

# Thuriès

••••• magazine

*Jardin de légumes croquants  
de Kei Kobayashi*

#323  
OCT  
2020



CARNET DE RECETTES  
K.Kobayashi & T.Takatsuka

L'ALBUM DU CHEF  
RONAN  
KERVARREC

À LA TABLE DE  
ÉDOUARD  
CHOUTEAU

L'ALBUM DU PÂTISSIER  
THIERRY  
BAMAS

# Le Foisonnement

Par Christophe Felder



“Une crème gastronomique qui atteint des sommets”



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Christophe Felder sur [www.president-professionnel.fr/culinarium](http://www.president-professionnel.fr/culinarium)

Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L\*
- Une excellente tenue à 48 h\*\*
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

\*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama»

\*\*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice



# Édito

Si les messages reçus par les différents médias sont assez anxiogènes, la réalité l'est heureusement beaucoup moins. Nonobstant le fait que nous vivions masqués, la vie quotidienne ne s'arrête pas. Les terrasses se remplissent en fin de journée ou à l'heure du déjeuner, et les français fréquentent assez largement les restaurants qu'ils ont eu plaisir à retrouver au mois de mai. Et si nous sommes heureux de nous attabler pour partager cette convivialité qui nous est chère, nous sommes surtout ravis de pouvoir enlever notre masque pour souffler un peu. Car depuis qu'il est

## LA CUISINE COMME MOYEN D'ÉVASION

obligatoire, au travail comme en ville, restaurant et domicile sont devenus nos endroits privilégiés de « liberté ».

Certains aiment sortir, d'autres préfèrent l'intimité des repas en famille et des dîners amicaux. Ces moments où l'on reçoit chez soi, avec l'envie de régaler, et parfois de surprendre. Quelle que soit votre préférence, votre magazine vous glisse ici des idées de lieu et de chefs à découvrir, et plus de 20 recettes des recettes salées comme sucrées à partager avec vos invités.

Dans ce numéro d'octobre, vous trouverez celles de Kei Kobayashi, talentueux chef japonais triplement étoilé qui vous livre dans ces pages des plats

de haut-vol, suivis de la partition sucrée de son pâtissier Toshiya Takastuka.

À Lille les choses bougent. L'emblématique restaurant *La Laiterie* accueille un nouveau chef. Édouard Chouteau, ancien chef du restaurant *Anne* à Paris, prend ses marques dans le nord et se met au défi de redonner son étoile à l'établissement de Lambersart.

La rubrique « Ouverture » de ce numéro nous emmène dans le sud, près de Toulouse, où le chef Nicolas Thomas rouvre « *La Promenade* », dans une maison plus vaste, au cœur d'un parc verdoyant, avec même quelques chambres pour compléter l'expérience.

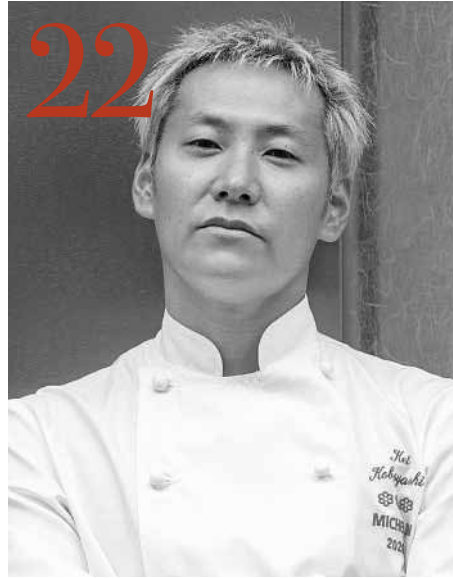
La pâtisserie de Rémi Touja, Champion de France du dessert installé à Carcassonne, ravira les becs sucrés. Notamment sa recette de cube, qui associe les saveurs du chocolat et du sarrasin, ou avec son original Mont Blanc dans lequel il mêle marron et citron yuzu.

Les albums de ce début d'automne consacrent Ronan Kervarrec, chef de l'*Hostellerie de Plaisance* à Saint-Émilion, qui après 4 ans de collaboration annonce être prêt à partir pour un projet personnel en Bretagne, sa région natale, où il rachète avec son épouse un hôtel et un restaurant. Et Thierry Bamas, Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde de Pâtisserie, devenu aujourd'hui l'incontournable pâtissier du pays basque.

Bonne lecture à tous, et n'oubliez pas : Les plaisirs de la table sont un bon moyen d'évasion.



Anne LUZIN



# Sommaire ••••

6 | L'ALBUM DU CHEF  
Ronan Kervarrec  
*L'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion*

16 | INFOS

20 | AGENDA & CONCOURS

22 | CARNET DE RECETTES SALÉES  
Kei Kobayashi  
*Restaurant Kei - Paris*

36 | CARNET DE RECETTES SUCRÉES  
Toshiya Takatsuka  
*Restaurant Kei - Paris*

50 | À LA TABLE DE  
Édouard Chouteau  
*La Laiterie - Lambersart*

62 | OUVERTURE AVEC  
Nicolas Thomas  
*La Promenade à Verfeil*

74 | VOYAGE À TRAVERS  
LE VIGNOBLE FRANÇAIS  
Balade dans les vignes  
Le vignoble de Touraine

78 | L'ALBUM DU PÂTISSIER  
Thierry Bamas  
*Anglet - Bayonne - Biarritz*

88 | LA PÂTISSERIE DE  
Rémi Touja  
*Pâtisserie Rémi Touja à Carcassonne*

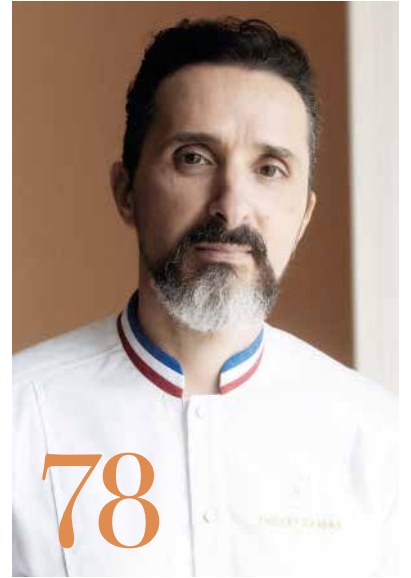
98 | LE MARRON, FRUIT DE L'AUTOMNE  
par Olivier Robin & Mickaël Bonnet

106 | NOS ADRESSES

110 | CÔTÉ LIVRES

114 | CARNET D'ADRESSES





# L'ALBUM DU CHEF Ronan Kervarrec



© EMMANUELLE THION

---

## HOSTELLERIE DE PLAISANCE À SAINT-EMILION

---

**N**é à Hennebont en 1969 dans une famille d'aubergistes, Ronan Kervarrec se sera laissé bercer par le bruit des casseroles avant de lui-même emprunter les pas de son père. Et s'il avoue s'être laissé porter par les opportunités de la vie, il semble désormais décidé, en jeune quinquagénaire, à écrire de sa plume le prochain chapitre de son histoire.





1. Relais de Dilligence de son arriere grand-mère
2. Premier méchoui avec son papa
3. Son papa préparant la terre pour ces légumes et fleurs en avance sur son temps
4. Avec son papa

### Dans votre famille, la restauration est presque une tradition

C'est un peu cela. Mon père a en effet repris un vieux relais de diligences créé par mes arrière-grands-parents. Ma grand-mère l'avait transformé en café et mon père a pris la suite en 1963, en construisant une annexe à côté du bar pour ajouter 32 chambres et une grande salle de réception où il pouvait accueillir 300 à 400 personnes, idéale pour les banquets, mariages et communions.

