour maintenir la pomme de terre roulée. Placer sous-vide et cuire 22 minutes à 88°C à la vapeur. Terminer la cuisson des pommes de terre dans le beurre clarifié durant 15 minutes à frémissement. Débarrasser et réserver.

POUR LE PAIN D'ÉPICE BUTTERNUT

- 1 butternut
- 2 tranches de pain d'épices

Éplucher le butternut et le tailler en deux dans le sens de la largeur. Réserver la partie avec les graines puis tailler des tronçons à l'aide d'un emporte-pièce tube. Cuire sous-vide durant 20 minutes à la vapeur à 95°C. Tailler les tranches de pain d'épices en petit rectangles et réserver.

POUR LES TOASTS DE FARCE À GRATIN

- 150 g de foie de volaille
- 40 g de lardo di colonata
- 25 g de foie gras cuit
- 1 échalote
- 15 g de cognac
- Sel et poivre
- 2 tranches de pain de mie

Poêler les foies de volaille, déglacer avec le cognac et débarrasser. Ciseler l'échalote, ajouter les foies de volaille poêlés, puis ajouter le lard, le foie gras et assaisonner. Mixer le tout. Tailler des toasts de pain de mie en triangles isocèle.

POUR LES CÉRÉALES

- 15 g de noisettes
- 15 g de pignons de pin
- 15 g de graines de courge

Hacher grossièrement les fruits secs et les faire torrifier.



FINITION

Sortir les filets de canette, les déposer sur des plaques japonaises et les flasher sous la salamandre. Laquer avec le jus de laquage puis replacer quelques secondes sous la salamandre.

Snacker les tranches de pain d'épices. Brûler les tubes de butternut à l'aide d'un chalumeau.

Snacker les toasts de farce à gratin, ajouter la farce à gratin, puis cuire 3 minutes au four à 180°C.

Snacker les pommes de terre.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer le filet de canette laqué sur la gauche. Ajouter la pomme de terre sur la droite puis réaliser des points avec la purée de butternut de part et d'autre de la pomme de terre, parallèlement au filet de canette. Disposer les oignons caramélisés entre les points de butternut et la pomme de terre.

Terminer en déposant le pain d'épices butternut puis le toast de farce à gratin au centre de l'assiette.

Décorer avec un peu de cébette ciselée



ROUGET BARBET MI-CUIT, DÉCLINAISON AUTOUR DE L'ARTICHAUT, SABLÉ DURIAS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 2 rougets Barbet
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette

Écailler, ébarber, et vider les rougets en prenant soin de garder les foies. Lever les filets et les désarêter. Réserver les arêtes.

Disposer les filets de rouget sur plaque et les assaisonner à la fleur de sel, piment d'Espelette et huile d'olive. Monter les filets par deux, tête bêche, puis les filmer en ballottines et cuire 13 minutes en ambiance à 56°C à la vapeur jusqu'à obtenir 45°C à coeur. Débarrasser dans une glaçante et réserver.

POUR LE SABLÉ DURIAS

- 45 g de farine
- 30 g de beurre pommade
- 3 g de sucre
- 9 g de jaune d'oeuf
- 1 jaune d'oeuf dur
- 1 g de sel fin
- ½ combawa râpé

Mélanger la farine, le sucre, le jaune d'oeuf cru et le cuit, le combawa râpé et le sel. Ajouter le beurre pommade et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte à 0,3 cm d'épaisseur, tailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm. Cuire 7 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LES ARTICHAUTS BARIGOULE

- 1 bouquet d'artichauts violets
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 bouquet de thym
- 1 tête d'ail
- 3 g de graines de coriandre
- 20 cl de vin blanc
- 2 cl de vinaigre blanc
- 50 cl d'eau

Tourner les artichauts. Réserver dans une eau citronnée. Faire suer l'oignon et la carotte. Ajouter les artichauts tournés, faire suer à nouveau puis déglacer au vin blanc. Ajouter le vinaigre puis mouiller avec l'eau, ajouter la tête d'ail claquée, le thym et les graines de coriandre puis cuire à feu doux environ 6 minutes, ils doivent être fondants.

POUR LA PURÉE D'ARTICHAUTS

- 3 artichauts camus
- Huile d'olive
- 10 cl de fond blanc

Parer le dessus des artichauts, ronger les feuilles du tour puis retirer le foin. Émincer les artichauts, les faire suer à l'huile d'olive puis mouiller à hauteur avec le fond blanc et cuire environ 15 minutes à frémissement. Débarrasser et mixer. Ajouter du jus de cuisson si nécessaire pour lisser la purée. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

POUR LES CHIPS D'ARTICHAUTS

- 1 artichaut violet

Tourner l'artichaut puis le trancher finement à la mandoline japonaise. Frire les tranches 1 minute à 140°C dans un bain de friture. Réserver sur du papier absorbant.

POUR LA VINAIGRETTE DE FOIES DE ROUGET

- Les arêtes des rougets barbet
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- Les foies des rougets barbet

Réaliser un fumet de poisson avec les arêtes et la garniture. Réduire le fumet aux 2/3, le refroidir puis lier à froid avec les foies.

DRESSAGE

Dans une assiette plate, disposer les sablés Durias, ajouter la purée d'artichauts sur chaque sablé, puis les rougets préalablement découpés en tranches. Terminer par les artichauts barigoule ainsi que les chips d'artichauts.

LANGOUSTINE ET FOIE GRAS DE CANARD, CONSOMMÉ DE CARAPACES ET CAVIAR OSCIÈTRE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 belles langoustines
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri branche
- 20 g de gousse d'ail
- 1 l d'eau

Décortiquer les langoustines, les châtrer puis les disposer sur un linge et réserver. Concasser les carapaces et réaliser un consommé avec l'eau et la garniture aromatique. Refroidir et réserver.

POUR LE FOIE GRAS DE CANARD

- 1 lobe de foie gras de canard

Tailler 4 escalopes de 2 cm dans le lobe de foie gras, et réserver.

POUR LES POIREAUX BRÛLÉS

- 2 poireaux

Blanchir les poireaux puis les glacer. Placer les poireaux entre deux plaques et les laisser sous presse durant 6 heures au moins. Tailler les poireaux en 4 tronçons de même taille que les tronçons de foie gras puis les brûler sur une plaque coupe-feu, sans matière grasse.

POUR LE GEL PASSION

- 50 g de purée de passion
- 0,8 g d'agar-agar
- Sirop à 30°

Dans une casserole, mélanger l'agar-agar avec la purée de passion à l'aide d'un fouet puis porter à ébullition et

maintenir une vingtaine de secondes. Débarrasser et réserver au frais durant 2 heures. Détendre au sirop à 30° afin d'obtenir une texture assez souple.

POUR LES LOSANGES DE RADIS

- 1 radis red meat

Tailler une tranche de radis de 0,6 cm d'épaisseur à la machine à jambon puis tailler 12 petits losanges et réserver.

POUR LE SARRASIN SOUFFLÉ

- 30 g de sarrasin

Blanchir le sarrasin 10 minutes, l'égoutter, le sécher puis le souffler dans une négresse à 160°C.

FINITION

- Fleur de sel
- 15 g de miel
- 10 g de caviar

Poêler rapidement les escalopes de foie gras dans un sautoir, et débarrasser sur un papier absorbant.

Poêler les langoustines à l'unilatérale et flasher les tronçons de poireaux sous la salamandre

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, dresser la langoustine juste au centre de l'assiette, à sa gauche le foie gras, à sa droite le poireau brûlé,

Ajouter quelques grains de sarrasin et un peu de fleur de sel sur le foie gras, une ligne de grains de caviar sur la langoustine. Déposer 4 points de miel sur le poireau et par-dessus un losange de radis.





FINITION

Démouler les palets sur une grille, floquer avec le mélange prévu.

DRESSAGE

Disposer 3 palets de crémeux yaourt grec, au centre ajouter l'espuma miel toutes fleurs.

Déposer délicatement la tuile alvéolée, ajouter de petits points de miel de lavande.

Dans un petit bol disposer, le granola et ajouter une quenelle de glace yaourt.

LE MIEL DU JAS DES ABEILLES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR L'ESPUMA DE MIEL TOUTES FLEURS

- 100 g de crème
- 50 g de lait
- 50 g de miel de toutes fleurs

Faire bouillir l'ensemble des ingrédients, mettre en siphon et percer 2 cartouches de gaz.

POUR LE BISCUIT MADELEINE CITRON VERT

- 90 g d'œufs entiers
- 38 g de jaunes d'œufs
- 100 g de beurre
- 38 g de sucre glace
- 45 g de farine
- 5 g de levure
- 20 g de blanc d'œuf
- 10 g de sucre glace
- 30 g de lait
- 12 g d'huile de pépin de raisin
- 1 citron vert
- 1/4 de gousse de vanille

Fouetter les œufs et les jaunes pendant 10 minutes. Faire chauffer le beurre, l'huile, le lait et la vanille à 50°C. Ajouter la farine, la levure et le sucre glace aux œufs, puis les matières grasses chauffées. Monter les blancs avec le sucre puis les incorporer au premier mélange. Ajouter les zestes de citron vert et cuire environ 10 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

POUR LE CRÉMEUX CITRON VERT - YAOURT GREC

- 500 g de yaourt grec
- 50 g de sucre
- 1 citron vert
- 2 feuilles de gélatine

Mixer les zestes du citron vert et le sucre dans un Thermomix®, durant 10 secondes à vitesse 10 puis ajouter le jus de citron, et mixer 1 minute à 80°C à vitesse 1. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau bien froide et mixer 20 secondes à vitesse 3. Ajouter le yaourt grec, mixer 30 secondes à vitesse 4. Mouler dans des moules galets (moule Zen de Silikomart®). Ajouter le biscuit madeleine au citron vert, lisser et réserver en cellule de refroidissement.

POUR LE GRANOLA

- 120 g de flocons d'avoine
- 50 g d'amandes concassées
- 50 g de noix
- 100 g de miel de lavande
- 50 g de miel de châtaignier
- Une pincée de fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients au batteur muni de la feuille. Débarrasser sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile silicone puis cuire environ 10 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Mélanger à mi-cuisson.

POUR LA GLACE YAOURT

- 437 g d'eau
- 250 g de sucre
- 56 g de glucose
- 45 g de jus de citron
- 5,75 g de crème liquide
- 312 g de yaourt

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition, sauf le yaourt. Ajouter le yaourt. Verser en bol Paco et faire prendre au congélateur avant de turbiner au Pacojet®.

POUR LA TUILE NATURE

- 120 g de beurre
- 100 g de blancs d'œufs
- 120 g de sucre glace
- 100 g de farine

Mélanger l'ensemble des ingrédients au Thermomix®, verser l'appareil dans un moule alvéolé et cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

POUR LE FLOCAGE

- 100 g de beurre de cacao
- 100 g de chocolat blanc

Faire fondre les ingrédients, mélanger et mettre dans un pistolet à flocage.

OUVERTURE AVEC Maxime Laurenson



RUSTIQUE À LYON

C'est dans la cité des Gaules que l'ancien chef de *Loiseau Rive Gauche*, à Paris, a ouvert *Rustique*, son premier restaurant. Avec son épouse Hélène, ils reçoivent comme à la maison, en ayant fait le choix de n'être ouvert que pour le service du soir.



Cet ancien bar restaurant de la rue d'Enghien, dans le 2^e arrondissement lyonnais, fut un coup de cœur immédiat pour le chef et sa femme. « En entrant, on s'est projeté tout de suite, raconte le chef, les volumes, les hauteurs sous plafonds. On a immédiatement su ce qu'on voulait en faire. » Une cuisine ouverte, un comptoir, les éléments attendus étaient là. Ne restait plus qu'à procéder à quelques aménagements pour recevoir les clients. Après un mois et demi de travaux, *Rustique* a ouvert ses portes le 28 octobre 2019. Le chef ligérien y reçoit comme chez lui, avec simplicité, convivialité, dans une ambiance de salle à manger contemporaine, avec l'envie profonde de rendre la gastronomie accessible au plus grand nombre.

CUISINE OUVERTE

Plus qu'une tendance, travailler dans une cuisine ouverte est pour le chef comme une bénédiction. Derrière son comptoir, il aperçoit la salle, suit le service et sent l'atmosphère, s'assurant que chacun est à son aise et ne manque de rien. Cette absence de murs lui permet également de sortir en salle, tout aussi bien pour saluer les clients qui arrivent que pour porter des assiettes tout juste dressées. « Ce côté humain est hyper important pour moi, souligne le chef, servir mes clients, discuter avec eux, c'est un gros plus. C'est une manière supplémentaire de prendre soin d'eux, de leur porter une attention particulière, tout comme je pourrais le faire avec mes amis à la maison. »



MENU UNIQUE

Lors de la construction de son projet, le chef a intégré son confort de travail, mais aussi et surtout celui de son équipe. Conscient comme toute la profession des difficultés de recrutement, il a fait le choix d'un effectif réduit (2 personnes en cuisine et 2 en salle) avec comme impératif de leur offrir des conditions de travail les plus favorables. Le restaurant n'est par conséquent ouvert que le soir, et l'offre basée sur un menu unique. « Le menu unique, explique Maxime Laurensen, c'est une organisation et une qualité de vie. On ne court plus partout, et personne n'est jamais dans le stress. » L'équipe de cuisine se met donc en place dans la journée, prend le temps de déjeuner, et s'installe à partir de 17 h pour le service du dîner. Des conditions idéales qui apportent calme et sérénité pour l'équipe, mais tout autant pour l'ambiance ressentie par la clientèle.

UNE CUISINE PLUS PERSONNELLE

En s'installant dans ses cuisines lyonnaises, Maxime Laurensen a fait le choix de l'épure, prenant le parti de se séparer du superflu pour ne conserver que l'essentiel. Le chef confie également avoir abandonné « l'originalité à tout prix » citant sa tête de veau avec bouillon de champignons, une assiette gourmande et extrêmement réconfortante à ses yeux. « Je voulais un plat qui fait du bien, explique-t-il, un plat qui évoque des souvenirs. Pourquoi rajouter cinq éléments, juste pour l'originalité ? Je pense que c'est un défaut de cuisinier de vouloir être créatif à tout prix. Pour moi la créativité, c'est aller à l'essentiel. » Et il cite son beurre fumé comme la parfaite illustration de sa philosophie, un beurre au parfum franc, déposé sur table en deuxième service du menu, à tartiner sur une grande tranche de pain grillé. « Ce que je voulais vraiment, précise Maxime, c'est une cuisine gourmande, généreuse, et surtout à un tarif accessible. Je trouve que parfois la cuisine devient trop minimaliste. » Ajoutant que le cuisinier fait souvent l'erreur de penser que les plats sont plus jolis en petits. Aux yeux du chef, manger au restaurant est un moment de fête, le client a faim, vient pour se faire plaisir et doit toujours quitter l'établissement avec ce sentiment d'une agréable satiété, sans bien sûr avoir cette désagréable impression d'avoir trop mangé.

PHILOSOPHIE DE CUISINE

Dans son métier de cuisinier, Maxime Laurensen se nourrit d'abord du contact. Il est attaché à ce lien avec les producteurs, particulièrement ceux avec lesquels il travaille depuis longtemps. Des gens, dit-il, à qui il tient, citant Annie Bertin, maraîchère de la région rennaise. Ensuite, bien sûr, il se fournit majoritairement dans la région, une manière pour lui de valoriser un terroir et ses hommes, de soutenir des producteurs, et de pérenniser leur activité et leur savoir-faire. Avec une attache toute particulière pour ce monde rural, établi entre ces deux montagnes qui lui sont chères : le Massif central et les Alpes. Une fois les ingrédients sélectionnés, le chef souhaite conserver toute sa place au produit, en faire le maître de l'assiette ; avec la volonté d'offrir une cuisine épurée, lisible, évolutive, et qui ne prête pas à réflexion avant d'être mangée. À sa carte à l'aube du printemps : Escargot, brocolis, noisettes / Sandre, oseille et choux fermentés de la ferme de la Marquise / Pigeon, réglisse, oignons grillés / Poitrine de cochon de Haute-Loire, bouillon de champignons, bourgeons de sapin et truffe. Et en dessert, Praliné, noisette, cumin des prés et chocolat. Car le chef se charge de toute la carte, de l'entrée jusqu'au dessert. Une partition qu'il compose toujours avec simplicité, en son âme et conscience, évitant d'être démonstratif, et s'attachant à ce que sa cuisine ne soit pas intellectuelle. « J'ai envie que ça reste gourmand », dit-il.



UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

En ouvrant sa propre maison, travailler avec sa femme était pour Maxime une évidence. « C'était quelque chose que je voulais vraiment. Hélène n'était pas trop partante au début, car elle n'est pas du métier, mais moi j'ai toujours été convaincu de son potentiel. » Et à voir évoluer l'épouse du chef en salle, on comprend qu'elle a vite pris goût à ses nouvelles fonctions. Elle accueille avec le sourire, porte à chacun une bienveillante attention, et sait s'adapter aux différentes personnalités. Et puis, rajoute le chef « j'ai une totale confiance en elle. Hélène ne va jamais chercher à mentir, jamais chercher à tricher. Elle va toujours être naturelle. Et maniaque comme elle est, je sais que les choses seront toujours bien faites ». Son épouse est donc en salle, aux côtés de Mathieu Barbe, le sommelier, et en cuisine, le chef est secondé par son meilleur ami, Romain Souvignet. « On se connaît depuis 30 ans, raconte-t-il, on a été baptisés le même jour dans la même église. C'est lui qui m'a lancé dans la cuisine. Je n'avais pas vraiment prévu d'en faire mon métier, mais il m'a entraîné en saison, au départ pour faire la fête. Et le seul boulot que j'ai trouvé, c'est la plonge. Mais c'est vraiment là que j'ai eu le déclic. L'énergie qu'il y a dans une cuisine, j'ai adoré, et c'est là que je me suis dit, c'est ce métier que je veux faire. »

L'ÉVOLUTION

Le premier souhait de Maxime Laurensen : s'assurer que son restaurant puisse fonctionner avec un seul service en soirée, avec la volonté de faire évoluer sa cuisine au maximum. « J'aimerais m'extraire encore plus des tendances actuelles pour faire



des choses encore plus personnelles, et fidéliser mon équipe longtemps, de manière à leur donner des parts du restaurant. Ensuite, j'aimerais refaire la cuisine, que Rustique soit un lieu qui n'arrête pas d'évoluer. » Et parmi ses envies, il se verrait bien faire du pain, car l'un de ses amis produit, précise-t-il, « d'exceptionnelles farines de blés anciens ». Dans son esprit germe aussi l'idée d'un jardin, avec la farouche envie de cultiver les terres de son grand-père, lorsqu'elles seront à nouveau disponibles. Avec une sérénité palpable, le nouveau propriétaire se projette déjà dans le futur, heureux de ses choix et de cette famille qu'il a fondée autour de lui, avec l'énergie nécessaire pour toujours avancer, car dit-il « le jour où tu arrêtes, tu recules ».

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

TÊTE ET RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, ESCARGOTS ET SAPIN

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA COMPRESSION DE TÊTE ET RIS DE VEAU

- Une demi-tête de veau
- 250 g de ris de veau
- 250 g de champignons de Paris bruns
- 50 g d'échalotes
- 20 cl de vin jaune
- 70 g de câpres au vinaigre
- Sel
- Poivre

Parer la tête de veau puis la cuire à couvert pendant 4 heures à feu doux. Une fois cuite, égoutter et réserver le bouillon de cuisson. Faire blanchir le ris de veau pendant 6 minutes puis le refroidir dans un bain d'eau glacée. Parer le ris de veau puis le tailler en gros dés.

Dans un sautoir, faire suer les échalotes puis ajouter les champignons taillés en brunoise, et faire suer à nouveau. Déglacer avec le vin blanc, faire réduire à sec et laisser refroidir.

Tailler la tête de veau en gros dés, ajouter les câpres, le ris de veau et la duxelles, mélanger, rectifier l'assaisonnement puis rouler en ballottine de 7 cm de diamètre. Réserver au froid puis tailler de belles tranches. Les fariner puis les poêler à feu vif afin d'obtenir une belle coloration sur chaque face.

POUR LE BOUILLON DE CHAMPIGNONS

- 1 kg de champignon de Paris
- 2 l d'eau de cuisson de la tête de veau
- 20 cl de vin blanc oxydatif
- Sel
- Poivre

Tailler les champignons en 4, les faire rôtir dans une cocotte-minute jusqu'à obtention d'une belle coloration puis déglacer au vin blanc, et laisser réduire de moitié. Mouiller avec le bouillon de tête et cuire 25 minutes à la cocotte-minute. Filtrer le bouillon à l'aide d'un chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

POUR LES PICKLES DE BOURGEONS DE SAPIN

- 18 bourgeons de sapin
- 100 g de sucre
- 200 g de vinaigre balsamique blanc
- 300 g d'eau

Dans une casserole, porter le sucre, le vinaigre et l'eau à ébullition puis verser sur les bourgeons. Laisser refroidir et réserver.



**FINITION ET DRESSAGE**

Poêler 12 escargots préalablement cuits au court-bouillon. Dans des assiettes creuses, disposer une tranche de tête, ajouter 2 escargots sur chaque tranche puis couvrir de copeaux de champignons taillés à l'aide d'une mandoline. Ajouter de la fleur de sel, du poivre, de la poudre de sapin, des pickles de bourgeons et un trait d'huile de sapin. Terminer en versant le bouillon de champignons, puis trancher avec une cuillère à soupe d'huile de noisettes.

POUR LA FINITION

- Poudre de cacao amer
- Grué de cacao

DRESSAGE

Dans une assiette plate, disposer à droite la cuisse farcie, une quenelle de purée de scorsonères, la farce d'abats et la scorsonère rôtie. Saupoudrer le tout de cacao amer et disposer quelques éclats de grué.

Disposer le suprême de pigeon au centre de l'assiette et verser le jus.



PIGEON DE BRESSE CUIT À LA BRAISE, SCORSONÈRE, CACAO ET GÉRANIUM ROSAT

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE PIGEON

- 6 pigeons

Habiller les pigeons, prélever les cuisses et les désosser. Réserver les cuisses désossées, les carcasses, les foies et les cœurs. Faire cuire les coffres au barbecue durant 6 minutes à 220°C puis les laisser reposer.

POUR LE JUS DE PIGEON AU GÉRANIUM

- Carcasses des pigeons
- 100 g de jus de volaille
- 30 cl de jus de cassis
- Jus de pigeon
- 20 g de géranium rosat

Faire colorer les carcasses au sautoir, dégraisser puis mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire 1 heure. Ajouter le jus de volaille, faire réduire de moitié et passer au chinois. Faire réduire le jus de cassis, mouiller avec le jus de pigeon puis faire infuser le géranium rosat durant 6 minutes. Filtrer et réserver.

POUR LA FARCE D'ABATS

- 40 g de foie gras
- 10 g d'échalotes
- 2 g d'ail
- 3 foies de pigeons
- 2 grains de poivre noir
- 10 g de crème liquide
- 15 g de jus de pigeon géranium

Faire revenir doucement le foie gras en dés, ajouter l'ail, les échalotes, le poivre et confire doucement. Ajouter les foies de pigeons, mélanger puis mixer avec le jus de pigeon, la crème liquide et une petite partie du gras de cuisson. Passer au chinois étamine puis mouler en moule demi-sphère de 3 cm de diamètre.

POUR LES CUISSSES FARCIES

- 6 cuisses de pigeons
- 20 g de lard gras
- 20 g de foie gras
- 3 cœurs de pigeons

Séparer les pilons du gras de cuisse, réserver les gras de cuisse pour la farce. Dégraisser les pilons puis les mettre à plat. Assaisonner avec sel, poivre et cognac puis faire mariner 2 heures. Tailler le lard, le foie gras et les cœurs en brunoise. Hacher les gras de cuisse puis rassembler le tout. Assaisonner de sel, poivre et cognac, mélanger puis disposer la farce sur les pilons désossés et rouler en ballottine. Faire cuire 4 heures à 65°C. Tailler de belles tranches puis les glacer au jus de géranium.

PURÉE DE SCORSONÈRES

- 300 g de scorsonères
- 50 g de crème liquide
- 25 g de beurre

Éplucher puis laver les scorsonères. Tailler en tronçons de 6 cm puis les faire rôtir au beurre à feu très doux jusqu'à obtention d'une belle coloration. Déglacer avec la crème puis laisser réduire doucement. Mixer et rectifier l'assaisonnement.

SCORSONÈRES GLACÉES

- 3 scorsonères

Éplucher puis laver les scorsonères. Tailler des tronçons de 6 cm puis les faire rôtir sur toutes leurs faces. Terminez la cuisson en les glaçant dans le jus de pigeon.

POUR LES POMMES DAUPHINE

- 25 g d'eau
- 15 g de farine
- 10 g de beurre
- 1 œuf
- 100 g de pulpe de pommes de terre Agria bien desséchée

Dans une casserole, porter l'eau et le beurre à ébullition, y verser la farine, mélanger vivement afin d'obtenir une pâte homogène puis laisser tiédir avant d'incorporer l'œuf. Ajouter la pulpe de pommes de terre, mélanger bien puis réaliser des boules de 20 g environ. Faire frire durant 4 minutes dans un bain de friture à 200°C.

OMBLE CHEVALIER, PISTACHE ET REINE DES PRÉS

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR L'OMBLE CHEVALIER

- 3 ombles chevaliers de 700/800 g chacun
- 2 échalotes
- 2 champignons

Lever les ombles puis les désarêter. Réaliser un fumet avec les arêtes, les échalotes et les champignons préalablement taillés en brunoise.

POUR LA PURÉE DE PISTACHE

- 50 g de pistaches
- 72 g d'eau
- 15 g d'huile de pistache
- Sel fin

Faire torréfier les pistaches dans un four préchauffé à 160°C pendant 6 minutes. Mixer avec l'eau pendant 2 minutes à 70°C dans le bol du Thermomix®, ajouter l'huile et rectifier l'assaisonnement si besoin.

POUR L'HUILE DE PISTACHE - REINE DES PRÉS

- 10 cl d'huile de pistache
- 8 g de reine des prés

Faire infuser la reine des prés dans l'huile durant 2 heures à 60°C. Filtrer et réserver.

POUR LA SAUCE REINE DES PRÉS

- 30 cl de fumet d'omble
- 30 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 12 g de reine des prés

Faire réduire le fumet de $\frac{3}{4}$ puis ajouter la crème liquide et faire à nouveau réduire de moitié. Ajouter le beurre, la reine des prés et laisser infuser 6 minutes. Mixer 2 minutes à 70°C dans le bol d'un Thermomix® puis filtrer et rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET DRESSAGE

Dans une poêle, faire cuire les filets d'omble à l'unilatérale pendant 12 minutes. Retirer la peau.

Dans une assiette, disposer la purée de pistache puis la sauce reine des prés par-dessus et enfin l'huile pistache/reine des prés.

Déposer le poisson et quelques morceaux de pistaches concassées.







ŒUF DE POULE, SAINT-NECTAIRE ET CUMIN DES PRÉS

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE SIPHON SAINT-NECTAIRE ET CUMIN DES PRÉS

- 225 g de saint-nectaire avec peau
- 50 cl de crème liquide
- 1 g d'agar-agar
- 20 g de cumin des prés

Dans une casserole, faire bouillir la crème, ajouter l'agar-agar puis cuire 2 minutes à feu doux. Retirer du feu, ajouter le cumin des prés, couvrir et laisser infuser 6 minutes.

Ajouter le saint-nectaire puis mixer 2 minutes à 70°C au Thermomix®. Passer au chinois et verser dans un siphon d'un demi-litre. Ajouter une cartouche et réserver au bain-marie à 50°C.

POUR LE JAUNE D'ŒUF CONFIT

- 6 œufs fermiers

Toquer les 6 œufs, découper le contour à l'aide d'une lame de rasoir puis les clarifier. Placer le jaune dans la coquille puis cuire durant une heure au bain-marie à 65°C.

POUR LE LARD FUMÉ

- 60 g de lard fumé

Tailler le lard en une fine brunoise puis faire rôtir à la poêle.

DRESSAGE

Poser la coquille sur une alvéole, ajouter le lard fumé sur le jaune puis compléter par la mousse saint-nectaire. Parsemer la surface d'un voile de cumin en poudre.

VOYAGE À TRAVERS le vignoble français

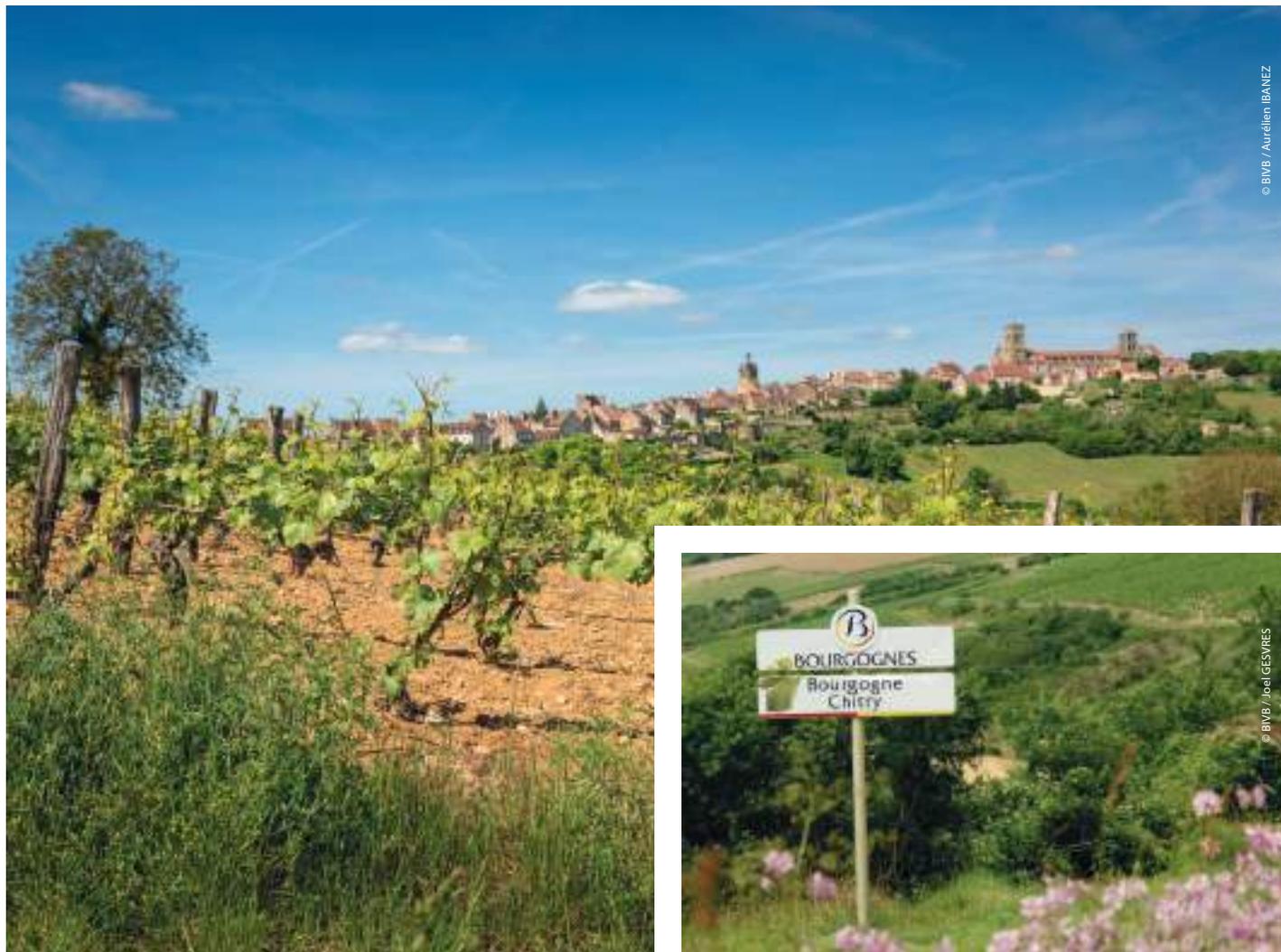
DÉBUT D'UN PÉRIPLÉ BOURGUIGNON PAR LE VIGNOBLE ICAUNAIS, INJUSTEMENT MÉCONNU

Située au nord de la région Bourgogne, cette région viticole rassemble le Chablis d'une part et une myriade de petits vignobles du nord d'Auxerre (le Jovinien) au sud (Coulanges-la-Vineuse) en passant par l'est (le Tonnerrois) et le sud-est (Côtes d'Auxerre, Saint-Bris, Irancy et Chitry).

