

Thurries

... magazine

*Nuage de pêche, crème légère, infusion verveine
de Camille Lacombe et Agathe Richou*

#322

SEPT
2020



CARNET DE RECETTES
P. Bertron & A. Pinard

L'ALBUM DU CHEF
OLIVIER
BELLIN

À LA TABLE DE
ADRIEN
DESCOULS

L'ALBUM DU PÂTISSIER
FRANÇOIS
PERRET

#premium

METRO S'ENGAGE

À ENRICHIR CHAQUE ANNÉE
SON OFFRE DE PRODUITS D'EXCEPTION
POUR VOUS INSPIRER DES RECETTES D'EXCEPTION

f y p i
METRO.fr



METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

Édito

Même si l'été semble s'être bien passé, la rentrée s'annonce plus incertaine. Difficile en effet de ne pas être inquiet... Et pourtant, nous nous voulons optimistes. Loin d'appliquer la politique de l'autruche, nous avons simplement l'envie d'aborder ce mois de septembre avec entrain.

Durant les vacances, la plupart des restaurants ont tourné à plein régime, tout comme les cuisines des maisons de famille à l'heure des repas estivaux où tout le monde se retrouve et traîne à table. Mais, car il

UNE RENTRÉE PAS COMME LES AUTRES

y a un mais, les bonnes habitudes prises durant le confinement se sont vite perdues. Le chemin des marchés et des producteurs fermiers a déjà laissé la place à celui des grandes surfaces. Même si nos vies actives nous accaparent, ne perdons pas ce lien que nous avons créé, soutenons les producteurs, les artisans du goût, et préservons à travers eux les richesses de nos terroirs et surtout nos savoir-faire ; encourageons les liens de proximité, les activités maraîchères et militons pour les bons produits.

Car comme le notent les chefs dans ce numéro « Une bonne cuisine n'existe pas sans bons produits ». Le produit dicte la recette, c'est ce que nous confirme Patrick Bertron, chef du *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu. Il compose ses assiettes en s'inspirant de la Bourgogne, sans toutefois jamais oublier ses origines bretonnes. À ses côtés, en pâtisserie, Aymeric Pinard puise lui aussi dans la saison pour nous régaler de fraises, de framboises et de figues.

L'Album du Chef nous emmène en Bretagne, dans le sud-Finistère. Olivier Bellin, cuisinier brut, solitaire et authentique, y porte depuis 20 ans maintenant la destinée de la maison que sa grand-mère a créée. L'Album du Pâtissier nous entraîne quant à lui dans les coulisses du *Ritz*, où François Perret nous a reçus. Le pâtissier, doué d'une incroyable créativité, est aussi désormais un homme de télé, connu des abonnés de Netflix depuis la diffusion du documentaire *The Chef in a Truck*. Il se raconte dans nos pages.

L'ouverture du mois de septembre se fait à Châteauneuf-du-Pape, avec Camille Lacombe et Agathe Richou. Il cuisine, elle s'occupe des desserts. Entourés d'une équipe jeune et passionnée, ils font revivre *La Mère Germaine*, une institution chateauneuvoise qui fêtera bientôt ses 100 ans. Enfin, nous nous attablerons chez *Origines*, au Broc, petit village auvergnat dans lequel s'est installé Camille Descouls. Travailleur acharné et amoureux de sa région, il nous fait découvrir sa maison.

Nous vous souhaitons à toutes et tous la meilleure rentrée possible, dans un contexte sanitaire et économique très particulier.



Anne LUZIN

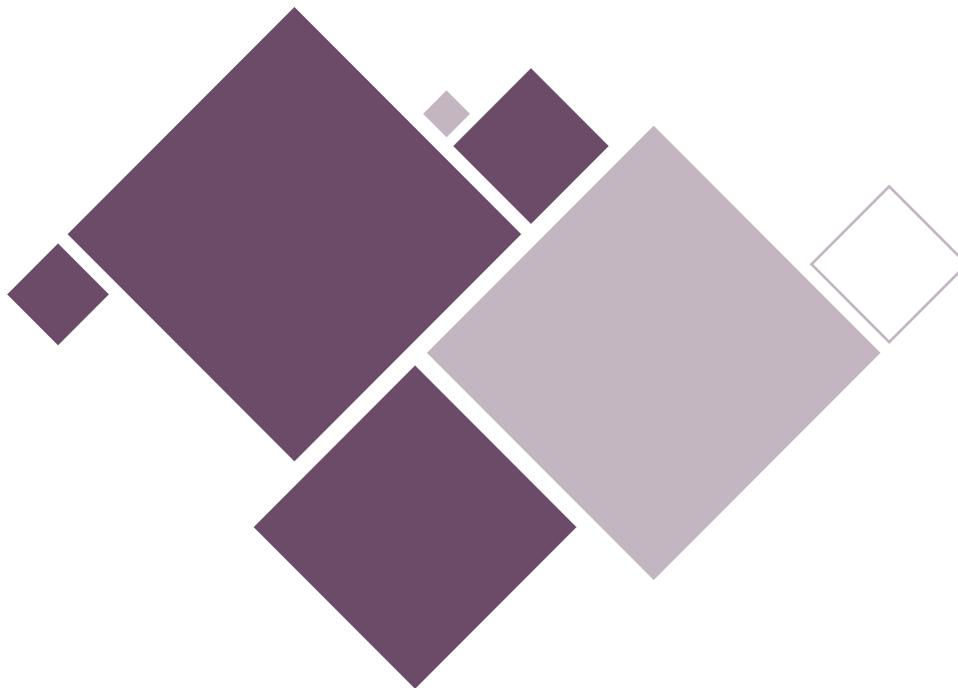
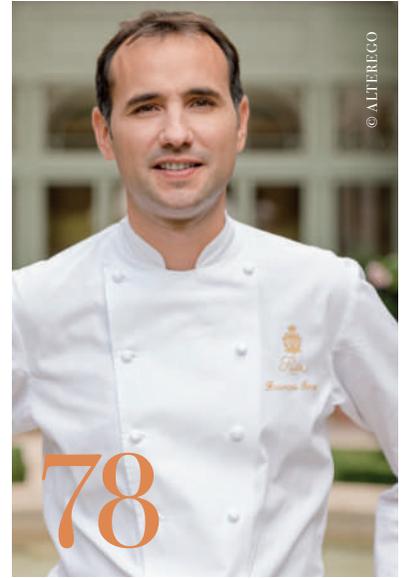


Sommaire ••••

- 6 | L'ALBUM DU CHEF
Olivier Bellin
L'Auberge des Glazicks à Plomodiern
- 16 | INFOS
- 20 | AGENDA & CONCOURS
- 22 | CARNET DE RECETTES SALÉES
Patrick Bertron
Le Relais Bernard Loiseau à Saulieu
- 36 | CARNET DE RECETTES SUCRÉES
Aymeric Pinard
Le Relais Bernard Loiseau à Saulieu

- 50 | À LA TABLE DE
Adrien Descouls
Origines au Broc
- 62 | OUVERTURE AVEC
C.Lacome et A.Richou
*La Mère Germaine à
Châteauneuf-du-Pape*
- 74 | VOYAGE À TRAVERS
LE VIGNOBLE FRANÇAIS
Balade dans les vignes
La vallée de la Loire
- 78 | L'ALBUM DU PÂTISSIER
François Perret
Le Ritz à Paris

- 88 | LA PÂTISSERIE DE
Sébastien Lenglet
Légèrement sucré à Lamballe
- 98 | LA FIGUE, FRUIT DU SOLEIL
par Fabien Giorgan
- 106 | NOS ADRESSES
- 110 | CÔTÉ LIVRES
- 114 | CARNET D'ADRESSES



L'ALBUM DU CHEF Olivier Bellin



L'AUBERGE DES GLAZICKS À PLOMODIERN

A l'aube de ses 50 ans, après s'être accordé presque une année de pause nécessaire à sa survie, Olivier Bellin rouvre son auberge du sud Finistère. En 2019, usé d'avoir tout donné à son établissement de Plomodiern, il ferme son restaurant. Pour prendre soin de sa santé tout d'abord, se recentrer sur lui-même et surtout savoir s'il a toujours l'envie d'être cuisinier. Il est aujourd'hui plus déterminé que jamais, fort d'une énergie retrouvée, et prêt à offrir à sa maison la 3^e étoile dont certains parlent depuis longtemps.



1



2



3



4



5

1. Olivier en 1974
2. Olivier en habit traditionnel en 1973
3. Devant la maison familiale avec son chien à 10 ans
4. Avec les copains à l'internat de l'école hôtelière
5. À Hourtin pour les classes, service militaire en 1992

En 1870, le bâtiment de l'actuelle auberge abrite la forge de l'arrière-grand-père, maréchal-ferrant du village. L'activité perdurera avec le grand-père d'Olivier jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Ce n'est qu'après-guerre que sa grand-mère, Anna Rospape, constatant le développement de l'automobile, décide de servir la soupe. C'est le début de l'auberge.

Au fil du temps, le restaurant familial accueille les mariages, nombreux à se célébrer dans cette région marquée par les traditions, et la religion. L'activité est florissante et amène la construction d'un nouveau bâtiment pour accueillir les noces. Fin des années 1960, Anna sert ses premiers repas ouvriers. Une activité poursuivie ensuite par Marie-Noëlle, la maman d'Olivier, qui reprendra le flambeau au débotté un samedi d'été. Et c'est en 1999 qu'Olivier, fraîchement sorti des cuisines de Joël Robuchon, rentre à l'auberge décidé à pérenniser l'activité du restaurant familial.

Olivier, comment s'est passée votre enfance ?

Heureuse. J'ai toujours été heureux. J'étais très proche de ma mère, et je le suis toujours d'ailleurs. J'aimais manger, j'avais de nombreux amis et je profitais de la vie. J'ai eu une super enfance.

Vous étiez bon élève ?

J'aimais la géographie, l'histoire et l'anglais. J'adore l'histoire, cela m'a toujours passionné. Je pouvais lire 12 pages et les connaître immédiatement sur le bout des doigts. Je mémorise énormément. Ensuite, j'ai toujours été un élève attentif mais j'avais un défaut, je m'ennuyais vite, alors si le cours ne m'intéressait pas je m'évadais très vite. J'étais un peu rêveur.

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

J'étais au lycée catholique de Châteaulin où étaient formés les élèves qui se destinaient aux grandes écoles, et moi j'étais largué. Ça ne m'intéressait pas par conséquent je ne bossais pas. Donc un jour mon père m'a dit : « Tu ne fais rien à l'école, tu vas faire l'école hôtelière. » Je me suis alors retrouvé dans un milieu que je n'avais pas choisi. Mais contrairement à d'autres cuisiniers, j'adorais manger. À 6-7 ans, quand j'allais au restaurant, je commandais déjà le menu adulte. Et puis j'avais eu cette culture de la ferme, à toujours manger de bons produits. Mais à la base je ne voulais pas faire ce métier.

Comment se passent vos débuts à l'école hôtelière ?

En arrivant au Paraclay (*nom du lycée hôtelier de Quimper, ndlr*), j'ai trouvé une deuxième famille. Mon prof de cuisine était très dur mais nous étions une bande de quinze copains, tous à l'internat, et j'ai vraiment passé 5 années exceptionnelles. Les plus belles de ma vie.

Quelles sont ensuite les grandes étapes de votre parcours ?

J'ai décroché ma première place dans le Finistère, puis chez Cousseau dans les Landes au *Relais de la Poste* à Magescq. Ensuite retour en Bretagne à *la Taupinière*, grande table du département, avec Guy Guilloux. J'y ai rencontré Jérôme Banctel qui est devenu l'un de mes meilleurs amis, et surtout j'y ai croisé Joël Robuchon pour la première fois.



1. En 2000, à l'entrée du restaurant familiale
2. À la Taupinière avec Jérôme Banctel
3. En 2001 pour le lancement de Gourmet Tv avec Joël Robuchon, Frédéric Anton, Éric Briffard, etc.
4. À l'occasion d'un mariage à l'auberge en 1999



Vous aviez une admiration pour Joël Robuchon ?

C'est le premier livre de cuisine que j'ai lu *Ma Cuisine pour vous*. Ce livre m'a fasciné. Je l'avais découvert lors de mon premier stage de cuisine à *L'Enclos de Rosveign* à Pont-l'Abbé. Je m'étais dit ce jour-là qu'un jour je travaillerais pour lui. Et là j'apprends un matin qu'il vient manger. Je me rappellerai toute ma vie ce qu'il a choisi : Crevettes bouquet sautées, flambées au cognac, béarnaise avec jus de langoustines ; Bar grillé, terrine de pommes de terre aux légumes et pour finir tarte aux pommes glace caramel. Et chose incroyable c'est à moi qu'incombait la préparation de tous ces plats.

Vous avez réussi à lui parler ?

À la fin du repas il a visité les cuisines, remercié l'équipe et il est parti. J'étais terriblement frustré. Mais vers 18 h, la patronne vient me voir et me dit : « M. Robuchon a oublié ses lunettes, est-ce que tu veux bien lui rapporter ? » Ni une ni deux, je prends ma voiture et je pars à sa recherche, je savais qu'il visitait les églises du coin. Je le retrouve, lui rend ses lunettes et par chance, il me demande si je me plais en cuisine et ce que je veux faire plus tard. Je lui ai répondu : « J'ai un rêve c'est de travailler chez vous. » Ce à quoi il a répondu : « C'est super ça. Dis à Guy de m'écrire un mot et je verrai ce que je peux faire, mais il faut au moins t'y prendre un an à l'avance. » Dans ma tête, je me suis dit il faut que je parte, car à

l'époque il avait annoncé vouloir prendre sa retraite à 50 ans. Il me restait donc 3 ans.

Vous avez donc quitté la Taupinière pour Joël Robuchon ?

Non, j'y suis resté un an et ensuite j'ai fait mon service militaire aux Affaires étrangères avec Marcel Le Servot, mais très vite on m'a affecté au service du ministre, Alain Juppé. C'est lui qui m'a permis d'entrer chez Robuchon, car avant mon départ il a organisé une réception et durant laquelle il m'a demandé ce qu'il pouvait faire pour m'aider. Je lui ai répondu : « J'aimerais travailler pour Joël Robuchon. Mais le temps presse, il me reste un an... » Il me dit je vois ce que je peux faire. Fin du service, je pars chez Denis Martin en Suisse, nouveau monde, nouvelle cuisine, un mec marqué par Gagnaire. C'est magnifique mais ça ne me parle pas. J'y reste 6 mois et je rentre. Et là le secrétariat de Joël Robuchon m'appelle et me demande quand je suis disponible.

En quelle année intégrez-vous la brigade de Joël Robuchon ?

En 1993, au *Jasmin* dans le 16^e arrondissement de Paris. Benoit Guichard s'occupait de l'organisation, Frédéric Anton gérait l'équipe, Éric Bouchenoire était au garde-manger, et Philippe Gobet aux desserts. Le niveau était élevé, les cuisines mal aménagées et exiguës, mais nous avons déménagé assez rapidement avenue Raymond-Poincaré.



Comment se passent vos débuts ?

Compliqués. En arrivant avenue Raymond-Poincaré, Robuchon me nomme responsable aux légumes. J'y ai passé 6-7 mois et là premier arrêt pour mes jambes. Opération des varices, en urgence, suivie de 4 mois d'arrêt dont 1 mois ½ d'immobilisation. Je suis revenu plus tôt que prévu mais très vite je me suis aperçu que je ne tiendrais pas. Frédéric (*Anton, le chef de l'époque, ndlr*) me change de poste et me place à la viande, mais comme commis, ce que je ne prends pas très bien. J'ai terminé ma deuxième année et un jour j'ai explosé.

Comment cela ?

Beaucoup de couverts ce jour-là, plus que la normale, et pourtant la salle vend 6 pintades, des plats dont on démarrait la cuisson à la commande, soit 55 minutes. Il y a donc beaucoup d'attente, et durant le service, on nous dit « ça ne va pas assez vite, vous êtes nuls ». M. Robuchon n'est pas content, et me dit que je ne suis pas à la hauteur. Frédéric Anton en rajoute et là je dis « je pars ». Il tente de m'en dissuader mais ma décision est prise. Je termine ma journée, je demande à voir Joël Robuchon. Pour reprendre sa remarque, je lui dis que le midi j'ai eu beaucoup de difficultés au service, je n'ai pas été à la hauteur. Il me demande alors si je veux changer de poste mais je lui réponds que non, je veux partir. Et là il se fâche car personne ne l'avait jamais quitté de la sorte. Il m'a dit : « Tu ne peux pas me faire ça, je suis déçu, c'est lamentable, je ne comprends pas, sors de mon bureau. »

Que faites-vous alors ?

Nous sommes en 1995 et je rentre à Plomodiern. J'envoie des CV, chez Ducasse, à *La Ferme Saint-Siméon*, Frédy Girardet, l'*Hôtel de Ville* de Crissier en Suisse et Jacques Torrel pour la Bretagne, c'était le chef qui montait. J'étais en 3^e position sur la liste d'attente pour Ducasse, mais je voulais bosser, et ne pas rester sans rien faire. M. Girardet a appelé 3 fois mais j'ai raté ses deux premiers appels. Et la 3^e fois c'était trop tard, j'avais donné mon accord à Jacques Torrel. J'atterris donc comme second chez lui.

Vous êtes content de votre choix ?

C'était super mais quand tu as connu des brigades de 25 personnes, c'est difficile de réintégrer une petite structure. Mais Jacques Torrel sait m'intéresser. Il me dit : « Vous avez connu des techniciens hors pair mais connaissez-vous les produits ? » Et il me pose une endive sur la planche. Je connais bien entendu, mais dire comment elle est cultivée, récoltée, et à quelle période de l'année, je n'en avais pas la moindre idée. Et il rajoute : « Tu vois c'est ça ton futur. » Avec lui j'ai découvert les produits, mais aussi la vie d'une maison, la gestion, les priorités d'une entreprise. Il me préparait à être chez moi. Et il m'explique que ma mère a un restaurant ouvrier

et qu'à mon retour je n'allais pas démarrer avec des prix de restaurants gastronomiques, ni avec des produits haut de gamme et une équipe de 15 personnes.

Que faites-vous ensuite ?

Je quitte Jacques Torrel au bout d'un an parce que j'avais fait le tour de la question, et je rentre à nouveau à Plomodiern mi-mai 1997. Ma mère me demande ce que je veux faire. Je lui réponds : « Je vais reprendre le restaurant », et en toute logique elle rétorque : « Mais ça se prépare, un gars comme toi ne peut pas arriver du jour au lendemain. Et moi je fais quoi ? » C'était évident, elle passait en salle et moi en cuisine. Et elle me dit : « C'est inconscient ! J'ai fait de l'ouvrier, j'ai bien tenu ma maison, servi des mariages, j'ai gagné ma vie mais toi tu vas faire autre chose, et personne ne t'attend, tu n'as même pas un serveur. » Et ma mère de rajouter : « Mais qui es-tu pour que les gens viennent ? » Et là démarre mon histoire à Plomodiern.



1. Avec l'équipe de Jacques Thorel à la Roche-Bernard
2. En Alsace avec Jean-George Klein et sa sœur
3. Avec ses parents et son frère, vacances au Baléares en 1980
4. En Alsace avec Colette Fallier du Domaine Weinbach en 2003
5. Préparation du Prix Taittinger en 1991 avec Jean-Luc L'hour (MOF)

Vos débuts se passent comme vous l'espérez ?

Pas vraiment. Je fais une saison, et j'explose complètement. Pendant des années je n'ai jamais cessé de travailler, je n'avais ni copains ni copines, et là en rentrant, je me suis mis à bosser le jour et à sortir la nuit. À la fin du service, j'allais boire des verres et je rentrais à pas d'heure. Ma saison fut par conséquent très difficile. Et à la fin de l'été, mon père m'a viré. Il m'a dit : « T'as pas été très bon, t'as même été très mauvais, ta mère ne t'a pas attendu pour bosser et moi encore moins ! Tu prends tes valises et tu pars. » N'ayant nulle part où aller je me rends en Bourgogne chez mon grand-père. Mais au bout 4 mois il me signale qu'il n'y avait jamais eu de chômeurs dans la famille et me demande donc ce que je compte faire. Je lui ai répondu : repartir à la maison.

Et vous rentrez à nouveau

J'appelle ma mère, je lui demande si elle veut bien me reprendre. Elle pose la question à mon père qui lui répond : « Fais ce que tu veux c'est ton affaire. » Elle est d'accord, je repars donc à Plomodiern et on redémarre en février 1998.

Que faites-vous alors ?

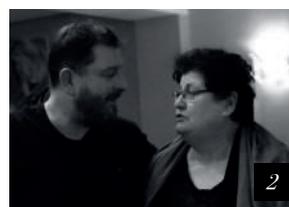
Pendant deux ans je continue la restauration pour les ouvriers le midi, œuf mimosa, soupe l'hiver, lieu pomme vapeur, cake en dessert, le lendemain pot-au-feu, légumes à la grecque, estouffade de bœuf, et quelques mariages le week-end. Et au milieu de l'année 1999, mon médecin de famille me propose d'organiser des dîners de visiteurs médicaux, chose courante à l'époque pour la présentation des médicaments aux médecins. J'accueille donc mes premiers labos et je commence à servir une cuisine plus gastronomique. La première année j'ai dû recevoir 70 laboratoires. Je me suis ainsi fait connaître dans le milieu médical. Cela a duré jusqu'en 2 000 puis je me suis posé la question de la suite, poursuivre ou commencer à aménager pour faire évoluer ma cuisine.

Et donc ?

Début de l'année 2000, sans prévenir personne, car ma mère n'osait pas dire qu'elle arrêterait l'ouvrier, je me lance dans la restauration gastronomique, pensant que les gens allaient venir.

Les clients furent-ils au rendez-vous ?

Première chose : les ouvriers n'ont pas compris, et puis personne n'est venu. Tu as beau t'appeler Olivier Bellin, avoir été Meilleur jeune cuisinier breton dix ans avant, ou être passé chez Joël Robuchon, personne ne te connaît. À l'époque j'achetais à la pièce car certaines fois j'ouvrais et je faisais zéro couvert. Le midi je mangeais avec ma mère, il n'y avait pas un bruit à table. Nous sommes restés longtemps à n'accueillir parfois que 5 couverts dans la semaine. Mais j'étais insouciant, me satisfaisant de 5 couverts que j'estimais comme 3 de plus que la semaine d'avant. Cependant au bout d'une année, ma mère m'a alerté sur le fait qu'on ne pouvait pas continuer longtemps comme ça. La deuxième année fut la même. La troisième, je suis monté légèrement en gamme, et les gens ont commencé à parler de moi.



1. Réunion des Grandes Tables du Monde avec Jérôme Banctel, Sonia Dupuis et Patrick Jeffroy
2. Avec sa mère, Marie-Noëlle
3. Avec son ostréiculteur Jean-Jacques Cadoret
4. Olivier devant l'hôtel de l'Auberge des Glazick

1. La langoustine, boudin noir et pied de cochon, l'un des plats signatures
2. L'Auberge des Glazicks



Les affaires se sont arrangées ?

Le vrai coup de pouce fut la venue de Gilles Pudlowski en 2002 (*journaliste pour le journal Le Point à l'époque, ndlr*). Il est venu manger et il a publié un article titré « Le petit roi du bout du monde ». Aux vacances d'avril, lorsque les Parisiens sont descendus ouvrir leur maison, certains sont venus. Je suis passé de 5 couverts par semaine à 10-15 couverts jour. C'était énorme. Et là heureusement pour nous, les choses ont commencé à prendre. En 2004, le guide Gault & Millau m'a donné 14/20, j'ai bénéficié d'articles dans la presse, et en 2005, l'étoile tombe. Mais là où je décolle vraiment, c'est en 2007, en participant à *Food (Fou) de France* avec Alain Ducasse à Paris. J'ai assuré le dîner d'ouverture de l'événement au Relais Plaza pour 60 journalistes. J'avais servi ma Saint-Jacques boudin noir, une tartelette de tripes et d'encornets, un turbot foie gras et huître, et pour finir ma déclinaison sur le blé noir. Je signalais mon style, mon identité du « tripier marin ». C'est ce que faisait ma mère qui cuisinait à la maison : des pâtes, des Saint-Jacques et des tranches de saucisson, par exemple. À la suite de ce dîner, une vingtaine de journalistes sont descendus, j'ai eu des articles et heureusement des retombées en termes de fréquentation. Et jusqu'en 2010 les choses se sont installées.

Et là tombe la deuxième étoile

Oui mais j'étais déjà usé. Nous n'étions que 4 en cuisine à l'époque, et avec mon second Christophe Le Dru, nous nous étions beaucoup donnés. Nous avons enchaîné avec deux années exceptionnelles, de 2010 à 2012 sans plus toucher terre. Nous servions 40 couverts jour, et puis en 2012, mon second part parce qu'il est très fatigué, et moi aussi d'ailleurs. C'est dur jusqu'en 2014. Je reconstitue une équipe mais j'ai peur, car je n'arrive pas à trouver de personnel. Le métier est en train de changer, il est de plus en plus difficile de faire venir les jeunes dans un petit village comme le mien.

Comment se passe la suite ?

En 2015, François Régis Gaudry (*journaliste gastronomique au journal L'Express à l'époque, ndlr*) vient manger, et en sortant il me dit : « Magique, vous vous rapprochez de la 3^e étoile. » Je sors

« Coup de cœur » de *L'Express*, et il écrit : « Bellin se rapproche dangereusement de la 3^e étoile. » Ce qui fait qu'ensuite on a beaucoup parlé de nous. En 2018, je signe la carte du restaurant *Ocean* à Hong Kong et *Mersea* (*restaurant de street food marin, ndlr*) à Paris. Et là je commence à mettre mon corps à rude épreuve. Les lundis et mardis, jours de fermeture, je monte à Paris et durant mes vacances je vais à Hong Kong, et sinon au besoin je ferme une partie de la semaine pour m'y rendre. Dans ce cas je prenais l'avion le vendredi soir à Hong Kong, j'arrivais à 6 h du matin à Paris, je reprenais l'avion pour Brest, et dès que j'arrivais je me mettais en cuisine. Ça a duré 2 ans jusqu'à mon « craquage » de l'année dernière.

Vous étiez usé physiquement ?

Je me suis déjà fait opérer deux fois des jambes, elles me faisaient à nouveau souffrir, et à cela s'est ajoutée une saturation générale. *Mersea* fonctionnait bien mais me demandait beaucoup de temps. Je ne voulais pas que le niveau baisse à l'auberge, je travaillais beaucoup mais je rencontrais des difficultés de recrutement ; donc j'étais stressé. En plus l'un de mes anciens seconds me quittait au bout de 3 ans 1/2. La mayonnaise ne prenait pas avec le nouveau, j'étais fatigué, et à cela se rajoutait l'hôtel, ouvert fin 2011, qui fonctionnait bien mais pour lequel j'avais aussi du mal à trouver du personnel. Un jour un mec me répond en cuisine, suite à une remarque, il me dit : « Je suis fatigué. » J'ai répondu moi aussi les gars je suis fatigué, donc on arrête tout. Il fallait que je me fasse à nouveau opérer, je me suis dit c'est le moment et j'ai mis tout le monde dehors.

Qu'avez-vous fait alors ?

J'ai appelé mon chirurgien, avancé la date de mon opération, et je me suis fait à nouveau opérer des varices. Suite à cela, car je suis très solitaire, je me suis enfermé pour faire le point. Je suis resté un mois sans parler à personne, à définir ce qui n'allait plus dans mon système. Être seul à tout gérer faute de personnel suffisant, je me suis dit « ce n'est plus possible, il faut trouver du monde et faire confiance aux gens ». Sauf que les bras droits avec qui je pensais continuer sont tous partis.

Quelle solution avez-vous trouvée ?

J'ai embauché la société API&YOU pour m'aider, et puis j'ai eu besoin de voir si j'avais encore envie de cuisiner. J'ai donc appelé mon ami Jérôme Banctel (*chef de La Réserve à Paris, ndlr*) et je lui ai demandé de me prendre comme commis pendant une semaine. Il a accepté. Au premier service j'ai su que la haute gastronomie était vraiment ce que je voulais faire.

Et la suite ?

Je suis rentré à Plomodiern, j'ai continué à me remettre physiquement et je suis parti à l'île Maurice pour assurer une semaine culinaire. Sur place je me suis rendu compte que je n'y étais pas encore. Il me restait 3 semaines avant de rouvrir, je suis reparti à Séoul pour participer à un festival, et là j'ai servi un plat que tous mes confrères présents, dont Emmanuel Renaud, ont jugé 3 étoiles. Je crois que ça m'a donné confiance pour rouvrir le 8 juin à Plomodiern.

Comment définiriez-vous ce passage « à vide » en 2019 ?

Je suis content d'avoir craqué, d'avoir dit stop en janvier 2019, car j'étais dans une machine que j'avais mise en place et que je ne

contrôlais plus. Ça m'a permis de me recentrer sur moi-même, et de tirer des leçons de tout ce qui s'est passé. Je suis peut-être un peu moins excessif, auparavant je vivais toujours tout à fond, j'ai compris que certaines fois j'étais trop pointilleux alors que finalement ce n'était pas important. En une année on a reconstruit pierre par pierre ce que j'avais mis 20 ans à mettre en place et que j'avais arrêté d'un coup de tête. Maintenant mon rêve est d'aller à l'étape ultime.

La troisième étoile ?

En premier lieu, c'est d'abord de remplir la maison après la crise. L'équipe est jeune, les clients sont satisfaits, je pense qu'en cuisine on est meilleur qu'avant. Après, l'histoire j'ai envie de l'écrire avec des gens qui ont la volonté de me suivre. Le plus difficile est de réussir à faire venir les gars ici. C'est toujours compliqué, mais j'y crois.

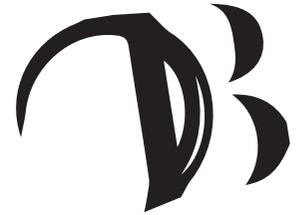
PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.



Olivier Bellin



L'Auberge des Glazicks
Maison familiale
fondée en 1870

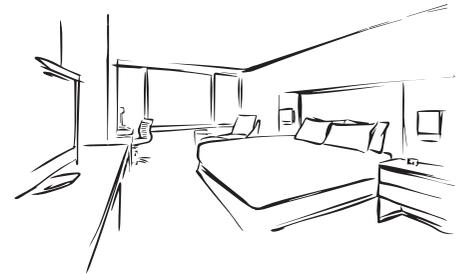


Membre des



**RELAIS &
CHATEAUX**

9 personnes
en cuisine



8 chambres d'hôtel

★
Une étoile
en 2005

★★
Deux étoiles
en 2010



Ouverture de l'hôtel en 2011
Ouverture du spa en 2019





POITRINE DE COCHON — HUÎTRE CADORET

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LA POITRINE DE COCHON

- 300 g de poitrine de cochon (pas trop grasse) de la Ferme de Kervilavel
- 300 g de laitue de mer
- 1 carotte, 1 oignon, 1 branche de céleri, 1 échalote, ½ tête d'ail
- 5 g de poivre en grains
- 5 g de graines de coriandre
- 15 g de gingembre frais
- Le zeste d'un citron

Blanchir la poitrine départ eau froide, égoutter et rafraîchir.

Envelopper la poitrine dans la laitue de mer, la ficeler puis la placer dans un rondeau. Mouiller à 2-3 cm, porter à ébullition puis ajouter la garniture aromatique taillée en grosse brunoise, avec la gousse d'ail, la coriandre, le gingembre, le poivre et les zestes du citron.

Cuire 1h30 à 2h00 afin d'obtenir une texture fondante.

Égoutter, mettre sous presse une demi-journée.

POUR LE CONDIMENT

- 8 huîtres Cadoret Perle Noire N°2
- 150 g de laitue de mer
- 1 pied de cochon cuit
- 2 g de gingembre

Ouvrir les huîtres, les rincer puis les mixer avec la laitue de mer et le pied de cochon préalablement désossé.

Citronner le condiment, pimenter légèrement et réserver pour le dressage.

POUR LA FINITION

- 150 g de jus de pied de cochon
- 100 g de beurre
- 8 tranches de lomo (ou saucisson)
- 10 cl d'huile arachide
- Encre de seiche PM

Ôter la laitue de mer, trancher la poitrine de cochon à 1 cm ou 1,5 cm d'épaisseur et les faire colorer d'un côté au beurre ½ sel pour leur apporter croustillant et une belle coloration.

Faire chauffer le jus de cochon, ajouter le gingembre haché.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, lui donner une coloration noisette à feu doux puis déglacer avec le fond de pied de cochon. Vérifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

Chauffer la sauce pied de cochon.

Dans chaque assiette, poser la tranche de cochon caramélisée au centre.

À gauche, une quenelle de condiment huître algue, à droite une huître crue.

Quelques traces d'encre de seiche en finition.

Terminer en ajoutant de l'ail triquètre et une tranche de lomo posée sur le condiment huître algue.

INFOS



LE 5 WINE BAR À NOUVEAU RÉCOMPENSÉ PAR LE WINE SPECTATOR

Créé en 1981 par Marvin R. Shanken, éditeur du magazine de vin américain *Wine Spectator*, le prix Best of Award of excellence récompense les plus belles cartes de vins de restaurants dans 80 pays à travers le monde. Pour la 4^e année consécutive, le 5 Wine Bar, à Toulouse, remporte le Meilleur prix d'excellence. Déjà élu meilleur bar à vin du monde en 2017 et 2018, le bar à vin toulousain se distingue par une carte de 1 200 références dont 300 disponibles au verre. L'utilisation du Coravin permet de déguster de grands crus sans forcément acheter la bouteille. Ce système, équipé d'une aiguille, permet de prélever une petite quantité de vin sans ôter le bouchon, en remplaçant le liquide prélevé par une dose d'argon, un gaz inerte, qui évite ainsi l'oxydation. Les sommeliers de l'établissement, Margot Métayer et Nathan Menou, sont reconnus pour leur sélection minutieuse de bouteilles, parfois rares ou intrigantes, comme le vin de riz de Camargue, des vins espagnols, japonais et même des bières artisanales locales. La carte du restaurant change tous les 15 jours et offre un accord mets et vin pour l'intégralité des plats servis.

www.n5winebar.com



LA HALLE GOURMANDE OUVRE DANS LE NOUVEAU MARCHÉ D'AJACCIO

Après l'ouverture de l'espace dédié aux maraîchers en février dernier, c'est au tour de *La Halle Gourmande*, un espace de 200 m² dédié aux produits frais et régionaux d'accueillir les Ajacciens. Ce nouvel espace intégré au marché complète les 2 400 m² de surfaces commerciales de la place Campinchi, projet stratégique de la ville pour redynamiser le cœur de ville. Chaque stand, poissonnerie du golfe, épicerie fine, caviste, boucherie, traiteur, boulangerie et crèmerie, a été construit à partir d'une identité visuelle propre à sa spécialité afin d'être parfaitement différencié. Et pour faciliter leurs activités, de nouveaux équipements ont également été installés : zone technique, chambre froide, laboratoire de découpe, machine à glace et viviers de stockage.