### Votre père était donc cuisinier ?

Oui, il a fait son apprentissage chez un grand monsieur, M. Léve-nez, pâtissier-chocolatier-confiseur à Lorient, il préparait donc toutes ses pâtisseries, ses pièces montées, ses brioches, son pain noir, tout était fait maison, même les petits chocolats. Ensuite, il s'est formé au *Carlton* à Vichy, au *Ritz* à Paris, et au *George V*, avant de revenir en Bretagne. Et déjà au début des années 1960, il cultivait son jardin, ses fleurs, travaillait avec les maraîchers de la région et se fournissait en direct à la criée de Lorient. Ce qui ne l'empêchait pas de recevoir des bars vivants, livrés directement au restaurant par de petits pêcheurs du coin. Ma mère s'occupait des chambres et de la gestion, comme souvent dans les couples de restaurateurs. Moi, j'ai traîné mes guêtres là-dedans.

### Vous participiez à la vie de l'hôtel ?

J'ai beaucoup travaillé avec lui. Déjà tout petit je jouais à ses côtés, puis vers 9-10 ans j'ai commencé à donner des coups de main, à la plonge, et le week-end en rentrant de pension, comme en été. J'ai continué jusqu'à 16 ans.

### Vous étiez bon élève ?

J'étais bon élève mais je n'avais pas la capacité d'aller plus loin, parce que – et c'est quelque chose qu'on ne savait pas à l'époque – les orthophonistes n'existaient pas, j'avais de gros problèmes de dyslexie, syllabique et orthographique. Par conséquent, ma scolarité a été un enfer. Les profs étaient très durs, je cumulais les punitions au coin, les chapeaux d'âne, les coups de règles, et j'étais gaucher en plus... J'ai réellement souffert de ma scolarité.

### Vous étiez donc assez content de quitter ce système ?

Oui, car mes parents étaient désespérés, ils ne savaient plus quoi faire. Personne ne savait que j'étais dyslexique ! Je ne suis allé voir une orthophoniste qu'à l'âge de 33 ans. Pour réapprendre à écrire et à faire le moins possible de fautes. Donc après la seconde, je suis allé au lycée hôtelier de Dinard, et là, ça a super bien fonctionné. J'avais de bonnes notes, j'étais assidu, et c'est à ce moment que j'ai su que je voulais faire ce métier.

### Quels diplômes avez-vous obtenus ?

Un BEP Cuisine et puis j'ai passé mon CAP des Arts de la table en candidat libre. Après je suis parti à Lille au lycée Michel Servet où j'ai fait une mention complémentaire charcutier-traiteur sur les recommandations de mon prof du lycée hôtelier. Il avait suggéré à mon père que je continue dans cette voie, car à ses yeux, l'avenir c'était le traiteur. Et cela m'a servi ensuite puisque j'ai fait dix ans de traiteur.

### Et ensuite ?

Après un an de formation complémentaire à Lille, mon père m'a envoyé à Paris, au *Beauvillier*, rue Lamark, chez Édouard Carlier. Un étoilé Michelin où le Tout-Paris venait, les hommes d'affaires, la jet-set ; c'était un grand copain de Michou. Et j'avais un super chef, Gilles Renaud. Il connaissait très bien son métier et m'a appris beaucoup de choses. Et puis j'ai voulu faire un trois étoiles. Alors j'ai écrit à tous les trois étoiles de France, mais aucun ne m'a répondu ! Sauf George Blanc pour me dire qu'il ne pouvait pas me prendre, mais c'est le seul qui avait pris cette peine.

### Vous avez trouvé dur que personne ne vous réponde ?

Ah oui, c'était violent. Parce que tout à coup, toutes les portes se fermaient. Mais je pense que je suis né sous une bonne étoile. J'ai toujours eu beaucoup de chance, et Bruno Oger, le chef du *Majestic* à l'époque, 2\* Michelin, était le fils des meilleurs amis de mes parents. Bruno aimait beaucoup mon père et passait le saluer à chacun de ses retours en Bretagne. Un jour, lors d'une de ses visites, mon père lui a expliqué que c'était compliqué pour moi et Bruno m'a alors fait entrer chez Georges Blanc !

### L'expérience fut bonne ?

Une maison extraordinaire et une ambiance que je n'ai connue nulle part ailleurs. Hyper fraternel, respectueux, ce sont des maisons comme celles-là qui poussent à continuer. Elles ne dégoûtent pas de la profession. De là je suis parti à la *Ferme Saint-Siméon* à Honfleur sur les conseils du second de cuisine. Le chef était Denis Le Cadre, un très grand cuisinier, hyper créatif. Très sympa mais plus dur, il contrôlait parfois très mal ses coups de gueule. Par contre, j'ai appris énormément de choses à ses côtés, notamment les cuissons et les sauces. Une belle expérience, je suis rentré commis et j'ai terminé chef de partie. Donc c'était plutôt pas mal.

### Et la Bretagne vous rappelle ?

Effectivement, après un passage à Paris, au *Relais 59*, avec la ferme intention de travailler au 3\* avec Joël Robuchon, car j'adorais ce qu'il faisait. Mais mon frère m'a appelé un jour pour m'informer que notre père était gravement malade. Je devais rentrer pour honorer les différentes commandes. La famille est importante pour moi donc je suis rentré. Mon père est décédé un mois plus tard, au mois de juillet. Mais très vite, ma mère m'a dit : « Il faut que tu partes, il est hors de question que tu reprennes l'affaire familiale, tu es trop jeune, tu dois continuer à faire ton expérience. »

### Vous êtes donc parti ?

Je suis tout de même resté dans la région pour être proche d'elle. J'ai pris un poste de second au *Best Western* de Carnac. Le chef était bon, il m'a fait progresser et devenir second. De là j'ai

pris une place de chef à Baden. Mais je vivotais car j'avais quitté le monde de la gastronomie étoilée. J'en ai parlé à ma femme qui elle aussi était dans la restauration, et finalement nous sommes allés en Belgique.

### Reprendre un restaurant ?

Non, aider ses parents, traiteurs à Courtrai. Une belle maison, très belle clientèle, une excellente réputation mais ça ne se passait pas bien. Ils ont donc appelé leur fille et je l'ai suivie. Nous y sommes restés 4 ans 1/2, nos enfants sont nés là-bas. Nous avons bien travaillé en famille, mais c'est devenu conflictuel, car ils étaient chez eux et je prenais de plus en plus de place. Il a donc fallu que je parte car je n'aime pas les conflits, je ne sais pas les gérer. Et puis j'avais des hauts et des bas dans mon caractère.

### Qu'avez-vous fait ensuite ?

Entre-temps en 1998, j'étais entré chez les Compagnons du Devoir. Mon parrain était Compagnon en menuiserie. J'aimais la simplicité, l'humilité, le travail bien fait, le respect, la transmission, toutes les valeurs des Compagnons. Et c'est un ami Compagnon qui m'a parlé d'une opportunité à Fresnes, dans un gros laboratoire de production. Un poste de chef exécutif adjoint pour le Groupe Flo. J'ai rencontré Pascal Akerman, le chef exécutif et j'ai rejoint la région parisienne. Je passais d'une petite équipe de 4 personnes à 80 cuisiniers à gérer, moi qui n'avais jamais fait de management et ne connaissais rien à la gestion, je ne savais faire que de la cuisine. Mais Pascal m'a appris le management.



