

# Thurries

.... magazine

*Anguille de Loire, artichaut  
et graines d'amarante de Christophe Hay*

#321  
JUILLET  
AOÛT  
2020



**CARNET DE RECETTES  
C. Hay & A. Mornet**

L'ALBUM DU CHEF

**GILLES  
TOURNADRE**

À LA TABLE DE

**N. CONRAUX  
L. TURAC**

L'ALBUM DU PÂTISSIER

**LAURENT  
LE DANIEL**



Sirha 2021

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

*Bocuse d'Or*  
SIRHA SPIRIT  
FINALE 2021  
SILVER SPONSOR

PARTENAIRE ENGAGÉ,  
DE LA TERRE À L'ASSIETTE.

## MERCI

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

**... de nous faire progresser chaque jour !**

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

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



# Édito

Il y a de forte chance pour que cet été ne soit pas tout à fait comme les autres. Ces semaines d'inactivités forcées vont inévitablement laisser quelques traces. Toutefois l'énergie est palpable, et l'envie aussi. Celle d'en découdre avec la morosité pour reprendre le plus vite possible une vie « normale ». Alors ne boudons pas notre plaisir d'être déconfiné, libre de circuler, de pouvoir se retrouver, et de partager à nouveau ces moments de convivialité chers à notre art de vivre.

## VOILÀ L'ÉTÉ

Le secteur de la restauration a été mis à mal, de nombreux établissements se posent encore des questions sur leur avenir, et pourtant j'aimerais vous inviter à l'optimisme et à une certaine légèreté pour que cette période estivale soit la plus agréable possible. Les restaurants peuvent désormais tous ouvrir, les fourneaux ont repris du service et les clients semblent être au rendez-vous, heureux d'avoir retrouvé leurs lieux de vie, et de soutenir un secteur d'activité qu'ils savent fragile.

Ces réouvertures, vous l'imaginez, nous comblent de joie, car nous avons pu, enfin, retrouver les cuisines et leurs chefs. Et avec eux les recettes que nous partageons avec vous. Ce numéro d'été vous emmène en Bretagne, où Nicolas Conraux, chef autodidacte, magnifie un terroir breton dont les richesses nourrissent sa créativité. À Marseille, Ludovic Turac adopte cette même philosophie, puisant son inspiration sur le vieux port où il ne peut s'empêcher d'aller chaque jour. Et c'est aussi à Marseille que Clément Higgins « bricole » ses douceurs dans une jolie boutique aux allures de bonbonnière, avec en vitrine des pâtisseries savoureuses et colorées dont il vous livre dans ces pages les recettes.

Et c'est sur les bords de Loire que nous avons écrit notre carnet de recettes, avec Christophe Hay, chef doublement étoilé depuis 2019. Natif de la région, il a fait le choix en 2016, de ne plus servir à sa carte que des produits de son terroir. Sa cuisine se nourrit ainsi des poissons de la Loire, des légumes de son jardin mais également de bœuf Wagyu, qu'il dorlote dans son élevage tout près d'Angers.

Nos albums de chefs s'ouvrent cet été sur deux personnalités discrètes. Le cuisinier Gilles Tournadre à Rouen, aujourd'hui à la tête de 4 établissements, fier de pérenniser depuis 20 ans les deux étoiles de Gill, sa table gastronomique. Et Laurent Le Daniel, à Rennes, Meilleur Ouvrier de France dont les pâtisseries régaler les becs sucrés de la ville depuis maintenant deux décennies.

Je vous souhaite de profiter pleinement de cet été, pour cuisiner, partager, échanger, sortir et vous accorder un repos salvateur, après ce début d'année profondément bouleverser.

Rendez-vous en septembre pour une rentrée que nous espérons sereine et savoureuse.



Anne LUZIN



# Sommaire ••••

6 | L'ALBUM DU CHEF  
Gilles Tournadre  
*Restaurant Gill à Rouen*

16 | INFOS

20 | AGENDA & CONCOURS

22 | CARNET DE RECETTES SALÉES  
Christophe Hay  
*La Maison d'à côté*

36 | CARNET DE RECETTES SUCRÉES  
Alexandre Mornet  
*La Maison d'à côté*

50 | À LA TABLE DE  
Nicolas Conraux  
*La Butte à Plouider*

62 | À LA TABLE DE  
Ludovic Turac  
*Une table, au Sud à Marseille*

74 | VOYAGE À TRAVERS  
LE VIGNOBLE FRANÇAIS  
Balade dans les vignes  
La vallée de la Loire

78 | L'ALBUM DU PÂTISSIER  
Laurent Le Daniel  
*à Rennes*

88 | LA PÂTISSERIE DE  
Clément Higgins  
*Bricoleurs de Douceurs à Marseille*

98 | LES FRUITS ROUGES  
par Jeremy Delteil

106 | NOS ADRESSES

110 | CÔTÉ LIVRES

114 | CARNET D'ADRESSES



# L'ALBUM DU CHEF Gilles Tournadre

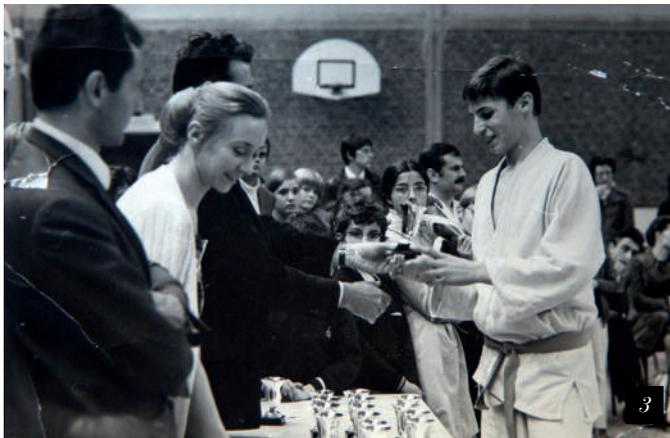


---

## RESTAURANT GILL À ROUEN

---

**V**oilà désormais 20 ans que Gilles Tournadre porte fièrement les deux étoiles de son institution rouennaise. Lui qui valorise le produit, s'attache au respect le plus complet de ses saveurs, rouvre sa table étoilée avec en tête l'idée d'une nouvelle approche de la gastronomie. Entretien avec un chef qui ne vit que pour la cuisine.



1 & 2. *Enfance.*

3. *Compétition de Judo.*

4. *Au collège.*

5. *Jeune marié, pendant des vacances en Guadeloupe.*

### **Vous êtes né à Rouen ?**

Oui, je suis né ici, j'y ai grandi et j'y ai aussi fait mon apprentissage. Mon grand-père maternel était pâtissier à Rouen et mon père était cuisinier traiteur. Avec ma mère ils avaient ouvert une pâtisserie à la campagne, mais lorsque mon grand-père est tombé malade, ils sont venus reprendre sa pâtisserie. Et par la suite mon père a arrêté ce métier. Il était fils unique, et comme souvent à cette époque, son père a exigé qu'il reprenne l'entreprise familiale, un garage parking station-service. Mon père y est allé à contrecœur car il n'a jamais aimé cela. Je crois qu'en fin de compte, il a vécu son métier à travers moi.

### **Où faites-vous votre apprentissage ?**

Au restaurant *La Couronne*, une institution, l'une des plus vieilles auberges de France. À l'époque, c'était la grande maison étoilée de Normandie. Nous étions nombreux en cuisine. J'y ai passé mes trois années d'apprentissage puis je suis allé à Paris. C'était pour tout cuisinier un passage obligé. À Paris se trouvaient les grands chefs, les grandes maisons, on y créait son réseau.

### **Dans quel restaurant êtes-vous embauché à Paris ?**

Chez *Albert*, avenue du Maine, le chef était un copain de mon chef de Rouen. Ensuite je suis tombé sur une petite maison dont le propriétaire était normand. Il y avait donc des affinités entre nous. C'est là-bas que j'ai rencontré celui qui est devenu mon meilleur ami, Jean-Pierre Vigato. J'y suis resté un an et je suis parti à l'armée. Ils m'ont repris à mon retour puis j'ai eu l'opportunité de travailler au *Lucas Carton*. Avant que je ne parte, le patron m'a proposé de m'augmenter, j'ai failli céder car quand vous êtes jeune, c'est un argument auquel vous êtes sensible. C'est Jean-Pierre Vigato qui m'a poussé à partir, me disant « tu as une opportunité, saisis-la ».

### **Que retenir-vous de votre passage au Lucas Carton ?**

J'y ai appris les racines de la cuisine française. J'y ai travaillé plus d'un an et je suis parti au *Templier*, chez M. Dépée, dans le Loiret sur la nationale 7. C'était un Relais & Château, 2\* au guide Michelin, une belle maison, fréquentée par une superbe clientèle. Ensuite je me suis dit « tu aimes skier, fais une saison à la montagne ». J'ai donc envoyé des candidatures et j'ai été pris chez les Rothschild au *Mont d'Arbois*, à Megève. Mais en ayant toujours l'espoir de revenir à Paris pour travailler au *Taillevent*.

### **Pourquoi Le Taillevent ?**

Parce que toutes les personnes qui travaillaient au Lucas Carton travaillaient ensuite au *Taillevent*. Dès qu'une place se libérait, on nous appelait. Et pendant la saison, j'ai eu l'appel d'un copain du *Lucas Carton* qui m'a dit : « Il y a une place au *Taillevent*, téléphone au chef, elle est pour toi. » Donc j'ai appelé, et j'ai repris la place d'un copain. Dans ces maisons-là, on rentrait par cooptation. Si vous donniez satisfaction au chef, il se disait « s'il a un copain il va être pareil, ça m'intéresse ». Et lorsqu'une place se libérait, le chef demandait toujours si on avait une connaissance. C'est ça le réseau. C'est pour cette raison qu'il était important de venir à Paris, car si vous donniez une belle image de vous, votre carrière était toute tracée.

## Bistrot du Chef... en gare. Une opportunité pour Gilles Tournadre.

L'Hôtellerie restauration, le 5 novembre 1998.

### Bistrot du Chef... en gare Une opportunité pour Gilles Tournadre



**La Couronne à Rouen pour l'apprentissage ; Albert et Lucas Carton à Paris ; le Chalet du Mont d'Arbois ; les Templiers aux Bézards et Taillevent. Le Château d'Audrieu pour sa première place de chef avant son installation avec son épouse Sylvie à Rouen, en 1984 : voilà pour le parcours de Gilles Tournadre.**

**B**ien noté au Michelin (deux étoiles), le restaurant Chez Gil pouvait suffire à son bonheur. Il a signé un contrat de

consultant pour l'implantation du Bistrot du Chef... en gare dont il existe désormais deux unités à Rouen et à Saint-Etienne.

« Tout est parti de ma rencontre avec Philippe Coudy. J'ai trouvé le concept sympa et j'ai accepté de m'en occuper. Cela correspondait à ce que je voulais faire. Nous sommes dans la même optique que les bistrots de chefs comme Guy Savoy, mais en province et à Rouen en particulier, ce n'est pas évident, dit-il. Au début notre ambition était de travailler essentiellement au déjeuner, puis de nous ouvrir sur la ville. Les gens veulent manger vite, sortir plus souvent

et payer moins cher : c'est ce qui explique la vogue des bistrots. À Rouen, tout a très vite bien marché. » Ouvert en novembre 1996 en étage, en lieu et place d'un Buffet de la gare qui vivotait, le Bistrot du Chef a très vite trouvé sa vitesse de croisière avec 70 à 80 couverts par jour avec un TM de 160 F. Sur les 10,50 MF de CA de Station Restauration, 3 MF proviennent du Bistrot pourtant fermé un mois !

#### Une idée qui germe

Gilles Tournadre a conçu la carte et choisi le chef. « J'ai toujours pensé qu'il était difficile pour un jeune de s'installer. Si un chef le cautionne, il a davantage de chances de réussir », explique-t-il. « Anciens » de Chez Gil, Vincent Nolin s'est donc installé à Rouen et Wilfried Bolo l'a imité à Saint-Etienne en septembre dernier.

Rouen, Saint-Etienne : on n'en restera sans doute pas là ! « C'est une idée qui germe », confirme Gilles Tournadre qui n'exclut pas l'idée de... sortir de la gare pour implanter un nouveau bistrot dans la périphérie de Rouen. « Si l'on va hors des gares, il faut penser à une autre capacité. En tous les cas nous resterons en Normandie, mais il y a déjà des idées », confirme Philippe Coudy.

1. Bistrot du Chef en gare en 1997.

2. Réunion Relais & Châteaux.

3. Dernière soirée de la Maison Gill.



## Combien de temps restez-vous au Taillevent ?

Je suis resté 4 ans ½ avec le chef Claude Deligne. J'ai fait tous les postes et j'ai fini saucier. Vous entriez généralement à la préparation des poissons, vous passiez à la grillade, ensuite aux entremets, à la cuisson des poissons, et enfin aux sauces. J'ai passé d'excellentes années au Taillevent, je gagnais très bien ma vie, mais un jour un ami chef m'a appelé pour m'informer qu'il connaissait quelqu'un dans un Relais & Châteaux qui cherchait un chef. Moi j'étais très bien au Taillevent, mais il a insisté et m'a dit : « Il faut aller voir, c'est bien, c'est un château en Normandie. » Je suis allé au Château d'Audrieu, entre Caen et Bayeux durant l'hiver. C'était d'une tristesse... Un village dans lequel il n'y avait qu'une boulangerie. Imaginez, vous sortez de Paris, vous arrivez là, ce fut assez dur sur le moment. C'est finalement M. Deligne qui m'a motivé : « Allez-y Gilles, tentez, et s'il y a un problème, on vous trouvera quelque chose. »

## C'est votre première place de chef ?

Oui. Je suis arrivé là-bas car leur étoile était en suspens. J'y ai découvert des gamelles en émail jaune comme dans les familles, du matériel inadéquat mais j'ai fait une carte. Vous savez quand vous êtes jeune vous voulez tout casser, vous n'avez peur de rien. Mon premier service, je l'ai fait avec du personnel du coin recruté au dernier moment. Et malheureusement le niveau n'était pas terrible. Je me rappellerai toujours ce premier samedi soir. Nous avons servi 18 couverts, mais j'ai terminé épuisé comme si j'avais cuisiné pour 100 personnes. La cuisine était séparée en deux

pièces, la cuisine et la pâtisserie, je devais donc courir entre les deux. J'ai quand même insisté et on a gardé l'étoile. Des travaux ont été faits petit à petit et au bout de 3 ans ½ j'ai recruté un copain qui est devenu mon second (Jean-Jacques Barbot - *L'Alambic à Vichy*), et qui a ensuite pris ma place. Et moi je suis parti m'installer à Rouen.

## Qu'est-ce qui a motivé votre installation ?

J'avais cette envie. À cette époque-là, on avait envie de s'installer. Maintenant je ne sais pas si un jeune a autant envie de se mettre à son compte... Avec l'aide de mes parents, j'ai racheté un restaurant dans le centre-ville de Rouen, au pied de la cathédrale. J'ai beaucoup investi, en empruntant à des taux énormes. Je me rappellerai toujours, même en ayant bénéficié d'un taux compensé, car j'avais un beau CV, j'ai emprunté une partie à 11,75 % et l'autre à 15,25 %. Mais il y avait de l'inflation... Le restaurant a tout de suite bien marché et j'ai gagné une étoile au bout de 6 mois. Mais c'était petit, j'ai donc déménagé en 1990 à l'endroit actuel.

## Et vous avez eu la deuxième étoile

Non, nous avons eu l'étoile dans le petit établissement. Comme quoi... Mais quand on a pris deux étoiles, les gens ont effectivement cru qu'elle était liée au déménagement, ce qui est faux. Avec mon épouse, nous avons transformé une brasserie en restaurant gastronomique. Nous avons fait beaucoup de travaux, nous avons par exemple remonté la cuisine qui était en sous-sol.



1 & 4. Graduation de Chloé en 2012 - Ecole de Glion.  
2. Chloé & Gilles en Guadeloupe en 2019.  
3. Sylvie & Chloé.



#### **Votre épouse est issue d'une formation hôtelière ?**

Oui, et elle est surtout fille de vigneron. Ses parents possèdent un domaine réputé, le Domaine Lucien Crochet à Sancerre.

#### **Comment l'avez-vous rencontrée ?**

J'avais un copain du *Taillevent*, originaire de Sancerre, c'est en allant le voir là-bas que j'ai connu mon épouse.

#### **C'était une évidence de travailler avec elle ?**

Oui, mais à la fois, au début, on ne pouvait pas vraiment faire autrement, on s'était mis beaucoup de crédits sur le dos, il fallait rembourser et donc beaucoup travailler. Ce ne fut pas facile car j'avais encore mon ancien restaurant. Je l'avais conservé car il était bien placé et surtout je ne voulais pas le vendre pour la clause de non-concurrence, il fallait donc que je le garde un petit peu. Et entre-temps j'ai aidé un copain en difficulté en l'installant dans mon ancien restaurant que nous avons transformé en un petit bistro. Malheureusement il n'a pas fait le nécessaire pour le faire bien fonctionner. J'ai donc perdu de l'argent en voulant aider un copain.

#### **Cela vous a mis en difficulté financière ?**

Oui, car j'avais encore un peu de remboursements, et en 1990, à l'ouverture de la nouvelle table, nous vivions la guerre du Golfe. Donc financièrement ce fut très dur. Il y a surtout eu, en plus, un dépassement de budget des travaux de la nouvelle adresse, auquel s'ajoutait la perte d'argent de l'autre restaurant... Heureusement mes parents et mes beaux-parents nous ont aidés car à peine ouverts, on voulait nous faire déposer le bilan. Mais finalement par le travail on s'en est bien sorti.

#### **Comment définiriez-vous votre métier aujourd'hui ?**

Je vois la cuisine comme l'expression de sa sensibilité, car elles sont différentes pour chacun d'entre nous. En l'évoquant, je fais le parallèle avec toutes ces personnes qui critiquent les tables...

Pourquoi critiquent-ils ? Peut-être simplement car la cuisine ne leur correspond pas, ce n'est pas leur sensibilité. Ils aiment peut-être l'aigre-doux, le sucré, le salé, mais ils choisissent un plat pour essayer et résultat ils n'aiment pas. À un moment, on a chacun des approches différentes. Vous allez juger un restaurant en rapport avec ce que vous aimez. On ne peut pas juger en rapport à ses propres goûts. Et il en est de même pour le décor, on n'aime pas, ce n'est pas beau... Mais pour quel motif ? Aujourd'hui on vous juge aussi bien sur la moquette que sur l'assiette.

#### **Vous êtes sensible aux critiques émises sur les réseaux ?**

Franchement, j'ai arrêté depuis un an de consulter les sites de critiques car la moindre remarque me blessait. Et je me rendais malade. Je suis assez sensible donc je ne veux plus rien regarder. De surcroît que voulez-vous répondre ? Car on vous dit « il faut répondre », mais une fois en ligne et lu, qu'allez-vous rétorquer ? Je ne peux pas dire « Merci d'avoir pris du temps de témoigner » à une personne qui m'a assassiné, je ne vais pas la remercier pour son commentaire. Et puis pour certains clients il y a un décalage, car ils jugent des choses qu'ils ne connaissent pas. Et on peut aussi évoquer les jalousies... tout peut s'écrire puisque c'est anonyme.

#### **Vous avez une fille, travaille-t-elle dans l'hôtellerie ?**

Oui, elle a fait l'école *Glion* en Suisse puis elle a d'abord travaillé à Hong Kong, Barcelone, Londres, quatre ans au *George V* à Paris, et maintenant elle est à *La Réserve*, en charge de la réception. C'est un hôtel qui lui correspond car il dispose d'une petite capacité donc de plus de convivialité.

#### **A-t-elle toujours voulu travailler dans l'hôtellerie ?**

Je ne l'ai jamais poussé. C'est venu naturellement mais je suis content qu'elle ait trouvé assez vite sa voix. Elle a quitté la maison à 17 ans ½ et comme elle était trop jeune pour *Glion*, elle est allée 5 mois à Oxford. L'enseignement se pratiquant en anglais à *Glion*, c'était une bonne manière d'appréhender son cursus.

1. Millefeuille minute

2. Gilles et son associé Philippe Coudy et Angelique Maillet responsable des bistros.

3. Dîner à 6 mains à Paris..



### Quelle est votre sensibilité culinaire ?

Le produit et le moment. En cuisine, la vedette, c'est le produit, pas le chef. L'idée est de lui laisser sa propre identité. J'ai toujours fait selon ma propre sensibilité. Je viens d'une famille de pâtisseries du côté de mon père, et du côté de ma mère, native du pays de Caux, j'ai les pieds dans la terre. Quand j'étais gamin, dès qu'il y avait des vacances, je partais à la ferme. J'ai donc ces souvenirs des saisons, des odeurs, là au moment où je vous parle, je vis la salle de ferme ; car dans le temps on ne parlait pas de salle à manger mais de salle de ferme, avec cette grande table et les bancs autour. Le samedi on échaudait un poulet pour le rôti le lendemain midi, avec le beurre de la ferme. Je garde ces odeurs en mémoire. Et avec ma tante je faisais de la pâtisserie, des gâteaux pour le dimanche. J'ai tout connu à la ferme. Je veux avoir ces souvenirs, et aussi faire en sorte que mes clients, dans un moment où ils sont en train de traiter une affaire dure à conclure, mangent une bouchée et se rappellent aussi leur enfance. Si c'est le cas, j'ai gagné.

### Ce sont ces souvenirs qui vous ont donné envie de faire ce métier ?

Ils m'ont aidé à le faire. À un moment dans mon métier, je me suis souvenu de tout cela. Je pense qu'ils nourrissent ma cuisine et me guident.

### Vous avez ouvert d'autres établissements ?

Le bistro *Le 37*, tenu par Sylvain Nouin, un de mes anciens seconds. On y sert une cuisine du monde, avec des épices. À la carte on trouve toujours 3 hors-d'œuvre, 3 plats et 3 desserts que l'on change régulièrement. Et je suis également associé dans deux autres établissements avec M. Coudy, le propriétaire de la *Brasserie Paul* à Rouen. Nous avons ouvert *Gill Côté Bistro*, avec une cuisine vraiment bistro, et tous les plats à l'ancienne, et une brasserie, *La Place*, dont la cuisine est celle d'une brasserie traditionnelle mais avec également un peu d'épices.

### Pourquoi avoir ouvert d'autres tables ?

Parce que la clientèle ne vient pas tout le temps chez vous, elle tourne. Je me suis donc dit « pourquoi ne pas faire en sorte que les gens puissent aller avec leurs enfants dans un endroit moins solennel, où les enfants peuvent bouger, manger ce qu'ils veulent, une frite, un burger, etc. ». Et la formule a bien pris.



### Avec 4 établissements, vous ne vous faites pas votre propre concurrence ?

Non, car chaque unité possède une identité différente. C'est ce qui est important. On sait que *Gill Côté Bistro* attire une clientèle un peu plus âgée, la brasserie s'adresse plus aux enfants et à leurs parents. Je pense que ces lieux sont l'avenir car j'ai vraiment le sentiment que les gens vont vouloir sortir de plus en plus mais à moindres coûts.

### Comment baisser les prix ?

En réduisant les frais fixes. Les nappes par exemple, le matin, le personnel les repasse sur les tables, imaginez le temps passé. Et la location du nappage coûte également de l'argent car nous n'avons ni le temps ni la place de laver. C'est donc un budget double, matériel et humain. Après il y a la verrerie, l'argenterie, qu'il faut entretenir en permanence. Ensuite il y a les assiettes, tout cela représente des charges qui impactent considérablement notre coût de revient. Et je ne parle pas de la casse. Un verre ou une assiette cassés et vous perdez la marge du repas. Quand vous retirez tout cela dans un coût d'exploitation, je vais vous dire, ça fait du bien.

### Y a-t-il des points sur lesquels vous ne renierez pas ?

La serviette. Il faut tout le temps garder une serviette, et une grande. J'ai toujours mis de l'argent dans les serviettes. Les clients acceptent de manger sur un beau plateau en bois, mais avec une serviette, sans cela c'est non.

### Comment voyez-vous l'avenir alors ?

L'objectif va être de baisser tous ces frais fixes et de se recentrer sur l'assiette. Ce ne sera pas moins de service, mais vous pourrez avoir une belle assiette, quelque chose de bon dedans, en revanche on vous déposera peut-être la bouteille d'eau ou de vin sur la table. Le restaurateur sera contraint de baisser ses coûts pour que le client paye moins cher. Parce qu'à un moment on va arriver à un plafond. Voyez le prix des additions dans les restaurants parisiens étoilés, dans les palaces où on compte souvent autant de personnels que de clients. Je réfléchis beaucoup là-dessus. Un chef avait trouvé un concept, c'est Christian Constant avec ses cocottes. Mais il y a de nombreuses pistes à explorer, en s'inspirant par exemple des pays étrangers. Je pense aux restaurants de rue au Japon. Ensuite si les jeunes peuvent être séduits par ce mode de restauration, il est moins évident pour les personnes d'un certain âge car ce n'est pas notre culture comme ça l'est là-bas. Nous avons plus la volonté d'être bien assis, qu'on s'occupe de nous, de traîner à table.

### Quel avenir voyez-vous pour les restaurants gastronomiques ?

Dans notre métier ça va être catastrophique. Je ne parle pas des palaces pour lesquels ça va être très difficile car leurs clients, avec des additions élevées, sont pour la plupart étrangers. Mais l'hôtellerie et la restauration dans leur ensemble risquent de souffrir de l'après-Covid-19. Pour ma part je vais accentuer sur le local bien qu'on le faisait déjà, et la saison... car par moments, on sortait des clous. Les attentes des consommateurs sont là, les gens veulent manger local. On l'a constaté durant le confinement. Près de chez moi, j'ai une ferme qui fait de la vente à emporter via des distributeurs, elle rencontre un franc succès.

### Vous avez des producteurs attirés ?

Ça c'est dans toute la presse. Je sais que pour certains c'est vrai mais après pour d'autres, c'est de la com' !! Moi j'ai un super primeur et je me fournis chez lui. À partir du moment où je le connais, je lui fais confiance, et il me dit : « Ça c'est prêt, ce n'est pas prêt n'en prends pas. » Et surtout je ne peux pas courir partout. Je suis en ville. Les restaurants plus proches de la campagne peuvent le faire, mais nous on travaille midi et soir donc s'il faut en plus voir les producteurs à la coupure, c'est fini.

### Que vous fixez-vous comme objectifs ?

Je voulais arrêter mais je n'arrête pas (rire). Arrêter l'activité d'un restaurant comme le mien est compliqué. Je réalise un chiffre d'affaires de 2 millions d'euros, personne ne voudrait l'acheter à ce prix. Pour l'heure, mon objectif est de le garder, de voir la manière dont fonctionne notre nouvelle adaptation, l'après-Covid-19. Sinon peut-être fermer celui de derrière comme il est petit, et le transférer ici. J'ai un avantage, je suis propriétaire des murs donc je ne suis pas pris à la gorge. Et puis tous les gens avec qui j'ai travaillé, je veux les accompagner.

### De quelle manière ?

Dans les autres établissements, certains collaborateurs ont des parts. Avec mon associé, nous avons choisi d'impliquer certains membres de l'équipe pour qu'ils se sentent concernés et ainsi peut-être, à l'avenir, rachètent l'établissement. Ils en connaissent le fonctionnement, il leur suffit juste de continuer. Avec 4 établissements, il y a de quoi faire. Mais pour la suite, je pense que je ne poursuivrai pas étoilé. Je voudrais baisser les frais fixes et



faire une cuisine du cœur. Ce n'est pas dire « je ne suis plus étoilé, je n'en ai plus rien à faire », car j'ai appris à travailler d'une certaine façon, et je ne peux pas changer d'un seul coup, et me dire du jour au lendemain « je vais cuisiner avec des fonds déshydratés ». Je ne pourrai pas. Simplifier, avec une verrerie autre, enlever les nappes, cela oui.

### Et dans l'assiette ?

Ce sera de faire manger autre chose, des plats que la clientèle refuse de manger dans des restaurants étoilés. Au bistro, quand on propose de la tête de veau, on en vend énormément. Et la tête de veau, on peut la travailler de différentes façons. Il y a des choses que l'on peut amener dans les restaurants mais travaillées différemment. Les gens aiment les produits nobles, alors il faudra leur proposer des alternatives. Au lieu du turbot et du bar, je servirai le merlan de ligne, bien épais. C'est un poisson que j'apprécie beaucoup, il s'effeuille bien, sa chair est nacrée, c'est un très joli produit.



### **Comment se passent l'après-confinement et la réouverture ?**

Avec mon épouse, nous avons fait le choix de retirer deux tables, ça a suffi, car je n'ai pas voulu installer de cloison entre chaque table au risque de perdre l'ambiance. Nos clients nous ont dit qu'ils voulaient conserver la convivialité. Pendant deux mois, ils n'ont vu personne, ils ne viennent pas chez nous pour être cloisonnés, sinon ils restent chez eux. Nous avons néanmoins pris certaines dispositions : les serveurs portent des masques, des distributeurs de gel sont à la disposition de la clientèle. Le pain se sert désormais avec des couverts en argent en format petite boule, et pour le beurre, nous avons demandé à notre crémier des conditionnements individuels.

### **Est-ce un avantage pour vous ?**

En quelque sorte, car je souhaitais réduire un petit peu mon offre. Je peux grâce à ce système l'adapter plus régulièrement, voire chaque jour puisque nous les imprimons au quotidien. Je propose deux ou trois menus mais si certains clients souhaitent manger à la carte, ce n'est pas un problème, ils peuvent y choisir un plat. Et je suis le premier à ne pas aimer qu'on m'impose un menu car certains jours vous venez pour manger quelque chose de bien précis. Un restaurant est un lieu où l'on vient passer un bon moment et déguster ce que l'on aime.

### **Vous êtes optimiste ?**

J'attends de voir les différentes réactions face à cette sortie de crise mais je pense qu'il y aura beaucoup de « changements de fusil d'épaule ». Nous devons nous adapter. Cette crise a été un déclencheur de changements, on ne peut plus continuer ce que nous faisons auparavant. On ne sait pas quelle sera l'issue de la crise mais nous sommes visiblement amenés à avoir de plus en plus de pandémies. Ce qui n'est pas rassurant car on voit notre liberté se restreindre. Et c'est quand même primordial de pouvoir faire ce que l'on veut, de se balader librement. Reste la crainte de devoir fermer à nouveau.



# Gilles Tournadre



Ouverture en 1984  
Restaurant Gill

2 millions de CA  
pour le restaurant  
gastronomique

Capacité d'accueil



19 personnes  
travaillent au restaurant

★★  
Deux étoiles  
depuis  
1990

Gill

Propriétaire aussi de  
La Brasserie La Place  
La Bistro Le 37  
Gill Côté Bistro



# LE PIGEON À LA ROUENNAISE

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LE PIGEON

- 4 pigeons de 550 g environ
- 1 chou vert frisé
- 100 g de foie gras frais
- Huile

Blanchir le chou vert frisé et le refroidir en glaçante.

Lever les filets de pigeon, et les cuisses.

Rouler les filets de pigeon tête-bêche avec une tranche de foie frais entre les deux dans une feuille de chou puis rouler dans du papier film alimentaire en forme de cylindre et placer dans un sac sous vide rétractable. Cuire à 80°C pendant 2 minutes puis à 58°C jusqu'à obtenir 54°C à cœur. Refroidir.

Cuire les cuisses dans un sac sous vide (avec 1 branche de thym, ½ feuille de laurier et ½ gousse d'ail) à 66°C pendant 2 heures. Réserver.

### POUR LE FOND DE PIGEON

- Les carcasses des pigeons
- 20 cl de cognac
- 50 cl de vin rouge
- 50 cl de fond de veau

Colorer les carcasses concassées dans un peu d'huile. Les égoutter puis déglacer au cognac. Réduire à sec et mouiller au vin rouge à hauteur et réduire. Remouiller au fond de veau à hauteur et laisser cuire 2 heures.

Filtrer puis réserver au réfrigérateur pour bien dégraisser ensuite.

### POUR LA SAUCE

- Cœurs et foies des pigeons
- 1 échalote hachée

- 10 cl de vin rouge
- 3 cl de cognac
- 20 g de beurre de foie gras (tant pour tant beurre et foie gras)

Dans un blender, mixer finement le cœur et le foie des pigeons, puis verser le fond préalablement filtré en filet.

Verser dans une casserole et laisser mijoter 15 minutes à feu doux puis passer au chinois et monter au beurre de foie gras.

### FINITION

- 50 g de spéculoos® en poudre
- 30 g de moutarde d'Orléans

Poêler les cuisses dans un mélange beurre et huile côté peau. Débarrasser sur un papier absorbant, éponger le gras puis napper d'une fine couche de moutarde à l'aide d'un pinceau. Paner à la poudre de spéculoos et placer sous la salamandre.

Mettre le pigeon au chaud.

### DRESSAGE

- 1 cuillère à soupe de Savora®
- 1 cuillère à soupe de moutarde

Mélanger la Savora® et la moutarde.

Désosser la cuisse et la colorer.

Dans une assiette, faire un trait à la moutarde, le saupoudrer de spéculoos en poudre puis déposer un cylindre de pigeon. Ajouter les cuisses.

Dresser la sauce en saucière.

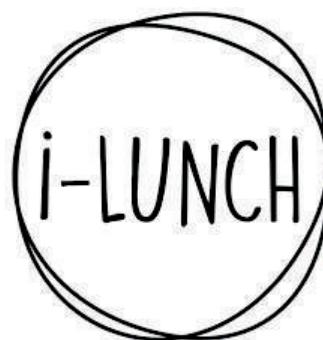
# INFOS



## LE BEAUJOLAIS NOUVEAU À L'HEURE DU COVID-19

Avec une récolte annoncée comme précoce, au même titre que celles de 2000 et 2011, le Beaujolais nouveau se décide à ajuster son calendrier pour la sortie de son nouveau millésime afin de s'adapter aux contraintes liées au Covid-19. En conséquence, même si la date du 3<sup>e</sup> jeudi de novembre est conservée, à savoir le 19 pour ce millésime 2020, pour la mise sur le marché du Beaujolais nouveau, vigneron et négociants ont décidé d'assouplir la campagne de cette année inédite en matière de contexte sanitaire. À cet effet, les vins pourront quitter la propriété dès le 5 octobre, soit une semaine plus tôt que de coutume. La date de sortie du territoire français pour l'export, fixée habituellement à « J-20 », est exceptionnellement avancée à « J-38 », soit le 12 octobre 2020.

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



## I-LUNCH, LA 1<sup>RE</sup> CANTINE DES TÉLÉTRAVAILLEURS

Pour répondre aux impératifs du confinement et de post-confinement, et permettre aux entreprises de répondre à leur obligation de proposer une solution de restauration égalitaire à leurs collaborateurs, sur site mais également en télétravail, i-LUNCH met en place la cantine 3.0. L'objectif est de maintenir du lien social à distance avec une véritable cantine dématérialisée. Pour 1,90 € par mois et par salarié, l'entreprise permet à ses collaborateurs d'accéder à un choix de

menus variés et imaginés pour répondre à toutes les exigences alimentaires, et de se faire livrer au bureau ou à domicile. Avec en plus le gage du zéro déchet via un système de consigne pour la livraison. Selon la formule choisie, les salariés peuvent également bénéficier de cours de cuisine en visio avec un chef étoilé, et se faire livrer un panier de légumes frais prêts à cuisiner.