RUINART HABILLE SES BOUTEILLES D'UN ÉTUI ÉCORESPONSABLE

Après deux années de recherche & développement, la maison de champagne Ruinart innove en termes de packaging, en éliminant le coffret statuaire au profit d'une seconde peau composée à 100 % de fibres de cellulose entièrement recyclables. Avec ce nouvel étui, Ruinart diminue de 60 % son empreinte carbone et poursuit ainsi le travail amorcé il y a 10 ans dans sa politique d'écoconception globale. La mise en œuvre de ce nouvel emballage a été confiée à la société écossaise James Cropper. Une entreprise familiale spécialiste du travail du papier, installée aux abords du Lake District, dans un paysage classé patrimoine mondial de l'Unesco. Elle y fabrique une pâte de papier enrichie d'un oxyde métallique naturel qui permettra une opacité totale et donc une entière protection du champagne. La coque obtenue par moulage aux formes de la bouteille s'inspire du litho utilisé par les serveurs. Quant à la réalisation de cet étui nouvelle génération, elle respecte elle aussi la planète puisque 91 % de l'eau utilisée est restituée pure à la nature. Les 9 % restants s'évaporent pour moitié durant le séchage.

www.ruinart.com

INFOS

**DAVID BIZET, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DU PÉNINSULA PARIS**

Après 18 ans passés au *Four Seasons George V*, et une étoile gagnée comme chef du restaurant *L'Orangerie*, David Bizet rejoint le restaurant *Le Taillevent* où il obtient sa deuxième étoile. Depuis le mois de juin, il est le chef exécutif du palace de l'avenue Kléber. C'est lui qui prédestine désormais le restaurant étoilé *L'Oiseau Blanc*, la table cantonaise le *Lili*, l'offre française et internationale du *Lobby*. À 42 ans, il se dit heureux d'avoir l'opportunité d'exprimer différentes gastronomies à travers plusieurs restaurants. Durant l'été, il a travaillé sur sa première carte, proposant en entrée de fines lisettes à la flamme, un tourteau à l'eau de citron, en place un Saint-Pierre poché au lait fermenté, une côte de porc ibérique, et pour terminer le repas quelques créations délicates autour de la pêche, de la rhubarbe et du chocolat.

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.

www.peninsula.com

**GILLES TOURNADRE CHANGE DE CONCEPT**

Déjà propriétaire de plusieurs adresses dans le centre-ville de Rouen : le *37*, *Gill côté bistro* et *La Place*, le chef Gilles Tournadre renonce aux deux étoiles de son restaurant *Gill* qu'il détenait depuis 30 ans. Au printemps prochain, son restaurant *Gill* n'existera plus. L'emplacement actuel fera peau neuve afin d'accueillir un nouveau concept culinaire, qui, selon le chef, sera une fusion de tous ses restaurants, des lieux à la fois conviviaux et familiaux. Après avoir côtoyé la



haute gastronomie de nombreuses années, il souhaite désormais se diriger vers une cuisine plus accessible en écho à son état d'esprit actuel plus centré sur l'essentiel. Si cette idée lui trottait dans la tête depuis un an déjà, le confinement a largement contribué à accélérer sa démarche, lui permettant durant cette pause obligée, d'appréhender le futur et de réfléchir à ses envies profondes.

www.gill.fr



Shangri-La hotel

PARIS

**LE RESTAURANT L'ABEILLE ÉTEINT DÉFINITIVEMENT SES FOURNEAUX**

Si l'hôtel *Le Shangri-La*, palace de la place Iéna à Paris, a rouvert en ce début septembre, ce n'est pas le cas de son restaurant doublement étoilé *L'Abeille*. Suite à la crise sanitaire, la direction de l'hôtel a fait le choix de fermer sa table gastronomique pour se concentrer sur *Le Shang Palace*, son restaurant chinois également étoilé au guide Michelin. Malgré les deux étoiles obtenues en 2011 à *L'Abeille* par Philippe Labbé, alors chef des cuisines, seulement un an après l'ouverture, le Covid-19 aura

eu raison du homard bleu proposé en deux services accompagné de truffe noire, et du bar de « petit bateau » cuisiné sur un teppanyaki et marié à l'endive. Des plats signatures cuisinés depuis 2015 par le chef Christophe Moret, transfert du restaurant Lasserre et du *Plaza Athénée*, qui désormais se concentrera sur les deux autres restaurants du palace, *Le Shang Palace* et *La Bauhinia*.

www.shangri-la.com

INFOS



LES CHEFS *EURO-TOQUES* MOBILISÉS POUR LE SAUVETAGE DES ÉLEVAGES TRADITIONNELS



Durant la crise du Covid-19, le thème de la souveraineté alimentaire du pays est devenu un enjeu stratégique. Et dans le même temps, le consommateur a manifesté un intérêt croissant pour les productions locales. L'association *Euro-Toques*, depuis sa création en 1986, se fixe comme objectif de promouvoir la qualité des produits, son origine, sa saisonnalité et le territoire qui l'a vu naître. L'élevage mérite selon eux une attention particulière. C'est pourquoi il lance ce mois-ci un manifeste afin de préserver la tradition des

élevages face à la culture « d'un ersatz de viande issu de cellules souches ». Une pétition est donc lancée dans le but de préserver un écosystème paysagé favorisant le bien-être animal et valorisant les petites exploitations dans lesquelles les animaux sont élevés au pré et nourris au foin. Les chefs *Euro-Toques* invitent ainsi les citoyens à réfléchir à l'impact environnemental, social et sanitaire de ces « viandes cultivées ». Il faut selon eux prendre conscience des bienfaits du bétail et des sous-produits issus de l'élevage. Consommer moins de viande mais de meilleure qualité. Soulignant l'importance de conserver prairies et pâturages pour lutter contre l'augmentation de l'empreinte carbone.

www.eurotoques.fr



LES CHAMPAGNES A.R LE NOBLE CÉLÈBRENT LEURS 100 ANS



Depuis 25 ans, Anne et Antoine Mallasagne représentent la 4^e génération de la famille à la tête de la maison A.R Le Noble. Créée par leur arrière-grand-père Armand Raphaël Graser, courtier en vins, à Damery, avant-guerre, la maison ne se lancera dans la production de champagne qu'en 1920. AR pour ses initiales et Le Noble en référence à la noblesse des vins produits dans la région. Sa mort prématurée en 1947 amène son fils Joseph à prendre sa suite. Mauvais gestionnaire, il laisse en 1973, lors de son départ à la retraite, une maison très endettée. C'est son neveu, le petit-fils d'Armand-Raphaël, Jean-Marie Malassagne qui se propose de conserver le domaine dans le giron familial. Piètre commercial, il n'est pas armé pour résister à la crise des années 1990 et envisage alors de céder la société. Anne, sa fille, alors en poste chez L'Oréal, décide de l'épauler dans la partie commerciale. Son père tombe malade, quitte brutalement les affaires et la laisse seule. C'est ce qui motivera son frère Antoine à la rejoindre

en 1996 pour prendre en charge le vignoble et la production. Leur attention se portera tout d'abord sur la viticulture, donnant la priorité à la biodiversité, jusqu'à obtenir en 2012 la certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Conscients des terroirs exceptionnels dont ils disposent à Chouilly Grand Cru et Bisseuil Premier Cru, ils choisissent, en avant-gardistes, la vinification parcellaire. Les champagnes A.R Le Noble sont aujourd'hui marqués par le choix audacieux fait en 2010 de conserver les vins de réserve en magnum sous liège, apportant ainsi aux champagnes, fraîcheur, précision et richesse aromatique. Et plus que de mettre en vente une « Cuvée centenaire » à leurs yeux trop commerciale, ils choisissent d'ouvrir leur cave personnelle par la mise en vente de 8 millésimes allant de 1959 à 2002, présentés en coffret numéroté de 1 à 100. Pour rappeler les 100 ans et 4 générations, 400 coffrets sont ainsi disponibles.

www.champagne-arlenoble.com

LES PANIERS MIXTES



Une fois le confinement annoncé, restaurateurs et producteurs se sont retrouvés dans l'impossibilité d'écouler leurs stocks. C'est alors qu'Alexia Foucher-Charraire, directrice générale des Vergers St-Eustache, trait d'union entre les producteurs français de qualité et les restaurateurs, et son amie Anne Riolland-Bouchara, directrice de création dans l'univers du luxe, ont l'idée des « paniers mixtes ». En 2 jours seulement, elles lancent le site et permettent ainsi aux producteurs d'écouler leurs stocks et aux consommateurs de pouvoir s'approvisionner en produits de qualité. Passé la période de confinement, et face au succès des paniers mixtes, le site a évolué et propose aujourd'hui une offre exclusive à destination des particuliers. Chaque lundi, à 18 h, des paniers uniques sont mis en vente avec le nec plus ultra des fruits et légumes de saison, et peuvent aussi être complétés de produits d'artisans invités.

Panier de la semaine à 35 € sur la e-boutique. Livraison gratuite, du mercredi au dimanche de 9 h à 14 h, 9h30 à 15 h le week-end, suivant une tournée établie à Paris et certaines villes des Hauts-de-Seine et des Yvelines.

www.lespaniersmixtes.fr





Présente

Angelos Bitsaktis

Chef pâtissier
Pâtisserie MELISSA, Athènes, Grèce.



Angelos Bitsaktis est la quatrième génération de sa famille, qui a repris la célèbre pâtisserie grecque MELISSA, située à Athènes, en Grèce. Toujours à la recherche de nouvelles idées, saveurs et techniques, la boutique compte déjà 95 ans d'expérience, de passion et d'amour pour la pâtisserie. Après avoir passé plusieurs années en France, en Espagne et au Royaume-Uni, il est maintenant de retour à ses racines et, avec son père Christos Bitsaktis, se dévoue à leur devise qui est d'être «dans une recherche constante pour le goût ultime».



Sa recette : **Flan Manzana Orellys**

Recette pour un cadre 60cm x 40 cm.

1. Pâte sablée

300 g	Beurre
5 g	Sel
10 g	Sucre glace
35 g	Jaune d'œuf
85 g	Lait entier UHT
415 g	Farine

Mélanger le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit moelleux. Ajouter soigneusement le lait et les jaunes. Enfin, ajouter la farine avec le sel.

2. Crème pâtissière

2750 g	Lait entier UHT
550 g	Sucre
330 g	Jaune d'œuf
140 g	Amidon de blé
140 g	Farine T45
3	Bâtonnets de cannelle

Faire bouillir le lait avec les bâtonnets de cannelle. Mélanger le sucre, l'amidon, la farine et les jaunes d'œufs. Verser le liquide chaud sur le mélange et faire bouillir le tout pendant 2 minutes. Retirer les bâtonnets de cannelle et réserver au réfrigérateur après avoir filmé le tout.

3. Confit Pomme Caramel Cannelle

500 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Pomme cuite au caramel et à la cannelle Capfruit
75 g	Sucre
90 g	Glucose
8,5 g	Pectine NH
30 g	Fruit'Purée Citron jaune Capfruit

Chauffer Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Pomme cuite au caramel et à la cannelle avec du glucose à 40 °C, puis ajouter le sucre mélangé avec la pectine NH. Faire bouillir et ajouter Fruit'Purée Citron jaune. Congeler avant utilisation.

4. Confit Pomme verte

500 g	Fruit'Purée Pomme verte Granny Smith Capfruit
75 g	Sucre
90 g	Glucose
8,5 g	Pectine NH
30 g	Fruit'Purée Citron jaune Capfruit

Chauffer Fruit'Purée Pomme verte Granny Smith avec du glucose à 40 °C, puis ajouter le sucre mélangé avec la pectine NH. Faire bouillir et ajouter Fruit'Purée Citron jaune. Congeler avant utilisation.

5. Compotée Pomme Caramel Cannelle

1500 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Pomme cuite au caramel et à la cannelle Capfruit
200 g	Cubes de pommes Fraîches
300 g	Sucre
18 g	Pectine NH

Faire un caramel avec le sucre. Ajouter les cubes de pomme frais et Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Pomme cuite au caramel et à la cannelle à température ambiante. Ajouter la pectine et faire bouillir pendant 2 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 8 heures avant utilisation.

6. Ganache montée Orellys

1100 g	Crème UHT 35%
110 g	Sucre inverti
110 g	Glucose 38-40
750 g	Chocolat Blond Orellys (Valrhona)
1650 g	Crème UHT 35%

Chauffer la plus petite portion de crème, le glucose et le sucre inverti. Versez progressivement le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu. Mélanger avec un mélangeur électrique pour faire une parfaite émulsion. Ajouter le reste de la crème froide et mélanger à nouveau. Couvrir et laisser au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. Avant utilisation, fouetter jusqu'à ce que la texture soit prête à être utilisée dans une poche à douille et servir.

7. Glaçage neutre

500 g	Nappage neutre Absolu cristal (Valrhona)
50 g	Eau

Chauffer les ingrédients à 80°C.

Montage

Faire la pâte sablée. Cuire 15 minutes à 150 °C dans un cadre 60x40. Ajouter la crème pâtissière sur le dessus et poursuivre la cuisson à 170 °C pendant environ 30 minutes (le temps peut varier en fonction du four). Lorsque le flan à la crème est froid, retirez le cadre et coupez-le en 3 morceaux égaux de 60x10. Ajouter la Compotée Pomme Caramel Cannelle à l'aide d'une poche à douille. Ensuite, pocher la ganache montée Orellys avec une buse de 18 mm, décorer avec les cubes de confits et congeler, avant d'utiliser le glaçage neutre. Décorer avec des décors en chocolat blanc.



Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Pomme cuite au caramel et à la cannelle Capfruit

Les purées « Saveurs de Saison » sont le résultat d'une recherche de textures et de goûts nouveaux, par l'assemblage de fruits avec des ingrédients fins, notamment des épices. Capfruit sélectionne une variété de pomme qui développe des saveurs exceptionnelles, lorsqu'elle est cuite, la Reinette grise du Canada. Associée au caramel et à la cannelle, elle rappelle des recettes d'Antan. Ce savant mélange est étonnant par sa fraîcheur et rassurant par sa gourmandise et la tradition qu'il véhicule.



AGENDA & CONCOURS



SALON DÉLISSIME DE DIJON DU 11 AU 13 SEPTEMBRE 2020

Le salon *Delissime* fait escale au Parc des Expositions et des Congrès de Dijon. Rendez-vous culinaire itinérant, également présent à Limoges, Annecy-le-Vieux, Colmar et Saint-Ismier, en Isère, *Delissime* s'adresse depuis 8 ans aux gastronomes en quête de produits gastronomiques et viticoles de qualité. À déguster sur place : fromage de brebis du Pays basque, saumon fumé sauvage de l'Atlantique, conserves artisanales bretonnes, gâteaux provençaux, charcuterie corse, nougat, etc. Le salon est aussi un lieu de rencontres et d'échanges où près de 70 producteurs, artisans, éleveurs et vigneronns issus de toute la France partagent leurs produits et leur passion avec les visiteurs, par le biais de dégustations, conseils, animations, et cours de cuisine.

Billetterie sur le site du salon.

www.delissime.fr

FESTIVAL DE LA TOMATE ET DES SAVEURS - MONTLOUIS-SUR-LOIRE 12 ET 13 SEPTEMBRE 2020

La 22^e édition du festival se déroulera cette année autour du thème « Alimentation et bien-être ». Chaque rendez-vous attire 8 000 amateurs de tomates et promeneurs du Val de Loire venus visiter le château de La Bourdaisière, lieu unique où se trouve le Conservatoire national de la tomate, initié en 1993 par le Prince Louis Albert de Broglie. Le propriétaire des lieux y cultive à ce jour 700 variétés. Chaque édition rassemble une cinquantaine d'exposants qui vendent graines et plants aux passionnés. Au programme, dégustations, visites guidées, concours, et animations dirigées par Isabelle Jaunault, responsable du restaurant-brasserie *Petit-Tonneau* et Cédric Ravaud, chef du restaurant gastronomique du château du Clos de la Ribaudière. Buvette et traiteur sont mis à disposition des festivaliers mais il est en revanche interdit d'apporter de la nourriture sur site.

www.labourdaisiere.com



GRENACHES DU Monde

CONCOURS DES GRENACHES DU MONDE À MONTPELLIER 15 ET 16 SEPTEMBRE 2020

Créé en 2013 par le Conseil interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR), le *Concours des Grenaches du monde* fait cette année étape à Montpellier. Pour sa 8^e édition, le concours met en avant le label Pays d'Oc IGP, la plus grande production de grenaches rosés en France. Car s'il est ici question d'un mono-cépage, l'objectif est bien de montrer la diversité des vins produits à partir d'un des cépages les plus plantés au monde. Les dégustateurs (acheteurs, importateurs, journalistes, cavistes, sommeliers internationaux) auront ainsi le loisir de déguster plus de 900 échantillons dans toutes les catégories : tranquilles, effervescents, liquoreux et vins doux naturels. Et si le concours n'est ouvert qu'aux professionnels, la Nuit des Grenaches, organisée au Corum (Palais des Congrès de Montpellier) permettra au grand public de déguster librement les vins du concours. Et nouveautés cette année, l'apparition du marselan, un grenache noir natif du Languedoc-Roussillon dans la liste des cépages autorisés à participer au concours, et la création du « Trophée Ambassadeurs de Grenache » qui récompensera le vin ayant obtenu la meilleure note à la dégustation dans sa catégorie.

www.grenachesdumonde.com

FESTIVAL TOQUICIMES **DU 16 AU 19 OCTOBRE 2020**

Le festival des toques d'altitude se donne à nouveau comme mission de mettre en avant la cuisine de montagne et ses spécificités, les richesses d'un terroir, les circuits courts et la transmission. C'est donc en toute logique que Régis Marcon, 3* Michelin à Saint-Bonnet-le-Froid, parrainera cette 3^e édition, plus orientée vers le grand public. Très impliqué dans l'apprentissage et le développement durable, il viendra enrichir les débats et les différents échanges par son expertise. En plus de valoriser les filières grâce au marché des producteurs locaux, *Toquicimes* propose un riche programme d'animations : Concours de la meilleure soupe de montagne (ouvert au grand public), Concours du pâté croûte de montagne, ou titre de la meilleure fondue de Megève (ouverts aux professionnels). Et comme toute bonne manifestation culinaire, le festival offrira à ses visiteurs conférences, démonstrations, et ateliers, dont un dédié aux enfants, animé par la célèbre Mercotte.

www.toquicimes.com



OMNIVORE **DU 12 AU 15 SEPTEMBRE 2020**

L'édition 2020 s'annonce comme le premier grand rassemblement culinaire de Paris à la rentrée. Un festival qui célèbre ses 15 ans, et s'engage plus que jamais dans les valeurs actuelles des chefs. Une cuisine engagée, nature, visionnaire, redéfinit par cette crise du Covid-19, les sujets ne manqueront pas pour alimenter les démonstrations et les discussions menées sur la grande scène, avec entre autres cette année Amandine Chaignot, Pascal Barbot, Alain Passard, Alexandre Couillon, Reine, Nadia et Julia Sammut, etc. La Scène Grand Angle se dit « mettre les pieds dans le plat » en interrogeant les professionnels sur des sujets d'actualité comme le changement climatique ou l'intégration sociale par la restauration. Et dans ce contexte de crise, Omnivore accueille exceptionnellement le Mondial de la Bière, avec la présence d'une centaine de brasseries et de marques, 600 bières, 6 food trucks, 9 concerts et des sets DJ.

www.omnivore.com

APPEL À CANDIDATURE POUR **LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2021**

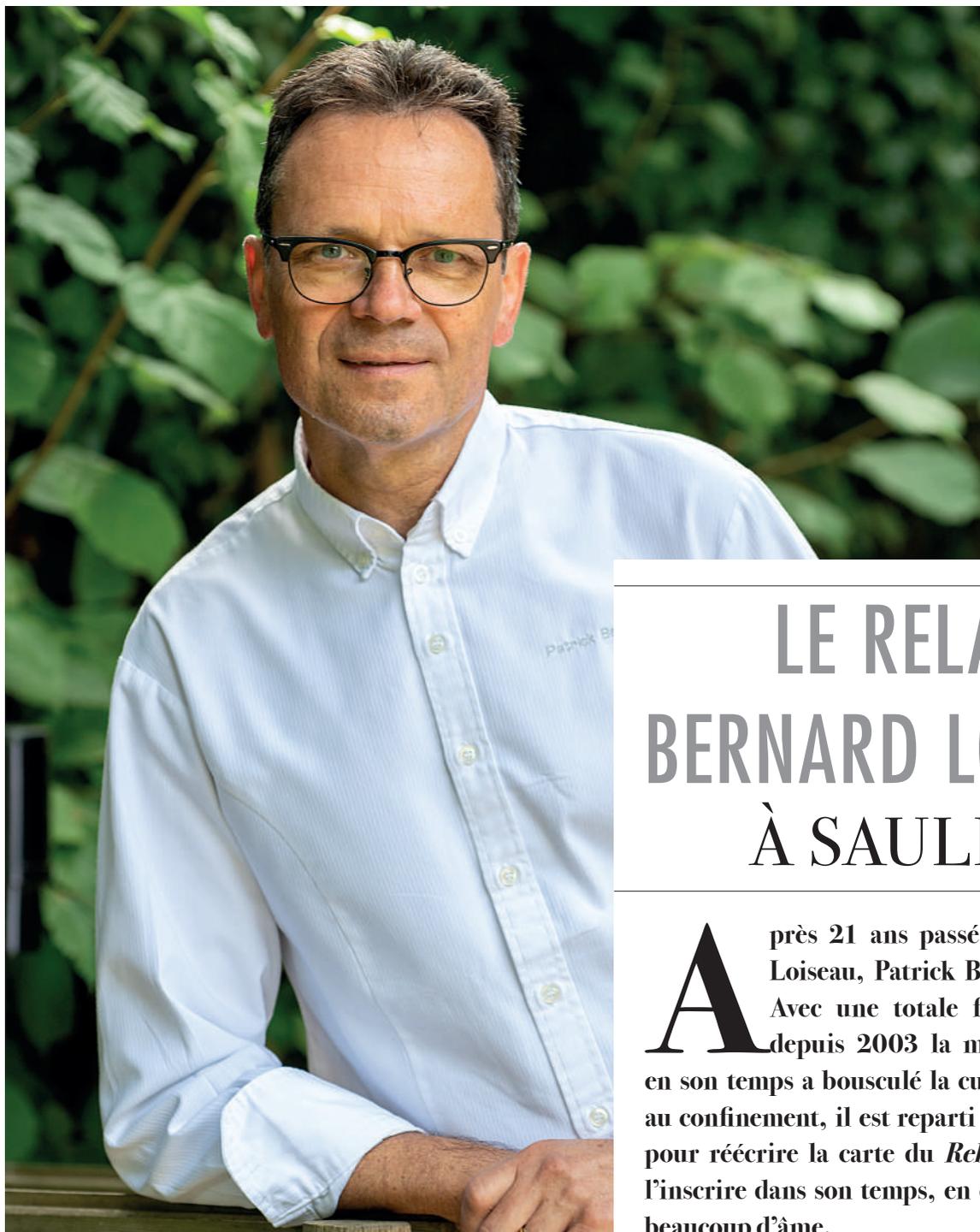
L'ouverture de la plateforme d'inscription pour la 47^e édition se fera le 12 octobre prochain, en vue des finales prévues à Rouen le mercredi 7 avril pour la catégorie « juniors », et le jeudi 8 avril 2021 pour la catégorie « professionnels ». Le championnat, présidé par Philippe Mille, chef doublement étoilé de l'hôtel-restaurant *Les Crayères* à Reims, Meilleur Ouvrier de France cuisine, sera « écoresponsable ». Un bonus sera d'ailleurs accordé par le président aux candidats finalistes ayant le mieux respecté le thème. Parmi les nouveautés, l'ouverture du concours aux élèves et aux apprentis des lycées et CFA, âgés de 25 ans maximum au 1^{er} janvier 2021, préparant la mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant » ou le BTS management en hôtellerie-restauration Option B, 2^e année. Dans leur dossier de candidature, chacun aura l'obligation de présenter son dessert, en expliquant son histoire, le choix des ingrédients, les pratiques écoresponsables adoptées, et de donner au jury des conseils de dégustation. Enfin, le poids de chaque dessert (hors poids assiette) devra être inférieur ou égal à 120 g.

Renseignements et inscriptions : www.championnatdefrancedudessert.fr



CARNET DE RECETTES SALÉES

Patrick Bertron



LE RELAIS BERNARD LOISEAU À SAULIEU

Après 21 ans passés auprès de Bernard Loiseau, Patrick Bertron lui a succédé. Avec une totale fidélité, il pérennise depuis 2003 la mémoire de celui qui en son temps a bousculé la cuisine française. Suite au confinement, il est reparti d'une feuille blanche pour réécrire la carte du *Relais Bernard Loiseau*, l'inscrire dans son temps, en cuisinant avec sens et beaucoup d'âme.



En apprenant que Patrick Bertron a franchi les portes des cuisines du restaurant de la *Côte d'Or* voilà 38 ans, on ne peut s'empêcher de lui demander s'il ne ressent pas une certaine lassitude. La réponse est immédiate : c'est non. On veut alors savoir quel bilan il tire, et qu'il nous raconte un peu de son histoire, celle qu'il continue à écrire à Saulieu.

Patrick Bertron, quel bilan tirez-vous après toutes ces années ?

C'est difficile de faire un bilan, mais je peux dire que je retire toujours un énorme plaisir à travailler dans cette maison, à l'accompagner à travers le temps et à porter à ma façon un héritage. C'est très valorisant, d'autant qu'ici la cuisine est en perpétuelle évolution.

Quelle place accordez-vous au passé ?

On ne peut pas préparer l'avenir avec le passé, mais il représente un socle qui prépare le futur, c'est le fondement. Ensuite l'important est de se renouveler pour éviter de devenir « vicillot ».

Aujourd'hui, que reste-t-il de Bernard Loiseau dans la maison ?

M. Loiseau existe encore par son nom, et beaucoup par la marque qu'il a laissée dans la gastronomie française et mondiale.

En quoi a-t-il marqué son temps ?

Par l'idée qu'il avait de la cuisine, pour lui il fallait épurer. Il était à la croisée des chemins, à la fin des années 1970, début des années 1980. Et lorsque je suis arrivé en 1982, même si on le connaissait pour sa fameuse cuisine à l'eau, on faisait encore des demi-glaces et

deux ou trois préparations à la crème, mais très rapidement on est passé à autre chose. Il s'est fixé le goût, les saveurs, et sur ces trois produits dans l'assiette qui ont fait sa réputation.

C'est un principe que vous conservez ?

Même si je le garde un peu par moments, j'ai évolué sur plus de diversité afin d'amener du pep's. Je tente de réaliser une cuisine qui suit la tendance, mais ce n'est pourtant pas ce que je mets en avant.

Quelle est votre philosophie en cuisine ?

De beaux produits, locaux, et si possible en circuits courts. Je sais qu'aujourd'hui c'est très tendance, mais nous avons toujours travaillé avec les fournisseurs qui étaient autour de nous. Et je n'ai pas non plus attendu cette mode pour cueillir des herbes sauvages, des fleurs, car j'aime apporter ces « goûts de cueillette ». Je m'attache à réaliser une cuisine de goûts et de saveurs, en lien avec la Bourgogne mais sans oublier mes racines. Il y a donc de temps en temps un petit clin d'œil à la Bretagne.

Comment avez-vous endossé le rôle de chef au décès de Bernard Loiseau ?

Les premiers jours j'ai transpiré, en me demandant si j'allais être à la hauteur. Certes j'étais derrière, mais même si je créais des recettes, M. Loiseau me guidait et décidait. Alors certains me disaient « ça marchera si c'est dans l'esprit de Loiseau », mais je me suis dit je ne peux pas. Je devais être ou non la bonne personne. Je n'étais pas Bernard Loiseau et je ne pouvais pas me mettre à sa place pour essayer de savoir ce qu'il aurait fait ou pas.



Quelle fut alors votre politique ?

J'ai décidé de travailler avec mes bras droits comme je travaillais avec M. Loiseau, et j'ai procédé de la sorte depuis cette époque.

Comment s'articulait votre carte ?

Sur la 1^{re} année nous étions à 50/50, entre les classiques de la maison et mes créations puis nous avons évolué. Je me suis appuyé sur mes seconds pour faire évoluer ma cuisine. À la mort de M. Loiseau, j'avais 41 ans et déjà 21 ans de maison. Je ne connaissais qu'un seul modèle. Je me suis donc servi de leur parcours pour savoir vers où aller. Avec Arnaud Faye et Christophe Quéant notamment, nous avons vraiment fait bouger les lignes. Nous sommes même sortis de route à un moment, pour nous affirmer auprès des gens qui disaient « on ne reconnaît plus la carte, ce n'est pas ce qu'on veut ». Nous avons fait face à cette pression et aujourd'hui sur la carte il ne reste que les grenouilles, la rose des sables et le saint-honoré, et nous poursuivons ce travail avec Aymeric Pony en cuisine et Aymeric Pinard en pâtisserie.

Avez-vous déjà modifié la recette des grenouilles ?

À la perte de la troisième étoile en 2016, j'ai tout inversé. J'ai préparé les grenouilles avec de l'ail et du persil mais plus avec le coulis de persil ni la purée d'ail. Ce qui m'a permis de voir qu'on pouvait faire autrement. Et j'ai aussi modifié le blanc de volaille au foie gras chaud, purée de pommes de terre truffée, jeunes poireaux et sauce à la truffe. Ce qui m'a montré que nous n'étions pas forcément attachés à tous ces classiques, et aussi que certains plats avaient vieilli. Après cette coupure de 3 mois 1/2 j'ai à nouveau épousseté la carte. Le confinement m'a refait passer un cap.

Vous évoquez la perte de la troisième étoile, comment l'avez-vous vécue ?

Ça a été douloureux et honteux. Dans la rue je baissais la tête, et lorsque j'allais dans un salon, ou participer à un forum dans une école hôtelière, je me voyais comme le loser de l'histoire. Cependant, la réalité m'a fait relativiser. Le jour de l'annonce de la perte de la troisième étoile, je me suis rendu au salon Agecotel à Nice, et l'après-midi des jeunes sont venus me voir pour un autographe. À ce moment j'ai compris qu'ils me connaissaient, et que finalement 3 ou 2 étoiles ne faisaient pas de différence à leurs yeux. Ils me considéraient comme un grand chef. Et puis l'année où j'ai perdu



l'étoile, je savais que j'avais satisfait beaucoup, beaucoup de nos clients. Ensuite, j'assume à un moment donné de n'avoir été qu'à un niveau 2 étoiles. Le Michelin connaît son métier, tout comme les autres guides, et je sais qu'ils sont certainement passés plusieurs fois pour vérifier mon niveau, et qu'ils ont jugé que je ne valais plus 3 étoiles.

Ya-t-il aujourd'hui une quête de retrouver l'étoile perdue ?

Oui, bien sûr mais pour bien le vivre, il faut d'abord que cette quête soit pour le restaurant, pour les équipes, et pour les clients. Bossons pour nos clients. Et je ne dis pas que je mets les guides de côté, mais travaillons d'abord pour ce qui se passe ici. Et si mon travail le vaut, les choses changeront. Mon objectif est donc toujours d'aller plus loin pour que ma notation change.

À quoi ressemble la carte depuis la réouverture ?

Ce ne sont que des nouveautés à part les 3 classiques dont je parlais et des plats de saison avec toujours cette approche de proximité. Hier par exemple, on est allé cueillir nos herbes au lac de Chambeau à 5 km. Je cuisine toujours avec les produits de notre terroir, avec néanmoins une langoustine parce que c'est ma Bretagne, et un foie gras chaud, car je trouve que dans un grand restaurant, ne pas avoir de foie gras chaud est une hérésie. Le foie poêlé est un produit marqueur de notre terroir français, mais je l'associe à des goûts actuels ; en l'occurrence une pêche plate, avec des bourgeons de cassis, pour signer la Bourgogne.



Travaillez-vous avec les producteurs de votre région ?

Nous ne sommes pas ici sur une terre maraîchère, je n'ai pas de petits maraîchers, donc ce n'est pas facile. J'ai deux personnes qui cultivent en agriculture biologique, mais à très petites échelles et selon leurs règles. Ça ne les intéresse pas de me cueillir des haricots verts gros comme la ficelle d'un masque, car ils me disent « je vais passer deux heures pour t'en apporter 500 g, alors que si j'attends, j'en produirais 5 kg que je vendrais au marché 7 € le kilo. Je gagnerais plus d'argent et en plus je les ramasserais plus vite. Et comme je suis tout seul, je pourrais faire autre chose dans mon jardin ». Par conséquent je m'adapte et je vais chercher un peu plus loin.

Un plat dont vous êtes particulièrement fier sur la carte ?

C'est un plat composé de champignons de culture du château de Corcelotte, des champignons produits de façon merveilleuse, agrémentés d'herbes qu'on cueille au lac de Chambeau, que je sers avec du sandre ou du brochet selon l'arrivage. Avec un clin d'œil à la grande tradition d'Escoffier, car je l'accompagne d'une sauce mousseline, réalisée avec un beurre noisette pour qu'elle ait plus de caractère.

Quel est votre point de vue sur l'avenir de la gastronomie dans cette période d'incertitude ?

Je crois qu'il faudra toujours donner du plaisir aux gens mais il y aura certainement une problématique économique. Le coût d'une assiette est important dans des établissements comme les nôtres, tout comme celui du fonctionnement de nos maisons. En achetant le summum du produit, avec en tête de faire vivre le producteur, on achète cher. Et en toute logique on vend cher. La Covid participera, je pense, à un certain écrémage. Rappelons-nous qu'à une époque, il y avait nettement moins de restaurants gastronomiques

que maintenant. La population qui les fréquentait était beaucoup plus restreinte, elle appartenait à une élite. Ensuite ça s'est démocratisé. Il y aura donc certainement un peu de casse, car économiquement de moins en moins de gens pourront venir, surtout quand le pays est privé de touristes, mais c'est peut-être le moment de retrouver le principe de la cagnotte comme le suggérait souvent M. Loiseau : « Mettez de l'argent dans une tirelire, disait-il aux clients, et un jour cassez-la pour venir nous voir. »

L'objectif des prochaines années ?

Continuer à évoluer, à pratiquer mon métier avec le même plaisir et la même envie, sans se focaliser sur la fin, car j'ai 58 ans passés, et je ne suis qu'un employé. Mais comme je l'ai précisé à Madame Loiseau, et à la directrice générale, je ne suis pas focalisé là-dessus. Je ne me pose pas encore la question de la transmission. À savoir si Blanche, la fille cadette de Bernard Loiseau, prendra le relais.

Blanche Loiseau s'est formée à la cuisine ?

Oui. Elle a étudié à l'Institut Paul Bocuse avant de voyager pour se former. En Espagne chez les frères Roca, à Paris chez Lasserre, et elle termine en ce moment un séjour d'un an au Japon. Je sais qu'elle aimerait ensuite rejoindre l'Amérique du Sud, pour continuer sa quête de découverte des saveurs du monde. Je lui ai proposé de la placer si elle voulait, mais elle ne m'a jamais demandé. Elle est indépendante. Nous verrons par conséquent si elle rejoint l'équipe. Si c'est le cas, j'aurai vraiment bouclé la boucle. Si ça ne se fait pas, j'aurai eu le plaisir de porter haut les valeurs de la gastronomie à Saulieu, dans la maison de Bernard Loiseau.

LES JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES CUISSES DE GRENOUILLES

- 48 cuisses de grenouilles (1 kg)
- 60 g de beurre
- 5 cl de graisse de canard
- Farine, sel fin, gros sel, poivre du moulin

Couper les bouts des cuisses de grenouilles puis enlever les 2 muscles inférieurs de chaque cuisse pour garder uniquement le muscle supérieur.

Assaisonner les jambonnettes de sel fin et poivre du moulin puis les fariner.

Dans un sautoir, faire chauffer la graisse de canard et le beurre jusqu'à obtenir une légère coloration noisette puis déposer les cuisses de grenouilles et les faire colorer pendant 3 minutes sur le même côté, puis 1 minute de l'autre. Une fois cuites, les débarrasser sur du papier absorbant.

POUR LA PURÉE D'AIL

- 400 g d'ail
- 1/2 verre de lait

Casser les têtes d'ail avec la paume de la main, puis les faire blanchir 3 fois de suite dans de l'eau. Enlever alors la

peau et le germe de chaque gousse d'ail puis blanchir de nouveau les gousses d'ail autant de fois qu'il sera nécessaire pour, d'une part en enlever la force et l'amertume, et d'autre part les cuire.

Après cuisson, bien égoutter l'ail, puis le réduire en purée dans le bol d'un robot équipé de la lame. La détendre légèrement avec un peu de lait et réserver.

POUR LE JUS DE PERSIL

- 200 g de persil plat équeuté

Laver le persil, l'égoutter et le cuire dans de l'eau bouillante et salée pendant 6 à 7 minutes. Le rafraîchir dans de l'eau froide, bien l'égoutter dans une passoire puis le réduire en purée dans le bol d'un robot équipé de la lame. Passer la purée au tamis, la verser dans une casserole puis la détendre avec un peu d'eau pour obtenir la consistance d'un coulis. Réserver.