1. Avec ses amis Bruno Oger et Jacques Chibois  
2. Avec Joël Robuchon





### Et vous êtes rachetés par *Fauchon*.

Effectivement, et Pascal Akerman n'est pas gardé. Donc il me passe responsable et je commence à travailler avec Jean-Pierre Clément, le chef exécutif de *Fauchon*. Un homme fantastique, que j'aime beaucoup. Il m'a pris sous son aile et nous nous sommes occupés ensemble du développement. Et *Fauchon* a été racheté par *Lenôtre*. J'ai commencé à me dire qu'avec un poste comme le mien, je risquais de passer à la casserole car ma place devait déjà être occupé par quelqu'un d'autre.

### C'était le cas ?

Ma bonne étoile a encore brillé. J'ai rencontré Guy Krenzer, le chef de *Lenôtre*, un Compagnon du Devoir, et le courant est bien passé. Il m'a placé à la cellule recherche et développement. À cette époque, il y avait Patrick Sicard, Olivier Turlan, au poste de directeur général, des gens exceptionnels. Patrick Sicard était un très grand PDG. Et puis Guy Krenzer, comment dire, pour moi c'est le phénomène de l'excellence, c'est un homme qui a un don hors du commun. Il est d'une gentillesse, d'une empathie, d'une humilité qui en feraient pâlir plus d'un, et dont beaucoup dans la profession devraient s'inspirer. Une créativité, un professionnalisme que je n'ai jamais rencontrés chez un autre.

### Et en parallèle, vous poursuivez votre chemin de Compagnon...

Il était effectivement temps pour moi de faire mon chef-d'œuvre et de passer Compagnon. Et je ne pouvais pas mieux tomber que sur Guy pour me conseiller.

### Quel plat avez-vous réalisé ?

Un turbot farci à la Cardinale.

### Pourquoi ce choix de recette ?

En fait, il s'agit de montrer quel technicien vous êtes, votre niveau de formation, plus à côté l'aspect humain. J'ai donc choisi ce plat car il y avait différents types de cuissons, différents montages, plusieurs farces, c'était une recette très complexe. J'en ai fait des week-ends entiers afin d'être au point. Et cette recette est associée à un dossier explicatif pour lequel mon épouse m'a aidé. Visiblement, les Compagnons n'avaient pas vu un niveau de plat comme celui-là depuis un certain temps. Et pourtant, le chef-d'œuvre est jugé par tous les corps de métier : des tailleurs de pierre, des horlogers, des orfèvres, des zingueurs, des plombiers, donc chacun juge selon ses références. Je suis devenu Compagnon en 2007 et je suis resté aux côtés de Guy Krenzer jusqu'en 2008.

### Et vous partez à Monaco

Sur les recommandations d'Arnaud Nicolas, MOF Charcutier, qui m'a parlé d'un projet sur le port de Monaco et m'a dit que ça pouvait vraiment valoir le coup.

### C'était le cas ?

Il s'agissait d'un restaurant et d'une boutique traiteur, ce qui me permettait d'exercer mes deux métiers. J'ai pris le poste et développé l'activité. Tout s'est bien passé jusqu'au jour où les propriétaires m'ont parlé de leur envie de faire des burgers. Là, je me suis dit que ce n'était pas bon signe. J'ai démissionné le 31 décembre 2009.



1. Lors des deux étoiles avec Yannick Alléno, Chantal Perse et sa fille Angélique Dacosta  
2. Avec Thierry Naidu le gérant du Château de la Chèvre d'Or



### Qu'avez-vous fait ensuite ?

J'ai appelé Yannick Alléno que j'avais rencontré lors d'un dîner organisé par le Prince Albert, il était venu cuisiner à Monaco pour l'occasion. Lors de cette soirée, il m'avait demandé ce que je voulais faire plus tard. Je lui avais répondu, être chef d'une grande maison. Il m'avait alors invité à l'appeler si un jour j'en ressentais le besoin. Il m'a tendu la main, en m'offrant un poste à Marrakech au *Royal Mansour*. J'y suis allé pour former les équipes, et nous avons fait du beau boulot avec Jérôme Videau, Maxime Gilbert (2\* au restaurant *Écriture* à Honk Kong) et Fabien Caboy. Et en arrivant à Marrakech, j'ai rencontré Fabrice Vulin, alors en poste au *Dar Ennassim*, Compagnon lui aussi. Un jour, il m'a annoncé qu'il prenait le poste de chef à *La Chèvre d'Or* à Èze. Moi j'habitais toujours à Villefranche-sur-Mer, à 6 km de *La Chèvre d'Or* et Fabrice m'a proposé d'être son adjoint, ce que j'ai accepté.

### Et vous en êtes même devenu le chef par la suite

Je suis arrivé à *La Chèvre d'Or* fin 2010, et en 2013 Fabrice n'a plus fait partie de la société. Thierry Naidu, le gérant, m'a alors proposé le poste. À moi, sorti de nulle part, n'ayant jamais eu d'étoile Michelin, avec un parcours atypique. J'avais fait du bistro, du traiteur, de l'événementiel, on ne pouvait pas vraiment dire que j'étais un enfant de la gastronomie.

### Vous avez accepté ?

Comment refuser de reprendre l'une des plus belles maisons de France, avec une renommée nationale mais aussi internationale. Je me suis donc investi à fond, mais à la fois, je faisais déjà toutes les cartes depuis 2 ans donc c'était déjà un peu ma cuisine. Le guide Michelin m'a observé en 2014 et a maintenu les deux étoiles, confirmées en 2015 et 2016. Mais à cette époque j'étais un peu fatigué, car *La Chèvre d'Or* est un gros bateau, avec 4 restaurants, 50 cuisiniers, des CDD, des recrutements à assurer... C'est une belle maison mais elle t'épuise. Un jour, Yannick Alléno m'a appelé et m'a dit : « Ronan, j'en ai un peu marre de te voir fatigué comme ça »

et il m'a parlé d'un établissement à Saint-Émilion. Sur ses conseils je suis allé voir, et j'ai eu immédiatement un très bon relationnel avec la famille Perse. La maison était de taille humaine, un seul restaurant, 21 chambres, j'ai donc dit « OK je viens ».

### Quelle stratégie avez-vous mise en place ?

À mon arrivée en juin 2016, il y avait une étoile. Un bistro sur la terrasse le midi, et une restauration gastronomique le soir. J'ai décidé de fermer la terrasse et de rentrer dans une logique de gastronomie. Parce que mon objectif était d'obtenir la deuxième étoile. J'ai donc choisi cette politique et le Michelin m'a récompensé en 2017. En seulement 5 mois, j'avais réussi à inscrire la maison dans la liste des deux étoiles Michelin.

### Vous vous plaisez à l'Hostellerie de Plaisance ?

Les propriétaires sont des gens exceptionnels, ils me font une entière confiance. Je n'ai jamais rencontré dans ma vie des propriétaires comme eux, j'ai une chance incroyable. Je fais ici ce que je veux. Nous avons un respect mutuel, c'est une collaboration basée sur la franchise, on se dit les choses, avec beaucoup d'intelligence, de respect. Je suis un peu l'enfant de la maison.

### Vous n'avez besoin de rien de plus ?

Que voulez-vous que je demande de plus ? Je suis un enfant gâté, j'ai déjà tout. Je travaille beaucoup, certes, mais j'ai une équipe extraordinaire, avec un pâtissier fantastique, Sébastien Nabaile. Il a fait un travail de dingue, parce qu'au départ, je n'aimais pas ses desserts. Je lui ai même dit « toi et moi ça risque d'être compliqué ! ». Les pâtisseries de restaurant où il n'y a que des montages, de la mousse, des fils en sucre, des courbes en chocolat, ce n'est pas mon truc. Moi ce que j'aime, c'est le goût. Je lui ai donc demandé des desserts plus simples, plus épurés, mais avec un gros travail sur le goût, la légèreté, le croquant, le moelleux, le fondant, et il est rentré dans le jeu.