À tout seigneur tout honneur, débutons par Chablis, mondialement réputée pour ses vins blancs, répartis en 4 appellations : chablis grand cru, chablis village et 1^{er} cru et petit-chablis. Le petit chablis présente un caractère assez souple et immédiat s'apparentant plutôt à un bourgogne générique. Le chablis *stricto sensu*, avec ses 1^{ers} et grands crus, bénéficie d'un terroir fortement marqué par la présence de marnes calcaires datant du Kimméridgien qui lui confèrent ce caractère minéral et iodé unique. À n'en pas douter, c'est un grand terroir de vins blancs. Cependant, l'honnêteté oblige à constater que le niveau général de l'appellation n'est pas tout à fait au niveau auquel il devrait être. La réputation mondiale dont bénéficie Chablis, et la relative facilité de vente qui en découle, ne sont pas vraiment de nature à inciter l'ensemble des

vignerons et négociants à la recherche de l'excellence ! Mais il y a néanmoins un nombre significatif de vignerons qui font un travail remarquable, avec des vins racés, minéraux, iodés et qui vieillissent admirablement. Quiconque a eu la chance de déguster un chablis de 20 ou 30 ans d'âge, patiemment mûri dans une bonne cave, a une idée précise de ce qu'est un très grand vin blanc. L'amateur exigeant est simplement en droit d'attendre un niveau général plus élevé. Entre autres pratiques contestables, 90 % de l'appellation est aujourd'hui vendangée à la machine. Certes ce matériel a fait des progrès considérables mais aucune d'entre elles ne remplace la précision de la main de l'homme. Signalons toutefois qu'il y a à Chablis l'une des meilleures caves coopératives de France : la Chablisienne.





© BVB / Aurélien IBANEZ

© BVB / Joel GESVRES

LES APPELLATIONS SAINT-BRIS ET CÔTES D'AUXERRE

Saint-bris est la seule appellation communale de Bourgogne dont l'unique cépage est le sauvignon. Cette toute petite AOC de 150 ha produit un vin blanc frais et souple, en général assez aromatique. Bien que produit à partir du même cépage que sancerre ou pouilly-fumé, le style est très différent, notamment en raison de la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique. « La malo » pour les intimes) réalisée à Saint-Bris, ce qui n'est pas le cas dans la Loire. Cette « malo », désacidification naturelle du vin, le rend en Bourgogne, plus souple et moins tranchant.

L'appellation bourgogne-côtes d'Auxerre concerne les trois couleurs. Elle est produite à Saint-Bris-le-Vineux ainsi que sur le territoire de 6 autres communes alentour pour un total de 203 ha en production. Moins réputée que son auguste voisine chablis, l'AOC bourgogne-côtes d'Auxerre n'en constitue pas moins une mine de jolis vins à l'excellent rapport qualité-prix. Les meilleurs d'entre eux peuvent vieillir 10 ans et réservent de belles surprises. Le leader incontesté de l'appellation est le domaine *Jean-Hugues et Guilhem Goisot*.

LES EXCEPTIONS

Irancy est, entre autres particularités, la seule AOC icaunaise à n'être consacrée qu'au rouge. Une autre particularité tient à son encépagement, puisque le cépage césar y est autorisé. Non que

ce cépage soit d'une qualité exceptionnelle mais il constitue une curiosité au pays du pinot noir. Enfin il y a les vins ! L'irancy est relativement corsé et de bonne aptitude à la garde. Ces vins peuvent se montrer tanniques pour du pinot noir mais la fraîcheur et la finesse sont au rendez-vous. Les amateurs de bourgogne rouge ne s'y trompent pas en étant toujours plus nombreux à découvrir cette appellation.

Au moment de la définition des AOC, en 1936, Chitry faisait partie des communes rentrant dans l'aire d'appellation chablis. Les viticulteurs de cette petite commune préférèrent aujourd'hui garder leur nom plutôt que de se noyer dans une masse sous un nom qui est devenu une marque mondiale. Et au-delà de l'anecdote, cette histoire donne une idée de la qualité du terroir de Chitry. Préférez les blancs aux rouges et mettez-en quelques bouteilles en cave pour quelques années. Votre patience sera récompensée.

Quant à Coulanges-la-Vineuse, elle produit essentiellement des vins rouges dont les meilleurs font preuve de délicatesse et embaument la cerise. Une production confidentielle de blancs sur une surface de 18 ha. Le vignoble renaissant de Vézelay produit exclusivement des blancs à partir du chardonnay plantés sur 70 ha sur les coteaux argilo-calcaires de la Colline Éternelle pour un potentiel de production de plus de 250 ha. L'appellation village vézelay a été accordée en 2017.

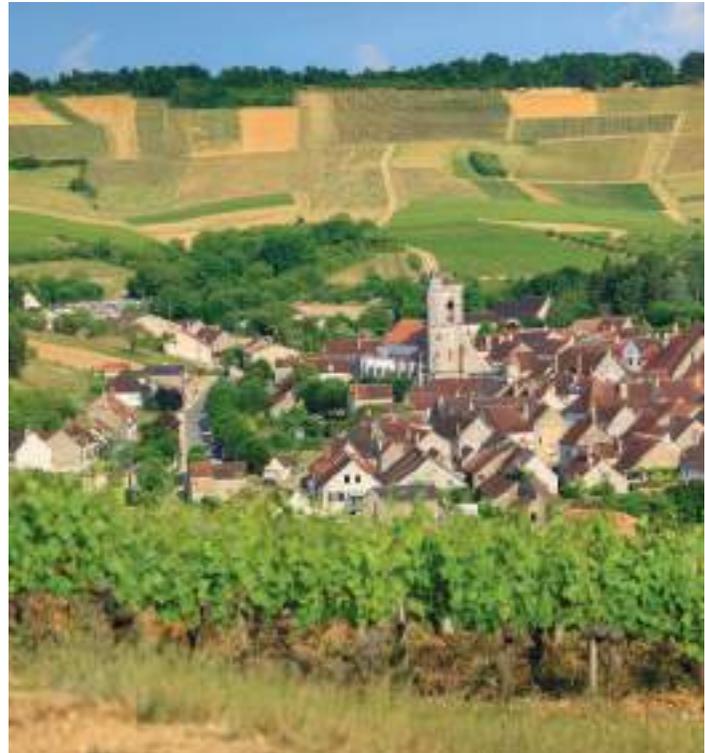
BALADE ENTRE VIGNES ET PATRIMOINE CULTUREL

L'une des meilleures saisons pour découvrir ce ravissant vignoble est certainement le début du printemps, au moment de la floraison des cerisiers. Dans cette partie de la Basse-Bourgogne les paysages mêlent harmonieusement les vignes et les vergers de cerisiers. Commencez votre périple par le bien nommé village de Saint-Bris-le-Vineux en vous arrêtant chez *Jean-Hugues et Guilhem Goisot*, où vous dégusterez les vins parmi les plus enthousiasmants des appellations côtes d'Auxerre et saint-bris. Ce domaine en bio depuis 2001, et en biodynamie depuis 2005, propose une gamme de vins dont la fidélité au terroir le dispute à la finesse d'expression. Les prix, certes un peu au-dessus de la moyenne de l'AOC, restent extraordinairement doux compte tenu de la qualité.

Poursuivez par le village d'Irancy où le ravissant spectacle d'un amphithéâtre de vignes parsemées de cerisiers en fleurs apportant leur touche d'albâtre au vert des vignes s'offre à vous. Irancy ne produit que des rouges, et bénéficie d'une appellation village depuis le millésime 1998. Frappez à la porte du domaine *Cabin et Félix Richoux* pour découvrir tout le potentiel de cette petite appellation par la taille (environ 160 ha) mais dont les vins rouges sont réputés pour leur potentiel de garde. Là encore le rapport qualité-prix est excellent ! Profitez de cette halte pour vous perdre dans les ruelles de la commune et en savourer le charme, vous êtes dans le village natal de l'architecte Soufflot dont l'œuvre de référence est l'église Sainte-Geneviève, devenue aujourd'hui le Panthéon à Paris.

Prenez maintenant la direction de Chablis en passant par Chitry-le-Fort. Visitez son église fortifiée avant d'aller sonner chez Olivier Morin. Vous y dégusterez un des meilleurs aligotés du secteur ainsi qu'un bourgogne blanc cuvée Olympe qui n'a pas à rougir de son voisin chablisien. Vous voici arrivé à Chablis après avoir visité ce beau village et vous être arrêté au domaine Laroche pour admirer un sublime et impressionnant pressoir du XIII^e siècle. Rendez-vous alors au domaine *Jean-Claude et Romain Bessin* à La Chapelle-Vaupelteigne, un producteur peu connu en France car la majeure partie de ses vins sont exportés. Vous trouverez chez les Bessin des chablis dont la précision et la minéralité si spécifique à l'appellation sont exemplaires. Et pour terminer ce périple, dirigez-vous vers le sud pour découvrir le petit vignoble de Vézelay. Vous en profiterez bien sûr pour visiter la basilique Sainte-Marie-Madeleine avant de vous rendre au domaine de La Sœur Cadette où vous pourrez constater la qualité d'une production bio de vins blancs tout à fait convaincants.

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



QUELQUES CHIFFRES :

AOC CHABLIS

Petit-chablis : 1 030 ha

Chablis : 3 564 ha

Chablis 1er cru : 783 ha

Chablis grand cru : 102 ha

Soit un total de 5 479 ha

AOC BOURGOGNE-CÔTES D'AUXERRE

Vins rouges et rosés : 119 ha

Vins blancs : 84 ha

AOC SAINT-BRIS

Vins blancs : 152 ha

AOC IRANCY

Vins rouges et rosés : 176 ha

AOC BOURGOGNE-CHITRY

Vins rouges et rosés : 29,5 ha

Vins blancs : 41 ha

AOC BOURGOGNE-COULANGES-LA-VINEUSE

Vins rouges et rosés : 98,5 ha

Vins blancs : 18 ha

AOC VÉZELAY

Vins blancs : 70 ha

AOC BOURGOGNE

Vins rouges et rosés : 140,5 ha

Vins blancs : 260 ha

CARNET DE DÉGUSTATION

À CHABLIS

Domaine Jean-Claude et Romain Bessin
Rue des Cours
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

Chablis 1er cru Montmains 2017 à 15 €

À la fois charnu et tendu, ce Montmains exprime avec précision le terroir chablisien. La finesse d'expression de la minéralité chablisienne est ici soutenue par une matière dense et juteuse.

À SAINT-BRIS-LE-VINEUX

Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot
30, rue Bienvenu Martin
89530 Saint-Bris-le-Vineux

Un grand nombre de cuvées, en blanc et en rouge, sont disponibles au domaine, le choix est cornélien ! Parmi nos coups de cœur, le **côtes d'Auxerre rouge La Ronce 2017 à 23 €**.

Cette cuvée parcellaire donne des vins racés et de bonne garde. Dans sa jeunesse, la finesse des tanins, la pureté d'expression du fruit et la fraîcheur procurent un plaisir immédiat. Le vieillissement rend hommage à l'expression d'un terroir de grande qualité avec un soyeux de texture et une complexité aromatique peu communs dans le secteur.

À IRANCY

Domaine Gabin et Félix Richoux
73, rue Soufflot
89290 Irancy

Irancy 2017 à 12 €

Des arômes de fruits mûrs sans excès, des notes florales et une touche de poivre forment un nez fin et complexe. La bouche présente une matière raffinée et équilibrée apte à une garde qui en surprendra plus d'un ! Rapport qualité-prix imbattable.

À CHITRY

Domaine Olivier Morin
2, chemin de Vaudu
89530 Chitry-le-Fort

Bourgogne aligoté 2018 à 10 €

Dans l'Yonne et en particulier chez Olivier Morin, l'aligoté prend un accent marin qui le rend tout à fait singulier. Toujours frais et tendu, la chaleur du millésime apporte ici un supplément de chair et d'ampleur.

À VÉZELAY

Domaine de La Sœur Cadette
15, rue de L'Abbé Pissier
89450 Saint-Père

Bourgogne Vézelay La Châtelaine 2018 à 16 €

Là encore, le millésime donne de la voix et marque le vin de son empreinte solaire. La matière ample enrobe une noble acidité et offre un bel équilibre. Voilà une cuvée qui justifie l'existence de cette AOC village !

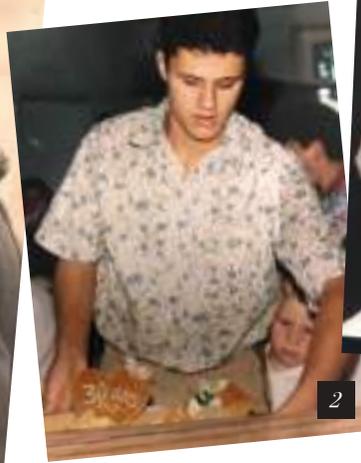


L'ALBUM DU PÂTISSIER Vincent Guerlais



À NANTES

S'il fallait faire un choix, il choisirait le chocolat. Vincent Guerlais en est tellement dingue qu'il transforme lui-même ses fèves. Depuis 1997, année de son installation, il s'est inscrit, à force de travail et d'audace, comme l'incontournable pâtissier du paysage nantais. Dans ses boutiques, des chocolats mais aussi des pâtisseries et quelques créations dont il est très fier. À commencer par le fameux Petit Beurre inscrit en première ligne sur les listes des becs sucrés nantais. Entretien avec un entrepreneur guidé par la passion et le besoin d'une éternelle remise en question.



1. Un mercredi à la pêche
 2. Un des premiers gâteaux, 1990.
 3. Prestation pour Michel Galloyer
 avec Lionel Pellé (Relais Dessert au Liban), 1992.

Parlez-nous de votre enfance, Vincent Guerlais

Je suis né à Nantes, mes parents habitaient à Sucé-sur-Erdre, une petite commune pas très loin d'ici (labo de La Chapelle-sur-Erdre). Je suis le troisième enfant de la famille, j'ai deux sœurs aînées. Ma mère avait une crêperie et mon père était pêcheur professionnel, sur la Loire et sur l'Erdre. J'ai donc passé mon enfance entre la pêche le mercredi, et le reste de la semaine à la crêperie, tout comme le week-end. Mon père détestait l'oisiveté donc très vite j'ai donné un coup de main aussi bien à l'un qu'à l'autre. Bien que très occupé, je peux dire que j'ai eu une enfance heureuse mais pas vraiment basée sur le loisir. Je pense que c'est ce qui m'a très vite apporté une autonomie. Le fait d'être en contact avec la clientèle très tôt m'a permis de ne pas être enfermé sur moi-même et a certainement favorisé mon aisance à communiquer.

À l'école, étiez-vous un bon élève ?

On ne peut pas dire que j'étais un bon élève. J'avais des facilités mais le format scolaire ne me séduisait pas plus que ça. Je m'ennuyais donc un peu. Alors je travaillais le minimum syndical pour ne pas être embêté. Mes résultats scolaires ne sont par conséquent en rien responsables dans mon orientation « pâtissière ». J'aime faire des gâteaux chez moi depuis que j'ai l'âge de 7-8 ans. Je n'arrive pas spécialement à me souvenir du déclic, mais je pense que j'en ai fait un, puis deux, j'ai vu que ça plaisait à mon entourage, donc j'en ai refait et ça a commencé comme ça. Et mon père, toujours très pragmatique, m'a dit : « Si la pâtisserie ça te plaît, tu vas pouvoir aller en stage durant l'été pour t'en assurer. » J'ai donc fait mon premier stage à l'âge de 12 ans.

Vous vous en souvenez ?

Oui, je suis allé chez M. Chiquet, un pâtissier en périphérie nantaise, à Carquefou. J'y ai passé un mois et ça m'a vraiment plus. J'y suis ensuite retourné à chaque période de vacances jusqu'à mes

16 ans ; ce qui m'a permis, conjointement à l'école, de faire quelque chose qui me plaisait. L'école n'était fatalement plus un objectif. Mon seul but était d'avoir le brevet des collèges pour pouvoir continuer. À la fin de ma troisième, je suis donc entré en apprentissage chez M. Chiquet. Avec un gros avantage, je connaissais déjà le fonctionnement de la maison et les personnes qui y travaillaient.

Et ensuite ?

Après mon CAP j'ai enchaîné avec un Brevet de maîtrise. J'ai voulu le faire chez Pelletier à Paris mais c'était l'époque où il était malade, je n'ai donc pas pu y aller. Par l'intermédiaire de mon maître d'apprentissage, je suis donc allé chez Michel Galloyer à Angers ; au départ pour 3 jours, pour qu'il me trouve une place, et finalement je suis resté. Ce qui m'a permis de découvrir deux aspects de la production, d'un côté la petite entreprise familiale avec ses quatre ou cinq collaborateurs, où tout était fait maison, dans laquelle j'ai assimilé les bases, puis chez Michel Galloyer, où j'ai découvert une production à plus grande échelle avec les nouvelles tendances de l'époque (1992-1993). Cela m'a ouvert l'esprit sur la création, la manière de produire, et le travail avec une équipe plus importante.