FINITION

Pendant la cuisson des jambonnettes, chauffer et assaisonner la purée d'ail et le jus de persil. Napper le fond des assiettes avec le jus de persil et déposer une cuillère de purée d'ail au centre puis autour les cuisses de grenouilles.





DRESSAGE

Chauffer les artichauts dans leur jus réduit, pocher les queues de langoustines pendant 30 à 40 secondes dans le court-bouillon à frémissence.

Dresser 4 quartiers d'artichauts par assiette, poser dessus une quenelle de tartare et quelques lamelles d'ail noir. Recouvrir d'éclats de pain Patois séchés, de feuilles d'amarante et d'épis frits.

Disposer une queue de langoustine lustrée de jus sur le côté des artichauts, terminer en ajoutant un peu de jus de carcasses au poivre rouge cacao.

LANGOUSTINE POCHÉE, ARTICHAUT POIVRADE ET AIL NOIR, JUS DE CARCASSES AU POIVRE ROUGE CACAO

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES LANGOUSTINES

- 8 grosses langoustines 3/4 ou 5/7
- 1 petit bouquet de feuilles d'amarante et de graines
- Sel fin, poivre du moulin, poivre rouge cacao Madagascar

Séparer les queues et les pinces des têtes, retirer la carapace des queues, puis retirer les boyaux de chacune des langoustines. Conserver les têtes et les carapaces pour le jus. Ouvrir les têtes et récupérer les parties crémeuses.

POUR LE JUS DE LANGOUSTINES AU POIVRE ROUGE CACAO

- 1 échalote ciselée
- 5 cl de cognac
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 1 g de poivre rouge cacao
- ½ feuille de gélatine

Retirer la carapace des têtes pour ne conserver que le coffre avec les pattes.

Concasser les pinces et faire suer l'ensemble au beurre dans une sauteuse. Laisser bien colorer, ajouter l'échalote coupée en dés puis faire suer à nouveau.

Mouiller avec le cognac, réduire de moitié puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition, écumer puis laisser cuire doucement pendant une heure.

Passer au chinois étamine en foulant et conserver les carapaces. Porter à ébullition, faire infuser 5 minutes le poivre rouge cacao légèrement torréfié puis filtrer, ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie et assaisonner.

POUR LE TARTARE DE LANGOUSTINES

- 2 langoustines 5/7
- 2 gousses d'ail noir
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise

Tailler l'ail noir en fine brunoise. Tailler les deux queues de langoustines en brunoise, ajouter la mayonnaise et la brunoise d'ail noir, mélanger et assaisonner. Conserver dans un petit récipient au réfrigérateur.

POUR LA GARNITURE

- 4 beaux artichauts poivrades tournés citronnés
- ¼ d'oignon ciselé

- ½ carotte moyenne
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 graines de coriandre
- 5 cl de vin blanc sec
- 75 cl de fond blanc de volaille

Faire suer les artichauts à l'huile d'olive. Ajouter l'oignon, puis dans un 2^e temps les carottes, l'ail et les graines de coriandre. Assaisonner légèrement, mouiller avec le vin blanc puis le fond blanc de volaille. Laisser cuire doucement à couvert. Piquer les artichauts avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson, laisser refroidir dans l'eau de cuisson.

Les égoutter et les couper en 4.

Filtrer le jus de cuisson et le faire réduire.

POUR LE PAIN CROUSTILLANT ET LA FINITION

- ½ pain Patois façon pain de mie
- 1 petit bouquet d'amarante verte et rouge avec les épis
- 30 g de beurre
- 2 gousses d'ail noir

Couper le pain en fines lamelles à la machine à jambon, les poser sur une feuille de papier cuisson, les badigeonner de beurre à l'aide d'un pinceau puis recouvrir d'une autre feuille de cuisson et faire cuire au four entre deux plaques à 170°C pendant 8 minutes. Une fois cuites, les conserver dans du papier absorbant.

Équeuter les feuilles d'amarante et les laver. Frire les épis à 180°C pendant 15 secondes, les égoutter sur du papier absorbant et les saler.

Couper les deux gousses d'ail noir en julienne.

POUR LE COURT-BOUILLON DE LANGOUSTINES

- 1 l d'eau
- 1 cl de vinaigre blanc
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym

Mouiller les carapaces de cuisson du jus avec l'eau, ajouter le laurier et le thym, porter à frémissement puis filtrer au chinois fin. Assaisonner au sel fin et au moment de la cuisson des langoustines, ajouter le vinaigre blanc.

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, PÊCHE ET BOURGEONS DE CASSIS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE CASSIS FERMENTÉ (1 semaine avant)

- 20 g de grains de cassis noir de Bourgogne
- 30 g d'eau
- 1 g de sel fin

Placer tous les ingrédients dans un petit bocal, le fermer avec le caoutchouc et laisser fermenter 1 semaine.

POUR LE FOIE GRAS

- 4 escalopes de foie gras de canard épaisses de 80 g
- 1 cuillère à café de graisse de canard
- 1 fleur de chrysanthème tricolore
- Sel fin, fleur de sel de Guérande, poivre

Chauffer une poêle à feu vif, ajouter la graisse de canard, déposer les escalopes assaisonnées et les colorer 30 secondes sur chaque face. Les mettre ensuite sur grille dans une petite plaque et les cuire à four doux pendant 4 minutes.

À la sortie du four, les déposer sur du papier absorbant, leur donner un tour de moulin à poivre et parsemer de quelques cristaux de fleur de sel, dresser aussitôt.

POUR LE JUS DE CANARD

- 500 g de manchons de canard
- 50 g de graisse de canard
- 20 g de graines de sarrasin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Concasser les manchons de canard, les faire colorer avec la graisse, mouiller à hauteur avec de l'eau puis cuire doucement pendant 2 heures.

Passer au chinois étamine, dégraisser et laisser réduire à petit feu pour obtenir 80 g de jus. Torréfier les graines de sarrasin dans une poêle avec l'huile d'olive, puis les mettre à infuser dans le jus.

Filtrer et assaisonner.

POUR LE BOUILLON DE FEUILLES DE CASSIS

- 1 l d'eau
- 30 g de feuilles de cassis
- 70 g de sucre semoule
- 6 g de sel fin
- 5 g de bourgeons de cassis

Porter l'eau, le sucre et le sel à ébullition. Hors du feu, ajouter les feuilles de cassis et laisser infuser 30 minutes. Filtrer et réserver.

POUR LE COULIS DE PÊCHES BLANCHES

- 100 g de pêches blanches
- 1 g de pectine
- 6 g de sucre semoule
- 2 g de bourgeons de cassis
- 5 g de vinaigre de pêche

Éplucher et tailler la pêche en cubes, les faire suer à l'huile d'olive pour les compoter, puis ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés. Laisser compoter de nouveau. Déglacer avec le vinaigre de pêche, ajouter les bourgeons de cassis, mixer et passer au chinois fin.

POUR LE PRALIN

- 15 g d'amandes
- 15 g de noix de pécan
- 1 g de fleur de sel
- 12 g de cassis
- 1 cuillère à café d'huile de pépins de raisin

Torréfier les amandes et les noix de pécan, les laisser tiédir puis les mixer dans le bol d'un petit robot équipé de la lame en ajoutant l'huile et à la fin le cassis.

POUR LES COPEAUX DE PÊCHE JAUNE

- 1 pêche jaune légèrement ferme
- 200 g de bouillon de feuilles de cassis

Porter le bouillon de feuilles de cassis à ébullition, verser sur la pêche et laisser mariner 1 nuit. Égoutter puis en couper 8 lamelles fines à la trancheuse à jambon ou à la mandoline.

POUR LA COMPOTE DE PÊCHE BLANCHE

- 1 pêche blanche
- 200 g de bouillon de feuilles de cassis
- 20 g de coulis de pêche blanche

Émonder la pêche et retirer le noyau.

Porter le bouillon de feuilles de cassis à ébullition et y plonger la pêche pendant 1 minute. Réserver 1 nuit au froid.

Retirer la pêche du bouillon et la mixer en ajoutant le coulis de pêche blanche puis mouler en plaque silicone pour moulage de billes. Bloquer au congélateur en plantant un pique en bois dans chacune des 8 billes.

POUR LE GLAÇAGE DES BILLES DE COMPOTE DE PÊCHE

- 100 g de bouillon de feuilles de cassis
- 10 g de crème de cassis
- 2 g de bourgeons de cassis
- 1 g de Kappa

Dans une casserole, chauffer le bouillon, la crème de cassis, le sirop et les bourgeons de cassis. À ébullition, mélanger la Kappa avec un peu d'eau puis l'incorporer en remuant à l'aide d'un fouet.

Redescendre le glaçage à 65°C, retirer les billes de compote de pêche de leur moule puis les tremper deux fois

dans le glaçage. Les déposer sur une plaque recouverte de papier guitare, retirer délicatement les pics en bois et réserver au réfrigérateur.

DRESSAGE

Déposer un petit dôme de coulis de pêche par assiette. Déposer dessus 2 billes de compote. Plier 2 lamelles de pêche et les disposer sur les billes, ajouter deux grains de cassis fermentés, disposer 3 pétales de chrysanthème et saupoudrer de bourgeons de cassis.

Déposer l'escalope de foie gras chaud sur le côté. Servir le jus en saucière.



DRESSAGE

Déposer une cuillère de purée d'oignons dans 4 petits bols, disposer quelques grains de maïs dessus puis ajouter doucement le siphon de crème de maïs.

Dans 4 assiettes, déposer une petite quenelle de purée d'oignons de Roscoff, disposer le toast de moelle à côté, puis le filet coupé en deux avec les belles fibres de la viande en visuel. Servir le jus en saucière.



FILET DE BŒUF AOP DE CHAROLLES, MAÏS FRAIS, JUS AU REGAIN

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE BŒUF

- 4 filets de bœuf AOP Charolles de 140 g
- 50 g de foin (si possible du Regain)
- 40 g de graisse de canard
- Sel fin, gros sel, poivre du moulin

Colorer rapidement les filets de bœuf dans une cocotte avec de la graisse de canard, ajouter une noix de beurre et finir l'appoint de cuisson en les arrosant à l'aide d'une cuillère et à feu doux.

Laisser reposer 10 minutes puis les repasser au beurre à feu moyen. Mettre du foin dans une cocotte et le faire flamber quelques instants. Placer une grille et déposer les filets dessus. Fermer avec le couvercle et attendre 30 secondes. Retirer les filets et les couper en deux dans le sens de la longueur.

POUR LE TOAST DE PAIN PATOIS À LA MOELLE

- ½ pain Patois
- 3 moelles de bœuf
- 4 petites feuilles de thé du Mexique fraîches
- 2 mini épis de maïs
- 50 g d'eau
- 25 g de sucre
- 100 g de vinaigre blanc
- 20 g de miso d'orge maison

À l'aide d'un couteau, retirer la croûte du pain Patois puis tailler des rectangles de 9 cm de long sur 2 cm de large et 1,5 cm d'épaisseur puis les faire colorer dans une poêle avec un peu de beurre.

Pocher les moelles de bœuf dans de l'eau salée pendant 5 minutes sans ébullition.

Faire refroidir puis couper 12 rondelles, les mettre sur une plaque et les griller rapidement à la salamandre.

Dans une casserole, porter le vinaigre, l'eau et le sucre à ébullition.

Couper les mini épis de maïs en tranches, verser la marinade chaude dessus et laisser refroidir.

À l'envoi, chauffer les pains, tartiner une fine couche de miso d'orge puis disposer les tranches d'épis de maïs, les rondelles de moelle et les petites feuilles de thé du Mexique fraîches.

POUR LE JUS AU FOIN DE REGAIN

- 20 cl de jus de bœuf
- 20 g de foin
- 15 g de beurre clarifié noisette
- 1 cl de vinaigre de vin
- 5 g de miso d'orge maison

Dans une casserole, porter le jus de bœuf à ébullition, ajouter le foin et laisser infuser sans réduction pendant environ ½ heure à couvert. Passer le jus au chinois fin, incorporer le vinaigre de vin, le miso, redonner une ébullition, assaisonner et réserver.

POUR LA PURÉE D'OIGNONS DE ROSCOFF

- 4 oignons de Roscoff
- 50 g de beurre
- 1 cl de verjus de Bourgogne

Émincer les oignons de Roscoff, les faire suer au beurre en leur apportant un peu de coloration puis laisser cuire jusqu'à ce que les oignons soient bien fondants.

Déglacer avec le verjus, assaisonner puis mixer longuement dans un blender. Réserver au chaud.

POUR LE MAÏS GRILLÉ

- 2 épis de maïs
- 40 g de beurre
- 1 brin de thym
- 1 cl de verjus de Bourgogne
- 4 feuilles de thé du Mexique fraîches

Griller les épis de maïs sur toutes les faces, les mettre ensuite en papillote avec un peu de beurre et le thym puis cuire pendant 1h30 dans un four préchauffé à 170°C.

Une fois cuits, égrainer les épis et réserver 45 g de grains pour le siphon.

Placer le reste des grains dans une petite casserole, ajouter le reste du beurre, le verjus et porter à ébullition. Ajouter un peu de moelle pochée et coupée en fine brunoise, les feuilles de thé du Mexique ciselées et assaisonner.

POUR LE SIPHON DE MAÏS

- 45 g de grains de maïs grillés
- 25 cl de crème liquide
- 15 g de foin regain
- ½ feuille de gélatine

Dans une casserole, chauffer la crème et le foin, laisser infuser 15 minutes puis passer au chinois fin. Chauffer de nouveau la crème avec les grains de maïs puis mixer longuement au blender.

Passer au chinois fin en foulant, assaisonner et incorporer la gélatine. Mélanger à l'aide d'un fouet puis verser dans un siphon.

Percer 1 cartouche de gaz et réserver au chaud au bain-marie.

DOS DE SANDRE RÔTI, CHAMPIGNONS RÔTIS DE CORCELOTTE, SABAYON AU VIN DE FLAVIGNY

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE SANDRE

- 4 portions de dos de sandre avec peau de 120 g
- 40 g de graisse de canard
- 30 g de beurre
- Farine, sel fin, poivre

Assaisonner et fariner les dos de sandre côté peau puis les cuire dans un sautoir avec le beurre et la graisse de canard, côté peau sans les retourner. Couvrir en fin de cuisson.

POUR LE SABAYON AU VIN DE FLAVIGNY

- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de beurre clarifié noisette
- 3 cl de vin blanc de Flavigny

Réduire de moitié 2 cl de vin de Flavigny, ajouter les jaunes puis les monter à l'aide d'un petit fouet puis incorporer doucement le beurre noisette préalablement tiédi. Terminer en ajoutant le vin restant. Assaisonner et réserver au bain-marie tiède.

POUR LE GEL DE VIN BLANC DE FLAVIGNY

- 10 cl de vin blanc de Flavigny
- 1 g d'agar-agar

Faire réduire le vin blanc de moitié, à feu doux puis le porter à ébullition et incorporer l'agar-agar tout en fouettant. Cuire 1 minute en remuant, assaisonner, mixer et débarrasser en pipette. Réserver pour le service.

POUR LE LICHEN FRIT

- 40 g de lichen de bois de feuillu

Ramasser des petits lichens sur les arbres (bouleau), les laver puis les blanchir départ à l'eau froide. Égoutter et laisser sécher.

Frir les lichens à 180°C pendant 30 secondes, les débarrasser sur un papier absorbant et les laisser ½ journée s'égoutter et sécher à température ambiante (cuisine), puis saler.

POUR LES CHAMPIGNONS DE CORCELOTTE

- 10 beaux champignons de Paris bruns du château de Corcelotte (21)
- 10 lentins du chêne moyen
- 8 mini pleurotes jaunes
- 25 g de beurre
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 1 petite gousse d'ail
- 8 brins d'achillée mille-feuille, 8 oxalis, 8 fleurs de carottes sauvages

Préparer les champignons de Paris bruns et les lentins du chêne. Mettre les lentins à cuire sous vide avec l'huile d'olive et un peu de sel à 85°C pendant 5 minutes. Refroidir et réserver pour le service.

DRESSAGE

Rôtir les champignons de Paris bruns au beurre avec la gousse d'ail et le thym. Ajouter les lentins en fin de cuisson puis assaisonner.

Dresser les champignons rôtis côté gauche des assiettes, les entourer des pleurotes assaisonnés avec de l'huile d'olive, recouvrir de lamelles de champignons de Paris, de brins d'achillée, d'oxalis, de fleurs de carottes et de lichen. Ajouter deux noisettes de gel de vin, poser le poisson rôti à côté.

Servir le sabayon en saucière.



CARNET DE RECETTES SUCRÉES

Aymeric Pinard



LE RELAIS BERNARD LOISEAU À SAULIEU

Lil n'a pas 30 ans et déjà un très beau parcours. Aymeric Pinard est depuis 2017 le chef pâtissier du *Relais Bernard Loiseau*. Avec l'entière confiance de Patrick Bertron, il s'amuse à imaginer des desserts basés sur le fruit, la franchise des goûts, la générosité, et cette volonté de ne jamais rien dénaturer.



Aymeric Pinard possède quelques points communs avec le chef des cuisines. Ils sont tous les deux originaires de la Loire-Atlantique. Mais ce qui a séduit Patrick Bertron, c'est avant tout le parcours complet du pâtissier, qui de la boutique est très vite passé à la restauration, inscrivant sur son CV quelques jolies maisons.

Parlez-nous de votre parcours

Je suis né à Blain, en Loire-Atlantique, et j'ai été scolarisé à l'école hôtelière Saint-Anne à Saint-Nazaire, là où le chef s'est lui-même formé. Sorti de l'école, j'ai choisi la boutique, dans mon département tout d'abord, à La Baule, puis à Guérande, avant de bifurquer en restauration.

La pâtisserie vous a toujours attiré ?

Je suis tombé dedans quand j'étais petit. À l'âge de 8 ans, un ami de mon père, pâtissier, m'a emmené dans sa boutique, j'ai été émerveillé. J'y suis retourné ensuite à toutes les vacances scolaires, et je savais déjà que c'était ce métier que je voulais faire.

Vous faisiez de la pâtisserie à la maison ?

Je faisais des gâteaux avec ma maman mais c'est vraiment cette expérience en pâtisserie qui m'a donné envie. Le fait de voir rouler des croissants me fascinait. Et le mille-feuille aussi, le marbrage en surface. Pour que je puisse tout voir, les pâtissiers me mettaient sur un seau et je restais des heures à les regarder faire.

Pourquoi avoir choisi la restauration ?

Une envie d'expérience. Je sortais de BTM, j'ai vu une annonce et je me suis dit « pourquoi pas ». J'ai essayé et je n'ai jamais arrêté. Une chose me manquait en boutique, c'est le travail du frais. En pâtisserie boutique, il faut impérativement imaginer des gâteaux qui se conservent plusieurs heures. Le restaurant offre la possibilité de jouer avec le chaud-froid, les glaces, des textures différentes, j'y voyais une sorte de liberté, et un rapport plus direct avec la clientèle. Dans un restaurant, le client reçoit son dessert, il le goûte et le retour est immédiat. Alors qu'en boutique, il peut parfois se passer une semaine, voire deux ou trois avant

que le client ne revienne, et encore s'il pense à donner son avis.

Votre premier restaurant ?

Le Grain de folie à Pornichet. Un restaurant gastronomique face à la baie, ensuite j'ai travaillé dans les établissements du groupe Barrière près de chez moi : *Le Royal*, *Le Castel Marie-Louise*, et ensuite Val-d'Isère. On m'y a offert mon premier poste de chef aux *Barmes de l'Ours*. J'y ai passé deux saisons d'hiver, et durant l'été je visitais d'autres établissements du groupe pour rectifier ce qui n'allait pas en pâtisserie, et tenter de monter en qualité, c'était intéressant. Et j'ai également ouvert une boulangerie-pâtisserie pour eux la deuxième année. J'ai poursuivi par l'ouverture des restaurants des *Cures marines* à Trouville-sur-Mer, avec la création de la pâtisserie, et après 2 ans ½ j'ai rejoint Saulieu.

Pourquoi *Le Relais Bernard Loiseau* ?

J'avais rencontré Patrick Bertron lorsque je travaillais au *Castel Marie-Louise* en 2013. J'avais gardé cette rencontre à l'esprit, et j'ai ensuite toujours suivi ce qui se passait à Saulieu, notamment le travail du pâtissier. De fil en aiguille, j'ai eu l'envie d'y travailler, et un jour, spontanément, j'ai envoyé mon CV. Et je crois que c'était au bon moment. Le chef m'a tout de suite appelé pour me demander des photos de mes desserts, et il m'a dit « ça me plaît ». Il m'a alors proposé de passer et il m'a embauché. J'ai commencé en septembre 2017.

Comment s'est passée votre arrivée ?

Le chef m'a tout de suite prévenu que ce serait dur car après le départ de Benoît Charvet, ils étaient restés sans chef pâtissier, et qu'il me faudrait un an pour relancer la machine et constituer une équipe qui serait la mienne. Et il m'a effectivement fallu un an de travail intensif pour tout revoir. Au départ le chef m'a donné des directives, je suivais ses recommandations, et au fur et à mesure il m'a laissé de plus en plus de liberté. Aujourd'hui, il vient juste goûter et éventuellement apporter une petite modification. Il me fait une totale confiance.



Comment définiriez-vous votre pâtisserie ?

Par le goût, la gourmandise, l'enfance, le plaisir, le partage et l'amusement. J'essaie de ne pas dénaturer le produit, de réaliser des associations surprenantes comme d'associer la mandarine et la moutarde. Mais j'ai aussi utilisé les parfums du sapin pour un dessert. Mon but est d'offrir une découverte, d'entraîner dans une sorte de voyage et d'avoir des desserts les plus simples possibles. Ensuite, j'apporte une touche de modernité par la forme, le volume, les couleurs, mais la base c'est le fruit et le goût, c'est le plus important.

Quelle expérience voulez-vous offrir à la fin du repas ?

Une abondance, un retour en enfance. Les desserts sont légers en soi, mais à côté on apporte d'autres gourmandises, des macarons, des caramels, je veux donner une idée de profusion, avoir ce sentiment que ça ne s'arrête jamais. De l'infusion pétillante servie en pré-dessert, aux mignardises, je recherche la surprise, et la générosité. Et j'inclus le travail d'équipe, celui du chef sommelier, l'accord d'un vin avec le dessert, accentuer la magie du moment pour le client.

La création d'un dessert vous demande-t-elle beaucoup de réflexion ?

Certaines fois l'idée est très simple, pour d'autres desserts j'ai parfois envie d'aller plus loin, avec beaucoup plus de techniques, donc là, il me faut plus de tests pour aboutir au résultat souhaité, cela peut nous prendre jusqu'à 2 mois.

Vous avez un exemple en tête ?

Je me souviens d'un dessert autour de la vanille, où je souhaitais une approche très qualitative, un peu luxueuse. Je voulais surtout montrer ce qu'était vraiment le goût de la vanille, et non pas celui de l'arôme. Nous avons mis 2 mois avant de sortir quelque chose de satisfaisant, car je voulais à la fois un dessert lisible mais sophistiqué, avec beaucoup de technique. Le plus compliqué a été de trouver une harmonie entre les différentes vanilles. Je me suis inspiré de Pierre Hermé en assemblant 3 origines, et aussi de la glace de M. Loiseau dans laquelle il utilisait 18 gousses au litre. Nous

avons donc réalisé une glace et une crème brûlée sur ce principe, et obtenu un dessert très abouti. Nous l'avons conservé 2 ans ½ à la carte. J'en suis fier car il a beaucoup marqué nos clients, sans jamais avoir de mauvais retours.

L'esprit de Bernard Loiseau vous guide-t-il parfois dans vos créations ?

La vanille par exemple. Mme Loiseau est venue me dire après l'avoir goûté « c'est vraiment un dessert de Bernard Loiseau. C'est vraiment quelque chose qu'il aurait pu faire lui. Vous êtes le premier à me faire du Bernard Loiseau ». Quand vous entendez cela vous êtes fier. Et elle le répétait tout le temps aux clients. C'est mon plus beau retour.

Quel est pour vous le compliment idéal ?

Lorsqu'un client me dit que mon dessert est régressif, car pour moi un dessert c'est l'enfance. Le salé c'est manger, c'est l'appétence, mais le sucré c'est vraiment le retour en enfance, la tarte aux fraises de mamie le week-end. Si j'arrive à évoquer ces souvenirs, j'ai gagné.

Quel regard portez-vous sur votre pâtisserie ?

Je suis un éternel insatisfait. Nous avons refait la carte à la réouverture, et je dirais un peu dans la souffrance car nous n'avons pas eu le temps de faire beaucoup d'essais. D'habitude on ne change pas tout d'un coup, on remplace un dessert par un autre, ou on le fait évoluer, en modifiant de petits détails, donc on prend le temps...

Vous n'avez donc pas de date ou de moment clé pour changer une carte ?

Non, c'est en fonction des saisons, de l'arrivée d'un fruit, d'une discussion, sur la simple question « tient on ne ferait pas un dessert autour de ça ? » Et nous démarrons les essais. Le chef valide puis nous l'inscrivons à la carte. Mais à la reprise après le confinement ce fut différent. Le dessert à la fraise par exemple, sur une association fraise et reine des prés, ne me convenait pas : les couleurs, le visuel ça ne fonctionnait pas. Les goûts étaient là mais je n'étais pas satisfait du visuel. À deux jours de l'ouverture on a tout changé et désormais je suis satisfait.



Quel impact cette crise sanitaire a-t-elle eu sur vous ?

Je me suis rendu compte de la place du travail dans ma vie, qu'en fait je passais mon temps au restaurant. Et pourtant je répète régulièrement à mes équipes que c'est hyper important de conserver une stabilité entre le travail et la vie privée. Je me bats pour qu'il ne fasse pas trop d'heures, et je me suis rendu compte que je ne me l'appliquais pas à moi-même, que je faisais souvent des journées continues, que je venais le week-end. Et là je me suis dit « il faut peut-être que je revoie mon fonctionnement ».

Quels sont vos objectifs aujourd'hui ?

J'aimerais devenir MOF. Je me suis déjà inscrit pour la prochaine édition. Je sais que c'est dur, qu'il me faudra certainement plus de 4 ans, mais je réessaierai tant que j'aurai l'énergie et l'envie.

Qu'est-ce qui vous motive à passer le concours du MOF ?

Pour un cuisinier c'est souvent les étoiles, mais pour les pâtisseries c'est différent. Nous n'avons pas d'étoiles. Si un restaurant les obtient, c'est surtout pour la cuisine. Je trouve que l'image du MOF en pâtisserie est plus importante.

Vous dites que les étoiles récompensent la cuisine, quelle est alors votre part dans la reconquête d'une troisième étoile ?

La continuité, car la pâtisserie a bien évolué, les guides l'ont compris. L'objectif est de ne pas avoir de cassure dans le repas. On a notre place, on apporte quelque chose, on ne fait qu'un avec la cuisine. Notre objectif est de forger une expérience unique pour le client. Quand je dis que l'étoile est pour la cuisine c'est faux, mais c'est une vision personnelle. Je vois les étoiles autrement car en boutique il n'y en a pas. Je me suis rendu compte tardivement qu'il y avait un challenge autour de ces étoiles.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



4 QUESTIONS À DOMINIQUE LOISEAU

Un mot sur Patrick Bertron, l'un de vos plus fidèles collaborateurs

Il était le bras-droit de Bernard, c'était un binôme qui fonctionnait à merveille. Et être le bras droit de Bernard, ce n'était pas rien car il était un leader charismatique. Lorsqu'il est décédé j'ai convoqué Patrick pour lui demander ce qu'il comptait faire, rester avec moi ou partir. J'aurais compris qu'il n'ait pas envie d'être le premier, car un second important ne souhaite pas forcément devenir le chef. Mais il a voulu rester. La seule condition qu'il ait posé, que sa vie professionnelle n'affecte pas sa vie familiale. Aujourd'hui il a toujours mon entière confiance. Je goûte les plats bien sûr, je les valide mais après tant d'années je n'interviens jamais dans la cuisine.

Votre fille Blanche se forme au métier, va-t-elle vous rejoindre ?

Blanche a toujours voulu être en cuisine, c'est une fille des fourneaux, la descendante de son père, à un point qu'on ne peut imaginer. Elle est passionnée par la cuisine depuis toute petite, tout son argent de poche est toujours passé dans les restaurants. Elle a suivi le master de l'Institut Paul Bocuse durant 4 ans et aujourd'hui elle termine un tour du monde pour parfaire sa culture culinaire avant de rejoindre Patrick en cuisine.

Comment 17 ans après son départ arrivez-vous à préserver la mémoire de Bernard Loiseau ?

Je crois que nous avons su, doucement, glisser du personnage au domaine. Ce fût ma mission que de préserver la maison, de la pérenniser, et d'être fidèle à sa mémoire. Bernard est partout ici, mais les gens viennent pour ce que leur offre la maison dans sa globalité.

Vos projets ?

J'ai acheté deux étangs, des prés et des forêts à quelques minutes d'ici. Dans les années futures j'aimerais permettre aux clients de passer du temps dans ce cadre magnifique ; qu'ils puissent y faire un pique-nique et y dormir. J'ai donc le projet de créer 5 ou 6 chambres. Pour l'heure, j'ai déjà installé 40 ruches et des vergers conservatoires, avec d'anciennes variétés que j'ai choisies en fonction de leur nom. Ce domaine était une occasion unique et je suis sûre que nous en ferons quelque chose de très bien.

LE SAINT-HONORÉ CRÈME CHIBOUST À LA VANILLE

RECETTE POUR 4 À 6 PERSONNES



POUR LA PÂTE À CHOU

- 60 g de lait entier
- 60 g d'eau
- 2 g sel fin
- 1 g sucre semoule
- 55 g de beurre
- 65 g de farine
- 120 g d'œufs

Dans une casserole, porter le lait, l'eau, le beurre et le sel à ébullition. Ajouter la farine, mélanger afin d'obtenir une panade homogène puis dessécher la pâte en remuant sans cesse sur un feu doux à l'aide d'une spatule. Hors du feu, incorporer les œufs préalablement battus en 4 fois. Mélanger pour obtenir une pâte lisse et réserver en poche unie d'une douille lisse n° 15.

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 50 g de beurre
- 30 g de sucre glace
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 1 g de sel fin

Blanchir le beurre et le sucre, ajouter l'œuf et mélanger, incorporer la farine et le sel en une seule fois, mélanger puis abaisser légèrement la pâte, filmer au contact et réserver pour 1 heure au réfrigérateur.

Une fois la pâte reposée, abaisser la pâte puis détailler un disque de 20 cm de diamètre. Pocher la pâte à chou en cercle sur le pourtour de la pâte sucrée avec une douille de 15 mm.

Sur la même plaque, pocher 24 petits choux.

Cuire l'abaisse de pâte sucrée pendant 24 minutes dans un four préchauffé à 165°C et 20 minutes seulement pour les petits choux. Laisser refroidir.

POUR LE CARAMEL SAINT-HONORÉ

- 400 g de sucre semoule
- 160 g d'eau
- 120 g de glucose

Mettre l'eau, le glucose et le sucre dans une casserole, porter sur feu vif, cuire à 175°C et utiliser aussitôt.

Sur une grosse louche huilée, réaliser deux dômes grillagés en réalisant des fils qui se croisent à l'aide d'une cuillère. Égaliser le bord à l'aide d'une paire de ciseaux, déposer sur un plat.

Prendre les choux, les tremper dans le caramel côté plat et les déposer sur une feuille de papier sulfurisé huilé.

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 200 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre semoule
- 35 g de jaunes d'œufs
- 10 g de poudre à crème
- 10 g de farine

Dans une casserole, porter le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux à ébullition. Dans le même temps, mélanger les jaunes, la poudre à crème et la farine, verser le lait bouillant dessus, mélanger, reverser dans la casserole puis cuire 2 minutes à petits bouillons afin d'épaissir la crème. Débarrasser dans un saladier, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

POUR LA CRÈME CHIBOUST VANILLE

- 100 g de lait entier
- 20 g de sucre
- 40 g de jaunes d'œufs
- 8 g de poudre à crème
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Procéder de la même façon que la crème pâtissière, puis incorporer la gélatine préalablement ramollie. Réserver à température.

POUR LA MERINGUE ITALIENNE

- 3 g de gélatine
- 90 g de blancs d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g d'eau

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à 121°C. Lorsque la température atteint 110°C, commencer à monter les blancs en neige dans le bol d'un batteur équipé du fouet.

Verser le sirop lorsqu'il est 121°C et laisser tourner le batteur jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer la meringue à la crème pâtissière chiboust encore tiède en remuant délicatement puis mouler dans un cercle de 12 cm de diamètre et laisser prendre au frigo.

POUR LA CRÈME MONTÉE

- 400 g de crème
- 20 g de sucre semoule

Monter la crème et le sucre jusqu'à obtenir une texture assez ferme et lisse, mettre en poche munie d'une douille à crème (ou douille à saint-honoré). Réserver au frigo.

MONTAGE

Lisser la 1^{re} crème pâtissière à l'aide d'un fouet et la verser en poche munie d'une petite douille. Garnir les choux et les coller sur le pourtour de la pâte sucrée avec du caramel (12 petits choux garnis).

Au centre, disposer le disque de crème chiboust, décercler puis garnir de crème en montant largement au-dessus des choux. Disposer le restant de choux caramélisés dessus et placer au réfrigérateur pour 30 minutes.

Présenter le Saint-Honoré avec les deux dômes de caramel sur le dessus et de la crème anglaise en saucière si vous le désirez.

FRAISES ET REINE DES PRÉS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR L'ASPIC DE FRAISES

- 200 g de fraises
- 4 g de pectine NH
- 3 g de sucre
- Les zestes d'un citron vert
- 250 g de fraises

Opérculer des cercles de diamètre 50 avec un film alimentaire résistant à la chaleur. Ranger joliment vos fraises coupées en deux en rosace.

Réaliser un coulis avec les fraises restantes, ajouter votre zeste de citron vert, puis à 50°C ajouter votre pectine préalablement mélangée avec le sucre, porter à ébullition et verser dans vos cercles à entremets.

POUR LE SORBET FRAISE

- 325 g de pulpe de fraises maison
- 4 cl d'eau
- 92,5 g de sucre
- 40 g de glucose atomisé
- 1,75 g de stabilisateur

Dans une casserole, chauffer l'eau et 10 % de sucre à 40°C. À 50°C, ajouter le sucre restant, le stabilisateur et le glucose préalablement mélangés, donner une ébullition puis refroidir à 4°C et verser sur la pulpe. Laisser murer durant 24 heures.

Régler à 32.3°B et turbiner.

Placer au congélateur dans des bacs gastro préalablement sanglés et couvrir d'une feuille guitare.

POUR LA GANACHE MONTÉE REINE DES PRÉS

- 2 g de gélatine en poudre
- 12 g d'eau
- 300 g de crème végétale
- 10 g de sucre
- 30 g de chocolat Opalys
- 30 g de beurre de cacao
- 30 g de reine des prés

Infuser la reine des prés dans la crème 24 heures à froid (afin d'éviter d'extraire l'amertume). Rectifier le poids de crème si besoin puis porter la crème à environ 90°C. Ajouter la masse gélatine, verser sur l'Opalys et le beurre de cacao en 3 fois, mixer, filtrer, refroidir et mouler dans des moules sphère de 2 tailles différentes selon vos besoins et vos moules.

POUR LE GLAÇAGE FRAISE

- 150 g de pulpe de fraises maison
- 62 g d'eau
- 12 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- 150 g de nappage neutre maison

- 2 g de colorant naturel

Dans une casserole, chauffer la pulpe de fruits et l'eau à 50°C, ajouter les poudres en pluie et donner un bouillon, passer au chinois étamine et verser sur le nappage neutre et le colorant. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver pour utilisation.

Pour le service, réchauffer le glaçage à environ 40°C au bain-marie.