1. Avec Sébastien Nabaile son chef pâtissier  
2. Ami et complice Sébastien Faramond  
3. Ses deux complices Benoit Gelin et Guillaume Bouiller



### Comment collaborez-vous ?

C'est un travail d'équipe. Je donne le tempo et mes chefs mettent ce travail en œuvre. Je trouve que l'intelligence humaine est de travailler main dans la main. On a un projet commun et on avance en même temps. Je lui ai imposé un ou deux desserts, comme la gavotte, qui est une identité bretonne afin de raconter mes souvenirs bretons, mais ensuite il réfléchit et m'accompagne, et c'est lui qui termine l'histoire.

### Vous êtes dans le collaboratif ?

Guy Krenzer me disait toujours : « Ronan, il y a plus d'intelligence et d'idées dans 10 cerveaux que dans un seul et c'est la meilleure idée qui prime. » Donc j'applique ce que m'a dit Guy. Je lance des pistes pour Sébastien Nabaile en pâtisserie, et pour Sébastien Faramond en cuisine, eux me donnent leurs idées et nous travaillons ensemble sur le développement des plats. Mais dans tous les cas, je veux que ce soit ma cuisine et ma pâtisserie qu'on fasse, pas celles d'un autre. Sinon il n'y a pas d'identité, à un moment c'est à moi de mettre mes idées en place et de raconter mon histoire. En revanche, on échange beaucoup et nous goûtons toujours à trois, pâtisserie et cuisine. Et chacun donne son avis. La meilleure idée l'emporte, même si elle ne vient pas de moi. Je laisse la liberté aux deux Sébastien de s'exprimer, car il n'y a rien de plus frustrant que de ne pas pouvoir le faire.

### Et comment vous accordez-vous sur les plats ?

On goûte, on regoûte, on analyse l'assiette, les structures, la présentation, le goût, surtout le goût, et une fois qu'on l'a trouvé, après c'est l'élégance et la géométrie du plat. Et toujours dans l'idée que la technique ne se voit pas. Je ne suis pas là pour montrer que je suis un grand technicien. Je suis là pour donner du plaisir, du goût et de l'émotion. C'est pour ça que je fais ce métier.

### Quel lien avez-vous avec la salle ?

Je m'imprime beaucoup en salle, car j'ai une idée du service, en revanche ensuite je laisse faire les professionnels. Je m'appuie sur leur savoir-faire. Pour les plats par exemple, une fois que nous les avons validés à trois, ils sont goûtés par Benoit Gelin, notre sommelier, pour l'accord avec un vin. Une fois que l'accord mets et vin

est validée, c'est au tour de Guillaume Bouiller, le maître d'hôtel, de découvrir le plat pour qu'il puisse l'expliquer aux chefs de rang. Il y a ainsi une unité, et non pas deux histoires, l'une en cuisine et l'autre en salle.

### Comment définiriez-vous votre identité culinaire ?

L'iode, et aujourd'hui beaucoup les algues, les coquillages, les crustacés, c'est vraiment ce qui m'attire le plus, c'est là où je suis le plus à l'aise. Mon père m'a légué une panoplie gustative que j'ai en mémoire. J'essaie de redonner les goûts que j'ai en moi parce que je veux que mon père soit là, je n'ai toujours pas accepté son décès. Je veux qu'il soit là au quotidien, il n'y a pas un jour où je ne pense pas à lui. Et cette palette gustative, je l'ai aussi eue par ma grand-mère, chez qui, chaque mercredi je mangeais des galettes de pommes de terre, une spécialité de Pontivy où habitaient mes grands-parents. J'ai des goûts très ancrés en mémoire, de la motte de beurre qu'on allait chercher à la ferme, du far de ma grand-mère, de la crème brûlée de mon père, de son homard, de la langue de bœuf au cornichon... J'essaie aujourd'hui de retranscrire tout cela dans mes assiettes.

### Vous dites apprécier votre cuisine depuis un an seulement, qu'est-ce qui a changé ?

Je pense que lorsqu'on arrive à 50 ans on épure, on essaie de se dépolluer de tout ce qui peut vous entourer. On veut aller à l'essentiel, on enlève ce qui vous fait mal, ce qui vous pollue le cerveau. C'est une question de maturité.

### Qu'est-ce qui a évolué chez vous ?

Pendant longtemps, j'ai eu des humeurs changeantes, des hauts et des bas, je pouvais même « péter des plombs » parfois. Je pouvais être très dur verbalement. Je sentais qu'en moi il y avait un truc illogique. Ma femme a trouvé un neuropsychologue, à Nice, que j'ai consulté. Et pour une fois il a mis un mot sur le mal dont je souffrais. Il m'a détecté une bipolarité de niveau 2, il y en a 3. J'ai donc des cachets jusqu'à mon dernier souffle mais cela m'a permis de comprendre tout ce qui n'allait pas. Aujourd'hui grâce à cela, j'ai acquis une certaine sérénité. Je me sens bien en fait. Alors que ce n'était pas le cas jusqu'à mes 44-45 ans.



1. Avec son épouse  
2. Ses deux enfants d'amour Niels et Jarron



### **Cela devait être extrêmement difficile à vivre ?**

Très, pour les autres parce que ce n'est pas facile de vivre avec une personne comme ça, mais pour moi aussi, psychologiquement ça a été super dur. Car dans cette situation, il est impossible d'avoir une vie réglée... J'ai vécu cela comme une espèce de bateau au milieu de l'océan dans lequel il n'y avait pas de capitaine. Je pâtais des courants, des marées et du vent. Et en cas de grosse vague, il fallait faire face et c'était dur ; tu te fais mal ou tu fais mal aux autres. Ou tu te laisses faire ou tu te laisses aller. Ma vie a été un combat permanent.

### **Ya-t-il des fois où vous avez envie d'abandonner ?**

Ah oui, de nombreuses fois. L'envie de tout arrêter, de tout jeter, de partir, de ne plus exister en fait, que plus personne ne me connaisse. Que je vive dans un endroit où il n'y ait plus personne, d'être seul au monde. C'était dur, très, très dur.

### **Vous vous êtes senti libéré en découvrant cette maladie ?**

Oui, parce que je savais. Je suis tombé en sanglots tellement je me sentais soulagé. J'ai remercié le médecin car il m'a sauvé. Et ma femme aussi m'a énormément aidé, c'est elle qui a fait le boulot. Elle est exceptionnelle, je n'aurais pas pu rêver mieux, sachant toute l'énergie qu'il faut pour vivre avec un mec comme moi. C'est une double énergie qu'elle a dépensée. Toute ma vie a découlé de cette maladie, de ne pas être comme les autres, d'avoir un truc à gérer en plus de tout.

### **Aujourd'hui, de quoi avez-vous envie ?**

De projets, de la réussite de nos enfants. Niels, l'aîné, a 21 ans, il est en alternance en licence de commerce, dans une très belle entreprise bordelaise, leader mondial dans l'achat et la location de barrique. Et Jarron, qui aura 20 ans au mois de janvier, part en alternance dans une école de gestion de management dans le sport, dans l'organisation d'événements sportifs.