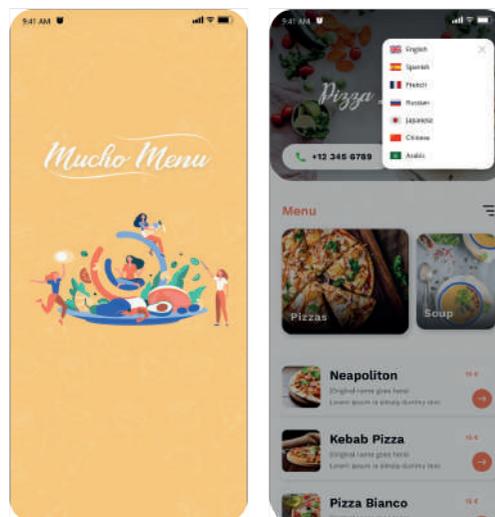
<https://restauration-post-confinement.ilunch.fr>



## « MUCHO MENU » DÉMATÉRIALISE LES CARTES DES RESTAURANTS



Avec les nouvelles règles mises en place pour la réouverture de leurs établissements, les restaurateurs ne sont plus autorisés à utiliser des menus cartes. L'application « Mucho Menu » propose ainsi une solution simple et rapide afin de transformer le menu papier ou plastifié, en menu en ligne accessible en scannant un QR Code. Les clients peuvent ainsi prendre connaissance des menus via leur smartphone. Pour le restaurateur, l'accès est illimité et sans aucun frais, 100 % personnalisable et flexible. « Mucho Menu » se paramètre en 20 minutes, le temps de renseigner les informations nécessaires (plats, photos, prix, etc.) avant de recevoir le code à imprimer. L'application est interactive, les clients peuvent de ce fait laisser un commentaire sur les plats dégustés, le restaurateur, modifier les plats en direct en cas de rupture, et les informations être traduites en 15 langues.





### DÉGUST'ÉMOI LANCE SES COURS D'ŒNOLOGIE EN LIGNE



Pensé avant la crise sanitaire, c'est pourtant le 15 avril 2020, en plein confinement, que Dégust'Émoi a lancé son concept d'œnologie en ligne. Des cours de dégustation et d'initiation, identiques à ceux proposés en présentiel dans une vingtaine de villes en France, désormais accessibles sur le site. Les coffrets de dégustation, composés de vins ou d'eau-de-vie, sont livrés à domicile, le reste des éléments, vidéos, exercices d'apprentissage, quiz, étude de cas sont disponibles en ligne, en accès illimité durant un mois. Le site propose également des formations certifiantes. Au programme, découverte des différents types et styles de vins, et maîtrise de la méthode de dégustation au travers de modules dispensés en visioconférence. La formation inclut également la livraison d'échantillons. <https://degustationsdevins.com>



### LE RESTAURANT *LE SA-QUA-NA* SE RÉINVENTE

Impacté comme beaucoup de ses confrères par les répercussions de la crise liée au Covid-19, le chef Alexandre Bourdas a décidé d'abandonner la gastronomie au profit d'une cuisine plus abordable. Persuadé des conséquences d'une crise économique annoncée, le chef d'entreprise a choisi de repenser son restaurant, aussi bien dans l'ambiance que dans l'offre, avec la volonté de rendre sa table accessible à tous. Motivé par le succès des sushis qu'il a proposés par le biais de la vente à emporter durant la période de confinement, il continuera à les proposer, en plus de plats extraits de sa carte, revisités pour être vendus à des tarifs plus sages. Cuisine instinctive inspirée par les produits de terroir, plats à partager, pâtisseries et même pains trouveront désormais place dans le nouveau Sa-Qua-Na ouvert dès le mois de septembre 2020 de 7 h à 1 h du matin à Honfleur.

[www.alexandre-bourdas.com](http://www.alexandre-bourdas.com)



### MADemoiselle ANGÉLINA CIBLE UN PUBLIC PLUS JEUNE



déguster une part d'art de vivre à la française. Installée depuis 8 ans au musée du Luxembourg, l'enseigne profite du renouvellement de sa concession pour inaugurer un nouveau concept appelé *Mademoiselle Angéline*. Dès la fin du mois de septembre, ce salon de thé nouvelle

*Angéline*, emblématique salon de thé de la rue de Rivoli, accueille depuis presque 120 ans les gourmands du monde entier venus

génération aura pour objectif de séduire une clientèle plus jeune et notamment celle du quartier. Parmi les nouveautés : bar central, terrasse et néons apporteront une touche de modernité à ce lieu rose poudré. Et si le célèbre Mont Blanc figurera toujours en bonne place sur la carte, *Mademoiselle Angéline* proposera aussi tartes à la part, crêpes, croque-monsieur, salade Angéline à 9,50 €, formule Mademoiselle à 7,50 € incluant boisson chaude et viennoiserie, entrée du jour à 9 €, formule déjeuner à 20€ (plat dessert) et cocktails.

[www.angelina-paris.fr](http://www.angelina-paris.fr)

# INFOS



## UNE VESTE SOLIDAIRE MADE IN FRANCE POUR SOUTENIR LES RESTAURATEURS

Pour venir en aide aux restaurateurs lourdement impactés par la crise liée au Covid-19, Julie Gerbet (journaliste food) et Margaux Décatoire (agent de chefs) ont imaginé une veste dont les ventes serviraient à soutenir les familles de restaurateurs en difficultés financières. Fabriqué par l'entreprise Le Laboureur, spécialiste des vêtements de travail à l'ancienne et des vêtements quotidiens d'autrefois,



basée en Bourgogne, ce coltin (véritable nom de la veste) est fabriqué en moleskine « bleu bugatti » pour rappeler le tablier que peuvent porter les chefs. L'illustration bleu-blanc-rouge cousue sur la veste est signée Clémence Paillicux, pour le clin d'œil au made in France. Disponibles en exclusivité au prix de 95 € sur le site de l'Exception (fabricant de vêtements indépendant), les vestes sont livrées avec un délai de 4 semaines, temps nécessaire à sa production et à sa livraison.

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



## L'APPLICATION RX CLUB MODERNISE LA RESTAURATION



Lancée le 2 juin 2020 dans tout l'Hexagone après 3 ans de développement et de tests, l'application RX Club est une réponse digitale aux contraintes liées à la crise sanitaire. Elle vise à limiter le flux client et les contacts par l'usage unique du smartphone pour les menus, la monnaie, les tickets restaurants, etc. Grâce à RX Club, les restaurateurs disposent d'une caisse et d'un contrôle des stocks virtuels et donne au client la possibilité de gérer entièrement son expérience au restaurant, de la réservation

au choix des plats, et jusqu'au règlement. Des promotions seront même proposées sur certains plats pour limiter les pertes et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire. Et pour fidéliser sa clientèle, un système de cashback est également disponible grâce aux « climbercoins », une cryptomonnaie nouvelle génération qui s'utilise comme une carte de fidélité, avec laquelle le client utilise son crédit en « coins » en échange d'une réduction.

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



## LA PLATEFORME « DANS MON ASSIETTE » VIENT EN AIDE AUX RESTAURATEURS

Après presque deux mois d'arrêt, les restaurants ont pour la plupart rouvert leurs établissements. Pas toujours simple avec les règles sanitaires imposées. Le site [dansmonassiette.fr](http://dansmonassiette.fr) s'appuie sur le succès de la vente à emporter durant la crise du Covid-19 et propose de poursuivre cette activité pour compenser le manque à gagner dû aux mesures de distanciation imposées. Annoncée comme solidaire, l'application est proposée au tarif de 15 € par mois sans engagement, avec une gratuité de 2 mois pour les 1 000 premiers inscrits. Imaginée par le spécialiste des systèmes d'encaissement Techfive et l'entreprise Sopeg, la plateforme se veut accessible et facile d'installation, avec la création d'une vitrine de « vente à emporter », une photothèque, une mise en page unique inspirée des cartes de restaurant, une adresse web personnalisée et un QR Code pour faciliter l'accès des clients. Également disponibles : le règlement en ligne et une option livraison.

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





## La recette Robot-Coupe par Jacques Decoret, MOF

### UNE ARCHI-TEXTURE ENTRE LE LAIT, LA MOUTARDE DE CHARROUX ET LE MIEL GLACÉ



#### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

##### Croûte de lait sec et moutarde :

150 g de blancs d'œufs (soit 5) • 150 g de sucre semoule • 15 g de moutarde en grains (de Charroux) • QS de graines de moutarde (de Charroux) • 50 g de poudre de lait (en grains)

##### Miel glacé :

375 g de lait entier • 125 g de crème fleurette • 4 jaunes d'œufs • 130 g de miel d'acacia (du Bourbonnais) • 1 g de stabilisateur • 40 g de beurre

##### Mousse de lait :

1 gousse de vanille fendue et grattée (Madagascar) • 80 g de crème fleurette • 150 g de fromage blanc lisse au lait entier • 35 g de sucre semoule • 40 g de lait entier

##### Chantilly à la moutarde de Charroux :

200 g de crème fleurette • 12 g de sucre glace • 48 g de moutarde en grains (de Charroux) • 24 feuilles de Honny® Cress (micro-végétal) • 100 g de poudre de lait écrémé torréfiée • QS de miel d'acacia, pollen

##### Croûte de lait sec et moutarde

Dans le batteur RM8, monter les blancs à l'aide

du fouet en incorporant progressivement le sucre semoule.

Prélever un peu d'appareil, ajouter la moutarde en grains et pocher (douille n° 5) de longs bâtons sur un tapis siliconé.

Étaler la meringue restante nature sur un tapis siliconé à l'aide d'un chablon carré ; réaliser plusieurs tailles de carrés. Saupoudrer des graines de moutarde et de la poudre de lait. Dessécher le tout dans un four à 90 °C environ pendant 1 heure 30 environ.

##### Miel glacé

Dans le Robot Cook®, chauffer le lait avec la crème à 70 °C et à 800 trs/mn, ajouter les jaunes mélangés avec le miel et le stabilisateur, cuire à l'anglaise à 83 °C et à 800 trs/mn pendant 2 minutes. Filtrer, ajouter le beurre très froid, verser dans un bol à Pacojet puis bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

##### Mousse de lait

Gratter la gousse de vanille, mélanger les grains dans la crème et chauffer le tout à 70 °C. Refroidir, émulsionner avec le MicroMix en faisant varier la vitesse, ajouter les ingrédients restants, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 1 fois. Laisser mûrir au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

##### Chantilly à la moutarde de Charroux

Dans le batteur RM8, monter progressivement la crème fleurette à l'aide du fouet. La serrer avec le sucre glace et incorporer délicatement la moutarde en grains.

##### Finition et présentation

Dans une assiette, dresser la mousse de lait, ajouter un bâton de meringue moutardée puis des carrés de meringue nature. Parsemer du pollen, réaliser des gouttes de miel. Pocher des dômes de chantilly à la moutarde de Charroux et ajouter une quenelle de miel glacé sur de la poudre de lait torréfiée.

**Décor :** pousses de Honny® Cress.



*Dans le Robot Cook®, réaliser la crème anglaise pour le miel glacé.*



*Dans le batteur RM8, monter les blancs à l'aide du fouet en incorporant progressivement le sucre semoule.*



*Émulsionner les graines de vanille avec la crème à l'aide du MicroMix en faisant varier la vitesse.*

robot coupe®

# AGENDA & CONCOURS



## LE LYCÉE DE GASCOGNE À TALENCE LAURÉAT DE LA 7<sup>E</sup> ÉDITION DU CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Ouverte aux élèves de Brevet professionnel, Bac pro, et BTS, la finale du concours *Écoles* s'est déroulée dans un contexte exceptionnel. Pour répondre aux contraintes de la crise sanitaire, les candidats ont concouru en visioconférence. Le cuisinier devait présenter son argumentaire sur le choix de la crème ou des crèmes utilisées dans le plat et le dessert imposé par le président du jury Yannick Alléno ; l'élève « service et commercialisation » avait quant à lui à exposer son argumentation commerciale du plat, suivie d'un échange sur le terroir et l'origine. Cette 7<sup>e</sup> édition a récompensé Thomas Berton, élève en cuisine et Alice Rousseau, en service, tous deux élèves du Lycée de Gascogne à Talence. Les deux lauréats ont chacun reçu une tablette numérique, une invitation à déjeuner avec leur coach au *Pavillon Ledoyen* à Paris, et pour leur classe un chèque de 1 500 € pour soutenir des projets pédagogiques.

Infos : [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

## LA 4<sup>E</sup> ÉDITION DU TROPHÉE DU PETIT DÉJEUNER GOURMAND REPORTÉE AU 16 JUIN 2021

Le comité d'organisation a renoncé à l'édition de 2020 initialement prévue le 10 juin à l'EMPT Paris, les professionnels de l'hôtellerie-restauration manquant de disponibilité suite à la crise sanitaire. Cet événement organisé depuis 2017 est ouvert aux professionnels et aux amateurs, dont l'objectif est de confectionner le meilleur petit déjeuner selon une thématique donnée. Le concours se divise en 5 catégories : 4 dédiées aux professionnels et 1 aux amateurs. Créée et organisée par l'association *Tables et Auberges de France*, cette 4<sup>e</sup> édition sera présidée par le chef Olivier Bellin qui choisira la meilleure « tartine sucrée ou salée ». Un nouvel appel à candidatures sera communiqué sur le site du Trophée début juillet et laissera la possibilité aux candidats inscrits pour 2020 de renouveler leur démarche.

Infos : [www.petit-dejeuner-gourmand.com](http://www.petit-dejeuner-gourmand.com)



## L'ÎLE-DE-FRANCE FÊTE SES RESTOS ! JUSQU'AU 23 AOÛT 2020

Avec une perte de chiffre d'affaires estimée à plus de 4 milliards d'euros pour le secteur de la restauration, Valérie Pécresse, présidente de la Région Île-de-France, et Babette de Rozières, déléguée spéciale chargée de la gastronomie, ont décidé de soutenir l'activité des restaurateurs en créant : *L'Île-de-France fête ses restos*. Tous les dimanches de l'été, jusqu'au 23 août, les communes partenaires proposeront un emplacement gratuit aux restaurateurs intéressés (même s'ils ne sont pas habituellement ouverts ce jour) afin qu'ils puissent bénéficier d'un espace d'exploitation supplémentaire : rues rendues piétonnes, parvis à disposition, etc. Et pour inciter plus encore les Franciliens à se rendre dans les restaurants, et soutenir les acteurs culturels, la région proposera des animations artistiques, des spectacles de rue et des concerts.

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



## 17<sup>E</sup> ÉDITION DE VIGNES, VINS, RANDOS- VAL DE LOIRE 5 et 6 SEPTEMBRE 2020

Pour cette édition, 17 balades sont proposées dans les vignes du Val de Loire, avec l'idée de valoriser de façon ludique et pédagogique l'investissement effectué dans le développement durable du vignoble. Une manière de découvrir l'engagement des vignerons des différents domaines dans la préservation de leur terroir et le respect de l'environnement. Chaque randonneur, kit de dégustation en main, peut ainsi déguster les vins des différentes appellations, s'initier aux accords mets & vins et découvrir les richesses du terroir et du patrimoine ligériens. Les parcours varient de 4 à 8,5 km pour une durée de 2 à 3 heures. 7 € en pré-inscription, 10 € sur place pour les adultes – 2 et 3 € pour les moins de 18 ans.

Informations et inscriptions : [www.vvr-valde Loire.fr](http://www.vvr-valde Loire.fr)



**TOULOUSE À TABLE !****DU 2 AU 10 SEPTEMBRE 2020**

Chaque année depuis 2014, Toulouse devient la capitale du bien vivre et du bien manger. *Toulouse à Table !* dressera le couvert au centre-ville, entre la place du Capitole et le Port Viguerie, sous le parrainage du Meilleur Ouvrier de France Primeur Éric Fabre. En point d'orgue, le village, lieu d'échanges, de dégustations et de ventes de produits régionaux. Chaque soir, une nocturne sur le thème des accords mets et boissons. En marge du festival, le dimanche 6 septembre, le « vide cuisine des arts de la table » pour exposer, vendre ou échanger. Et le dimanche 10, une soirée Food Truck. Quelques OFF sont également inscrits au programme, plus d'infos sur le site. Entrée gratuite.

[www.toulouseatable.org](http://www.toulouseatable.org)



## entremets

FESTIVAL CULINAIRE, CULTUREL ET DÉBONNAIRE

**FESTIVAL ENTREMETS- CHARTRES****DU 2 AU 5 OCTOBRE 2020**

Imaginé, conçu et organisé par *Menu Fretin*, maison d'édition gastronomique, le festival *Entremets* célébrera cette année sa 3<sup>e</sup> édition à Chartres. Laurent Séminel, le fondateur de *Menu Fretin*, a pour intention avec cette manifestation de proposer un espace inédit de réflexions culturelles, d'échanges culinaires et de dégustations débonnaires. La gastronomie étant à ses yeux une affaire « de générosité, de partage et pensée ». Le thème « Masculin-Féminin » initialement prévu, s'est transformé suite au Covid-19 par « L'avenir n'est plus ce qu'il était ». Pendant 4 jours, les animations s'adresseront tantôt au grand public, avec diverses animations et dégustations, tantôt aux professionnels avec la « Symposie », mélange de démonstrations, tables rondes et interventions courtes façon stand-up.

Infos : [www.festival-entremets.fr](http://www.festival-entremets.fr)

**LYONTASTING****DU 10 AU 11 OCTOBRE 2020**

Organisée par *Terre de Vins*, site dédié au monde du vin, de l'art de vivre et de l'œnotourisme, la 4<sup>e</sup> édition de *Lyon Tasting*, le festival des grands vins, réunira une centaine de producteurs principalement issus de Bourgogne, du Beaujolais et de la vallée du Rhône, avec toutefois quelques « belles » découvertes annoncées des terroirs de Bordeaux, de la Champagne, de la Provence, du Languedoc-Roussillon et du Sud-Ouest. En plus des 300 grands vins à déguster, le public pourra assister à des master class, à des ateliers d'initiation à la dégustation organisés par les vins des Côtes du Rhône, et à des témoignages d'entrepreneurs, venus expliquer comment leur passion les a poussés à devenir propriétaires d'un domaine viticole. Les 4 000 visiteurs attendus au Palais de la Bourse de Lyon apprécieront également des performances artistiques et musicales et des animations gourmandes orchestrées par les chefs de la région. Accueil de 10 h à 18h30 le samedi, de 10 h à 18 h le dimanche. Billetterie à venir sur le site de Terre de Vins.

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

**FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE- DIJON****DU 6 AU 15 NOVEMBRE 2020**

Organisée par Dijon Congrexpo, le Parc des Exposition et Congrès de Dijon, *La Foire Internationale et Gastronomique* se déroulera finalement du 6 au 15 novembre en raison du contexte sanitaire lié au Covid-19. Inscrite au 5<sup>e</sup> rang des foires de France avec près de 160 000 visiteurs et 600 exposants chaque année, la 90<sup>e</sup> édition mettra l'Irlande à l'honneur. Une manière de valoriser la culture et les traditions culinaires du pays invité. Au programme, démonstrations, dégustations, animations, ateliers animés par des professionnels, et le Prix national de la Gourmandise, concours réservé aux pâtisseries, chocolatiers, confiseurs dont la 48<sup>e</sup> édition est prévue le 9 novembre. Le comité d'organisation se réunira prochainement pour définir le thème du concours et le programme de l'édition 2020. Billetterie à venir sur le site de la Foire.

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

# CARNET DE RECETTES SALÉES

# Christophe Hay

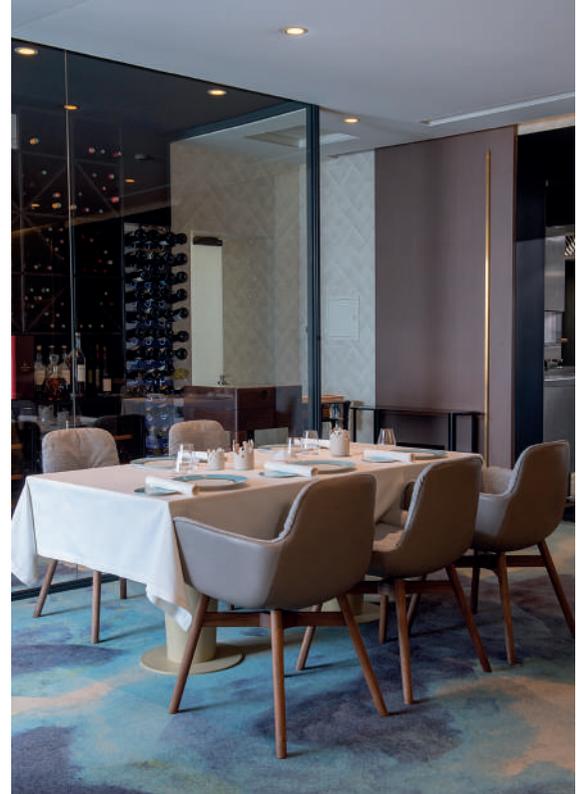


---

## LA MAISON D'À CÔTÉ À MONTLIVAUT

---

**A**près deux mois de fermeture et une période de confinement consacrée aux Ehpad, Christophe Hay vit cette réouverture comme un renouveau, heureux de retrouver ses clients et son équipe, extrêmement confiant dans l'avenir de la restauration étoilée.



Christophe Hay s'est installé en 2014 dans le village de Montlivault, à quelques kilomètres de Blois. Étoilé en 2015, doublement étoilé en 2019, il n'a pas perdu de temps pour affirmer son talent et inscrire sa cuisine dans un terroir qui l'a vu grandir. Né à Blois, formé au lycée hôtelier de sa ville, il reviendra sur ses terres après quelques années passées en Floride pour Paul Bocuse et quelques autres à Paris pour le groupe *B Signature*, signant notamment la carte de l'hôtel de Sers dans le 8<sup>e</sup> arrondissement. En revenant dans le Loir-et-Cher, il glisse les légumes du jardin dans ses assiettes, et pose ainsi les prémices d'une cuisine qui s'avère de plus en plus végétale. En 2016, à l'ouverture de sa nouvelle salle, il choisit de manière plus radicale de ne cuisiner que les produits de sa région, insufflant au passage une écoresponsabilité forte, tant dans son fonctionnement quotidien qu'envers son écosystème. Entretien avec un chef engagé dans une démarche singulière.

#### Comment s'est dessinée votre implication territoriale ?

Mes grands-parents étaient agriculteurs, la ferme familiale existe depuis 5 générations dans le nord du département. Enfant, je voyais mon grand-père au jardin, et ma grand-mère en cuisine à transformer les trésors de la ferme, car tout ce que nous consommons, ou presque, était produit sur place : légumes, poules, lapins, etc. J'avais ce souvenir en tête mais aussi celui d'avoir vu mes grands-parents souffrir des quotas laitiers dans les années 1980, attristés de devoir jeter leur lait. C'est pour cette raison que j'ai voulu devenir un ambassadeur de tous ces petits producteurs.

#### Vous êtes aussi un fervent défenseur des poissons de Loire

J'ai commencé à travailler avec Sylvain Arnoult dès mon arrivée en 2014, lui s'étant installé comme pêcheur un an avant moi. En 2016, lorsque j'ai totalement abandonné les poissons de mer, nous avons mis beaucoup de choses en place. J'ai de ce fait appris à découvrir les poissons d'eau douce, comme le gardon ou l'ablette, que je n'imaginai pas travailler un jour dans un restaurant.

#### La Loire est une bonne source d'approvisionnement ?

Beaucoup n'imaginent trouver dans La Loire que des silures, mais ce n'est pas le cas. Il faut rappeler que la Loire a été classée en 2000 à l'Unesco, les barrages ont donc été démontés et c'est redevenu un fleuve sauvage. Les seuls barrages encore existants sont ceux des centrales, tous équipés de passages à poisson afin qu'ils puissent circuler librement. Auparavant, la Loire comptait beaucoup de carnassiers, sandres et brochets notamment, qui se postaient aux barrages pour se nourrir des alevins, c'était à l'époque les seuls poissons pêchés. Les autres n'étaient pas valorisés. Depuis que la nature a repris ses droits, l'écosystème s'est recréé, il y a des castors, une multitude d'oiseaux migrateurs, c'est un environnement paisible qui amène une certaine douceur dans ma cuisine.

#### Ces poissons ont-ils modifié vos techniques ?

Pour la carpe à la Chambord, j'ai mis 5 mois pour comprendre la morphologie du filet, et envisager comment on pourrait l'exploiter. Il m'a fallu un gros travail pour désarêter le poisson, et aujourd'hui je suis toujours le seul chef à le faire. La carpe possède des arêtes dorsales qu'il faut inciser, c'est ce que l'on appelle « lever à l'américaine », comme l'alose ou le brochet, et il faut être précis, sinon il y a trop de perte et on ne peut plus l'exploiter. Utiliser ces poissons, c'est assumer un gros travail en amont, lever un filet de carpe c'est au moins 30 minutes.

#### Ces poissons n'ont-ils pas une image péjorative auprès de vos clients ?

Au tout début oui, nous avons eu quelques clients à nous dire « Ah non, moi je ne mange pas de poissons d'eau douce, ce n'est pas bon ». Mais très vite les avis ont changé et les gens sont venus pour cela. Ils viennent manger la carpe, mais aussi le barbeau et l'aspe. Le barbeau, je le pêchais à la canne mais jamais je ne me serais dit que je le servais au restaurant. C'est une chair ultrablanche, très serrée, presque similaire à celle du brochet.



### Comment définiriez-vous votre cuisine ?

Quand on vient chez moi, on vient pour manger la douceur de la Loire. Je n'ai pas envie d'avoir une cuisine qui explose en bouche. Mais c'est aussi une philosophie générale, une façon de faire. Je ne suis jamais dans l'excès, c'est rare que je crie ou que je m'énerve en cuisine, ça ne m'arrive même jamais. Quelqu'un qui me pose problème durant le service, je préfère le prendre à la fin, discuter, et lui expliquer pourquoi ce n'était pas bien plutôt que d'être dans l'excès et de faire un service de m\*\*\*\* car le gars va être complètement stressé ou énervé. Souvent quand un jeune arrive chez nous, il s'énerve facilement car c'est courant dans d'autres maisons, c'est d'usage d'être un peu sanguin, de « gueuler » parce que le calme n'est pas normal, et ça je ne le supporte pas. Donc j'ai tout fait pour que cette cuisine soit vraiment paisible. On a notamment remonté le fourneau pour ne pas entendre les bruits de casserole. Ce qu'il faut pour moi, c'est que les choses soient les plus douces et les plus agréables possibles.

### Pourquoi avoir fait le choix d'une cuisine ouverte ?

Cette volonté remonte à mes débuts en cuisine. Mon premier chef, Éric Reithler, étoilé à Blois, avait travaillé pour Yves Bourrier un chef installé à Neuilly dans les années 1970. Le fourneau se trouvait dans la salle du restaurant, les cuisiniers allaient en salle, prenaient la commande et chacun cuisinait pour une table. Il m'avait parlé de cela et je m'étais dit que le jour où je pourrais mettre ce principe en place, je le ferais, car cela crée une vraie proximité avec les gens.

### C'est le nouveau lieu qui a permis cela ?

Lorsqu'on a cassé, et que j'ai vu les volumes, je me suis dit c'est maintenant qu'il faut le faire. Nous avons donc imaginé cette cuisine intégrée à la salle mais qui reste discrète. On la voit, on la devine de certains endroits, on peut même être complètement dedans mais aussi totalement l'ignorer. Ce fonctionnement a totalement éliminé les conflits, en cuisine comme en salle. Nous sommes une seule et même équipe, on travaille tous ensemble et tout le monde est impliqué. Même le commis a sa tâche, personne ne reste à l'écart. Nous avons créé un lien entre tous, mais aussi une fidélité, les gens restent et nos habitués les connaissent. C'est ultravalorisant pour eux.

### Vous vous êtes lancé dans l'élevage de bœuf Wagyu, pourquoi ?

Mon père était boucher, je l'ai perdu trop tôt, c'est un peu une manière de lui rendre hommage. J'avais goûté cette viande aux États-Unis et je l'avais trouvée marquante. Dans la région, Thierry Roussel, l'héritier des laboratoires Roussel, s'est investi dans l'élevage de Wagyu, en constituant un troupeau de 300 bêtes. Nous nous sommes rencontrés, et j'ai tout de suite adoré ces petites bêtes affectueuses, et non pas nerveuses comme peuvent l'être parfois les charolaises ou les blondes d'Aquitaine. Je lui ai donc acheté une première bête sur pied et j'ai trouvé cette viande vraiment intéressante.

### Mais comment devenez-vous « éleveur » ?

Disons que Thierry voulait surtout gagner de l'argent, la qualité de la viande était très irrégulière. C'est pourquoi il y a deux ans, nous avons commencé à discuter et je lui ai demandé s'il accepterait de me vendre des bêtes. En janvier 2018, j'ai investi 150 000 € pour l'achat de 37 bêtes que j'ai ensuite confiées à Yvan Dersoir, un ami d'enfance établi à Angers. Il est au bord de l'Erdre avec des prairies naturelles, jamais ensencées, ce qui offre une ressource magnifique en matière d'herbage pour les animaux. Et de surcroît, c'est une ferme à l'ancienne comme celle de mes grands-parents.

### Quelle est votre philosophie d'éleveur ?

Nous avons mis en place une sorte de SPA pour bovins, avec l'objectif principal de préserver le bien-être animal. Les bêtes passent 36 mois en prairie puis 9 mois en finition dans des box afin de parfaire leur chair, de développer le goût de la viande, le persillé et la tendreté. À ce stade, le Wagyu est majoritairement nourri à base de lin, élevé en musique et massé quotidiennement. Enfin, nous avons mis en place un protocole avec l'abattoir, afin de livrer les animaux à des moments précis pour qu'à aucun moment ils ne soient stressés.

### Comment utilisez-vous les carcasses ?

Je suis un peu un fou mais j'ai toujours acheté des bêtes entières, en traitant toutes les parties de l'animal. Pour le Wagyu nous fabriquons du jambon, du saucisson sec, des saucisses, des rillons, des steaks hachés pour le bistro ou pour la vente à emporter. Toutes les parties sont valorisées. Nous sommes aujourd'hui plus satisfaits de travailler le rond de tranche grasse, la bavette ou la pointe de rumsteck plutôt que le filet, le faux-filet ou l'entrecôte, que nous vendons aux particuliers. C'est une activité que nous avons développée durant le confinement.

### Le confinement justement...

Pour moi il a duré très peu de temps. J'ai passé 3 ou 4 jours à la maison à faire de la peinture et à bricoler, et très rapidement je me suis dit qu'il fallait que je fasse quelque chose. Nous n'avions pas tellement d'infirmières Covid-19 donc très vite je me suis tourné vers les Ehpad. Nous avons fait notre premier Ehpad le 23 mars, juste à côté, à Bracieux. Baptiste, mon second, Alexandre, le chef pâtissier et Marie, ma cheffe d'Orléans, m'ont immédiatement suivi. À l'issue du premier événement j'ai reçu des messages de tous les Ehpad. Nous avons ensuite assuré des repas les mercredis et samedis dans tout le département et la région, auxquels se sont ajoutés des lieux spécialisés sur les forts handicaps, des gens dont on parle très rarement.

### Que vous a apporté cette expérience ?

Ce fut très touchant car j'ai reçu énormément de courrier de parents et d'enfants pour nous remercier de ce que nous avons fait. Plutôt que de proposer de la vente à emporter, et faire de l'argent sur une période compliquée, j'ai préféré garder un lien social, et pour moi ce que nous avons fait est beaucoup plus enrichissant,

tous les locaux m'en parlent aujourd'hui. Et à côté de cela une deuxième équipe composée de Nicolas, mon chef du bistro, et d'Éric Reithler, distribuait des repas aux infirmières du lundi au vendredi à la dialyse et au bloc de la polyclinique. Nous étions occupés du lundi au samedi.

### Qui a financé ces actions ?

Au début j'ai utilisé tous les produits que nous avons au restaurant et puis très vite les producteurs ont voulu se joindre à cet événement parce qu'ils avaient vu passer des choses sur les réseaux. Rapidement nous nous sommes retrouvés avec des dons de produits énormes. La ferme de la Motte, producteur de légumes en bio, nous a rapporté des palettes de légumes. Ce fut hyper fort pour nous car tous ces dons provenaient du local, nous n'avions plus à acheter pour pouvoir subvenir à cette production.

### La réouverture

Pour nous elle n'a pas eu réellement d'impact car nous avions déjà les protocoles et nous savions comment on allait rouvrir. Dans les Ehpad, on prenait notre température, nous étions protégés des pieds à la tête, et on travaillait avec le masque toute la journée. Avec cette réouverture j'ai l'impression de revivre l'effervescence des premiers jours, les yeux qui brillent, la bonne humeur, l'empathie. Nous n'avons eu aucun râleur, ni de gens venus juger les protocoles que nous avons mis en place. J'étais impatient de rouvrir, car nous avons un noyau de clients qui voulaient vraiment venir, nous avons fait de très beaux services dès la première semaine.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.  
PHOTOS : PASCAL LATTES.



# MULET DE LOIRE FUMÉ AU TILLEUL, RADIS, SHISO

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### POUR L'AIGRE-DOUCE

- 1 l d'eau
- 1 l de vinaigre
- 300 g de sucre
- 200 g de miel
- 100 g de sel
- 50 g de tilleul séché

Faire caraméliser le sucre et le miel à feu doux. En parallèle, porter l'eau, le vinaigre, le sel et le tilleul séché à ébullition puis verser sur le caramel lorsque l'on obtient une jolie coloration. Réserver au froid.

### POUR LA GARNITURE SHISO

- 400 g de shiso vert et pourpre du jardin
- 1 l d'huile de pépins de raisin

Laver et égoutter le shiso. En conserver la moitié pour le dressage.

**La veille :** Déposer 100 g de shiso vert dans une boîte, verser l'huile de pépins de raisin et placer au congélateur durant 24 heures.

**Le lendemain :** À l'aide d'un blender, mixer le mélange congelé puis laisser égoutter dans une passette avec un linge sec afin de filtrer l'huile. Conserver dans une pipette pour le dressage.

### POUR LE MULET

- 2 mulets de Loire

Écailler et vider les mulets. Lever les filets, les désarêter soigneusement, retirer la peau en veillant à bien ôter la partie sanguinolente puis les rincer. Conserver les arêtes et les têtes pour le consommé.

Plonger 3 filets de mullet dans l'aigre-douce pendant 20 minutes. Conserver le dernier pour le consommé. Égoutter les filets et les déposer sur grille. Laisser sécher 24 heures au frais. Une fois secs, les fumer au tilleul durant 30 minutes puis débarrasser à nouveau sur grille et laisser sécher 48 heures.

### POUR LA GARNITURE RADIS

- 2 bottes de radis de différentes couleurs du jardin

Tailler les plus gros radis en fine brunoise, blanchir rapidement quelques secondes puis débarrasser dans l'aigre-douce froide.

Tailler quelques fins copeaux à l'aide d'une mandoline et réserver dans une eau glacée.

### POUR LE CONSOMMÉ DE MULET SÉCHÉ TILLEUL

- 1 filet de mullet
- Les arêtes et la tête d'un mullet

- 100 g de sucre
- 100 g de sel
- 100 g de tilleul séché
- 10 g de Garum de Loire
- 20 cl de vin blanc
- 1 blanc de poireau
- 100 g de champignons de Paris
- 1 échalote

Ôter les ouïes et les yeux de la tête pour supprimer toute amertume du consommé. Conserver les deux vertèbres centrales pour la poudre. Faire dégorger au minimum 3 heures dans un grand volume d'eau froide pour effacer toutes traces sanguinolentes.

Couvrir les arêtes et le filet avec le mélange sel et sucre et laisser ainsi durant 3 heures. Rincer sans trop ajouter d'eau.

Pendre le filet à l'aide d'une ficelle et le laisser sécher dans une pièce sèche durant plusieurs jours afin qu'il soit totalement sec. Tailler les garnitures aromatiques finement et les faire suer à l'huile d'olive. En parallèle, cuire les arêtes au four sec à 140°C jusqu'à ce qu'elles colorent avec les vertèbres centrales qui seront conservées à part. Une fois colorées, ajouter les arêtes à la garniture puis déglacer au vin blanc. Réduire à sec puis mouiller à hauteur avec de l'eau froide et cuire 20 minutes à frémissement. Passer à travers un linge sec puis réserver 1 litre de ce consommé pour le condiment. Infuser le reste du liquide avec le tilleul, le garum de Loire et des morceaux du filet de mullet séchés. Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et conserver au frais.