POUR LE GLAÇAGE NEUTRE

- 333 g d'eau
- 100 g de sucre
- 1,4 g de pectine NH
- 17 g de sucre
- 1,6 g d'acide citrique
- 67 g de glucose

Tiédifier l'eau et le sucre à 40°C. Ajouter le sucre et la pectine NH préalablement mélangés et donner une ébullition. Ajouter le glucose et l'acide citrique, mélanger et ne pas refaire bouillir.

POUR LE CROUSTILLANT DULCEY

- 30 g de sucre
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- 30 g de poudre d'amandes
- 60 g de chocolat Dulcey

Mélanger l'ensemble des ingrédients du bout des doigts, émietter sur une plaque recouverte d'une toile silicone et faire cuire entre 20 et 25 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Laisser refroidir le crumble puis le mixer avec le chocolat fondu à 40°C.

Pocher dans des moules billes et congeler. Démouler et réserver pour dressage.

POUR LE LAIT D'AMANDE

- 250 g d'amandes
- 1 l d'eau

Tremper les amandes dans l'eau toute une nuit, les égoutter puis les mixer avec le litre eau, filtrer puis réserver au frais (garder la pulpe d'amandes pour votre biscuit pain de Gènes).

POUR LE VELOUTÉ FRAISES

- 250 g de fraises
- 180 g de lait d'amande maison

Mixer vos fraises avec le lait d'amande, filtrer et réserver pour le service.

POUR LE BISCUIT PAIN DE GÈNES

- 125 g d'œufs
- 30 g de jaunes d'œufs
- 112 g de sucre
- 25 g d'amaretto
- 112 g de pulpe d'amandes
- 85 g de fécule de maïs
- 85 g de beurre clarifié fondu
- 45 g de blancs d'œufs
- 12 g de sucre

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, monter les œufs, les jaunes et le sucre pendant 10 minutes. En parallèle, mélanger la pulpe et l'amaretto.

Incorporer les amandes à l'appareil précédent puis incorporer la fécule et le beurre clarifié. Terminer en incorporant délicatement les blancs montés avec les 12 g de sucre. Étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et cuire 7 minutes dans un four préchauffé à 167°C.

POUR LE SIROP REINE DES PRÉS

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre
- 20 g de reine des prés

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Infuser la reine des prés durant 24 heures puis filtrer et réserver.

POUR LES FRAISES MARINÉES

- 8 fraises
- 20 g de sirop RDP (reine des prés)
- 1 sac sous vide
- 1 plaque japonaise

Tailler les deux extrémités de vos fraises à l'aide d'un cercle à tarte puis emporte-piècer avec un découpoir de taille 20. Placer sur votre plaque japonaise, puis glisser le plateau dans le sac sous vide. Ajouter le sirop, percer le sac de quelques trous, évacuer l'air et réserver pour le dressage.

FINITION

- Poudre de RDP séchées
- Fil en sucre
- Feuille de menthe
- Fraises des bois

DRESSAGE

Placer un aspic par assiette, assaisonner de poudre de RDP.

Placer 2 fraises marinées légèrement égouttées puis glacer à l'aide d'un glaçage 2 billes de crème RDP. Disposer vos billes de croustillant Dulcey une sur l'aspic l'autre à côté d'une fraise. Placer un disque de biscuit devant l'aspic puis rouler une glace fraise, la poser sur le biscuit, positionner quelques fraises des bois, les feuilles de menthe, et le fil en sucre. Assaisonner avec votre RDP et servir avec le velouté.



FIGUE, SORBET FEUILLE DE FIGUIER, POIVRE DE CASSIS

RECETTE POUR 4 PERSONNES



POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ

- 555 g de beurre sec
- 190 g de farine T55
- 365 g de farine T55
- 225 g de crème liquide
- 15 g d'eau
- 5 g de vinaigre
- 9 g de sel fin

Dans le bol d'un batteur équipé du crochet, mélanger le beurre et la farine. Débarrasser, filmer au contact et réserver au réfrigérateur pour le tourage.

Dans le bol d'un batteur équipé du crochet, mélanger le reste des ingrédients sans trop corser la pâte. Débarrasser, filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 1 heure.

Abaïsser la détrempe et le beurre manié, puis donner : 1 tour double, 1 tour simple puis encore 1 tour double. Réserver 12 heures minimum au réfrigérateur.

Réaliser des bandes de feuilletage de 13 cm de long sur 4 cm de large, poser sur plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faire cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 190°C.

Réserver pour dressage.

POUR LA CRÈME AIGRE

- 20 cl de crème liquide
- 30 cl de jus de citron jaune
- 1 g de sel
- 1 g de poivre

Mélanger tous les ingrédients et réserver pour le dressage.

POUR LE COULIS FIGUE AU NECTAR DE CASSIS DE BOURGOGNE

- 20 figues fraîches
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de beurre
- 26 cl de nectar de cassis de Bourgogne

Pratiquer une incision en croix sur 6 figues, les mettre dans un petit plat allant au four, y déposer une petite noisette de beurre, saupoudrer de sucre et enfourner pour 20 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.

Une fois cuites, mixer les figues afin de les réduire en purée. Passer au chinois étamine, ajouter un peu de nectar de cassis pour détendre la purée et lui donner un subtil goût de cassis et réserver au réfrigérateur pour 1 heure.

POUR LE SORBET FEUILLES DE FIGUIER

- 650 g d'eau
- 85 g de trimoline
- 150 g de sucre
- 5 g de stabilisateur
- 17 g de jus de citron
- 5 feuilles de figuier

Dans une casserole, porter l'eau, la trimoline, le sucre et le jus de citron à ébullition. Laisser refroidir à 50°C, ajouter

le stabilisateur puis y infuser les feuilles de figuier durant 24 heures.

Mixer, filtrer puis turbiner.

Débarrasser en bac gastro sanglé auparavant, couvrir d'une feuille guitare au contact et réserver au congélateur.

POUR LA COMPOTE DE FIGUES POIVRE CASSIS

- 10 figues de Solliès
- 2 cl de vinaigre de framboises
- 75 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- 3 g de poivre cassis

Couper les figues en quatre.

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec 70 g de sucre semoule.

Ajouter les figues et le poivre et cuire jusqu'à obtenir une texture de compote. Incorporer le reste du sucre mélangé avec la pectine, en pluie puis porter à ébullition pendant 2 minutes.

Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

POUR LE GRANITÉ FIGUE CASSIS

- 400 g d'eau
- 50 g de sucre
- 60 g de figues séchées
- 40 g de figues fraîches
- 40 g de cassis frais

Mixer les figues séchées, la figue fraîche et le cassis avec le sucre et l'eau.

Verser dans une casserole, porter à ébullition, filtrer puis débarrasser en contenant adapté et réserver au congélateur pour le dressage.

POUR LES FIGUES EN PAPILOTTE DE FEUILLES DE FIGUIER

- 8 figues
- 95 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- 4 g de poivre de cassis
- Le jus d'un citron

Couper le haut et le bas d'une figue, la poser sur une feuille de figuier assaisonnée de sucre et d'un peu de beurre, de poivre de cassis et d'un peu de jus de citron et cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 190°C.

DRESSAGE

- Lamelles de figues crues et cuites

Au centre de l'assiette, étaler du coulis figue cassis.

Sur le côté gauche, à l'aide d'une bande de feuilletage, monter un arc de cercle de crème aigre, compote de figues et lamelles crues et cuites au centre du coulis.

Ajouter le sorbet.

En salle, déballer la papillote de feuille de figuier pour que le client y découvre la figue cuite puis la poser dans l'assiette.

Terminer par le granité.

FRAMBOISE CARDAMOME VERTE, PESTO D'HERBES DU MORVAN

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE CONFIT DE FRAMBOISES

- 150 g de framboises fraîches
- 3,5 g de pectine NH
- 12 g de sucre
- 15 g de jus de citron

Faire compoter les framboises avec le jus de citron dans une casserole à feu doux. À 40°C, ajouter la pectine préalablement mélangée au sucre, donner un bouillon et couler en tapis siliconé à rebord. Congeler puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce losange de taille 40. Réserver au congélateur pour le service.

POUR L'ÉCRASÉ DE FRAMBOISES

- 120 g de framboises fraîches
- 20 g de sucre

Écraser les framboises avec le sucre 2 heures avant l'envoi du dessert.

POUR LE VINAIGRE DE FRAMBOISE

- 100 g de purée de framboises
- 10 cl de vinaigre de framboise
- 10 g de sucre
- Sel, poivre

Rassembler tous les ingrédients, mélanger et réserver au réfrigérateur.

POUR LE SORBET FRAMBOISE

- 4 cl d'eau
- 92,5 g de sucre
- 320 g de pulpe de framboises
- 40 g de glucose atomisé
- 1,75 g de stabilisateur

Dans une casserole, porter l'eau et 10 % du sucre à 40°C. À 50°C, ajouter le sucre restant, le stabilisateur et le glucose préalablement mélangés. Refroidir le sirop à 4°C et le verser sur la pulpe. Mélanger et laisser mûrir 24 heures. Régler à 32.3°B et turbiner. Réserver en bac sanglé auparavant.

POUR LA TUILE DENTELLE SARRASIN (la veille)

- 90 g de farine de sarrasin
- 90 g de sucre glace
- 90 g de blancs d'œufs
- 90 g de beurre clarifié

Mélanger les poudres avec les blancs d'œufs, ajouter le beurre clarifié fondu, mélanger puis à l'aide d'un pochoir

« décor arbre », réaliser des tuiles sur feuille anti-adhésive. Cuire 9 minutes à 175°C puis galber dans une gouttière. Réserver pour le dressage.

POUR LE GLAÇAGE NEUTRE

- 333 g d'eau
- 100 g de sucre
- 14 g de pectine NH
- 17 g de sucre
- 1,6 g d'acide citrique
- 67 g de glucose

Tiédifier l'eau et le sucre à 40°C, incorporer le sucre et la pectine préalablement mélangés, donner un bouillon puis hors du feu, ajouter glucose et acide. Débarrasser et réserver.

POUR LE PESTO MENTHE BASILIC

- 1 botte de menthe
- 1 botte de basilic
- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 100 g de poudre d'amandes
- 20 g d'eau
- 30 g de glaçage neutre maison

Effeuiller la menthe et le basilic, mixer au Thermomix® avec l'huile et l'eau puis ajouter la poudre d'amandes et le glaçage neutre. Mixer, verser en poche et réserver pour le dressage.

POUR LE CRÉMEUX CARDAMOME VERTE

- 250 g de crème liquide
- 1,5 g de pectine x58
- 30 g de sucre cassonade
- 50 g de jaunes d'œufs
- 3 g de cardamome verte

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Hors du feu infuser la cardamome verte environ 30 minutes. Filtrer, réchauffer à 50°C puis ajouter la pectine x58 et le sucre préalablement mélangés. Donner un bouillon pendant environ 2 minutes, puis verser directement sur les jaunes. Mélanger, refroidir rapidement puis monter au batteur équipé du fouet. Réserver pour le dressage.

POUR LA POUDRE D'HERBES

- 1 botte de menthe
- 1 botte de basilic

Effeuiller les herbes, sécher 24 heures en étuve à 50°C puis mixer. Passer à l'étamine et réserver.



**DRESSAGE**

Dans chaque assiette, déposer le confit, une framboise coupée en 4 dans la longueur et au centre l'écrasé de framboises.

Poser une tuile, la garnir de crémeux cardamome puis de quelques framboises garnies de pesto.

Terminer en déposant une quenelle de sorbet puis le vinaigre sur votre dessert. Saupoudrer de poudre d'herbes puis ajouter les derniers éléments de décor.



CACAO EN TEXTURES, ESPUMA PULPE DE CABOSSE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR L'ESPUMA KOA

- 4 g de gélatine en poudre
- 24 g d'eau
- 125 g de pulpe de Koa
- 250 g de pulpe de Koa

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

Réchauffer les 125 g de pulpe, y faire fondre la gélatine, ajouter à la pulpe froide et mixer.

Verser en siphon, percer 2 cartouches et réserver pour le dressage.

POUR LE GEL KOA

- 150 g de pulpe de Koa
- 1 g de xanthane

Mixer la purée et la xanthane, verser en pipette et réserver pour le dressage.

POUR LE CRÉMEUX GRUÉ

- 250 g de crème
- 75 g de grué de cacao
- 50 g de jaunes d'œufs
- 65 g de sucre
- 2 g de gélatine

Torréfier le grué au four pendant 20 minutes à 160°C puis le faire infuser dans la crème froide durant 24 heures.

Filter, ajouter de la crème si besoin pour revenir au poids initial et porter à ébullition. En parallèle, faire blanchir les jaunes et le sucre, verser la crème chaude en remuant puis reverser dans la casserole et cuire à 82°C. Ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie puis refroidir rapidement.

Monter la crème au batteur avant le service et réserver pour le dressage.

POUR LE SABLÉ CACAO

- 180 g de couverture
- 210 g de farine
- 35 g de cacao en poudre
- 6 g de bicarbonate
- 180 g de beurre
- 145 g de cassonade
- 60 g de sucre
- 4 g de fleur de sel
- 3 g d'extrait de vanille

Hacher votre couverture et la réserver pour la suite de la recette.

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, émulsionner le beurre avec les sucres puis ajouter les poudres, le sel et la vanille.

Incorporer la couverture hachée puis étaler à environ 2 mm d'épaisseur.

À l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm, détailler des disques et les cuire dans des moules silicone de la même dimension. Cuire durant 7 minutes dans un four préchauffé à 175°C.

POUR LA TUILE CHOCOLAT BEURRE SALÉ

- 200 g de blancs d'œufs
- 320 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 60 g de cacao
- 200 g de beurre

Mélanger l'ensemble des ingrédients sauf le beurre, puis faire cuire dans une casserole comme une crème pâtissière. Laisser légèrement refroidir, incorporer le beurre, puis couler en plaque et laisser refroidir.

Mixer la masse froide et l'étaler finement sur une plaque recouverte d'une toile silicone et cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Réserver dans une étuve avant utilisation.

POUR LE SPONGE CAKE

- 120 g de blancs d'œufs
- 80 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 20 g de farine Type 55
- 10 g de cacao en poudre

Mélanger tous les ingrédients ensemble, passer au chinois fin, verser en siphon, percer deux cartouches de gaz puis répartir 15 g dans des gobelets en plastique.

Cuire 8 secondes au micro-ondes. Démouler et réserver pour le dressage.

POUR LE GRUÉ CARAMÉLISÉ

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

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis y infuser le grué pendant 15 à 20 minutes.

Égoutter, placer sur une plaque recouverte d'une toile silicone et faire caraméliser durant 16 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LA FLAMME CHOCOLAT

- 200 g de sucre
- 200 g de glucose
- 90 g de pâte de cacao

Dans une casserole, cuire le glucose, le sucre et l'eau à 158°C.

Hors du feu ajouter la pâte de cacao, débarrasser puis selon les besoins, réchauffer une masse, tirer des flammes et les galber en gouttière.

POUR LE SORBET GRUÉ

- 160 g de grué
- 1,2 l d'eau
- 380 g de sucre
- 40 g de sucre inverti
- 160 g de glucose atomisé
- 42 g de poudre de lait
- 8 g de stabilisateur

Torréfier le grué durant 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et le sucre inverti à ébullition jusqu'à l'obtention d'un sirop. Incorporer les poudres restantes puis le grué de cacao. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis verser dans un bac gastro sanglé, recouvrir d'une feuille guitare et laisser maturer durant 24 heures.

FINITION

- Fleur de sel fumé
- Condiment vanille
- Utiliser des gousses de vanille épuisées brûlées légèrement au chalumeau puis mixer afin d'obtenir une poudre fine ; réserver pour le dressage.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, réaliser une larme de crémeux sur l'un des bords. Saupoudrer de poudre de cacao puis parsemer de grué caramélisé.

Pocher 2 noisettes de crémeux dans l'assiette à l'extrémité de la larme. Y déposer le sablé cacao puis à nouveau 4 noisettes de crémeux sur les côtés des biscuits.

Déposer du gel koa, puis 3 morceaux de sponge cake. Réaliser 2 roulés de glace puis les déposer sur les sablés. Terminer par la tuile cacao, 2 flammes, du sel fumé, et au centre de l'assiette le siphon koa. Saupoudrer de condiment vanille.

À LA TABLE DE Adrien Descouls



ORIGINES AU BROCC

Adrien Descouls est un Auvergnat pure souche. Originaire de Gelles, cet ancien candidat de « Top Chef » de 31 ans s'est avant tout fait connaître pour sa cuisine authentique. Fier de sa région, il n'hésite pas à valoriser les produits de son terroir dans ses assiettes, tout en respectant la saisonnalité de ses ingrédients. C'est pour cette raison que la carte de son restaurant *Origines* se renouvelle constamment.



C'est en 2018, suite à la fermeture de l'hôtel-restaurant *Le Diapason*, situé dans le village du Broc, dans le Puy-de-Dôme, que la municipalité contacte Adrien Descouls. Sans reprenneur après plusieurs mois de fermeture, elle propose au jeune chef de racheter l'établissement. Alors en pleine recherche d'un local en Auvergne pour son projet d'ouverture, et connaissant l'emplacement du restaurant et de son incroyable point de vue sur la chaîne des Puys, le chef accepte sans hésiter.

Pourquoi avoir choisi la cuisine ?

Je suis issu d'une famille de cuisiniers, mon père l'était, et mon arrière-grand-mère était saucière au *George V* et au *Plaza Athénée*. Nous avons toujours aimé l'art de la table, bien boire, manger et profiter de la vie. Au début je n'étais pas sûr de devenir cuisinier, j'étais juste un grand gourmand mais je me souviens que plus jeune, j'aimais déjà voir les gens sourire à table. Je me demandais comment créer des moments uniques autour d'une table alors je me suis naturellement dirigé vers cette voie.

Qu'est-ce qui vous anime au quotidien ?

L'envie de surprendre les clients, créer quelque chose d'unique. J'essaie de faire des plats d'exception tout en valorisant un territoire, c'est mon leitmotiv de tous les jours.

Quels chefs ont marqué votre parcours ?

Tout d'abord Christian Têtedoic. L'homme m'a marqué mais aussi le technicien qu'il est. Ensuite Stéphane Dupuy, chez qui j'étais en alternance pour mon BTH (brevet de technicien hôtelier) puis Éric Briffard au *George V*. C'est vraiment lui qui m'a permis de devenir le cuisinier que je suis, par l'excellence de sa cuisine et la vision qu'il avait des produits de qualité. Nous partageons les mêmes valeurs, il était fils d'agriculteur, et j'avais moi aussi vécu à la ferme.

Vous souvenez-vous d'un plat que vous avez raté ?

Ah oui j'en ai un et je pense m'en souvenir jusqu'à la fin de ma vie ! J'avais 15 ans et je travaillais alors avec Stéphane Dupuy. Il m'avait demandé de préparer des andouillettes au vin blanc. J'en avais déjà mangé mais jamais cuisiné. J'ai donc enfourné les andouillettes avec oignons et vin blanc dans une casserole, et occupé à autre chose, je les ai complètement oubliées. En ouvrant la porte du four, tout était devenu noir, carbonisé. La casserole était irrécupérable. Je ne vous raconte pas comment je me suis fait remonter les bretelles !





Quels sont vos points forts ?

Sans hésiter les poissons de rivière comme la truite fario et le brochet. Ce sont des produits que j'aime travailler.

Et vos points faibles ?

Chez moi il n'y a pas beaucoup de desserts, je déteste ça. Je ne suis pas un grand fan de mets sucrés, je préfère les fruits. J'aime le chocolat mais quand il n'est pas trop sucré et qu'on ressent plus le côté de la fève de cacao que le côté chocolat raffiné. Par contre je propose un sorbet poire estragon dont je raffole.

En 2018, vous participez à l'émission « Top Chef », pourquoi ?

Au début ce n'était vraiment pas une envie et ça ne m'intéressait pas plus que ça. En fait j'ai été contacté par la boîte de production, j'ai fait le casting mais un mois et demi avant le tournage, je n'avais toujours pas donné ma réponse. Finalement je me suis dit « je vais tenter car de toute façon ça ne coûte rien ». À cette époque j'avais déjà 16 ans de cuisine derrière moi, donc je me suis lancé pour mieux me connaître et savoir si j'étais un cuisinier accompli.

Aviez-vous déjà le projet d'ouvrir votre propre restaurant ?

Bien sûr, ça a toujours été un objectif pour moi. Cette idée m'est venue dès que j'ai commencé à cuisiner. Par contre ce n'est pas « Top Chef » qui a fait que j'ai ouvert mon restaurant car j'avais déjà signé avant l'émission.

Peut-on dire que « Top Chef » vous a servi de tremplin ?

Sincèrement oui. *Origines* est un restaurant complètement isolé en pleine montagne, donc « Top Chef » a été un vrai coup de pouce, et surtout au début. C'est aussi pour cela que je ne regrette absolument pas d'y avoir participé.

Comment s'est passée l'ouverture ?

Il y a eu des périodes très, très difficiles. Pendant 6 mois j'ai dormi dans mon bureau, je n'avais même plus le temps de voir ma femme et ma fille. À cette période, j'étais seul, je faisais l'encaissement de l'hôtel le matin, je m'occupais des petits déjeuners puis des chambres, avec de surcroît peu de clients. Durant l'hiver, il y avait même des semaines où je ne dépassais pas les 100 €, soit l'équivalent de 4 clients. C'est seulement à partir de mai 2019 que j'ai senti une évolution. Être hôtelier-restaurateur aujourd'hui ressemble un peu au chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Votre établissement est un hôtel-restaurant, pourquoi ce choix ?

À la base je voulais juste ouvrir un restaurant. Mais il s'est avéré que le restaurant était attaché à un hôtel, et vu la situation géographique de l'établissement, je me suis dit qu'il était indispensable d'offrir une partie hôtelière à nos clients pour qu'ils puissent se faire plaisir à table sans avoir par la suite à reprendre le volant. Nous avons donc rafraîchi les 6 chambres d'hôtel pour que nos clients puissent profiter de leur séjour, du paysage et de la richesse du village.

Quel type de cuisine proposez-vous ?

Je souhaitais mêler tradition et audace mais sans pour autant tomber dans la provocation car je sais que la limite n'est pas très difficile à franchir entre les deux. Dans ma cuisine, je me sers de la richesse du territoire auvergnat et de tout ce que j'ai connu avec mes parents et ceux avec qui j'ai grandi pour « nourrir » la cuisine que j'imagine.

Avez-vous des plats signatures ?

Je n'en ai pas vraiment. Depuis 2 ans, je n'ai jamais refait le même mais il y a tout de même deux plats que j'affectionne tout particulièrement, c'est mon lièvre à la royale, une recette que j'apprécie, et le pain de sandre, sabayon agrumes et salade de pousses de nos jardins.



« JE FAIS EFFECTIVEMENT TRÈS ATTENTION À VALORISER LE DÉPARTEMENT LE PLUS POSSIBLE. »



Vous accordez une place particulière au gibier dans votre cuisine, pourquoi ?

Déjà parce que j'aime la chasse tout comme j'aime manger du gibier. Il faut savoir que la chasse, la pêche et la cueillette font entièrement partie de mon univers. J'apprécie m'asseoir à une table de chasseurs, manger un gigot de sanglier ou un dos de chevreuil et pourtant je ne suis pas issu d'une famille de chasseurs. Mais lorsqu'on vit à la campagne, beaucoup de personnes chassent autour de vous donc forcément vous en êtes imprégné à un moment donné. Ce qui n'empêche que je respecte les animaux.

Vous considérez-vous comme un chef engagé ?

Je fais effectivement très attention à valoriser le département le plus possible. Pour que notre établissement s'intègre dans une démarche écologique, nous avons opté pour du linge bio fabriqué en France, et un système de tri des déchets organiques. En plus je possède aussi des terres qui sont exploitées par des maraîchers de la région, ce qui me permet de valoriser un maximum de produits locaux dans mon restaurant. Je propose même l'eau Volvic sur mes tables.

La décoration a-t-elle aussi une empreinte locale ?

J'aime les ambiances lumineuses, et ici c'est véritablement le cas. La salle est bordée de grandes baies vitrées, avec beaucoup de blanc car je ne m'épanouis pas du tout dans l'ombre. J'ai choisi un style très épuré, avec des matériaux importants pour moi, comme le bois, la pierre de Volvic et le verre. Ce sont eux les fils conducteurs de l'établissement finalement.

Vous obtenez votre première étoile 2 ans seulement après l'ouverture d'*Origines*, comment avez-vous réagi ?

Je ne m'y attendais pas. J'ai juste proposé une cuisine qui me plaisait. Bien sûr, en ouvrant mon propre restaurant gastronomique j'avais pour ambition d'aller chercher une étoile mais j'étais vraiment surpris qu'elle arrive aussi vite. Je suis honoré par cette distinction.

Comment envisagez-vous le futur ?

Depuis qu'on est en lumière grâce au guide Michelin, je sens qu'il y a des clients qui viennent par curiosité et pour découvrir le restaurant. Cette étoile m'a donné tellement d'idées qu'aujourd'hui je vise même plus loin.





NUANCIER DE PÉTALES DE TOMATES EN DIFFÉRENTES TEXTURES, SORBET BLANC DE TOMATE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA BASE

- 1 kg de tomates Green Zebra
- 1 kg de tomates ananas
- 2 kg de tomates cœur de bœuf

Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Tracer une croix à l'aide d'un couteau sous chaque tomate puis les plonger dans l'eau bouillante pendant 16 secondes minimum selon la grosseur. Les glacer directement puis les éplucher. Conserver les épluchures rouges puis les faire sécher dans le déshydrateur pour ensuite réaliser une poudre.

Tailler les tomates en quartier, retirer la pulpe et la réserver. Les pétales doivent être à plat sans rien laisser côté intérieur.

Réserver les pétales dans trois boîtes distinctes.

POUR L'EAU DE TOMATES (la veille)

Mixer la pulpe et les chutes des tomates puis verser dans un chinois étamine garnie d'un papier Tork® afin de récupérer l'eau de tomates. Réaliser 24 heures à l'avance.

POUR LA MARINADE (la veille)

- 250 g de sucre
- 250 g de vinaigre balsamique blanc
- 200 g d'eau de tomates
- 3 g de zestes de citron jaune
- 13 g de gingembre râpé

Dans une casserole, réaliser un caramel blond avec le sucre, déglacer en 3 fois avec le balsamique blanc et l'eau de tomates puis ajouter les zestes de citron et le gingembre. Laisser infuser 12 heures, passer au chinois puis couvrir les pétales et laisser infuser pendant 1h30. Égoutter et réserver.

POUR LES PÉTALES SEMI-CONFITS

- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 10 g de sel
- 6 g de poivre
- 10 g de sucre

Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, saupoudrer de la moitié de sel, de poivre et de sucre

puis déposer les pétales et saupoudrer du sucre, du sel et du poivre restants. Ajouter le thym, un filet d'huile d'olive sur tous les pétales puis enfourner pour une demi-journée dans un four à 50°C. Une fois confits réserver en boîte.

POUR LA TAPENADE

- 125 g d'olives noires
- 100 g d'huile d'olive de Nyon
- 50 g de câpres
- 50 g d'anchois
- 1 gousse d'ail

Mixer l'ensemble des ingrédients dans le bol d'un Thermomix® tout en conservant des morceaux. Rectifier l'assaisonnement si besoin et réserver.

POUR LE SORBET TOMATE BLANC

- 500 g d'eau de tomates
- 250 g de sirop (75 cl d'eau, 500 g de sucre, 250 g de glucose)
- 40 g de dextrose
- 1 g de super neutrose
- 20 g de jus de citron
- 7 g de sel fin
- 40 tours de moulin à poivre frais

Dans un cul de poule, verser le sucre, le dextrose et le stabilisateur, mélanger pour que tout soit homogène. Faire chauffer le sirop, ajouter les poudres en pluie tout en mélangeant puis porter à ébullition. Ajouter le jus de citron fraîchement pressé et laisser refroidir à 40°C. Ajouter à l'eau de tomates, bien assaisonner puis verser dans un bol à Pacojet® et réserver au réfrigérateur.

POUR LE LUSTRAGE

- 10 cl d'huile d'olive
- 2 g de sel
- 1 g de poivre

DRESSAGE

Déposer une fine couche de tapenade au fond de l'assiette. Intercaler les différentes textures de tomates.

Saupoudrer de poudre de tomates puis parsemer de fleur de sel et fleurs de basilic.

Pacosser le sorbet et le servir à part.

SANDRE MARINÉ COMME UN JAMBON DE PAYS, CHAMPIGNONS, JEUNES POUSSÉS, MAYONNAISE AU YUZU KOSHO

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE SANDRE GRAVLAX (la veille)

- 10 filets de sandre de 100 g chacun
- 200 g de gros sel
- 200 g de sucre
- 90 g de baies de genièvre
- 130 g de poivre noir
- 30 g de baies roses

Désarêter les filets de sandre. Mixer tous les ingrédients et recouvrir les filets côté chair et laisser mariner 24 heures.

POUR LES CHAMPIGNONS MARINÉS

- 25 cl d'eau
- 15 cl d'huile d'olive
- 100 g de raisins de Corinthe
- 1 branche de thym frais
- 5 g de sucre
- 30 g de champignons de Paris boutons

Mettre les éléments de la marinade dans une casserole et porter à petite ébullition pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, laver délicatement les champignons, les égoutter et les couper en 4. Débarrasser dans un bol. Verser la marinade chaude sur les champignons et réserver dans un endroit tempéré durant 10 à 15 minutes minimum avant la dégustation.

Faire réduire la marinade et la monter au beurre et lécithine.

POUR LA MAYONNAISE YUZU KOSHO

- 1,5 cl de jus de citron
- 7 g de moutarde
- 7 g de sucre
- 4 g de sel
- 40 g de jaunes d'œufs
- 30 cl d'huile de pépins de raisin
- 11 g de pâte de yuzu kosho

Dans un bol moyen, fouetter le jus de citron, la moutarde, le sucre, le sel et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une consistance lisse puis incorporer l'huile en filet.

Une fois la mayonnaise obtenue, incorporer la pâte de yuzu

kosho et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. Assaisonner avec du sel et réserver au réfrigérateur.

POUR LES POUSSÉS DE LÉGUMES

- 16 cotes de feuilles de betterave jaune
- 3 pousses de pimprenelle sauvage
- 4 segments de pamplemousse rose
- 6 côtes de chou pak choï
- 150 g de pomme verte (environ)

Faire cuire les côtes de pak choï à l'anglaise, les débarrasser rapidement dans une glaçante, égoutter puis assaisonner avec la vinaigrette marinade.

Tailler les pommes à la mandoline puis à l'emporte-pièce afin d'obtenir 60 pastilles.

POUR LA PURÉE DE CAROTTES

- 2 kg de carottes
- 80 g de beurre
- 10 g de cumin
- 1 l de jus d'orange
- 1 l d'eau
- 20 g de miel
- 10 g de sel
- 100 g de beurre

Cuire les carottes avec le beurre, le cumin, le jus d'orange, l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. À la fin de la cuisson, ajouter le miel, le sel et le beurre. Mixer puis passer au chinois et verser en poche à douille. Réserver au réfrigérateur.

DRESSAGE

Trancher le sandre à 1 cm d'épaisseur.

Disposer harmonieusement au centre de l'assiette.

Pocher des points de crème de carotte et de mayonnaise de yuzu kosho.

Disposer les petits condiments, champignons et pamplemousse.

Terminer en couvrant avec les feuilles de blette légèrement assaisonnées avec la marinade champignons.



VOLAILLE DU BOURBONNAIS, PETITS POIS, VERVEINE, PRESSÉ DE CUISSE GRATINÉ AU CANTAL

RECETTE POUR 8 PERSONNES



POUR LES PICKLES

- 1 botte d'oignons grelots
- 300 g d'eau
- 200 g de vinaigre blanc
- 100 g de sucre

Dans une casserole, porter l'eau, le vinaigre et le sucre à ébullition, verser sur les oignons et réserver en bocal plusieurs jours.

POUR LA VOLAILLE

- 2 poulets du Bourbonnais de 2,5 kg (soit 4 suprêmes de 230 g)
- 20 g de beurre de verveine

Habiller la volaille, lever les filets, garnir de beurre de verveine, assaisonner et disposer sur un film alimentaire. Former le filet à l'aide du film, le percer de plusieurs trous puis placer en poche sous vide et cuire à 63°C pendant 3 heures.

POUR LES CUISSES

- 20 g d'huile d'olive
- 15 g de verveine fraîche
- 6 g de vin blanc

Désosser entièrement les cuisses, les faire mariner avec la verveine et le vin. Les battre, les mettre sous vide et les cuire 15 heures à 80°C. Sortir les cuisses puis les presser dans un cadre de 3,5 x 20 cm entre 2 plaques durant une journée.

POUR LA PURÉE DE PETITS POIS

- 1 kg de petits pois écossés
- 1 l d'eau
- 10 g de sel
- 300 g de fond blanc
- 80 g de beurre

Porter l'eau et le sel à ébullition, faire blanchir les petits pois 6 minutes. Vérifier la cuisson (ils doivent être bien cuits), débarrasser dans une glaçante puis une fois légèrement refroidis, dans le bol d'un blender avec le fond blanc, le beurre, le sel et le poivre. Mixer, rectifier l'assaisonnement et passer au chinois.

POUR LA SALADE DE PETITS POIS

- 50 g de petits pois crus écossés (150 g de petits pois non écossés)
- 45 g d'oignons grelots pickles
- 10 g de vinaigre de cidre
- 1 barquette de pousse de petits pois
- 0,5 g de sel
- 0,3 g de poivre

Réserver les plus petits petit pois crus. Blanchir les petit pois moyens 4 minutes à l'eau bouillante ; veiller à les conserver croquants mais pas trop. Débarrasser dans une glaçante puis les dérober. Réserver. Laver et essuyer les jeunes pousses et les réserver dans une boîte hermétique.

POUR L'ÉMULSION PETITS POIS VERVEINE

- 400 g de cosses de petits pois
- 300 g de lait entier
- 20 g de verveine

Placer tous les éléments sauf la verveine dans le bol d'un blender puis mixer pendant 1 minute. Verser dans une casserole, porter à ébullition puis laisser infuser 30 minutes hors du feu. Passer au chinois et réserver.

POUR LE GÂTEAU DE FOIE

- 300 g de foies de volaille
- 150 g d'échalotes
- 20 g de cognac
- 0,5 g de sel
- 0,3 g de poivre
- 1 tranche de pain de mie
- Jus de volaille
- Verveine fraîche

Faire suer les échalotes dans un beurre moussieux, ajouter les foies, les faire revenir quelques minutes puis déglacer avec le cognac et flamber. Laisser cuire quelques minutes, mixer et passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

POUR LA VINAIGRETTE CIDRE

- 100 g de vinaigre de cidre
- 300 g d'huile d'olive de Nyons
- Sel et poivre

Émulsionner l'huile et le vinaigre, assaisonner et réserver.

POUR LA VIENNOISE

- 30 g de beurre pommade
- 30 g de cantal râpé
- 30 g de panko

Mélanger tous les ingrédients, étaler très finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé, réserver au réfrigérateur.

FINITION

Dresser le gâteau de foie sur le cercle de 2,5 cm de pain de mie puis cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 175°C. Découper 8 rectangles de pressé de cuisses, les recouvrir de crème de petits pois et d'une viennoise de cantal puis faire chauffer au four et finir sous la salamandre.

À l'envoi, marquer les filets de volaille puis couper chaque filet en 2.

DRESSAGE

Déposer un peu de purée de petits pois dans le fond de l'assiette.

Dans un cul de poule, mélanger les petits pois, les pickles et la salade de jeunes pousses avec la vinaigrette au cidre. En déposer sur la purée de petits pois.

Faire mousser l'émulsion de petits pois verveine puis en assaisonner la salade.

À l'envoi, un peu de jus de volaille infusé à la verveine.

Déposer le filet sur un côté de l'assiette.

LA MYRTILLE SAUVAGE DES COMBRAILLES ET MENTHE CORSE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE BISCUIT MADELEINE

- 75 g d'œufs
- 60 g de sucre
- 66 g de farine
- 2,4 g de levure chimique
- 54 g de beurre
- 20 g de myrtilles

Dans un cul de poule, à l'aide d'un fouet, monter les œufs et le sucre au ruban. Ajouter la farine tamisée avec la levure, puis le beurre noisette chaud.