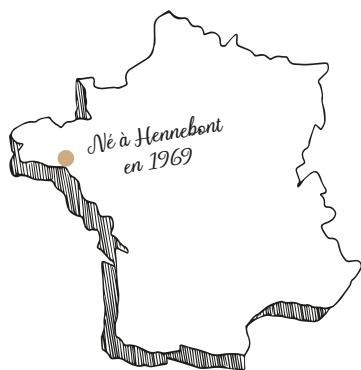
### **Et vous concernant ?**

Même si j'ai vécu de belles années ici, j'ai l'envie d'écrire un dernier chapitre de ma vie professionnelle. Avec mon épouse Els, nous venons de racheter *Le Saison*, l'établissement de David et Christine Etcheverry à Saint-Grégoire en Ille-et-Vilaine, avec ses 5 chambres d'hôtel. Nous allons offrir un lifting au bâtiment et ouvrir mi-décembre. Ensuite, nous verrons pour le reste. Il y a 8 ha de terres, j'ai donc des projets de maraîchage, d'hôtel. De quoi nous offrir de l'occupation durant les prochaines années.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.



# Ronan Kervarrec



en 2007



LES  
COMPAGNONS  
DU  
DEVOIR  
et du Tour de France

Hostellerie

*H  
P* de Plaisance



Deux étoiles  
au guide Michelin  
depuis 2013

{ Décembre }  
2020

ouverture  
de son propre établissement







# HOMARD DE MON ENFANCE À LA BRAISE, WAKAMÉ, SAUCE CIVET

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LA BALLOTTINE DE COCHON

- 100 g de joues de porc confites
- 2 pieds de cochon
- 2 joues de cochon
- 50 g de farine
- ½ carotte
- ½ oignon
- ½ branche de céleri
- 250 g de vin flambé

Assaisonner puis fariner les joues de cochon. Les colorer sur chaque face puis faire revenir les parures de joues et ajouter la garniture aromatique. Mouiller avec le vin rouge flambé, ajouter les pieds de cochon et cuire 2 heures à feu doux. Égoutter les joues et pieds de cochon, passer le jus de cuisson au chinois étamine.

Dépiapter les pieds de cochon et en faire une ballotine, congeler puis couper de fines tanches. Les poser sur une plaque et cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

### POUR LA SAUCE CIVET

- 4 têtes de homards
- 200 g de beurre
- 100 g de wakamé
- 50 g de concentré de tomates
- 100 g d'échalotes
- Jus de cuisson des joues et pieds de cochon
- 50 g de beurre
- Corail des têtes de homards
- Jus de citron
- Sel, poivre

Couper les têtes en deux, les remplir de mélange de beurre et wakamé, et les cuire doucement sur la braise du barbecue à couvert.

Récupérer l'intérieur cuit avec le beurre et réserver.

Concasser les têtes, les colorer légèrement au beurre, ajouter le concentré de tomates, mouiller avec le jus de cochon puis cuire 30 minutes à couvert et laisser reposer 30 minutes.

Passer au chinois puis monter au beurre et lier au corail de homard.

Citronner et rectifier l'assaisonnement.

### POUR LES HOMARDS

- 2 homards de 500 g
- 25 g de haricots verts
- 25 g de spaghettis de mer
- 50 g d'échalotes
- 4 feuilles de wakamé
- 5 g d'ail

Cuire les queues de homards 1 minute dans de l'eau salée. Les décortiquer et les passer quelques minutes sur la braise du barbecue. Cuire les pinces 3 minutes.

Griller les joues de cochon puis les tailler en gros lardons. Blanchir les haricots verts et les spaghettis de mer pendant 2 minutes dans de l'eau salée, les égoutter puis les reprendre au beurre avec un peu d'échalotes ciselées très finement, l'ail et le persil hachés. Les concasser avec les pinces de homards pour former une raviole avec les feuilles de wakamé.

Chauffer le crémeux des têtes de homards et la sauce.

### DRESSAGE

Disposer une cuillère de crémeux de tête, poser le homard dessus.

Dresser la raviole d'algues, la joue de cochon grillée et la tuile de pied de cochon.

# INFOS



## OUVERTURE D'UNE BOUTIQUE PATRICK ROGER À MOSCOU

Déjà à la tête de plusieurs établissements à Paris, Saint-Germain-en-Laye et Sceaux, le chocolatier Patrick Roger a ouvert le 21 août dernier sa toute nouvelle adresse au cœur de *The Outlet Moscow* à Krasnogorsk, un centre commercial situé en périphérie de la capitale russe. Une installation motivée par l'affection que le chocolatier porte à la ville, mais aussi par l'envie de créer l'effet de surprise, en installant sa boutique là où personne ne l'attendait à première vue. Avec ce projet international, le chocolatier Meilleur Ouvrier de France reste fidèle à l'offre de tous ses points de vente en proposant chocolats en vrac et boîtes pré-conditionnées ou à personnaliser ; avec néanmoins une gamme de chocolats au lait élargie pour satisfaire les attentes d'une clientèle locale plus séduite par le lait que par le chocolat noir, un constat du chocolatier.

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

**PAT  
RICK  
ROGER**  
PARIS



## UNE NOUVELLE BOUTIQUE POUR LES 100 ANS DE LA MAISON PETROSSIAN

En 1920, les frères Petrossian faisaient connaître le caviar aux Français. Un siècle plus tard, la marque dévoile une nouvelle stratégie de développement avec notamment l'ouverture d'une nouvelle boutique, rue de la Pompe, dans le 16<sup>e</sup> arrondissement de la capitale. Dans ce nouvel espace hybride, à la fois boutique et lieu de dégustation, dont l'identité visuelle est signée par le studio MHNA, *Petrossian* dévoile une gamme enrichie par de nouveaux plats traiteurs, des spécialités à la truffe et l'extension de la cave à vins et à spiritueux. Et pour s'adapter aux nouveaux modes de consommation, la maison de caviar lance une gamme de sandwiches à emporter, Les Rostoff<sup>®</sup> : Pan bagnat aux sprats fumés, Strofonoff sandwich, roulés au crabe et blinis burger. Avec toujours à la carte, les recettes signatures : tagliatelles ou pommes de terre au caviar, assiettes de poissons fumés ou œuf Bénédicte au saumon. La partie épicerie fine et ses grandes étagères boisées rappellent quant à elles l'esprit 1920 de la boutique originelle.

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



## LA RECETTE DU BERTHOUD LABELLISÉE « SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE »

Après la Moule de bouchot en 2013, le « Berthoud », recette traditionnelle de la vallée du Chablais en Savoie, est la deuxième spécialité traditionnelle française à être labellisée STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) par l'INAO. Et c'est aussi la première recette nationale à bénéficier de ce label. Une heureuse nouvelle, reçue le 6 septembre dernier par le Syndicat du fromage de Savoie, qui célèbre cette année les 30 ans de l'AOC Abondance, l'ingrédient principal du Berthoud. La recette, créée au début du 20<sup>e</sup> siècle par la famille éponyme, tenancière de bistrots à Thonon-Bains, consiste à tailler le fromage en fines lamelles qui, déposées dans une coupelle, sont arrosées de vin blanc de Savoie puis passées au four. Pour Dominique Maxit, le président du syndicat, cette reconnaissance permettra de garantir une recette originale et non plus « revisitée » ou « trop personnalisée ».







### GODAILLE, NOUVEAU SITE DE VENTE DE POISSONS FRAIS ET SAUVAGES

Le terme « godaille », signifie en argot normand « la partie de la pêche donnée à l'équipage ». *Godaille* est un e-shop créé par Sophie et David Leroy, responsables de l'*Armement Cherbourgeois* depuis 20 ans. À la tête d'une flotte de 3 bateaux et d'un équipage de 25 marins, ils ont la volonté avec cette vente en direct du bateau, de contribuer à valoriser la pêche française et une consommation écoresponsable du poisson sauvage. Une vingtaine d'espèces sont proposées à la vente : seiche, turbot, rouget-barbet, églefin, lotte, etc.