### POUR LE CONDIMENT MULET

- 1 l de consommé de mullet non infusé au tilleul
- 10 cl de sauce soja

Ajouter la sauce soja au litre de consommé qui a été conservé et réduire à glace. Rectifier l'assaisonnement et conserver en pipette pour le dressage.

### POUR LA POUDRE D'ARÊTES DE MULET

- Les vertèbres centrales du mullet
- 20 cl d'huile de pépins de raisin
- 50 g de gros sel
- 50 g de sucre

Une fois les vertèbres centrales des mulets séchées au four, les mixer dans le bol d'un blender jusqu'à obtenir une poudre. Puis les frire rapidement dans une huile fumante. Débarrasser sur un papier absorbant. Une fois égouttées, faire sécher au four à 100°C une dizaine de minutes. Une fois refroidies, conserver dans une boîte hermétique pour le dressage.

### POUR LES HERBES SAUVAGES

- Quelques jeunes pousses de shiso et fleurs de pensées.



#### DRESSAGE

Tailler les filets de mullet en fines lamelles. Cuire rapidement le shiso à l'huile d'olive.

Dans le fond d'une assiette creuse, déposer un peu de mélange de shiso cuit et de brunoise de radis en aigre-douce. Puis intercaler en volume les copeaux de radis assaisonnés et les fines lamelles de mullet. Apporter de la hauteur avec les jeunes pousses de shiso et les pétales de fleurs de pensées. Ajouter quelques points de condiment mullet, saupoudrer de poudre d'arêtes de mullet séchées. Au dernier moment, verser le consommé de mullet séché et venir perler avec l'huile de shiso.



**DRESSAGE**

Déposer l'anguille grillée au barbecue sur la gauche de l'assiette, puis la lustrer. Sur la droite, placer un morceau d'artichaut camus et poivrade laqué avec la réduction au vinaigre de fleur de sureau. Placer quelques feuilles frites pour apporter du volume. Déposer quelques graines d'amarante soufflées sur l'artichaut camus et terminer avec les feuilles d'amarante.

Servir le fumet caramélisé en saucière et tempérer en le versant sur l'anguille.

# ANGUILLE DE LOIRE, ARTICHAUT AU VINAIGRE DE SUREAU, GRAINES D'AMARANTE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

## POUR LES ANGUILLES

- 3 anguilles de belle taille
- 1 kg de gros sel
- 200 g de sucre
- 10 g de piment d'Espelette en poudre
- 1 gousse d'ail écrasée
- Quelques branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- Un peu d'huile d'olive

Écorcher les anguilles vivantes puis lever leurs filets. Enrober les filets d'un mélange de sel, de sucre et de piment d'Espelette et laisser reposer 20 minutes. Les rincer sous l'eau claire puis placer les filets en sac sous vide avec l'huile d'olive et faire cuire au thermoplongeur à 58°C durant 8 à 10 minutes. Une fois cuits glacer et tailler en tronçons de 1 cm sur 6 cm.

Au service, faire caraméliser côté peau sur la grille du barbecue.

## POUR LA GARNITURE ARTICHAUT

- 2 artichauts camus
- 2 artichauts poivrades
- 1 l d'eau
- 1 citron jaune
- 10 cl d'huile de pépins de raisin
- 20 g de sel fin
- 20 cl de vinaigre de sureau
- 20 g de fumet d'anguille réduit

Effeuiller les artichauts poivrades et camus puis les tourner. Conserver les dernières fines feuilles d'artichaut dans une eau citronnée pour la finition. Dans un rondau, porter l'eau, l'huile, le sel et le jus de citron à ébullition puis y faire cuire les artichauts durant 20 minutes. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.

Lorsque les artichauts sont froids, ôter le foin et les tailler. En bandes de 1 cm de largeur pour les camus, en 4 pour les poivrades, et les pointes en biseau. Réserver pour le dressage.

Conserver le jus de cuisson des artichauts et le faire réduire à glace avec les 20 g de fumet d'anguille réduit et le vinaigre rouge de fleur de sureau. Une fois la texture souhaitée obtenue, assaisonner et conserver à température pour le service.

## POUR LE FUMET D'ANGUILLE CARAMÉLISÉ

- Les arêtes des anguilles
- 200 g de gros sel

- 50 g de sucre
- 1 échalote
- 1 poireau
- ½ botte de persil
- 2 branches de céleri
- 100 g de champignons de paris
- 80 g de thym
- 2 feuilles de laurier
- 20 cl de vin blanc
- 100 g de gros sel

**Laveille**, recouvrir les arêtes des anguilles dégorgees avec le gros sel et le sucre, laisser ainsi durant 6 heures puis les dessaler en les plongeant dans une eau glacée durant 3 heures. **Le lendemain**, égoutter les arêtes, les huiler légèrement et les faire colorer au four à 200°C durant 25 minutes. En parallèle, tailler la garniture aromatique (échalote, persil, poireau, céleri et champignons de paris) en mirepoix. Faire suer ces légumes à l'huile d'olive puis ajouter les aromates. Une fois suées, incorporer les arêtes colorées puis faire revenir ensemble. Déglacer à l'aide du vin blanc et réduire à sec. Mouiller à hauteur d'eau, puis tenir à ébullition durant 40 minutes. Passer au chinois étamine et ne garder que le liquide. Réduire à glace. Une fois le fumet réduit, monter à l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement. Réserver pour le dressage.

## POUR LES GRAINES D'AMARANTE

- 20 g de graines d'amarante
- 20 cl d'huile de pépins de raisin

Surcuire les graines d'amarante dans un volume d'eau non salée. Égoutter, les faire sécher au four puis souffler dans un bain d'huile fumant. Égoutter sur un papier absorbant, saler et conserver pour le dressage.

## DÉCOR ET FINITION

- Feuilles d'amarante
- 20 cl d'huile de pépins de raisin
- Les jeunes feuilles d'artichauts

Faire chauffer l'huile de pépins de raisin à 140°C puis y frire les jeunes feuilles d'artichauts. Lorsqu'ils commencent à brunir, égoutter sur un papier absorbant, saler et sécher au four à 100°C durant 40 minutes puis conserver en boîte hermétique pour le service.

# BARBEAU DE LOIRE CUIT SUR GALET, FLEUR DE COURGETTE ET CAPUCINE

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### POUR LE BARBEAU

- 2 barbeaux
- Quelques galets de Loire

Écailler et vider les barbeaux. Lever les filets, les désarêter soigneusement à l'américaine. Retirer la peau, veiller à bien ôter la partie sanguinolente puis mettre les filets en saumure pendant 15 minutes. Les rincer à l'eau claire pendant 15 minutes, sécher chaque filet dans du papier absorbant, puis les rouler dans du film alimentaire, côté peau à l'intérieur, afin d'obtenir un cylindre bien régulier. Tailler chaque cylindre en tronçons réguliers de 60 g. Ils seront posés sur les galets de Loire bien chaud et cuits à l'unilatérale.

### POUR LA SAUMURE

- 2 l d'eau.
- 400 g de sel marin
- 200 g de sucre
- 1 gousse d'ail
- Thym, laurier, baies de genièvre, graines de coriandre

Porter l'eau à ébullition, ajouter le sel et le sucre puis l'ail, les herbes et les épices. Laisser refroidir et réserver au frais.

### POUR LA SAUCE

- Les arêtes des barbeaux
- 200 g de gros sel
- 200 g de sucre
- 2 échalotes
- 1 poireau
- ½ botte de persil
- 2 branches de céleri
- 100 g de champignons de Paris
- 8 g de thym
- 2 feuilles de laurier
- 400 g de parures de courgettes
- 400 g de feuilles de capucine

**La veille :** Faire dégorger les arêtes de barbeaux à l'eau claire.

**Le lendemain :** Égoutter les arêtes, les huiler légèrement puis les faire colorer au four à 200°C durant 25 minutes. En parallèle, tailler la garniture aromatique (échalotes, persil, poireau, céleri et champignon de Paris) en mirepoix. Faire suer ces légumes à l'huile d'olive puis ajouter les aromates. Une fois sués, incorporer les arêtes colorées puis faire revenir ensemble. Déglacer à l'aide du vin blanc et réduire à sec. Mouiller à hauteur d'eau, puis tenir à ébullition durant 40 minutes. Passer au chinois étamine et ne conserver que le liquide et le réduire aux ¾.

Réunir toutes les parures de courgettes dans un rondau, mouiller à hauteur puis cuire au moins une heure à frémissement. Passer au chinois étamine et réduire aux ¾ et réserver.

Assembler les deux recettes. Conserver la moitié pour glacer les légumes et porter l'autre moitié à ébullition. Y plonger les feuilles de capucine préalablement lavées et laisser cuire quelques minutes. Mixer dans le bol d'un blender et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement et refroidir. Réchauffer au dernier moment pour ne pas perdre la chlorophylle.

### POUR LA GARNITURE COURGETTE

- 10 fleurs de courgettes
- 5 courgettes vertes
- 2 courgettes jaunes
- 300 g de kumquats confits
- 50 g de feuilles de capucine

Tailler 2 courgettes jaunes et vertes en biseau et en billes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Les blanchir rapidement dans l'eau salée, glacer et réserver.

Émincer très finement 2 courgettes vertes et les cuire dans une huile d'olive bien chaude. Une fois cuites, égoutter puis mixer à l'aide d'un blender. Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement. Refroidir rapidement pour bloquer la chlorophylle. Tailler une brunoise de courgettes et la faire sauter à l'huile d'olive. Ciseler quelques feuilles de capucine et hacher tous les kumquats confits (n'utiliser que la moitié pour la farce et réserver le reste). Assembler ces quatre éléments et rectifier l'assaisonnement. Débarasser en poche à pâtisserie et farcir les fleurs préalablement lavées. Réserver au frais pour le dressage.

Enfin, assaisonner le reste des kumquats hachés avec quelques feuilles de capucine ciselées. Réserver ce condiment pour le dressage.

### FINITION

- 2 fleurs de courgettes
- 2 kumquats frais
- Sirop à 30°C
- 200 g de feuilles de capucine

Sur un papier sulfurisé, badigeonner d'huile d'olive et disposer bien à plat les pétales de fleurs de courgettes, placer en gouttière et laisser sécher 1 heure en étuve.

Tailler de très fines lamelles de kumquat frais. Les tremper dans le sirop à 30°C et disposer bien à plat sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser sécher 1 heure en étuve pour obtenir une chips. Pour finir, faire sécher les 200 g de feuilles de capucine. Mixer pour obtenir une poudre bien verte.

**DRESSAGE**

Sur la droite de l'assiette, disposer la fleur et les courgettes taillées et glacées dans le beurre ainsi que la base de jus réservé. Déposer une quenelle de condiment kumquat. Apporter du volume avec une chips de fleur et de kumquat. Avec une petite passette, saupoudrer le bord d'assiette de poudre de capucine. Pour finir, déposer le barbeau cuit sur la gauche et napper avec la sauce chaude.



## CARPE DE LOIRE À LA CHAMBORD, TRUFFE, ÉCREVISSSES, SAUCE AU VIN DE CHEVERNY

### RECETTE POUR 6 PERSONNES

#### POUR LA CARPE

- 1 carpe de belle taille
  - 200 g de poitrine fumée de porc gascon
  - 100 g de truffes Tuber melanosporum
- Pour servir : beurre, pousses de géranium sauvage

Gratter, vider la carpe et lever les filets. Dans la ventrière, tailler de jolies goujonnettes dans le sens de la longueur et les réserver au frais.

À l'aide d'une mandoline à truffe, tailler les truffes en lamelles de 3 mm d'épaisseur et emporte-piécées en disques de 1 cm. Hacher les parures afin d'en obtenir 50 g. Réserver au frais.

#### POUR LES QUENELLES DE CARPE

- 600 g de chair de carpe
- 2 œufs ½
- 15 g de bisque d'écrevisse
- 12 g de sel fin
- 12 g de sucre

- 25 g de beurre
- 380 g de lait
- 240 g de crème
- 1 botte de ciboulette
- 50 g de truffe Tuber melanosporum hachée
- Poivre Timut

Mixer finement la chair de carpe avec les œufs, la bisque, le sel et le sucre. Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, l'ajouter à la farce avec le lait et la crème et mixer afin d'obtenir un appareil bien lisse. Passer au tamis et débarrasser dans un cul-de-poule. Ajouter la ciboulette ciselée, une pincée de poivre Timut et la truffe hachée. Verser en poche munie d'une douille lisse, laisser refroidir complètement au réfrigérateur, puis pocher des cylindres bien réguliers et rouler chacun dans du film alimentaire. Faire cuire au four à vapeur à 80°C pendant 10 minutes. Tailler en cylindres légèrement biseautés de 2 cm de longueur et réserver au frais.

**POUR LA DUXELLES DE CHAMPIGNONS**

- 1 kg de champignons de Paris
- 1 échalote
- 75 g de beurre
- Le jus d'un citron

Parer, laver et égoutter les champignons de Paris. Hacher, ciseler finement l'échalote et la faire suer avec le beurre. Ajouter les champignons et le jus de citron puis maintenir à feu vif jusqu'à ce que la duxelles perde sa première eau. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et faire cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau. Filmer au contact, et réserver au frais.

**POUR LES CHAMPIGNONS BOUTONS**

- 100 g de champignons boutons bien fermes
- 50 cl de fond blanc de volaille
- 3 cl de jus de citron
- 1 bouquet garni (thym, laurier, queues de persil)
- 50 g de beurre
- 5 g de sel

Couper les pieds des champignons boutons. Les laver soigneusement et les faire cuire dans le fond blanc avec le jus de citron, le bouquet garni, le beurre et le sel.

**POUR LES ÉCREVISSSES**

- 30 écrevisses de Loire
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- Ail, thym, laurier, coriandre, baie de genièvre

Étêter et châtrer les écrevisses. Préparer un court-bouillon avec les légumes émincés, l'ail, les herbes, le sel et les épices, laisser frémir pendant quelques minutes puis y cuire les écrevisses à ébullition pendant 1 minute 30. Les retirer avec une écumoire, les plonger dans de l'eau glacée et les décortiquer. Réserver au frais.

**POUR LA SAUCE AU VIN DE CHEVERNY**

- 1 kg d'arêtes de poissons de Loire
- 2 échalotes
- 1 poireau
- ½ botte de persil
- 2 branches de céleri
- 100 g de champignons de Paris
- 80 g de thym
- 2 feuilles de laurier
- 20 cl de vin blanc de Cheverny
- 1 l de crème liquide
- 1 l de vin rouge
- 20 g de sucre

**La veille :** Faire dégorger les arêtes durant 6 heures.

**Le lendemain :** Égoutter les arêtes, les huiler légèrement puis les faire colorer au four durant 15 minutes à 200°C. En parallèle, tailler la garniture aromatique (échalote, persil, poireau, céleri et champignons) en mirepoix et faire suer à l'huile d'olive. Ajouter les aromates puis une fois

sués, les arêtes colorées. Faire revenir ensemble. Et déglacer à l'aide du vin blanc. Réduire à sec. Mouiller à l'eau à hauteur, puis tenir à ébullition durant 40 minutes. Passer au chinois étamine et ne garder que le liquide. Réduire à glace, puis ajouter la crème et réduire de nouveau.

Faire réduire le vin rouge à feu doux dans une casserole très large. Lorsqu'il acquiert une consistance sirupeuse, ajouter le sucre et laisser frémir 1 minute pour le dissoudre. Incorporer 70 g de cette réduction à 20 cl du fumet crémé, puis rectifier l'assaisonnement.

**POUR LES TUILES AUX CHAMPIGNONS**

- 200 g d'eau
- 35 g de farine
- 125 g d'huile de colza
- 15 g de poudre de champignons

Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure. Déposer des tuiles de 4 cm de diamètre sur une poêle antiadhésive bien chaude et les débarrasser sur un tube pour leur donner la forme souhaitée.

**POUR LE LARD FUMÉ**

- 200 g de poitrine fumée

Tailler le lard en tronçons de 5 cm de largeur et 10 cm de longueur en prenant soin de retirer tout le cartilage. Pocher 5 minutes dans de l'eau frémissante, égoutter et laisser refroidir. Tailler en rectangles de 1 cm d'épaisseur et réserver au frais.

**FINITION**

Compter trois champignons boutons, une goujonnette de carpe, une quenelle de carpe et une queue d'écrevisse par personne. Faire rôtir les goujonnettes de carpe à l'unilatérale à la poêle et faire chauffer les quenelles dans un panier vapeur à feu doux.

Glacer les champignons boutons et les queues d'écrevisses au beurre. Faire chauffer la duxelles de champignons et la lier avec une petite noix de beurre.

Faire rôtir les tronçons de lard fumé et les détailler en fines lamelles.

**DRESSAGE**

Sur le côté droit de chaque assiette creuse, déposer une quenelle de duxelles de champignons. Y accoler une goujonnette de carpe rôtie, puis, à l'opposé, le cylindre de quenelle de carpe. Intercaler harmonieusement deux lamelles de lard fumé et les champignons boutons sur la goujonnette, au centre de l'assiette. Puis déposer délicatement les disques de truffe. Déposer la queue d'écrevisse sur la quenelle de duxelles, ajuster une tuile aux champignons sur la quenelle et deux pousses de géranium sauvage.

Servir avec la sauce à verser au dernier moment.

# BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE, POMMES DE TERRE NOUVELLES, POUSSES DE MOUTARDE, OIGNON ROUGE

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### POUR LE BŒUF

- 1 faux filet de bœuf Wagyu
- Fleur de sel
- Sucre glace
- Poivre rouge de Kampot au moulin

Tailler le faux-filet en pavés de 100 g. Réserver au frais.

Un peu avant le service, saupoudrer les deux faces des pavés de sucre glace, et les colorer à feu vif sur les deux faces. Saler après coloration et réserver à température ambiante.

### POUR LE TARTARE DE BŒUF

- 200 g de rond de tranche grasse de bœuf Wagyu
- 50 g de boutons d'ail des ours en aigre-douce
- 50 g de citron confit
- 20 g de pousses de moutarde
- 1 cédrat maxima corse
- 20 cl de sirop à 30°C

Tailler le rond de tranche en tartare puis l'agrémenter au moment avec une brunoise de citron confit et de boutons d'ail des ours en aigre-douce. Ciseler les feuilles de moutarde, les ajouter, saler et poivrer. Compter 20 g par personne.

Tailler le cédrat maxima en fines lamelles à la trancheuse, les tailler en quatre et déposer dans un plat. Faire chauffer le sirop à 30°C et le verser bouillant dessus. Réserver et les plonger au moment dans de l'eau bouillante pour les désucre légèrement.

### POUR L'OIGNON ROUGE DE FLORENCE

- 20 jeunes oignons rouges de Florence
- 50 g de beurre

Éplucher la première pellicule des oignons, puis les cuire dans une chauffante salée durant 1 minute 30. Les plonger dans une glaçante, égoutter et réserver au frais. Au moment du service, colorer les oignons à l'huile et au beurre puis terminer la cuisson au four.

### POUR LES GARNITURES À BASE DE POMMES DE TERRE

- 10 pommes de terre Amandine® assez grosses
- 10 pommes de terre primeur
- 500 g de gras de bœuf Wagyu
- Huile de friture

Réaliser de fins palets avec les pommes de terre primeur de petit calibre, et les confire dans le gras de bœuf fondu. Tailler de fines lamelles dans les plus grosses et les glacer au moment avec le gras de bœuf et une cuillère de bouillon.

Éplucher et tailler des rondelles de 2 mm d'épaisseur dans les pommes de terre Amandine® puis les tailler en disques de 2 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Faire frire les pommes de terre dans un premier bain d'huile chauffée à 110°C jusqu'à ce que l'amidon se détende, puis les plonger immédiatement dans un second bain à 150°C. Terminer la cuisson en arrosant bien les disques afin qu'ils soufflent et gonflent de manière régulière. Égoutter sur papier absorbant et saler.

### POUR LA GARNITURE À BASE DE MOUTARDE

- 1 kg de jeunes pousses de moutarde

Bien laver les pousses de moutarde. Conserver quelques jeunes pousses pour le dressage et confire rapidement le reste des pousses au four avec un trait d'huile d'olive et du sel au moment de l'envoi.

### POUR LE CONDIMENT JUS DE BŒUF ET GRAINES DE MOUTARDE D'ORLÉANS

- 5 kg de poitrine de bœuf
- 10 échalotes
- 10 oignons
- 1 tête d'ail
- Un pot de moutarde d'Orléans à l'ancienne
- Un cédrat
- Quelques pousses de moutarde

Tailler la poitrine en morceaux réguliers, puis les faire revenir à l'huile neutre dans un rondau jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Débarrasser et dégraisser la viande colorée puis dans le même rondau, colorer les oignons et les échalotes émincés. Ajouter les aromates et mouiller à hauteur. Cuire plusieurs heures à feu doux. Passer au chinois étamine puis réserver au frais. Dégraisser et réduire jusqu'à l'obtention d'une belle texture épaisse.

Au moment, terminer le condiment en assaisonnant avec la moutarde d'Orléans, les pousses de moutarde ciselées, les zestes de cédrat puis monter à l'huile d'olive. Assaisonner et réserver à température.



#### DRESSAGE

Passer les morceaux de bœuf colorés 1 minute au four à 180°C et confire les pousses de moutarde comme expliqué ci-dessus. Marquer rapidement le bœuf puis tailler chaque morceau en 8 tranches fines. Lustrer et assaisonner avec la fleur de sel et le poivre rouge de Kampot. Aligner soigneusement les tranches de bœuf dans l'assiette.

Déposer une quenelle de tartare assaisonné puis voiler avec les lamelles de cédrat confit. Sur la droite, disposer le palet de pomme de terre confite, l'oignon rouge rôti et les pousses de moutarde tombées. Voiler la garniture avec les lamelles de pomme de terre et finir avec quelques pousses de moutarde crues. Servir le condiment en saucière et les pommes de terre soufflées dans un bol à part.

# CARNET DE RECETTES SUCRÉES

# Alexandre Mornet



---

## LA MAISON D'À CÔTÉ À MONTLIVAUT

---

**F**ormé à la pâtisserie de boutique, le jeune pâtissier a la curiosité de s'essayer à la restauration. À la *Maison d'À Côté*, il crée des desserts qui osent parfois l'audace, s'inspirent de la saison et valorisent les trésors du jardin.



Comme beaucoup d'enfants, Alexandre Mornet se plaît à tremper son doigt dans la pâte crue. L'odeur des gâteaux préparés par sa mère embaume la cuisine familiale, et ce souvenir n'est certainement pas anodin lorsqu'il s'agit de choisir son métier. Né à Rennes, Alexandre grandit au Puy-en-Velay où sa famille s'est ensuite installée. C'est donc en Auvergne qu'il se forme à la pâtisserie, en faisant le choix de l'apprentissage afin de tout de suite se frotter aux réalités du métier. Et pour assurer des bases solides et complètes, il opte pour la boulangerie-pâtisserie de M. Fieu à Brioude, puis il complète sa formation par un CAP Chocolatier à Clermont-Ferrand et par un BTM pour approfondir ses connaissances techniques.

### Quelle est votre première expérience ?

Comme j'avais fait tout mon apprentissage en boutique, j'ai voulu découvrir la restauration. Et c'est par le biais d'une amie que je me retrouve au Luxembourg, chez Philippe Stoque au restaurant *Le Cigalon*. Pendant deux ans, j'ai ainsi pu appréhender les bases de dressage, de l'organisation. C'est une manière de travailler bien différente.

### Puis vous décidez de rejoindre Jean-Luc Rabanel à Arles ?

J'y allais surtout pour une expérience personnelle. Je voulais me heurter à un caractère, à une personnalité. Je savais que ce ne serait pas facile mais je voulais voir ce que j'étais capable d'endurer. À mon arrivée, au vu du turnover important, les cuisiniers se chargeaient des desserts, ce qui était cohérent puisqu'ils étaient beaucoup cuisinés, peu sucrés et certains auraient même pu se servir en entrée. Jean-Luc Rabanel avait un mode de fonctionnement très particulier, il m'imposait de ne jamais être en place avant le service. Il estimait que quelqu'un en place chez lui n'avancait pas et se stabilisait. Je suis resté 3 mois, le premier pour la formation psychologique, tenir à se faire insulter tous les jours, le deuxième pour faire mes preuves, montrer que je ne me laisserais pas faire, et le troisième mois j'ai constaté que ce n'était pas pour moi. Je ne suis pas cuisinier et sa méthode correspond à une philosophie qui n'est pas la mienne. J'ai compris que je ne pourrais pas progresser comme je le souhaitais.

### Qu'en avez-vous retiré ?

L'expérience m'a servi à pouvoir pallier tous les aléas des services. En cas problème aujourd'hui je sais réagir.

### Ensuite vous restez dans le Sud...

J'avais effectivement cette envie. J'avais postulé chez Yazid Ichemrahen à Avignon pour retourner en boutique mais je n'ai pas été pris. J'ai donc finalement fait une saison au poste de second chez Fanny Rey et Jonathan Wahid. Puis c'est un ami venu en stage qui m'a parlé de Christophe Hay. Il savait que je voulais me rapprocher de Paris et de la Bretagne où j'avais ma famille. Je suis venu manger et j'ai rencontré le chef qui m'a expliqué que la seconde étoile (*Alexandre est arrivé en 2018, avant la seconde étoile, ndlr*) passerait aussi par la pâtisserie. Je me suis dit « sacré challenge » mais j'estimais qu'avec mes expériences précédentes, j'étais apte à prendre le poste.



### Qu'est-ce qui vous a plu chez Christophe Hay ?

Son calme. C'était aussi une pâtisserie différente de celle que j'avais pu voir auparavant, c'était un nouveau challenge, une autre manière de travailler, avec le jardin notamment. Le projet était intéressant. Et aussi le fait de sortir en salle. C'est agréable d'avoir le contact avec le client. C'est inhabituel et cette pratique demande une organisation différente, elle oblige à anticiper beaucoup plus de choses sur le poste.

### Quel type d'organisation ?

Il est impératif de préparer un maximum d'éléments en avance, même si certains détails se gèrent à la minute. Il faut se dire j'ai ma coupelle prête pour faire mon dressage, mes boîtes sont rangées, je peux les sortir au dernier moment pour placer ma crème, ma mousse, ma gelée, aller plus vite sur le dressage et donc gagner du temps et quitter la cuisine pour poser l'assiette sur table. Et pour la glace par exemple, j'attends que le serveur soit là pour éviter qu'elle ne commence à fondre et bouge sur l'assiette.

### Est-ce simple pour vous de sortir en salle ?

Ça s'apprend mais j'avais déjà un peu vu cela précédemment chez Fanny Rey, où certains dressages se finissaient devant le client. Mais là il faut le faire sur toutes les tables. C'est vrai que certains jeunes ont du mal à leur arrivée à *La Maison d'à Côté* parce que c'est un véritable exercice. Il faut avoir un vocabulaire, une tenue, parler d'une certaine façon. J'aime énormément le service car je suis très bavard. Et je me souviens que déjà en cours, avec mes copains, nous nous inscrivions au restaurant pédagogique pour manger et observer. Nous trouvions l'exercice de la salle intéressant. Servir par la droite, toute la somme de détails qu'il est important d'avoir vus pour savoir ensuite le faire. Ne pas passer devant le client avec la main gauche, des petites choses mais qui font la différence surtout à un niveau comme le nôtre.

### Comment fonctionnez-vous ensemble ?

On échange beaucoup. Certaines fois il me laisse faire mes propres essais, et d'autres il me donne des directives, des suggestions de produits à utiliser dans le jardin. Pour le dessert chocolat baies de goji, nous avons travaillé le chocolat Illanka, et il m'a dit « il y a des

baies de goji au jardin ce serait cool que tu fasses un truc avec ». À partir de là, je me mets au travail, on goûte, et on revoit ensemble pour affiner. Et il m'arrive aussi de faire des propositions, comme avec ce soufflé « cèpe et noisette ». Ce jour-là, il m'a regardé avec de grands yeux, en mode « du cèpe dans un dessert ?? ». Je l'ai fait et il m'a dit « top ». Au départ, je ne voulais utiliser que des noisettes mais ça me frustrait un peu. On vient dans un restaurant pour manger des plats qu'on ne mange pas à la maison, pour être surpris, et au final ce dessert fut une belle surprise.

### Quelle est la place du jardin dans votre travail ?

Il est au centre. On se dit il y a telle herbe dans le jardin, il y a telle chose qui arrive, il faut les utiliser. Nous avons un jardin, il faut le mettre en avant. J'y vais pratiquement tous les jours, je regarde les plantes, les herbes, et je m'inspire comme cela. Aller au jardin c'est aussi redécouvrir les produits, les sentir, les goûter et se faire une bibliothèque de goûts et d'odeurs. Ça forge le palais.

### La carte évolue en fonction ?

Pour ce qui est des mignardises et desserts, on travaille avec la production du jardin, un mois, deux mois selon la récolte puis on change. La carte évolue au fur et à mesure des saisons. La fraise par exemple, les gens l'aiment, et l'attendent, donc on exploite jusqu'au bout son cycle de production.

### J'imagine qu'à vos yeux le chocolat est un impératif sur la carte ?

Il y a toujours un dessert au chocolat à la carte. Les clients veulent en avoir tout le temps. Et moi qui suis « fondu » de chocolat, j'aime le travailler, de surcroît le chef en est lui aussi très friand. Pendant ma formation je devais en manger 500 g par semaine. Mais pour ma part, j'ai souvent été déçu par les desserts au chocolat, des mousses ou autres que je voyais sur les cartes. Je terminais mon dessert mais sans l'envie d'en manger un deuxième. Et pourtant j'aime cette idée de gourmandise, de terminer son assiette et d'avoir l'envie d'en commander un second. Et ce n'est pas parce que je l'ai fait, mais notre dessert au chocolat est à mes yeux un exemple de ce que tout dessert au chocolat devrait être, à savoir léger, avec des textures, et en même temps surprenant et gourmand.

### Quels sont les secrets d'un dessert au chocolat réussi ?

Un bon chocolat, un bon jeu de textures, et le petit élément qui apportera le petit plus. La baie de goji par exemple. Je l'ai découverte avec le chef et je me suis aperçu que quand on la faisait cuire, elle avait ce côté un peu poivron, épicé. Le chocolat Illanka que nous utilisons vient du Pérou, on y retrouve ces mêmes aromatiques légèrement poivronnées. La baie de goji apporte ce pep's qui prend le palais, qui l'embaume avec le chocolat qui reste très léger. Et en même temps, pour satisfaire les amateurs de chocolat noir, il est impératif d'avoir aussi une note qui détonne en bouche, on a travaillé une sauce à la fève de cacao, qui reste la base du chocolat ; l'arôme prend au nez quand on sert la sauce, on ajoute donc l'olfactif au visuel du dessert. Normalement ensuite, on n'a qu'une seule envie c'est de goûter cette sauce qui apporte ses effluves, et son caractère.

### Avez-vous découvert des produits en travaillant à *La Maison d'à Côté* ?

Oui énormément, l'igname notamment, avec lequel le chef m'a demandé de créer un dessert. Le poivre de Sichuan qui pousse dans le jardin, l'armoise cola, les baies de goji, et d'autres plantes aromatiques pour lesquelles on se questionne toujours afin de trouver comment les travailler. Nous mettons beaucoup de fleurs et d'herbes sur les plats, autant pour embellir que pour assaisonner. Ce qui peut faire la différence sur un dessert ou un plat en apportant une acidité ou une amertume. L'herbe on la goûte nature, et ensuite on adapte la manière dont on va l'utiliser et notamment l'infuser, pour restituer au mieux ses parfums. M. Stoque au Luxembourg m'avait d'ailleurs conseillé sur la manière d'infuser les herbes, m'expliquant qu'il ne fallait pas hacher ou couper les herbes, au risque de casser les molécules odorantes qui, de ce fait, s'évaporeront mais n'iront pas dans le liquide à infuser.

### Quels sont les pâtisseries qui vous inspirent ?

Claire Heitzler et Jessica Préalpato notamment. J'aime le travail de Jessica car ce sont vraiment des desserts cuisinés avec un travail sur le goût. Au premier regard je n'étais pas très attiré car visuellement ça ne me parlait pas, mais ses recettes sont intéressantes, même si parfois le début semble surréaliste, on trouve toujours du goût à la fin. Il m'a fallu beaucoup m'inspirer des desserts de restaurant car j'ai été formé en boutique, et j'ai toujours le reflex de me dire que le dessert doit être carré. Lorsque j'étais en apprentissage, je voyais des chefs comme Christophe Michalak, ses desserts étaient carrés, dressés comme un gâteau dans une boutique, qu'il suffisait de couper pour apercevoir le montage. Et c'est ce que j'aimais.

### Comment avez-vous vécu la réouverture du restaurant ?

Ça m'a fait du bien, j'ai eu un peu d'appréhension parce qu'on repartait et que nous n'avions pas pu tout avoir auprès de certains fournisseurs, il a donc fallu s'adapter mais dans l'ensemble tout s'est bien passé.

### Qu'est-ce que vous retirez après deux ans passés à *La Maison d'à Côté* ?

Un apaisement, et j'ai aussi appris à assumer mon poste de chef pâtissier, à me dire que j'avais travaillé pour en être là. J'accepte ma réussite et ce qui m'arrive en me disant que je le mérite ; la maison, l'atmosphère, le chef m'ont apporté cela.



### Vos projets ?

J'aime la restauration mais je sais que je retournerai en boutique, c'est quelque chose qui m'attire. Mais si j'y retourne, j'aimerais poursuivre cet esprit « restaurant » avec peut-être un salon de thé où les gens viendraient pour trouver un endroit chaleureux et manger un dessert dressé à l'assiette. C'est une envie pour plus tard. Et si je devais changer de restaurant, je rêverais de travailler avec Sébastien Vauxion à Courchevel, faire ce qu'il fait à ce niveau m'interpelle.

# FRAISES DE SOLOGNE, FROMAGE BLANC, LIVÈCHE, BISCUIT CUILLÈRE

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LE BISCUIT CUILLÈRE

- 90 g de blancs d'œufs
- 32 g de sucre semoule
- 80 g de poudre d'amandes
- 90 g de sucre glace
- 120 g de farine

Monter les blancs avec le sucre au bec d'oiseau. Pendant ce temps, tamiser ensemble le reste des ingrédients puis incorporer délicatement aux blancs en veillant à ne pas les faire retomber. À l'aide d'une poche et d'une douille unie, dresser les biscuits en tirant des bandes régulières tout le long d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrer légèrement de sucre glace et cuire environ 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 165°C. Débarrasser sur grille afin d'éviter que les biscuits ne continuent à cuire sur la plaque.

À l'emporte-pièce, tailler des ronds de biscuit. Ils seront imbibés de jus de fraise peu avant le service.

### POUR LA MOUSSE FROMAGE BLANC

- 100 g de crème
- 55 g de blancs d'œufs
- 45 g de sucre
- 200 g de fromage blanc frais

À l'aide d'un fouet, détendre le fromage blanc si besoin. Monter la crème, l'incorporer au fromage blanc puis faire de même avec les blancs montés avec le sucre. Verser en poche munie de la douille n°20 et pocher la mousse en dôme, de la taille du biscuit sur une feuille de papier sulfurisé. Réserver toute une nuit au congélateur pour un meilleur rendu au dressage.

### POUR LE JUS ET LA MARMELADE

- 1 barquette de fraises Ciflorette
- 50 g de pulpe de fraises
- 9 g de glucose
- 12 g de sucre
- 1 g de pectine
- 4 g de sucre
- 6 g de jus de citron

Laver et équeuter les fraises puis les centrifuger afin de récupérer le jus. Réserver pour le dressage.

Récupérer la pulpe, ajouter le glucose, la première quantité de sucre puis faire chauffer dans une casserole. À 45°C, verser en pluie le sucre restant tamisé avec la pectine. Porter à ébullition 2 à 3 minutes, ajouter le jus de citron et réserver au frais jusqu'au dressage.