Étaler dans un cadre 60 x 40 cm, parsemer de myrtilles et cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

POUR LE PALET MYRTILLE MENTHE

- 1 g de menthe douce
- 50 g de pulpe de myrtilles
- 6,5 g de sucre
- 15 g de myrtilles

Faire infuser la menthe douce à froid dans la pulpe de myrtilles pendant 36 heures minimum. Filtrer dans une casserole et porter à ébullition avec le sucre, et cuire pendant 2 minutes, mouler en demi-sphères de 4 cm.

POUR LE SORBET MYRTILLE MENTHE DOUCE

- 150 g de pulpe de myrtilles
- 125 g d'eau
- 1,5 g de super neutrose
- 45 g de sucre

Infuser la menthe douce dans la pulpe de myrtilles pendant 36 heures minimum.

Dans une casserole, porter le sucre, l'eau et le stabilisateur à ébullition puis ajouter la pulpe de myrtilles. Verser en bols Pacojet® puis réserver au congélateur.

POUR L'ESPUMA MYRTILLE

- 72 g de pulpe de myrtilles sauvages
- 20 g de sirop à 30°C
- 40 g de crème liquide
- 20 g de blancs d'œufs
- 0,5 g de gélatine

Dans une casserole, chauffer la pulpe avec le sirop, ajouter la gélatine préalablement ramollie, la crème, les blancs, mélanger puis filtrer et verser dans un siphon. Gazer 2 fois et réserver au réfrigérateur.

POUR LE GEL MYRTILLE

- 100 g de pulpe de myrtilles
- 25 g de sirop à 30°C
- 1 g d'agar-agar

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition, débarrasser dans un contenant adapté, faire prendre puis mixer, et réserver en pipette.

POUR LA COQUE D'ISOMALT

- 200 g d'isomalt
- 0,25 g de colorant hydrosoluble bleu
- 0,25 g de colorant hydrosoluble rouge

Fondre l'isomalt, ajouter les colorants, et souffler des myrtilles.

MONTAGE

Découper le biscuit madeleine en disque de 4 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

Disposer un peu de siphon dans la coque de myrtille. Ajouter des myrtilles fraîches, le sorbet et à nouveau du siphon.

Terminer en ajoutant le palet et le disque de biscuit.

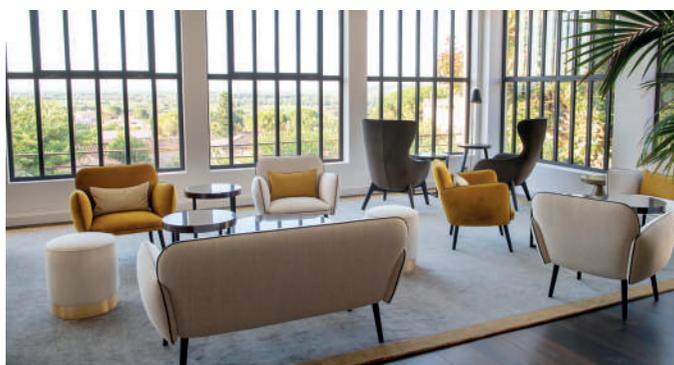


OUVERTURE AVEC Camille Lacome et Agathe Richou



LA MÈRE GERMAINE À CHÂTEAUNEUF DU-PAPE

C'est au cœur de Châteauneuf-du-Pape que renaît une institution du siècle dernier. *La Mère Germaine* reprend vie après plusieurs semaines de travaux, avec aux fourneaux un jeune couple trentenaire, uni à la ville comme en cuisine et bien décidé à redonner à cette adresse tout le panache qu'elle mérite.



En 1922, après plusieurs années passées dans les cuisines de la Présidence de la République, Germaine Vion rachète l'hôtel Bellevue. Elle saura par sa personnalité, ses talents culinaires et surtout ses relations parisiennes, faire de son établissement une étape incontournable sur la route de la Provence. Jusqu'en 1958, Mistinguett, Jean Gabin, Fernandel et Gaby Morlay sont quelques-unes des célébrités à faire étape à Châteauneuf. Depuis la fin de l'année 2019, l'établissement appartient à Isabelle et Arnaud Strasser, vignerons de l'appellation, et véritables passionnés de gastronomie qui, entourés d'une jeune équipe dynamique, comptent bien faire de *La Mère Germaine* l'adresse incontournable du village.

DES PROPRIÉTAIRES PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE

Isabelle Strasser est une ancienne professeure de français reconvenue en vigneronne. Avec son mari Arnaud, elle est propriétaire du *Domaine de la Pusterle* dans le Luberon depuis 2016, et du domaine de *La Millière* à Châteauneuf-du-Pape depuis 2019. Lorsqu'elle entend, fin 2019, que *La Mère Germaine* est en vente, elle ne réfléchit qu'un seul week-end avant de se positionner pour le rachat de l'établissement, pourtant devenu totalement vétuste. Seul le carrelage est d'époque, tout sinon a été rénové : les deux salles intérieures, la cuisine et les terrasses, dont l'une offre désormais une vue imprenable sur le Rhône et Avignon. Et puis il y a cette fresque murale de 13 mètres de long, qui n'est pas sans rappeler Toulouse Lautrec et les Années folles, œuvre du peintre montmartrois Hippolyte Romain, clin d'œil à ses origines parisiennes. Quant au choix de l'équipe, il est avant tout humain, fait de rencontre, de partage et de cette ambition commune de refaire de *La Mère Germaine* une institution.

CAMILLE LACOME

Sa grand-mère maternelle l'emmenait en vacances car elle appréciait chez lui, raconte-t-il, sa discrétion au restaurant mais également qu'à seulement 10 ans, il ne se laisse pas impressionner par un civet de marcassin. Très tôt captivé par cet univers, à 16 ans il passe déjà ses vacances à travailler dans une crêperie de Bagnères-de-Bigorre, sa ville natale. « La cheffe, se souvient-il, offrait chaque jour un plat à 7,50 €, le meilleur rapport qualité-prix de la ville. » Il s'inscrit ensuite dans un parcours exigeant, fréquentant tour à tour le restaurant *Les Rosiers* à Biarritz, le *Briketenia* à Guéthary, le 9^e Art à Lyon où il passera deux ans au poste de chef de partie, avant d'intégrer la brigade de Philippe Labbé au poste de sous-chef à *La Tour d'Argent*. Un cursus marqué par la rigueur, « l'influence, explique Camille de mes très bons amis qui ont tous fréquenté de grandes écoles. En ayant quitté le système traditionnel en 4^e, j'ai eu moi aussi l'envie, à ma manière, de fréquenter de grandes maisons.

AGATHE RICHOU

Bac général en poche, elle peut enfin se diriger vers un domaine qui l'attire depuis toujours : la restauration. Salle, hébergement ou cuisine, elle ne s'est en revanche pas encore décidée. Elle s'inscrit donc en BTS Hôtellerie à Nantes qu'elle complète ensuite par une mention complémentaire de desserts à l'assiette, car raconte-t-elle, « durant mon BTS, à chacun de mes stages, on me dirigeait souvent en salle. Alors certes j'aimais bien la salle, mais la cuisine aussi, ça me frustrait qu'on ne me laisse pas le choix. Donc à la fin de mon BTS, je me suis décidée pour une mention complémentaire de desserts à l'assiette. J'aimais beaucoup les desserts, et je me suis dit que si cela fonctionnait bien, c'était vers là que je m'orienterais ». Cette formation fut une révélation, tout autant que ses stages, dans une boutique de Nantes, à l'*Hôtel du Palais* à Biarritz puis au restaurant *Le Grand Véfour* à Paris. C'est là qu'elle se convainc de revenir un jour à Paris, passage obligé à ses yeux dans une carrière de pâtissier.

UN BINÔME EN CUISINE

Un premier boulot aux Sables-d'Olonne durant deux ans et Agathe Richou se décide à s'installer à Paris. À 22 ans, elle intègre *La Tour d'Argent*, c'est là qu'elle rencontrera Camille Lacome et qu'ils scelleront tous les deux une relation au-delà des cuisines. La haute gastronomie lui plaît, elle aime la précision, le sens du détail et enchaîne par une année et demie au *Clarence* avant de rejoindre Châteauneuf-du-Pape avec son conjoint pour un projet qui marque clairement une importante étape dans leur parcours. Arrivés le 23 février dernier à Châteauneuf-du-Pape, ils ont avant toute chose travaillé à la création de la cuisine et au choix de la vaisselle : « Nous ne sommes que 3, nous avons donc réfléchi à optimiser l'ergonomie des cuisines pour gérer au mieux nos déplacements », explique Camille. Avouant au passage qu'il est forcément plus difficile de démarrer de zéro, car il est difficile de ne rien oublier.

UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Au quotidien, ils échangent sur leurs idées et leurs plats mais appliquent des méthodes de création différentes. D'un côté l'artiste, de l'autre la cartésienne. Camille Lacome est un instinctif : « Je vais avoir une base, noter l'intitulé de ce que je veux faire, mais derrière, d'un jour à l'autre certaines choses vont changer, surtout les herbes, ou des détails qui vont m'énerver, si par exemple la qualité d'un produit n'est pas à la hauteur. » Pour l'ouverture, le chef trentenaire a créé sa carte en 2 jours. Pour Agathe Richou, la réflexion est différente, elle se fait beaucoup plus en amont. Elle connaît à l'avance tout, explique-t-elle, ce qu'elle va mettre en place : « Je me pose, je choisis mon produit, ce à quoi je vais le marier et ensuite je songe au visuel et j'avance petit à petit. Je note quelques recettes qui semblent fonctionner ensemble et ensuite je teste, j'assemble et je vois ce qui va ou pas et je modifie. »

CRITIQUE ET AUTOCRITIQUE

« Je m'autocritique d'entrée de jeu », avoue Camille Lacome lorsqu'on lui parle de la manière dont il fait évoluer sa cuisine. « Je sais ce qui va et ce qui ne va pas. En revanche, je ne me mets jamais du côté du client, c'est-à-dire que je ne m'assois jamais en salle pour goûter les plats. » Heureusement, M. et Mme Strasser, les nouveaux propriétaires, se plaisent à l'exercice. « Ce sont des gens passionnés de gastronomie, raconte Camille. Ils font énormément de tables étoilées, et ils ont par conséquent un regard de clients avisés, que nous n'avons pas. Ils prennent chacun des éléments en considération : le contenant, les couverts, les textures, les goûts, l'intensité, ce genre d'analyse est hyper intéressante pour nous. » Une bonne manière pour le jeune couple d'avance dans leur travail.





DANS L'ASSIETTE

Le jeune chef s'est déjà constitué un noyau de producteurs pour s'assurer d'une irréprochable qualité de produits à glisser dans ses assiettes. Les légumes proviennent du maraîcher Bruno Cayron, installé à Tourves dans le Var : « C'est le spécialiste de la tomate de plein de champs, affirme Camille, il fait des légumes top. C'est lui qui me fournit les aubergines du Japon que je sers avec l'agneau. » Les herbes et les fleurs poussent à la ferme de Quyvie à Varen, dans le Tarn-et-Garonne, le cochon servi à la carte est élevé par David Albran dans le Ventoux. Et dans un futur proche, c'est toute

l'équipe que le chef aimerait emmener sur le terrain, à la rencontre de ses producteurs pour qu'ils comprennent le produit, et puissent ensuite mieux en parler aux clients. « C'est une manière d'apporter un plus, ponctue le chef de cuisine, une part d'authenticité supplémentaire. »

LE SOMMELIER

Alexandre Freuquin, élu Meilleur Sommelier d'Angleterre en 2018, rentre au pays après 6 années d'une heureuse expatriation où il s'est notamment offert le luxe de contribuer à l'obtention de 2 étoiles, au restaurant *Moor Hall* ouvert seulement 18 mois plus tôt. C'est avec l'envie de rentrer mais encore plus celle de relever un nouveau challenge qu'il endosse la double casquette de sommelier et de directeur de salle, un rôle qu'il estime comme « très intéressant, car dit-il, un très bon sommelier doit avoir l'amour de la salle ». À 31 ans, il se fixe comme objectif de construire une carte autour de la diversité, celle du Rhône bien sûr, mais plus largement hexagonale et internationale, le plaisir de la découverte n'ayant pas de frontière à ses yeux. Sa volonté est de mettre en avant le travail du vigneron et de miser sur l'ADN de chaque vin pour faire voyager le client, le guidant dans ses choix mais lui aussi une totale liberté, ne souhaitant surtout pas gâcher l'excitation que doit-être selon lui, l'ouverture d'une bouteille.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



Repensez vos limites.

100% DE NOS CHOCOLATS
SONT PRODUITS AVEC DES FÈVES DE CACAO ISSUES
D'UNE AGRICULTURE DURABLE*

C'est parce que les chefs et les planteurs sont au cœur du combat pour permettre une agriculture du cacao durable et respectueuse de l'environnement et des individus que nous avons décidé que dorénavant l'ensemble de nos 1 088 références de chocolat dans le monde soutiendra la Fondation Cocoa Horizons. Une contribution collective qui aide concrètement à améliorer la vie des planteurs, lutter contre le travail des enfants et à nous rapprocher chaque jour de notre objectif d'atteindre d'ici 2025 un impact positif sur la déforestation et notre empreinte carbone.

PLANTEURS ET CHEFS, ENSEMBLE, LAISSONS LA NATURE PROSPÉRER.



Retrouvez tous les résultats
et initiatives sur cacao-barry.com

FLORALIE DE TOMATE, PASTÈQUE, CRÈME GLACÉE À LA BURRATA, RIZ SOUFLÉ AU BASILIC

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR L'EAU DE TOMATES

- 633 g de tomates cœur de bœuf
- 9 g de sel
- 16 g de sucre
- 5 feuilles de verveine
- 5 feuilles de pimprenelle
- 5 feuilles de basilic
- 5 pluches de thym
- 2 feuilles de gélatine

Dans un blender, mixer les tomates, le sel et le sucre. Débarrasser dans un chinois garni d'un torchon, poser un poids et laisser filtrer pendant 12 heures. Chauffer l'eau de tomates à 50°C environ puis y faire fondre les feuilles de gélatine préalablement ramollies. Couler l'eau de tomates dans les assiettes, ajouter toutes les pluches d'herbes et faire refroidir bien à plat au réfrigérateur.

POUR LES TOMATES CONFITES

- 2 tomates Green Zebra
- 60 g d'huile d'olive
- 20 g de sucre
- 8 g de sel
- 3 branches de thym

Monder les tomates, les tailler en quatre puis les déposer sur une plaque recouverte d'un Silpat®. Assaisonner, effeuiller le thym dessus, arroser avec l'huile d'olive et faire cuire pendant 3 heures à 80°C. Réserver.

POUR LA PASTÈQUE DÉSHYDRATÉE

- 500 g d'eau
- 100 g de sucre
- 200 g de chair de pastèque

Tailler la chair de pastèque en cubes de 4 cm. Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition. Y tremper les cubes de pastèque pendant 20 minutes. Égoutter et placer dans le déshydrateur pendant 4 heures à 60°C. Réserver.

POUR LES TOMATES

- 1 tomate ananas
- 1 tomate noire de Crimée
- 10 g d'huile d'olive
- 4 g de fleur de sel
- 10 g de vinaigre balsamique 30 ans d'âge

Monder les tomates, les refroidir puis les tailler en quartiers. Assaisonner et réserver.

POUR LE RIZ SOUFLÉ AU BASILIC

- 100 g de riz soufflé
- 40 g de pignons de pins
- 8 feuilles de basilic
- 3 g de piment d'Espelette

Dans un cul de poule, mélanger le riz soufflé, les pignons de pins et le basilic effeuillé. Étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Terminer en ajoutant le piment d'Espelette et réserver.

POUR LA CRÈME GLACÉE BURRATA

- 500 g de burrata
- 500 g de crème liquide
- 10 g de sucre
- 5 g de stabilisateur

Faire chauffer la crème à 50°C environ, ajouter le sucre et le stabilisateur préalablement mélangés puis porter à ébullition pendant deux minutes. Ajouter la burrata puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser dans un bol à Pacojet® et réserver au congélateur. Pacosser 2 fois au moment du service.

POUR LA FINITION

- 4 branches d'achillée mille-feuille
- 4 fleurs de carotte
- 4 pétales de fleurs de tagète
- 2 fleurs de fenouil
- 2 pluches d'amarante rouge
- 2 feuilles de basilic citron
- 2 feuilles de basilic anis
- 6 fleurs d'agastache

DRESSAGE

Dans l'assiette contenant l'eau de tomates gélifiée, déposer les divers quartiers de tomates, ajouter les tomates confites, les pastèques déshydratées puis réaliser 3 petits tas de riz soufflé. Y déposer les quenelles de crème glacée à la burrata puis les différentes herbes et fleurs.





ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON CONFITE, AUBERGINE DU JAPON À L'HUILE DE CURRY, SALADE D'HERBES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR L'ÉPAULE D'AGNEAU

- 1 épaule d'agneau
- 200 g de jus de carotte
- 50 g de jus de gingembre
- 3 g de graines de coriandre
- 3 pluches de coriandre
- 10 g de sel
- 3 branches de thym

Assaisonner l'épaule d'agneau, la colorer des deux faces dans un rondou avec de l'huile d'olive puis la placer dans un sac sous vide avec le jus de carotte, le jus de gingembre, les graines de coriandre, la coriandre et le thym, et cuire durant 9 heures à 70°C.

Une fois cuite, réserver le jus de cuisson, désosser l'épaule et la tailler en portions de 100 g. Filmer et réserver.

POUR LE JUS D'AGNEAU

- 1 kg de parures d'agneau
- 1 carotte
- 2 oignons
- 2 branches de céleri
- 1 poireau
- 3 gousses d'ail
- 1 l de fond blanc
- 1 l de jus de cuisson

Dans un rondou, colorer les parures d'agneau avec de l'huile d'olive, les débarrasser et les égoutter.

Ajouter la garniture aromatique, faire suer puis rajouter les parures d'agneau, remuer et mouiller au fond blanc et au jus de cuisson de l'épaule. Cuire 45 minutes à frémissement en écumant de temps en temps.

Au terme de la cuisson, filtrer à la passoire puis au chinois étamine, verser dans une casserole et réduire de moitié.

Lier à la fécule et rectifier l'assaisonnement.

POUR LES AUBERGINES DU JAPON

- 4 aubergines du Japon
- 300 g d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

- 20 g de curry
- 4 branches de thym
- 8 g de sel

Dans un demi-bac gastro, verser l'huile d'olive, l'ail et le thym, y déposer les aubergines, assaisonner avec le sel et le curry. Filmer la plaque et cuire au four préchauffé à 100°C pendant 30 minutes.

Une fois la cuisson terminée, éplucher les aubergines et les réserver.

POUR LE LAQUAGE SAUCE SOJA

- 300 g de sauce soja
- 200 g de vinaigre de cidre
- 5 g d'agar-agar

Dans une casserole, verser la sauce soja et le vinaigre de cidre, porter à ébullition, verser l'agar-agar en pluie tout en remuant puis laisser 2 minutes à ébullition. Laisser refroidir, mixer et réserver.

POUR LA SALADE D'HERBES

- 6 g d'achillée mille-feuille
- 6 g de pousses de roquette
- 6 g d'amarante rouge
- 6 g d'oseille de Belleville
- 6 g de pousses de moutarde

Mélanger toutes les herbes dans un cul de poule, assaisonner avec de l'huile d'amande et de la fleur de sel. Réserver.

DRESSAGE

Au moment, colorer les morceaux d'agneau dans une poêle et terminer la cuisson 3 minutes au four à 160°C.

Chauffer les aubergines au four pendant 4 minutes, les laquer avec le laquage puis déposer 2 amandes fraîches par-dessus.

Dans l'assiette, déposer l'agneau à gauche, l'aubergine du Japon laquée, à droite.

Déposer un peu de salade d'herbes assaisonnée sur l'agneau.

Verser le jus d'agneau en saucière.

LA RASCASSE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES OIGNONS DE SIMIANE

- 2 oignons de Simiane
- 30 g d'huile d'olive
- 10 g de sel
- 50 g de beurre
- 3 branches de thym

Éplucher puis tailler les oignons en quatre dans la longueur en prenant soin de faire de belles tranches.

Dans un rondau, colorer les oignons à l'huile d'olive, saler puis effeuiller le thym dessus.

Une fois colorés, ajouter le beurre, remuer les oignons et terminer la cuisson.

Débarrasser et réserver.

POUR LE CRÉMEUX DE CAROTTE

- 4 carottes
- 50 g d'huile d'olive
- 12 g de sel
- 6 g de piment d'Espelette
- 300 g de fond blanc
- 100 g de beurre

Éplucher les carottes, les émincer finement, puis les faire suer dans un rondau à l'huile d'olive. Saler puis ajouter le fond blanc chaud et cuire à couvert pendant 30 minutes.

Terminer la cuisson à découvert et réduire aux $\frac{3}{4}$ le jus de cuisson.

Mixer les carottes et monter en ajoutant le beurre petit à petit. Ajouter le piment d'Espelette. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

POUR LA SAUCE POISSON DE ROCHE

- 2 kg de grondin et de rascasse
- 150 g de fenouils
- 150 g de carottes
- 200 g d'oignons

- 1 branche de céleri branche
- 1 litre de fond blanc
- 80 g de Ricard®
- 100 g d'huile d'olive
- 100 g de beurre

Tailler les poissons en tronçons, les légumes en mirepoix.

Dans un rondau, faire colorer les tronçons à l'huile d'olive. Une fois colorés, déglacer et flamber au Ricard®.

Ajouter la garniture aromatique, faire suer puis mouiller au fond blanc et cuire à frémissement durant 45 minutes.

Passer au chinois en prenant soin de bien fouler puis filtrer une nouvelle fois.

Faire réduire de moitié et monter au beurre, puis ajouter un filet de citron jaune.

Rectifier l'assaisonnement et réserver.

FINITION

- 10 pourpiers marins
- 10 cristes marines

Sauter les herbes quelques secondes à l'huile d'olive et débarrasser.

DRESSAGE

- 8 fleurs d'agastache
- 3 algues Dulce
- 2 tranches d'anis frais
- 10 g de poudre de moule

Dans une assiette plate, déposer à gauche une cuillère de crémeux carotte puis par-dessus le pavé de rascasse. Le parsemer d'herbes maritimes et d'algue Dulce.

À droite, déposer l'oignon de Simiane préchauffé au four pendant 3 minutes à 160°C et par-dessus, deux tranches d'anis étoilé frais et quelques fleurs d'agastache.

Terminer en versant la sauce au milieu de l'assiette.





NUAGE DE PÊCHE, CRÈME LÉGÈRE FROMAGE BLANC, INFUSION VERVEINE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR L'INFUSION VERVEINE

- 300 g d'eau
- 100 g de sucre
- 1 branche de verveine fraîche
- ½ gousse de vanille grattée

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et la vanille à ébullition. Ajouter la branche de verveine et laisser infuser hors du feu jusqu'à complet refroidissement.

POUR LES BISCUITS CUILLÈRE

- 63 g de sucre semoule
- 88 g de blancs d'œufs
- 50 g de jaunes d'œufs
- 63 g de farine T45

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, monter les blancs avec le sucre. Ajouter les jaunes, puis à l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la farine préalablement tamisée.

Étaler à 1 cm d'épaisseur sur une plaque recouverte d'un Silpat® et enfourner pour environ 8 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 170°C.

À la sortie du four, détailler 6 disques de 2 cm de diamètre et 6 disques de 6 cm. Réserver au réfrigérateur.

POUR LA CRÈME DE FROMAGE BLANC

- 170 g de crème
- 90 g de fromage blanc
- 15 g de sucre

Mélanger les ingrédients, verser le tout en siphon, percer 2 cartouches de gaz, remuer vivement et réserver au frais.

POUR LES LAMELLES DE PÊCHE

- 6 pêches blanches

Détailler de fines lamelles de pêche avec votre couteau, réserver pour le dressage.

Réserver le reste des fruits pour le sorbet.

POUR LE SORBET PÊCHE

- 500 g de chair de pêches
- 150 g de sucre
- 1 citron jaune
- 5 g d'acide citrique
- 5 g de super neutrose

Récupérer le reste des fruits après la découpe des lamelles, les placer dans le bol d'un blender avec le sucre, le jus de citron, l'acide citrique et le super neutrose, mixer puis verser dans le bol du Pacojet® et réserver au réfrigérateur. Pacosser au moment du service.

DRESSAGE

Déposer les deux cercles de biscuit dans le fond de votre assiette. À l'aide d'un pinceau, les imbiber avec le sirop à la verveine.

Dresser un dôme de crème fromage blanc au centre du plus grand biscuit puis disposer harmonieusement vos lamelles de pêche sur la crème. Arroser à l'aide d'une pipette de sirop verveine.

Terminer par déposer une quenelle de sorbet pêche sur le côté de l'assiette puis décorer de fleurs fraîches. Se déguste bien frais.

BALADE DANS les vignes

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Poursuivons nos pérégrinations dans la Loire, et remontons le fleuve pour nous attarder dans les vignobles du centre. L'aire géographique concernée est vaste puisqu'elle s'étend de l'Indre au sud-ouest, au Loiret au nord-est en passant bien sûr par le Cher et la Nièvre. Le pinot noir, le gamay et le sauvignon sont les princes de ce royaume viticole en majorité berrichon, sans oublier le pinot gris qui donne naissance aux vins gris de châteaumeillant et reuilly.

S'agissant du terroir, l'argile et les sables se trouvent dans les trois appellations les plus au sud ainsi que dans le Giennois, tandis que les appellations menetou, sancerre et pouilly sont marquées par la présence de calcaire ou de marnes qui sont l'apanage des plus grands terroirs. Nous allons revenir en détail sur cette notion de terroir pour chaque appellation.



QUELQUES CHIFFRES

AOC châteaumeillant

Surface : 83 ha • Nombre de producteurs : 23
Cépages : gamay et pinot noir
Vins rouges et rosés.

AOC reuilly

Surface : 218 ha • Nombre de producteurs : 43
Cépages : sauvignon, pinot gris, pinot noir
Vins blancs, rouges et rosés.

AOC quincy

Surface : 317 ha • Nombre de producteurs : 37
Cépage : sauvignon
Vins blancs.

AOC menetou-salon

Surface : 602 ha • Nombre de producteurs : 86
Cépages : sauvignon, pinot noir
Vins blancs, rouges et rosés.

AOC sancerre

Surface : 3 000 ha • Nombre de producteurs : 330
Cépages : sauvignon, pinot noir
Vins blancs, rouges et rosés.

AOC pouilly-fumé et pouilly-sur-loire

Surface : 1 342 ha • Nombre de producteurs : 165
Cépages : sauvignon, chasselas
Vins blancs.

AOC coteaux-du-giennois

Surface : 195 ha • Nombre de producteurs : 37
Cépages : sauvignon, pinot noir et gamay
Vins blancs, rouges et rosés.



CHÂTEAUMEILLANT

À cheval entre l'Indre et le Cher, au sud de Bourges, cette toute petite appellation produit des vins rouges et rosés issus de sols argilo-sableux. Ce type de sol donne des vins gouleyants et frais. Loin d'être une tare, ces qualités sont de plus en plus recherchées. En effet, à la digestibilité des vins s'ajoute leur polyvalence dans les accords. Malheureusement, le manque de reconnaissance de l'appellation et la modicité des prix des bouteilles brident la montée en gamme de l'AOC.

REUILLY

Produit dans les 3 couleurs, le reuilly doit notamment sa notoriété à son vin gris issu du cépage pinot gris. Le vignoble est, à l'instar de châteaumeillant, situé à cheval entre l'Indre et le Cher.

Ce sont ici les blancs et les rouges qui doivent retenir notre attention. Lorsqu'ils sont issus de sols sablo-graveleux (sols légers et drainants), ils produisent des vins souples et friands. Issus de marnes calcaires, ils gagnent en complexité et en structure. Les meilleurs vieillissent harmonieusement.

QUINCY

Nous voici à quelques encablures à l'est de Reuilly, sur les bords du Cher. Ici, seul le sauvignon a le droit de cité, s'épanouissant sur des sols essentiellement sableux. La prégnance du terroir sur le vin est moins intense que dans d'autres appellations mais il ne faut pas pour autant négliger ce très ancien vignoble. Pourvoyeur de sauvignons fins et joyeux, il réserve de jolies surprises à l'amateur curieux.

MENETOU-SALON

Direction l'Est, légèrement au Nord pour découvrir ce vignoble très injustement sous-estimé.

Une des caractéristiques de menetou est son unité géologique. Entièrement implantée sur des marnes du Kimméridgien (cousines de celles de chablis), l'appellation produit des rouges, des rosés et des blancs. La grande qualité de ce terroir n'est plus à démontrer. Les marnes impriment au vin blanc une sève et une structure particulières qui leur permettent de vieillir plus de 10 ans pour les meilleurs d'entre eux. Des cuvées parcelaires permettent de mettre en avant la grande diversité des terroirs (exposition et présence plus ou moins importantes de l'argile). L'ombre portée de Sancerre sur ce petit vignoble ne doit pas faire oublier sa qualité.

SANCERRE

Poursuivons notre chemin vers le Nord-Est pour arriver à Sancerre. Cette vaste appellation est aujourd'hui la plus réputée de cette partie du vignoble ligérien. Le renouveau qualitatif y est évidemment pour beaucoup.

Les vins blancs, rosés et rouges de Sancerre sont issus de trois terroirs différents :

Les terres blanches, argileuses, constituées de marnes kimméridgiennes qui donnent en général des vins riches et puissants, avec un rien d'austérité dans la jeunesse. Ils ont une bonne aptitude à la garde et incarnent l'expression minérale sancerroise. Concernant les rouges, ce terroir, quoique majoritaire dans cette couleur, n'est peut-être pas le plus adapté.

Les caillottes, terre riche en calcaires oxfordiens (étage géologique postérieur au Kimméridgien) sur lesquels naissent des vins plus vifs avec un fruité affirmé. Assez ouverts dans leur jeunesse, ils n'en sont pas moins aptes à la garde également. Le pinot aime le cal-

caire, ce n'est pas une nouveauté. Les Sancerrois seraient bien inspirés de privilégier les caillottes pour leurs pinots, ils gagneraient en finesse. À notre humble avis, l'avenir du pinot noir à Sancerre se trouve sur les calcaires.

Les terres argilo-siliceuses, constituées d'argile mêlée de silex. Ici les blancs sont singuliers, à la minéralité tranchante comme l'arrête d'un silex. Une musique à part dans le concert sancerrois. Les rouges y sont anecdotiques et rarement à leur aise.

POUILLY-FUMÉ

Il faut traverser la Loire et changer de région administrative (on est en Bourgogne !) pour rejoindre le vignoble de Pouilly. À l'exception de la butte de Saint-Andelin et des coteaux de Tracy qui sont dominés par les silex, l'appellation est marneuse avec des calcaires sur ses flancs est et ouest. Le cas de pouilly est particulier car cette appellation qui fut une gloire de la Loire à l'époque du brillant Didier Dagueneau, qui en fut le héraut, est devenue une belle endormie qu'aucun prince charmant n'a encore vraiment réussi à réveiller. La belle ne manque pourtant pas d'atouts. De très beaux terroirs et quelques vigneron dynamiques qui sortent des cuvées de haut niveau. Cela ne lui suffit pas pour l'instant à retrouver son rang.

COTEAUX-DU-GIENNOIS

À cheval sur deux départements, la Nièvre et le Loiret, les sols de l'appellation sont calcaires sur les bords de Loire et sableux dans le reste de l'appellation. On aurait tort de négliger cette petite appellation tant ses coteaux réservent de bonnes surprises. Les vins blancs sont vifs et rafraîchissants et les meilleures cuvées offrent du fond et de la complexité pour des prix angéliques. Les rouges incarnent parfaitement la légendaire digestibilité ligérienne grâce au judicieux assemblage du pinot noir et du gamay. Au pinot la finesse et le parfum, au gamay les notes épicées et la fraîcheur. Lorsqu'il est réussi, cet assemblage donne naissance à des vins réjouissants et enjôleurs.



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)

CARNET DE DÉGUSTATIONS

© prod03

CHÂTEAUMEILLANT

Domaine du Chaillot

Pierre Picot

Place de la Tournoise - 18130 Dun-sur-Auron

Tél. : 02 48 59 57 69

Pierre Picot produit sur son petit domaine (7,5 ha) des rouges d'une puissance et d'une profondeur qu'on ne rencontre que très rarement dans cette contrée. L'ensemble des vins est hautement recommandable, en particulier la cuvée Parenthèse 2018.

REUILLY

Domaine Matthieu et Renaud Mabillot

3, chemin de l'Orme - Villiers les Roses - 36260 Sainte-Lizaigne

Tél. : 02 54 04 02 09

À l'origine, comme une grande majorité de leurs confrères dans cette appellation, les Mabillot sont agriculteurs. Mais l'appel du vin est irrésistible et les coteaux argilo-calcaires leur font de l'œil. Le domaine viticole est créé au début des années 90. Ce sont aujourd'hui Matthieu et Renaud qui sont aux commandes. Parmi les vins proposés, on retiendra la cuvée Mont Cocu blanc 2018, ample et sapide et la cuvée La Ferté rouge 2018 charnue et fine.

QUINCY

Guillaume Sorbe - Les Poëte

9, route de Boisgisson - 18120 Preuilly

Tél. : 06 61 62 88 52

Guillaume Sorbe est issu d'une famille de vigneronniers bien connus à Reuilly mais c'est seul qu'il se lance dans l'aventure vigneronne après une courte carrière de sommelier. Présent sur les terroirs de Quincy et de Reuilly, il cultive un peu plus de 6 hectares. L'ensemble des vins surclasse totalement la production locale par sa précision, son étoffe, sa finesse et sa complexité. La cuvée Argos 2016 en Quincy est un ovni comparé aux autres vins de l'appellation.

MENETOU-SALON

Domaine Pellé

Anne et Paul-Henry Pellé - 18220 Morogues

Tel. : 02 48 64 42 48

C'est l'un des domaines phares de l'appellation, si ce n'est le domaine phare. Anne Pellé et son fils Paul-Henry conduisent l'exploitation avec beaucoup de talent. Les vins sont tous d'un haut niveau et reflètent avec fidélité les très beaux terroirs de Menetou. Essentiellement présent sur le finage de Morogues, le domaine est certifié en agriculture biologique. Choisir entre toutes les cuvées est difficile mais si nous devons en garder une, c'est la cuvée les Blanchais 2018 pour sa puissance sans lourdeur dans ce millésime généreux. Un beau vin.

Domaine Jean Teiller

Monique et Jean-Jacques Teiller

Patricia et Olivier Luneau

13, route de la Gare - 18510 Menetou-Salon

Tél. : 02 48 64 80 71

Ce domaine familial de Menetou est aujourd'hui dirigé par Patricia et Olivier Luneau, qui représentent la 4^e génération. Discrets, travailleurs et très doués, les Luneau ne font pas de bruit mais avancent très vite. Les vins du domaine, en bio, ne cessent de s'approcher du sommet. Peut-être l'ont-ils déjà atteint. Coup de cœur pour la cuvée Mademoiselle T 2018, un blanc précis, fin et frais dans un millésime très solaire. Un domaine à suivre de très près.

SANCERRE

Domaine François Crochet

François et Carine Crochet - 18300 Bue

Tél. : 02 48 54 21 77

Ce domaine reconnu de 11 ha, conduit en agriculture biologique, produit parmi les plus enthousiasmantes cuvées parcelles du Sancerrois. Les blancs, fins et tendus, expriment avec une très grande précision leurs terroirs respectifs. Les rouges figurent parmi l'élite.

Nous vous recommandons particulièrement la cuvée Chêne Marchand 2018. Un grand Sancerre sur calcaire.