Chaque commande passée sur le site est directement transmise au bateau via un système de mail spécifique par satellite, les poissons sont directement préparés par les marins, et emballés dans des caisses isothermes, récupérées directement à bord par Chronofresh. Trois box sont proposées à la vente : la « Box du pêcheur », contenant 4 kg de poissons de saison, la « Black box » dédiée aux céphalopodes (calmar, seiche, etc.) et la « Box des gourmets » offrant une sélection de 3 kg de poissons fins (saint-pierre, daurade royale, etc.)

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



### HOLIPREVENT, UNE APPLICATION DE TRACING ANTI-COVID



*Holifresh*, créée en 2017 en Belgique par Julien Finet et Rémy Gierech, est une société spécialisée dans le contrôle et la mesure, notamment en matière de surveillance de la chaîne du froid. En réponse à la crise du Covid-19, la société propose désormais une application de traçage d'identification, grâce à un QR code, des clients de bars, restaurants et autres lieux accueillant du public. L'identification des clients permet de pouvoir rapidement les contacter en cas d'infection au coronavirus d'une personne ayant fréquenté l'établissement dans lequel ils se sont rendus. L'application est une des seules du marché à respecter les contraintes du RGPD (règlement général sur la protection des données) en garantissant une confidentialité totale des données collectées. Le QR code permet d'accéder à un formulaire sur lequel sont inscrits les renseignements personnels de contact, traités ensuite de manière anonyme et automatiquement supprimés après 15 jours si aucun cas n'a été suspecté. L'établissement lui-même n'a pas accès aux renseignements afin d'éviter toute sollicitation commerciale. La solution est proposée au tarif de 25 € HT par an.

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

### LA CONSIGNE, UN LEVIER POUR DES RESTAURANTS ZÉRO DÉCHET



*Pyxo*, start-up spécialisée dans les contenants alimentaires réutilisables, propose une solution pour répondre aux attentes gouvernementales en matière de zéro déchet. Il s'agit ici de se débarrasser de tous les emballages jetables de la pause déjeuner en utilisant des contenants alimentaires réutilisables. Un produit décrit comme « vraiment unique sur le marché » par Benjamin Peri, cofondateur de la jeune start-up, et « qui offre des performances techniques et environnementales inégalées, tout en étant adapté aux enjeux des professionnels de la restauration ». *Pyxo* a imaginé, en partenariat avec la *coopérative Mu*, des

contenants éco-conçus et made in France, équipés d'une technologie de tracking afin de gérer digitalement les consignes sans inscription ni application mobile. Il est ainsi possible de prendre un contenant dans le restaurant A et de le rendre dans un collecteur du restaurant B. En parallèle de ce projet, la start-up lançait le 15 septembre dernier une campagne de crowdfunding pour financer la création d'un contenant réutilisable destiné aux particuliers dans un matériau 100 % biosourcé : le Greenfib, fabriqué en Bretagne à partir de roseaux, de talle et d'huile de ricin.

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



# INFOS

## LE FRATERNEL



Alors que le nombre de personnes vivant sous le seuil de pauvreté ne cesse de croître, le Secours Catholique se mobilise afin de pouvoir soutenir les plus démunis. Mais pour ne pas simplement récolter des dons, ils lancent un véritable mouvement de solidarité durant les fêtes de fin d'année en proposant une opération de sensibilisation

et de collecte avec « le Fraternel ». Un gâteau marbré et moelleux, composé de deux pâtes : l'une aux saveurs d'épices rappelant le vin chaud, et l'autre, chocolatée. Le gâteau sera fourni avec un pochoir en forme de cœur pour que chacun puisse le personnaliser. Cette création solidaire a été pensée en collaboration avec le chef Damien Duquesne, cofondateur du site 750g. L'objectif étant également de favoriser les occasions de rencontres et de partage en famille, entre amis et de collecter les fonds nécessaires au financement des actions de lutte contre la précarité des familles. Le Fraternel sera disponible dans les 75 délégations régionales du Secours Catholique et sur le site *epicery*<sup>®</sup>, partenaire de l'opération jusqu'au 31 décembre 2020. [www.secours-catholique.org](http://www.secours-catholique.org)



**Le bien  
par le bon.**



## LE RETOUR DE LA CONSIGNE DANS LA FILIÈRE VIN

Depuis le mois de septembre, *Oé*, start-up lyonnaise spécialisée dans le vin biologique sans pesticides et végan, a réintroduit la consigne de bouteilles dans l'univers viticole. Une première. Partant du constat qu'une bouteille en verre, achetée dans un magasin ou consommée dans un restaurant peut-être lavée et réemployée 50 fois, *Oé* propose d'optimiser ce réemploi en s'appuyant sur la société *Rebooteille*, qui propose un système de consigne de contenants en verre, actuellement en développement

dans les commerces de l'Ain, de la Loire et du Rhône. Le client repère les bouteilles consignées à l'aide d'une vignette, paie une caution à son passage en caisse puis il rapporte ensuite la bouteille vide au lieu de vente contre restitution de sa caution. *Rebooteille* récupère les bouteilles stockées par le magasin, les transporte dans une laveuse industrielle puis les redépose aux producteurs partenaires pour clore le cycle de réemploi. [www.oeforgood.com](http://www.oeforgood.com)



## LES PRODUCTEURS DE CAVIAR FRANÇAIS LANCENT UN APPEL AUX CHEFS

Au lendemain du confinement, les Français ont décidé de renouer avec les producteurs alimentaires locaux. C'est dans ce contexte que les producteurs de caviar français se mobilisent, et lancent un appel à « la solidarité et au bon goût français » auprès de l'ensemble des restaurateurs et des chefs. Ils attendent de la profession qu'elle soit l'ambassadrice du caviar, l'un des emblèmes, à leurs yeux, du savoir-faire gastronomique français. Car aujourd'hui, si notre pays est le premier consommateur de caviar au monde, 40 % du caviar consommé dans l'Hexagone est produit en Chine, devenue 1<sup>er</sup> pays producteur mondial devant l'Italie et la France. Ce savoir-faire s'est notamment développé en région Aquitaine qui regroupe 90 % de la production, pour au total en France 40 tonnes d'œufs d'esturgeons produits chaque année, avec une revendication forte de son éthique de production et de sa traçabilité.







Présente  
**Richard Hawke**

Chef Pâtissier



Richard Hawke, consultant international franco-australien, est spécialisé en pâtisserie boutique et adaptation des gammes en produits sans gluten, sans lactose et vegan. Cette spécialisation, source de challenge constant, lui permet d'accéder à ce qu'il aime le plus dans son métier : le partage et l'échange de savoir-faire et de connaissances.



## Sa recette : **Petit gâteau Noisette Citron**

Recette pour environ 16 pièces.