Puis l'armée et Londres ?

Grâce à une connaissance, j'ai passé mon service militaire au mess d'Angers, au service du général. Après, effectivement, j'avais comme projet de partir à Londres chez Harrods car je connaissais Olivier Ménard (cofondateur d'Une Glace à Paris) qui bossait là-bas. Mais ma mère est tombée gravement malade, je suis donc retourné chez mon patron d'apprentissage pour être près d'elle. À l'époque Karen, ma future épouse, travaillait dans le tourisme, et il n'y avait pas beaucoup d'opportunités sur Nantes. Elle a trouvé du travail à Paris, chez Jet Tours, et je l'ai suivie. J'ai travaillé chez un ami de Michel Galloyer qui était président des boulangers d'Île-de-France, et je me suis retrouvé à mon premier poste de chef à 21 ans.

Une bonne expérience ?

Disons que la vie parisienne ce n'était pas trop mon truc, et ce poste de responsable arrivait trop tôt, j'avais encore envie d'apprendre, de voir autre chose. Karen ne se plaisait pas non plus à Paris, donc nous sommes rentrés à Nantes. Je me suis beaucoup questionné sur ce que j'allais pouvoir faire en rentrant, et c'est au gré de discussions qu'un jour quelqu'un m'a dit : « Pourquoi tu ne t'installes pas ? » Ce fut le déclic. Je me suis donc mis à la recherche d'un local pour ouvrir ma boutique.

Vous avez trouvé facilement ?

Il y avait une chocolaterie rue Franklin, une dame qui faisait de la revente de chocolats. Je me suis intéressé au dossier, mais la banque a refusé le prêt. Ensuite mon agent immobilier m'a parlé d'un autre lieu, rue Franklin, 20 mètres plus haut que le premier, un marchand de foie gras en liquidation. J'ai visité, fait une proposition parce que c'était en vente au tribunal de commerce et l'offre a été acceptée. Je me suis retrouvé propriétaire d'une boutique un mois et demi avant Pâques 1997.

Qu'avez-vous proposé au départ ?

Je ne voulais faire que de la chocolaterie. Pourquoi ? Parce qu'en fait, bizarrement, c'est ce que j'avais le moins travaillé partout où j'étais passé. Et puis il y a 25 ans, la chocolaterie en pâtisserie pure tu en faisais à Noël, à Pâques, et le reste de l'année un petit peu ; mais ce n'était pas comme aujourd'hui. Donc dès l'ouverture, je me suis mis au chocolat mais mon comptable m'a mis en garde : « Ne faire que du chocolat, vous rêvez, ce n'est pas possible, ça ne marchera pas, il faut faire de la pâtisserie. » Je me suis dit qu'il n'avait peut-être pas tort, j'ai donc créé ma gamme avec pâtisserie et chocolat et nous nous sommes installés avec cette offre.

Vous dites qu'à l'époque vous faisiez des chocolats de pâtissier ?

Disons que le chocolat, on s'aperçoit avec le temps que c'est une matière qu'il faut apprivoiser. Un bonbon de chocolat pèse entre 8 ou 10 g, et dans ce faible grammage tu dois jouer à la fois sur les saveurs, la texture et la conservation. Et moi avec mon inexpérience, un coup j'avais une bonne ganache, bonne en texture, et une autre fois c'était un peu moins bien. Je me suis donc très vite dit que je ne pouvais pas bosser comme ça. J'ai par conséquent commencé à décortiquer toutes mes recettes, en cherchant à savoir pourquoi celle-là fonctionnait et pas l'autre. Et par ce travail tu trouves des éléments, tu tires des conclusions. Toute cette période a été très formatrice parce que c'est là que j'ai créé ma personnalité et ma gamme de chocolat. N'ayant ni le temps ni les moyens d'aller en formation, je me suis débrouillé seul.

Et ensuite vous avez grandi...

Je suis resté dans le petit labo de la rue Franklin jusqu'en 2000 et puis il a fallu trouver plus grand. J'ai eu la chance de pouvoir louer un local juste en face. J'ai investi 60 m² en me disant que j'étais tranquille pour des années. Mais au bout de deux ans, je me suis retrouvé à nouveau à l'étroit car nous étions alors passés à quatre. J'ai donc loué 60 m² supplémentaires sur les 180 m² disponibles. Pour finir, j'ai occupé tout l'espace.

Vous vous êtes associé à Alain Chartier entre-temps ?

Oui, Alain était dans l'enseignement, mais un jour où nous allions faire une démo en Belgique, il m'a dit : « J'aimerais bien monter

quelque chose, mais je ne voudrais faire que la glace. Ne pourrait-on pas faire quelque chose ensemble ? » J'ai répondu pourquoi pas. On a cherché un local sur Vannes et on a ouvert *Guerlais Chartier*. Lui faisait toute la partie glace et macaron, et moi tout le chocolat.

Vous avez donc poursuivi votre expansion ?

C'est exact. Pendant ces années, j'avais la boutique de la rue Franklin, je fournissais la boutique de Vannes et j'avais pris un gars qui s'occupait de commercialiser, ce qui m'a permis de me développer, de produire un peu plus, et d'appréhender la gestion des envois vers une boutique extérieure.

Et en 2007, vous déménagez

Le labo de Franklin était devenu vraiment trop petit, et mal agencé par le fait de l'avoir repris bout par bout. Je me suis donc mis à la recherche d'un lieu et j'ai trouvé ce bâtiment de 700 m² à La Chapelle-sur-Erdre. Mais à l'époque, je ne cherchais que 300 ou 400 m², donc là je me suis à nouveau interrogé. Je n'avais qu'une seule boutique à Nantes, et celle de Vannes avec Alain Chartier où je revendais et c'était tout. L'investissement correspondant au montant de mon chiffre d'affaires du moment, je réfléchissais. Mais la dynamique était bonne rue Franklin, et nous avions vraiment besoin de place. Donc j'ai acheté, fait des travaux et ouvert une boutique.

C'était audacieux d'ouvrir une boutique dans une zone commerciale !

Et pourtant la boutique a fonctionné immédiatement, et on a même proposé des cours aux particuliers. Au début une fois par mois puis deux puis trois. Les cours ont permis de faire connaître les lieux et d'accroître le chiffre d'affaires. C'est donc devenu notre deuxième boutique avec celle de Franklin, dont l'activité continuait aussi à évoluer. En 2010, j'ai eu l'opportunité d'un corner dans le marché de Talensac et la possibilité d'acheter la boutique adjacente à la boutique de Franklin. En 2012, on a ouvert à Carquefou, et en 2016 j'ai racheté le local voisin de ma boutique rue Franklin pour l'étendre à 120 m².



Sélection France pour la Coupe du Monde, 2005.



Remise des prix les Croqueurs de chocolat.

Pourquoi avoir proposé des cours de pâtisserie ?

On avait des demandes de clients et la place suffisante dans nos nouveaux locaux. Mais avouons que c'était aussi un moyen de faire connaître cette boutique. Je me suis dit si on peut faire venir des gens avec les cours, on pourra leur montrer et ils en parleront. On a donc proposé des cours, en faisant la promotion rue Franklin. Et ils fonctionnent toujours très bien.

C'est important pour vous la transmission ?

C'est primordial. J'ai toujours formé, des apprentis surtout, et je continue. Ce sont les professionnels de demain. Si on souhaite embaucher du personnel qualifié, il faut les former. Et si un jour, nous, professionnels on souhaite vendre, il est essentiel d'avoir des repreneurs pour nos entreprises. Et pour ce qui est du grand public, c'était pour moi un moyen de rester proche de mes clients. En quittant le labo de la rue Franklin où les gens nous voyaient, j'avais peur de casser ce lien. Je voulais montrer que même en ayant déménagé on produisait toujours. Et c'est dans cet esprit que j'ai instauré des portes ouvertes. Depuis on accueille le public chaque année avec près de 1 000 personnes dans l'après-midi. On organise des ateliers, des dégustations de nos bûches, dans un esprit de convivialité. Les gens attendent ce moment-là. Pour moi c'est important d'ouvrir nos portes afin d'éviter de mettre des barrières.

Une étape importante dans votre parcours, votre entrée aux *Relais Desserts* en 2007

Ce fut un grand tournant dans ma carrière de chef d'entreprise. Je venais de prendre le labo de La Chapelle-sur-Erdre, avec donc une deuxième boutique, une troisième à Vannes, et c'était un moment où j'avais encore la tête dans le guidon. J'étais en permanence avec les gars au labo et je fonctionnais toujours un peu de façon autodidacte depuis mon démarrage dans l'entreprise, je n'avais par conséquent pas de vision de ce qui se faisait à l'extérieur parce que les réseaux n'existaient pas à l'époque. D'appartenir à l'association m'a mis en lien avec d'autres pros et permis de voir ce qui se faisait à un instant T et où moi j'en étais. Et cela m'a aussi permis de prendre un peu de recul, d'échanger et de continuer à évoluer, de voir ce qu'on faisait de bien, ce qu'on pouvait améliorer, de mieux m'organiser.

Dans la gestion du personnel notamment ?

Oui, car quand nous sommes arrivés ici, nous devons être huit, aujourd'hui nous sommes près de soixante-dix personnes. Fatalement quand on double ou triple son personnel, c'est un moment où on est obligé de s'organiser différemment, de commencer à nommer des responsables. *Les Relais Desserts* m'ont aidé à me structurer.



Les Relais Desserts, mes amis.



Les Relais Desserts, séminaire Nantes.



Salon du Chocolat en 2019 avec sa fille.



Karen, sa femme.



Son fils.

Et aujourd'hui, vous êtes le président de l'association

J'avoue qu'en 2007, en entrant aux *Relais Desserts*, je n'avais pas du tout en tête, ni comme but, de devenir président. Et lorsqu'on m'a proposé le poste, je me suis demandé « pourquoi moi ? ». Nous sommes nombreux, il y a autant de potentiels présidents que de relais desserts. Dans un premier temps, tu songes à la charge de travail supplémentaire, à la pression, car les Relais Desserts vont avoir 40 ans l'année prochaine, il y a donc un historique derrière ; des gens ont créé l'association, il faut donc préserver l'acquis tout en apportant quelque chose, faire évoluer l'association avec son temps. Au final, j'ai accepté car les *Relais Desserts* m'ont beaucoup apporté, et ce parce que des gens s'en sont occupés. Je me suis dit que c'était peut-être à mon tour de me mettre au service des autres. Sachant qu'avant, du temps de Frédéric, j'étais déjà très impliqué (il était secrétaire général).

Que vous a apporté cette nouvelle fonction ?

Elle m'a permis de toucher du doigt le côté associatif avec tout ce que ça comporte. Dans ton entreprise, tu prends des décisions pour toi, avec les conséquences qui en découlent, quand c'est une association, la réflexion est différente : il s'agit de réfléchir pour des entreprises de différentes tailles avec des attentes hétérogènes. On ne peut pas faire du sur mesure pour tout le monde, mais j'essaie que globalement tous les membres puissent y trouver un intérêt et en ressortir quelque chose de bien. Le collectif prime. Ce poste est intéressant parce que ça amène du recul sur pas mal de choses.

Vous êtes installé depuis bientôt 25 ans, comment restez-vous dans le coup ?

Je n'ai jamais eu à l'esprit de me dire « c'est bon il y a des clients, ce que je leur vends leur plaît donc tout va bien ». J'ai un sens inné de l'autocritique, je me dis toujours « c'est pas mal mais tu peux encore

avancer, faire mieux, faire autre chose, évoluer, t'améliorer ». Je pense que cette philosophie me sert au quotidien. Après il y a une chose dont je suis fier, c'est mon staff, toutes ces personnes présentes à mes côtés depuis 10 ou 15 ans pour certaines ; je leur dois aussi une partie de ma réussite, car seul on ne va jamais bien loin.

Et dans cette équipe, il y a votre femme

C'est avec Karen que l'entreprise s'est créée. Elle ne venait pas du tout du métier donc elle a amené son œil, et on a vraiment avancé et grandi à deux ; et ça c'était important. Ce sont toujours des épreuves de travailler en couple, car quand tu t'engueules au boulot, le soir c'est parfois difficile. Donc il y a un moment où il faut prendre suffisamment de recul pour apprendre jusqu'où aller chacun de son côté. Sinon, à mes côtés, parmi les fidèles, j'ai des gens comme Freddy Potier, mon chef de production, avec nous depuis 14 ans ; il est monté dans l'entreprise avec une vraie vision, aujourd'hui il me connaît parfaitement, je lui fais totalement confiance. Ensuite je peux citer Yvan Chevalier, mon chef chocolatier (MOF 2018), entré en apprentissage, et mon chef pâtissier Jimmy Roméra.

La création, c'est aussi un travail d'équipe ?

Bien entendu, on se nourrit les uns les autres. À mes yeux c'est important de partager, je ne veux pas garder l'exclusivité de la création. J'ai mes idées certes mais ils ont les leurs, donc on en discute, on échange et on évolue dans ce sens. C'est important parce que ça permet à l'équipe d'être impliquée et de pouvoir complètement s'exprimer au sein de l'entreprise. Je pense qu'on en a besoin pour rester dans une bonne dynamique, où l'on se dit toujours « qu'est-ce qu'on va faire, qu'est-ce qu'on améliore ? ».



Sur les plantations.

Parlez-nous de votre Petit Beurre, créé en 2008, et devenu iconique

J'avais dans l'idée de faire quelque chose autour du petit beurre car cette spécialité était pour moi une manière de parler du local et de rappeler mon enfance. Lorsque j'allais chez ma grand-mère, je mangeais des petits beurre avec un carré de chocolat aux noisettes, j'avais donc ce goût en tête. Ma réflexion est partie de là. J'ai commencé à travailler en essayant différentes versions, notamment avec des couches de sablés mais ça ne fonctionnait pas comme il fallait. Pour le côté noisette, j'ai imaginé un praliné « pur noisette », pour avoir vraiment ce goût en association avec le sablé. J'ai donc travaillé sur un sablé façon « sablé breton » mais qu'il a fallu dégraisser parce qu'autrement avec le gras de la noisette c'était difficile. Et ce petit beurre est né. Mais à l'époque, je n'avais pas en tête que ça puisse autant plaire. Aujourd'hui encore c'est un produit dont on me parle souvent.

C'est une fierté pour vous ?

Bien sûr, c'est très plaisant. Je suis toujours content de créer quelque chose quand il se passe une émotion dans le goût. Ce petit beurre n'a rien d'hyper original mais ce n'est pas toujours ce dont on a envie. Parfois la seule attente est que ce soit bon et que ça nous rappelle ce parfum d'enfance qui apporte ce côté rassurant.

Vous avez d'autres créations dont vous êtes particulièrement fier ?

Oui, « L'absolu », un entremets composé de mousse chocolat noir, biscuit sans farine cacao, et ganache caramel fleur de sel à l'intérieur, créé il y a 20 ans. Nous le vendons toujours sans jamais avoir retravaillé la recette.



Mado de la plantation MILLOT à Madagascar.

Aujourd'hui, comme certains de vos confrères, vous fabriquez votre propre chocolat

C'est quelque chose dont j'ai rêvé longtemps. J'ai toujours eu un attrait pour le chocolat mais au début cela me paraissait presque inconcevable, et puis petit à petit, en avançant dans le métier, j'ai acquis de nouvelles connaissances, et l'industrie elle aussi a évolué. Il y a vingt ans, trouver des machines pour fabriquer le cacao était presque impossible. Aujourd'hui, les fabricants se sont mis à élaborer du matériel adapté aux artisans. À un moment je me suis dit que c'était à ma portée et que je pouvais passer le pas. J'ai donc eu l'envie d'aller au fond du produit. Le métier de la couverture c'est un autre métier mais c'est quelque chose que j'ai eu envie d'explorer.

Est-il facile de franchir le pas ?

Ce n'est pas aussi simple qu'une machine que tu branches et sur laquelle tu appuies sur le bouton pour que le produit sorte. Dans la transformation je me suis posé la question de la quantité. Voulais-je « bricoler » et produire une cinquantaine de kilos ou aller plus loin. J'ai fait le choix d'investir 500 000 € dans une chaîne de transformation. Depuis deux ans et demi nous produisons notre propre couverture.

Où vous fournissez-vous ?