POUILLY-FUMÉ

Domaine du Bouchot

Antoine Gouffier

25, route de l'Abbaye - 58150 St-Andelain

Tél. : 03 86 39 13 95 / 07 83 68 17 20

Ce domaine familial, en viticulture biologique, a été repris par Antoine Gouffier en 2018 après une solide expérience dans le commerce du vin à l'étranger. Le jeune vigneron s'installe avec l'ambition de produire des vins avec une forte identité de terroir, aidé en cela par la qualité des vignes qu'il a rachetées. Goûtez la cuvée Petram 2019 lorsqu'elle sera en bouteille, vous renouerez avec le plaisir de déguster un pouilly-fumé qui a la gueule de l'endroit qui l'a vu naître.

COTEAUX-DU-GIENNOIS

Domaine Florian Roblin

11, rue Saint-Martin - Maimbray - 45630 Beaulieu-sur-Loire

Tél. : 06 61 35 96 69

Ce petit domaine de 3 ha en conversion bio produit une série de cuvées enthousiasmantes, exactement ce que l'on appelle – au sens noble du terme – des très bons canons. Pour preuve ce Champ Gibault 2018, assemblage de pinot et de gamay, un modèle du genre. Finement poivré, frais, souple, persistant. Un vrai bon canon avec du fond.



La recette Robot-Coupe par Arnaud Nicolas

QUENELLES DE BROCHET SOUFFLEES, JULIENNE DE LEGUMES ET SAUCE HOMARDINE

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Panade :

- 140 g de fumet de crustacé
- 5 g de sel fin
- QS de piment d'Espelette
- 46 g de beurre
- 116 g de farine

Farce :

- 300 g de panade
- 300 g de chair de brochet
- 300 g de beurre
- 300 g d'œuf
- 8 g de sel fin
- QS de piment d'Espelette

Sauce homardine :

- 10 têtes de homard
- 4 cl d'huile de pépins de raisins
- 1 oignon
- 1/2 fenouil
- QS de cognac
- 10 g de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 brin d'estragon
- 1 citron jaune
- QS de piment d'Espelette
- QS de poivre en grains
- QS de beurre

Garniture :

- 1 céleri rave
- 5 carottes



Réaliser 300g de panade de façon classique.

Confectionner la farce : couper la chair de brochet en morceaux. Saler. Travailler au Cutter R4 V.V. avec la panade bien froide, le beurre et le piment d'Espelette (2000 trs/mn pendant 2 minutes). Ajouter les œufs. Lisser à 3500 trs/mn pendant 2 minutes. Tamiser. Réserver au frais pendant 1 heure.

Réaliser la sauce homardine :

Colorer les têtes de homard concassées avec l'huile de pépins de raisins. Ajouter l'oignon et le fenouil. Déglacer au cognac et flamber. Mouiller à hauteur, puis ajouter le concentré de tomates, l'ail, l'estragon, le poivre et le piment d'Espelette. Cuire à feu doux. Chinoiser. Assaisonner de jus de citron. Monter au beurre à l'aide du Mixer Plongeant Mini 240 V.V.

Préparer la garniture :

Tailler le céleri et les carottes en julienne avec le Coupe-Légumes CL 50 équipé d'un disque 2x2. Faire revenir.

Confectionner les quenelles et dresser :

Détendre l'appareil en battant énergiquement. Façonner et pocher les quenelles. Les sortir lorsqu'elles remontent à la surface (environ 2mn). Les souffler au four. Dresser la quenelle avec la sauce et la garniture.



*Avec le Cutter R4 V.V.
confectionner la farce.*



*Avec le Mixer Plongeant Mini 240 V.V.
monter la sauce homardine au beurre.*



*Avec le Coupe-Légumes CL 50
tailler la garniture en julienne.*

robot coupe®

L'ALBUM DU PÂTISSIER

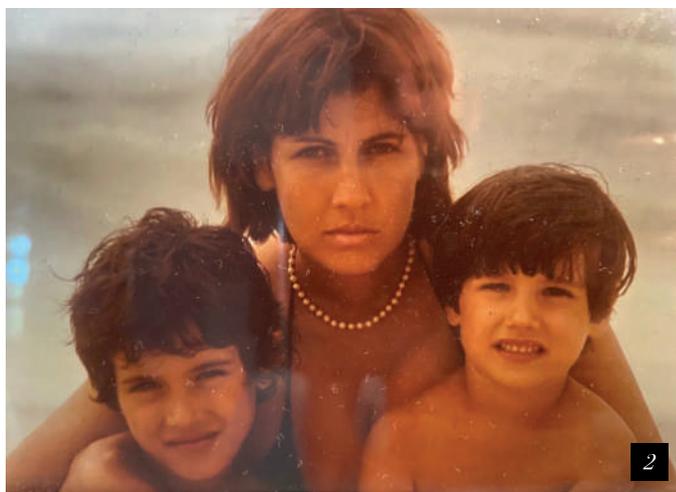
François Perret



Avec une profonde gentillesse, une grande bienveillance et une intransigeante absolue, François Perret signe de son sceau l'univers sucré du Ritz depuis 5 ans. Avec ses pâtisseries en trompe l'oeil, il a inscrit le palace de la place Vendôme dans le carnet d'adresses de tous les becs-sucrés. Ses créations attirent les gourmets mais forcent également le respect de ses pairs, qui à l'unanimité louent son talent. Et si son visage était connu des initiés, il s'est désormais dévoilé à un public plus large depuis sa participation au documentaire «The Chef in a Truck» diffusé avant l'été sur Netflix. Entretien avec un pâtissier passionné qui ne cesse de regarder le monde avec des yeux d'enfant.



1



2

1. François à 2 ans
2. Avec sa mère et son frère, il a 6 ans
3. Avec son frère il a 5 ans



3

Où êtes-vous né ?

Je suis né à Bourg-en-Bresse et j'ai vécu à Polliat juste à côté jusqu'à mes 19 ans.

Que faisaient vos parents ?

Ma mère était commerçante, elle avait un magasin de déco d'intérieur et mon père était thermicien conseil, il avait un cabinet d'ingénierie, tout ce qui était étude de chauffage, climatisation, isolation.

Vous avez des frères et sœurs ?

J'ai un frère qui a deux ans de plus que moi et qui fait du courtage.

Votre famille aujourd'hui ?

J'ai une femme, Aurélie, une petite fille de 6 ans, Cléo, et un fils de 19 mois qui s'appelle Tom.

Vous trouvez le temps de vous en occuper malgré un emploi du temps chargé ?

Le confinement a été bénéfique pour ça, maintenant on se rend compte que dès que l'on retourne à une vie active, c'est plus compliqué. À la sortie du confinement, les enfants sont allés chez leurs grands-parents, et de ce fait durant quinze jours je ne les ai pas vus. C'est une vie un peu particulière, mais maintenant je pense que ce n'est pas le volume du temps que l'on passe avec nos enfants qui compte, c'est plutôt la qualité des moments. Quand ils sont là, j'essaie d'être le plus présent possible. Mes parents ont beaucoup travaillé et cela ne m'empêche pas d'avoir des rapports très proches avec eux. Je pense que c'est la réalité de la vie.

Faites-vous de la pâtisserie avec vos enfants ?

Avec ma petite fille, j'aime bien. Mais je pense qu'elle est un petit peu trop petite, et moi un peu trop directif. Il faut que j'attende encore, et surtout que je la laisse vraiment tranquille, car je ne lui fous jamais la paix. J'ai trop tendance à vouloir la guider, et du coup je pense qu'elle peut en perdre sa spontanéité. Il faudrait presque que je la laisse faire de A à Z. Mais j'ai du mal (*vires*). C'est le défaut du chef pâtissier qui veut avoir un résultat, alors qu'elle a tout simplement envie de s'amuser. Il faudrait vraiment que je me remette en question là-dessus.

Quelqu'un dans votre famille travaillait-il dans le domaine de la gastronomie ?

Mon cousin Nicolas est pâtissier, il est installé à Grenoble. Sinon du côté de mon père j'avais un oncle pâtissier installé à Gap, et du côté de ma mère, ma grand-mère était hôtelière dans mon village. Et mon grand-père, que je n'ai pas connu, était boulanger.

Enfant, quels étaient vos centres d'intérêt ?

J'aimais le modélisme, les maquettes, je faisais pas mal de sculpture sur du balsa, je fabriquais des fusées, avec des rampes de lancement, des voitures thermiques, j'adorais ça. J'y passais beaucoup de temps car j'aimais construire de mes mains.

La place de la cuisine, de la pâtisserie ?

La cuisine prenait beaucoup de place forcément. Mes grands-parents recevaient leurs enfants et leurs petits-enfants. Mon père avait 8 frères et sœurs, donc il y avait beaucoup de monde aux réunions de famille. Mes grands-parents étaient le pilier de la famille, c'est chez eux que tout le monde se réunissait. Et lors de ces rendez-vous, nous passions beaucoup de temps à table ; d'abord c'était l'apéritif, puis nous mangions, vers 13 h 30-14 h et on enchaînait avec la soupe à l'oignon le soir à 19 h. C'était une journée sans fin.

C'étaient des moments que vous aimiez ?

C'étaient des moments magiques. Pour moi la table est très importante, autant pour l'ambiance que pour ce qu'elle apporte comme complicité et comme réconfort au niveau des mets.

À quel moment vous êtes-vous mis à la pâtisserie ?

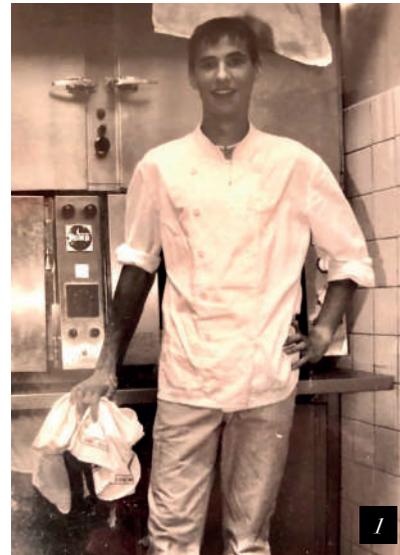
La pâtisserie a eu beaucoup d'importance chez nous de par mon oncle pâtissier et mon cousin Nicolas. Je trouvais que quand le dessert arrivait sur la table, il y avait vraiment un moment particulier, c'était presque un cérémonial, un côté « clou du spectacle ». Et c'est ce qui clôture tous les événements de la vie (mariage, baptême, anniversaire), c'est la pièce maîtresse de tous ces moments-là. Je me suis rendu compte qu'il y avait un attachement particulier à la pâtisserie. Je me suis donc lancé à faire des gâteaux pour faire plaisir, vraiment participer à ces instants et donner un peu d'émotion aux gens. Et puis à force, plus on avance, plus on prend plaisir, même s'il vient tardivement car c'est un métier très prenant, qui chamboule un peu votre vie personnelle au début.

De quelle manière ?

Lorsque vous partez en apprentissage à 16 ans, vous vous éloignez du quotidien des gens normaux. Vous travaillez les week-ends quand les autres sortent, et le lundi, quand ils sont à l'école, vous êtes à la maison. Donc très rapidement vous vivez en décalage. Et au fur et à mesure du temps, le cercle d'amis change et une nouvelle vie se met en place. Mais au début il y a une vraie cassure.

Comment s'est passé votre apprentissage ?

À la pâtisserie de la gare à Bourg-en-Bresse, chez Pierre André, un patron formidable. Il avait cette capacité à transmettre sa passion et en même temps à inculquer les responsabilités. C'est important d'être encadré par des personnes passionnées qui ont conscience des impératifs de ce métier, de l'âge qu'on a et de l'importance de leur mission.



1. En 1998 chez Pierre-André, à Bourg-en-Bresse, son maître d'apprentissage
2. En 2004, avec Fabrice Leclerc, chef pâtissier du George V
3. Avec ses sous-chefs, Julien Loubere (à gauche), Adeline Robinault et Silvia Vigneux (à droite) – En bas Clément Tilly installé au Canada aujourd'hui

1. Avec l'équipe du George V et le chef Philippe Legendre
2. Avec les miss France et Sylvie Tellier



Quels souvenirs gardez-vous de cette époque ?

Avec un peu de recul, je dirais que c'était « hyper peinard ». J'arrivais le matin, je faisais mes mises en place, je produisais, mais sans réfléchir à une quelconque création, ni à grand-chose d'ailleurs, il s'agissait simplement d'exécuter, donc c'était presque reposant. C'est parfois ce que je dis aux gars aujourd'hui. Quand on relance une série de production, c'est apaisant parce que lorsque tu produis tu ne penses à rien. Ce n'est pas la même chose que de réfléchir à des idées, à leur mise en place, à trouver des solutions, ce n'est pas le même travail.

Quel diplôme avez-vous obtenu ?

Un CAP pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur, et à l'issue de ces deux premières années de formation, comme je ne me sentais pas suffisamment apte pour partir dans une autre maison et devenir ouvrier, et surtout parce que j'avais encore envie de rester un peu à Bourg-en-Bresse, dans mon fief, j'ai demandé à mon patron si je pouvais faire une mention complémentaire en dessert de restaurant. Ce qui était un peu ridicule car c'était une pâtisserie, donc il n'y avait pas de dessert à l'assiette. Mais ça m'a permis de me rassurer, d'avoir un peu plus confiance en moi, et de passer une troisième année à perfectionner ce que j'avais déjà appris.

Et ensuite ?

Sorti de cette mention, je me suis dit qu'il fallait quand même que je me bouge un peu. Et là mon cousin m'a parlé d'un de ses amis, Daniel Hybord, qui cherchait un CAP chocolatier. J'ai donc quitté Bourg-en-Bresse pour Grenoble, une ville beaucoup plus grande, dans laquelle je découvrais un patron qui avait travaillé chez *Dalloyau*, à Paris, et dont les méthodes de travail étaient bien différentes. Je découvrais l'étendue des possibilités offertes par la pâtisserie.

À quel moment décidez-vous de partir à Paris ?

Mon cousin m'a contacté avant la fin de ce CAP, pour me demander ce que je comptais faire après, et m'a parlé de James Berthier, le chef pâtissier du *Meurice* à Paris qui cherchait quelqu'un. J'ai envoyé mon CV, mais aussi envoyé à Georges Blanc. J'ai obtenu une réponse positive au *Meurice* et j'ai commencé le 30 juin 2000, le jour de mon anniversaire. Le 15 juillet, je recevais une lettre de Georges Blanc qui me prenait comme commis. C'est une histoire que je raconte souvent à Georges, car je me dis que s'il m'avait

répondu quinze jours plus tôt, je serais certainement resté à Bourg-en-Bresse, car j'avais une copine là-bas à l'époque. C'est là où je trouve que la vie tient à peu de choses, il y a toujours une part de chance dans tout ce que l'on entreprend.

Comment se passent vos débuts à Paris ?

Il a déjà fallu que je m'adapte. Je suis passé de Grenoble à Clichy où je logeais dans un foyer de jeunes travailleurs. Je n'étais jamais allé à Paris, autant dire que j'ai pris une claque. Et je ne vous parle pas du métro. Idem au *Meurice* où j'arrivais dans une maison où les conditions de travail n'étaient pas les mêmes. Mais très rapidement on comprend l'intérêt de ces maisons, les moyens qui y sont donnés. Bien que nous n'étions que 6 en pâtisserie en 2000. Aujourd'hui ils sont 25. Il y a eu depuis une réelle évolution de notre métier, c'est impressionnant. On était un peu la dernière roue du carrosse dans ces hôtels, et aujourd'hui il y a vraiment eu une prise de conscience dingue, grâce à quelques chefs comme Christophe Felder, Laurent Jeannin, Gilles Marchal, Pierre Hermé, Christophe Michalak. Je trouve qu'il y a eu grâce à eux un élan super positif.

Combien de temps restez-vous au *Meurice* ?

J'y suis resté deux ans car il y a eu beaucoup de changement. James Berthier est parti pour ouvrir sa boutique au bout de 8 mois, François Benot (chef exécutif de Joël Robuchon) n'est ensuite resté que 3 mois, puis Christophe Tafforeau est arrivé. Je trouvais que ça faisait trop de mouvement donc je suis parti.

Où êtes-vous allé ?

J'ai postulé au *Ritz* en 2002, mais il n'y avait pas de place. Eddie Benghanem (chef pâtissier à l'époque – ndlr) m'a alors parlé du *George V* qui cherchait quelqu'un. Là, j'ai rencontré Arnaud de Faletans, le chef, remplacé ensuite par Fabrice Leclerc qui était son adjoint. J'y suis resté jusqu'en 2008. Cette maison était hyper rythmée, on ne s'ennuyait jamais, et en plus j'ai pu évoluer. De demi-chef de partie j'ai terminé au poste de sous-chef, que j'ai occupé 3 ans. Ça a été mon premier poste à responsabilités. En 2008, j'avais 28 ans, et après 6 ans, je me suis dit que c'était le moment de sortir de ce rôle d'exécutant, j'avais envie d'une place de chef. Fabrice n'ayant pas le projet de partir, c'est moi qui suis allé voir ailleurs.

1. Deuxième participation au Club des sucrés au Shangri-La avec entre autre Arnaud Larher, Christophe Michalak, Christophe Adam, Cédric Grolet, etc.
2. Avec Claire Heitzler dans un square parisien
3. Avec Julien Roucheteau, ancien chef du Lancaster



Vous partez alors au Lancaster

J'avais été contacté par un cabinet de consultant car l'hôtel cherchait un chef pâtissier. J'ai rencontré Michel Troisgros, consultant à l'époque, et je me suis tout de suite dit que pour un premier poste de chef c'était parfait. L'hôtel était petit, il n'y avait que 5 pâtissiers, le restaurant avait envie d'aller chercher deux étoiles, je me suis dit c'est idéal pour moi. Mais je ne suis resté que deux ans car je me suis assez vite ennuyé. Passant du *George V* à un seul restaurant, me limiter à des desserts assiettes et à un petit tea-time de trois pâtisseries fut vite rébarbatif.

Que faites-vous alors ?

J'ai envoyé une candidature spontanée au *Shangri-La* car je savais qu'ils allaient ouvrir, comme beaucoup de pâtissiers parisiens. Nous étions 8 à participer au tasting de desserts. Pour me préparer, je m'entraînais le soir chez James Berthier car je ne pouvais pas le faire au *Lancaster*. J'allais chez lui après le service, vers 23 h et il restait avec moi pour m'aider toute la nuit. J'ai eu le poste et j'ai démarré le 2 juin 2010. C'est drôle car tous mes débuts se font en juin.

Comment se passent vos débuts au Shangri-La ?

Il y a eu 6 mois de préouverture, et je l'ai beaucoup subie car j'étais tout seul. Les premiers pâtissiers ne sont arrivés qu'en octobre mais depuis juin je faisais mes essais dans des écoles, au Ceproc, à Albert de Mun, à Médéric, seul ou accompagné d'un commis cuisinier et je devais en même temps contrôler mon labo, vérifier la sélection du matériel, recruter les équipes, faire les fiches descriptives de poste ; ça a été un moment franchement très dur. Nous avons ensuite ouvert l'hôtel en décembre et j'y suis resté jusqu'en juin 2015. Ensuite, le Ritz est venu me chercher.

Comment s'est passé votre recrutement ?

En 2000, j'ai croisé le chemin de Nicolas Sale au Meurice et nous sommes restés en contact. Il m'a appelé en 2013 pour me proposer le poste de chef pâtissier exécutif du *K2 Palace*. Je n'étais au *Shangri-La* que depuis 3 ans et je voulais prolonger encore un peu l'expérience. Je trouvais que c'était trop court, bien que cela ne m'aurait pas dérangé de retourner en province. Et puis en septembre 2014, il m'a rappelé et m'a appris qu'il prenait le poste de

chef au *Ritz*, et il m'a demandé « est-ce que ça t'intéresse de venir ? ». Je lui ai dit « j'en parle à ma femme » (rires) car il y avait un minimum de réflexion mais la décision a été prise très rapidement.

Quels étaient les points de réflexion ?

C'était le *Ritz*, un bateau énorme, avec une renommée internationale, des attentes qui allaient être monstrueuses, je me suis donc demandé si j'allais être à la hauteur.

Vos débuts au Ritz ont-ils été aussi intenses qu'au Shangri-La ?

Fort de mon expérience au *Shangri-La*, j'ai géré l'ouverture de manière complètement différente. J'ai tout de suite demandé à être entouré d'une équipe afin de pouvoir me concentrer sur la création, les idées, les concepts. Je voulais vraiment faire quelque chose d'abouti. Mon équipe s'est constituée de personnes avec qui je travaillais à l'époque, notamment mes adjoints et mes chefs de partie. Certains sont toujours avec moi. Sylvia Vigneux me suit depuis le *Lancaster*, cela fait 12 ans que nous travaillons ensemble, et Julien Loubere, en charge de l'*Espadon*, est un transfert du *Shangri-La*. Mais au départ il y avait Adeline Robineau, Clément Tilly, Mathieu Carlin, etc. Tous me connaissaient et savaient ce que j'avais en tête. Ça a été beaucoup plus simple... mais compliqué quand même !

Comment faites-vous pour fédérer votre équipe ?

Je ne sais pas si j'ai la clé ou l'explication, si je le fais bien ou mal, mais j'essaie de donner de la liberté et d'apporter le contenu. Je fais le maximum pour apporter ces idées qui vont faire rêver l'équipe avant les clients et par ce biais les motiver. Aujourd'hui je dis souvent qu'on crée des idées pour nos équipes avant d'en créer pour nos clients, car si les collaborateurs sont comblés par nos créations, alors les clients le seront aussi. J'attache beaucoup d'importance à la dynamique créative dans laquelle on est. Je suis toujours très attentif à l'anticipation. Je ne suis pas quelqu'un qui va être nécessairement en production, je me focalise sur la réflexion, et surtout j'essaie de garder un côté très personnel dans ma gestion de la pâtisserie. Ce qui m'intéresse c'est d'être moi, pas d'être le voisin, de faire un tourbillon ou un fruit sculpté, mes confrères le font très bien. Ce qui m'intéresse est d'avoir ma propre pâtisserie et ma propre façon de penser.

Est-ce simple dans un monde où les réseaux sociaux sont omniprésents ?

Je m'aseptise au maximum de ce qui vient de l'extérieur, ce qui est effectivement très compliqué avec les réseaux sociaux. Néanmoins, je suis très peu de personnes, et je ne vais par exemple jamais volontairement dans une boutique ou rendre visite à un collègue pour ne pas troubler ma réflexion. C'est hyper important car je veux vraiment rester moi-même. Et lorsque je fais quelque chose qui a le malheur de ressembler à un gâteau existant, tout de suite je veux changer. Je trouve qu'aujourd'hui quand on a la chance d'être dans une maison unique comme celle-ci, on ne peut pas se permettre de faire la pâtisserie d'un autre, il est impératif de faire la sienne. C'est primordial.

Arrivez-vous à définir le moment où vous avez créé votre style ?

Je pense que j'avais déjà pas mal travaillé la légèreté au *Shangri-La*. Mais avec un peu de recul, je dirais que le déclencheur de ma pâtisserie c'est mon arrivée au *Ritz*, car j'ai vraiment tout mis à plat. J'en ai profité pour revoir beaucoup de choses : des recettes de base comme un simple pain perdu, dans son optimisation par rapport à la production ; un appareil à crêpes, qu'on a essayé une multitude de fois, des gaufres. Mais si je devais définir le fil conducteur de ma pâtisserie aujourd'hui, je dirais que c'est l'entremets madeleine. C'est un gâteau que j'ai mis énormément de temps à construire mais dont je suis fier.

Vos moyens sont-ils illimités pour la création ?

C'est de la négociation. C'est une entreprise donc il faut vendre du rêve, car sinon c'est compliqué. Je suis le chef d'orchestre d'une équipe, je dois faire en sorte qu'elle ait les moyens de faire son job. Et pour cela il ne faut pas être enfermé dans son labo pendant que toutes les décisions se prennent, il faut au contraire assister à toutes les réunions, défendre son « bout de gras », ses espaces de production, le matériel qu'il nous faut, le temps, les équipes dont on a besoin. C'est primordial mais difficile car on ne vous donne jamais rien comme ça.

Comment percevez-vous la copie ?

Il y a des choses qui m'agacent un peu mais ensuite ça fait plaisir. Ça dépend de qui vous copie. J'espère toujours que les gens ont conscience de qui a fait quoi. Mais je me dis aussi qu'inconsciemment j'ai parfois moi-même dû m'inspirer de choses existantes. Mais il y a copiage et copiage. Il y a s'inspirer d'une recette et l'adapter pour lui apporter un twist, et recopier une recette telle quelle et se l'approprier, là c'est plus délicat. Je pense qu'on n'invente rien, on transforme, on adapte, on se sert de base connue, et c'est pour cela qu'il faut rester mesuré là-dessus. Le glaçage de mes madeleines par exemple, c'est la recette de Christophe Michalak, je l'ai noté dans le livre. Et ça lui a beaucoup plu, il m'a envoyé un message pour me le dire. Ce qui m'intéresse c'est d'être moi-même, d'avoir des idées, une pâtisserie qui soit très identitaire, qui ne ressemble à aucune autre. J'attache énormément d'importance à cela.

Votre relation aux médias ?

Elle est indispensable. Car faire quelque chose c'est bien, le faire découvrir c'est mieux. Créer une pâtisserie pour soi n'a pas d'intérêt. Aujourd'hui ce qu'il faut, c'est montrer au public que des choses existent et qu'ils peuvent les manger. C'est en cela que le média est nécessaire, et c'est aussi le moyen d'avoir le retour

des gens. Pour cela on a besoin de la presse, afin qu'elle mette en lumière ce que l'on fait pour justement donner l'opportunité d'être dégusté.

Et les réseaux sociaux ?

Beaucoup les critiquent, moi je trouve que c'est formidable car cela permet de capter avec une précision magique les gens les plus intéressés par ce que l'on fait. C'est génial. Grâce à cela tu peux montrer quelque chose qui peut intéresser tout de suite toute une population ciblée.

Vous avez été élu Meilleur pâtissier de l'année en 2017, Meilleur pâtissier de restaurant au monde en 2019, Bressan de l'année en 2019 : comment vivez-vous cette reconnaissance ?

Ça fait vraiment plaisir car je trouve qu'on est toujours dans le doute quand on crée quelque chose, on ne sait jamais véritablement si on est dans le vrai ou pas. La reconnaissance par nos pairs, que ce soit le magazine *Le Chef* ou celle des *Grandes Tables du Monde*, c'est hyper motivant, ça rassure énormément dans les choix qu'on fait, et pousse encore davantage à aller de l'avant, à approfondir ses choix et à ne pas baisser les bras. Car notre métier ne s'apparente pas à un sprint, c'est un marathon sans fin, donc avoir des barres énergisantes comme celles-là, c'est ultrastimulant.



1. Élu Pâtissier de l'année en 2017 par la profession
2. Avec Nicolas Sale, élu chef de l'année 2017 et Anne Luzin



1. Avec Jade Verdeil et Thomas Zachariou lors du tournage de « The Chef in Truck » à Los Angeles

2. À l'arrière du Food Truck entre deux séquences

3. Avec Éric Nebot, producteur de la série diffusée sur Netflix



« IL FAUT AVANCER AVEC DES PROJETS, AVEC DU NEUF, IL FAUT SAVOIR RESTER DYNAMIQUE. »

L'aventure Food in a truck ?

C'était génial. C'est un documentaire né de ma rencontre avec Éric Nebot, un mec extraordinaire, un gourmand qui mange partout, un amoureux de la bouffe et qui plus est de la pâtisserie. Il est venu un jour au Ritz, il a mangé à l'*Espadon* où il a goûté toute la carte des desserts. Et une fois qu'il a fini, il a demandé toutes les pâtisseries du bar *Vendôme*, puis il a demandé celles du salon Proust. À la fin de son repas, il m'a envoyé un message sur Instagram me disant « j'ai goûté tous vos desserts, j'ai trouvé ça dingue, et aussi beau que bon. Et ce n'est pas toujours le cas, donc je voulais vous le dire ». De là on a échangé par message, c'était en avril 2018, puis au bout d'un moment on s'est appelés.

Comment est née l'idée du documentaire ?

Au mois de septembre 2018 il m'a proposé le projet un peu fou de faire un documentaire en sortant de ma zone de confort et en exerçant dans un food truck. Je lui ai dit OK. J'ai trouvé l'idée dingue, et puis j'adore la spontanéité, adhérer immédiatement à une idée sans trop réfléchir. Car quand tu réfléchis à quelque chose, il y a toujours, dans quoi que tu fasses, dans ta vie privée ou dans ta vie professionnelle, une chose qui te fera dire « ah non j'y vais pas car si j'y vais il va y avoir ça ou ça », donc à un moment, il faut foncer. J'ai dit oui, le *Ritz* m'a suivi tout de suite, et je suis parti.

Combien de temps a duré le tournage ?

On a tourné 10 ou 15 jours à Paris et un peu plus de 15 jours à Los Angeles, soit presque un mois en tout en février 2019.

Avez-vous eu des exigences ?

Je voulais que ce soit spontané, que le documentaire soit le reflet de la réalité. Je ne voulais pas que ce soit faussé, et encore moins faire un « Top Chef » ou un « Masterchef », car ils le font très bien. Faire des gros plans de caméra sur un mélange, un flochage ou du chocolat que tu tables, il y a aujourd'hui une multitude d'émissions qui existent comme ça. Et si vous voulez regarder une belle image de gâteau, vous allumez Instagram. Là c'était plutôt un parcours

initiatique, un chemin de vie plus qu'un focus sur un art pâtissier, et plus une réflexion que véritablement une action.

Êtes-vous satisfait du résultat ?

Je suis très content parce que c'est vraiment ce que j'avais en tête. Après de là à être satisfait du résultat global, c'est plus difficile à dire, parce que se voir évoluer à la télé, s'entendre parler, bouger, là c'est compliqué. Donc je me suis fié au regard de mes parents, de ma femme... Et ils m'ont dit « c'est toi » donc je les crois. Ce fut une super aventure, une chance unique, et je trouve que le plus dur, quand on est pâtissier, et quels que soient le métier qu'on fasse et la passion qu'on y met, c'est d'arriver à se projeter dans l'avenir sans se lasser. Car dans tout métier pour ne pas se lasser, il faut avancer avec des projets, avec du neuf, il faut savoir rester dynamique. Ce documentaire fut presque une aubaine, si on ajoute la sortie du livre l'année dernière, je suis au pays des merveilles.

Qu'en retirez-vous ?

Que la pâtisserie a vraiment cette capacité à rassembler beaucoup de gens, à créer des moments, à ouvrir des portes. La pâtisserie est une vraie « green card ».

Votre meilleur souvenir ?

Clairement ma rencontre avec Éric Nebot qui est devenu un ami, on s'appelle tous les jours.

C'est un format qui va être reproduit ?

Oui, nous cherchons d'autres destinations.

Que vous reste-t-il à faire ?

Continuer de prendre mon pied. Je ne sais pas ce que je ferai demain mais ce que je veux c'est continuer à prendre du plaisir, avancer spontanément dans des projets. Mais quoi que je fasse, je veux garder cette notion de plaisir car elle est primordiale à mes yeux.

François Perret



Son équipe est composée de
17 pâtissiers et de 6 boulangers



Ritz
PARIS

En moyenne,
400
pâtisseries

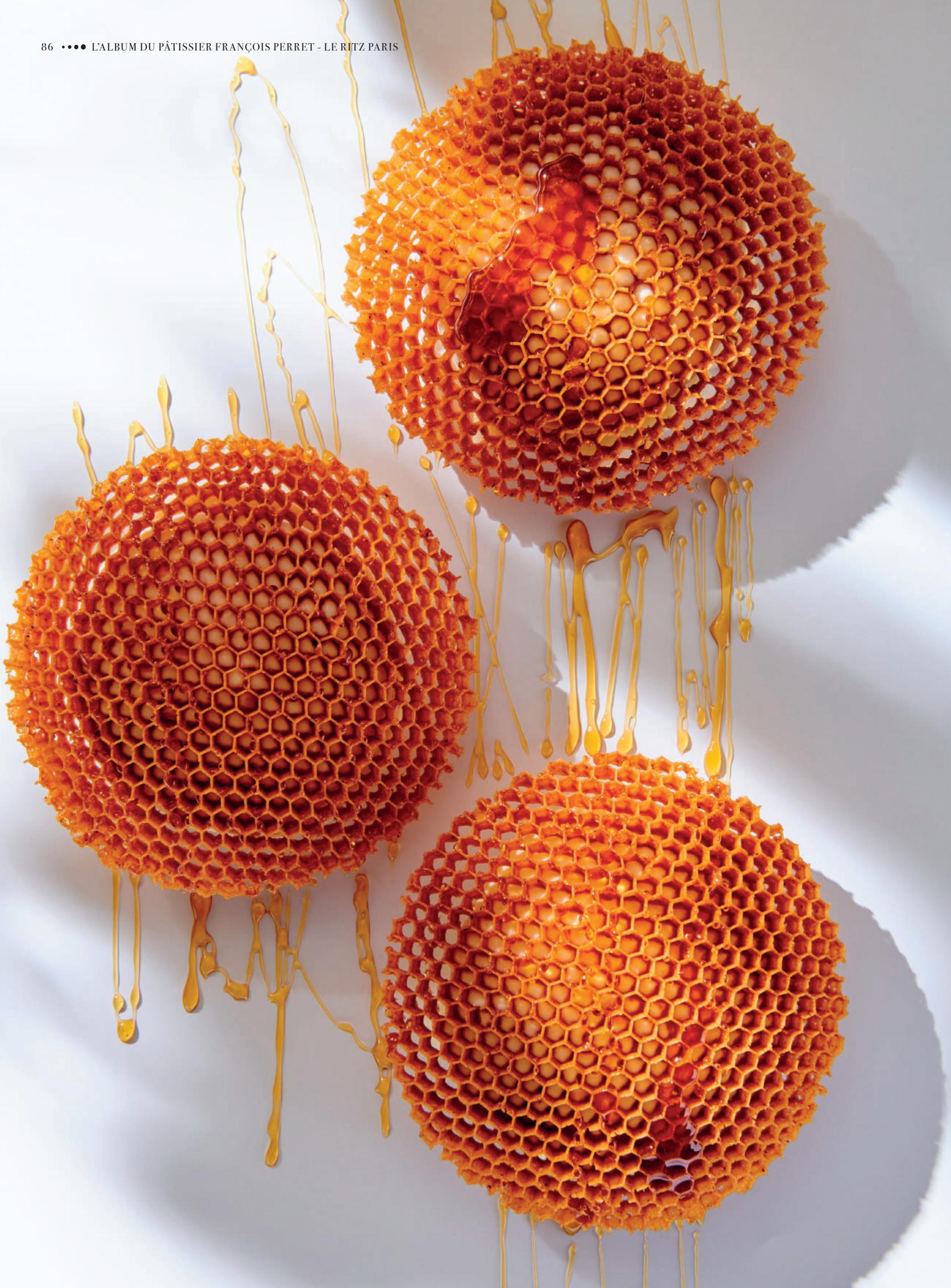
sont vendues chaque jour au Ritz

Commis au Meurice *en 2000*
Sous-Chef au George V *en 2005*
Chef au Lancaster *en 2008*
Chef au Shangri-La *en 2010*
Chef au Ritz depuis *2015*



En 2017
Élu Pâtissier de l'année
par le magazine *Le Chef*

En 2019
Élu Meilleur pâtissier de restaurant au monde
par l'association des Grandes Tables du Monde



NID D'ABEILLES

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LA GLACE AU MIEL (la veille)

- 300 g de lait entier
- 50 g de crème liquide à 35 %
- 3 jaunes d'œufs
- 40 g de miel d'acacia
- 20 g de miel de châtaignier
- 20 g de lait en poudre
- 40 g de crème gastronomique d'Étrez

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition, puis ajouter le lait en poudre. En parallèle, fouetter les jaunes et les deux miels dans un cul de poule au bain-marie à 50°C (ou dans un batteur à bol chauffant). Y verser le liquide chaud en remuant, reverser dans la casserole et faire cuire sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe.

Passer au chinois sur la crème gastronomique en mélangeant puis verser dans un bol Pacojet®. Réserver au réfrigérateur durant 12 heures.