### POUR LA GLACE LIVÈCHE

- 122 g de lait
- 12 g de beurre
- 16 g de jaune d'œuf
- 26 g de sucre
- 10 g de poudre de lait
- 42 g de glucose atomisé
- 4 g de livèche fraîche

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le beurre. À 45°C ajouter la poudre de lait et le glucose tamisés ensemble. Dans un cul de poule, faire blanchir le sucre avec le jaune d'œuf, y verser le liquide bouillant en mélangeant puis verser dans la casserole et cuire à la nappé 84°C. Ajouter la livèche, mixer et laisser mûrir 4 heures au réfrigérateur. Passer au chinois, verser en bol paco et réserver ensuite au congélateur. Pacosser peu avant le service.

### POUR L'HUILE DE LIVÈCHE

- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 3 branches de livèche

Dans un récipient adapté, mixer l'huile avec la livèche afin de broyer le mieux possible. Passer à travers un filtre fin de manière à récupérer l'huile qui sera teintée d'une belle couleur verte. Verser en pipette et réserver au réfrigérateur couverte d'un aluminium pour éviter toute oxydation.

### POUR LE VOILE DE FRAISE

- 250 g de jus de fraises
- 50 g de sirop à 30°C
- 1 g d'agar-agar
- 4 g de gélatine

Dans une casserole, porter le jus, le sirop et l'agar-agar à ébullition. Refroidir à 50°C puis incorporer la gélatine préalablement ramollie et égouttée. Couler en cadre le plus fin possible et réserver au réfrigérateur.

### POUR LE DÉCOR

- 1 barquette de fraises Ciflorette

Nettoyer et équeuter les fraises. Sélectionner les plus régulières pour les tailler en biseau, tailler le reste en brunoise et assaisonner avec le poivre de Sichuan et l'huile de livèche.

**DRESSAGE**

Déposer le cercle de biscuit au centre de l'assiette. Ajouter de la marmelade puis la brunoise de fraises sur le dessus. Venir déposer la mousse puis un voile de fraise.

Lustrer les biseaux de fraises avec l'huile de livèche puis les déposer sur le bord du dressage en conservant un espace. Ajouter des points de marmelade, quelques fleurs et herbes du jardin. Disposer le jus dans une saucière et le verser entre le montage et les fraises. Terminer avec une quenelle de glace au centre sur la gelée.



# SOUFFLÉ FRAMBOISE, CRÉMEUX ET STREUSEL AU COQUELICOT, GLACE À LA LIQUEUR DE CHAMBORD

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR L'APPAREIL À SOUFFLÉ

- 125 g de beurre
- 90 g de farine
- 250 g de lait
- 200 g de jus de framboise
- 50 g de liqueur de Chambord
- 10 jaunes d'œufs
- 180 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire légèrement le roux. Ajouter le lait, la liqueur et le jus de framboise et cuire la crème.

Débarrasser, laisser refroidir puis ajouter les jaunes. Lisser au batteur puis réserver au réfrigérateur.

### POUR LE CROUSTILLANT COQUELICOT

- 10 g de beurre
- 10 g de sucre
- 18 g de poudre d'amandes
- 10 g de farine
- 9 g de coquelicot séché

Tamiser les poudres, ajouter le sucre et le beurre froid en petits morceaux, mélanger du bout des doigts. Quand de gros bouts se forment, disposer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et refroidir 30 minutes au réfrigérateur.

Cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 165°C.

### POUR LE CONFIT DE FRAMBOISE

- 50 g de framboises
- 10 g de jus de framboise
- 2 g de sucre bio
- 2 g de pectine

Dans une petite casserole, faire chauffer les framboises avec le jus, ajouter le sucre et la pectine préalablement tamisés puis porter à ébullition durant 2 minutes. Assaisonner à froid avec un peu d'huile d'olive, du vinaigre de coquelicot et du poivre de cubèbe.

### POUR LA GELÉE DE COQUELICOT

- 10 g d'eau
- 10 g de coquelicots séchés
- 5 g de jus de citron
- 60 g de sucre
- 5 g de pectine

Dans une casserole, faire chauffer l'eau avec le citron et les fleurs pendant 30 minutes. Chinoiser afin d'enlever les

pétales puis ajouter le sucre et la pectine préalablement tamisés puis cuire 10 minutes. Débarrasser et réserver.

### POUR LE SIROP À LA LIQUEUR DE CHAMBORD

- 50 g d'eau
- 200 g de sucre
- 20 g de liqueur de Chambord

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Laisser refroidir et réserver au frais. Juste avant de servir, ajouter la liqueur de Chambord.

### POUR L'OPALINE À LA FRAMBOISE

- 90 g d'isomalt
- 30 g de framboises déshydratées

Pulvériser l'isomalt et les framboises déshydratées au blender. Sur un silpat®, saupoudrer la poudre obtenue à l'aide d'une passette dans un pochoir de 3 cm de diamètre et enfourner durant 4 minutes dans un four préchauffé à 180°C. À la sortie du four, décoller immédiatement du silpat® et réserver le disque croustillant.

### POUR LE SORBET À LA FRAMBOISE

- 160 g d'eau
- 22 g de sucre investi
- 187 g de sucre semoule
- 56 g de glucose atomisé
- 3 g de stabilisateur
- 500 g de pulpe de framboises

Faire chauffer l'eau avec le sucre, le glucose et le stabilisateur. À ébullition, verser sur la pulpe de framboises et laisser murer 4 heures au réfrigérateur. Verser en bols à Pacojet et réserver au congélateur à -20°C.

### DRESSAGE

Au moment du service, monter les blancs d'œufs au batteur avec le sucre puis les incorporer à l'appareil à soufflé. Mouler dans le ramequin à soufflé préalablement beurré et chemisé au sucre glace cuire 4 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Pendant la cuisson, réaliser le second service. Dans un petit bol, déposer l'écrasé de framboises puis déposer la quenelle de glace. Sur une assiette, poser un dôme de confit de framboise, quelques framboises jaunes, une quenelle de gelée de coquelicot ainsi que quelques morceaux de streusel.

Servir le tout avec le sirop à la liqueur de Chambord qui sera versé au centre du soufflé. Poser ensuite un disque d'opaline à la framboise.

# VANILLE GIVRÉE DE JULIEN PASCAL EN NOUVELLE-CALÉDONIE, ARLETTE, CAMEL, LAIT GLACÉ À LA VANILLE

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LES ARLETTES

- 375 g de farine type 55
- 60 g de beurre
- 15 g de sel
- 185 g d'eau
- 260 g de beurre sec

**La veille :** Dans la cuve d'un batteur équipé du crochet, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois et laisser reposer ½ heure. Abaisser la pâte en un rectangle de 30 x 40, poser le beurre devant vous, replier 2 tours doubles puis 1 tour simple en prenant soin de bien laisser reposer le pâton 30 minutes entre chaque tour. Abaisser à 1 cm d'épaisseur, replier en 2 sans écraser la pâte puis laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

**Le lendemain :** Dans la largeur, tailler des bandes très fines de 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un cutter, saupoudrer de sucre glace puis cuire 10 minutes à 170°C en veillant à ne pas trop colorer pour éviter toute amertume.

### POUR LA GELÉE VANILLE

- 125 g d'eau
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

**La veille :** Ajouter la gousse de vanille grattée dans l'eau et laisser une nuit au frais.

**Le lendemain :** Porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter la gélatine préalablement ramollie et égouttée, verser en cadre d'un demi-centimètre et laisser prendre au réfrigérateur.

### POUR LE CAMEL

- 35 g d'eau
- 100 g de sucre
- 100 g de crème liquide
- 32 g de beurre

Dans une casserole, porter le sucre et l'eau à ébullition puis cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun clair. En parallèle, porter la crème à ébullition et la verser en 3 fois sur le caramel pour le décuire. Incorporer le beurre à l'aide d'un fouet, laisser tiédir puis verser en poche et réserver.

### POUR LE CRÉMEUX VANILLE

- 80 g de crème liquide

- 1 gousse de vanille
- 5 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 2 g de feuille de gélatine
- 200 g de crème liquide

**La veille :** Infuser la vanille dans la crème.

**Le lendemain :** Porter la crème infusée à ébullition, puis la verser sur le jaune et le sucre préalablement mélangés. Reverser dans la casserole et cuire à 84°C. Redescendre en température puis ajouter les feuilles de gélatine ramollies et égouttées.

Réserver au réfrigérateur, lisser la crème et incorporer la crème fouettée. Verser en poche et réserver pour le dressage.

### POUR LA CRÈME VANILLE

- 120 g de lait entier
- 12 g de beurre
- 16 g de jaunes d'œufs
- 26 g de saccharose
- 10 g de poudre de lait
- 7 g de glucose atomisé
- 1 g de stabilisateur
- 1 gousse de vanille

Dans une casserole, faire chauffer le lait, le beurre et la gousse de vanille. À 40°C, verser la poudre de lait tamisée avec le stabilisateur et le glucose atomisé. Donner une ébullition puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement blanchis ensemble, puis cuire à la nappe. Refroidir rapidement à 4°C et laisser maturer 4 heures. Verser en bol à Pacojet puis réserver au congélateur. Turbiner peu avant le service.

### POUR LA FLEUR DE SEL À LA VANILLE

- 50 g de fleur de sel
- Gousse de vanille utilisée

Récupérer les gousses usagées et les torréfier au four sec une dizaine de minutes à 140°C. Mixer au Thermomix® afin de réduire en poudre, mélanger avec la fleur de sel. Réserver en pot. Penser à le préparer bien avant. Plus la fleur de sel restera avec la vanille, plus l'arôme sera développé.



**DRESSAGE**

Tailler une bande de gelée et la disposer au fond de l'assiette. Surmonter d'une tuile de feuilletage et pocher le crémeux en bande. Ajouter un peu de caramel puis recouvrir d'une tuile et renouveler l'opération. Assaisonner avec la fleur de sel vanillée puis terminer avec une dernière tuile de feuilletage. Sur le côté, disposer une quenelle de glace juste avant de servir.



# CHOCOLAT ILANKA DU PÉROU, BAIES DE GOJI DU JARDIN, CROUSTILLANT AU GRUÉ

RECETTE POUR 6 PERSONNES

---



**POUR LE STREUSEL**

- 18 g de poudre de noisettes
- 10 g de farine
- 4 g de poudre de cacao
- 10 g de sucre
- 10 g de beurre

Tamiser toutes les poudres, ajouter le sucre puis le beurre froid et mélanger du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Laisser reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur puis cuire durant 10 minutes dans un four préchauffé à 165°C.

Une fois le streusel refroidi, le réserver dans une boîte hermétique pour le service.

**POUR LA MOUSSE CHOCOLAT**

- 21 g d'œufs
- 37 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sirop à 30°C
- 105 g de couverture chocolat à 70 %
- 115 g de crème liquide

Mettre la couverture chocolat à fondre au bain-marie puis monter la crème sans trop la serrer et la débarrasser dans un récipient pour la suite. Monter l'œuf, les jaunes et le sirop tiède à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention du ruban. Mélanger la moitié de cette préparation avec la crème fouettée. Incorporer la seconde moitié du sabayon dans le chocolat chaud puis rassembler les 2 appareils en prenant garde à ne pas trop faire retomber la masse. Verser en poche munie d'une douille n°12, pocher des lignes sur une feuille de papier sulfurisé puis faire prendre en cellule de refroidissement rapidement.

**POUR LE CONDIMENT BAIES DE GOJI**

- 10 g de baies de goji séchées
- 10 g d'eau
- 3 g de sucre
- 2 g de jus de citron
- 2 g de pectine

**La veille :** Réhydrater les baies de goji avec de l'eau.

**Le lendemain :** Mixer les baies réhydratées puis ajouter le sucre tamisé avec la pectine. Chauffer le tout une dizaine de minutes, ajouter le jus de citron puis porter environ 2 minutes à ébullition. Débarrasser et réserver pour le dressage.

**POUR LA CRÈME GLACÉE CHOCOLAT**

- 100 g de lait entier
- 25 g de crème liquide
- 11 g de sucre inverti
- 25 g de saccharose
- 4 g de poudre de lait
- 1 g de stabilisateur
- 21 g de couverture noire
- 7 g d'herbe à curry

Dans une casserole, chauffer le lait et la crème. À 45°C, ajouter le sucre inverti et la poudre de lait. Passer au chinois, ajouter le stabilisateur et le saccharose puis porter ensuite à ébullition. Laisser redescendre à 80°C puis ajouter l'herbe à curry et laisser infuser 30 minutes. Chinoiser sur le chocolat et mixer à l'aide du mixeur plongeant. Laisser mûrir 4 heures au réfrigérateur puis verser dans un bol à Pacojet et placer au surgélateur. Turbiner peu avant le service.

**POUR LA TUILE AU GRUÉ**

- 25 g de farine
- 12 g de cacao
- 125 g de sucre
- 70 g de jus de citron
- 35 g de beurre fondu

Dans un cul de poule, tamiser les poudres, ajouter le sucre, le jus de citron, le beurre fondu tiède et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Étaler sur une toile silicone à l'aide d'une spatule coudée de manière régulière puis parsemer de grué de cacao. Cuire 8 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Tailler à chaud à l'aide d'un emporte-pièce pour obtenir un cercle régulier. Réserver dans un endroit sec.

**POUR LE PRALINÉ À LA FÈVE DE CACAO**

- 7 g d'eau
- 50 g de sucre
- 125 g de fève de cacao
- Fleur de sel

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Faire torrifier les fèves de cacao à 150°C au four sec pendant 15 minutes environ. Mélanger les fèves avec le caramel puis étaler sur un silpat®. Laisser tiédir le caramel sur le silpat® et mixer une première fois à chaud puis laisser refroidir complètement avant de remixer une deuxième fois. Ajouter la fleur de sel et réserver.

**POUR LE DÉCOR CHOCOLAT**

- 50 g de couverture Ilanca

Étaler la couverture préalablement mise au point à l'aide d'un pinceau sur du film, puis galber pour obtenir la forme souhaitée à l'aide d'un tube ou d'une gouttière.

**DRESSAGE**

Couper des tubes de mousse de 4 cm puis les rouler dans la poudre de streusel cacao. En déposer 5 sur la taille et venir y ajuster des tuiles de décor chocolat sur 3 tubes.

Réaliser des quenelles de condiment goji.

Déposer un peu de condiment dans le fond d'un petit bol, y déposer ensuite une quenelle de glace puis une tuile gruée sur le dessus avec des points de goji.

Chauffer le praliné au bain-marie pour le verser sur l'assiette au moment de servir dans l'esprit d'une sauce.

# RHUBARBE DU JARDIN, MARMELADE DE BAIES DE MAI, GLACE AU POIVRE DE SICHUAN

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LA MARMELADE DE BAIES DE MAI ET RHUBARBE

- 80 g de rhubarbe
- 50 g de baies de mai
- 15 g de glucose
- 23 g de sucre
- 2 g de pectine
- 8 g de sucre
- 10 g de jus de citron

**La veille :** Éplucher et tailler les tiges de rhubarbe, les mélanger avec les baies de mai et le sucre et laisser ainsi toute une nuit au frais.

**Le lendemain :** Porter la rhubarbe macérée à frémissement, ajouter le sucre restant tamisé avec la pectine, donner une ébullition et rajouter le jus de citron. Verser la marmelade dans le moule à 2 cm d'épaisseur. Réserver.

### POUR LA GELÉE AU POIVRE

- 100 g d'eau
- 10 g de sucre
- 4 feuilles de poivrier
- 2 g de gélatine

Porter l'eau, le sucre et les feuilles de poivrier à ébullition durant 10 minutes. Passer au chinois sur la gélatine réhydratée. Sangler (refroidir rapidement en plaçant au frais) le mélange puis le verser sur la marmelade à ½ cm d'épaisseur.

### POUR LA MOUSSE AU POIVRE DE SICHUAN

- 100 g de crème
- 100 g de crème
- 25 g de sucre
- 2 g de gélatine
- Quelques grains de poivre

Chauffer la première partie de la crème avec le sucre et le poivre de Sichuan. Passer au chinois étamine sur la gélatine préalablement ramollie et égouttée puis refroidir à 35°C. Monter la crème restante au batteur et incorporer la première crème et pocher directement sur la gelée afin de remplir le moule à hauteur. Lisser et réserver au réfrigérateur.

### POUR LE SABLÉ

- 70 g de beurre
- 37 g de sucre glace
- 125 g de farine

- 14 g de poudre d'amandes
- 25 g d'œuf

Dans un cul de poule, crémier le beurre avec le sucre, ajouter farine et poudre d'amandes et terminer par l'œuf sans trop travailler la pâte. Laisser reposer au minimum une heure au réfrigérateur puis abaisser. Détailler la pâte à l'emporte-pièce de 4,5 cm, et cuire sur plaque recouverte d'un silpat® dans un four préchauffé à 170°C durant 12 minutes.

### POUR LA GLACE AU POIVRE DE SICHUAN

- 106 g de lait entier
- 35 g de crème
- 3 g de poivre
- 6 g de jaune d'œuf
- 28 g de saccharose
- 7 g de glucose
- 1 g de stabilisateur

Dans une casserole, porter le lait, la crème et le poivre à ébullition. En parallèle, blanchir les jaunes avec l'intégralité des poudres, y verser le liquide bouillant en mélangeant, verser dans la casserole et cuire à la nappe à 85°C. Chinoiser et laisser mûrir une nuit au réfrigérateur puis turbiner.

### POUR LA RHUBARBE POCHÉE

- 150 g de sirop à 30°C
- 2 tiges de rhubarbe

Dans une poche sous vide, réunir la rhubarbe et le sirop. Laisser reposer ainsi toute une nuit au réfrigérateur.

**Le lendemain :** Cuire 8 minutes à 80°C. Passer en glaçante puis récupérer le jus de cuisson, et le réserver. Éplucher et tailler la rhubarbe. Réserver.

### POUR LE JUS DE RHUBARBE AU POIVRE DE SICHUAN

- 5 tiges de rhubarbe
- Jus de cuisson de la rhubarbe
- 10 g de baies de mai
- 2 feuilles de poivrier

Dans une casserole, mélanger le jus de cuisson et le jus des rhubarbes centrifugées. Porter à ébullition avec les feuilles de poivrier et les baies de mai. Passer au chinois étamine et réserver légèrement tiède pour le service.





**DRESSAGE**

Démouler le montage et disposer sur la gauche de l'assiette. Déposer le sablé sur le dessus, quelques morceaux de rhubarbe taillés en biseau, des baies fraîches et des quenelles de marmelade. Ajouter quelques pousses d'herbes sauvages. Servir le jus en saucière.

# À LA TABLE DE Nicolas Conraux



---

## LA BUTTE À PLOUIDER

---

**N**icolas Conraux est un chef à part, loin des strass de la vie médiatique, il ne s'intéresse qu'à sa maison et à son environnement proche. Cette Bretagne qui a tant à offrir sur le plan culinaire. Le chef puise ses ingrédients à la source, s'appuyant sur les producteurs et les artisans locaux. Avec son épouse Solène, la petite-fille de la fondatrice, ils insufflent à leur hôtel-restaurant posé sur cette butte face à la baie de Goulven, une philosophie résolument tournée vers la nature, et ancrée dans le terroir breton.



C'est en 1952, à 42 ans, que Jeanne-Yvonne Bécam cesse son activité agricole pour racheter un restaurant au centre bourg de Plouider. Dix ans après, elle fait construire un bâtiment au point culminant de la commune, face à la baie de Goulven, là où se situe *La Butte* aujourd'hui. Elle y crée un restaurant et dancing qu'elle exploite seule jusqu'en 1975 : l'année où son fils Hervé la rejoint. Il décidera de ne plus accueillir les danseurs en 1981 mais conservera tout de même une activité de banquet en plus du restaurant et des 5 chambres d'hôtel. Il sera seul aux fourneaux jusqu'à l'arrivée de Nicolas Conraux, son gendre, en 2005. Durant deux ans le néo cuisinier apprendra le métier poste par poste, car jusqu'alors c'est en salle qu'il exerçait.

#### **Peut-on dire que vous êtes un cuisinier autodidacte ?**

J'ai effectivement tout appris sur le tas. Bien que mon premier salaire, je l'ai gagné en étant cuisinier pour une colonie de vacances à Divonne-les-Bains. Mais avant 2005, les cuisines professionnelles m'étaient inconnues.

#### **Vos premiers pas en cuisine ?**

J'ai commencé par la pâtisserie, ensuite je suis passé aux légumes, puis au garde-manger. J'ai fait tous les postes afin d'apprendre et me familiariser avec la cuisine. Et au bout de deux ans j'ai secondé mon beau-père pendant trois ans avant de prendre seul les rênes de la cuisine en 2010.

#### **Quelle était l'identité culinaire de *La Butte* à votre arrivée ?**

C'était hyper traditionnel, même si certains plats sortaient du lot comme les coquilles Saint-Jacques servies dans leur coque. Une recette superbe que nous avons d'ailleurs gardée, mais sinon nous servions du Farz Pitilic de lotte, le farz salé, lotte par-dessus, accompagné de sauce à la crème, c'était une cuisine roborative. Mon beau-père a appris son métier avec la mère Brazier, et cette cuisine a forcément marqué la sienne, tout comme celle de

Jeanne-Yvonne qui servait un ragoût de homard, des brochettes de Saint-Jacques sauce au poivre, et des pruneaux au vin rouge.

#### **Une fois en cuisine, avez-vous imposé votre style ?**

Au départ, j'ai reproduit les choses existantes parce que c'était la base de leur cuisine, mais je dressais différemment. Ensuite j'ai changé la vaisselle puis les méthodes de service.

#### **À quel moment vous affirmez-vous ?**

En 2011-2012, j'ai commencé à faire quelque chose qui me ressemblait un peu plus, des plats dont j'avais plus envie. Mais j'avoue que je ne suis vraiment à l'aise que depuis 1 an ½ ou 2 ans.

#### **Avez-vous ressenti un problème de légitimité ?**

Oui au début. J'ai compris tardivement que ma non-formation était un atout car je n'avais pas l'identité de quelqu'un. J'avais donc le droit de faire ce que je voulais, mais cela je ne l'ai compris qu'à 42 ou 43 ans. Certainement parce que je me suis mis tardivement à la cuisine, j'avais 30 ans. Et je m'en souviens car quand j'ai eu Paul mon fils aîné, j'étais chef de partie au garde-manger. C'est la maison qui m'a formé.

#### **Et en 2014 vous avez l'étoile !**

Je ne m'y attendais pas du tout. Sur le coup j'ai ressenti comme un stress. Je me rappelle, j'étais en train de courir sur les dunes quand j'ai reçu le sms d'un journaliste local qui m'annonçait que j'avais une étoile. J'étais à des milliers de kilomètres de cela. Je me souviens avoir fini ma course, être rentré et avoir passé une heure compliquée. Je ne comprenais pas. Et puis j'ai commencé à recevoir des messages sur mon téléphone et à me dire « OK c'est réel ». C'était incroyable, j'ai pleuré toute la journée. Et Solène aussi, parce que nous n'étions pas là-dedans à l'époque. Et c'est drôle car on a eu l'étoile le 24 février, jour de naissance de Jeanne-Yvonne, la fondatrice.

## « JE VEUX ÊTRE UN VÉRITABLE ACTEUR DE MA RÉGION »



### À quel moment avez-vous commencé à vous approprier votre terroir ?

Au moment où j'ai eu l'étoile, je l'ai plus revendiqué, et encore plus en recevant des journalistes car beaucoup me demandaient d'où venaient mes produits. Au bout d'un moment je me suis dit « c'est ça que les gens attendent ». Désormais dans les alentours, j'ai cette étiquette de fédérateur, car je fédère autour de moi les différents acteurs de notre métier, producteurs et autres. C'est devenu plus que naturel. C'est même une évidence, c'est la logique de mon métier.

### Tout est local dans votre cuisine ?

Pas tout, car il nous faut des produits que nous ne trouvons pas ici, comme le citron par exemple. Donc on les prend chez Madame Mazé à Menton. Idem pour les asperges vertes, on sait qu'elles ne poussent pas dans la région, il nous faut les prendre ailleurs. Pour le foie gras nous avons choisi une maison qui a nos valeurs, Barthouil, un producteur landais. Un temps nous avons joué sur le côté celte, en acceptant des produits du nord de l'Espagne ou du sud-ouest de l'Angleterre. Désormais la seule chose qui nous reste c'est le veau de Cantabrie que l'on cuisine encore cet été. Pour le fromage nous proposons Angleterre et Bretagne, maintenant notre chariot est 100 % breton.

### Vous accentuez l'approvisionnement local ?

Je vais plus loin effectivement, le sarrasin par exemple est produit ici, mais maintenant en plus il est bio. Et nous élargissons. Nous réfléchissons à fabriquer des savons d'accueil à Plouescat (à une dizaine de kilomètres). Au départ on s'est servi de ce que faisaient les producteurs, désormais nous leur demandons de faire des choses pour nous.

### Quelle est la motivation de cette démarche ?

Je veux être un véritable acteur de ma région, j'ai envie de dévoiler des talents. Au début je faisais beaucoup de choses à l'extérieur, comme administrateur et puis au fil du temps je me suis rendu compte que j'étais plus heureux en travaillant avec les gens autour de moi plutôt que de défendre telle ou telle chose à Paris. Je m'aperçois qu'il y a énormément à faire ici. On est une

région extrêmement riche en matière de production, nous n'avons pas de gel, ou très rarement, des légumes toute l'année, et des produits de plus en plus qualitatifs. Je pense à Julien Thomas, notre éleveur de volailles, installé il y a 4 ans. Il élève des poules qu'il place dans une serre équipée de roues et qu'il déplace chaque jour dans ses champs. Ainsi, les poules ne se nourrissent que de ce qu'elles trouvent dans la nature. Et je pourrais aussi parler de viande rouge ou de produits laitiers exceptionnels.

### Qu'a changé le Covid dans votre activité ?

Nous avons commencé notre transition écologique au préalable, et à mes yeux cette pandémie nous pousse à poursuivre car nous avons constaté à quel point nous étions fragiles, à quel point la planète est fragile. Il est impératif de changer, on doit tous faire des efforts pour stopper cette pollution croissante de notre environnement, le plastique notamment. Il est important de sauvegarder ce que nous avons car c'est quand même magique. On travaille donc à ce que la maison soit la plus verte possible. Nous changeons les énergies, on étudie notamment la possibilité d'installer une chaudière à bois pour produire l'énergie de l'établissement, des panneaux solaires. Je travaille aussi au zéro plastique, aux vêtements sourcés ou bio organique, sur le vrac, l'eau. Ici le personnel a sa propre gourde en plastique recyclé et se sert à une fontaine à eau microfiltrée. Et la deuxième chose c'est l'obligation de mieux se nourrir.

### Vous m'en dites plus ?

Au-delà de la gourmandise, il faut penser au bien-être. Par exemple dans un dessert, au lieu d'avoir du sucre raffiné, nous utilisons des sucres complets, et à la place des produits laitiers des laits végétaux. On substitue les ingrédients, on utilise des probiotiques pour apporter de la texture à nos crèmes desserts, ou du psyllium. Certaines de nos pâtes sont réalisées à base d'amandes, de noisettes, donc sans gluten, on utilise d'autres éléments pour varier les plaisirs gourmands.

### Vous privilégiez le bio ?

Ce n'est pas que le bio, c'est le sourcing avant tout. Connaître exactement l'origine du produit, qui le fait, ce qui est utilisé pour sa production.



### **Vous attachez aussi une importance aux contenants...**

C'est toujours l'histoire de faire entrer des talents dans la maison. La céramiste Béatrice Lefeuve a réalisé nos tasses à café, pour lesquelles nous avons particulièrement soigné les détails. L'anse est en forme de coquillage, dont on retrouve l'empreinte sur la soucoupe, clin d'œil à la mer. Le verre « Glaz » posé sur table est le travail de la designer Lucie Viaud. Nous avons fait 3 ou 4 essais pour définir la meilleure prise en main, la contenance idéale, sa présence sur la table. Les planches en bois que l'on utilise pour les mises en bouche et les mignardises sont fabriquées par Camille Prigent, un ébéniste qui travaille à partir de matériaux de récupération. Il récupère du bois qu'il assemble ensuite. Il est non verni et c'est donc nous qui l'entretenons avec des huiles naturelles... Car il n'y a pas que l'aspect de faire rentrer des talents, il y a aussi le fait d'être le plus naturel possible.

### **À côté de la table étoilée, vous avez également un bistro**

*Le Comptoir de la Butte* est ouvert depuis 2016, c'est un lieu hyper populaire. On y croise des jeunes, des familles, des chefs d'entreprise, c'est bon enfant. On y sert une cuisine de grand-mère, ce sont les bases de *La Butte* que l'on retrouve au *Comptoir*. Une cuisine plus riche, plus traditionnelle, mais avec aussi une attention sur la qualité des produits et l'équilibre des plats. Et je suis content car on vient d'avoir un bib gourmand qui récompense l'accessibilité de la table. Mais à la fois cette accessibilité aujourd'hui, elle est partout. On a changé notre manière de travailler. On ouvre désormais le samedi midi avec un menu à 45 € de manière à ce que tout le monde puisse venir manger dans un étoilé.

### **Et vous avez même ouvert une boulangerie ?**

*Le Fournil de la Butte* est la boulangerie du village. On a changé beaucoup de choses car je ne voulais pas faire de pain blanc. Ce pain avec additifs servi dans de nombreuses boulangeries en Bretagne, avec différentes formes mais toujours cette même mie blanche sans caractère. Je me suis donc un peu fâché avec quelques habitants pendant 6 mois parce que j'avais décidé d'arrêter ce genre de pain, excepté la baguette. Toute la gamme est réalisée avec des farines bio, sourcées ; la farine de sarrasin par exemple est fabriquée à Plouguin, près d'ici. Et si au départ les gens étaient un peu réfractaires, ils ont compris depuis que le pain était certainement meilleur et bon pour l'organisme. Et la pâtisserie fonctionne aussi très bien. C'est Malika, notre ancienne cheffe pâtissière du gastro qui est maintenant responsable de la boulangerie. Notre « best » est le « croisamann », un croisement entre le kouign-amann et la pâte à croissant. Une viennoiserie hyper légère que l'on décline à la framboise, au chocolat, à la mûre, à la pistache, au caramel au beurre salé. Grâce à la boulangerie nous assurons

100 % de notre production, de pâte, feuilletage, de pains. Tout est fait ici, nous n'achetons plus rien à l'extérieur.

### **Vous êtes restaurateur, mais aussi hôtelier**

Oui, nous exploitons aujourd'hui 33 chambres, toutes avec vue mer, et pour cela nous avons supprimé dernièrement 3 chambres côté parking. Et durant l'hiver nous avons refait les chambres datant de 2008. Au total, avec la réfection de la salle du restaurant gastronomique nous avons investi 700 000 €.

### **Des projets pour la suite ?**

Nous avons un gros projet d'agrandissement, afin d'augmenter notre capacité hôtelière de 8 chambres supérieures, les plus haut de gamme, dont deux suites. Et nous allons entièrement repenser notre Spa, pour en faire un espace très zen, très connecté à la nature. Et nous construisons un petit jardin en permaculture, on y plantera toutes nos herbes aromatiques, des courges, différents légumes, mais aussi des arbres fruitiers. L'idée est de se faire plaisir, mais l'objectif n'est pas d'être autosuffisants. Ma volonté est de garder nos relations avec les producteurs. Ce jardin je veux pouvoir m'y promener le matin, voir les choses qui poussent, être connecté à la terre. Quand on sait que certains cuisiniers ne connaissent pas tous les légumes, comme certains clients d'ailleurs, et leurs enfants, j'ai aussi envie que ce lieu ait un rôle pédagogique.



PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.  
PHOTOS : PASCAL LATTES.



# CARPACCIO DE TURBOT, CRÈME VÉGÉTALE ET LÉGUMES PARFUMÉS AU FUCUS

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LE TURBOT

- 1 turbot de ligne de 3,5 kg environ

Lever les filets de turbot, retirer la peau puis les placer dans de l'eau glacée afin de raffermir les chairs et nettoyer les filets. Par la suite, les détailler à l'aide d'une lame longue à une épaisseur d'environ 2 millimètres. Réserver le carpaccio à plat sur une plaque japonaise et le conserver au frais.

### POUR LA CRÈME VÉGÉTALE

- 50 g d'échalotes
- 10 cl de vinaigre
- 180 g de crème fraîche de Keroudy
- 7,5 g de jus de citron bio
- 50 g de pâte de raifort
- 100 g de fromage blanc
- Piment d'Espelette

Éplucher les échalotes, les ciseler puis les placer dans une casserole. Verser le vinaigre puis cuire jusqu'à évaporation totale du liquide. Refroidir les échalotes et réserver. Fouetter la crème, la serrer avec le jus de citron, ajouter le raifort, les échalotes, puis le fromage blanc. Mélanger délicatement à la Maryse et rectifier l'assaisonnement si besoin en sel et piment doux.

### POUR LES PICKLES DE LÉGUMES

- 2 oignons rouges
- 12 mini-radis

- 3 oignons nouveaux
- 6 graines de fleur de capucine
- 6 fleurs de coriandre
- 300 g d'eau
- 100 g de sucre
- 200 g de vinaigre

Tailler les légumes en différentes formes de manière à varier les textures en bouche. Les placer dans un bocal en verre.

Dans une casserole, porter l'eau, le vinaigre et le sucre à ébullition, verser ce liquide chaud sur les légumes puis sceller le bocal afin qu'ils s'imprègnent au maximum des goûts par décoction.

### DRESSAGE

- 6 pousses de coriandre
- 5 cl d'huile d'olive infusée à la coriandre (2 ou 3 tiges)

Sortir les filets de turbot du réfrigérateur puis les brûler à l'aide d'un chalumeau. Tailler en carpaccio et réserver à température ambiante.

Déposer la crème dans l'assiette ajouter le carpaccio et terminer par les légumes en pickles, les pousses de coriandre et l'huile parfumée.

Fumer l'ensemble du plat sous cloche à l'aide d'une pipe à fumer et de fucus séché.

# L'HUÎTRE NUMÉRO 0, CRÈME DE SARRASIN, ÉMULSION DE LAIT RIBOT

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LES HUÎTRES

- 6 à 8 pièces d'huîtres numéro 0 de la maison Le Gris

### POUR LA CRÈME DE SARRASIN

- 200 g de crème fleurette à 35 %
- 200 g de lait
- 60 à 80 g de farine de blé noir des 3 Abers
- 600 g de fond blanc ou de dashi
- 200 g de beurre demi-sel
- Xérès

Faire torréfier la farine de blé noir dans four non ventilé préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'elle brunisse légèrement. Mélanger le lait et la crème, verser sur la farine de blé noir, mélanger.

Dans une casserole, porter le bouillon à ébullition puis le verser sur le mélange crème-lait-bouillon avec le beurre. Reverser dans la casserole et faire cuire durant 3 minutes. Réserver.

### POUR LES KRAZ

- 500 g d'eau
- 500 g de farine de blé noir des 3 Abers
- 1 œuf
- 500 g d'eau

Mélanger l'eau, la farine et l'œuf, ajouter du gros sel et laisser reposer ce mélange durant 24 heures.

Le lendemain, ajouter les 500 grammes d'eau restante puis réaliser vos crêpes sur le Billig (crêpière en fonte).

### POUR L'ÉMULSION DE LAIT RIBOT

- 500 g de lait ribot
- 4 feuilles de gélatine
- Sel

Chauffer 200 grammes de lait ribot, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau glacée puis ajouter le lait restant. Rectifier l'assaisonnement et placer l'ensemble au frais le temps que la gélatine agisse. Une fois gélifié, verser l'appareil en siphon et percer deux cartouches de gaz.

### FINITION

Tailler les crêpes en julienne et les faire frire à la poêle dans un beurre clarifié à une température de 120°C. Pocher les huîtres dans leur coquille à l'eau bouillante de 30 secondes à une minute puis les décoquiller et réserver. Réchauffer la crème de sarrasin puis la verser dans le bol d'un blender pour l'émulsionner. Filtrer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement en sel et xérès.

### DRESSAGE

Verser la crème de sarrasin en assiette creuse. Déposer les huîtres tout juste pochées, la julienne de kraz et terminer par l'émulsion de lait ribot.