Après de professionnels dont c'est le métier, car il ne suffit pas de visiter des plantations comme je le fais plusieurs fois par an pour importer du cacao en un claquement de doigts. Il faut savoir acheter les fèves, tester la présence de métaux lourds, les transporter, et enfin les dédouaner lorsqu'elles arrivent en France. J'ai donc choisi de me focaliser sur le chocolat et de laisser l'approvisionnement au soin de différentes sociétés auxquelles j'accorde toute ma confiance.



Mes amis du concours macaron amateur.

Est-ce simple de fabriquer son chocolat ?

Il y a de nombreuses mises au point à faire. Car il y a le fait de transformer la matière mais ensuite il y a l'utilisation que l'on veut faire de la couverture. Outre le goût, il s'agit de prendre en compte la rhéologie du chocolat, notamment pour l'enrobage. Point d'importance pour notre activité puisque nous enrobons toute la journée et six jours sur sept. Nous devons garantir une qualité régulière. C'est un apprentissage personnel et une véritable expérience. Le jour où tu grilles tes premières fèves, où tu broies, où tu conches, lorsque sort le chocolat en bout de chaîne, tu as l'impression de toucher à quelque chose d'inaccessible ; car dans notre métier c'est un procédé qu'on a peu l'habitude de voir.

Outre le chocolat, comment abordez-vous la pâtisserie aujourd'hui ?

Je me pose la question de ce que j'ai envie de manger et de la manière dont je veux manger un gâteau. Ce dont j'ai envie, c'est quelque chose de flatteur en goût, avec plusieurs textures, de la mâche. J'aime bien quand il y a un peu de pâte comme dans la tarte citron par exemple. Depuis toutes ces années, je l'ai conçue de différentes façons, pour finalement revenir aujourd'hui à une pâte citron un peu plus généreuse en hauteur que je réalise en deux parties. Je commence par un appareil citron que je fais cuire au four avec la pâte et après je viens mettre un crémeux citron par-dessus. On a de ce fait un mélange de goûts et de textures vraiment sympa, avec en plus une meringue.

Comment vos clients accueillent-ils ces changements ?

Certains me disent « c'est super » et d'autres « c'était mieux avant » mais ça fait partie du jeu, il faut savoir évoluer. C'est comme lorsqu'il faut enlever un gâteau pour inclure une nouveauté dans la gamme. Il y a toujours des gens qui arrivent et disent : « Pourquoi ne faites-vous plus celui-là, je l'adorais, c'était le gâteau de la famille. » C'est un peu frustrant mais c'est fondamental à mes yeux d'avancer et de se remettre en question.

Que pensez-vous de l'esthétisme à tout prix à l'heure des réseaux sociaux ?

J'ai toujours essayé d'avoir des gâteaux esthétiques, notamment pour certaines occasions de l'année comme Noël, où nous cherchons toujours à sortir de l'ordinaire. En 2019, nous avons



Les copains pâtissiers.

travaillé autour de l'esprit des années 1930 ; nous avons donc imaginé une boule de Noël dans cet esprit, et pour le Nouvel An une pendule dans le style de l'époque. Et je ne le fais que pour mes clients, pas pour les réseaux. Je crée ce genre de pâtisserie car je serais content, en tant que client, de pouvoir apporter pour les dîners de réveillon un dessert qui soit aussi un bel objet.

Votre vision du métier ?

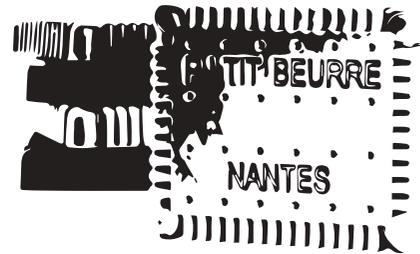
Les pâtissiers sont beaucoup mis en avant depuis quelques années. Je pense qu'il ne faut pas tomber dans la starification, se détacher du métier ni de ses clients, parce que l'important c'est de conserver cette proximité pour savoir ce que nos clients pensent. Il est important pour nous de savoir ce qu'ils ont envie de manger, car faire les plus beaux gâteaux du monde est inutile s'ils ne correspondent pas à la clientèle. Ensuite il faut savoir user des réseaux à bon escient car c'est une visibilité énorme.

Enfin, comment voyez-vous l'avenir de la pâtisserie ?

Pour moi c'est encore plus que jamais dans l'authentique. Nous, artisans, avons la confiance de nos clients. Ils viennent dans nos boutiques parce qu'ils ont confiance, il ne faut par conséquent surtout pas perdre ce capital. Il est impératif de ne pas vendre de rêve avec le risque que la réalité soit différente. Ensuite le goût restera subjectif, le client aime ou pas, mais l'essentiel est de ne pas tricher. L'attention portée à la qualité des matières premières est primordiale. Un temps, le consommateur ne regardait pas spécialement ce qu'il mangeait, aujourd'hui il y est extrêmement attentif, à nous d'être à la hauteur.

Vincent Guerlais

*70 collaborateurs
dans l'entreprise*



*En 2008
Création du Petit Beurre*



Relais Desserts

*Président de l'association
Relais Desserts
depuis 2018*



*1500 m²
superficie du laboratoire
de La Chapelle sur Erdre*



*Chiffre d'affaires
annuel
7 millions d'euros*



PIÈGE AMOUREUX

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 225 g de beurre
- 3 g de fleur de sel
- 170 g de sucre glace
- 55 g de poudre d'amandes
- 95 g d'œufs entiers
- 445 g de farine

Sabler le beurre, la fleur de sel et le sucre glace puis ajouter la poudre d'amandes et les œufs.

Ajouter la farine et mélanger sans corder la pâte. Abaisser à 2 mm puis découper un disque de 18 cm de diamètre. Cuire durant 7 à 8 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

POUR LA GANACHE MONTÉE AMANDES

- 110 g de purée d'amandes
- 90 g de crème liquide à 35 % de MG
- 150 g de lait entier
- 6 g de gélatine en poudre
- 30 g d'eau
- 160 g de couverture blanche
- 350 g de crème liquide à 35 % de MG

Mélanger la gélatine et l'eau puis laisser gonfler une vingtaine de minutes. Chauffer la purée d'amandes avec la crème et le lait, ajouter la gélatine, mixer puis verser sur le chocolat blanc fondu afin de réaliser une ganache. Laisser refroidir 4 heures puis ajouter les 350 g de crème froide et monter au batteur. Garnir un disque de 18 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur puis congeler.

Réserver le reste de la ganache pour le montage.

POUR LA COMPOTÉE DE FRAMBOISES AUX BAIES DE SANCHO

- 380 g de framboises surgelées
- 90 g de sucre
- 10 g de pectine NH
- 15 g de sucre
- 5 baies de Sancho

Chauffer la purée de framboises et y faire infuser les baies de Sancho durant 15 minutes. Ajouter le sucre, en pluie, préalablement mélangé avec la pectine en remuant. Porter à ébullition. Débarrasser et réserver au froid.

POUR LE GLAÇAGE ROUGE

- 315 g d'eau
- 62 g de glucose DE40
- 110 g de sucre cristal
- 13 g de pectine NH
- 1 g d'acide citrique
- 1 g d'eau
- Colorant Exberry® (radis cassis pomme)

Faire bouillir l'ensemble des ingrédients puis ajouter le colorant afin d'obtenir la couleur souhaitée.

MONTAGE

- 500 g de framboises fraîches

Tracer un cordon de ganache montée amandes sur le pourtour de pâte sucrée cuite puis disposer des framboises fraîches dessus. Garnir le centre avec la compotée de framboises Sancho.

Démouler le disque de ganache montée amandes congelée sur une grille, le glacer avec le glaçage rouge puis le déposer sur les framboises.

Décor framboises fraîches et or.

Réaliser une cage en chocolat noir et pistoler pour donner un effet métal vicilli.

LA PÂTISSERIE DE François Daubinet



MAISON FAUCHON À PARIS

François Daubinet appartient à cette génération de pâtissiers marqués par l'humilité et la bienveillance. Depuis bientôt 3 ans, il donne à la *Maison Fauchon* un nouveau souffle, imaginant une gamme de pâtisseries modernes, basées sur la fraîcheur et la sincérité du produit.

Adolescent, François Daubinet s'imaginait volcanologue ou géologue, mais certainement pas pâtissier. C'est l'envie de s'émanciper du cadre familial qui le poussera à s'engager auprès des Compagnons du devoir, à l'issue d'une journée portes ouvertes où il découvre la technique du sucre soufflé. Lui, l'amoureux des matières, vient de trouver un sujet d'intérêt. Durant 7 ans, il effectuera ainsi un tour de France formateur, avec à chaque étape un nouveau diplôme en poche ; c'est le challenge qu'il s'est fixé. Et c'est en candidat libre qu'il obtient son CAP de pâtissier, de chocolatier et de boulanger, avant de compléter sa formation par un BTM (Brevet technique des métiers) et un BGEA (Brevet de Gestion des entreprises artisanales). Et au moment où il manque de jeter l'éponge, las de garnir et de glacer des éclairs, il rencontre Jérôme Chaucesse, chef pâtissier de l'*Hôtel de Crillon*. Leur collaboration marquera le début d'un parcours sans faute.



Comment s'est passé votre passage au *Crillon* ?

J'y ai découvert le travail en brigade, la rigueur, l'exigence, et une création totalement différente. J'ai réappris toutes les bases du métier auprès de Jérôme, et je me suis initié au management des équipes en gérant 20 personnes.

Puis vous partez au *Plaza Athénée* rejoindre Christophe Michalak ?

Oui, mais il y avait aussi Jean-Marie Hiblot, c'était lui notre chef de labo. Un mec extraordinaire, un chef avec un grand C, humain, près de son équipe, toujours à nous encourager. Et de l'autre côté il y avait Christophe, qui lui était le créatif, à faire « sauter » toutes les barrières, à se moquer de ce qu'on pensait ou disait de lui. J'ai beaucoup appris à son contact. Je l'ai ensuite suivi pour l'ouverture de sa Master class avant de rejoindre le *Taillevent*. Ma première place de chef dans un étoilé Michelin. J'avais 26 ans.

Puis vous décidez de devenir consultant

C'est Valrhona qui m'a proposé cette opportunité. À l'époque j'étais, avec Claire Heitzler, l'un des rares à faire du dessert à l'assiette. Moi qui aimais voyager et transmettre, j'en ai profité. Et un jour, alors que j'étais en démo à Hong Kong, j'ai appris que Patrick Paillet quittait son poste chez *Fauchon*. J'ai envoyé un texto pour savoir s'il y avait déjà un successeur. Il m'a dit non, j'ai donc envoyé mon CV.

Quelle était votre motivation ?

J'avais envie de retrouver une équipe et de refaire de la « créa ». Car le poste de consultant pousse souvent à vivre sur ses acquis. Tu reproduis ce que tu sais déjà faire mais sans aller plus loin. Et puis il avait l'image de *Fauchon*, pour moi c'était la pâtisserie française par excellence. Les plus grands chefs au monde sont passés dans cette maison, qu'ils appartiennent à l'ancienne, ou à la nouvelle génération. Je me suis dit qu'il y avait un défi à relever et j'ai postulé.

Quelle fut votre mission ?

J'ai passé ces deux années et demie à reconstruire et former une équipe saine et soudée. Et j'ai fait en sorte qu'elle fonctionne sans moi, car j'estime que mon rôle n'est pas d'être au labo en permanence. Je ne veux pas être le chef indispensable, au contraire, je veux que demain si je dois m'absenter, l'équipe soit autonome. Et puis j'ai revu le fonctionnement interne pour reprendre en main

la création, et revoir les recettes ; certaines n'avaient pas changé depuis 15 ou 20 ans.

Comment définiriez-vous vos pâtisseries ?

J'essaie d'avoir une vision contemporaine, dans l'utilisation de nos matières premières notamment. La tarte aux agrumes par exemple, n'a rien d'extraordinaire, si ce n'est qu'on utilise 100 % du fruit. On ne gâche rien. J'utilise des fruits bio à cet effet. Certes ils sont beaucoup plus chers mais c'est pour moi ce qui a vraiment un sens en 2020. Ensuite, je m'attache à ce que nous fabriquons tout à 100 % : nos pralinés, nos nappages, nos glaçages, etc. Pour moi c'est très important, car dans des Maisons comme *Fauchon*, avec nos volumes de production, on peut vite s'égarer. Et c'est pour ça que j'ai insisté pour ramener les ateliers ici, avec la volonté d'une fenêtre ouverte sur l'extérieur pour montrer qu'il y a des pâtisseries qui fabriquent des gâteaux place de la Madeleine, et qu'ils sont ensuite descendus en boutique.

Un mot sur vos équipes

J'y tiens particulièrement car sans son équipe, un chef ne fait rien. Chaque membre est important, à commencer par le plongeur. Ensuite, il y a mes proches collaborateurs, à commencer par Thibault Lefèvre, mon responsable R&D, à mes côtés depuis 6 ans. Il était commis lorsque je l'ai rencontré, c'est une sacrée histoire qu'on écrit ensemble. Mais je pourrais aussi citer Jordan Talbot, mon adjoint, Anthony Couquereau mon sous-chef puis Jean-Luc Gira et Guillaume Munier, responsables de poste. Je tente de leur transmettre un message de bienveillance et de leur prouver qu'on peut aujourd'hui exercer notre métier différemment.

Vos objectifs ?

J'avais deux options : me satisfaire de ce que j'avais accompli, et partir pour écrire une autre histoire ailleurs, ou rester pour aller beaucoup plus loin. Je me suis beaucoup questionné durant l'été et j'ai choisi d'aller beaucoup plus loin, car les chefs qui ont marqué cette Maison, Pierre Hermé et Christophe Adam notamment, ont passé beaucoup de temps ici. Je me suis dit que je ne pouvais pas avoir fait tout ce travail pour partir maintenant. Je veux bien entendu continuer à satisfaire nos clients, poursuivre la démarche engagée auprès de nos fournisseurs et enfin m'intéresser à l'international, ce que je n'ai pas eu le temps de faire avant. Je veux reprendre en main la centaine de boutiques que compte la marque dans le monde entier.



LE FEUILLETÉ CACAO

« À la base, c'est un produit que j'ai voulu créer pour faire quelque chose de différent en viennoiserie, explique le chef. J'avais depuis longtemps en tête l'envie d'une viennoiserie un peu hybride, entre tartelette et viennoiserie. » Ce feuilleté combine donc une pâte sucrée cacao fleur de sel, une ganache Gianduja, et un pain au lait feuilleté. Ce pain au lait, que le pâtissier réalisait lorsqu'il était apprenti, a l'avantage d'être moins sucré et moins gras qu'une brioche. « L'idée était d'avoir un produit plus léger en bouche, avec cet aspect vivant. Je voulais que la matière s'exprime d'elle-même. »

LE PARIS-BREST

« C'est un Paris-Brest très traditionnel dans la forme mais qui représente bien l'ADN de *Fauchon* », souligne le chef. Le praliné est fait maison, composé de 65 % de fruits secs : noix de pécan, amandes, noisettes, et fleur de sel. « Et ça a beaucoup de sens pour moi, insiste-t-il, de faire un Paris-Brest moins gras, moins sucré mais qui conserve ce goût si typique et cette gourmandise. C'est comme ça que j'ai envie de le manger. »

LA TARTE STROMBOLI

Un produit simple, le gruë de cacao, juste caramélisé, mais travaillé avec un esthétisme ultra-graphique, avec ce décor au blush qui rappelle une plage de sable noir. À l'intérieur, c'est toute la sensibilité du pâtissier qui s'exprime. Ici, par l'infusion de baies des Bataks aux parfums citronnés, utilisés en assaisonnement, comme un cuisinier le ferait en cuisine. C'est une tarte au chocolat simple, dit François, mais qui s'inscrit totalement dans l'esprit de Fauchon en 2020.

LE FOLHIA

Le moule du Folhia a été développé avec la société Mokaya lorsque François Daubinet a passé le concours du Meilleur Ouvrier de France en 2018. Cette forme volontairement très épurée a été imaginée pour donner du sens à la pâtisserie, avec un extérieur sobre et un intérieur centré sur le végétal, « hyper pep's », avec citron vert, shiso vert et pomme. L'idée est de plonger sa cuillère dedans, et d'avoir en bouche quelque chose de frais, et des goûts francs qui ne laissent aucune place au doute.