Le lendemain : Turbiner et répartir dans des bols

POUR LA PÂTE À CIGARETTES RUSSES

- 200 g de farine T45 tamisée
- 145 g de beurre pommade
- 200 g de sucre glace
- 4 g de sel
- 200 g de blancs d'œufs

Travailler le beurre pommade avec le sucre glace, le sel, puis la farine tamisée et enfin les blancs d'œufs. Laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur.

À l'aide d'une spatule, étaler très finement la pâte sur un moule « nid d'abeille » en silicone posé sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé puis faire cuire 10 minutes dans un four ventilé préchauffé à 170°C.

Lorsque la pâte commence à colorer, décoller les bords du moule et remettre quelques instants au four.

Sortir du four et retourner sur la plaque puis détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre et repasser au four jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Dès la sortie du four, déposer chaque disque dans un cul de poule de 16 cm de diamètre puis couvrir d'un second cul de poule de même dimension.

Laisser refroidir, démouler délicatement et conserver dans une boîte plastique hermétique.

POUR LE SIPHON LAIT

- 3 feuilles de gélatine
- 75 g de crème fleurette

- 75 g de lait
- 5 g de zestes de citron
- 15 g de sucre semoule
- 410 g de faisselle de Bresse

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide puis la faire fondre au four à micro-ondes. Ajouter la gélatine fondue au reste des ingrédients, mixer, passer au chinois et verser dans un grand siphon. Ajouter une cartouche de gaz et bien secouer.

POUR LES AMANDES SABLÉES

- 200 g d'amandes entières mondées
- 1,5 cl d'eau
- 75 g de sucre semoule
- 4 g de fleur de sel
- 4 g d'huile d'amandes grillées

Torréfier les amandes 10 minutes dans un four préchauffé à 140°C. En parallèle, réaliser un sirop avec le sucre et l'eau et le monter à 120°C. Ajouter les amandes encore chaudes puis remuer pour les sabler (les enrober de sirop) jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées. Ajouter de la fleur de sel, l'huile d'amandes puis verser sur une plaque chaude. Séparer bien les amandes et réserver dans une boîte hermétique.

POUR LE SIROP À LA POIRE

- 4 poires (1/2 par pers.)
- 50 cl d'eau
- 100 g de sucre
- 4 cl d'eau-de-vie de poire
- 5 g d'acide ascorbique

Peler les poires, retirer le cœur puis les couper en cubes de 1,5 cm de côté. Porter les autres ingrédients à ébullition pour obtenir un sirop, puis le laisser refroidir et ajouter les cubes de poire. Réserver.

POUR LE DRESSAGE

Miel de châtaignier

Pacasser la glace. Hacher les amandes caramélisées au couteau. Égoutter les cubes de poires sur du papier absorbant.

Répartir les cubes de poire dans des assiettes creuses (si possible trèfle), ajouter les amandes hachées (l'équivalent de 3 par assiette). Déposer une spirale de glace au miel, couvrir les contours de la spirale d'un filet de miel puis couvrir de siphon lait. Déposer l'alvéole sur le dessus.

LA PÂTISSERIE DE Sébastien Lenglet



LÉGÈREMENT SUCRÉ À LAMBALLE

Avec sa boutique ouverte au mois de décembre à Lamballe, Sébastien Lenglet illustre certainement un nouveau modèle. Une surface réduite certes mais avec de nombreux avantages, la maîtrise des coûts, le soin apporté à la qualité de production et aussi la possibilité d'établir un lien privilégié avec ses clients.



Sébastien Lenglet est né en Picardie, avec très tôt un attrait pour la pâtisserie. « *Je faisais beaucoup de gâteaux avec ma sœur. J'aimais cette idée de partir de produits bruts pour arriver à un gâteau, petit je trouvais ça magique. Ça m'est resté depuis.* » Et malgré les mises en garde de ses parents face à la dureté du métier, il s'engage dans la voie de l'apprentissage. « *J'ai rencontré un maître d'apprentissage qui m'a tout de suite mis dans le bain. Ça a été très dur mais hyper formateur.* » Il enchaînera ainsi les expériences, croisant le chemin de Compagnons du devoir, avec toujours cette rigueur en ligne de mire. CAP Pâtissier-chocolatier-confiseur en poche, il complète sa formation par un CAP Boulangerie avec pour objectif d'acquérir les bases, mais sans être séduit par la pratique qu'il trouve trop « rustique » par rapport à la pâtisserie. Il poursuivra par un BEP Pâtissier option Alimentation à l'EPMT puis par un CAP Chocolatier.

EXPÉRIENCES

Certainement influencé par les Compagnons qu'il a rencontrés, Sébastien Lenglet choisit de compléter sa formation par un tour de France d'artisans pour se frotter un peu plus encore aux réalités du métier. Première étape à Toulouse, chez un MOF Boulanger, lui aussi Compagnon. « *Nous étions 9 en pâtisserie, une grosse structure mais avec une bonne philosophie* », se souvient-il. Puis il part au Pays basque, où il se frotte une nouvelle fois à « l'hyperexigence » et à un patron malhabile dans le management. « *Dans mon parcours, j'ai découvert deux écoles, raconte-t-il. D'un côté, les chefs très bons techniquement mais avec peu de compétences managériales, et de l'autre, les professionnels avec des lacunes techniques mais un grand sens humain. À mes yeux c'est ce point le plus important.* » Une étape dans un salon de thé à Biarritz puis il rencontre Laurent Piballeau, MOF et champion de France du dessert : « *C'est le seul chef que j'ai rencontré qui possédait les deux aspects, humain et technique. En un an j'ai beaucoup appris techniquement mais ce fut aussi pour moi une belle leçon de vie.* » Le jeune pâtissier s'envole ensuite vers l'Angleterre avec l'envie de sortir de sa zone de confort. Il créera une pâtisserie dans un café d'Oxford avant d'ouvrir une pâtisserie « pure » dans la même ville. Un séjour qui lui offre l'opportunité de recruter et de comparer les styles de management. « *J'ai beaucoup apprécié leur façon de manager, l'idée d'installer une vraie relation entre les personnes, de souligner l'importance du salarié pour l'entreprise. Et c'est à cette époque que j'ai commencé le recrutement. Là encore ce sont deux manières de faire différentes. En France, c'est très protocolaire, très scolaire, car on va d'abord analyser les diplômes, la formation et pas forcément le parcours, la motivation. Le recrutement anglophone écarte les préjugés au profit d'une analyse globale. Aujourd'hui je ne m'arrête pas sur un super CV ou un parcours impressionnant, je vais aussi*

analyser la motivation, la connaissance du candidat sur l'entreprise. Ce qui fait qu'au final la formation peut passer au second plan. »

LÉGÈREMENT SUCRÉ

Avant de s'installer, Sébastien Lenglet passe deux ans dans le Jura au sein d'une boulangerie où il apportera son savoir-faire pâtissier. « *Le boulanger avait un peu le même parcours que moi, la même exigence entre la boulangerie et la pâtisserie et j'avoue que nous nous sommes bien trouvés.* » Puis il se lance dans le consulting et commence par accompagner un projet de création de pâtisserie dans le 16^e arrondissement. Il enchaînera avec l'ouverture de la pâtisserie *Siron* dans le 2^e avant de rejoindre Rennes, pour à nouveau intégrer une boulangerie. C'est à cette époque qu'il rencontre sa compagne. La jeune femme vit à Lamballe, Sébastien effectue par conséquent chaque jour l'aller-retour. Petit à petit le projet d'installation mûrit : « *J'ai beaucoup analysé le secteur géographique, et je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire. Non pas créer un concept mais plus apporter une vision différente des choses.* » Il visite quelques locaux dans le centre-ville et trouve assez vite l'endroit dans lequel il se voit s'installer. « *Je ne recherchais pas un local en particulier, mais ayant beaucoup voyagé, je savais ce qu'on pouvait faire et ne pas faire. En visitant ce local, j'ai su tout de suite que c'était celui-là. Je me suis donc adapté au lieu et pas l'inverse.* » Avec un apport de 6 000 €, et une aide du Conseil Initiative Armor qui offre aux primo-entrepreneurs des crédits à taux zéro, il investit 60 000 € dans l'achat de matériels et l'aménagement de sa boutique.

UN ÉTAT D'ESPRIT

Avec un local aux dimensions restreintes, Sébastien Lenglet trouve finalement l'écrin à la dimension de ce qu'il souhaite proposer : une pâtisserie à taille humaine, basée sur une irréprochable fraîcheur des produits, et avec une relation clientèle forte. Le pâtissier partage donc son temps entre production et vente le matin, avant d'être rejoint à la mi-journée par une vendeuse. Ce qui lui permet de reprendre la production l'après-midi. Le choix d'un temps partiel au poste de vente n'est pas anodin : « *J'ai pris un temps partiel pour constituer ce lien social avec le client, explique-t-il, et aussi pour prendre le moins de risques au départ.* » Au moment d'établir sa gamme de gâteaux, il opte pour « *moins de congélation et le plus frais possible* ». Et afin de garantir la fraîcheur de ses pâtisseries, il met en place une carte courte, ne proposant pas plus de 6 desserts avec un style singulier. Les fruits sont souvent à l'honneur, notamment en été où la nature est généreuse. Sébastien Lenglet parle de pâtisserie hybride, entre la tarte et le petit gâteau, son produit phare. « *Il doit y avoir différentes textures, et du goût. Quant à l'esthétique, pour moi il vient presque en dernier.* »



UNE ALCHEMIE GUSTATIVE

Dans la construction de ses pâtisseries, Sébastien fonctionne sur les associations de saveurs, en veillant toutefois à ne jamais trop les multiplier. *« Je ne vais jamais au-delà de 4. Je ne cherche pas l'extravagance. Je privilégie la simplicité et les goûts francs, plutôt que d'annoncer un produit qu'au final on ne sentira que peu lors de la dégustation. »* Le pâtissier fait également un important travail sur son utilisation de matières grasses et de gélatine. *« On a vécu une époque où on abusait beaucoup de gélatine, et encore aujourd'hui. Je n'aime pas cet aspect caoutchouteux ou gélatineux. J'essaie vraiment d'en utiliser le moins possible. »* Un exercice entamé en Angleterre où une large partie de la clientèle était musulmane. *« Je rencontrais des difficultés à trouver de la gélatine de bœuf, j'ai donc fait le choix à ce moment de m'en passer. Et j'ai gardé cette manière de faire. J'essaie aujourd'hui d'en retirer le maximum et d'avoir une texture la plus aérée possible. »* Dans sa boutique, des pâtisseries inspirées des desserts de restaurant, pour offrir à ses clients un maximum de fraîcheur ; sans toutefois oublier les impératifs de son métier, à savoir conserver une qualité constante durant toute la journée.

LES INFLUENCES

Lorsqu'on interroge Sébastien Lenglet sur ses modèles, il répond instantanément Philippe Conticini, Pierre Hermé et Claire Damon. *« Pierre Hermé pour le sens gustatif mais aussi pour le "vrai". Lorsque vous achetez un gâteau chez lui, vous le payez un certain prix mais il a une taille, c'est gourmand. Vous le mangez et vous vous rappelez du gâteau. Philippe Conticini pour les goûts et les textures. Pour moi c'est un génie. Quand vous goûtez l'une de ses pâtisseries, c'est réfléchi, abouti et c'est ce que j'aime. Claire Damon pour le respect des saisons et la traçabilité. »* Et c'est dans cette idée de transparence qu'il travaille aujourd'hui, avec une attention particulière portée au sourcing de ses matières premières. Le nom de ses fournisseurs est même affiché en boutique. Sébastien se dit aussi favorable à la mention des ingrédients pour les pâtisseries vendues par des artisans. Avec à l'esprit une liste la plus courte possible, totalement dénuée de conservateurs, inutiles lorsqu'on pratique l'ultra fraîcheur. C'est dans cette même démarche qu'il n'utilise la congélation qu'à « faible dose ». *« Tout est assemblé le jour même pour être vendu dans la journée. Je m'interdis donc les glaçages, les formes originales, et les inserts, même si j'y ai tout de même parfois recours. »* Par ces contraintes, le pâtissier se prive d'une certaine créativité mais il l'assume entièrement. Cet aspect artisanal lui permet de préserver une dimension humaine qui lui est chère et une réactivité en matière de production qui permet de limiter les pertes. En cas de rupture, de surproduction, ou de gâteau qui ne rencontre pas son public, le pâtissier peut vite s'adapter. Dans le futur, Sébastien Lenglet compte aménager l'étage de sa boutique pour agrandir son laboratoire mais aussi accueillir des cours pour les particuliers, et plus tard peut-être ouvrir une seconde boutique pour disposer d'un salon de thé.



RECETTE POUR 6 TARTELETTES

POUR LA PÂTE SABLÉE (la veille)

- 50 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 1 g de sel
- 20 g d'œufs
- 5 g de poudre d'amandes
- 95 g de farine

Dans un cul de poule, mélanger le beurre tempéré, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes.

Une fois l'appareil homogène, ajouter petit à petit les œufs puis la farine. Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Abaisser à 2 mm d'épaisseur puis foncer des cercles à tarte de 8 cm de diamètre et faire cuire au four préchauffé à 145°C durant 25 minutes.

Laisser refroidir sur grille puis limer les bords à la Microplane® pour les égaliser.

Réserver pour le montage.

POUR LE CAMEL

- 90 g de sucre semoule
- 10 g de miel
- 45 g de crème liquide 35 %
- 22 g de beurre

Dans une casserole, cuire le miel et le sucre semoule jusqu'à l'obten-

tion d'un caramel blond foncé puis décuire avec la crème liquide préalablement chauffée.

Débarrasser dans un cul de poule et ajouter le beurre.

POUR LE PRALINÉ CROUSTILLANT

- 10 g de chocolat au lait
- 7 g de beurre
- 60 g de praliné
- 45 g de pailleté feuilletine ou de gavottes

Faire fondre séparément le chocolat et le beurre puis les mélanger ensemble. Ajouter le praliné et le pailleté feuilletine.

Dresser aussitôt dans le fond du sablé cuit.

POUR LE DÉCOR AU CHOCOLAT

- 70 g de chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au micro-ondes petit à petit sans dépasser les 34°C puis l'étaler entre deux feuilles guitares.

Attendre que le chocolat cristallise légèrement pour détailler des ronds de 8 cm à l'emporte-pièce puis réserver entre deux plaques au réfrigérateur avant utilisation.

MONTAGE

Ajouter le caramel sur le praliné croustillant puis couvrir d'un disque de chocolat au lait.

CHOUCHOU FRUITÉ



RECETTE POUR 6 CHOUX DE 6 CM

POUR LA CRÈME LÉGÈRE VANILLE (la veille)

- 50 g de crème liquide 35 %
- 93 g de chocolat blanc
- 200 g de crème liquide
- ½ gousse de vanille
- 15 g d'eau

Faire fondre le chocolat à 45°C. Chauffer les 50 g de crème à 45°C et réaliser une ganache.

Ajouter les 200 g de crème liquide froide puis l'eau et les grains de la demi-gousse grattée.

Mixer, passer au chinois et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures avant de la monter au batteur.

POUR LE CRAQUELIN

- 30 g de beurre
- 37 g de sucre cassonade
- 37 g de farine

Mélanger le beurre, le sucre cassonade et la farine puis abaisser à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles guitares. Réserver au froid. Détailler des disques de 7 cm à l'emporte-pièce.

POUR LA PÂTE À CHOU

- 65 g d'eau
- 65 g de lait entier
- 2 g de sel fin
- 3 g de sucre semoule
- 65 g de beurre
- 65 g de farine
- 100 g d'œufs

Dans une casserole, porter l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre à ébullition puis hors du feu ajouter la farine, mélanger vivement puis sécher la pâte à chou sur le feu.

Verser la pâte dans un batteur muni de la feuille et mélanger jusqu'à refroidissement puis ajouter les œufs petit à petit.

Verser en poche munie d'une douille unie de 13 mm et dresser sur plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Poser un disque de craquelin sur chaque chou et faire cuire durant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

POUR LA CRÈME VANILLE

- 100 g de crème liquide à 35 %
- 100 g de lait entier
- 40 g de jaunes
- 10 g de sucre
- 220 g de chocolat blanc
- ½ gousse de vanille
- 3 g de gélatine en poudre
- 19 g d'eau

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

Dans une casserole, faire frémir la crème et le lait avec la vanille grattée. Parallèlement faire blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, y verser le liquide chaud puis reverser dans la casserole et cuire à 84°C.

Hors du feu ajouter la masse gélatine puis verser en 3 fois sur le chocolat blanc en réalisant une belle émulsion.

Mixer et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

POUR LE CONFIT FRAMBOISE

- 90 g de framboises fraîches
- 15 g de purée de framboises
- 30 g de sucre semoule
- 20 g de glucose
- 5 g de fécule de maïs

Dans une casserole, porter les framboises, la purée, le sucre, le glucose et la fécule de maïs à ébullition durant une minute. Débarrasser puis réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

POUR LE DÉCOR CHOCOLAT BLANC

- 70 g de chocolat blanc

Faire fondre le chocolat au micro-ondes petit à petit, sans dépasser les 34°C puis l'étaler entre deux feuilles guitares.

Attendre que le chocolat cristallise légèrement pour détailler des ronds de 6 cm à l'emporte-pièce puis lui donner une forme légèrement arrondie l'enroulant autour d'un rouleau ou un tube.

Réserver au réfrigérateur avant utilisation.

MONTAGE

Couper le chou en haut, le garnir de crème vanille, ajouter le confit de framboises.

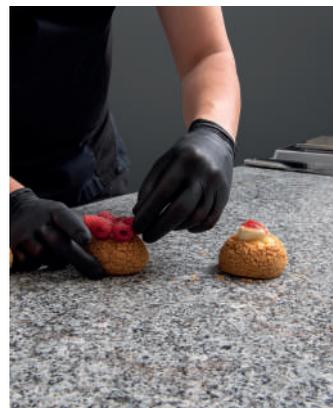
Faire une rosace de framboises sur le dessus, pocher la crème légère vanille et poser un disque de chocolat blanc.



Garnir l'intérieur du chou de crème vanille



Insérer le confit framboise



Dresser une rosace de framboise



Pocher la crème légère vanille

TARTE COMME UNE TATIN



RECETTE POUR 6 TARTELETTES

POUR LA PÂTE SABLÉE (la veille)

- 40 g de beurre
- 25 g de sucre glace
- 0,5 g de sel
- 15 g d'œufs
- 15 g de poudre d'amandes
- 70 g de farine

Dans un cul de poule, mélanger le beurre tempéré, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes.

Une fois l'appareil homogène, ajouter l'œuf puis la farine.
Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Abaisser à 2 mm d'épaisseur puis foncer des cercles à tarte de 8 cm de diamètre et faire cuire au four préchauffé à 145°C durant 12 minutes

Laisser refroidir sur grille puis limer les bords à la Microplane® pour les égaliser.

Réserver pour le montage.

POUR LA CRÈME D'AMANDES

- 45 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amandes blanches
- 20 g de poudre d'amandes brutes
- 6 g de fécule de maïs
- 40 g d'œufs

Dans un cul de poule, mélanger le beurre, le sucre, les poudres d'amandes, la fécule puis une fois le mélange homogène, ajouter les œufs petit à petit.

Verser la crème d'amandes dans les fonds de tarte et faire cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

POUR LES POMMES CARAMÉLISÉES

- 3 pommes reinettes Armorique
- 110 g de sucre semoule
- 20 g d'eau

Peler et couper les pommes en tranches puis les disposer dans un plat. Dans une casserole, réaliser un caramel à sec, décuire avec l'eau puis verser sur les pommes et placer en poche sous vide. Cuire à 115°C pendant 50 minutes.

POUR LA MOUSSE DE CRÈME FRAÎCHE

- 60 g de crème fraîche d'Isigny
- 5 g de miel de fleurs
- ½ gousse de vanille de Madagascar
- 60 g de crème liquide à 35 %

Mélanger la crème fraîche avec le miel, les grains de vanille puis incorporer la crème liquide montée et verser dans une poche munie d'une douille unie n° 13.

POUR LE DÉCOR CHOCOLAT

- 70 g de chocolat blanc

Faire fondre le chocolat au micro-ondes petit à petit sans dépasser les 34°C puis l'étaler entre deux feuilles guitares.

Attendre que le chocolat cristallise légèrement pour détailler des ronds de 8 cm à l'emporte-pièce puis réserver entre deux plaques avant utilisation.

MONTAGE

Garnir le fond de tarte avec les pommes confites puis pocher la mousse de crème fraîche par-dessus.

Terminer en déposant un disque de chocolat blanc et vanille poudre.



Découper des disques de crème d'amande et les déposer dans les fonds de tartes



Garnir le fond de tarte de pommes caramélisées



Pocher la mousse crème fraîche



Poser le disque de chocolat blanc



Saupoudrer de vanille en poudre

INSTANT DE CHOC

(sans gluten)



RECETTE POUR 6 GÂTEAUX

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT (la veille)

- 105 g de crème liquide à 35 %
- 105 g de lait entier
- 40 g de jaunes d'œufs
- 20 g de sucre cassonade
- 88 g de couverture noire à 64 %

Porter le lait et la crème à ébullition. Parallèlement, blanchir les jaunes et le sucre, y verser le liquide chaud puis reverser dans la casserole et faire cuire à 84°C.

Verser la crème anglaise en 3 fois sur le chocolat, mixer au mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène et lisse. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant utilisation.

POUR LA CRÈME CHOCOLAT (la veille)

- 36 g de lait entier
- 36 g de crème liquide à 35 %
- 18 g de jaunes d'œufs
- 15 g de sucre cassonade
- 45 g de chocolat noir à 64 %
- 5 g de cacao poudre

Porter le lait et la crème à ébullition. Parallèlement, blanchir les jaunes et le sucre, y verser le liquide chaud puis reverser dans la casserole et faire cuire à 84°C.

Verser la crème anglaise en 3 fois sur le chocolat, mixer au mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène et lisse. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant utilisation.

POUR LE STREUSEL

- 15 g de farine de riz
- 15 g de sucre glace
- 15 g de beurre
- 15 g de poudre d'amandes
- 0,3 g de sel

Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture crumble.

Étaler sur une plaque recouverte d'un tapis silicone puis enfourner pour 20 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Sortir du four et laisser refroidir.

POUR LE CROUSTILLANT STREUSEL PRALINÉ

- 15 g de chocolat noir à 64 %
- 7 g de beurre
- 75 g de praliné amandes
- 60 g de streusel cuit

Faire fondre le chocolat et le beurre, les mélanger ensemble puis ajouter le praliné et le streusel à la fin.

Étaler directement entre deux feuilles guitares et réserver au réfrigérateur

Lorsque le croustillant a figé, détailler des cercles de 7 cm.

POUR LE BISCUIT PAIN DE GÈNES CHOCOLAT

- 60 g de pâte d'amandes à 50 %
- 60 g d'œuf
- 1 g de levure chimique
- 1 g de sel fin
- 4 g de fécule de pommes de terre
- 4 g de farine de riz
- 4 g de cacao en poudre
- 10 g de couverture noire à 72 %
- 20 g de beurre fondu

Faire chauffer la pâte d'amandes à 50°C environ, ajouter l'œuf et mixer au mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un appareil mousseux.

Faire monter le mélange au batteur. Une fois bien émulsionné, ajouter la fécule, le cacao, la levure et la farine. Terminer en incorporant le

chocolat et le beurre préalablement mélangés.

Dresser dans des moules individuels en silicone de 7 cm de diamètre puis cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

POUR LA CRÈME LÉGÈRE AU CHOCOLAT

- 135 g de crème anglaise chocolat
- 65 g de mascarpone

Dans un bol de batteur, peser la crème chocolat bien froide, ajouter le mascarpone puis émulsionner au fouet jusqu'à ce que la crème soit bien lisse et aérienne.

Dresser aussitôt.

POUR LE DÉCOR CHOCOLAT

- 70 g de chocolat noir

Faire fondre le chocolat au micro-ondes petit à petit sans dépasser les 34°C puis l'étaler entre deux feuilles guitares.

Attendre que le chocolat cristallise légèrement pour détailler des ronds de 7 cm à l'emporte-pièce puis le réserver entre deux plaques au réfrigérateur avant utilisation.

MONTAGE

Placer le disque de croustillant dans un cercle de 7 cm, pocher le crémeux chocolat puis insérer le biscuit chocolat à l'intérieur.

Refermer avec un disque de chocolat puis pocher la crème légère au chocolat.

Terminer en déposant le décor au chocolat dessus.



Détailler des cercles de 7 cm de diamètre



Pocher le crémeux chocolat



Poser un disque de chocolat



Pocher la crème légère



Terminer par le décor chocolat

1 produit

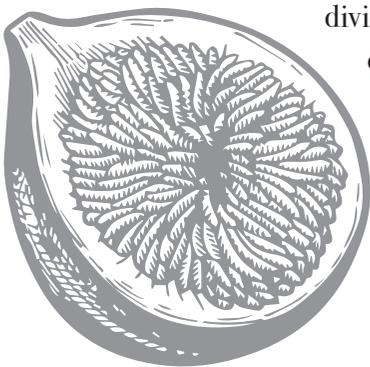
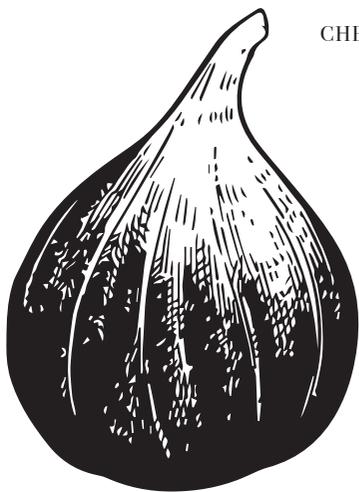
LA FIGUE, FRUIT DU SOLEIL



PAR FABIEN GIORGIAN,
CHEF FORMATEUR À L'ENSP

Avec presque 3 600 tonnes produites en 2017, la France se place parmi les 4 premiers producteurs européens derrière l'Espagne, l'Italie et la Turquie. Violette, verte ou blanche, avec plus de 750 variétés dénombrées dans le monde, la figue est une réelle source d'inspiration pour les pâtisseries mais tout autant pour les cuisiniers.

La figue n'est pas un fruit tout à fait comme les autres, car au sens botanique, elle ne peut pas être qualifiée comme tel. Il s'agit en fait d'un réceptacle charnu, le sycone, qui contient les fleurs et, à maturité, une infrutescence d'akènes éparpillés dans une pulpe comestible. Et son originalité ne s'arrête pas là, puisque sa pollinisation est attachée au blastophage, un insecte unique en Europe qui est le seul à permettre la fécondation des fleurs femelles. Issue du figuier sauvage méditerranéen, *ficus carica* (ou caprifiguiers), la figue se divise en deux espèces : la bifère, récoltée à deux reprises dans l'année (de juin à juillet et d'août à octobre), et l'unifère entre septembre et octobre. Les espèces diffèrent selon les zones de production. La figue verte se récolte dans le Sud-Ouest, la violette comme la « figue de Solliès » dans le Var, et la blanche dans les Alpes-Maritimes.



3 recettes

COMMENT LA CHOISIR ?

La figue est un fruit fragile, cueillie à juste maturité, elle supporte mal les transports, les manipulations et les chocs thermiques, c'est pourquoi elle est vendue en cagettes alvéolées qui protègent le fruit. La figue se choisit charnue, souple au touché et exempte de traces ou de meurtrissures. S'il est préférable de la consommer fraîche, elle peut néanmoins se conserver jusqu'à 5 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, et se congèle également très bien. Son prix est généralement compris entre 8 et 15 € le kilo.

LA FIGUE DE SOLLIÈS

Prisée pour l'intensité de son parfum, ses notes de pastèque, de melon blanc et de fruits rouges, la figue de Solliès trouve dès le Moyen Âge les conditions idéales de son épanouissement à l'est de la Provence. La variété Bourjassotte noire, communément appelée « figue de Solliès », est la variété dominante de l'appellation. AOC depuis 2006 et AOP depuis 2011, elle se récolte à la main sur une aire de production étendue sur une quinzaine de communes. Avec une coopérative regroupant 120 producteurs, la figue de Solliès représente plus de la moitié de la production hexagonale. Cueillie « à bonne maturité » comme l'exige le cahier des charges, elle se distingue par son aspect charnu, sa peau noire, et sa chair sucrée.

LA FIGUE DE BARBARIE

Produite par le figuier de Barbarie, un cactus originaire du Mexique dont la hauteur varie entre 3 et 5 mètres, la figue de Barbarie est principalement produite au Maghreb, en Chine et au Mexique. Les

fruits que nous consommons en France proviennent majoritairement de Tunisie, d'Algérie et du Maroc. Sa forme, sa couleur et son poids varient selon la variété et la période de formation du fruit. Les premières sont arrondies, les plus tardives ont une forme de pédoncule plus allongée. Pour ne citer qu'elles : la Sulfurina est jaune orangé et juteuse, la Sanguigna, rouge et pauvre en graines, et la Muscaredda, blanche à la texture ferme. La récolte s'effectue d'août à octobre au Mexique, en Afrique du Nord et en Sicile, où elle bénéficie de l'AOP depuis 2003. Sa discrétion sur nos étals s'explique par la présence de minuscules épines invisibles à la surface de sa peau qui rendent sa récolte difficile. Dans de nombreux pays producteurs comme le Mexique, le Pérou et la Tunisie, les fruits sont pelés par les vendeurs, afin de faciliter sa consommation. Riche en eau, en vitamine C et en potassium, elle se conserve au frais 3 jours maximum mais c'est ultrafraîche qu'elle s'apprécie le mieux ; nature ou en salade comme la mangent les Mexicains.

LA FEUILLE DE FIGUIER

À l'image de la feuille de bananier, celle du figuier sert de papillote à la viande ou au poisson. Très parfumée, elle aromatiser les aliments et apporte une touche fraîche et florale que l'on retrouve aussi dans des infusions, huiles, sauces et même en dessert comme la « panna cotta à la feuille de figuier ».

UNIFÈRE (1 récolte par an)	BIFÈRE (2 récoltes par an)	CARACTÉRISTIQUES	RÉCOLTE	LIEU DE PRODUCTION	CONSOMMATION
 Abicou		Riche en goût En forme d'aubergine Fruit moyen à gros	Début juillet à fin août	Alpes-Maritimes	Fraîche Séchée
	 Grise de Saint-Jean	Très sucrée Parfumée Résistante à la pluie	Début juillet Fin août	Var Gard Vaucluse	Fraîche En confiture En compote
 Ronde de Bordeaux		Sucrée Peau fine Résistante au froid	Fin juillet à octobre	Sud-Ouest	Fraîche Cuisinée En confiture
	 Longue d'août	Résistante aux gelées Sucrée Juteuse	Octobre à mars Juillet à octobre	Sud-Ouest	Fraîche Séchée
 La Panachée		Sucrée Peau vert-jaune Chair rosée Parfumée	Mi-août	Sud de la France	Fraîche Cuisinée Séchée

GÂTEAU DE VOYAGE À LA FIGUE



POUR 6 CAKES DE 16 CM

POUR L'APPAREIL À CAKE

- 200 g de pâte d'amandes à 50 %
- 80 g de sucre semoule
- 195 g d'œufs
- 30 g de figues séchées
- 40 g de figues fraîches
- 53 g de farine T55
- 10 g de farine de sarrasin
- 2 g de levure chimique
- 63 g de beurre
- 17 g de levure chimique

Dans le bol d'un robot équipé de la lame, mixer la pâte d'amandes, le sucre, les figues séchées et fraîches et les œufs pendant 2 à 3 minutes.

Incorporer les poudres tamisées, puis le beurre préalablement fondu et refroidi à 40°C.

Couler 260 g d'appareil dans des moules Flexipan® grande barre de 5 x 50 cm et faire cuire durant 10 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Au bout de 10 minutes, couvrir d'une feuille et d'une plaque, et finir la cuisson 10 minutes supplémentaires.

POUR LA COMPOTÉE DE FIGUES

- 200 g de purée de figues
- 50 g de figues fraîches
- 5 g de jus de citron
- 10 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- 1 g d'agar-agar

Dans une casserole, faire chauffer les purées de fruits et les figues fraîches. Ajouter le mélange sucre, pectine et agar-agar en pluie tout en mélangeant puis porter à ébullition durant 1 minute. Débarrasser et réserver au frais.

POUR LE CARAMEL FIGUES VINAIGRE

- 50 g de sucre semoule
- 50 g de vinaigre balsamique
- 120 g de crème liquide
- 70 g de sucre semoule
- 40 g de sirop de glucose DE38
- 100 g de purée de figues
- 40 g de sucre inverti
- 60 g de beurre

Dans une casserole, faire réduire le vinaigre balsamique avec le sucre semoule.

Dans une casserole, porter la crème, le sucre et le glucose à ébullition puis cuire à 120°C tout en fouettant.

Décuire avec la purée de figues, la réduction vinaigre-sucre et le sucre inverti. Recuire le tout à 106°C puis incorporer le beurre hors du feu. Mixer au mixeur plongeant, débarrasser et laisser cristalliser 24 heures à 17°C.

POUR LES TUILES MIEL

- 50 g de blancs d'œufs
- 50 g de miel
- 45 g de farine
- 40 g de miel

Monter les blancs avec le miel.

Ajouter la farine, puis le beurre fondu et laisser reposer 2 heures minimum avant d'étaler finement sur un Silpat®. Cuire durant 7 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

POUR LES CHIPS DE FIGUES

- 100 g d'eau
- 100 g de sucre
- 2 figues

Surgeler les figues puis les tailler en fines lamelles à la mandoline.

Cuire le sirop puis y tremper quelques secondes les tranches de figues.

Déposer sur une plaque recouverte d'un tapis silicone puis faire sécher pendant 2 heures au four à 90°C. Terminer en étuve jusqu'à utilisation.

POUR LE SARRASIN GRILLÉ

- 50 g d'eau
- 50 g de sucre
- 100 de graines de sarrasin
- Sel

Réaliser le sirop puis y faire infuser les graines de sarrasin pendant 2 minutes.

Égoutter les graines, les étaler sur une feuille de cuisson puis les faire griller au four durant 20 minutes jusqu'à caramélisation. Ajouter la pincée de sel avant de stocker en boîte hermétique.

MONTAGE

Découper le cake en deux bandes de 1 cm de hauteur.

Sur l'une des bandes, garnir de caramel figues-balsamique puis de confit de figues. Refermer avec la 2^e bande.

Pocher une fine bande de caramel figue/balsamique, et saupoudrer de sarrasin grillé. Surgeler puis couper en bande de 16 cm de long. Glacer dans le glaçage gourmand.

POUR LE GLAÇAGE GOURMAND

- 500 g de pâte à glacer brune
- 200 g de couverture lait
- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 25 g d'amandes hachées
- 50 g de graines de sarrasin grillées

Faire fondre l'ensemble à 45°C avant de glacer le cake. Finir avec un tuile miel et une chips de figue.



FIGUE EN VIENNOISERIE

POUR 6 VIENNOISERIES

POUR LE CONFIT FIGES

- 130 g de purée de figes
- 5 g de jus de citron
- 70 g de figes fraîches
- 2 g de gomme gellan
- 10 g de sucre semoule
- 20 g de figes séchées

Dans une casserole, chauffer la purée de figes, le jus de citron et les figes fraîches.

Mélanger le sucre et la gomme gellan puis les ajouter à la préparation en pluie tout en mélangeant. Porter à ébullition et cuire 30 secondes.

Ajouter les cubes de figes séchées puis pocher dans les Flexipan® ronds de 4 cm de diamètre et bloquer au congélateur.

POUR LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- 125 g de farine T65
- 125 g de farine de force
- 5 g de sel
- 25 g de sucre semoule
- 13 g de levure de boulanger
- 115 g d'eau
- 10 g de miel
- 18 g de beurre

POUR LE TOURAGE

- 150 g de détrempe
- 6 g de colorant naturel violet
- 125 g de beurre de tourage

Pétrir l'ensemble des ingrédients dans le bol d'un batteur muni du crochet pétrisseur, 3 minutes en vitesse lente puis 8 minutes en vitesse rapide.