# LE HOMARD BRETON DE NOS TRADITIONS

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LE HOMARD

- 6 homards bretons de 600 g environ

Pocher les homards 2 minutes à l'anglaise. Les retirer de l'eau, séparer les pinces des corps, glacer les corps puis terminer la cuisson des pinces durant 2 minutes supplémentaires. Décortiquer les homards et à réserver température ambiante.

### POUR LA BISQUE DE HOMARD

- 300 g de bisque finie
- 30 g de corail de homard
- 50 g crème
- Cognac (pm)

### POUR LES MINI-LÉGUMES

- Mini-légumes de nos fournisseurs (Camille et Raphaël)
- 12 pois gourmands
- 12 pois capucine
- 20 haricots verts
- 12 mini-carottes
- 12 mini-oignons blancs
- 12 radis multicolores
- 12 oignons nouveaux
- 150 g de petits pois
- 12 pommes de terre Mitraille

Cuire chaque légume séparément à l'anglaise. Les rafraîchir dans une glaçante sauf carottes et pommes de terre

à épilucher à chaud préalablement. Réserver à température ambiante. Il est important de ne pas les passer au réfrigérateur.

### POUR L'ÉMULSION DE BEURRE NOISETTE

- 250 g de beurre demi-sel
- 1 citron jaune de Menton (Madame Mazé)
- Sel

Placer le beurre en sautoir, le chauffer à une température de 163°C puis le déglacer à l'eau et émulsionner au mixeur. Rectifier l'acidité puis ajouter du sel si besoin.

### FINITION

- Capucine, moutarde, Anymis, coriandre en fleur, cerfeuil.

Passer les homards décortiqués au beurre demi-sel en commençant par les corps puis en ajoutant ensuite les pinces. Laisser monter en température gentiment. Durant ce temps, glacer les légumes préalablement cuits dans un mélange de beurre et d'eau.

### DRESSAGE

Disposer harmonieusement les légumes dans l'assiette, ajouter le homard puis lier la bisque à la crème de corail sans porter à ébullition, rectifier en cognac.

Disposer l'émulsion beurre noisette.

# GAVOTTE, MINGAUX ET CAMEL PARFUMÉ À LA VANILLE DES COMORES

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LES MINGAUX

- 500 g de gros-lait (pic noir)
- 350 g de crème liquide
- 140 g de sucre
- 40 g d'eau
- 75 g de blancs d'œufs
- 1 gousse de vanille

Égoutter le gros-lait dans un linge durant 24 heures. Monter la crème puis l'incorporer au gros-lait égoutté. Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau. Lorsque le sirop atteint 100°C, monter les blancs dans le bol d'un batteur équipé du fouet. Lorsque le sirop atteint 118°C, le verser sur les blancs montés tout en mélangeant puis laisser tourner jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le mélange crème gros-lait à la meringue, ajouter la vaille grattée et réserver au frais.

### POUR LES GAVOTTES

- 540 g d'eau
- 50 g de beurre
- 70 g de farine
- 12 g de sel
- 150 g de sucre glace
- 120 g de blancs d'œufs

Faire fondre le beurre puis mélanger tous les ingrédients. Chauffer la masse jusqu'à épaississement, filtrer au chinois étamine et réserver au frais.

Étaler l'appareil froid le plus finement possible sur une

toile silicone puis cuire durant environ 12 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

### POUR LE CAMEL MOU

- 50 g de glucose
- 100 g de sucre
- 30 g de beurre demi-sel
- 100 g de crème

Réaliser un caramel avec le glucose, le sucre et le beurre puis décuire à la crème chaude. Porter le caramel à 140°C puis le verser sur une toile silicone et laisser refroidir.

### POUR LES ÉCLATS DE CAMEL

- 30 g de glucose
- 30 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Réaliser un caramel blond avec l'ensemble des ingrédients puis le verser sur une toile silicone et laisser refroidir. Mettre le caramel durci dans un blender et mixer grossièrement afin d'obtenir des éclats.

### DRESSAGE

Disposer le mingaux, une pincée de poudre de vanille séchée, les éclats de caramel, le caramel mou, un morceau de gavotte puis recommencer ce montage dans l'esprit d'un mille-feuille.



# À LA TABLE DE Ludovic Turac

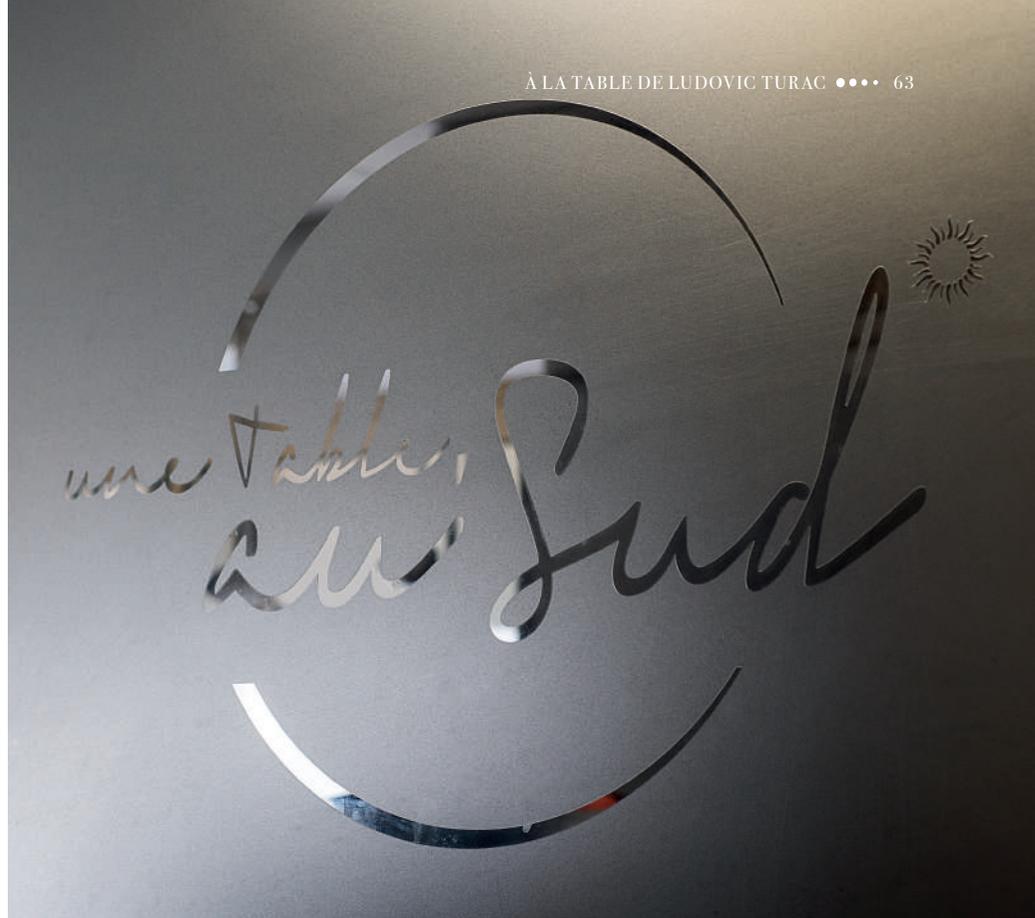


---

## UNE TABLE, AU SUD À MARSEILLE

---

**L'**enfant du 8<sup>e</sup> arrondissement a su très tôt qu'il aimait la cuisine, mais c'est à 17 ans qu'il a le déclic. Cette vocation ne l'a depuis jamais quitté. Et c'est avec une énergie nouvelle qu'il a rouvert début juin. Entretien avec un chef qui remet carte sur table après deux mois d'un confinement salvateur.



### D'où vient cette passion de la cuisine ?

J'ai toujours vu ma grand-mère cuisiner. Le matin elle partait au marché puis elle cuisinait pour nourrir sa famille. Mais à l'époque, je ne me suis jamais dit que j'en ferais mon métier parce que je ne réalisais pas que c'était un métier. Pour moi c'était à la fois un devoir et un plaisir, je n'avais pas compris que l'on pouvait gagner sa vie en cuisinant.

### À quel moment en prenez-vous conscience ?

En seconde générale. Je commençais à comprendre que peu importe le métier, peu importe le salaire, le but était de se lever le matin et d'être content d'aller travailler. J'avais envie de choisir une profession qui me rende heureux, et je me suis donc demandé ce que j'aimais faire. Et la réponse fut « la cuisine », mais toujours en me disant que ce n'était pas possible car ce n'était pas un métier. Je me suis alors renseigné, en tapant le mot « chef » sur Internet. Et là je suis tombé sur « chefs étoilés » sans vraiment comprendre de quoi il s'agissait.

### Vous ne connaissiez pas l'existence de ce milieu ?

Non. J'ai découvert un documentaire sur Pierre Gagnaire, je l'ai regardé et là je me suis dit « P\*\*\*\*\*, le mec doit avoir au moins 50 ans, il est derrière ses fourneaux, avec son équipe en train de se régaler, il fait à manger, il fait de belles assiettes, il est content, les gens sont contents, et en plus il a un salaire pour ça ». Et là j'ai eu un déclic. Une semaine après je signais mon contrat d'apprentissage dans un hôtel 4 étoiles à Marseille. J'avais 17 ans.

### Quel est votre parcours ?

J'ai effectué mon BEP en alternance au *Sofuel* à Marseille où j'ai appris les bases de la cuisine, puis j'ai poursuivi par un bac pro à *Une Table, au Sud*, chez Lionel Levy. Ensuite je rêvais de Paris, de Palace donc je suis parti. J'ai intégré la brigade du *Bristol* comme commis de cuisine, puis chez Guy Savoy, comme demi-chef de partie avant de rejoindre Christophe Bacqué à l'*Hôtel du Castelet* au poste de chef de partie.

### À quel moment revenez-vous à *Une Table, au Sud* ?

Après l'Hôtel du Castelet, j'ai participé à l'émission « Top Chef ». Mais juste avant de partir, Lionel Levy m'a contacté pour me proposer d'être son sous-chef. J'avais eu avec lui une relation un peu particulière, c'était vraiment génial, c'est devenu mon mentor. J'ai donc fait « Top Chef » et en rentrant j'ai pris la place de sous-chef à *Une Table, au Sud*.

### Que vous a apporté « Top Chef » ?

J'étais plein de certitudes, je pensais savoir beaucoup de choses, je me sentais très fort, capable, et en fait non. Cette expérience m'a permis de me rendre compte que j'avais des lacunes, des choses à améliorer, et beaucoup de travail pour y parvenir. Et cela m'a aussi appris à me dépasser. Ce fut comme un apprentissage accéléré de la vie, et cela m'a servi de diplôme pour la suite. Je suis arrivé chez Lionel Levy avec beaucoup plus d'humilité. Et « Top Chef » fut surtout un incroyable accélérateur de notoriété. Encore aujourd'hui, des gens viennent manger au restaurant parce qu'ils m'ont vu dans « Top Chef » il y a 10 ans.

### Et vous êtes ensuite devenu le propriétaire d'*Une Table, au Sud* ?

Lorsque Lionel Levy a mis le restaurant en vente, je me suis positionné. Quelques mois après il était déjà moins présent, je jouais donc un peu au numéro 1. Petit à petit je me suis glissé dans la peau du chef. Et je pense qu'il a senti que j'étais prêt.

### Il faut avoir une certaine audace pour s'installer à 24 ans ?

Je crois que l'inconscience m'a beaucoup aidé. J'ai encore du mal à l'expliquer aujourd'hui, mais je sentais en moi le feu sacré. C'était certainement un peu prétentieux mais je me disais il n'y avait que moi qui pouvais reprendre. J'agissais déjà comme si le restaurant était à moi. Quand Lionel partait, j'étais le chef durant son absence. J'achetais, je négociais, je faisais mes cartes et quand il rentrait, j'avais l'impression qu'il prenait ma place. Et pourtant pas du tout, c'était son restaurant. Néanmoins j'avais vraiment cette impression, comme s'il devenait mon concurrent.

### Comment se passent vos débuts en 2013 ?

Au départ ce fut très compliqué. Je sortais en salle, les gens me voyaient avec ma crête sur la tête, et ils me demandaient « c'est pour quoi ? ». Je m'inquiétais de savoir s'ils avaient bien mangé et ils me répondaient alors « ah vous êtes le chef, mais on n'est pas chez Levy ici ? ». Et avec la perte de l'étoile, liée au départ de Lionel, j'ai vécu la baisse de fréquentation, et les commentaires qui vont avec : « Ah ben oui, avant c'était étoilé car il y avait un chef, maintenant c'est un petit jeune qui a repris. » Ça n'a heureusement pas duré longtemps mais sur le moment ce n'était pas facile à vivre. Je n'avais pas le recul pour me dire « c'est normal, Levy a 15 ans d'expérience, moi j'ai 24 ans ».

### Quel était votre état d'esprit ?

Je n'avais qu'une seule idée en tête, regagner l'étoile. C'est devenu obsessionnel. J'y pensais en me levant, j'en parlais avec mon équipe tous les jours, je travaillais 16 heures par jour, 6 jours sur 7 pour cela. Pour moi j'étais condamné à la récupérer, pour ne pas qu'on dise « avant c'était étoilé ». Après c'était aussi essentiel stratégiquement pour l'activité du restaurant. Mais c'était surtout un challenge personnel, car j'ai commencé mon apprentissage ici, c'est un lieu que j'ai appris à aimer, je me le suis approprié. Durant cette période, tous les soirs quand j'éteignais la cuisine, je la regardais et je me disais « il faut que je me bouge le c\*\* pour y remettre une étoile ».

### Les choses ont vraiment changé au retour de l'étoile ?

Oui, totalement. J'ai plus bossé une fois que je l'avais que quand je la voulais. Je bosse d'ailleurs toujours plus maintenant, et encore plus chaque année. Mais ma vie professionnelle a basculé. J'étais marin d'eau douce avant. L'étoile c'est aussi un chiffre d'affaires plus important, des clients plus exigeants, des collaborateurs à qui tu en demandes un peu plus, et inversement. Et ceux qui postulent sont aussi plus doués, donc tu as intérêt à leur apprendre plus de choses, c'est donnant-donnant. Et puis il y a l'image, tu es plus vu, donc plus critiqué, il faut que tu fasses plus attention et que tu te remettes chaque jour en question. Après c'est un peu bête ce que je dis, parce que même quand tu n'as pas l'étoile tu dois toujours tout remettre en question.

### Le rôle de Karine, votre épouse ?

Elle m'aide pour énormément de choses, à commencer par la sommellerie et la salle. Et elle est aussi là pour nos deux enfants. Il y a 5 ans, elle a formé un maître d'hôtel afin de ne plus être là le soir. Ce qui me permet à moi d'être au restaurant midi et soir. Et de l'avoir à mes côtés était dès le début un atout essentiel. Je savais que je pouvais me concentrer sur la cuisine. Je n'avais pas la salle à gérer, et l'obligation de faire confiance à quelqu'un. En termes de management le travail était divisé par deux.

### Quel manager êtes-vous à ce propos ?

Au début ça a été hyper compliqué, beaucoup moins maintenant parce que j'ai appris de mes erreurs. Ma façon de parler, ma manière de communiquer en cuisine ont beaucoup évolué. Aujourd'hui on ne peut plus manager comme j'ai été managé. À moi on pouvait dire « si tu n'es pas content, tu pars », jamais je ne serais parti. Maintenant, si tu dis cela à quelqu'un tu as une grande chance que la personne s'en aille. En cuisine, je ne m'énerve pas, et je suis fier de le dire. Je ne m'énerve pas parce qu'il n'y a pas besoin de s'énerver. Mon équipe ne compte pas ses heures, mes gars marchent avec moi, courent avec moi, ils m'accompagnent comme une famille que je me suis choisie,

donc je ne peux pas mal leur parler.

### Parlez-nous de vos assiettes ?

Le plus beau compliment que l'on puisse me faire est de me dire que mon restaurant est le plus marseillais de Marseille. Et ça on me le dit de plus en plus, ça me fait vraiment plaisir. Ce que j'essaie d'insuffler dans mes assiettes, c'est le Sud. C'est un aïoli qui a le goût d'aïoli mais pas la forme, c'est une bouillabaisse qui va rappeler celle de mamie mais sans la casserole sur la table et le poisson archicuit dedans. Je me suis recentré sur le Sud, la Méditerranée au sens large du terme. Ensuite, j'essaie de mettre de l'émotion et un peu de technique.

### Comment s'imagine un plat chez vous ?

Le premier truc c'est la saison, ensuite c'est mon humeur, et après c'est le souvenir. Je vais sur le port tous les jours, même si je n'achète pas de poissons et que mon pêcheur m'a déjà livré ce dont j'ai besoin pour la journée. J'ai besoin de descendre sur le Vieux-Port et de voir le poisson. C'est ce qui me permet d'apercevoir un encornet et de commencer à réfléchir à une recette. Et c'est là que les souvenirs interviennent. Je me demande ce que j'ai déjà fait avec des encornets, la manière dont je les ai déjà travaillés, dont je les ai déjà mangés, et adorés. Et je me rappelle la façon dont on les a cuisinés l'année précédente, pour ne pas refaire la même chose, ou alors quelle préparation avait bien marché. Je me questionne ensuite sur la manière de le travailler différemment, et là le plat commence à se construire, j'en parle à mon sous-chef, on essaye, on rate et on recommence...





**Sur votre site, il est écrit « Tout changer pour ne rien changer » : qu'entendez-vous par là ?**

C'est ma manière à moi de cultiver le doute. Pour que rien ne change, il faut être en mouvement perpétuel. Depuis que j'ai commencé la cuisine, il s'est toujours passé quelque chose, chaque année. Et j'ai tellement peur que ça s'arrête que je suis tout le temps en train de chercher à droite à gauche comment faire mieux, plus... Car c'est bien beau de faire un beau service, que les gens disent que je suis le meilleur, mais le lendemain il faut recommencer sans avoir la certitude d'être toujours le meilleur. En 2015, j'étais le plus jeune chef étoilé de France mais depuis il y en a eu beaucoup d'autres. Ce qui est normal. À un moment donné je ne serai plus jeune, plus frais, il faut donc se bouger pendant qu'il est encore temps.

**Comment avez-vous vécu le confinement ?**

Je suis passé par tous les états. Au départ, ce fut brutal car je ne m'y attendais pas. Il est 19h30 on te dit ce soir tu fermes à minuit. Tu te dis mais non ce n'est pas possible. Psychologiquement c'était brutal. Pendant deux ou trois jours je n'ai pas dormi, je ne comprenais pas ce qui m'arrivait. Et même si je travaille en flux tendus, que mes chambres froides ne sont pas pleines, j'avais quand même de la marchandise. Ensuite, il y a les équipes qui ne comprennent pas non plus, des gars en période d'essai que tu ne sais pas si tu pourras garder. J'ai tout de suite compris que c'était sérieux, qu'il y avait un virus et des gens qui en mourraient. Après au final, j'avais très envie de recommencer, et j'ai vécu ce confinement comme une chance.

**De quelle manière ?**

J'avais plein de réunions inutiles, trois rendez-vous dans la même matinée, je n'avais jamais le temps de rien. J'étais trop pris dans un cercle « travailler-consommer », cet arrêt forcé m'a donc permis de me poser, de prendre du recul, notamment sur ma carte, ma cuisine. Ce n'est pas prétentieux mais je sais que je vais être meilleur encore. Et du coup j'ai vécu ce confinement comme une chance. Déjà parce qu'on est en bonne santé, mais aussi parce que ça m'a fait du bien. La dernière fois que j'ai eu deux mois de vacances, j'étais au collège. J'ai pu profiter de mes enfants, j'ai construit un poulailler chez moi, je ne vais donc plus acheter mes œufs, et avoir des poules dans mon jardin.

**Concrètement, quels sont les changements sur votre carte ?**

Avant le confinement, j'étais beaucoup dans l'expérimentation. Je cuisinais en voulant être original. Je ne me posais pas forcément la question de savoir si c'était très bon, j'essayais avant tout d'intégrer beaucoup d'originalité, beaucoup de pep's, mais finalement, le meilleur compliment qu'on aurait pu me faire, était « C'est très

original ». Et je ne suis pas sûr que ce soit le meilleur des compliments. J'ai donc pris une feuille, et au lieu de me poser la question de savoir ce qui n'allait pas, car souvent en tant que chef on se pose cette question, je me suis demandé ce qui plaisait. J'ai donc fait une liste en étant le plus objectif possible en notant les plats à succès. Et là j'ai rempli une page entière et je me suis dit « tu vas faire ta carte à partir de cela ».

**Un exemple ?**

J'avais fait un plat de langoustine servie avec une bisque infusée à la fleur d'oranger. Eh bien, on m'avait plus parlé de ma bisque que de ma langoustine donc j'ai inscrit la bisque à la fleur d'oranger sur ma liste et avec tous les éléments notés, j'avais largement de quoi faire. J'ai donc mis en place un menu en 9 étapes avec tous les « Best ». Et je vais le travailler, pour essayer de le faire évoluer.

**Menu ou carte, que privilégiez-vous ?**

Je pense que le repas appartient au client, c'est le client qui doit choisir. Donc tout est possible. J'ai un menu langouste, un menu bouillabaisse, et le menu dégustation qui fait également office de carte. Le client peut y choisir son plat en direct. Je ne veux pas lui dire « non c'est un menu et c'est pour l'ensemble de la table ». Je n'ai pas envie de bloquer les gens comme ça. Donc tout est possible.

**La distanciation a-t-elle été difficile à appliquer ?**

Aucun problème pour moi car on nous impose 1 mètre de dossier à dossier et j'ai déjà 1m50 de distance. En cuisine nous portions déjà les charlottes avant le Covid, j'ai toujours utilisé du gel hydroalcoolique, tout comme mis des gants. Je ne touche jamais les aliments crus avec mes doigts. La cuisine je l'ai toujours apprise et pratiquée avec des normes d'hygiène incroyables, la différence ce sont les masques à porter. Pour la salle, j'ai téléphoné à mes clients pour leur demander ce qu'ils préféreraient, masque ou visièrre. J'avais envie de les rassurer et pas envie de prendre de mauvaises remarques.



PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.  
PHOTOS : PASCAL LATTES.

# MA VERSION DE L'AIOLI

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### POUR LA BRANDADE

- 1 kg de cabillaud
- Sel
- Graines d'aneth
- 5 pommes de terre (type charlotte)
- 1 l de lait
- 30 g de piment d'Espelette
- 1 tête d'ail épluchée et dégermée
- 20 cl d'huile d'olive

**Laveille :** Faire mariner les filets de cabillaud désarêtés et sans la peau avec le sel fin et les graines d'aneth.

**Le lendemain :** Éplucher les pommes de terre et les faire cuire durant 30 minutes dans le lait (départ à froid) avec l'ail, le piment d'Espelette et le sel. Ajouter le cabillaud préalablement rincé et laisser cuire pendant 10 minutes supplémentaires. Égoutter et écraser le tout à l'aide d'une fourchette. Monter en incorporant 12 cl d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

### POUR LA FOCACCIA

- 750 g de farine
- 370 g d'eau
- 3 g de levure
- 45 g d'huile d'olive
- 50 g d'encre de seiche
- 25 g de sel
- 15 g de sucre

Délayer la levure dans la moitié de l'eau de la recette. Ajouter la moitié de la farine pour réaliser un levain. Laisser le levain dans la cuve et ajouter la farine restante, le sel et le sucre. Laisser pousser cette pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la farine du dessus « craque ». Rajouter l'eau restante, l'encre de seiche et l'huile, et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi. Mettre dans un cul de poule, filmer et laisser pousser à température ambiante pendant 3 heures (elle doit tripler de volume).

Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte en un rectangle de 3 cm d'épaisseur et 25 cm de long (attention à ne pas trop appuyer avec le rouleau pour ne pas chasser toutes les bulles d'air). À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de la focaccia d'huile olive et laisser pousser pendant 1 heure. Faire cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 190°C. Après cuisson, la retourner sur votre plan de travail et laisser refroidir. Tailler pour obtenir des tranches de 2,5 cm de long et 2 cm d'épaisseur.

### POUR LES LÉGUMES

- 1 botte de carottes fanes
- 1 botte de navets fanes
- 1 betterave Chioggia
- 3 mini-fenouils
- Les zestes d'une orange
- 1 citron non traité
- 1 radis noir
- 1 radis vert
- 1 radis Red Meat
- Aneth, cerfeuil, ciboulette
- Piment d'Espelette

Laver et éplucher les légumes. Les tailler très finement à la mandoline et les mettre directement dans l'eau glacée pour obtenir des ondulations.

### POUR L'AIOLI

- 1 jaune d'œuf
- 250 g d'huile de pépins de raisin
- 1 tête d'ail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- Sel

Éplucher l'ail, écraser les gousses au pilon et réserver. Fouetter le jaune d'œuf avec le concentré de tomate et ajouter progressivement l'huile en continuant de fouetter (comme une mayonnaise) lorsque la sauce commence à prendre. Ajouter l'ail et saler.

### POUR LES OIGNONS ROUGES AU SEL

- 5 oignons rouges
- 2 citrons jaunes

Éplucher et couper très finement les oignons rouges à la mandoline. Les placer dans un bac, saler généreusement et laisser cuire ainsi durant 30 minutes. Débarrasser dans un chinois et passer sous l'eau froide pour les dessaler. Placer dans une boîte et rajouter le jus des citrons. Réserver.

### POUR LA POUDRE DE JAUNE D'ŒUF

- 3 œufs

Cuire les œufs 10 minutes pour qu'ils soient durs. Refroidir et passer le jaune d'œuf au tamis pour récupérer une poudre de jaune.

### DRESSAGE

- Fleur de sel
- Huile d'olive vierge
- Piment d'Espelette
- Aneth, ciboulette, cerfeuil

Faire toaster chaque tranche de focaccia préalablement huilée, 20 secondes de chaque côté, sous le gril du four puis les tartiner de 0,5 cm d'aïoli.

Former 3 quenelles de brandade et les déposer par-dessus. À côté de chaque quenelle, faire un petit nid d'oignons au sel. Dresser les légumes harmonieusement et terminer par un filet d'huile d'olive, la fleur de sel, le zeste d'orange, le zeste de citron, 1 pincée de piment d'Espelette, la poudre de jaune d'œuf et quelques pluches d'aneth, ciboulette et de cerfeuil.





## RETOUR DE CAMARGUE

### RECETTE POUR 10 PERSONNES

#### POUR LA MARINIÈRE DE COQUILLAGES

- 100 g de coques
- 100 g de palourdes
- 1 branche de céleri
- ½ botte de persil
- 1 échalote
- 50 g de vin blanc

Cuire les coques et les palourdes en marinière puis décoquiller et réserver séparément pour le dressage en conservant les coquilles.

#### POUR LE POULPE

- 1 poulpe de 500 g à 1 kg

- 2 carottes
- 5 gousses d'ail
- 1 fenouil
- 1 poireau
- 1 botte de persil
- 1 botte de cerfeuil
- 50 g de vinaigre rouge

Dans une grande casserole (selon la grosseur de votre poulpe), mettre de l'eau, les légumes, le vinaigre de vin rouge et les herbes. Laisser monter à ébullition, plonger le poulpe et laisser cuire 2h30 en immersion totale à frémissement. Laisser refroidir et couper des tronçons.

**POUR LE GEL ORANGE**

- 200 g de jus d'orange
- Piment doux
- Sel
- 1 g de pectine (5 g au litre)

Porter le jus d'orange avec le piment et le sel à ébullition, ajouter la pectine en pluie en fouettant, débarrasser et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

**POUR LE GEL BOUILLABAISSE**

- 200 g de soupe de poisson
- 2 g de xanthane

Ajouter la xanthane à la soupe de poisson et mixer 2 minutes à l'aide d'un mixeur plongeant.

**POUR LE GEL DE FENOUIL**

- 200 g d'eau de fenouil
- 1 g de pectine

Porter l'eau à ébullition, ajouter la pectine en pluie en fouettant, débarrasser et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

**POUR LE GEL NORI**

- 200 g de sauce soja
- 2 feuilles de nori
- 3 g de xanthane

Mixer les feuilles de nori dans la sauce soja. Ajouter la xanthane et mixer à nouveau à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 2 minutes pour faire rentrer de l'air. Verser en pipette et réserver.

**POUR LES ZESTES D'ORANGE CONFITS**

- 1 orange

Récupérer le zeste à l'aide d'un castor et tailler en julienne. Ne pas oublier d'enlever le zeste. Blanchir 3 fois puis confire avec un peu de sel.

**POUR LES CIGALES**

- 80 g de cigales par personne
- Huile olive
- Fleur de sel
- 1 orange
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- Piment d'Espelette

Retirer les têtes des cigales et les réserver pour le bouillon. Cuire les corps 6 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Décortiquer et les effilocheur avec les doigts. Assaisonner avec huile olive, fleur de sel, zeste d'agrumes, piment d'Espelette et jus de citron.

**POUR LE BOUILLON DE CIGALE**

- Têtes des cigales

- 1 carotte
- ½ oignon
- ½ fenouil
- 1 branche de céleri
- 2 g d'agar-agar
- 1 pincée de safran

Dans une casserole, faire revenir les têtes avec un filet d'huile olive, ajouter la garniture aromatique (carotte, oignon, céleri et fenouil), faire suer puis mouiller à hauteur. Porter à ébullition, écumer les impuretés et laisser cuire 20 minutes à frémissement. Passer le bouillon dans un linge fin pour enlever tous les petits morceaux des carapaces.

Récupérer la moitié du bouillon pour le gélifier avec l'agar-agar (porter à ébullition puis compter 2 minutes). Couler très fin. Laisser refroidir et tailler en rond à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre pour mettre sur la chair de cigale.

Faire réduire de moitié le reste du bouillon, et ajouter une pincée de safran.

**POUR L'HUÎTRE DE CAMARGUE**

- 20 huîtres n°2

Ouvrir les huîtres dans une passoire afin d'en récupérer toute l'eau. Verser l'eau dans une casserole, porter à ébullition puis hors du feu plonger les huîtres. Débarrasser sur plaque, trancher l'huître en deux et la remettre dans sa coquille.

**POUR LA SAUCE VIERGE**

- 1 carotte orange
- 1 citron
- 1 échalote
- 2 gros cornichons
- 8 cl d'huile d'olive
- 4 cl de vinaigre
- Sel
- Piment d'Espelette

Tailler les légumes en brunoise. À l'aide d'un économe, prélever les zestes, faire blanchir puis les tailler en brunoise. Mélanger avec l'huile et le vinaigre, assaisonner et répartir sur les huîtres.

**FINITION**

- Aneth
- Salicorne
- Rouelles de carottes
- Sel bleu de l'Himalaya

**DRESSAGE**

Dans un premier bol, rassembler harmonieusement l'ensemble des éléments : coques, palourdes, poulpes, cigales et les différents gels.

Dans un second bol rempli de coquilles vides, parsemer de salicornes et déposer deux huîtres couvertes de sauce vierge harmonieusement et saupoudrer de sel bleu de l'Himalaya

# LA LANGOUSTE ET L'ARTICHAUT

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LES LANGOUSTES

- 1 langouste par personne

Fendre les langoustes encore vivantes en deux dans le sens de la longueur en commençant par la tête puis descendre vers la queue (sinon la chair est farineuse). Veiller à ne pas séparer les carapaces, pour conserver l'esprit de portefeuille. Les poser côté carapace dans une poêle chaude avec un filet d'huile olive, ajouter une noisette de beurre et arroser les langoustes avec une cuillère pendant 3 minutes. Rajouter du beurre si nécessaire et faire attention à ce qu'il ne brûle pas. Réserver. Une fois à température ambiante, décortiquer les langoustes. Réserver pour le dressage.

### POUR LA BISQUE DE LANGOUSTE

- Têtes et carapaces des langoustes
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail
- 20 g de cognac
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate

Faire suer la garniture aromatique avec toutes les têtes et les carapaces des langoustes puis flamber au cognac. Ajouter le concentré de tomate, mélanger puis mouiller à hauteur à l'eau, et laisser mijoter 45 minutes. Mixer l'ensemble puis passer au chinois étamine. Faire réduire jusqu'à obtention d'un jus bien lisse et bien goûteux.

### POUR LES CHIPS DE PAIN NOIR

- 1 focaccia à l'encre de seiche

Congeler la focaccia à l'encre de seiche puis réaliser des tranches fines à la machine à jambon puis les sécher pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 100°C.

### POUR LA FARCE À LA GRECQUE

- 250 g de feta écrasée à la fourchette
- 125 g de céleri branche en brunoise
- 125 g de fenouil haché
- 1 botte de ciboulette ciselée
- Le zeste de 2 citrons
- 1 botte de cébette ciselée

- 50 g d'olives Taggiasche dénoyautées et coupées en 2
- 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe d'estragon ciselé
- Sel

Mélanger l'ensemble des ingrédients en veillant à ne pas trop mixer la farce. Réserver.

### POUR LES ARTICHAUTS

- 4 artichauts de belle taille avec queues

Tourner les 4 gros artichauts en préservant au moins 6 cm de queue. Les peler entièrement pour qu'il n'y ait plus aucune feuille et bien retirer le foin avec une cuillère à pomme parisienne. Garnir le centre de farce à la grecque et réserver.

### Pour la pâte :

- 200 g de farine,
- 350 g de beurre,
- 2 œufs
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de graines de carvi
- Sel

Sabler la farine, le sel et le beurre, ajouter les œufs, l'huile d'olive et les graines de carvi et mélanger sans corser jusqu'à obtenir une pâte homogène. Abaisser légèrement, filmer au contact et réserver au réfrigérateur durant 1 heure.

### Montage

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et préparer des cercles d'environ 15 cm de diamètre (à l'aide d'un bol retourné, par exemple). À l'aide d'un emporte-pièce, ôter le centre du cercle (de la taille d'une pièce d'un euro) et faire une fente au couteau du centre vers l'extérieur du disque. Enrober l'artichaut farci de cette pâte comme si vous l'enveloppez dans un manteau, en passant la queue de l'artichaut par le trou formé au centre. Bien souder les bords de pâte puis préparer un second disque d'environ 8 cm afin de recouvrir totalement le fond de l'artichaut. Disposer les artichauts farcis queues en l'air dans un plat, badigeonner d'une dorure et faire cuire pendant environ 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C. La pâte doit être dorée.

**POUR LE CAVIAR D'ARTICHAUTS**

- 8 petits artichauts violets
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 0,5 l de bouillon de poule
- Huile d'olive
- Sel

Dans une cocotte, faire suer l'ail, l'oignon et la carotte taillée en mirepoix. Ajouter les petits violets coupés en 4, faire revenir quelques minutes puis mouiller au vin blanc. Attendre que l'alcool s'évapore un peu et mouiller au bouillon de poule à hauteur. Laisser cuire doucement. Quand la barigoule est bien poussée en cuisson, l'égoutter en réservant le jus et la mixer afin d'obtenir une purée lisse. Au besoin, mouiller d'un peu de jus de cuisson.

**POUR LE PISTOU**

- 1 bouquet de basilic à grandes feuilles bien vertes
- 2 gousses d'ail épluchées et dégermées

- 40 g de parmesan
- 20 cl d'huile d'olive fruitée noire
- Sel
- 1 pochon de bouillon de légumes
- 50 g de pignons de pin torréfiés

Dans le bol d'un blender, mixer les pignons de pin, l'ail et le parmesan jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Ajouter le reste des ingrédients puis mixer à nouveau jusqu'à obtenir un pistou bien lisse. Réserver au frais.

**DRESSAGE**

Réchauffer les langoustes 1 minute sous la salamandre. Couper un artichaut en deux sur une planche avec un couteau à dents.

Tracer un cordeau de pistou sur le fond de l'assiette. Disposer les deux moitiés d'artichaut et une quenelle de caviar d'artichaut, puis saupoudrer de poudre de fenouil et de graines de nigelle.

Terminer par déposer la langouste au centre.





## LE CITRON FEUILLE

### RECETTE POUR 10 PERSONNES

#### POUR LE SORBET CITRON

- 620 g de jus de citron
- 200 g d'eau
- 300 g de sucre
- 10 g de stabilisateur
- 200 g de trimoline

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition puis verser dans un bol à Pacojet. Placer au surgélateur et pacosser au moment du service.