### 1. Pâte sucrée aux amandes

220 g	Farine de riz complet	Mélanger les poudres ensemble avec l'huile de coco fondu à 25-30 °C. Ajouter l'œuf et l'eau pour former une pâte. Étaler à 3 mm entre deux feuilles de cuisson avant de couper les disques de 70 mm de diamètre pour les bases et 24 mm de diamètre pour les logos. Cuire à 150 °C pendant environ 25 minutes.
2,5 g	Gomme de guar (Louis François)	
85 g	Sucre glace	
28 g	Poudre d'amande	
2 g	Sel	
87 g	Huile de coco (désodorisé)	
47 g	Œuf	
26 g	Eau	

### 2. Biscuit Moelleux noisette

95 g	Cassonade	Mélanger les 8 premiers ingrédients ensemble dans un bol pour faire une pâte homogène. Monter les blancs d'œufs avec les 35 g de sucre pour faire une meringue. Mélanger la meringue dans la base précédente et finir de mélanger avec les farines, la fécule et la levure chimique tamisées. Étaler à 1 cm sur un tapis en silicone. Parsemer de noisettes grillées et cuire pendant environ 10 à 12 minutes. Laisser refroidir pour le montage.
35 g	Œufs	
30 g	Jaunes d'œufs	
17 g	Eau	
0,7 g	Fleur de sel	
125 g	Poudre d'amandes	
75 g	<b>Fruit'Elite « Fruits secs » purée Noisette torréfiée Capfruit</b>	
100 g	Huile de pépins de raisin	
130 g	Blancs d'œufs	
35 g	Sucre	
18 g	Farine de riz complet	
18 g	Farine de maïs	
18 g	Fécule de pomme de terre	
2,6 g	Levure chimique sans gluten (Louis François)	
QS	Noisettes grillées, concassées	

### 3. Compotée de citron

1 pièce	Citron non traité	Couper le citron en deux et enlever le jus. Couper encore en deux et cuire dans une grande quantité d'eau pendant 20 à 30 minutes. Rincer avant de couper en dés. Chauffer Fruit'Elite « Fruits secs » purée Noisette torréfiée Capfruit Citron jaune, l'eau à 50 °C, ajouter le sucre mélangé avec l'inuline et la pectine. Mixer pour être sûr qu'il y a pas de morceaux. Chauffer à 85 °C et mixer. Verser dans un moule sphère PX4313. Laisser prendre au réfrigérateur avant de surgeler.
65 g	<b>Fruit'Elite « Fruits secs » purée Citron Capfruit</b>	
210 g	Eau	
50 g	Sucre semoule	
40 g	Inuline instant (Louis François)	
5,6 g	Pectine NH (Louis François)	
50 g	Citrons blanchie, coupé en dés	

### 4. Mousse noisette

215 g	Eau	Fondre la masse gélatine à 40 °C et verser sur l'eau. Verser l'eau gélatinée sur la fibre d'agrumes, la fleur de sel et Fruit'Elite « Fruits secs » purée Noisette torréfiée. Ajouter l'huile de coco fondu à environ 30 °C et émulsifier avec un mixeur à main. Monter les blancs d'œufs avec le sucre pour faire une meringue crémeuse et mélanger délicatement dans la base noisette vers 22 °C. Utiliser de suite.
70 g	Masse gélatine (1,6)	
6 g	Fibre d'agrumes	
1,2 g	Fleur de sel	
120 g	<b>Fruit'Elite « Fruits secs » purée Noisette torréfiée Capfruit</b>	
30 g	Huile de coco (désodorisé)	
96 g	Blancs d'œufs (pasteurisé)	
60 g	Sucre semoule	

### 5. Crémeux Noisette

415 g	Eau	Chauffer l'eau à 50 °C et l'inuline. Mixer pour être sûr qu'il n'y ait pas de morceaux avant de chauffer à 70 °C. Verser sur le praliné et mixer pour émulsifier. Laisser cristalliser pendant 24 h avant de dresser à la poche.
100 g	Inuline, 100% fibre	
135 g	Sucre semoule	
320 g	<b>Fruit'Elite « Fruits secs » purée Noisette torréfiée Capfruit</b>	
5 g	Fleur de sel	
15 g	Fibre d'agrumes	

### 6. Enrobage lactée

300 g	Couverture Galaxie lait 41% (Weiss)	Fondre les ingrédients ensemble et le mettre au point avant de tremper les disques de mousse congelés.
100 g	Beurre de cacao	
100 g	Huile de pépins de raisin	

### Montage

Couper le biscuit à 45 mm de diamètre et garder dans le congélateur pour le montage. Verser environ 20 g de mousse dans les moules. Ajouter le biscuit congelé. Lisser et surgeler. Démouler et enrober dans l'enrobage lacté avant de poser sur un disque de pâte sucrée. Pocher une pointe de crémeux noisette avant de poser une sphère de compotée de citron congelé. Pocher une belle boule avec une douille de 40 mm de diamètre. Finir par décorer avec les zestes de citron confit et coller un disque de sablée tamponné avec un logo maison avec un peu de crémeux restant.



### **Fruit'Elite « Fruits secs » purée Noisette torréfiée Capfruit**

La noisette compose l'une des 3 créations « Fruits secs » exclusives Capfruit avec l'amande crue et la pistache verte. La noisette d'Italie est légèrement torréfiée puis raffinée pour obtenir une pâte onctueuse. Ce processus permet, entre autres particularités, de garantir une purée sans colorant ni conservateur mais également sans arôme artificiel. Idéale pour la pâtisserie, chocolaterie confiserie et glace, elle est aussi un excellent produit pour la cuisine. La purée est sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit et non pasteurisée.



# AGENDA & CONCOURS



GRAND PRIX DE FRANCE 2020  
DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE



## GRAND PRIX DE FRANCE DE CHARCUTERIE ARTISANALE DU 3 AU 5 OCTOBRE 2020

À l'occasion de son 50<sup>e</sup> anniversaire, le CEPROC (Centre de formation des professions culinaires) à Paris a décidé de remplacer le concours des Jeunes Espoirs et Chefs par le Grand Prix de France de Charcuterie Artisanale 2020. Organisé par le CNCT (Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs), il est réservé aux professionnels salariés ou chefs d'entreprise issus d'entreprises artisanales françaises. Durant les 3 jours de compétitions, les candidats s'affronteront en 8 épreuves. Parmi elles, la réalisation de 2 jambons en croûte pour 20 personnes, 2,5 kg de rillettes pur porc présentées en pot de 250 g et 2,5 kg de boudin noir. Le jury évaluera les candidats sur 3 critères : la fabrication, la saveur et la présentation du buffet. À l'issue des résultats, les candidats serviront, pour la 1<sup>re</sup> fois, les produits de leur buffet aux invités présents pour la remise des prix. Le 1<sup>er</sup> lauréat recevra le Trophée du Grand Prix de France 2020 et un chèque de 5 000 €, le 2<sup>d</sup> un Trophée 2<sup>e</sup> prix et 3 000 €, le 3<sup>e</sup> un Trophée 3<sup>e</sup> prix et 2 000 €. Les autres candidats recevront 200 €.

[www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)

## OUVERTURE DES INSCRIPTIONS POUR LA 8<sup>e</sup> ÉDITION DU CONCOURS ÉCOLES JANVIER ET MARS 2021

Les candidats à l'édition 2021 du Concours Écoles ont jusqu'au 11 décembre pour déposer leur dossier de candidature. Le concours, présidé cette année par la cheffe de l'hôtel *Le Negresco* à Nice, la MOF Virginie Basselot, est ouvert aux élèves et apprentis des lycées et CFA, BP, Terminale Bac professionnel ou technologique, ainsi qu'aux élèves en 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> années de BTS de la filière des métiers de restauration. Pour valider leur inscription, les élèves doivent soumettre deux recettes : un plat principal sur le thème jaune et gnocchi de pomme de terre et en dessert, un chou chantilly et fruit cru ou cuit mettant en application les trois crèmes Président Professionnel (Crème légère liaisons & cuissons, Crème supérieure gastronomique et crème fraîche légère épaisse). Chaque équipe doit se composer d'un élève cuisinier, d'un élève service et commercialisation, et d'un coach enseignant qui supervise. Le dossier doit comporter les fiches techniques, matières, coûts associés et une explication du choix des crèmes et d'un argumentaire sur la mise en lumière d'un terroir. L'annonce des finalistes se fera le 18 janvier 2021, et la finale se déroulera le 18 mars au lycée Jean Drouant à Paris.