Avant la fin du pétrissage, prélever 150 g de détrempe et ajouter le colorant violet.

Terminer les pétrissages et laisser pointer 10 minutes.

Dégazer légèrement puis bloquer 15 minutes au congélateur.

Sortir du congélateur et terminer le pointage au réfrigérateur toute la nuit.

Abaissier le pâton nature et donner 1 tour double puis 1 tour simple.

Bloquer au réfrigérateur au minimum 30 minutes.

Abaissier la détrempe colorée à la taille du pâton tourné,

coller légèrement à l'eau puis abaisser à 2 mm d'épaisseur. Bloquer au congélateur 20 minutes puis réserver au frais jusqu'au moment de détailler.

Détailler en forme de figue.

Face colorée retournée, déposer le confit de figues au centre puis refermer avec une deuxième forme. Bloquer au congélateur durant 15 minutes.

Retourner la figue, scarifier la surface à l'aide d'une lame et laisser pousser durant 1h30 à 27°C.

Faire cuire durant 20 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

À la sortie du four, déposer une fine couche de sirop sur la viennoiserie encore chaude.



Abaissier la détrempe colorée à la taille du pâton tourné, coller légèrement à l'eau.



Abaissier à 2 mm d'épaisseur.



Détailler en forme de figue.



Pocher le confit de figues dans des Flexipan® ronds de 4 cm de diamètre et bloquer au congélateur.



Face colorée retournée, déposer le confit de figues au centre puis refermer avec une deuxième forme.



Retourner la figue, scarifier la surface à l'aide d'une lame et laisser pousser durant 1h30 à 27°C.



À la sortie du four, déposer une fine couche de sirop sur la viennoiserie encore chaude.



ENTREMETS FIGUE MIEL, SARRASIN



POUR 2 ENTREMETS DE 16 CM

POUR LE CRUMBLE SARRASIN

- 50 g de farine T55
- 25 g de farine de sarrasin
- 35 g de poudre d'amandes
- 40 g de poudre de noisettes
- 80 g de beurre
- 75 g de sucre cassonade
- 1 g de sel

Sabler les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Abaisser à 3 mm puis détailler des disques de 14 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposer sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et faire cuire entre 15 et 20 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Sortir du four, laisser refroidir et réserver pour le montage.

POUR LE BISCUIT FIGUE SARRASIN

- 200 g de pâte d'amandes à 50 %
- 80 g de sucre semoule
- 195 g d'œufs
- 30 g de figues séchées
- 40 g de figues fraîches
- 53 g de farine T55
- 10 g de farine de sarrasin
- 2 g de levure chimique
- 63 g de beurre

Dans le bol d'un robot équipé de la lame, mixer la pâte d'amande, le sucre, les figues séchées et fraîches et les œufs pendant 2 à 3 minutes.

Ajouter les poudres tamisées, puis le beurre fondu et refroidi à 40°C

Pocher 120 g d'appareil sur le crumble sarrasin et faire cuire 15 minutes à 170°C.

POUR LE RIZ AU LAIT CRU

- 65 g de riz rond Arborio
- 300 g de lait cru
- 10 g de sucre

Blanchir le riz dans l'eau bouillante salée durant 2 minutes. Porter le lait à ébullition puis y faire cuire le riz égouttez et préalablement rincé à l'eau clair durant 20 minutes. Laisser refroidir et réserver.

POUR LE RIZ AU LAIT AUX FIGUES

- 40 g de crème à 35 %
- 105 g de purée de figues
- 20 g de sucre
- 35 g de jaunes
- 270 g de riz au lait
- 150 g de crème anglaise figues
- 40 g de crème montée

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. En parallèle mélanger le sucre et les jaunes. Verser le liquide chaud sur les jaunes et le sucre puis cuire à la nappe. Incorporer la purée de figues à la crème puis mélanger au riz au lait. Terminer en incorporant la crème montée puis verser sur les biscuits.

POUR LA COMPOTÉE DE FIGUES

- 200 g de purée de figues
- 50 g de figues fraîches
- 5 g de jus de citron
- 10 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- 1 g d'agar-agar

Dans une casserole, faire chauffer les purées de fruits et les figues fraîches.

Ajouter le mélange sucre, pectine et agar-agar puis porter à ébullition durant 1 minute.

Couler 100 g de compotée sur le riz au lait de chaque cercle puis réserver pour 3 heures minimum au congélateur.

POUR LA BAVAROISE MIEL FLEUR D'ORANGER

- 6 g de gélatine en poudre
- 36 g d'eau
- 200 g de lait entier
- 45 g de miel de châtaignier
- 50 g de jaunes d'œufs
- 5 g de fleur d'oranger
- 200 g de crème à 35 %

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau froide puis laisser gonfler 20 minutes.

Dans une casserole, porter le lait et le miel à ébullition, le verser sur les jaunes tout en mélangeant puis faire épaissir sur feu doux.

Ajouter la masse gélatine, laisser refroidir à 15°C puis ajouter la crème préalablement montée.

Couler en cercle de 16 cm, chemiser les bords puis déposer l'insert préalablement réalisé.

Couvrir d'appareil à bavarois puis lisser à hauteur et placer au congélateur durant 2 heures minimum.

POUR LE FLOCAGE

- 150 g de beurre de cacao
- 150 g de chocolat blanc
- QS de colorant naturel violet
- 200 g de nappage neutre

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc, mélanger puis verser en pistolet.

Floquer l'entremets démoulé sur une grille.

Terminer en pulvérisant une fine couche de nappage neutre.

Décor : cerclage chocolat lait avec graines de sarrasin grillées et figues séchées taillées en cubes.



Pocher le biscuit figue sarrasin sur le crumble.



Pocher le riz au lait aux figues sur le biscuit.



Pocher la compotée de figues sur le riz au lait.



Couler la bavaroise dans un cercle de 16 cm chemisé d'un film alimentaire.

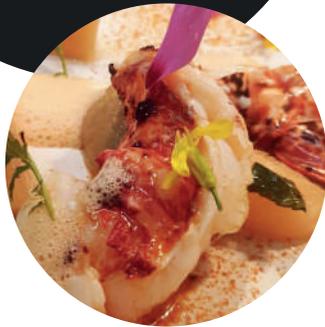


Déposer l'insert biscuit, riz au lait, biscuit.



Floquer l'entremets.

NOS ADRESSES



ALLIUM

Le chef Lionel Henaff et son épouse Frédérique se sont fait connaître des Quimpérois au restaurant *La Roseaie*, non loin de l'actuel restaurant. À l'époque, ils viennent prêter main-forte aux parents de Frédérique alors en quête d'étoile. Lionel prend la direction des cuisines, Frédéric s'installe en salle, deux ans plus tard, l'établissement est auréolé d'un macaron. En 2015, après avoir voyagé entre Paris et l'Irlande, le couple souhaite s'installer dans ses propres murs. Ils ouvrent alors *Allium* (« ail des ours » en latin), par le biais du financement participatif. Dans un cadre épuré, à l'ambiance d'une galerie d'art, Lionel Henaff compose une cuisine créative et dresse des assiettes colorées, teintées de notes végétales et parfois exotiques. En salle, Frédérique met à l'aise, plaisante avec le client mais se plaît surtout à conseiller les vins qu'elle a dénichés. Son tout premier restaurant à Quimper, *Allium* qui, 5 ans plus tard, décroche sa 1^{re} étoile. À la carte, Langoustine crispy, petits pois, myrthille, nage acidulée, menthe poivrée ; Agneau fermier, carottes, tamari, béarnaise réglissée ; en dessert, Chocolat dulcey, olives confites, charbon végétal, huile d'olive.

88, boulevard de Créac'h-Gwen - 29000 Quimper

02 98 10 11 48

Fermé dimanche et lundi

www.restaurant-allium.fr

KGB / Kitchen Galerie Bis

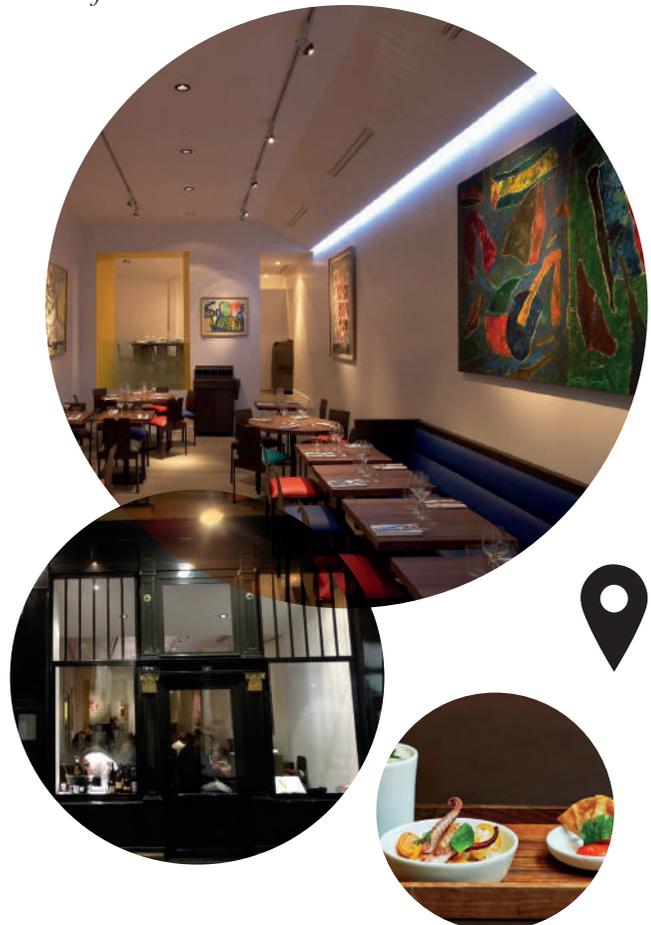
Depuis 2009, le « bis » du restaurant *Ze Küchen Galerie* distille avec autant de fraîcheur et de précision des assiettes teintées d'Asie. À l'image de la maison mère, les murs du *KGB* portent eux aussi des toiles d'artistes, mais l'ambiance est ici un peu plus décontractée. William Ledeuil a confié les cuisines de cette seconde adresse à Martin Maumet, jeune chef créatif, lui aussi totalement inspiré par la gastronomie asiatique. Au fil des saisons il associe avec justesse les saveurs du gingembre, du galanga, de la coriandre ou de la citronnelle pour donner à ses assiettes ces parfums d'ailleurs. Une fois passé les « zors-d'œuvres », assortiments d'entrées inspirées du moment et de la saison, la carte trouve le bon rythme entre plats originaux et assiettes plus consensuelles : Lapin, pleurotes, pommes de terre, zaatar ; Poitrine de porc, aubergines, pois chiches et jus thaï ; Pêche du jour, chou, beurre yuzu-kosho, algue nori ; en dessert, Crème vanille, gianduja, miso, biscuit cacao ; Soupe coco, fruits rouges, marmelade rhubarbe, streusel amande.

25, rue des Grands-Augustins - 75005 Paris

01 46 33 00 85

Fermé dimanche et lundi

zekitchengalerie.fr



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

Retrouvez-nous également sur





POLLEN

Apprenti à l'hôtel d'Europe à Avignon, Mathieu Desmarest y reviendra 10 ans après pour occuper la place de chef. Entre temps il aura gagné quelques concours et fréquenté les cuisines de prestigieuses maisons comme celle de Paul Bocuse à Collonges au Mont d'or et même celles de l'Élysée sous la présidence de François Hollande. En juin 2018, après quelques mois de recherches, il ouvre Pollen, table discrète nichée derrière d'épais murs au centre-ville de la cité des papes. Dans un intérieur aux allures de loft-atelier, le jeune chef propose une cuisine instinctive dictée par le produit. La carte change toutes les semaines, et peut selon le moment proposer : haricots verts à l'huile de noisette, crème d'oignons, ventrèche de noir de Bigorre et rhubarbe ; poitrine de cochon du Ventoux confite, sauce barbecue, carottes fanes rôties, girolles ; en dessert, figues fraîches, biscuit aux noix, glace yaourt et tagette. En salle Pierre Baud, transfuge de l'hôtel d'Europe assure l'accueil, la sommellerie et la prise de commande, le service est l'affaire des cuisiniers qui sortent avec le sourire en salle.

*3 bis rue de la petite calade - 84000 Avignon
04 86 34 93 74
Fermé mercredi soir et week-end
www.pollen-restaurant.fr*



L'AUBERGE DU MOULIN DE LÉRÉ

Ce n'est pas tomber dans la facilité que de dire de Frédéric Molina qu'il est amoureux des bons produits. Attaché à la saisonnalité et à ce que la nature offre au fil des mois, il inscrit le cassis à sa carte d'été, les trompettes des morts en automne ou l'omble chevalier de mars à septembre. Sa cuisine, étoilée depuis 2019, se nourrit de diverses techniques culinaires explorées à la suite d'un long voyage entre l'Australie, l'Asie et l'Europe. Avec son épouse Irène, ils inscrivent depuis 2014 leur hôtel-restaurant situé entre le lac Léman et les montagnes du Chablais en Haute-Savoie dans une écoresponsabilité, avec toujours l'esprit d'offrir à leurs clients une gastronomie vertueuse. Leur engagement est d'ailleurs récompensé du trèfle vert décerné par le guide Michelin au mois de janvier 2020. Dans les cuisines de l'Auberge du *Moulin de Léré*, rien ne se perd, tout se transforme. À la carte en fonction du marché, perchette, fêra du lac, betterave, noisettes fraîches, cochon du Chablais, poularde de Bresse, baies rouges et noires et cueillette sauvage.

*270, route de Léré, Sous la Côte - 74470 Vailly
04 50 73 61 83
Fermé lundi et mardi
www.moulindelelere.com*





AUFIL DU ZINC

L'adresse a acquis ses lettres de noblesse avec Ryo Nagahama, chef japonais comme son nom le laisse deviner, qui a su en son temps faire résonner le nom de son restaurant au-delà des frontières régionales. Cette jolie table chablisienne, avec ses murs en pierres et ces larges poutres blanches, vient d'être rachetée par Mathieu Sagardoytho. Messin d'origine, il a fait ses classes auprès d'Éric Briffard et d'Éric Frechon, avant de composer ses propres gammes au restaurant l'Agapé dans le 17^e arrondissement parisien. Après quelques mois de recherche, il a trouvé à Chablis le lieu où il souhaitait ouvrir sa propre table. Il a trouvé *Au Fil du Zinc* la convivialité, mais aussi une gastronomie qu'il qualifie de « décomplexée ». C'est donc dans cet état d'esprit qu'il s'installe en cuisine avec l'objectif de surprendre, parfois, de régaler, toujours, et surtout d'être accessible. Il souhaite offrir à tous une gastronomie abordable et une carte des vins alléchante, faisant honneur, entre autres, au terroir bourguignon. À la carte : Escargot de l'Yonne en raviole, ail frais et basilic ; Maquereau de petits bateaux, aubergine, dattes et fleur de coriandre ; Poitrine de cochon croustillante, coquillages, algue nori et girolles. Et pour les douceurs, Cerises de l'Yonne, fleur de thym et chocolat blanc.

18, rue des Moulins - 89800 Chablis

03 86 33 96 39

Fermé mardi et mercredi

www.aufilduzinc.fr

L'ANTHO CYANE - LANNION (22)

Après avoir dirigé les cuisines du *Manoir de Lan Kerellec* à Trébeurden pendant 15 ans, Marc Briand décide en 2013, avec son épouse Marie, d'ouvrir son propre restaurant. C'est une ancienne banque située en plein centre-ville, qui après quelques travaux d'aménagements, se transforme en un restaurant cosy d'une trentaine de couverts. Originaire de Carhaix (Finistère), il s'est formé dans de prestigieux établissements tels le Ritz à Paris et les Crayères à Reims. Étoilé depuis 2019, Marc Briand est un chef locavore dont les légumes sont majoritairement bio et les pigeons élevés dans un rayon de 10 kilomètres autour du restaurant. Ses assiettes sont toutes en fraîcheur et en légèreté, composées à 80 % de poissons et de produits de la mer, avec parfois quelque agrumes que le chef aime particulièrement travailler. À la carte, Tourteau, gelée gingembre-curry, chou rave, estragon ; homard, concombre acidulé, sorbet melon ; barbue, mousseline d'artichaut, fenouil-agrumes. En fin de repas, fraises, ganache fraises-verveine, sablé breton. Originalité des lieux, la salle des coffres a laissé place à la cave à vins.

25, avenue Ernest-Renan - 22300 Lannion

02 96 38 30 49

Fermé lundi et mardi

www.lanthocyane.com



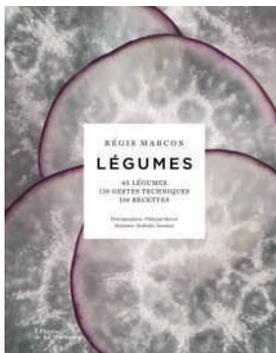
COTÉ LIVRES



LE GRAND LIVRE DE LA NATURALITÉ, ALAIN DUCASSE, ROMAIN MEDER, JESSICA PRÉALPATO

Un magnifique ouvrage qui revient sur les cinq années qui viennent de s'écouler et ont placé depuis 2016 la Naturalité et depuis 2017, la Desseralité au cœur de la signature d'Alain Ducasse au Plaza Athénée. La saisonnalité est au centre du propos, les légumes des potagers du Roi et de la Reine sont magnifiquement mis en avant. Sans oublier tous les autres producteurs, dans un livre qui, s'il fait la part belle aux légumes, n'en est pas pour autant végétarien. Bettes et pourpier, escargots de mer, safran. Légumes d'hiver, nèfles, cynorhodon...

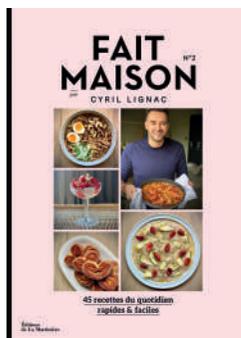
Éditions Alain Ducasse, 49 €.



FESTINS, GUILLAUME LAMARRE

L'auteur s'attache ici à la création, au design, à la démarche entrepreneuriale, par le prisme de la cuisine, et à travers les parcours et les échanges avec des cuisinier(e)s, pour permettre au lecteur d'exploiter son potentiel créatif. La première partie de l'ouvrage s'attache d'ailleurs à la création et la créativité, la seconde partie, structurée autour des 5 saisons de la cuisine, à dix chef(fe)s. Julien Alvarez, Virginie Basselot, Alexandre Gauthier, Michel Guérard, César Troisgros... se révèlent en portrait et en recettes, se concentrant sur 3 étapes clés : le choix de ce métier, le moment clé de la vocation, et enfin celui de l'expression.

Éditions Pyramyd, 24,90 €.



LE CHEF, L'AUBERGE ET LE LAC, JEAN SULPICE

Le nouveau livre du chef doublement étoilé, maintenant installé sur les bords du lac d'Annecy à l'*Auberge du Père Bise*, annonce dès sa couverture sa tonalité végétale et lacustre, gastronomique et authentique. Sous la plume de Jacky Durand et les photographies de Thomas Dhellemmes, la première partie de l'ouvrage révèle un chef et son épouse. Arrivent ensuite les 37 recettes issues du restaurant gastronomique, mais simplifiées sans les dénaturer pour être faisables à domicile (Rissoles au reblochon façon tartiflette pour débiter, Tarte de polenta aux blettes ou Gratin de queue d'écrevisse pour suivre, Omble chevalier, beurre maître d'hôtel à l'épice cuit à l'eau du lac pour se plonger dans le terroir du chef ou encore la Pomme meringuée, noix et livèche pour terminer par une note en douceur).

Éditions Glénat, 49 €.



LÉGUMES, RÉGIS MARCON

Après les champignons, les herbes et les céréales et légumineuses, le chef triplement étoilé revient avec un nouvel opus consacré aux légumes, et toujours conçu de la même manière : une première partie explicative avec des descriptions des légumes, classés par familles botaniques, un livret central avec des techniques en pas à pas, et ensuite les recettes, par grandes thématiques. Potage vellave aux lentilles, Artichaut poivrade au coulis de fruit de la passion, Radis multicolores et ceviche de truite fario, Blanquette de blettes à l'ancienne et trois riz de Camargue, Laitue braisée à la potagère, Salsifis au jambon et trompettes, ou même une étonnante Glace aux asperges et à la cistre, carpaccio d'asperges aux fraises...

Éditions La Martinière, 45 €.



FAIT MAISON 2, CYRIL LIGNAC

Après le succès de son premier volume paru en juin, le chef revient avec 45 nouvelles recettes du quotidien, faciles et gourmandes, et à tout petits prix. Succès largement mérité ! On y retrouvera des grands classiques tant salés que sucrés, comme les tomates farcies ou les crêpes au jambon, le soufflé au chocolat, ou encore un moelleux aux pommes et à la cannelle.

Éditions La Martinière, 12,90 €.



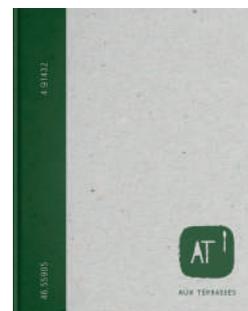
DES CUEILLETES ET DES HOMMES, JEAN-BAPTISTE COKELAER

L'auteur, pharmacien de profession et installé dans le nord de la France, invite le lecteur à la balade à travers 70 herbes, fleurs et baies et 30 champignons. Quatre territoires sont explorés, avec à chaque fois un chef « local » : Pascal Lefebvre pour la baie de Somme, Florent Ladeyn pour les Flandres, Damien Laforce pour le Cambrésis ou encore Jean-Marc Notelet dans les forêts de l'Oise, qui proposent au total 45 recettes (Filet de mulet fumé à la pomme de pin, graines de lin et fleur de mélilot ; Croquettes d'orties aux moules du Nord ; Sparassis crépu en tempura, ail et piment cœurs de canard pickles d'oignons et de radis et bourse à pasteur).

Éditions La Martinière, 39 €.

AUX TERRASSES, AMANDINE ET JEAN-MICHEL CARRETTE

Un livre en auto-édition pensé sur mesure par le chef et son épouse, qui débute par une conversation avec Michel Troisgros, se poursuit par le parcours de Jean-Michel, sa céramiste, ses vignerons et producteurs auxquels il est fidèle depuis des années. Les recettes sont racontées par les produits et leurs accords, par leur dressage, et ne sont pas grammées ni décrites dans le détail à quelques exceptions près, notamment pour les condiments. L'idée est de comprendre l'esprit du chef et non de reproduire sa cuisine. Le tout sublimé par les photographies de Matthieu Cellard et les textes de Stéphane Méjanès.



LE PARIS DES PÂTISSERIES, FRANÇOIS BLANC

Ils sont une cinquantaine, pâtissiers et pâtissières de palace, de boutique, de coffee shop, à proposer chacun deux recettes emblématiques. Pour Paris Centre on retrouvera ainsi Pascal Hainigue du *Burgundy* avec un Paris-Brest pistache framboise et des damiers. Paris Sud mettra en avant Pierre Hermé ou encore Claire Damon *Des Gâteaux et du Pain*. Le Nord Ouest fera la part belle au Triangle d'Or (*Plaza, Bristol*, institutions de la place de la Madeleine) tout en poussant à la Goutte d'Or de Yann Menguy. Enfin, le Nord-Est sera le royaume de Christophe Michalak, Yann Couvreur ou encore Benoît Castel.

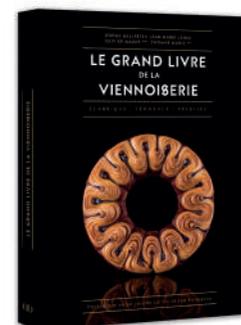
Éditions Alain Ducasse, 39 €.

LE GRAND LIVRE DE LA VIENNOISERIE,

JÉRÉMY BALLESTER, THOMAS MARIE, JEAN-MARIE LANIO ET OLIVIER MAGNE

Initialement prévu pour le printemps, le volume dédié à la viennoiserie des « grands livres » thématiques arrive enfin. Des viennoiseries classiques, des viennoiseries tendance, et des pièces de prestige dans un ouvrage résolument moderne qui intéressera les professionnels.

Éditions Alain Ducasse, 49 €.



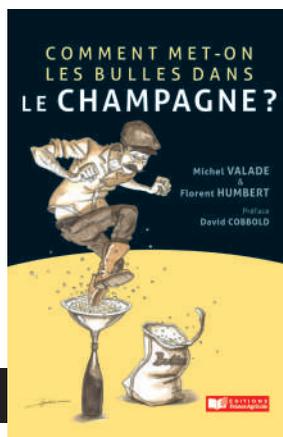
COMMENT MET-ON DES BULLES DANS LE CHAMPAGNE, MICHEL VALADE & FLORENT HUMBERT

Cette question est, d'après l'auteur Michel Valade, la plus couramment posée par les touristes, français ou étrangers, lorsqu'ils visitent la Champagne. Peu de consommateurs savent en effet qu'il ne suffit pas de gazéifier un vin pour en faire du champagne. Autre question soulevée dans cet ouvrage « le champagne est-il un vin ? ». Nombreuses sont les personnes à répondre non... Eh bien si, le champagne est un bien un vin, un vin effervescent. Comment produit-on du champagne ? À quelles règles le vin doit-il répondre pour arborer le nom de champagne ? Autant d'interrogations auxquelles l'auteur répond. Et pour illustrer son travail d'écriture, Michel Valade s'est entouré de Florent Humbert, auteur de bandes dessinées qui par son remarquable coup de crayon vient illustrer le propos, parfois complexe pour les novices, lorsqu'on aborde le thème de la production viticole.

Éditions France Agricole, 19,90 €.



COUP DE CŒUR
DE LA REDAC



INDEX DES RECETTES



•••• ENTRÉES

- p.26 Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil
- p.29 Langoustine pochée, artichaut poivrade et ail noir, jus de carcasses au poivre rouge cacao
- p.30 Foie gras de canard poêlé, pêche et bourgeons de cassis
- p.55 Nuancier de pétales de tomates en différentes textures, sorbet blanc de tomate
- p.56 Sandre mariné comme un jambon de pays, champignons, jeunes pousses, mayonnaise au yuzu kosho
- p.66 Floralie de tomates, pastèque, crème glacée à la Burrata, riz soufflé au basilic

•••• POISSONS

- p.34 Dos de sandre rôti, champignons rôtis de Corcelotte, sabayon au vin de Flavigny
- p.70 La rascasse

•••• VIANDES

- p.15 Poitrine de cochon, huître Cadoret
- p.33 Filet de bœuf AOP Charolles, maïs frais, jus au regain
- p.59 Volaille du Bourbonnais, petits pois, verveine, pressé de cuisse gratiné au cantal
- p.69 Épaule d'agneau de Sisteron confite, aubergine du Japon à l'huile de curry, salade d'herbes

•••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.41 Le Saint-Honoré, crème Chiboust à la vanille
- p.42 Fraises et Reine des près
- p.45 Figue, sorbet feuille de figuier, poivre de cassis
- p.46 Framboise, cardamome verte, pesto d'herbes du Morvan
- p.48 Cacao en textures, espuma pulpe de cabosse
- p.60 La Myrtille sauvage des Combrailles et menthe corse
- p.73 Nuage de pêche, crème légère fromage blanc, infusion verveine
- p.87 Nid d'abeilles
- p.91 Sablé Carabreizh
- p.92 Chouchou fruité
- p.94 Tarte comme une tatin
- p.96 Instant de choc
- p.101 Gâteau de voyage à la figue
- p.102 Figue en viennoiserie
- p.104 Entremets figue, miel et sarrasin

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,
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

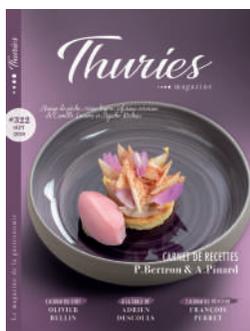
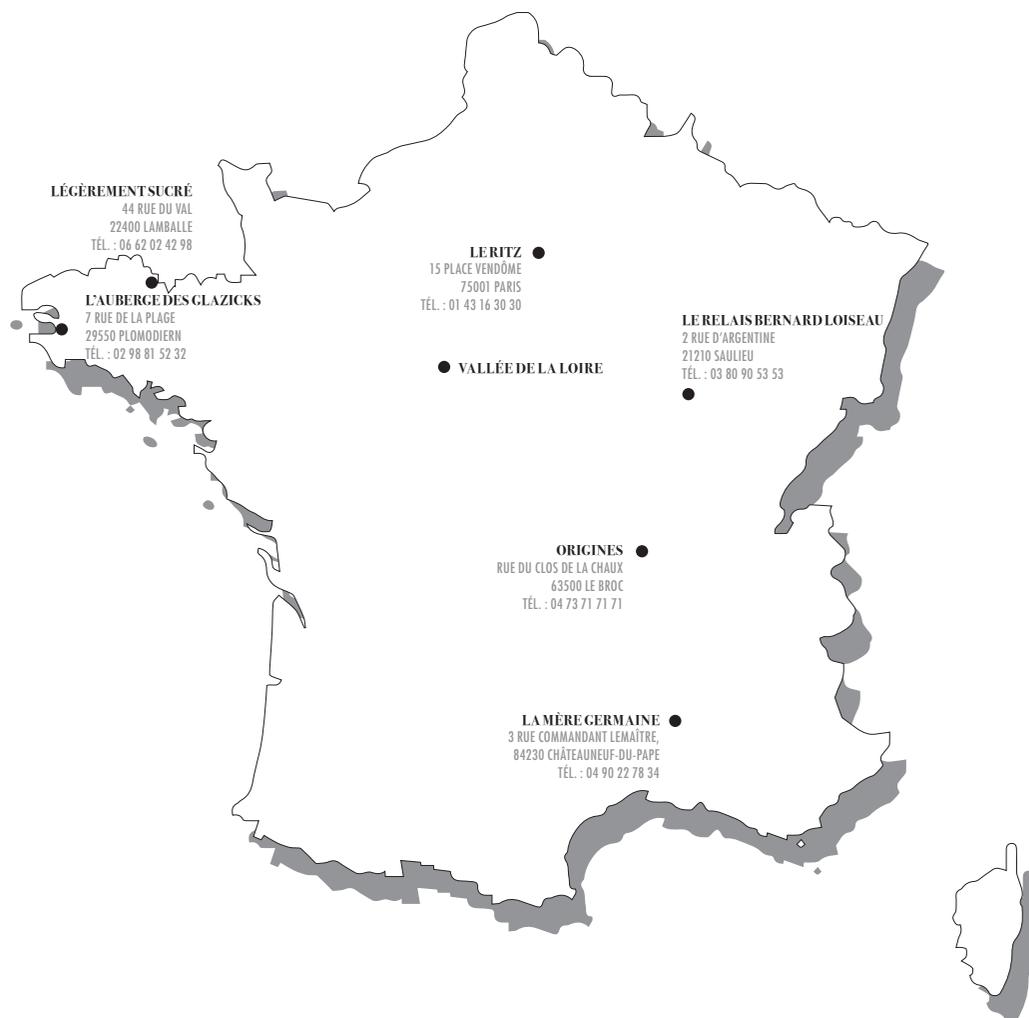
THURIÈS MAGAZINE
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la SAS Thuriers Magazine
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin
Dépôt légal : octobre 2019
Commission Paritaire : n° 0520 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 1988

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



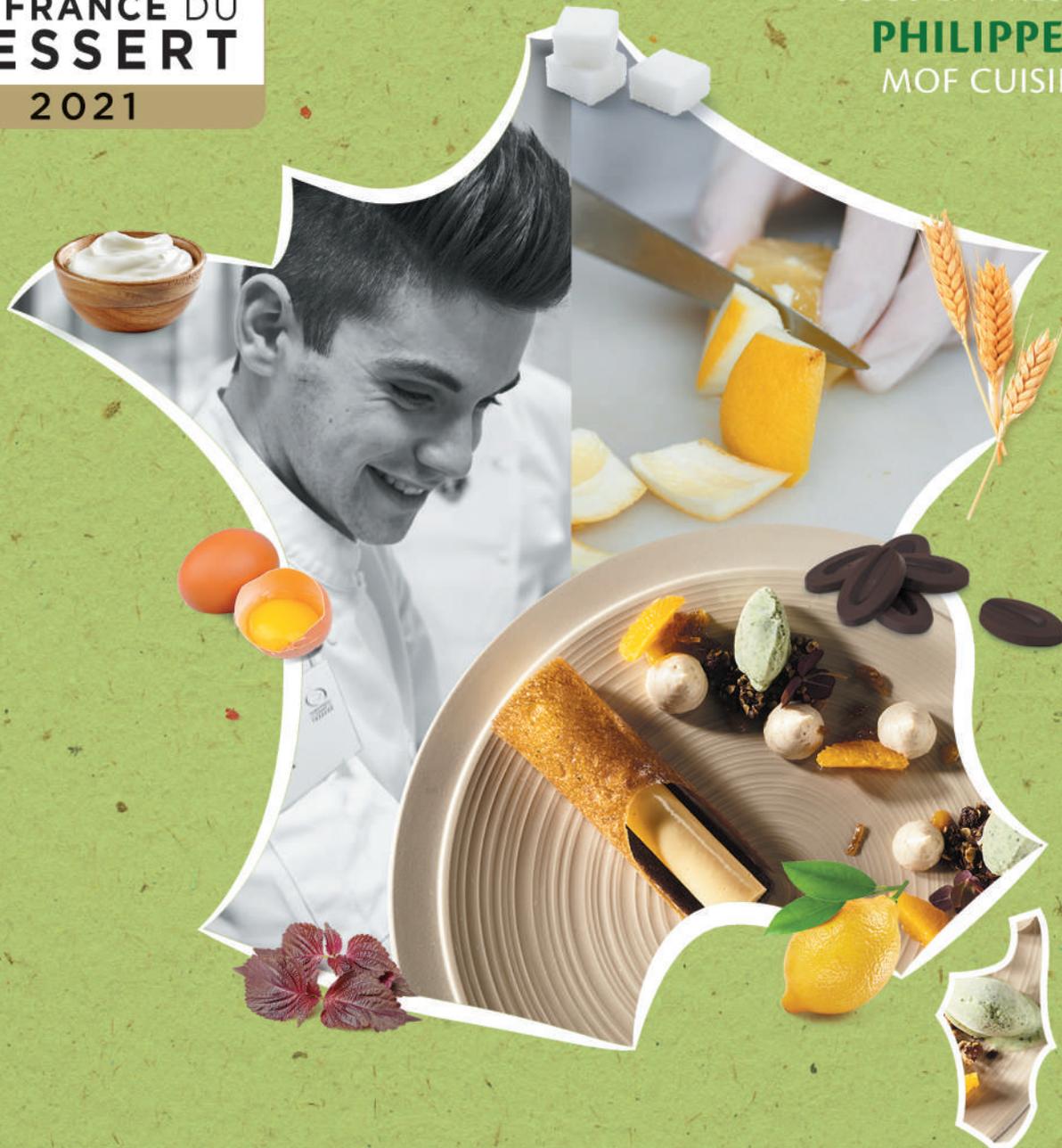
Suivez l'actualité de Thuriers Magazine
www.facebook.com/thuriersmagazine
fr.instagram.com/thuriersmagazine/



**CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU
DESSERT
2021**

**SOYONS
ÉCORESPONSABLES**

SOUS LA PRÉSIDENCE DE
PHILIPPE MILLE
MOF CUISINE 2011



CLÔTURE DES INSCRIPTIONS
MARDI 8 DÉCEMBRE 2020

FINALE NATIONALE À ROUEN
MERCREDI 7 ET JEUDI 8 AVRIL 2021

RÈGLEMENT, DOSSIER DE CANDIDATURE ET LISTE DES AMBASSADEURS SUR
WWW.CHAMPIONNATDEFRANCEDUDESSERT.FR

PARTENAIRES OFFICIELS 2021



UN CONCOURS

Cultures
SUCRE

Thurries

.... magazine

« La vie de l'homme est une chasse au bonheur.
Parmi ces bonheurs, l'exercice de la gourmandise
est l'un des plus importants. »

Jean Giono