#### POUR LE SABLÉ

- 125 g de beurre
- 100 g de sucre
- Sel
- 1 œuf
- 200 g de farine

Placer tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte qui se décolle de la paroi. Abaisser légèrement, filmer au contact et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Abaisser finement la pâte puis à l'aide d'un emporte-pièce carré, découper de petits sablés. Les cuire pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

#### POUR LA TUILE CITRON

- 200 g de sucre
- 50 g de farine
- 100 g de jus de citron
- 80 g de beurre fondu

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis étaler sur un pochoir en forme de feuille posé sur un tapis silicone et faire cuire 7 minutes dans un four préchauffé à 175°C. Sortir du four, laisser refroidir et réserver pour le dressage.

**POUR LES CITRONS CONFITS**

- 2 citrons jaunes non traités
- Sucre
- Eau

Laver les citrons, enlever les pédoncules et les placer dans une casserole. Couvrir d'eau à hauteur puis porter à ébullition. Laisser bouillir 1 minute, enlever l'eau et répéter l'opération 3 fois. Enfin, verser 2 litres d'eau, ajouter le sucre, porter à frémissement puis ajouter les citrons et laisser confire sur feu doux pendant 2 heures. Égoutter les citrons puis les mixer.

**POUR LA MOUSSE CITRON**

- 120 g de sucre
- 100 g de jus de citron
- 2 feuilles de gélatine
- 250 g de yaourt nature
- 500 g de crème montée

Réhydrater la gélatine dans l'eau glacée.

Dans une casserole, verser le jus de citron et le sucre, porter à ébullition, laisser légèrement tiédir et ajouter la gélatine. Une fois froid mais pas gélifié, ajouter le yaourt et la crème montée à l'aide d'une maryse sans casser la crème. Verser à mi-hauteur dans des moules Flexipan® pour Pixcake, insérer un peu de confit de citron jaune, remplir de mousse et terminer par le sablé. Laisser reposer une nuit au congélateur.

**POUR LE CRÉMEUX CITRON**

- 4 citrons
- 4 œufs
- 250 g de beurre
- 60 g de sucre
- 1 feuille de gélatine

Dans un cul de poule, casser les œufs, verser le sucre et le jus de citron et fouetter énergiquement. Filmer le cul de poule et cuire 1h30 dans un bain-marie. Mixer la préparation, ajouter la gélatine préalablement réhydratée et petit à petit le beurre en parcelles. Verser en poche et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

**POUR LE GLAÇAGE**

- 80 g d'eau
- 150 g de sucre
- 150 g de glucose
- 4 feuilles de gélatine
- 100 g de crème
- 150 g de chocolat Ivoire
- 4 anis étoilés

Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et le glucose, chauffer à 103°C. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée puis verser sur le chocolat Ivoire infusé à l'anis étoilé. Ajouter la crème et laisser refroidir complètement.

**POUR LA POUDRE JAUNE**

- Le zeste de 4 citrons jaunes non traités

Zester les citrons utilisés pour le jus à l'aide d'un économe et les mettre à sécher au four à 100°C pendant 2 heures. Vérifier qu'ils ne colorent pas et qu'ils soient bien secs. Mixer pendant 2 minutes afin d'obtenir une poudre fine.

**POUR LA GELÉE DE FENOUIL**

- 2 fenouils
- 20 g de pastis
- 2 g d'agar-agar
- 10 g de sucre

Centrifuger le fenouil afin d'en extraire le jus. Porter le pastis, le sucre et l'agar-agar à ébullition durant 2 minutes tout en fouettant pour laisser agir la gélatine. Couler finement sur une plaque, placer au réfrigérateur puis détailler de petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 1 cm.

**POUR LA MERINGUE**

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 30 g d'eau
- 1 citron vert

Dans une casserole, verser le sucre et l'eau puis porter à ébullition et cuire à 114°C. Parallèlement, monter les blancs dans la cuve d'un batteur équipé du fouet. Verser le sirop et laisser tourner jusqu'à complet refroidissement. Verser en poche munie d'une douille fine puis coucher de fins boudins sur papier sulfurisé. Zester l'ensemble des meringues et cuire pendant 1 heure à 70°C. Veiller à ne pas laisser colorer les meringues.

**POUR LE SIPHON YAOURT**

- 2 yaourts
- 250 g de crème liquide
- 80 g de lait
- 80 g de sucre

Dans une calotte, fouetter l'ensemble des ingrédients, verser dans un siphon puis percer deux cartouches de gaz, secouer et réserver au frais.

**FINITION**

Démouler les cubes de mousse citron sur grille, les glacer avec le glaçage chauffé à 35°C.

**DRESSAGE**

Dans une assiette, alterner cubes et sablés (comme sur la photo). Déposer une pointe de crèmeux sur les sablés puis les couvrir d'un disque de gelée de fenouil. Saupoudrer les cubes de poudre jaune et de zeste de citron vert. Déposer 3 bâtonnets de meringue.

Terminer en déposant une quenelle de sorbet et couvrir par une tuile.

Dans un pot, verser le siphon yaourt et parsemer de graines de fenouil.

# BALADE DANS les vignes

## LA VALLÉE DE LA LOIRE

**L**e vignoble ligérien s'étend de l'appellation côtes-du-forez dans la Loire à l'appellation muscadet en Loire-Atlantique. Nous allons l'arpenter en longeant le fleuve, du Forez au Pays nantais.

Intéressons-nous pour commencer aux vignobles des sources de la Loire. Comme vous allez le voir, c'est une interprétation assez extensive de la notion de source, puisque l'on remonte jusqu'à Saint-Pourçain. Il y a néanmoins une raison pour laquelle ces vignobles sont regroupés, c'est qu'ils ont en commun un cépage : le gamay. Ce cépage, que nous avons déjà croisé lors de nos pérégrinations beaujolaises, s'est particulièrement bien adapté aux sols volcaniques et granitiques que l'on rencontre souvent en Forez, dans le Roannais, en Auvergne et à Saint-Pourçain.



### CÔTES-DU-FOREZ

Le vignoble du Forez débute au nord-ouest de Saint-Étienne et s'étend sur une bande d'une quarantaine de kilomètres jusqu'à Saint-Germain-Laval. Adossées aux monts du Forez, les vignes de l'appellation côtes-du-forez se trouvent sur les plus anciens volcans de France (60 millions d'années pour le pic de Montaubourg, 20 millions d'années pour ceux de Marcilly-le-Châtel). Les sols de l'appellation sont soit basaltiques, héritage des éruptions volcaniques, soit granitiques. Ces granites en décomposition proviennent de l'érosion du Massif central. Le relief est ici découpé en étroites vallées qui furent creusées par les rivières. Il en résulte de multiples îlots de vigne qui dessinent un vignoble morcelé. La relative altitude à laquelle les vignes sont implantées, ainsi que l'effet de foehn (assèchement des vents d'ouest lors de leur passage au-dessus des monts du Forez) contribuent à créer un climat frais et sec.

### CÔTE ROANNAISE

À l'instar de la Bourgogne, l'histoire du vignoble de Roanne doit beaucoup à l'activité monastique.

En effet, l'expansion et le succès grandissant de Cluny suscitèrent de nombreux dons de terres, qui ne purent être tous assumés par l'abbaye mère. Pour pouvoir gérer et faire fructifier les dons qui affluaient, Cluny créa de nouvelles abbayes filles. Ainsi, l'abbaye Saint-Martin d'Ambierle entre dans l'ordre clunisien en 938. Réduite au statut de prieuré en 1101, elle n'en garda pas moins une influence très importante. Et c'est, en l'occurrence, sous son influence et grâce à ses installations de vinification que la culture de la vigne se développa.

Les 215 hectares de vignes se répartissent sur un coteau de 20 km adossé aux monts de La Madeleine. Les sols, très sableux, sont très majoritairement constitués de granite en décomposition sur un sous-sol de tufs (roche formée par la consolidation de débris volcaniques). L'origine volcanique est bien présente quoique moins marquante que dans le Forez ou en Auvergne. Quant à l'AOC que nous connaissons aujourd'hui, elle date de 1994 et fut obtenue, grâce entre autres, à l'intense travail de Robert Sérol, vigneron emblématique de l'appellation.

## CÔTE D'AUVERGNE

Ce fut l'un des vignobles le plus important au 19<sup>e</sup> siècle avec 45 000 hectares en 1895, soit le 3<sup>e</sup> vignoble français. Mais, ironie de l'histoire, la crise phylloxérique qui a sévi partout en France, a épargné l'Auvergne dans un premier temps, lui offrant ainsi l'opportunité d'accroître les surfaces pour suppléer l'effondrement de la production du pays. Cette embellie sera de courte durée car en 5 ans la surface fut amputée de 25 000 hectares à cause du puceron ravageur. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 53 communes ; du nord au sud sur 60 km et sur 15 km en bordure orientale de la plaine de la Grande Limagne d'est en ouest.

La 1<sup>re</sup> guerre mondiale et la crise de 1929 finiront de mettre le vignoble à terre. L'apparition d'industries importantes, en particulier la société Michelin, a permis de proposer un travail aux ouvriers viticoles qui avaient perdu le leur. Ce faisant, ces industries ont aussi contribué à l'accélération de la disparition des surfaces viticoles en assurant un travail moins pénible que la vigne et une rémunération fixe. Il n'en reste pas moins que beaucoup ont gardé quelques arpents de vignes pour leur consommation personnelle. Une tradition qui subsiste aujourd'hui puisqu'on peut estimer à environ 300 hectares la proportion de vignes cultivées par des particuliers.

**L'AOC reconnaît 5 crus du nord au sud :** Madargues, 3 ha : marnes blanches - **Châteaugay**, 38 ha : Coulée basaltique - **Chanturgue**, 3 ha : plateau basaltique sur marnes calcaires - **Corent**, 22 ha : épôts volcaniques (uniquement vins rosés) - **Boudes**, 29 ha : coulée de basalte sur argilo-calcaire.

## SAINT-POURÇAIN

Le vignoble de Saint-Pourçain a longtemps joui d'une excellente réputation dans les différentes cours de France ainsi qu'en Avignon du temps des papes. Outre la qualité des vins, la situation géographique a joué un rôle déterminant. Cela rappelle la maxime d'Olivier de Serre dans son *Théâtre d'Agriculture en 1600* : « Si n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez-vous d'un grand vignoble ? » En effet, le fleuve Allier en fut un de taille. Vous me pardonnerez ce jeu de mots facile pour évoquer le rôle très important que cette voie navigable a joué dans le développement du vignoble. L'Allier permettait de rejoindre le sud par la Saône et le nord par le canal de Briare puis la Seine.

Fort aujourd'hui de 600 hectares, Saint-Pourçain renaît sous la houlette d'une jeune génération pleine d'enthousiasme. Contrairement aux autres vignobles évoqués plus haut, Saint-Pourçain possède un encépagement plus diversifié avec deux cépages rouges et deux cépages blancs. Parmi ces cépages blancs, arrêtons-nous un bref instant sur le tressallier, que l'on retrouve aussi dans le nord de la Bourgogne sous le nom de sacy. Il fut longtemps déconsidéré pour sa verdeur, conséquence de rendements trop élevés. On constate aujourd'hui que ce cépage donne naissance à des blancs dotés d'une forte identité avec une capacité de garde certaine. C'est un facteur de différenciation et un marqueur de style très fort. Pour une raison absolument incompréhensible, une majorité de vignerons refuse aujourd'hui que l'AOC soit accordée aux vins blancs exclusivement issus de tressallier ! Allez comprendre...

TEXTE : JÉRÔME 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 Côtes-du-Forez

Surface : 150 ha - Altitude : 400 à 600 mètres

Cépage : gamay

Vins rouges et rosés. Blanc en IGP vin de pays d'Urfé

### AOC Côte roannaise

Surface : 215 ha - Altitude : 400 à 500 mètres

Cépage : gamay

Vins rouges et rosés. Blancs en IGP vin de pays d'Urfé

### AOC Côtes d'Auvergne

Surface : 350 ha - Altitude : 350 à 550 mètres

Cépage : gamay, pinot noir et chardonnay

Vins rouges, rosés et blancs. IGP vin de pays du Puy-de-Dôme

### AOC Saint-Pourçain

Surface : 600 ha - Altitude : 200 à 400 mètres

Cépage : gamay, pinot noir pour les rouges.

Tressallier et chardonnay pour les blancs

Vins rouges, rosés et blancs. IGP vin du Val de Loire



## CARNET DE DÉGUSTATIONS

© popo

### Côtes-du-Foréz

#### Vignoble de la Madone

Gilles Bonnefoy  
1581, chemin de Jobert  
42 600 Champdieu  
Tél. 04 77 97 07 33  
[www.vins-g-bonnefoy.com](http://www.vins-g-bonnefoy.com)

#### Côtes-du-Foréz Mémoire de Madone 2019, 12 € au domaine

Des vieilles vignes sur un sol basaltique donnent un vin séveux, épicé, très frais, parfait emblème de son terroir.

### Côte Roannaise

#### Domaine Sérol

1 montée des Estinaudes  
42370 Renaison  
Tel. 04 7764 44 04  
[www.domaine-serol.com](http://www.domaine-serol.com)

#### Côte roannaise Chez Muron 2019, domaine Sérol, 29 €

Cette cuvée est la preuve qu'avec de l'ambition et un solide savoir-faire, on peut produire des vins de haut niveau et montrer ainsi que la qualité d'un terroir peut être inversement proportionnelle à sa réputation.

#### Domaine des Pothiers

Romain Paire  
Les Pothiers  
42155 Villemontais  
Tel. 04 7763 15 84  
[www.domaine-des-pothiers.com](http://www.domaine-des-pothiers.com)

#### Côte roannaise La Chapelle 2018, domaine des Pothiers, 14 €

Complexité, finesse, sève, voilà quelques mots qui résument cette cuvée dont le potentiel de garde en étonnera plus d'un. Pour moi, une des cuvées majeures de l'appellation.

### Côtes d'Auvergne

#### Domaine Gilles Persilier

27, rue Jean Jaurès  
63670 Gergovic  
Tél. 04 73 79 44 42  
[www.persilier-vins.com](http://www.persilier-vins.com)

#### Côtes d'Auvergne Gergovia rouge 2017, domaine Gilles Persilier à 8 € au domaine

Très joli nez, note florale, beau fruit frais, mûr, soupe de fraise. Bouche charnue, trame enrobée, de la finesse. Cette cuvée constitue un admirable exemple de la qualité des vins d'Auvergne. Le rapport qualité-prix est extraordinaire.

### Saint-Pourçain

#### Domaine des Béroles

Jean Teissedre, Sophie et Jérôme Roux  
Place de l'Église  
03500 Cesset  
Tél. 04 70 47 09 15  
[www.lesberioles.com](http://www.lesberioles.com)

#### Vin de France Trésaille 2019, domaine des Béroles à 14 €

Cette cuvée est en vin de France car le règlement de l'AOC interdit de produire une cuvée 100% tressallier qui est pourtant le cépage emblématique de Saint-Pourçain. Là où tant d'autres produisent des blancs sans intérêt qui bénéficient de l'AOC, Jean produit un admirable tressallier, vif, franc, sapide et qui vieillit entre 5 et 10 ans avec grâce. Il y a parfois des règles dont la stupidité laisse pantois.

# **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](http://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.



# L'ALBUM DU PÂTISSIER Laurent Le Daniel



© MARION LE CLOUET

**M**eilleur Ouvrier de France, pâtissier incontournable de l'agglomération rennaise, Laurent Le Daniel n'a, en plus de 30 ans de carrière, rien perdu de son humilité. L'homme est discret, sincère et exigeant, même si avec le temps il arrive à ne plus imposer aux autres cette perfection qu'il s'impose à lui-même.

**Où êtes-vous né ?**

Je suis né à Vannes mais j'ai vécu à Grand-Champ une commune voisine.

**Que faisaient vos parents ?**

Mon père était maçon, ma mère gérait à la fois l'entreprise et la vie de famille. Et ce n'était pas une mince affaire car nous étions sept frères et sœurs.

**Quel type d'enfant étiez-vous ?**

Un peu turbulent parfois. J'avais besoin d'attirer l'attention.

**Étiez-vous bon élève ?**

Dans la moyenne. J'avais un ami d'enfance qui était quant à lui excellent élève, il était mon plus proche voisin et mon modèle, il était bon partout. J'étais parfois un peu découragé de ne jamais arriver à sa hauteur, car j'avais beau faire des efforts, je ne l'égalais jamais. Peut-être n'en ai-je pas assez fait d'ailleurs. Mais ce n'est pas un regret aujourd'hui, bien au contraire car je me suis dit à un moment donné que je n'étais peut-être pas obligé de faire de grandes études pour réussir. D'ailleurs, ma mère à l'époque m'a suggéré de quitter l'école un peu plus tôt que mes frères et sœurs, qui eux ont tous fait des études supérieures. J'étais le seul à faire le choix d'études manuelles.

**Pourquoi ce choix ?**

Je me suis engagé dans cette voie par opportunité, suite à la lecture par ma mère d'un article sur les pâtisseries dans le journal local, c'est elle qui a ouvert la voie de l'apprentissage. Nous avons alors contacté Christian Le Guennec, le pâtissier d'une commune à proximité de la maison, qui avait la réputation d'être un bon formateur et d'amener tous ses apprentis à la réussite de leurs examens. Je suis allé faire un essai et ça m'a plu.

**Comment se passent vos débuts ?**

J'observais beaucoup, il ne nous laissait pas faire grand-chose. Pour les galettes bretonnes par exemple, notre rôle se résumait à les déposer sur plaque une fois qu'il les avait détaillées.

**Vous n'étiez pas frustré de n'être qu'un observateur ?**

Disons que je savais qu'en observant j'apprenais. Et je dis d'ailleurs à mes apprentis qu'on apprend beaucoup en observant. Après lorsque je rentrais le dimanche midi, je me mettais à faire des gâteaux. J'avais carte blanche, la cuisine était à ma disposition et j'avais du public pour manger ce que je faisais. Systématiquement le dimanche et le lundi étaient consacrés à la pâtisserie. Et j'ai beaucoup appris comme ça.

**Qu'est-ce qui vous a le plus marqué ?**

Je me souviens de mes premiers croissants, j'étais très fier de savoir faire quelque chose d'aussi technique. Je n'en revenais pas. Je voyais bien la différence entre ces croissants et un gâteau avec simplement des ingrédients mélangés. Je mettais déjà un pied dans un peu de professionnalisme, car ces produits on ne les voyait que chez le boulanger.



1



2



3



4



5

1. Laurent Le Daniel, bébé.
2. Laurent Le Daniel, enfant
3. Son 6<sup>me</sup> anniversaire en famille.
4. Vers 10 ans
5. Communion.



1. Été 1986, premier gâteau de mariage en famille.
2. Couverture de la gazette de Locminé.
3. Tout juste MOF deux minutes après la proclamation.



### **Vous ne pensiez pas en être capable ?**

Je doutais beaucoup. Même à 53 ans je doute toujours de mes capacités. Mais ce n'est pas grave, j'ai appris à l'accepter. Je pense que c'est bien de douter, car quelqu'un qui ne doute pas est sûrement arrivé au sommet. En revanche, une fois au sommet on peut vite redescendre. Je n'arriverai peut-être jamais au sommet pour ma part, mais ce n'est pas grave. Je suis malgré tout fier de ce que j'ai mis en place, de mon entreprise, de la taille qu'elle a aujourd'hui, de sa reconnaissance.

### **Comment s'est déroulé votre apprentissage ?**

Ce ne fut pas facile car j'avais presque deux maîtres d'apprentissage, Christian Le Guennec et son père, et l'exigence du grand-père était très haute. C'était quelqu'un de très négatif, rien n'était jamais bien, il ne faisait jamais un compliment, il préférait les réprimandes. Alors je prenais sur moi mais je me rappelle que parfois en rentrant, je pleurais sur mon vélo... Un jour il m'avait même laissé entendre que je n'aurais pas mon diplôme.

### **Cette remarque vous a blessé ?**

Elle m'a rendu plus fort. Sur le coup j'ai encaissé, et pour lui prouver qu'il avait tort, j'ai décuplé mes efforts. J'ai eu mon diplôme et c'était une première petite victoire pour moi. J'ai d'ailleurs à cette issue concouru au titre de Meilleur Apprenti de Bretagne dont je fus lauréat en 1985. J'avais réussi à « rabaisser son clapet » au grand-père.

### **Et ensuite ?**

Mon titre de Meilleur Apprenti de Bretagne m'a valu une place chez Monsieur Cartron à Vannes. Il était le président des pâtisseries de Bretagne. Il m'avait dit « si tu deviens Meilleur Apprenti de France je t'offre un stage de sucre à Yssingaux ». Je n'ai fini que deuxième au concours mais il m'a tout de même offert le stage, et j'y ai rencontré Jean-Paul Hévin. À l'époque je voulais quitter Vannes, j'ai donc demandé à Jean-Paul Hévin s'il ne cherchait pas quelqu'un. Je ne

me souviens plus bien ce qu'il m'a répondu mais assez rapidement j'ai intégré l'hôtel *Nicot* où il travaillait.

### **Combien de temps y restez-vous ?**

J'y suis resté 5 ans. J'y ai beaucoup appris. Les bases mais aussi sur la pâtisserie de boutique car nous en faisons beaucoup à l'hôtel. Je suis assez rapidement monté en grade jusqu'au moment où la place de sous-chef s'est libérée. On me l'a proposée, c'était super, mais je me suis dit « tu connais bien le poste, tu seras mieux payé mais ne tombe pas dans ce confort, remets-toi en question ». Donc j'ai refusé la place, et je suis parti travailler chez *Peltier*.

### **Pourquoi Peltier ?**

À l'époque tout le monde voulait travailler chez *Peltier*. Je dis souvent à mes salariés que certaines lignes sur un CV valent plus qu'un diplôme. Je suis certain qu'avoir travaillé chez *Peltier* m'a ouvert beaucoup de portes. Avant de commencer, j'étais passé plusieurs fois devant la vitrine et j'étais sidéré de la qualité et de la beauté de ce que l'on y voyait. Il n'y avait rien de travers, tout était au cordeau. Mais ce fut tout de même une expérience difficile pour moi.

### **À quel titre ?**

L'ambiance, l'exigence, la tension dans l'équipe ont même failli me faire changer d'orientation. Il y avait entre autres les sautes d'humeur de Lucien Peltier. Un jour, j'avais garni des fonds de tartes, trop cuits à ses yeux, il m'a fait un scandale. Il m'a engueulé, et quand il vous engueulait ça avait de l'effet. Je pense qu'aujourd'hui personne n'accepterait la manière dont il nous parlait. Et il avait des exigences particulières. Je cuisais 10 litres de crème pâtissière chaque matin, il demandait à ce qu'elle soit cuite 3 minutes par litre. J'avais donc obligation de cuire la crème 30 minutes à partir de l'ébullition. Physiquement c'était très dur et je me souviens même une fois m'être brûlé par des projections... donc tout cela cumulé me décourageait.



1

### À quel moment songez-vous à changer de métier ?

J'ai commencé à prendre des cours de dessin dans une école privée et là j'ai découvert un nouvel univers, mieux veillant que la pâtisserie. Je vivais tellement mal l'univers du travail que je m'étais dit « si c'est cela la pâtisserie, je n'en veux plus ».

### Vous avez donc failli arrêter pour le dessin ?

Les cours de dessin se passaient de mieux en mieux, j'avais même commencé à en vendre quelques-uns, ce qui me permettait de continuer à acheter du matériel pour dessiner. Et cette activité prenait une proportion tellement importante dans ma vie que je me suis dit que j'allais enseigner le dessin. À tel point que j'ai vendu quelques outils de ma mallette de pâtissier. J'avais l'ambition d'ouvrir ma petite école, mais finalement ça ne s'est pas fait.

### Donc vous revenez à la pâtisserie

Je quitte Paris, sans un sou en poche. Retour chez mes parents pour me couper de ce milieu. Et puis au bout de trois mois je me mets à la recherche d'un nouveau travail, et je trouve une offre à Chambéry. J'ai travaillé chez Mr Laborié, le président du syndicat de la pâtisserie de l'époque. C'était un patron très dur, personne ne résistait chez lui, il était tellement colérique qu'il y avait un turnover phénoménal mais j'arrivais avec un nouvel état d'esprit. J'ai su le prendre, avec gentillesse et beaucoup d'aplomb, je lui ai dit un jour qu'il fallait qu'il se calme et que ce n'était pas utile de s'énerver de la sorte. Et il m'a écouté. J'ai finalement trouvé quelqu'un de très attachant derrière sa dureté et son exigence. C'est quelqu'un qui m'a ouvert son cœur, et c'est aussi le premier qui m'a parlé de l'économie d'une entreprise et de la manière dont elle se gérait.

### Combien de temps restez-vous ?

J'ai travaillé deux ans chez lui, avec une pause à l'été 1991, où je suis allé renforcer l'équipe de Patrick Chevalot à Val d'Isère. Il avait appelé mon patron et j'avais donc été « prêté » pour deux mois. J'ai rencontré Patrick Chevalot mais surtout son chef de l'époque, Lucien Lutenbacher, un super professionnel, extrêmement bienveillant avec l'autre. Je n'ai jamais rencontré quelqu'un d'aussi bienveillant. En partant, j'ai promis à Patrick Chevalot de revenir. Ce que j'ai fait un an plus tard et qui m'a permis en 1993 de l'accompagner dans sa préparation du MOF.

### C'est ce qui vous donne envie de passer le concours ?

À cette époque je n'ose pas me l'avouer mais ce col bleu-blanc-rouge m'attire. Néanmoins, j'aurais trouvé cela prétentieux à mon âge de dire que j'allais moi aussi me présenter.



2



3

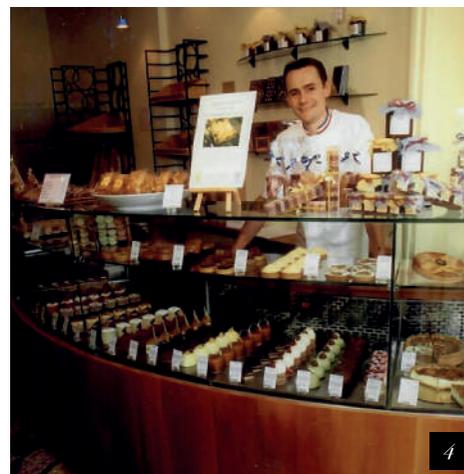
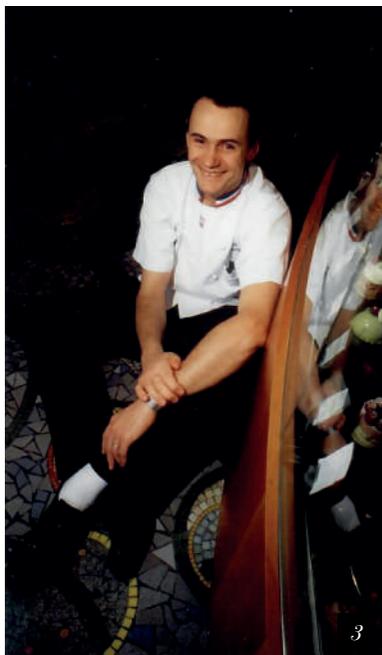


4



5

1. Une de ses passions, le vélo.
2. Une autre passion, le dessin à l'encre de Chine.
3. En 1991, avec Michel Laborié.
4. En 1994, en démo avec Patrick Chevalot.
5. En septembre 1997, 1<sup>er</sup> démo au Japon.



1. En 1996, Chef d'œuvre Sélection MOF.  
2. En 1997, buffet MOF finale.  
3 & 4. En 1998, 1<sup>re</sup> boutique à Rennes.

### Que faites-vous ensuite ?

J'ai trouvé une annonce émise par la Chambre des métiers de la Haute-Loire qui cherchait un formateur pour enseigner la pâtisserie. J'ai postulé et j'ai eu la chance d'être embauché. Ce fut là encore une expérience très difficile car je partais de zéro, mes prédécesseurs ne m'avaient rien laissé. Je me suis débrouillé seul. Mais ça m'a mis un coup de boost inimaginable. J'avais 18 h de cours par semaine et je passais 30 à 40 heures à les préparer. Je voulais être à la hauteur car mes élèves étaient exigeants et attendaient beaucoup de moi. J'ai beaucoup appris de cette formation car je me suis obligé à faire des recherches sur les choses que je ne connaissais pas.

### Comme quoi par exemple ?

Sur la technologie de la pâtisserie notamment. C'est à cette époque que j'ai appris à m'appuyer sur les compétences autour de moi. Je me suis fait aider par un collègue prof de sciences qui m'a initié, à la science, la biologie et la chimie. Cela m'a permis de monter en compétence et en puissance dans mon métier. Et cela m'a aussi montré que dans ma profession il n'y avait pas que le manuel, il fallait aussi allier l'intellect. Par la suite, une fois mes cours en place, j'ai eu un peu plus de temps, j'ai donc commencé à participer à des concours.

### Quelle était votre motivation ?

Me situer par rapport aux autres, et me rendre compte du chemin qui me restait à parcourir. J'ai travaillé, gagné un premier concours, puis un second, plus prestigieux, et je me suis dit « ça ne se passe pas trop mal, pourquoi ne pas tenter le MOF ». Je me suis alors inscrit à un stage de préparation, et là encore j'ai pris une grosse claque car les animateurs étaient très durs. Après 3 jours où nous étions laissés seuls à préparer l'épreuve, ils nous jugeaient et « démolissaient » notre travail devant tout le monde. Je suis sorti en me disant que j'étais nul, que je n'avais pas le niveau, mais là encore je me suis reconstruit sur cet échec, et j'ai concouru au MOF en mars 1997. C'est un moment fort de ma vie. De surcroît

cette année-là, il n'y a eu que deux lauréats.

### À quel moment vient l'idée de vous installer ?

Après le MOF, j'ai continué à enseigner à Saint-Étienne mais l'idée de m'installer a commencé à germer, et la Bretagne me manquait. Je rêvais de m'installer à Vannes, mais il y avait déjà Cartron et une forte densité de pâtisseries par rapport à la population, alors qu'à Rennes il y en avait peu. J'ai donc fait un calcul de densité par rapport à la population pour constater au final que pour une ville de presque 200 000 habitants à l'époque, il n'y avait qu'un ou deux pâtisseries purs. Je me suis dit alors que c'était là qu'il fallait ouvrir ma boutique.

### Comment se passe l'installation ?

Je me suis installé avec ma plus jeune sœur. Elle terminait ses études de gestion à Rennes, connaissait bien la ville, et ne savait pas trop quoi faire après ses études. Je lui ai donc proposé de s'associer avec moi et elle m'a rapidement dit oui. Nous avons commencé à visiter les entreprises pour rapidement nous rendre compte que celles existantes n'étaient pas à notre portée. Nous nous sommes par conséquent vite orientés sur la création d'une entreprise à partir d'un point de vente que ma sœur avait identifié place de la Mairie au centre de Rennes. Nous savions que ce n'était pas le meilleur emplacement mais on a démarré là. Avec un laboratoire extérieur car nous n'avions pas l'espace suffisant pour la production.

### L'ouverture ?

Nous avons ouvert le 2 décembre 1998 et la boutique a vite bien fonctionné. Je garde une certaine nostalgie de cette période car à l'époque chaque gâteau passait par moi et j'allais même jusqu'à les mettre dans la vitrine. Quand une cliente venait, je savais en la servant, précisément ce qu'elle allait manger. Aujourd'hui je suis un peu moins pâtissier et un peu plus chef d'entreprise. C'est normal, j'ai 52 salariés, donc je ne peux plus faire les choses comme avant et puis c'est moi qui ai fait le choix de me développer.

**À quel moment faites-vous ce choix ?**

Cela s'est fait petit à petit. En 1999, une entreprise concurrente s'est installée à Rennes, un très beau salon de thé à seulement 5 minutes à pied de notre boutique. Ce qui m'inquiétait un peu. Et un an et demi après, je reçois un appel du mari de la gérante qui me demande de les fournir en pâtisseries car leur pâtissier est parti. Nous commençons donc à les fournir, et au bout de quelques semaines il me rappelle en me proposant de racheter leur entreprise. Nous cherchions un autre pas-de-porte et c'était donc pour nous du pain béni, le quartier était idéal. Il voulait s'en débarrasser car l'entreprise ne faisait plus face à ses factures. Nous avons donc racheté le local et très vite, des 300 000 € que nous réalisions avec la première boutique, nous sommes passés à 1,2 million.

**C'est ce qui vous a poussé à croître encore ?**

Nous sommes restés longtemps sur le schéma des deux boutiques et du laboratoire externe mais à l'approche des 6 ans de mon bail, je me suis posé la question d'un laboratoire plus adapté car celui que nous utilisions était sur deux niveaux. Nous devions monter toutes les matières premières à l'étage puis redescendre les gâteaux pour livrer les boutiques, donc avant l'échéance des 6 ans, je me suis mis en quête d'un terrain.

**Et vous construisez un bâtiment à Saint-Jacques-de-la-Lande**

Je venais de déménager à St Jacques, je suis donc allé voir le maire qui m'a proposé ce terrain où nous sommes installés depuis 2004. Nous sommes ensuite restés longtemps à exploiter deux boutiques. La troisième fut celle ouverte au centre commercial Alma en 2012. Depuis j'ai fermé la boutique historique et transféré l'adresse dans une autre rue, et nous avons au passage multiplié le chiffre d'affaires par 2,5 presque 3. Simplement en s'éloignant du magasin principal, celui sur lequel nous faisons encore le plus de chiffre d'affaires aujourd'hui. Et il y a deux ans, nous avons ouvert un autre kiosque dans un centre commercial à Rennes.

**Avez-vous trouvé le temps de fonder une vie de famille ?**

Oui quand même... Je suis marié et j'ai un fils.

**Votre fils s'intéresse-t-il à la pâtisserie ?**

Jusqu'à présent il ne voulait pas en entendre parler, et là, à 18 ans, il y a une petite étincelle. Après il n'est pas trop éloigné du métier puisqu'il a suivi une formation hôtelière.

**Vous seriez heureux qu'il vous rejoigne ?**

Évidemment mais j'ai toujours dit que je ne voulais ni le pousser ni le forcer. J'ai eu le sentiment qu'il craignait de s'engager dans cette voie-là car il avait peur de ne pas faire aussi bien que moi. Car quand un enfant reprend l'entreprise de son père, il est toujours comparé.

**Votre épouse travaille à vos côtés ?**

Elle s'occupe de toute la partie marketing et du packaging. C'est souvent elle qui dessine les boîtes car on a du mal à trouver un fournisseur avec toutes les qualités requises. Aujourd'hui je tente de trouver un fournisseur local pour éviter que les matériaux ne viennent de l'autre bout du monde. Mais ce n'est pas facile car les prix pratiqués sont plus élevés. Je veux pourtant que le « fait en Bretagne » devienne une philosophie de la maison.

1. Démonstration au Japon.

2. Laurent Le Daniel et sa femme.



« JE VEUX QUE LE  
"FAIT EN BRETAGNE"  
DEVienne UNE  
PHILOSOPHIE  
DE LA MAISON »

1. La team.  
2. En 2004, avec Vincent Trouillet à l'inauguration du Labo.  
3. Jardin personnel.



### **Vous êtes sensible à l'approvisionnement local ?**

Oui, c'est important. Les produits laitiers sont tous locaux, les fruits rouges aussi, framboises et fraises notamment. J'aime payer mes fournisseurs tous les mois et ainsi contribuer à ce qu'ils soient encore là demain. J'essaie de créer un cercle vertueux même si parfois il faut accepter de payer un peu plus. Alors évidemment on continuera toujours à acheter des bananes, des ananas, des mangues, et du cacao mais pour le reste je me fournis au plus près.

### **Vous êtes très impliqué dans la profession, pour quelle raison ?**

Je suis le vice-président de la confédération de la pâtisserie, et président des MOF pâtisseries. On ne peut pas avoir ce titre sans s'investir. Je sais que dans la vie il y a un temps pour tout mais à un moment donné, on doit donner du temps aux autres. Je veux servir mon métier comme il m'a servi moi-même. Organiser un CAP, un BTM demande du temps et de l'énergie, je trouve qu'il est normal pour moi de le faire.