FEUILLETÉ CACAO



RECETTE POUR 10 FEUILLETÉS

POUR LA PÂTE SUCRÉE CACAO

- 75 g de beurre
- 35 g de sucre glace
- 70 g de farine T45
- 7 g de cacao en poudre
- 1 g de sel fin

Travailler le beurre pommade et le sucre glace tamisé, ajouter la farine, le cacao, le sel puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pocher 15 g de pâte dans des moules demi-sphère de 6 cm de diamètre et cuire durant 25 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

POUR LE PAIN AU LAIT CACAO FEUILLETÉ

- 155 g de farine T65
- 145 g de farine T45
- 15 g de cacao en poudre non sucré
- 30 g de sucre semoule
- 6 g de poudre de lait
- 7 g de sel fin
- 20 g de levure biologique
- 7 g de trimoline
- 65 g d'œufs entiers
- 90 g d'eau froide
- 20 g de lait entier
- 90 g de beurre doux
- 90 g de beurre sec (tourage)

Dans le bol d'un batteur muni du crochet, pétrir l'ensemble des éléments sauf les beurres jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajouter le beurre doux en parcelles puis pétrir 4 minutes en 1^{re} vitesse et 5 minutes en 2^e vitesse. La pâte doit avoir une température de 24°C à la fin du pétrissage.

Laisser reposer 1h15, dégazer puis placer au froid pour 1h30.

Enchâsser la pâte avec le beurre sec puis donner un tour double et un tour simple. Étaler à 3 mm d'épaisseur puis découper des bandes de 40 cm de long et 2,5 cm de large.

POUR LA GANACHE ONCTUEUSE AU GIANDUJA NOIR

- 84 g de crème liquide à 35 %
- 66 g de lait entier
- 99 g de Gianduja noir
- 50 g de pâte de noisette
- 1 g de fleur de sel

Faire chauffer la crème, le lait et la fleur de sel à 85°C puis verser sur le Gianduja et la pâte de noisette en réalisant une belle émulsion. Mixer et réserver à 4°C.

POUR LE SIROP

- 100 g d'eau
- 100 g de sucre semoule

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition. Couper le feu et réserver.

MONTAGE

Placer une demi-sphère de pâte sucrée cacao cuite dans le fond de moules de 6 cm de diamètre. Disposer les bandes de pain au lait feuilleté en formant un décor puis mettre en pousse 2 heures à 28°C. Une fois poussés, faire cuire les feuilletés durant 25 à 30 minutes dans un four ventilé préchauffé à 170°C. À la sortie du four, passer une légère couche de sirop sur les feuilletés à l'aide d'un pinceau. Laisser refroidir à température ambiante puis garnir de ganache onctueuse à 20 g par feuilleté.

LE PARIS-BREST



MONTAGE

Couper la 1^{re} couronne en 2, garnir de praliné, de quelques amandes, et d'un peu de crème pralinée. Poser la seconde couronne et garnir de crème pralinée. Couvrir du chapeau de la seconde couronne. Ajouter un peu de praliné au-dessus pour la gourmandise et refermer avec le couvercle. Disposer quelques demi-amandes caramélisées sur les côtés.

RECETTE POUR UN PARIS-BREST DE 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE À CHOUX

- 96 g d'eau
- 96 g de lait entier
- 96 g de beurre
- 2 g de sel
- 3 g de sucre semoule
- 96 g de farine T45
- 167 g d'œufs entiers
- 50 g de sucre en grains
- 50 g d'amandes hachées

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sucre semoule, le sel, et le beurre en parcelles. Tamiser la farine puis la verser en une fois dans le liquide bouillant. Hors du feu, mélanger énergiquement afin de former une pâte. Dessécher puis verser la panade dans la cuve d'un batteur muni de la feuille. Faire tourner à vitesse lente pour refroidir puis ajouter progressivement les œufs tempérés, battus en omelette.

Verser en poche puis dresser une couronne de pâte à choux de 12 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile silicone. Parsemer d'un mélange sucre grains et amandes hachées.

Dresser une seconde couronne de pâte à choux de 10 cm de diamètre qui ira à l'intérieur de la première.

Cuire les couronnes durant 45 minutes dans un four à sol préchauffé à 170°C. Sortir du four, déposer sur grille et laisser refroidir.

POUR LE PRALINÉ AMANDES NOISETTES PÉCAN

- 100 g d'amandes brutes
- 100 g de noix de pécan
- 100 g de noisettes émondées
- 0,5 g de fleur de sel
- 210 g de sucre semoule

Faire torréfier les fruits secs durant 15 minutes dans un four préchauffé à 165°C. Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule, puis le verser sur les fruits secs torréfiés. Ajouter la fleur de sel et

laisser refroidir à température ambiante. Mixer jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.

POUR LA CRÈME PARIS-BREST

- 169 g de lait entier
- 36 g de sucre semoule
- 36 g de jaunes d'œufs
- 18 g de poudre à flan
- 28 g de beurre
- 11 g de masse gélatine
- 1 g de fleur de sel
- 92 g de praliné amandes noisettes pécan
- 42 g de pâte de noisettes
- 120 g de beurre pommade
- 1 g de fleur de sel

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. En parallèle, mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Verser le lait, mélanger puis reverser dans la casserole et faire épaissir. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et homogénéiser. Laisser tiédir, incorporer le beurre et faire refroidir rapidement

Lisser la crème, incorporer le praliné, la pâte de noisettes, la fleur de sel et le beurre pommade. Foissonner l'ensemble et dresser immédiatement.

POUR LES AMANDES CARAMÉLISÉES

- 50 g d'amandes brutes
- 60 g d'eau
- 60 g de sucre

Faire torréfier les amandes durant 15 minutes dans un four préchauffé à 165°C. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau, le verser sur les amandes et laisser infuser 30 minutes. Passer au chinois puis faire caraméliser les fruits sur toile silicone dans un four ventilé à 165°C.



Verser le caramel sur les fruits secs torréfiés.



Déposer quelques amandes sur la première couche de crème pralinée.



Après avoir déposé la seconde couronne, garnir de crème pralinée.



Faire couler un peu de praliné entre la crème pralinée, couvrir la partie découpée du disque de pâte à choux et déposer quelques demi amandes sur les bords.

TARTE STROMBOLI



RECETTE POUR 1 TARTE DE 6 PERSONNES**POUR LA PÂTE SUCRÉE CACAO**

- 57 g de beurre
- 37 g de sucre glace
- 14 g de poudre d'amandes blanches
- 1 g de sel fin
- 85 g de farine T45
- 9 g de cacao en poudre
- 18 g d'œuf entier

Tamiser le sucre glace puis le mélanger au beurre pommade. Ajouter la poudre d'amandes blanches, le sel et enfin la farine tamisée avec le cacao. Homogénéiser la pâte puis ajouter l'œuf. Étaler à 2 mm d'épaisseur puis stocker à 4°C.

Foncer un cercle à tarte de 18 cm de diamètre et faire cuire à 165°C pendant 18 minutes. Réserver.

POUR LE CROUSTILLANT AUX NOIX

- 89 g de pâte de cacahuètes maison
- 37 g de couverture Limeira lactée
- 28 g de feuilletine
- 0,5 g de sel fin
- 24 g de noisettes concassées et torréfiées
- 22 g de noix du Brésil concassées et torréfiées
- 22 g de perles craquantes

Faire fondre la couverture, ajouter la pâte de cacahuètes puis le sel, la feuilletine, les fruits secs torréfiés et enfin les perles craquantes. Homogénéiser et réserver.

POUR LA GANACHE GIANDUJA ET BAIES DES BATAKS

- 140 g de crème liquide à 35 %
- 110 g de lait entier
- 165 g de Gianduja noir
- 82 g de pâte de noisettes
- 1 g de fleur de sel
- 2 g de baies des Bataks

Dans une casserole, porter le lait et la crème à frémissement, ajouter les baies des Bataks et laisser infuser 30 minutes à couvert. Passer au chinois, chauffer à nouveau et verser sur le Gianduja fondu et la pâte de noisettes en réalisant une belle émulsion. Réserver.

POUR LA TUILE DE GRUÉ DE CACAO CARAMÉLISÉE

- 100 g de grué de cacao
- 15 g d'eau
- 15 g de sucre semoule

Dans une casserole, réaliser un sirop avec le sucre et l'eau puis le verser sur le grué. Mélanger bien puis étaler en fine couche dans un cercle de 18 cm de diamètre et faire cuire durant 9 minutes dans un four préchauffé à 180°C sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile silicone. Laisser refroidir avant de décoller.

MONTAGE

Garnir le fond de tarte avec 150 g de croustillant aux noix puis couler la ganache souple jusqu'au bord, et réserver à 4°C pendant 1 heure. Terminer en déposant la tuile de grué caramélisé délicatement.



Mélanger ensemble les ingrédients du croustillant aux noix.



Étaler le croustillant sur le fond de tarte.

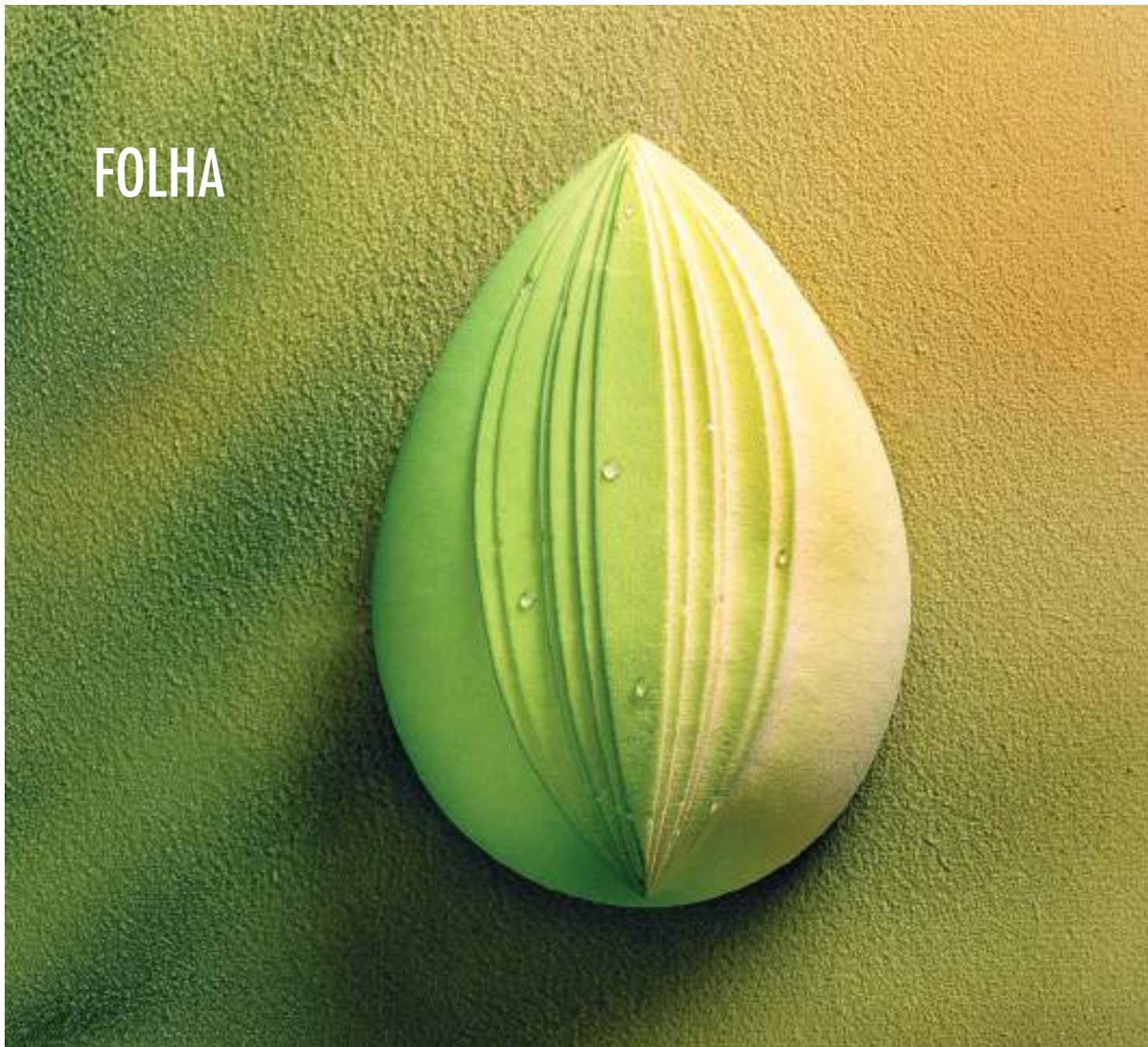


Couler la ganache gianduja sur le croustillant.



Terminer par couvrir de la tuile de grué de cacao caramélisé.

FOLHA



RECETTE POUR 1 ENTREMETS DE 6 PERSONNES

POUR LE QUINOA SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ

- 20 g de quinoa soufflé
- 40 g de sucre semoule
- 40 g d'eau

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre semoule à ébullition, ajouter le quinoa soufflé et laisser infuser 30 minutes. Passer au chinois étamine puis faire caraméliser au four durant 15 minutes à 165°C.

POUR LA DACQUOISE AMANDES

- 175 g de sucre glace
- 175 g de poudre d'amandes brutes
- 200 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 150 g d'amandes entières brutes concassées

Faire torréfier les amandes brutes concassées puis les laisser refroidir. Tamiser le sucre glace puis le mélanger avec la poudre d'amandes. Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre semoule puis y incorporer délicatement les poudres. Étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile silicone, parsemer d'amandes et faire cuire durant 26 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

POUR LE GEL POMME CITRON VERT SHISO

- 40 g de jus de citron vert frais
- 50 g de purée de pommes Granny Smith
- 2 g de shiso vert frais
- ½ gousse de vanille de Madagascar
- 3 g de sucre semoule
- 2 g d'agar-agar
- 2 g de masse gélatine

Dans une casserole, faire chauffer la purée de pommes, le jus de citron et la vanille grattée et vidée. Mélanger le sucre avec l'agar-agar puis le verser en pluie dans la casserole tout en remuant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition, puis hors du feu, ajouter la masse gélatine. Mixer, passer au chinois puis couler en bac pour refroidir rapidement. Lorsque la masse est froide et ferme, mixer avec le shiso vert. Réserver.

POUR LES POMMES VERTES POCHÉES

- 50 g de pomme Granny Smith
- Eau

Tailler la pomme en brunoise (3 mm environ) puis faire pocher dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Passer au chinois, rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson et laisser refroidir sur du papier absorbant afin d'éliminer le maximum d'humidité.

POUR LE MÉLANGE GEL POMMES POCHÉES

- 50 g de pomme Granny Smith fraîche
- 50 g de pomme Granny Smith pochée
- 81 g de gel pomme citron vert shiso

Tailler la pomme fraîche en brunoise, ajouter la brunoise pochée puis lier avec le gel.

POUR LA COMPOTE DE POMMES

- 90 g de pomme Golden
- 75 g de pomme Granny Smith
- 1 g de poivre long
- 6 g de beurre doux
- 10 g de sucre semoule

Laver et éplucher les pommes. Ôter le cœur et les pépins, ajouter le beurre, le sucre semoule, un peu d'eau et le poivre puis faire compoter à feu doux. Lorsque les pommes sont cuites, mixer afin d'obtenir une texture lisse. Réserver.

POUR LA MOUSSE DE POMMES

- 120 g de compote de pommes maison



Découper des disques de 18 cm dans la dacquoise à l'aide d'un emporte-pièce.

- 14 g d'alcool de pomme
- 15 g de masse gélatine
- 30 g de blanc d'œuf
- 30 g de trimoline
- 90 g de crème liquide à 35 %

Dans une casserole, faire chauffer 1/3 de la compote, ajouter la masse gélatine et mixer. Ajouter le reste de compote, l'alcool, et homogénéiser. Monter le blanc en meringue avec la trimoline puis y incorporer la compote. Monter la crème à texture mousseuse, puis l'incorporer délicatement au mélange précédent.

POUR LE VELOURS DULCEY

- 50 g de couverture Dulcey
- 50 g de beurre de cacao

Dans une casserole, faire chauffer les deux éléments à 40°C, verser en pistolet puis pulvériser.

POUR LE VELOURS VERT FEUILLE

- 83 g de beurre de cacao vert naturel
- 17 g de beurre de cacao jaune naturel

Faire chauffer les deux éléments ensemble à 40°C, verser en pistolet puis pulvériser.

MONTAGE

Découper un cercle de 18 cm de dacquoise à l'aide d'un emporte-pièce. Dans un cercle de 18 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur posé sur une plaque recouverte d'une toile silicone, verser 180 g de mélange pommes gel, ajouter 18 g de quinoa soufflé caramélisé puis refermer avec le biscuit moelleux et surgeler.

Verser la mousse dans un cercle de 20 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur, y insérer l'insert puis surgeler.