### **Quels sont vos plus proches collaborateurs ?**

Vincent Trouillet en charge de la production, et Julien Goulay, manager des points de vente. Vincent est un très grand professionnel, pour de nombreuses choses il est meilleur que moi. Julien, dont la rencontre m'a beaucoup marqué, a réussi à créer une philosophie positive dans l'entreprise. Il a appris à récompenser, à valoriser les équipes. Je pense qu'il a même apporté quelque chose à Vincent, qui était peut-être un peu dur ; aujourd'hui il s'est arrondi, apaisé. Globalement je suis assez fier du niveau auquel nous sommes arrivés car nous avons beaucoup moins de turnover qu'avant. Je pense que les gens se sentent bien chez nous, même si tout n'est pas parfait.

### **Quels sont vos objectifs ?**

Un peu en stand-by pour l'instant, mais pourquoi pas ouvrir un sixième point de vente à Rennes, car je ne veux pas aller ailleurs.

Même si souvent on me demande pourquoi je ne suis pas à Paris ou à Saint-Malo. À Paris il y a déjà assez de pâtisseries, et c'est contraignant d'aller vendre de la pâtisserie fraîche tous les jours à Saint-Malo. Je mets mon nom sur les gâteaux donc je ne veux pas donner une mauvaise image de moi.

### **Pourquoi une sixième boutique ?**

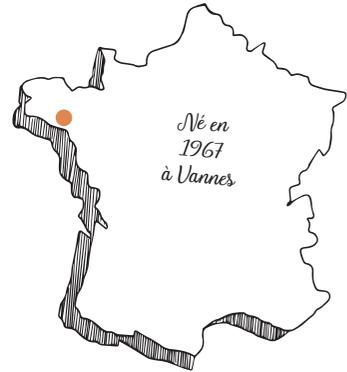
Car en ouvrant un peu partout à Rennes, j'assois ma notoriété. Et j'empêche aussi un petit peu la concurrence de venir s'installer. Aujourd'hui nous sommes dans les endroits incontournables. Donc celui qui ne veut pas venir chez nous c'est qu'il ne nous aime pas. J'envisage sinon d'agrandir notre bâtiment de production pour avoir notamment une vraie salle d'emballage. Et si j'ai l'espace suffisant, j'aimerais disposer d'une salle de production pour le chocolat, mais c'est encore un projet en réflexion. Si mon fils me rejoint, cela pourrait me pousser dans des projets plus ambitieux.

### **Que faites-vous lorsque vous ne travaillez pas ?**

Je m'occupe de mon jardin zen. J'adore le Japon, sa culture, sa philosophie. Je me ressource dans ce jardin et je peux librement exprimer mon goût de la perfection. Au moins là je ne l'impose pas aux autres. Je me suis toutefois arrondi avec le temps car avant je pouvais être saillant sur des points de détails que tout le monde n'est pas capable de comprendre. Certains doivent même me prendre pour un fou et pourtant à mes yeux, ces points de détails font toute la différence. Avec le temps je suis obligé de passer sur des choses parce que sinon c'est invivable pour moi et pour les autres. Et du coup mon jardin me permet de trouver cet équilibre.

# Laurent Le Daniel

Ouverture  
le 2 décembre 1998  
de la première boutique



## L'AU LE DANIEL

Construction du nouveau laboratoire  
en 2004



5 points de vente



52  
salariés



PÂTISSIER  
BRETAGNE

Chiffre d'affaires :  
3,7 millions d'euros





# JARDIN ZEN

RECETTE POUR 1 CADRE 40 X 30 CM (ENVIRON 25 PARTS INDIVIDUELLES)

## POUR LE BISCUIT AU THÉ VERT

- 100 g d'amandes en poudre
- 30 g de sucre semoule
- 7,5 g de miel
- 30 g de farine de blé
- 20 g de beurre frais
- 20 g de thé vert matcha
- 165 g d'œufs entiers
- 95 g de blancs d'œufs
- 65 g de sucre semoule

Dans le bol d'un robot équipé de la lame, mélanger ensemble les amandes, les 30 g de sucre, le miel, la farine, le beurre et le thé vert. Ajouter les œufs petit à petit et mixer jusqu'à l'obtention d'une température de 35°C environ. En parallèle, monter les blancs avec le sucre, pas trop fermes.

Mélanger délicatement les deux masses et dresser sur une plaque 40 x 30 couverte d'un tapis de cuisson silicone et cuire 8 minutes environ dans un four préchauffé à 220°C.

## POUR LE PRALINÉ AU SÉSAME

- 75 g de couverture lactée
- 360 g de praliné au sésame
- 180 g de chutes de crêpes dentelles

Faire fondre le chocolat à 45°C, ajouter le praliné au sésame et ajouter délicatement les chutes de crêpes dentelles. Étaler sur une feuille dans un cadre 40 x 30 et poser aussitôt dessus le biscuit au thé vert.

## POUR LE CRÉMEUX AU THÉ VERT

- 8 g de gélatine en poudre
- 48 g d'eau froide
- 110 g de lait entier
- 530 g de crème liquide à 35 %
- 110 g de sucre semoule
- 110 g de jaunes d'œufs
- 12,5 g de thé vert matcha

Mélanger la gélatine et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition, verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés puis reverser dans la casserole et cuire à 82°C. Hors du feu, ajouter la masse et le thé vert matcha. Refroidir à 30°C environ puis mixer et verser dans le cadre sur le biscuit thé vert.

## POUR LE CONFIT AGRUMES

- 10 g de gélatine en poudre
- 50 g d'eau froide
- 42,5 g de jus de citronnelle
- 187,5 g de pulpe de gingembre
- 105 g de pulpe de kalamansi
- 145 g de pulpe de mandarine
- 105 g de pulpe de pamplemousse
- 32,5 g de fécule de pomme de terre
- 32,5 g de sucre semoule

Mélanger la gélatine et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, faire chauffer les pulpes, puis verser en pluie la fécule et le sucre préalablement mélangés. Donner une ébullition puis ajouter la masse gélatine. Verser dans le cadre, sur le crémeux au thé vert.

## POUR LA CRÈME VANILLE

- 5 g de gélatine en poudre
- 30 g d'eau froide
- 75 g de lait entier
- 1,5 gousse de vanille
- 162,5 g de couverture blanche
- 287,5 g de crème liquide à 35 % montée mousseuse

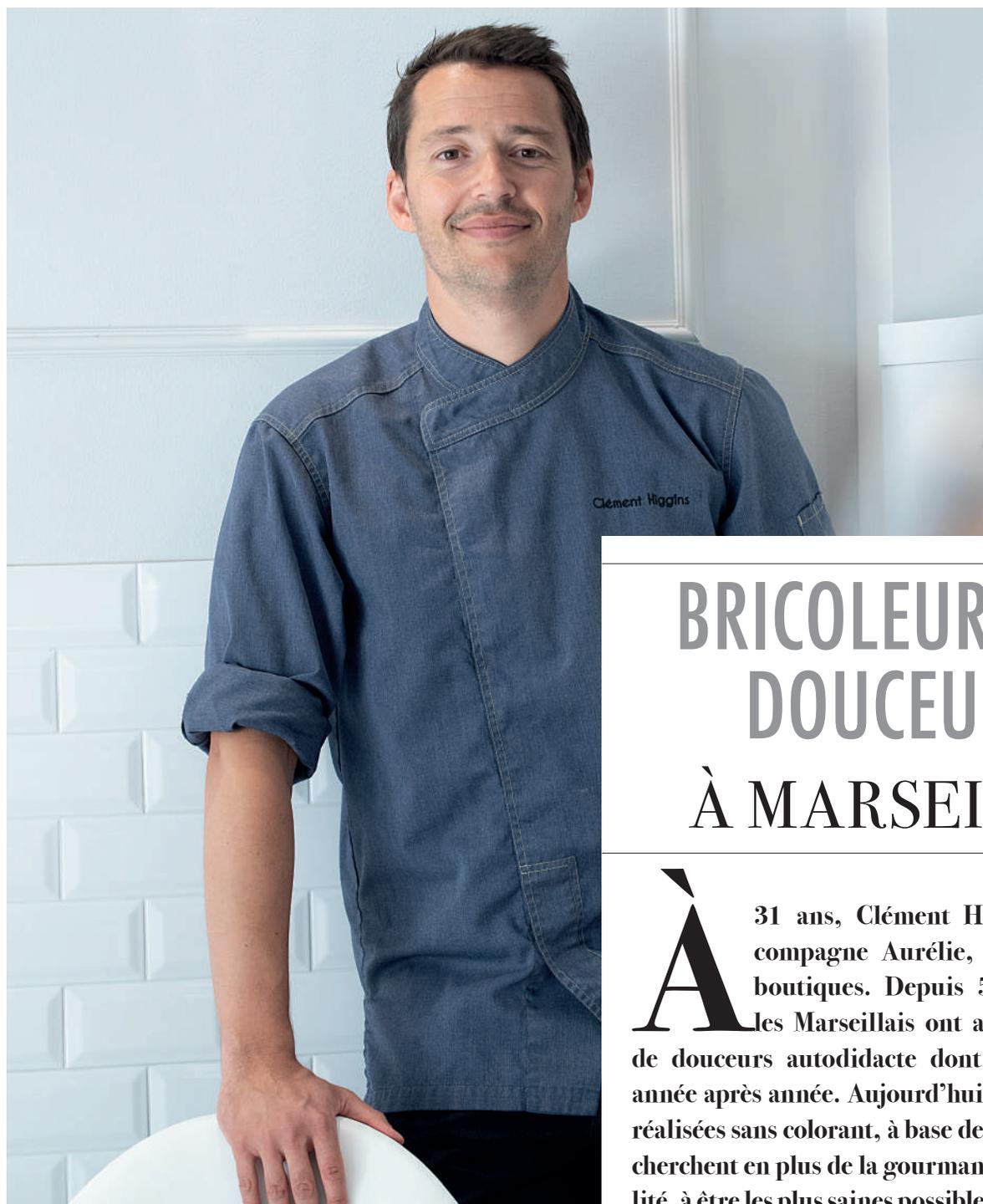
Mélanger la gélatine et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, chauffer le lait, y infuser la vanille grattée. Ôter la vanille, porter à ébullition, ajouter la gélatine et verser bouillant sur le chocolat blanc haché fin. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis ajouter délicatement la crème montée mousseuse.

Verser sur le confit, laisser prendre légèrement et peigner la surface pour créer des vagues, comme un jardin zen puis réserver au froid.

Pulvériser une fine couche de mélange de chocolat lait et de beurre de cacao, d'un seul côté du cadre pour obtenir un relief.

# LA PÂTISSERIE DE Clément Higgins



---

## BRICOLEURS DE DOUCEURS À MARSEILLE

---

**À** 31 ans, Clément Higgins est avec sa compagne Aurélie, à la tête de deux boutiques. Depuis 5 ans maintenant, les Marseillais ont adopté ce bricoleur de douceurs autodidacte dont le travail s'affine année après année. Aujourd'hui ses pâtisseries sont réalisées sans colorant, à base de produits locaux, et cherchent en plus de la gourmandise et de l'originalité, à être les plus saines possibles.



Ses premiers émois sucrés, Clément Higgins les doit à sa grand-mère. Il aime raconter le souvenir des délicieux gâteaux qu'elle confectionnait, notamment au moment des rois. Mais pas de quoi créer chez lui la vocation de pâtissier. Pourtant, sa carrière au cœur des arts sucrés trouve ses prémices dans l'histoire de famille. Celle d'une petite saga construite avec les coups de pouce des uns et des autres. Celui de ses parents d'abord, clients de *L'Eau à la Bouche*, une pizzeria de la cité phocéenne, qui le mettent en contact avec le patron, chez qui, entre deux cours à distance pour intégrer un master en droit des affaires, l'étudiant alterne service et plonge, et découvre comment préparer un moelleux au chocolat au four à pizza. Une révélation.

#### INFORMATION NIMENTOR

Nous sommes en 2012 et Clément n'est pas accepté à la fac. Il n'obtient pas non plus les financements pour intégrer un CAP Pâtisserie au Greta. Alors pour se réorienter, place à la débrouille. Appuyé par un ami et son book de photos de gâteaux réalisés entre deux services, il intègre la *Pâtisserie Saint-Victor* à Marseille, gérée par Gregory Mandonato qui cherche à former un commis. « J'apprenais beaucoup, notamment à faire du pain au lait et de la pizza mais cela ne me passionnait pas, malgré la notoriété de l'entreprise. » Son impatience le pousse à partir mais il se dit toutefois aujourd'hui que s'il était resté il aurait gagné un temps considérable dans son apprentissage. Il signe alors son retour en cuisine, plus précisément au sein des *Gamins*, un restaurant de burgers gourmets servis à l'assiette, où l'on vient aussi se délecter de cheesecakes et tiramisus. Rapidement, Julien de Ferluc, le propriétaire, lui laisse carte blanche pour compléter la carte des desserts, qui deviennent également les signatures de l'établissement. Une année riche pour Clément Higgins qui regrette de ne pas avoir eu de chef pâtissier pour le former. »

#### PREMIER LABORATOIRE DANS LA MAISON D'ENFANCE

Plutôt baroudeur, Clément Higgins rejoint l'Australie avec sa compagne Aurélie, et intègre une pâtisserie française à Sydney.

L'expérience ne durera que 6 mois avant qu'il ne revienne sur les bords de la Méditerranée. « Mon premier réflexe a été de retourner travailler aux *Gamins*, c'est alors que le patron m'a proposé d'acheter mes desserts car il ne voulait plus de pâtissier sur place. » Le laboratoire s'improvise alors dans la cuisine de ses parents et il se lance comme traiteur en autoentreprise. Pendant qu'il réalise des desserts pour les restaurants et les particuliers, sa compagne s'occupe de la partie salée. La débrouille toujours, mais avec des résultats à la clé : le couple se fait remarquer en livrant les professionnels de la restauration, notamment les cantines urbaines *Christophe Juville*. Mais pour faire face à la demande, il lui faut trouver plus grand. Une dépendance séparée de la maison familiale, sera son nouveau terrain de pratiques pâtisseries. « En un mois, avec mon père nous l'avons transformée en un local professionnel et ouvert *Bricoleurs de Douceurs*. » Les réseaux sociaux, le bouche-à-oreille entre particuliers et un corner au sein du concept-store du *Jardin Montgrand* à Marseille vont donner une belle notoriété à ces néo-créeurs de bonheur pour becs sucrés marseillais.

#### UNE BOUTIQUE À L'IDENTITÉ DÉCALÉE

Un an plus tard, l'espace manque encore. Après validation de son expérience de pâtissier par la Chambre des métiers, Clément Higgins s'installe alors fin 2015, dans sa première boutique au design coloré et pétillant dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Marseille. Il aménage les 120 m<sup>2</sup> du local pour assurer la production avec l'aide d'une employée en reconversion professionnelle, et Aurélie se charge de la vente au comptoir et de la communication. Derrière la vitrine : cakes et biscuits, et 6 gâteaux de table baptisés de manière originale pour se démarquer sur la scène marseillaise. On trouve ainsi le Marseille-Brest avec un chou à la noisette, un chiseucake au wasabi et framboises, la tarte Pablo Escobar aux fruits de la passion et curry, ou encore la Tarte mojito. Trois tables sont également installées pour permettre aux gourmands les plus impatients de déguster leur gâteau sur place.



« J'ARRIVAIS DE NULLE PART  
ET JE ME RETROUVAIS  
AVEC DES CHEFS RECONNUS. »

### DES INGRÉDIENTS PLUS NATURELS

En arrière-boutique, la pression, surtout financière, est forte. « On était passé d'un laboratoire à la maison où on ne payait pas de loyer, à un très gros crédit à rembourser », se souvient le pâtissier. « Nous étions des inconnus, et aucun d'entre nous n'avait jamais travaillé en boutique. On sous-produisait et on manquait de gâteaux en permanence. On a souffert de mon manque d'organisation et d'une certaine méconnaissance du métier. » Mais le lancement de cette première adresse est aussi l'occasion d'une remise en question sur la composition de ses recettes. « Quand j'ai commencé, je travaillais en fonction des saisons, mais j'avais peu conscience des matières premières. » En 2017, en devenant les parents de César, le duo décide de changer sa méthode d'approvisionnement en se rapprochant d'artisans. « Nourrir un bébé fait prendre conscience de plusieurs choses. Nous nous sommes dit qu'il n'était pas logique de manger d'une manière et de travailler d'une autre. » Terminé donc l'utilisation de colorants, Clément Higgins prend la route pour trouver de nouveaux fournisseurs, achète un déshydrateur pour confectionner de la poudre de légumes, et se sert depuis de la pigmentation de plantes et de fleurs, comme le rose de l'hibiscus, pour donner de nouveaux tons à ses pâtisseries colorées. « Pour la Tarte Mojito, notre plus grosse vente, j'ajoute une poudre de menthe et de citron vert pour obtenir un joli vert. »

### UN TRAVAIL MAIN DANS LA MAIN

Le pâtissier marseillais n'hésite pas non plus à prendre des risques avant de trouver l'ingrédient qui lui convient. « Je préparais notre cheesecake avec du philadelphia. En lisant sa composition, je l'ai arrêté près de 5 mois. Le temps de rencontrer Gilles Baille de la *Fromagerie de L'Aupillon* à Trets, qui produit un fromage frais non salé. » Quitte à dérouter d'abord et informer ensuite ses clients sur les différents rendus selon la qualité de lait. « Il faut accepter ce vrai goût de lait de vache, et que d'une semaine sur l'autre, le cheesecake n'ait pas la même texture, même si la recette n'a pas changé, car parfois la mousse est un peu plus compacte. » Cette étroite collaboration avec les producteurs est son nouveau mantra, validé par une rencontre avec Yann Couvreur avec qui il échange sur l'importance du sourcing des matières premières. C'est d'ailleurs

dans cette démarche que le pâtissier marseillais s'est rapproché d'artisans produisant fruits secs, poudres d'amandes et noisettes torréfiées à la demande, qu'il privilégie l'utilisation de framboises et d'agrumes provençaux, et qu'il se passe du glucose au profit du sucre ou du miel, et glace à blanc avec du lait de coco.

### LA CONSÉCRATION

Adoubé par Lionel Levy, chef du restaurant *Alcyone* de l'hôtel *Intercontinental* à Marseille, il intègre *Gourmédierranée*, dont le but est de promouvoir les savoir-faire et la gastronomie provençale. Il devient même le porte parole des *Sud'Crés*, la branche pâtisseries de l'association. Et c'est avec trois de ses confrères qu'il participera à l'émission *Le Meilleur Pâtissier* sur M6 en 2017 et 2018. « C'était un peu hallucinant ! J'arrivais de nulle part et je me retrouvais avec des chefs reconnus. Ces passages télé m'ont fait gagner beaucoup de temps. » Car en plus de réaliser un rêve en rencontrant Frédéric Bau et Philippe Conticini, ces apparitions dans l'émission de M6 donnent à sa carrière une dimension nationale. Les touristes de passage s'arrêtent désormais dans sa boutique.

### LA FAMILLE S'AGRANDIT

Fin novembre 2019, il est temps de donner un deuxième écrin à *Bricoleurs de Douceurs*. Avec huit personnes dans le laboratoire de pâtisserie et une en cuisine, la gamme s'est agrandie et se déguste désormais en version snacking salé. En production, cookies, gâteaux de voyage et gâteaux secs prennent également une place plus importante dans l'offre, qui s'enrichit d'une pâte à tartiner et de viennoiseries. Clément Higgins développe aussi les surprises du week-end, des créations qui valorisent un produit dont la saison est courte. « Je suis un grand admirateur de Jean-François Foucher. Ce pâtissier normand confectionne des gâteaux éphémères sur quelques semaines, avec de bons produits locaux. » Ses aspirations ? Emprunter les codes à la cuisine, créer des pâtisseries à l'ardoise et des gâteaux du marché pour toujours surprendre ses clients.

# SORBET POMELO DE CORSE ET NÉPITA



## RECETTE POUR 5 POTS DE 250 ML

### INGRÉDIENTS

- 275 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 90 g de glucose atomisé
- 7 g de farine de graines de caroube
- 20 g de Népita
- 1 l de jus de pomelo

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé et la farine de graines de caroube. Hors du feu, ajouter la népita et laisser infuser 1 heure à couvert.

Ajouter ensuite le jus de pomelo et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir à 4°C puis turbiner et garnir les pots de sorbet.

# CHIZEUCAKE CERISE PISTACHE



## RECETTE POUR 4 À 5 PERSONNES

### POUR LE SABLÉ PISTACHE

#### Base crumble

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

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et enfourner pour 25 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Sortir du four et laisser refroidir.

#### Crumble recomposé

- 150 g de crumble mixé
- 35 g de beurre
- 40 g de pistaches

Mixer le crumble froid et faire fondre le beurre. Concasser grossièrement les pistaches et les mélanger avec le crumble et le beurre fondu. Tasser dans un cercle de 14 cm de diamètre, préalablement posé sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

### POUR LE CONFIT CERISES

- 250 g de purée de cerises
- 25 g de sucre semoule
- 4 g de pectine NH

- 100 g de cerises fraîches

Chauffer la purée de cerises, incorporer le sucre et la pectine NH préalablement mélangés. Porter à ébullition puis verser un peu de confit dans un cercle de 14 cm de diamètre posé sur une plaque recouverte d'une toile silicone. Disposer les cerises préalablement dénoyautées et coupées en deux en rosace puis recouvrir du restant de confit et surgeler.

### POUR LE BISCUIT JOCONDE PISTACHE

- 112 g de sucre glace
- 112 g de poudre d'amandes
- 30 g de farine
- 165 g d'œufs
- 30 g de beurre fondu
- 50 g de pâte de pistache
- 90 g de blancs d'œufs
- 15 g de sucre

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Ajouter les œufs puis le beurre fondu et la pâte de pistache. Monter les blancs, les serrer avec le sucre puis les incorporer délicatement à l'appareil. Verser sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et cuire entre 8 et 10 minutes dans un four préchauffé à 190°C. Sortir du four, laisser refroidir puis détailler un cercle de 14 cm de diamètre. Réserver le reste pour un montage ultérieur.

**POUR LA MOUSSE AU FROMAGE BLANC**

- 350 g de fromage frais
- 55 g de sucre
- 55 g de jaunes d'œufs
- 280 g de crème liquide
- 2,5 feuilles de gélatine de 2 g

Mixer le fromage frais avec le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et fondue dans un peu de crème chaude. Monter la crème liquide en chantilly souple puis l'incorporer.

**POUR LA GANACHE MONTÉE PISTACHE**

- 200 g de crème liquide
- 45 g de chocolat blanc
- 40 g de pâte de pistache
- 1 feuille de gélatine de 2 g

Porter la crème à ébullition, puis verser en deux fois sur le chocolat blanc et la pâte de pistache. Ajouter la gélatine préalablement ramollie, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver au réfrigérateur.

**POUR LE NAPPAGE NEUTRE**

- 450 g d'eau
- 275 g de sucre
- 19 g de pectine NH nappage
- 7 g de jus de citron

Porter l'eau, le sucre et la pectine à ébullition, ajouter le jus de citron et réserver au réfrigérateur.

**POUR LE VOILE DE CERISES**

- 150 g de purée de cerises
- 150 g d'eau
- 20 g de sucre
- 3 g d'agar-agar
- 1 feuille de gélatine de 2 g

Chauffer la purée de cerises et l'eau, incorporer le sucre et l'agar-agar préalablement mélangés puis porter à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement ramollie puis verser sur une plaque graissée et recouverte d'une feuille guitare. Laisser prendre au réfrigérateur puis détailler un cercle de 10 cm de diamètre.

**MONTAGE**

Déposer le sablé pistache dans un cercle de 16 cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Garnir et chemiser les bords avec un peu de mousse au fromage frais puis déposer le biscuit Joconde pistache et l'insert cerise. Obturer avec le restant de mousse et surgeler.

Démouler l'entremets sur une grille, le glacer au nappage neutre chauffé entre 45 et 50°C puis saupoudrer de poudre de pistache.

Sur le dessus, pocher des boules de ganaches pistache. Terminer en décorant avec des demi-cerises et déposer le voile cerise. Agrémenter de pistaches émondées.



*Démouler l'entremets sur une grille, le glacer au nappage neutre chauffé entre 45 et 50°C.*



*Saupoudrer de poudre de pistache.*



*Sur le dessus, pocher des boules de ganaches pistache et décorer avec des demi-cerises.*

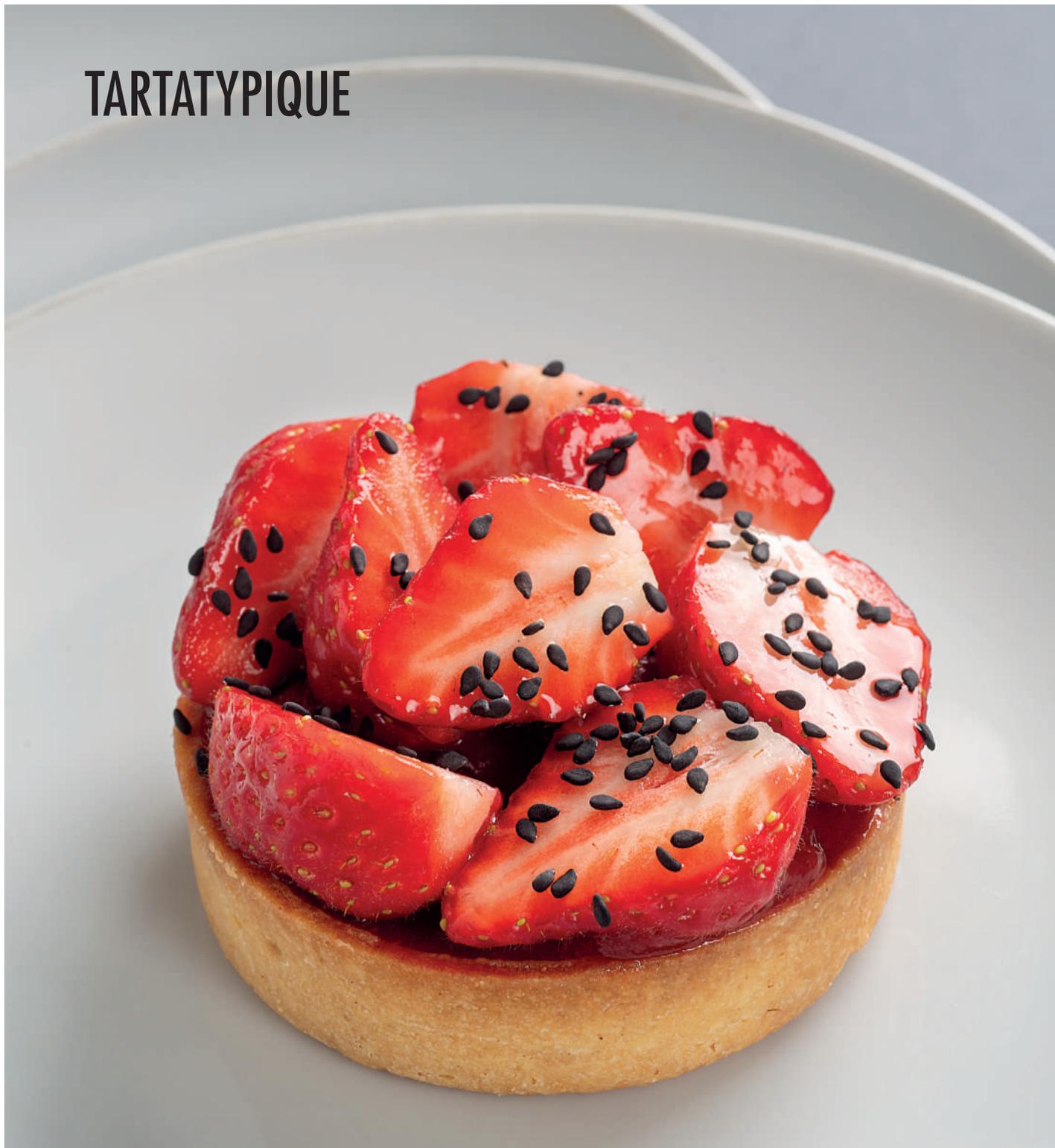


*Déposer le voile cerise.*



*Agrémenter avec des pistaches émondées.*

## TARTATYPIQUE



### RECETTE POUR 10 TARTELETTES

---

#### POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 125 g de beurre
- 90 g de sucre glace
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 200 g de farine T55
- 2 g de sel

Crémer le beurre avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes puis l'œuf. Terminer par la farine et le sel en veillant à ne pas trop corser la pâte. Abaisser légèrement la pâte, filmer au contact et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Foncer des cercles de 8 cm de diamètre et laisser à nouveau reposer 1 heure au frais avant de cuire durant 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 175°C.

**POUR LA CRÈME D'AMANDES**

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 75 g de poudre d'amandes
- 75 g d'œufs

Crémer le beurre avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes puis les œufs. Verser en poche et garnir le fond de tarte précuit. Enfourner pour 15 minutes à 175°C.

**POUR LE FOURRAGE SÉSAME NOIR****Praliné sésame noir**

- 200 g de sésame noir
- 100 g d'amandes torréfiées et caramélisées
- 200 g de sucre
- 75 g d'eau

- 25 g d'huile de sésame

Porter le sucre et l'eau à ébullition puis cuire le sirop à 116°C. Ajouter le sésame noir et les amandes et mixer en ajoutant l'huile de sésame afin d'obtenir le praliné.

**Fourrage**

- 300 g de praliné sésame noir

- 40 g de sésame noir
- 35 g de feuilletine

Mélanger l'ensemble des ingrédients et réserver.

**POUR LE CONFIT DE FRAISES**

- 500 g de fraises (de préférence bien mûres)
- 35 g de sucre
- 9 g de pectine NH
- 10 g de jus de citron vert

Mixer les fraises, chauffer légèrement la purée obtenue puis incorporer le sucre et la pectine préalablement mélangés. Donner une ébullition, ajouter le jus de citron vert, débarrasser dans un récipient adapté et réserver au réfrigérateur.

**MONTAGE**

- 750 g de fraises fraîches

Verser un peu de fourrage au sésame noir sur le fond de tarte puis compléter avec du confit de fraises et lisser à ras. Disposer harmonieusement des fraises fraîches coupées en deux sur toute la tarte et saupoudrer de sésame noir.



*Verser un peu de fourrage au sésame noir sur le fond de tarte.*



*Compléter avec du confit de fraises.*



*Lisser à ras à l'aide d'une spatule.*



*Disposer harmonieusement des fraises fraîches coupées en deux sur toute la tarte.*



*Saupoudrer de sésame noir.*

# WHAT ELSE



## RECETTE POUR 10 TARTELETTES

### POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 200 g de farine T55
- 90 g de sucre glace
- 20 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre
- 2 g de sel
- 1 œuf

Crémer le beurre avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes puis l'œuf et terminer par la farine et le sel en veillant à ne pas trop corser la pâte. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur puis foncer des cerceles de 8 cm de diamètre et laisser à nouveau reposer 1 heure au réfrigérateur avant de cuire entre 10 et 12 minutes dans un four préchauffé à 175°C.

### POUR LA CRÈME NOISETTE

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 75 g de poudre de noisette
- 75 g d'œufs

Crémer le beurre avec le sucre. Ajouter la poudre de noisette puis les œufs, verser en poche et garnir le fond de tarte précuit et cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 175°C.

### POUR LE CRÉMEUX CAFÉ

#### Infusion café

- 350 g de lait
- 350 g de crème
- 110 g de café en grains

Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter le café en grains et laisser infuser au moins 12 heures.

#### Crèmeux

- 400 g d'infusion café
- 40 g de jaunes d'œufs
- 155 g de chocolat au lait
- 1 feuille de gélatine

Dans une casserole, porter l'infusion café à ébullition, verser sur les jaunes en remuant puis verser en deux fois sur le chocolat au lait. Ajouter la gélatine et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au réfrigérateur.

### POUR L'INSERT PRALINÉ CAFÉ

- 200 g de sucre
- 50 g d'eau
- 300 g de noisettes torréfiées
- 25 g de café moulu

Réaliser un sirop à 116°C, ajouter les noisettes, laisser masser puis faire caraméliser sans cesser de remuer. Débarrasser sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et laisser refroidir.

Mixer avec le café moulu dans le bol d'un robot équipé de la lame afin d'obtenir un praliné. Couler dans des moules en silicone tartelettes de 4 cm de diamètre et surgeler.

### POUR LA GANACHE MONTÉE MASCARPONE

- 300 g de crème liquide
- 100 g de mascarpone
- 70 g de chocolat blanc
- 1 feuille de gélatine
- 1 gousse de vanille

Porter la crème liquide et la vanille à ébullition et verser sur le chocolat blanc. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et égouttée puis mixer. Ajouter le mascarpone, mixer à nouveau puis réserver au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

### MONTAGE

Pocher le crèmeux café dans les fonds de tartes, lisser à ras puis déposer un insert de praliné café au centre.

Foisonner la ganache mascarpone, verser en poche et dresser sur les tartelettes. Façonner en forme conique puis saupoudrer de café moulu.



Pocher le crèmeux café dans les fonds de tartes, lisser à ras.



Déposer un insert de praliné café au centre puis couvrir de ganache mascarpone.



Façonner en forme conique puis saupoudrer de café moulu.

# 1 produit

## LES FRUITS ROUGES

### FRUITS DE L'ÉTÉ PAR EXCELLENCE



PAR JEREMY DELTEIL,  
CHEF FORMATEUR À L'ENSP

Avec 16 000 tonnes produites chaque année, la France se place parmi les 3 premiers producteurs européens derrière la Pologne et la Hongrie. Cassis, mûres ou groseilles, ces baies aux couleurs vives réveillent les papilles par leurs notes acidulées, et représentent pour les pâtisseries une très large source d'inspiration.

On regroupe sous le terme de « fruits rouges » un ensemble d'une dizaine de drupes, baies et faux-fruits parmi lesquels, les airelles, les baies de sureau noir, les canneberges, les cassis, les cerises, les fraises, les framboises, les groseilles, les mûres, et les myrtilles, auxquelles ne s'applique pas le qualificatif d'« arbre ». Arbustes ou arbrisseaux, il peut également s'agir de plantes grimpantes dont la plupart sont sauvages, mais aussi largement cultivées dans les jardins potagers. Preuve de l'intérêt des Français pour ces baies aux couleurs chatoyantes, leurs ventes ont bondi de 16,4 % en 2019, en termes de valeur, et de 2,6 % en volume. Seuls les prix baissent, avec un recul de 3,3 %. Et si ces fruits rafraîchissent en bouche par leurs notes acidulées, ils peuvent aussi se cuisiner et faire le bonheur des pâtisseries.



# 3 recettes



## COMMENT LES CHOISIR

L'œil prime dans la sélection des fruits rouges sur l'étal des primeurs. Ils doivent arborer un aspect sain et être exempts de toute trace de moisissures. L'inspection du fond de la barquette permettra d'observer si les fruits du fond ne sont pas écrasés. Et si la règle est valable pour tous les fruits, elle l'est d'autant plus pour cette catégorie : la fraîcheur prime pour leur dégustation. La conservation, au frais, n'excédera pas les 48 heures.

## LE CASSIS

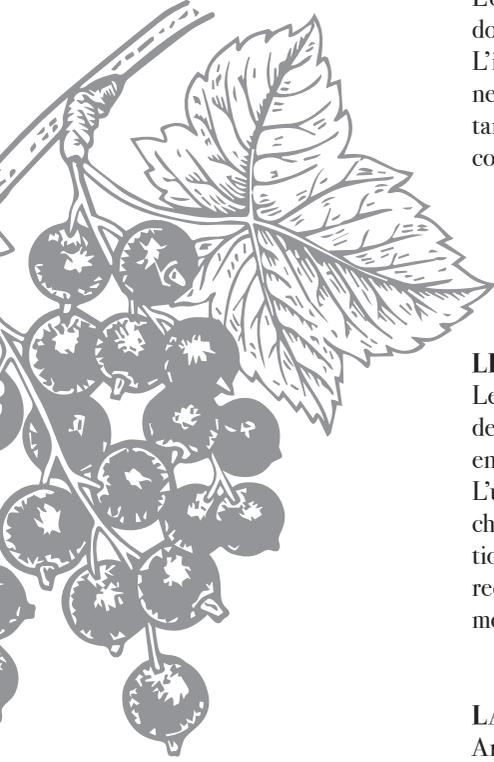
Le cassisier est un arbuste résistant cultivé dans l'ouest et dans le Val de Loire depuis XVI<sup>e</sup> siècle. Sa culture s'est étendue dès le milieu du XIX<sup>e</sup>, notamment en Bourgogne qui reste encore aujourd'hui le fief de cette petite baie noire. L'une des variétés se nomme d'ailleurs le noir de Bourgogne. Ses baies sont charnues, brillantes et légèrement bleutées. Il représente le quart de la production hexagonale. Le Black Down est néanmoins le plus cultivé en France. Il se reconnaît à ses petites baies noires réglisse et s'apprécie pour son goût extrêmement savoureux. De quoi fabriquer liqueur, confiture et tarte.

## LA MÛRE

Arbrisseau vivace, rampant et piquant, originaire d'Asie Mineure, la mûre faisait certainement partie du régime alimentaire des chasseurs-cueilleurs du néolithique. La mûre est un faux-fruit car elle n'est pas issue du pistil de la fleur mais de l'agrégation des carpelles, modifiés et transformés en petites drupes qui restent adhérentes au réceptacle floral. Au fil du temps, l'homme a sélectionné les ronces afin d'obtenir des fruits plus gros et des branches aux épines moins acérées. Aujourd'hui sa culture existe mais à petite échelle, principalement dans le Limousin, le Périgord, en Anjou et dans le Rhône-Alpes. La mûre sauvage est plus petite que celle cultivée, et elle est aussi plus acidulée et moins sucrée. Et comme tous les fruits de sa catégorie, elle appréciera d'être dégustée dans sa prime fraîcheur, de juillet à octobre.

## LA MYRTILLE

Fruit d'une plante sauvage peu à peu cultivée, la myrtille pousse, sous sa forme sauvage, sur de très petits arbrisseaux dont la hauteur ne dépasse pas les 50 cm dans les sous-bois clairs au sol acide. Elle se récolte principalement en Ardèche, en Lozère, dans les Vosges, les Alpes mais aussi en Bretagne. Cultivée depuis les années 1980 pour répondre à une demande croissante, la myrtille arbustive est plus grosse ; l'arbuste peut quant à lui atteindre 2,50 mètres de hauteur. Récoltée dès le début mai et jusqu'à au mois d'octobre à la fraîcheur du matin, la myrtille française est principalement destinée à l'exportation (Allemagne, Royaume-Uni et Suisse). Du bleu noir au bleu violacé, les myrtilles se nomment « Brimbelles » lorsqu'elles sont sauvages, « Bleuets » lorsqu'elles sont cultivées. On les trouve sur les étals du mois de juin au mois de septembre.





## BONBON GRANOLA MYRTILLE

### RECETTE POUR 30 PIÈCES

#### POUR LE GRANOLA

- 100 g de flocons d'avoine
- 20 g de myrtilles séchées
- 60 g d'amandes hachées
- 20 g de coco râpée
- 40 g de cassonade
- 40 g de miel toutes fleurs
- 10 g d'huile de colza
- 20 g de beurre de cacao
- 1 g de sel

Faire fondre le beurre de cacao, ajouter l'huile, le miel et le sucre puis le reste des ingrédients et bien mélanger. Répartir l'appareil dans des moules silicone demi-sphères de 4 cm et cuire environ 15 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

#### POUR LE CONFIT MYRTILLE

- 150 g de purée de myrtilles
- 50 g de cassis surgelés
- 6 g de jus de citron

- 60 g de sirop de glucose
- 30 g de sucre semoule

Cuire le tout à 70°Brix au réfractomètre. Réserver à température ambiante pour le montage.

#### POUR LA GUIMAUVE YAOURT

- 80 g de yaourt grec
- 40 g de sucre inverti
- 120 g de sucre semoule
- 8 g de gélatine en poudre
- 18 g d'eau
- 50 g de sucre inverti

Mélanger la gélatine et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Cuire le yaourt, les 40 g de sucre inverti et le sucre semoule à 110°C. Stopper la cuisson en ajoutant la gélatine réhydratée puis verser dans la cuve du batteur sur le sucre inverti et monter au fouet jusqu'à ce que la guimauve soit à environ 30°C et encore souple.

Pocher immédiatement la guimauve dans des moules silicone demi-sphères de 4 cm à mi-hauteur. Ajouter environ 5 g de confit myrtilles et fermer avec une demi-sphère de granola. Laisser cristalliser à 17°C.

**POUR LE SUCRE AU CASSIS**

- 100 g de sucre semoule
- 5 g de poudre de cassis
- 3 g d'acide citrique

Mélanger l'ensemble des ingrédients et réserver dans un emballage hermétique.

**POUR L'ENROBAGE CASSIS**

- 100 g de couverture Opalys 33 %

- 4 g de poudre de cassis
- 4 g de colorant violet

Faire fondre la couverture à 45°C. Ajouter la poudre de cassis, le colorant et mixer.

Tempérer avant utilisation.

**FINITION ET PRÉSENTATION**

Démouler les bonbons. Rouler la guimauve dans le sucre au cassis.

Fondre et tempérer l'enrobage cassis. Tremper le fond des bonbons dans l'enrobage et laisser cristalliser à 17°C.



*Bien mélanger les ingrédients du granola.*



*Répartir l'appareil dans des moules demi-sphères silicone de 4 cm de diamètre.*



*Pocher la guimauve dans des moules demi-sphères silicone de 4 cm de diamètre*



*Pocher 5 g de confit myrtilles dans la guimauve.*



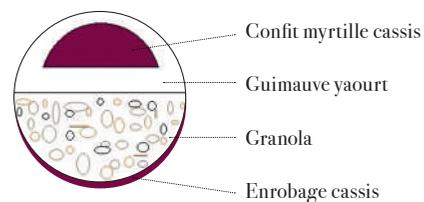
*Fermer avec une demi-sphère de granola.*



*Rouler la guimauve dans le sucre au cassis.*



*Tremper le fond des bonbons dans l'enrobage cassis*



# CASSIS ET COCO



## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### POUR LE SORBET COCO (LA VEILLE)

- 90 g d'eau
- 55 g de sucre semoule
- 65 g de glucose atomisé
- 2,4 g de stabilisateur
- 500 g de purée de noix de coco

Chauffer l'eau, le sucre semoule, le glucose atomisé et le stabilisateur à 85°C. Mixer, refroidir rapidement et laisser mûrir au froid 1 nuit.

**Le lendemain :** Ajouter la purée de coco, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis verser dans un bol à paco et bloquer au grand froid.

### POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 50 g de farine T55
- 20 g de sucre glace
- 4 g de poudre d'amandes
- 0,5 g de sel
- 30 g de beurre
- 10 g d'œuf

Sabler les poudres avec le beurre. Ajouter l'œuf et pétrir sans corser. Réserver à 4°C au moins 3 heures. Abaisser à 3 mm, détailler des disques de 3 cm, les déposer sur une plaque recouverte d'une toile silicone perforée et cuire environ 15 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

### POUR LES TUILES DENTELLES CASSIS

- 10 g de farine T55
- 50 g d'huile de colza
- 100 g d'eau
- 2 g de colorant violet

Mixer l'ensemble des ingrédients puis cuire en tuiles fines dans une poêle antiadhésive chaude. Débarrasser sur papier absorbant.

### POUR LA COMPOTÉE DE CASSIS

- 300 g de purée de cassis
- 60 g de sucre semoule
- 3 g de pectine NH

Chauffer la purée à 40°C puis ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter le tout à ébullition puis verser en fine couche sur une feuille guitare. Bloquer au grand froid puis détailler des disques de 8 cm de diamètre.

### POUR LE CHEESECAKE COCO

- 75 g de crème liquide à 35 %
- 75 g de purée de coco
- 145 g de cream-cheese
- 40 g de sucre semoule
- 1,4 g de pectine X58
- 55 g de jaunes d'œufs

Chauffer la crème, la purée de coco et le cream-cheese à 40°C, ajouter le sucre mélangé à la pectine puis porter à ébullition. Hors du feu, ajouter les jaunes et mixer. Couler l'appareil en moule sphère de 2,5 cm. Bloquer au grand froid.

### POUR L'APPAREIL VELOURS BLANC

- 30 g de couverture Opalys 33 %
- 20 g de beurre de cacao

Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao. Utiliser à 35°C.

### POUR LA MOUSSE CASSIS

- 5 g de gélatine en poudre
- 30 g d'eau
- 55 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 65 g de purée de cassis

Réhydrater la gélatine avec les 30 g d'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Porter les 55 g d'eau à ébullition avec le sucre semoule, ajouter la gélatine réhydratée puis la purée de cassis. Refroidir rapidement et réserver au froid pendant au moins 3 heures. Monter au fouet environ 10 minutes jusqu'à obtenir une texture légère puis étaler entre deux règles à 1 cm d'épaisseur. Bloquer au grand froid.

Détailler des cubes de 1 cm et réserver au grand froid.

### POUR LA GANACHE MONTÉE COCO

- 1 g de gélatine en poudre
- 6 g d'eau
- 65 g de purée de coco
- 30 g de couverture Opalys 33 %
- 65 g de crème 35 %

Réhydrater la gélatine avec l'eau et laisser gonfler durant une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, porter la purée de coco à frémissement puis verser sur la couverture. Laisser fondre et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter la gélatine fondue, mixer puis ajouter la crème froide, mixer à nouveau et réserver au moins 3 heures au réfrigérateur. Monter avant utilisation.

### MONTAGE

Démouler les sphères de cheesecake coco. Pistoler à l'aide de l'appareil velours blanc puis disposer les cheesecakes sur un disque de pâte sucrée.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Placer un disque de compotée cassis au centre de l'assiette. Disposer harmonieusement les autres éléments.

# LE MÛRE-MÛRE



## RECETTE POUR 12 PETITS GÂTEAUX

### POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 50 g de farine T55
- 20 g de sucre glace
- 4 g de poudre d'amandes
- 0,5 g de sel
- 30 g de beurre
- 10 g d'œuf

Sabler les poudres avec le beurre, ajouter l'œuf et pétrir sans corser. Réserver à 4°C au moins 3 heures. Abaisser à 3 mm puis détailler des disques de 5 cm de diamètre. Les déposer sur une plaque recouverte d'une toile silicone perforée et cuire environ 15 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

### POUR LE PAIN DE GÈNES CITRON

- 160 g de pâte d'amandes à 50 %
- ½ citron
- 1 g de sel
- 100 g d'œufs
- 15 g de farine T55
- 15 g de fécule de pomme de terre
- 50 g de beurre

Tiédifier la pâte d'amandes, la placer dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, et mélanger. Ajouter les zestes de citron, le sel et les œufs progressivement puis monter au fouet au ruban. Incorporer délicatement les poudres tamisées puis le beurre fondu.

Verser l'appareil dans un cadre de 16 cm de côté et lisser. Cuire environ 10 minutes dans un four préchauffé à 175°C. Détailler des disques de 3 cm de diamètre et réserver pour le montage.

### POUR LA COMPOTÉE DE MÛRES

- 290 g de purée de mûres
- 25 g de purée de cassis
- 25 g de purée de framboises
- 20 g de sirop de glucose
- 40 g de sucre semoule
- 7 g de pectine NH

Chauffer les purées avec le glucose à 40°C puis ajouter le sucre mélangé à la pectine et porter à ébullition.

Verser dans 12 demi-sphères silicone de 2,5 cm et bloquer au grand froid.

Réserver le reste de compotée au froid pour la chantilly mûre.

### POUR LE CRÉMEUX TONKA

- 3,3 g de gélatine en poudre
- 20 g d'eau
- 100 g de crème 35 %

- ½ gousse de vanille
- ½ fève de tonka
- 30 g de jaunes
- 20 g de sucre semoule
- 35 g de mascarpone
- 200 g de crème liquide à 35 %

Mélanger la gélatine à l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition et y faire infuser la gousse de vanille et la fève de tonka grattées durant 30 minutes. Chinoiser la crème, ajouter les jaunes et le sucre préalablement mélangés et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine réhydratée. Refroidir rapidement à 25°C et incorporer la crème montée mousseuse avec le mascarpone. Utiliser rapidement pour le montage.

### POUR LA CHANTILLY MÛRE

- 80 g de compotée mûre
- 100 g de crème 35 %
- 10 g de mascarpone

Lisser la compotée mûre et incorporer la crème montée mousseuse avec le mascarpone. Finir de monter à texture.

### POUR L'ENROBAGE CASSIS

- 300 g de couverture Opalys 33 %
- 12 g de poudre de cassis
- 12 g d'ingrédient colorant violet
- 50 g d'huile de tournesol
- 5 g de quinoa soufflé

Faire fondre la couverture. Ajouter l'huile et la poudre de cassis et mixer.

Utiliser à 35°C.

### MONTAGE

Pocher 30 g de crémeux tonka dans des sphères silicone de 5 cm de diamètre à mi-hauteur. Placer un insert de compotée mûre et fermer avec le pain de Gênes citron. Bloquer au grand froid.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler les montages. Fondre l'enrobage cassis à 35°C et glacer les sphères.

Fondre du nappage neutre avec 20 % d'eau et pistoler les sphères. Placer sur un disque de pâte sucrée puis pocher la chantilly mûre en spirale et décorer d'un éclat de chocolat cassis.

## NOS ADRESSES



### **MAISON DOUCET - CHAROLLES (71)**

Sorti de l'école hôtelière de Grenoble, Frédéric Doucet rejoint l'établissement du Meilleur Ouvrier de France Pierre Orsi à Lyon. Puis c'est auprès de Paul Bocuse à Lyon et dans la *Maison Troïsgros* à Roanne qu'il peaufinera son apprentissage. Amoureux de son charolais natal, il rachète en 2007 l'hôtel-restaurant de ses parents pour y créer avec son épouse Anne, Maison Doucet. Avec ses 18 chambres en plein cœur du village de Charolles, au sud de la Bourgogne, ce Relais & Châteaux 4 étoiles s'inscrit dans une démarche écoresponsable. En cuisine, le chef favorise les circuits courts et puise dans un rayon de 100 km les richesses de son terroir. À la carte, Cœur d'entrecôte charolaise maturée, pommes confites et soufflées, soubise, condiments herbacés ; Selle d'agneau rôtie, navets confits de Champlécy, épiaire de bois et jus d'agneau à la pimprenelle. Aux beaux jours, la terrasse offre un écrin paisible aux assiettes du chef.

*2, avenue de la Libération, 71120 Charolles*

*03 85 24 11 32*

*reservation@maison-doucet.com*

*www.maison-doucet.com*

### **LE GINDREAU À SAINT-MÉDARD (46)**

Fidèle collaborateur d'Alain Ducasse durant 18 ans, Pascal Bardet aura passé 4 années comme chef du *Louis XV*, restaurant 3 étoiles à Monaco. Originaire du Lot, il revient en 2013 sur ses terres, pour racheter avec son épouse Sandrine *Le Gindreau*, au cœur du village de Saint-Médard. En cuisine, la truffe bien sûr, pour laquelle il se passionne depuis son adolescence, mais aussi les gibiers en saison, les champignons, les bouillons et les plats mijotés. Un terroir qu'il magnifie en y associant la Méditerranée, réminiscence de son séjour monégasque. À la carte, Foie gras de canard grillé puis cuit à l'étouffée au vin de Lune de la vallée du Lot, dattes, boulgour, citron au sel et coriandre pilée ; Écrevisses pattes rouges servies tièdes, bouillon fumant de carapaces, macédoines de primeurs et fanes liées des parties crémeuses, girolles du pays et amandes ; Caillé de brebis, noix caramélisées, parfait et glace au lait de Saint-Médard, miel de châtaigniers.

*Le Bourg, 46150 Saint-Médard*

*05 65 36 22 27*

*Fermé lundi et mardi*

*www.legindreau.com*



# Thurries

..... magazine



**LE SAVOIR-FAIRE  
culinaire  
depuis 1988**

PLUS DE 25 RECETTES • 4 CHEFS • 4 PÂTISSIERS  
1 BALADE DANS LE VIGNOBLE • SÉLECTION DE LIVRES  
AGENDA & INFOS CULINAIRES • 1 PRODUIT EN 3 RECETTES  
DES ADRESSES À DÉCOUVRIR

Abonnez-vous aussi sur : [www.thurriesmagazine.fr](http://www.thurriesmagazine.fr)

Retrouvez-nous également sur



## NOS ADRESSES



### ASSA À BLOIS (41)

*Assa* signifie « matin » en japonais, référence au pays d'origine de Fumiko Maubert qui a quitté le Japon pour se former en France à la pâtisserie, sa passion. Avec son mari Anthony, cuisinier, ils ouvrent leur restaurant à Blois en 2014. L'année suivante, le guide Michelin récompense d'une étoile les assiettes métissées du couple, construites autour de leurs deux cultures avec une forte empreinte végétale. Fraîcheur, audace, notes fumées et boisées, jeux de textures, la cuisine d'Assa ne laisse pas insensible. Ici, pas vraiment de carte établie, mais des plats qui s'inspirent au quotidien des ingrédients livrés en cuisine par les producteurs. Un plat signature : un Bol de champignon shiitaké, servi avec granité de persillade, riz à l'encre de seiche et une tranche de foie gras poché dans un dashi (bouillon japonais).

*189, quai Ulysse Besnard, 41000 Blois  
02 54 78 09 01*

*Fermé lundi et dimanche  
[www.assarestaurant.com](http://www.assarestaurant.com)*

### LE MINIPALAIS

Installé face au pont Alexandre III, *Le Mini Palais* se distingue par ses colonnes impériales et sa terrasse de 300 m<sup>2</sup> inscrite parmi les plus belles de la capitale. Ouvert de 10 h à 2 h du matin, le mini palais tente de répondre à toutes les attentes tout au long de la journée : en-cas, thé gourmand, déjeuner ou dîner, la carte s'adapte à toutes les envies. En cuisine, le chef exécutif Stéphane d'Aboville exécute une carte signée par le chef triplement étoilé Éric Frechon. À la carte, suprême de volaille rôti au jus, céleri et champignons, cabillaud nacré au romarin, bouillon thaï, mi-cuit au chocolat Gianduja, glace vanille. En plus, certains plats peuvent être commandés tout au long de la journée comme la planche de fromages affinés ou le tartare de bœuf accompagné de pommes frites. L'établissement dispose également d'un bar à cocktails et d'un salon privé.

*3, avenue Winston Churchill, 75008 Paris  
01 42 56 42 42  
[www.minipalais.com](http://www.minipalais.com)*



© VINCENTKRIEGER



## LE LAURENT À PARIS (75)

Ancien pavillon de chasse de Louis XIV construit à deux pas du Palais de l'Élysée, guinguette sous la Révolution, le restaurant *Le Laurent* est repensé en 1840 sous la forme du Café du Cirque. Avec ses baies vitrées et ses sculptures, l'intérieur mêle néo-classicisme et modernité. Pour profiter des déjeuners en extérieur, un large patio aux couleurs rose et blanche, avec vue sur la fontaine des Quatre Saisons des jardins des Champs-Élysées, accueille quelques tables abritées d'élégants parasols. En cuisine, le chef Justin Schmitt, transfert de l'hôtel de Crillon, apporte depuis un an un regard nouveau sur la carte. Sans oublier les classiques comme le Homard entier préparé en salade, ou l'Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil, le cuisinier glisse quelques-unes de ses créations : Blanc-manger de langoustines, caviar Impérial de Sologne condimenté et coulis de laitue ; Pièce de bœuf, pommes soufflées «Laurent», jus aux herbes ; parmi les desserts, soufflé cassis, sorbet faisselle et granité citronné.

41, avenue Gabriel, 75008 Paris

01 42 25 00 39

Fermé dimanche et jours fériés

[www.le-laurent.com](http://www.le-laurent.com)



## GRANDCŒUR À PARIS (75)

C'est l'une des terrasses les plus prisées du Marais. Un écrin de pierres animé au rythme des studios de danse dont la musique résonne dans cette cour pavée qui accueille aussi le *Café de la Gare*. Créée en 2015 par l'ex-journaliste Julien Fouin (également propriétaire de *Glou* et *Jaja*) et le producteur de cinéma Ludovic Dardeney, cette table joue les brasseries chics, un rien décontractée. La carte, signée par Mauro Colagreco, le chef triplement étoilé du *Mirazur* à Menton, capte la saison, joue les beaux produits et respire la Méditerranée. En cuisine, sous la direction de Juan Fernando Barajas, des plats simples à l'irréprochable fraîcheur : Carpaccio de la pêche du jour, jeune fenouil, pêche et menthe aquatique ; Ratatouille froide, pain de campagne grillé aux herbes de Provence ; Tartare au couteau, race Aubrac de la ferme Lariès, jeunes pousses de saison et pommes grenailles rôties au beurre. La signature sucrée, Crèmeux de chocolat blanc, yaourt, glace aux fruits de la passion.

64, rue Gambetta - 14800 Deauville

02 31 49 19 89

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



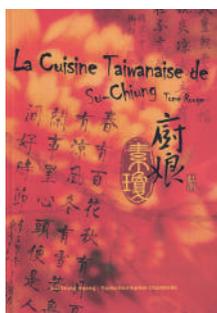
© EDOUARDRESSY



© PATRICK LAZIC



# COTÉ LIVRES



## LA CUISINE TAÏWANAISE DE SU-CHIUNG, SU-CHIUNG HUANG

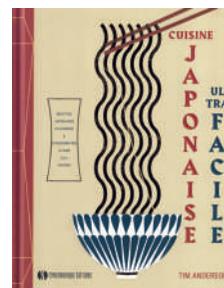
L'auteur a exercé en restaurant, mais aussi à l'ambassade de Taïwan, et ce petit volume rouge présente la cuisine taïwanaise contemporaine, harmonieuse fusion entre les traditions culinaires chinoise, japonaise mais aussi d'Asie du Sud-Est. On pourra s'évader avec les aubergines à la ciboule, le chou mariné, le canard fumé à la sauce citronnelle ou encore le tofu mijoté aux oignons. Su-Chiung est malheureusement décédée début 2020, mais ses recettes se retrouvent dans une série de 4 ouvrages dont celui-ci est le premier tome.

**10 € (bilingue français-taïwanais).**

## CUISINE JAPONAISE ULTRA-FACILE, TIM ANDERSON

La cuisine japonaise peut être intimidante, mais en suivant les conseils de l'auteur, qui a spécialement sélectionné des recettes faciles à réaliser par leur nature même, il sera possible de réaliser au quotidien des plats japonais délicieux. Légumes verts mijotés et sauce au sésame, tofu froid à la sauce soja, au gingembre et au katsubo-shi, un curry katsu ou encore la vraie sauce ponzu...

**Synchronique Éditions, 24,90 €.**



## LIZA, À LA LIBANAISE, LIZA ET ZIAD ASSEILY

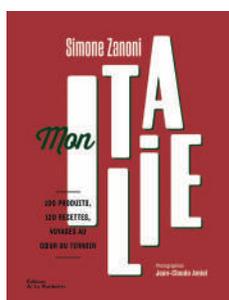
Cuisine et art de vivre, pour retrouver l'univers de cette table parisienne, vitrine d'un Liban qui se renouvelle. Œuf au sumac pour bien démarrer la journée, boulettes d'agneau, blé et mélasse de grenade, chou-fleur frit, purée de pois chiches, pâte de sésame et jus de citron, poutargue à l'origan et à l'huile d'olive... 75 recettes tout au long de la journée.

**Alain Ducasse Édition, 14,90 €.**

## BLACK SEA, CAROLINE EDEN

Tout est dans le sous-titre, « Un voyage culinaire entre Orient et Occident, des histoires, des rencontres et près de 60 recettes ». Passer d'Odessa à Trabson sans oublier la Roumanie et la Bulgarie, ou encore Istanbul, découvrir les spécialités locales à travers des anecdotes, des échanges avec les habitants. Le format invite à la lecture, à la rêverie. Les recettes à passer en cuisine. Champignons marinés de Gogol, abricots pochés à l'eau de rose, pilaf aux châtaignes et à la sauge, soupe toyya à base de yaourt, pois chiches et blé, servie parsemée de menthe séchée...

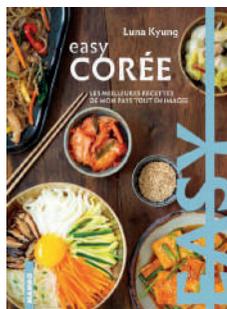
**Hachette Cuisine, 35 €.**



## MONTALIE, SIMONE ZANONI

100 produits, 120 recettes dans ce très grand format, où le chef italien étoilé du restaurant *Le George* du palace parisien livre « son » Italie (certaines des recettes sont d'ailleurs proposées à la carte). Salade de poule à la ligurienne, soupe froide de tomate, vitello tonnato en deux versions (classique et *George*), gnocchi à la romaine, tortelli de veau braisé et crème de cèpes, foie de veau à la vénitienne, semifreddo crémeux à la noisette et sorbet au citron.

**Éditions La Martinière, 45 €.**



### **EASYPORÉE, LUNAKYUNG**

Nouvelle destination de la collection « Easy », la Corée, et une auteure qui nous a déjà régalés avec un premier ouvrage très complet sur la fermentation (*L'art de la fermentation* aux éditions La Plage). Cette spécialiste du kimchi en dévoile plusieurs variantes, et propose aussi des recettes variées et accessibles, comme le bœuf séché à la sauce soja, le fameux bibimbap, le tofu braisé à la sauce pimentée, ou encore des mignardises pour le thé.

Mango Éditions, 15 €.

### **SAVEURS DELIMA, GASTON ACURIO**

Le grand chef péruvien, dont la gastronomie emblématique est connue dans le monde entier, et qui possède plus de 30 restaurants dans 12 pays, propose ici 600 recettes dans un voyage culinaire qui fera découvrir le ceviche en classique ou avec des variantes, le cau cau (tripes), les picarones (sorte de beignets de patate douce et courge aromatisés à l'anis), la pachamanca (cuisson à l'étouffée typique)... Le tout agrémenté d'explications, de souvenirs et anecdotes personnels.

Éditions Hachette, 35 €.



### **LES MAMAS CUISINENT LE MONDE, ANAÏS DELON**

Meet My Mama est un projet qui valorise les talents culinaires des femmes, en permettant à plus de 300 femmes de proposer à déjà 1 000 entreprises partenaires de faire appel à leurs services pour leurs réceptions et ainsi de faire découvrir à leurs équipes, clients, fournisseurs, les cuisines du monde. Escapades berbères ou cuisines mixtes du golfe Persique, haltes au Sri Lanka et au Pakistan ou escales en Afrique, détour par la Guadeloupe ou héritage viking, ce sont pas moins de 22 portraits de femmes extraordinaires et plus de 60 recettes qui sont ici proposées pour découvrir 10 escales !

Éditions Hachette, 29,95 €.



### **TURQUIE : LE LIVRE DE CUISINE, MUSA DAGDEVIREN**

Une anthologie des recettes et traditions culinaires turques, avec plus de 500 pages, et comme toujours chez cet éditeur, des développements sur les produits, sur l'histoire du plat, sur les spécificités régionales. Un véritable voyage pour découvrir la soupe de la jeune mariée Ezo, les feuilles de vigne farcies, les jarrets d'agneau braisés à la laitue, la bonite séchée, la purée de blé concassé, mais aussi la tourte au yaourt ou encore les célèbres baklavas ou même le café ture. L'auteur vient d'une famille d'agriculteurs et de boulangers, il est lui-même restaurateur, et apporte donc tous les détails nécessaires à la bonne compréhension et réalisation de la recette.

Éditions Phaidon, 45 €.



### **LE GRAND LIVRE DE LA CUISINE VÉGÉTARIENNE DES CINQ CONTINENTS, COLLECTIF**

Les plats végétariens font partie des traditions culinaires de nombreuses régions du monde, et cette compilation permet de découvrir des spécialités notamment japonaises, indiennes, marocaines, vietnamiennes, italiennes... De quoi préparer des légumes marinés, des beignets de lentilles épicés, des rouleaux au fromage, zaalouk de courgettes, ramen au miso et lait de soja, épinards au paner... sans oublier quelques desserts qui changent, comme ces variations autour du tapioca ou des won-ton aux fraises.

Éditions Mango, 29,95 €.

### **STREETFOOD AU MAROC, UN GOÛT AUTHENTIQUE,**

**JULIE CARCAUD ET ASMAA CHAIDI,**

Ouvrage documentaire sur la cuisine populaire marocaine, Street Food au Maroc entraîne le lecteur dans un périple gourmand à travers le pays. De Tanger à Tétouan, d'Oujda à Nador, de Fès à Meknès, autant de villes traversées et d'artisans croisés au fil de portraits intimes. Ici, pas de recettes. Uniquement des photos, vivantes et colorées, et des textes expliquant, racontant, et surtout captivants. Ce livre transporte l'esprit, nourrit l'imaginaire mais donne aussi terriblement envie de faire ses valises et de se rendre au Maroc, pour enfin découvrir ses ruelles animées, ses personnages sincères, et surtout pouvoir goûter tous ces plats évoqués pour lesquels vous aurez salivé.

Éditions Langage du Sud, 39 €.



COUP DE CŒUR  
DE LA REDAC

# INDEX DES RECETTES



## •••• ENTRÉES

- p.26 Mulet de Loire fumé au tilleul, radis, shiso
- p.29 Anguille de Loire, artichaut au vinaigre de sureau, graines d'amarante
- p.55 Carpaccio de turbot, crème végétale et légumes parfumés au fucus
- p.66 Ma version de l'Aïoli
- p.68 Retour de Camargue

## •••• POISSONS

- p.30 Barbeau de Loire cuit sur galet, fleur de courgette et capucine
- p.32 Carpe de Loire à la Chambord, truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

## •••• COQUILLAGES

- p.56 L'huître n°0, crème de sarrasin, émulsion de lait ribot

## •••• CRUSTACÉS

- p.59 Le homard breton de nos traditions
- p.70 La langouste et l'artichaut

## •••• VIANDES

- p.15 Le pigeon à la rouennaise
- p.34 Bœuf Wagyu, pommes de terre nouvelles, pousses de moutarde, oignon rouge

## •••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.40 Fraises de Sologne, fromage blanc, livèche, biscuit cuillère
- p.43 Soufflé framboise, crémeux et streusel au coquelicot, glace à la liqueur de Chambord
- p.44 Vanille givrée de Nouvelle Calédonie, arlette, caramel, lait glacé à la vanille
- p.47 Chocolat Ilanka du Pérou, baies de Goji du Jardin, Croustillant au grué
- p.48 Rhubarbe du jardin, marmelade de baies de mai, glace au poivre de Sichuan
- p.60 Gavotte, mingaux et caramel parfumé à la vanille des Comores
- p.72 Le citron feuille
- p.87 Jardin Zen
- p.92 Chizeucake cerise pistache
- p.94 Tartatypique
- p.97 What Else
- p.100 Bonbon granola myrtille
- p.103 Cassis et coco
- p.105 Le mûre-mûre

## •••• DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p.91 Sorbet pomelos de Corse et népita



# 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 : Jérôme Gagnez,  
Anaïs Dignonnet, Justine Carrère.

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

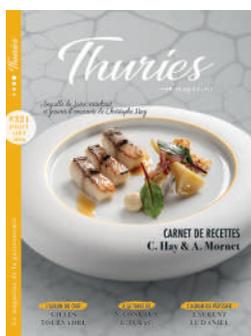
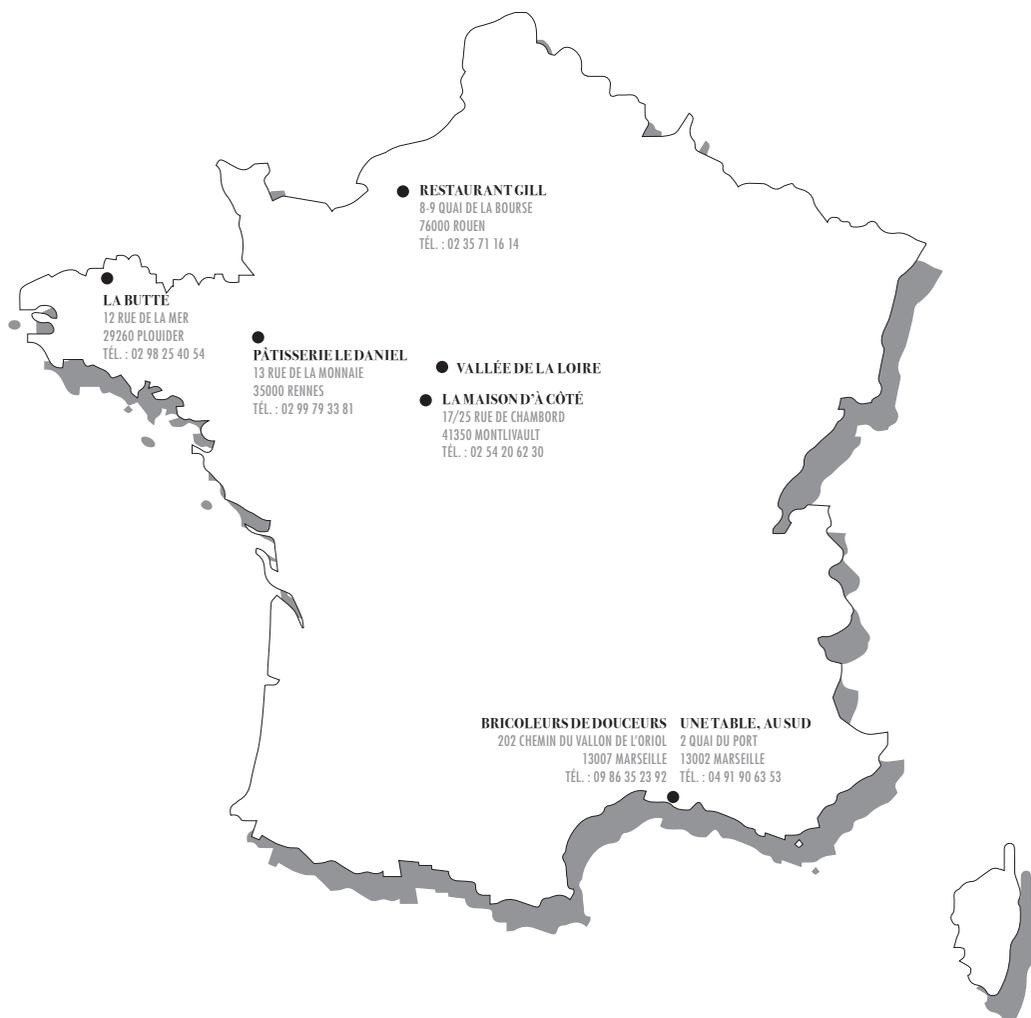
THURIÈS MAGAZINE  
est une publication de 10 n° / an  
diffusée par la SAS Thuriers Magazine  
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin  
Dépôt légal : octobre 2019  
Commission Paritaire : n° 0520 K 86555  
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 1988

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



## CARNET D'ADRESSES



Suivez l'actualité de Thuriers Magazine  
www.facebook.com/thuriersmagazine  
fr.instagram.com/thuriersmagazine/

# Le Foisonnement

Par Christophe Felder



“Une crème gastronomique qui atteint des sommets”



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Christophe Felder sur [www.president-professionnel.fr/culinarium](http://www.president-professionnel.fr/culinarium)

Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L\*
- Une excellente tenue à 48 h\*\*
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

\*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama»

\*\*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice

# Thurries

.... magazine

« La cuisine est multi-sensorielle. Elle s'adresse à l'œil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit. Aucun art ne possède cette complexité. »

Pierre Gagnaire