Démouler, pulvériser un dégradé de velours pour donner un effet végétal.



Mélanger les ingrédients du gel pommes pochées.



À l'aide d'une poche garnir le moule d'une couche de mousse de pommes.



Après avoir floqué l'entremets, déposer quelques gouttes de nappage neutre.

SAISON : LES AGRUMES

1 produit



PAR AMAURY LAFONTA,
FORMATEUR À L'ENSP

Cultivés depuis des millénaires en Asie, les agrumes arrivent en Europe avec Alexandre Le Grand en 600 av. J.-C. Ils appartiennent à la famille des Rutacées, et restent encore aujourd'hui les fruits les plus cultivés au monde. En Europe, on les trouve surtout dans les pays méditerranéens comme l'Espagne, l'Italie et le sud-est de la France car ils nécessitent un climat chaud sans hivers rigoureux. Atout santé de la période hivernale, les agrumes offrent à l'organisme un bon apport en vitamines C et en antioxydants. Présents sur les étals du mois de septembre au mois d'avril, ils se choisissent davantage par leur poids que par leur couleur. Plus le fruit est lourd, plus il sera juteux, et par conséquent plus il sera mûr.

3 desserts

LA MANDARINE SANGUINE

Cultivée de janvier à avril, elle se récolte surtout en Afrique du Nord. Sa couleur, très sombre, quasi noire, donne un jus violacé dû à la présence d'anthocyanine (le colorant des myrtilles). Surprenante en bouche, la mandarine est douce, et peu acidulée. Conservée à température ambiante pendant une semaine, elle se déguste nature, pressée ou dans des recettes élaborées.

LE CITRONNIER MEYER

C'est un agrume robuste qui se cultive toute l'année. Il résiste aux températures basses et même négatives : jusqu'à -8°C sur une courte durée. Le citronnier Meyer est auto-fertile, il a donc l'avantage de fructifier sans pollinisation extérieure. Très lisse, doux et charnu, il se conserve au frais entre quinze jours et un mois. Il s'apprécie particulièrement en cuisine et dans la pâtisserie pour sa pulpe juteuse et parfumée.

LE COMBAVA

Cet agrume est très prisé dans la cuisine asiatique. Très peu cultivé en France métropolitaine, ce fruit tropical se reconnaît à sa couleur verte intense et brillante. Le combava se déguste de février à juin, et se vend sous de nombreuses formes : poudre, feuilles séchées, fruit frais, etc. Utilisé pour parfumer des plats, sucrés ou salés, son zeste se marie aussi avec le jus de citron vert, le rhum ou le lait de coco.

LE CITRON CAVIAR

Ce fruit étonnant, long, cylindrique et de couleurs variables, est originaire d'Australie. Son nom tient de sa chair remplie de billes translucides et croquantes semblables au caviar. Côté saveur, cet agrume est acidulé avec des notes de pamplemousse. Encore méconnu du grand public, c'est un véritable phénomène de mode dans les cuisines, ce qui explique que son prix dépasse parfois les 100 € au kilo.



**FINITION
POUR L'APPAREIL À VELOURS**

- 250 g de beurre de cacao
- 250 g de chocolat blanc
- QS colorant jaune naturel

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc, mixer et ajouter la quantité suffisante de colorant pour obtenir la couleur désirée. Verser en pistolet et utiliser à 45°C.

NAPPAGE NEUTRE

- 300 g de nappage neutre

MONTAGE

Monter la crème chantilly vanille, et la mouler dans le moule donuts Silikomart®. Au centre, pocher le confit de citron Meyer puis fermer avec le biscuit. Placer au surgélateur pour 2 heures minimum. Démouler et réserver sur grille au congélateur.

Couler le mousseux coco dans le moule donuts Silikomart® et y insérer le donut chantilly préalablement démoulé. Fermer avec le croustillant détaillé à l'emporte-pièce de 75 mm et surgeler.

Démouler l'entremets sur grille, pulvériser l'appareil velours à l'aide du pistolet puis faire fondre le nappage neutre et moucher le gâteau jusqu'à avoir un effet peau de citron.



L'AGRUMIER MEYER

RECETTE POUR 4 ENTREMETS DE 8 PERSONNES

POUR LA CHANTILLY VANILLE

(à réaliser 12 h en avance)

- 600 g de crème liquide
- 100 g de mascarpone
- 60 g de sucre semoule
- 18 g de masse gélatine
- 2 gousses de vanille de Tahiti

Chauffer un tiers de la crème avec le sucre semoule et la gousse de vanille grattée et vidée. Laisser infuser 15 minutes à couvert puis passer au chinois, reporter à frémissement et incorporer la masse gélatine. Verser le mascarpone et le reste de crème liquide. Mixer puis réserver à 4°C.

POUR LE CONFIT CITRON MEYER

- 130 g de marmelade de citron
- 75 g de purée de citron Meyer
- 20 g de jus de yuzu
- 8 g de dextrose
- 2,5 g de pectine
- 7 g de jus de citron jaune Meyer

Mixer la marmelade et la purée de citron avec le jus de yuzu, les chauffer puis incorporer le mélange sucre pectine en pluie tout en remuant. Porter à ébullition, ajouter le jus de citron et mixer pour lisser. Refroidir, mettre en poche et réserver.

POUR LE BISCUIT BERGAMOTE

- 340 g de poudre d'amandes
- 200 g de cassonade
- 10 g de café en poudre
- 80 g de blancs d'œufs
- 140 g de jaunes d'œufs
- 80 g de crème
- 30 g de sucre inverti
- 2 g de sel
- 140 g d'huile de pépins de raisin
- 140 g de beurre
- 360 g de blancs d'œufs
- 100 g de cassonade
- 30 g de sucre semoule
- 140 g de farine T55
- 8 g de levure chimique
- Les zestes d'une bergamote
- 5 g de gingembre frais

Dans le bol d'un Robot-Coupe, émulsionner la poudre d'amandes, la cassonade, les 80 g de blancs d'œufs, les

jaunes, la crème, le sucre inverti, le sel et l'huile. Ajouter le beurre fondu.

Monter les 360 g de blancs en neige, les serrer avec la cassonade et le sucre. À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la poudre à lever et la farine. Terminer par incorporer la meringue au mélange précédent. Verser en cadre 40 X 60 cm puis cuire deux fois 5 minutes (retourner la plaque à mi-cuisson) dans un four préchauffé à 180°C.

POUR LE MOUSSEUX COCO

- 385 g de purée de coco
- 70 g de masse gélatine
- 39 g de Malibu
- 62 g de meringue italienne
- 231 g de crème montée
- 100 g de blancs d'œufs
- 75 g de glucose
- 75 g de sucre inverti

Porter un quart du lait de coco à frémissement, y incorporer la gélatine, ajouter le Malibu puis le reste de la purée de coco. Détendre la meringue avec un peu de purée gélifiée puis incorporer le reste de purée.

POUR LE STREUSEL NOISETTE COCO CITRON

- 38 g de beurre
- 38 g de poudre de noisettes brutes
- 38 g de farine
- 25 g de cassonade
- Les zestes d'un demi-citron Meyer
- 10 g de noix de coco en poudre

Mélanger l'ensemble des ingrédients, passer au crible et faire cuire sur une plaque recouverte d'une toile silicone durant 20 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Mélanger à mi-cuisson.

POUR LE CROUSTILLANT NOISETTE

- 139 g de streusel noisette coco citron
- 32 g de chocolat lait
- 27 g de pâte de noisettes
- 1 g de fleur de sel
- 38 g de noisettes concassées

Torréfier les noisettes durant 15 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Mélanger le streusel et la couverture lait, la pâte de noisettes, les noisettes concassées torréfiées et la fleur de sel. Couler dans un cadre de 30 x 30 cm sur 2 cm d'épaisseur.

LA COCOMBAVA

RECETTE POUR 10 PIÈCES

POUR LA CRÈME GLACÉE COCO (Photo 1)

- 330 g de lait entier
- 350 g de crème à 35 %
- 130 g de poudre de lait écrémé
- 140 g de sucre semoule
- 87 g de glucose atomisé
- 36 g de dextrose
- 8 g de stabilisateur crème glacée
- 700 g de crème de noix de coco

POUR LE COULIS MANGUE PASSION (Photo 2)

- Les zestes d'un quart de combava
- 280 g de purée de mangue
- 70 g de purée de fruits de la passion
- 40 g de sucre inverti
- 30 g de sucre semoule
- 25 g de liqueur de fruits de la passion

Chauffer les purées, les sucres, la liqueur et les zestes de combava puis couler en moule mini truffle Silikomart® et réserver au surgélateur.

POUR LE CAMEL COCO (Photo 2)

- 60 g de sucre semoule
- 10 g de glucose
- 75 g de crème
- 25 g de crème de noix de coco
- 30 g de couverture chocolat ivoire
- 14 g de masse gélatine

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et le glucose. Décuire avec la crème préalablement portée à ébullition. Hors du feu, ajouter le chocolat, mélanger puis incorporer la gélatine et terminer par la crème de coco. Couler sur le coulis mangue-passion et réserver au congélateur.



POUR LE SORBET BANANE (Photo 3)

- 167 g de bananes bien mûres
- 50 g de purée de fruits de la passion
- 340 g de purée de banane
- 246 g d'eau
- 105 g de sucre semoule
- 50 g de glucose atomisé
- 40 g de dextrose
- 4 g de stabilisateur sorbet

POUR LE BISCUIT COMBAVA

- 340 g de poudre d'amandes
- 200 g de cassonade
- 10 g de café en poudre
- 80 g de blancs d'œufs
- 140 g de jaunes d'œufs
- 80 g de crème
- 30 g de sucre inverti
- 2 g de sel
- 140 g d'huile de pépins de raisin
- 140 g de beurre
- 360 g de blancs d'œufs
- 100 g de cassonade
- 30 g de sucre semoule
- 140 g de farine T55
- 8 g de levure chimique
- Les zestes d'un demi-combava

Dans le bol d'un Robot-Coupe, émulsionner la poudre d'amandes, la cassonade, les 80 g de blancs d'œufs, les jaunes, la crème, le sucre inverti, le sel et l'huile. Ajouter le beurre fondu.

Monter les 360 g de blancs en neige, les serrer avec la cassonade et le sucre. À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la poudre à lever et la farine, puis terminer par incorporer la meringue au mélange précédent. Verser en cadre 40 x 60 cm puis cuire deux fois cinq minutes (retourner la plaque à mi-cuisson) dans un four préchauffé à 180°C. Découper des disques de 4 cm et déposer dans les moules pour les fermer.

POUR LE GLAÇAGE DE LA GLACE

- 75 g de lait entier
- 360 g de crème
- 270 g de glucose
- 120 g de couverture chocolat ivoire
- 460 g de nappage neutre à froid
- 50 g de masse gélatine

Porter le lait, la crème, le glucose et le nappage à froid à ébullition, incorporer la gélatine puis verser sur la couverture. Mixer et refroidir. Utiliser à 45°C.

POUR LE STREUSEL NOISETTE

- 38 g de beurre
- 38 g de poudre de noisettes brutes
- 38 g de farine
- 25 g de cassonade

Mélanger l'ensemble des ingrédients, passer au crible et faire cuire sur une plaque recouverte d'une toile silicone durant 20 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Mélanger à mi-cuisson.

POUR LE CROUSTILLANT NOISETTE

- 139 g de streusel noisette
- 32 g de chocolat lait
- 27 g de pâte de noisettes
- 1 g de fleur de sel
- 38 g de noisettes concassées

Torréfier les noisettes durant 15 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Mélanger le streusel et la couverture lait, la pâte de noisettes, les noisettes concassées torréfiées et la fleur de sel. Couler dans un cadre de 30 x 30 cm sur 2 cm d'épaisseur.

FINITION

Démouler les entremets, les déposer sur grille puis les glacer. Terminer en déposant quelques grains de citron caviar et un petit combava en sucre soufflé.

Photo 1



Chauffer le lait, la crème et la poudre de lait à 45°C puis incorporer les poudres et faire cuire à 85°C. Verser sur la crème de noix de coco et refroidir rapidement. Laisser mûrir 4 heures minimum au réfrigérateur, mixer, verser en sorbetière, turbiner et verser dans le moule *Frangance Silikomart*®.

Photo 2



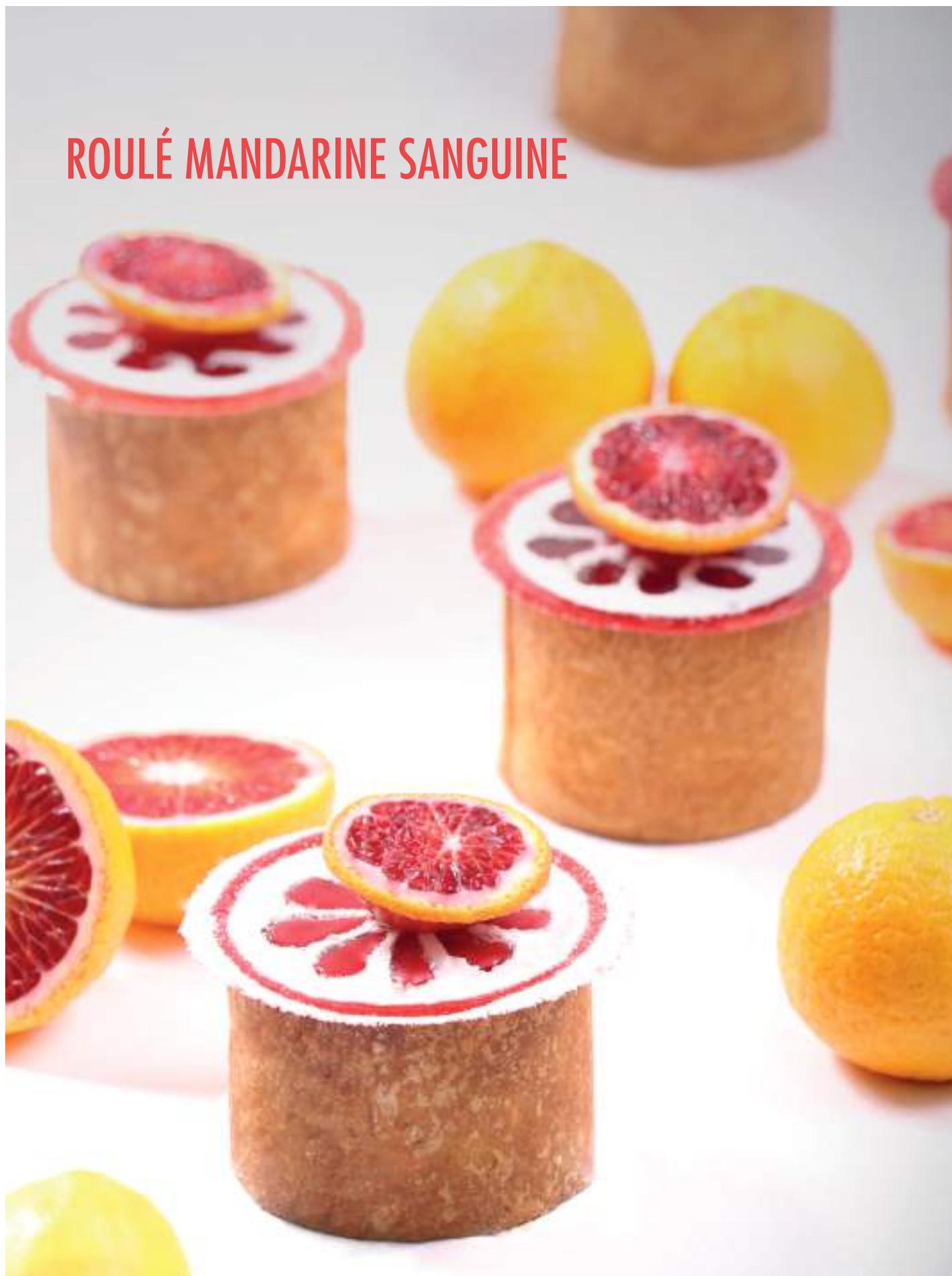
Démouler l'insert coulis mangue-passion et caramel coco et insérer dans la crème glacée

Photo 3



Chauffer l'eau, le sucre, le glucose, le dextrose et le stabilisateur à 85°C puis verser sur les purées de fruits et les bananes. Mixer et refroidir rapidement. Laisser mûrir 4 heures minimum au réfrigérateur, mixer à nouveau puis turbiner. Abaisser à 2 cm d'épaisseur et détailler des disques de 4 cm de diamètre, surgeler et déposer dans le moule.

ROULÉ MANDARINE SANGUINE



RECETTE POUR 10 ROULÉS

POUR LA PÂTE D'AMANDES MANDARINES SANGUINES

- 500 g de poudre d'amandes blanchies
- 250 g de sucre
- 75 g de sucre inverti
- 32 g de glucose sirop
- 125 g de jus de mandarine sanguine

Porter l'eau et les sucres à ébullition, verser sur la poudre d'amandes et mélanger dans le bol d'un robot équipé de la lame, et faites tourner durant 10 minutes afin de pasteuriser la préparation. Façonner des petits boudins de 5 cm, et réserver au surgélateur.

POUR LA COMPOTÉE DE MANDARINES SANGUINES

- 130 g de marmelade de mandarines sanguines
- 85 g de purée de mandarines
- 10 g de jus de yuzu
- 8 g de dextrose
- 2,5 g de pectine NH

Mixer la marmelade et la purée de mandarines avec le jus de yuzu. Porter à frémissement, incorporer le mélange sucre pectine en pluie tout en mélangeant puis porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et mixer pour lisser. Mouler en Flexipan demi-sphère de 3 cm de diamètre et surgeler.

POUR LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- 250 g de farine T55
- 250 g de farine T45

- 10 g de sel
- 60 g de sucre
- 15 g de trimoline
- 25 g de levure
- 50 g de pâte fermentée
- 250 g de lait
- 100 g de beurre
- 250 g de beurre de tourage

Dans le bol d'un batteur équipé du crochet, pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le beurre durant 10 minutes en 1re vitesse. Ajouter les 100 g de beurre puis pétrir encore 2 minutes en deuxième vitesse. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante puis réserver au réfrigérateur durant 2 heures. Sortir du réfrigérateur, abaisser la pâte puis enchâsser le beurre de tourage et donner un tour simple et un tour double. Laisser reposer 30 minutes puis abaisser à 3 mm d'épaisseur au laminoir.

Détailler, rouler en rolls de 5 cm de haut puis placer en cercles d'entremets individuels de 5 cm de diamètre et laisser pousser durant 2 heures à 27°C.

Insérer le boudin de pâte d'amandes au centre des roulés puis faire cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 165°C entre deux plaques protégées d'un Silpain.

FINITION

Après cuisson, placer la demi-sphère de compotée de mandarines au centre de la couque (roulé cuit).



Fondre 500 g d'isomalt couler ensuite sur un silpat, et laisser refroidir.



Couper un chablon au cutter en forme d'intérieur d'agrumes (conserver toute les parties), en même temps mixer l'isomalt préalablement coulé sur le silpat.



À l'aide de la première partie du chablon, saupoudrer l'isomalt mixé sur un silpat, et passer au four à 120°C pendant 5 min.



Défourner et décoller la tuile, puis à l'aide d'un aérographe et du chablon pulvériser en rouge l'intérieur du dessin.



Ensuite replacer l'intérieur du dessin sur les parties pulvériser et saupoudrer de neige décor.



Pour terminer placer une chips de mandarine sanguine sur la demi-sphère, ensuite placer cette dernière préparation sur la tuile. Votre décor est prêt, il ne vous reste plus qu'à le déposer sur votre viennoiserie.

CÔTÉ LIVRES



RESTAURANTS HISTORIQUES DE PARIS, DENIS SAILLARD ET FRANÇOISE HACHE-BISSETTE

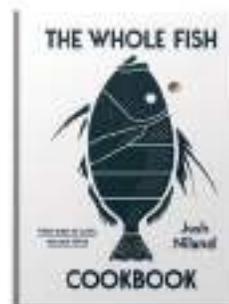
Un magnifique coffret pour retracer l'histoire des établissements qui ont marqué l'histoire gastronomique de Paris de la fin de l'Ancien Régime aux années 1930. Le Grand Véfour, le Train Bleu, Lapérouse, La Tour d'Argent, La Coupole, le Polidor sont quelques-uns parmi les 21 établissements mis en avant à travers les textes des deux auteurs, universitaires et chercheurs réputés, et des magnifiques photographies et travail d'archive.

Editions Citadelles & Mazenod, 79€

THE WHOLE FISH COOKBOOK, JOSH NILAND

Le livre événement sur le poisson, en anglais uniquement pour le moment, par le chef australien qui travaille ce produit comme on le fait habituellement avec la viande (on notera le cassoulet de poissons ou encore le Wellington). Les recettes sont d'ailleurs détaillées selon les modes de cuisson, les morceaux, les techniques. Il propose aussi de la charcuterie de poisson, et un travail autour des abats.

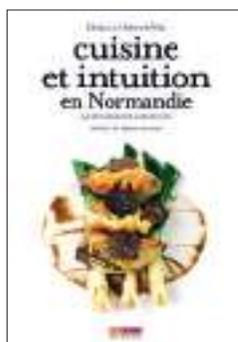
Hardie Grant Book, 31.50€



CUISINE ET INTUITION EN NORMANDIE, CÉCILIA ET ARNAUD VIEL

Installés depuis 20 ans à Argentan dans l'Orne dans leur établissement La Renaissance, ce couple de passionnés propose une cuisine de tradition française qui met en avant les produits normands. Andouille de Vire, foie gras de canard rôti, pomme et vinaigre de cidre ; lotte de Port-en-Bessin nacrée, poivre Cuméo, encornets et jeunes légumes ou encore quenelle de camembert Mercier, gelée de pomme verte et tuile sésame.

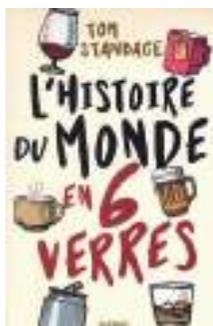
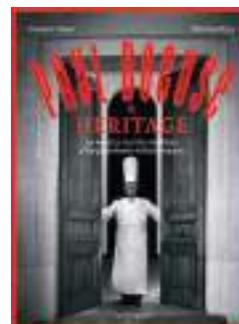
Editions Menu Fretin, 24.50€



PAUL BOCUSE HÉRITAGE, FRANÇOIS SIMON ET PATRICIA ZIZZA

Un peu moins de deux ans après le décès de Monsieur Paul, voici un ouvrage intimiste signé de celle qui partagea sa vie pendant 45 ans et d'un des principaux critiques gastronomiques de ces dernières années, et ponctué de témoignages de chefs (Jacques Maximin, Pierre Gagnaire, Pierre Troisgros), ami(e)s (Colette Sabilia, Stéphane de Bourgies) et de recettes (volaille de Bresse en vessie Mère Fillioux, Soupe aux truffes noires V.C.E, filets de sole aux nouilles Fernand Point).

Editions Flammarion, 29.90€



L'HISTOIRE DU MONDE EN 6 VERRES, TOM STANDAGE

Traduit de l'anglais, best-seller aux Etats-Unis, ce petit ouvrage fort documenté, ludique et passionnant fera les délices des amateurs de traits d'esprit et d'originalité. Six boissons (bière, vin, liqueurs, café, thé et coca-cola) ont en effet fait plus qu'étancher nos soifs, puisqu'elles ont véritablement changé nos civilisations depuis la préhistoire jusqu'au XX^{ème} siècle.

Editions Kero, 20.90€



LE DICTIONNAIRE DES CHEFS FERRANDI

Avec 8000 entrées (1 680 termes de cuisine, 1 240 de pâtisserie, 1 009 d'épices et condiments, 1 260 de viandes, 720 de poissons, 1 480 de fruits et légumes et 1 000 termes d'accords mets et vins), 2000 illustrations et plus de 1500 pages, voici un sérieux concurrent au Larousse gastronomique qui intéressera aussi bien les professionnels que les amateurs éclairés !

Editions BPI, 59€

THE OFYR COOKBOOK, THE ART OF OUTDOOR COOKING

La célèbre marque de barbecue et plancha haut de gamme arrive enfin en France avec un superbe livre proposant 72 recettes pour renouveler l'art de la cuisson à la braise. Avocar Romesco, huitres pimentées façon « Bloody Mary », anguille fumée et laquée, foie gras cuit à la courge, pain perdu çà la rhubarbe et aux myrtilles.

OFYR, 59€ (livre bilingue français / néerlandais)



PASSION & TRADITION BOULANGÈRES, LUDOVIC RICHARD

Enseignant en lycée professionnel, formateur dans de prestigieuses Ecoles pour professionnels, le M.O.F. boulanger 2000, Vice-Champion du Monde de Boulangerie par équipe et Champion d'Europe de Boulangerie par équipe propose ici un ouvrage qui intéressera les professionnels de toutes spécialités, par la diversité des techniques et recettes. Des pains (pain bio au levain, pain au quinoa), des viennoiseries (couronne de pains au chocolat), des brioches (brioche feuilletée chocolat, brioche au fromage blanc), des goûters (madeleines) et même du salé (burger).

Bellouet Conseil Editions, 90€

BEST OF JULIEN GATILLON

Dernier arrivé dans la collection des Best Of, celui dédié au jeune chef doublement étoilé au Domaine du Mont d'Arbois, avec ses 10 recettes emblématiques. Cardon de Pregny au beaufort d'Alpage, sauce vin jaune ; Daim de la ferme rôtie, tartine au goût de son enfant, ou encore le Broyé de Mamie Gaby au miel et serpolet des montagnes qui lie les origines poitevines du chef avec son terroir actuel.

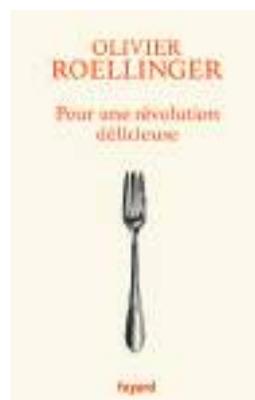
Editions Alains Ducasse, 14€



POUR UNE RÉVOLUTION DÉLICIEUSE OLIVIER ROELLINGER

Le cuisinier est aussi un citoyen engagé. Dans son ouvrage, Olivier Roellinger livre sans aucune retenue son point de vue sur l'agro-industrie et ses dérives. Mais plus qu'un état des lieux sur la malbouffe et le « mauvais » état de santé de notre planète, il propose surtout des solutions pour tenter d'inverser la tendance, et faire en sorte que l'alimentation, et plus encore nos modes de vie et de consommation soient plus que jamais durables et responsables. Soutien aux petits producteurs, circuits courts, éducation alimentaire dans les écoles, éthique, respect de la planète, éviction du gaspillage, frugalité carnivore, dans ce livre ce sont 22 chapitres qui se dégustent avec intérêt et conviction.

Éditions Fayard, 18 €



COUP DE CŒUR
DE LA REDAC

INDEX DES RECETTES



•••• ENTRÉES

- p.14 Salade Félicia
- p.28 Plat signature d'Alexandre Mazzia
- p.75 Œuf de poule, saint nectaire et cumin des prés

•••• POISSONS

- p.34 Rouget brûlé au saté, jus de canard verveine, framboise harissa
- p.59 Rouget barbet mi-cuit, déclinaison autour de l'artichaut, sablé durias
- p.72 Omble chevalier, pistache et reine des prés

•••• COQUILLAGES, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS

- p.31 Saint-Jacques marinées, betteraves fumées, poutargue, caviar
- p.32 Moules, maquereau, hareng, noix de coco, jus vert et condiment mojito estragon
- p.36 Pointus, beurre blanc café safran, tapioca au plancton
- p.60 Langoustine et foie gras de canard, consommé de carapaces et caviar oscièrre

•••• ABATS

- p.68 Tête et ris de veau aux champignons, escargots et sapin

•••• VOLAILLES

- p.56 La canette des Dombes, pommes de terre fondantes, oignons grelots caramélisés, butternut
- p.71 Pigeon de Bresse cuit à la braise, scorsonère, cacao et géranium rosat

•••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.42 Chocolat fumé, piment d'Espelette, navet, bacon
- p.45 Banane, sorbet mangue, riz soufflé
- p.46 Citron goyave
- p.49 Opaline, butternut, café, tamarin
- p.50 Raviole de patate douce, mangue, verveine
- p.63 Le miel du Jas des abeilles
- p.89 Piège amoureux
- p.93 Feuilleté cacao
- p.95 Le Paris-Brest
- p.97 Tarte Stromboli
- p.98 Folha
- p.103 L'agrumier Meyer
- p.107 Roulé mandarine sanguine

•••• DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p.104 Le Cocombava

Non au recyclage des idées. Oui au recyclage du papier.

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

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



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



CARNET D'ADRESSES



MAISON FAUCHON
FRANÇOIS DAUBINET
30 PLACE DE LA MADELEINE, 75008 PARIS
TÉL. : 01 70 39 38 00

● **RESTAURANT PIERRE GAGNAIRE**
6 RUE BALZAC, 75008 PARIS
TÉL. : 01 58 36 12 50

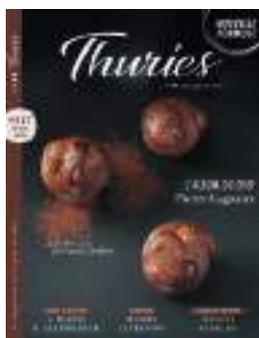
●
**VIGNOBLES
DE BOURGOGNE**

● **VINCENT GUERLAIS**
11 RUE FRANKLIN, 44100 NANTES
TÉL. : 02 40 08 08 79

● **RUSTIQUE**
MAXIME LAURENSON
14 RUE D'ENGHIEN, 69002 LYON
CONTACT@RUSTIQUELYON.FR

RESTAURANT MICKAËL FÉVAL
11 PETITE RUE SAINT-JEAN, 13100 AIX-EN-PROVENCE
TÉL. : 04 42 93 29 60 ●

●
**RESTAURANT AM
ALEXANDRE MAZZIA**
9 RUE FRANÇOIS ROCCA, 13008 MARSEILLE
TÉL. : 04 91 24 83 63



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 en chef adjoint : Michel Tanguy.
Direction Artistique : Matthieu Lagache.
Photographe : Pascal Lattes.
Correction : Caroline Benoit.
Ont collaboré à ce numéro : Mélanie Carpentier,
Jérôme Gagnez, Clotilde Roux, Alexandra Detilleul.

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

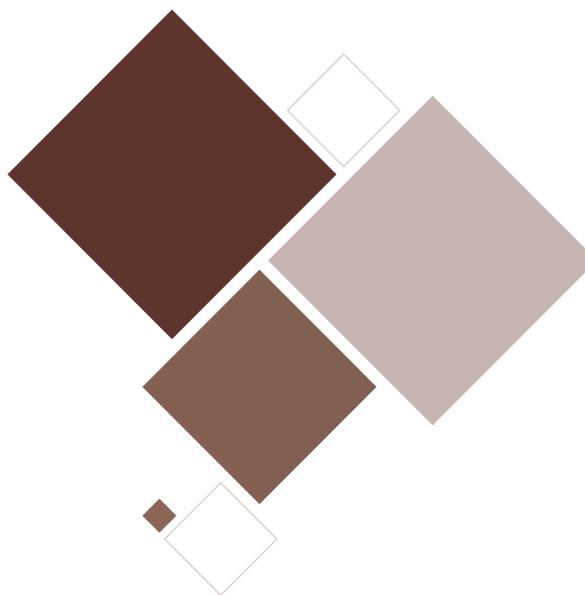
THURIÈS MAGAZINE
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la SAS Thuriers Magazine
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin
Dépôt légal : octobre 2019
Commission Paritaire : n° 0520 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 1988

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
Jacques Décoret

LE CARNET DE RECETTES
Nicolas Stamm
et Jessy Rhinn-Auvray

À LA TABLE DE
Julien Boscus
Restaurant *Origines* à Paris

groupe pomona

FOURNISSEUR DES PRODUITS ALIMENTAIRES DE

TOP CHEF

diffusé sur M6

LE MEILLEUR DE
NOTRE SÉLECTION
POUR LES CHEFS

02017-1601 par Pomona, S.A. en vertu de l'art. L. 502-308 E. Site internet : www.pomona.com - Tél : 02 31 88 10 00 - Fax : 02 31 88 10 01 - Email : info@pomona.com - Adresse : 10, Rue de la République, 92100 Nanterre, France. Pomona est une marque déposée de Pomona, S.A. en vertu de l'art. L. 502-308 E. Site internet : www.pomona.com - Tél : 02 31 88 10 00 - Fax : 02 31 88 10 01 - Email : info@pomona.com - Adresse : 10, Rue de la République, 92100 Nanterre, France.



www.groupe-pomona.fr

Thurries

.... magazine

« La cuisine est probablement le seul endroit où l'heure de goûter précède celle du déjeuner ».

Dicton populaire