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



## DIXIÈME ANNIVERSAIRE POUR LES RÉGALADES DE MONTPEYROUX LE 18 OCTOBRE 2020

Pour célébrer les dix ans des *Régalades de Montpeyroux*, les vignerons de l'appellation languedoc-montpeyroux ont confié la réalisation de leur menu à 3 MOF et 1 vice-champion de France traiteur. Chacun préparera un plat du déjeuner servi dans l'église Saint-Martin du Barry : Florent Boivin, l'entrée (un tourteau en transparence), Alain Le Cossec, le plat de poisson (sandre rivière et forêt), Sébastien Charretier, le plat de viande (chevreuil de continent en continent), et Vincent Durant, le dessert (tarte chocolat, framboise et estragon). À cette occasion, les vins languedoc-montpeyroux (AOC depuis 1984) offerts par les vignerons de l'appellation seront servis et commentés lors du déjeuner par Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France 2016. Le prix du menu est de 135 €.



**PLANÈTE BIÈRE, FRANCE QUINTESSENCE  
ET PARIS COCKTAIL FESTIVAL  
19 ET 20 OCTOBRE 2020**

Suite au Covid-19, *Planète Bière, France Quintessence et Paris Cocktail Festival* se dérouleront cette année en un seul et même lieu. Durant deux jours, ce rendez-vous exclusivement réservé aux professionnels se tiendra au Paris Event Center, Porte de la Villette. L'opportunité pour près de 6 000 festivaliers de s'informer des tendances des différents marchés. *Planète Bière* est le lieu de rencontre et d'échanges des acteurs de la filière et de la culture bière. *France Quintessence* est le seul salon en France entièrement dédié aux spiritueux, avec annoncées, « pléthore de nouvelles découvertes 100 % made in France ». Enfin, le *Paris Cocktail Festival* remuera ses shakers afin d'offrir au public la dégustation des dernières nouveautés, tout en évoquant les tendances, les mutations du secteur et les dernières techniques.

Les billets préalablement achetés par les professionnels restent valables.

Billetterie en ligne disponible depuis mi-juillet sur les 3 sites.

[www.planete-biere.com](http://www.planete-biere.com)

[www.france-quintessence.fr](http://www.france-quintessence.fr)

[www.paris-cocktail-festival.com](http://www.paris-cocktail-festival.com)



**TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE  
DEL'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE**

**18 NOVEMBRE 2020**

Les 6 finalistes de la 54<sup>e</sup> édition du *Trophée national de Cuisine et de Pâtisserie* ont été dévoilés. Il s'agit de Florian Braissand (*L'Estrade* – Aix-les-Bains), Sok Pania Chann (*Pania* – Paris), Vincent Deharbe (CIFA de l'Yonne – Auxerre), Julien Guenee (Automobile Club de France – Paris), Julien LARGERON (*Les Fresques, Hôtel Royal* – Évian-les-Bains) et Mickael Wickaert (*Créativité et passion culinaire* – Terdeghem). Lors de la finale, dont les épreuves se dérouleront au salon EquipHotel - Porte de Versailles à Paris, les candidats, accompagnés d'un commis apprenti en filière restauration, disposeront de 5 heures pour élaborer deux recettes. Un plat imposé, avec l'obligation de rôtir un carré de porc fermier AOP Quintoa de 8 côtes de la vallée des Aldudes pour 8 personnes, accompagné d'une sauce poivrade, d'un jus de rôti, d'une chartreuse de légumes composée de chou rouge, coing, marron et foie gras, et de 2 garnitures individuelles végétales de saison au choix ; puis d'élaborer 8 timbales de ris et rognons de veau. En dessert, 8 tartelettes individuelles aux poires servies chaudes, pouvant être accompagnées par une sauce, un jus ou un coulis. Le jury sera présidé pour la première fois par un binôme, composé de Dominique Loiseau, groupe Bernard Loiseau, et Dorian Wicart, chef de *La Grange aux Loups* à Apremont, lauréat 2005 du Trophée.

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



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

L'ouverture de la plateforme d'inscription pour la 47<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> janvier 2021, préparant la mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant » ou le BTS management en hôtellerie-restauration Option B, 2<sup>e</sup> 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](http://www.championnatdefrancedudessert.fr)



# CARNET DE RECETTES SALÉES

# Kei Kobayashi



---

## RESTAURANT KEI À PARIS

---

**C**hef autodidacte, arrivé en France en 1998 sans même parler notre langue, Kei Kobayashi force l'admiration par son parcours hors norme, et ses 3 étoiles obtenues moins de 10 ans après l'ouverture de son établissement du 1<sup>er</sup> arrondissement parisien. Sa culture, sa rigueur et ce sentiment de toujours pouvoir faire mieux, le pousse dans la voie de l'excellence. À sa table aujourd'hui, des plats d'une incroyable précision, jouant toujours sur la finesse et l'harmonie.





Né à Nagano en 1977 dans une famille de parents cuisiniers, Kei Kobayashi est bercé dans l'univers culinaire depuis son plus jeune âge. Mais ce n'est pas tant la pratique ou les plaisirs de la table qui l'amèneront à exercer, c'est la tenue du cuisinier. À 15 ans, il voit apparaître à la télévision japonaise le visage d'Alain Chapel. Le cuisinier français, dont il ne connaît pas alors la réputation, est vêtu d'un pantalon noir et d'une veste de cuisine. C'est cette image qui séduit le jeune Japonais et le décide alors à devenir cuisinier.

#### UN CHEF AUTODIDACTE

Kei n'a pas choisi la facilité. Il ne s'est pas formé dans une école mais directement dans un restaurant de cuisine française à Nagano. « *Mon chef, Nakamura Norihiro, avait travaillé au restaurant Paul Bocuse à Tokyo, en 1990, c'est lui qui a ouvert le premier 3\* au Japon. Ce qui ne l'empêchait pas d'aimer également Joël Robuchon. Il était dur mais passionné par la cuisine française.* » Le jeune cuisinier se souvient être bluffé par le nombre de sauces qui composaient notre répertoire. « *Il y avait des sauces pour tout, pour les poissons, les viandes, les légumes, et il y avait les vinaigrettes aussi, cette multitude de sauces m'impressionnait.* » Et dans cette formation, il y a aussi toute la passion d'un chef qui ne cesse de lui parler de la France : « *Il répétait tous les jours, la cuisine*

*française c'est comme ça, la France est comme ça, les chefs, etc. Je me suis dit qu'il me fallait découvrir cet univers. J'ai voulu voir par moi-même.* » Il travaillera ensuite à Tokyo auprès du chef Shimizu Ikuo avant de s'envoler pour la France.

#### LES PREMIERS PAS EN FRANCE

Mis en contact avant son départ avec un Japonais vivant dans notre pays, Kei Kobayashi organise son arrivée et prévoit de travailler en Bretagne. Mais ses plans ne se déroulent pas comme prévu. Il passera tout d'abord quelques semaines à Paris avant de trouver son premier poste. Il y occupera son temps en visitant les musées, sur les conseils d'un journaliste de l'archipel résidant dans la capitale, afin de s'imprégner de notre culture. Au bout de deux mois, il quitte Paris pour Fontjoncouse où il intègre les cuisines de Gilles Goujon, chef triplement étoilé. Le jeune Japonais est alors impatient de retravailler car il n'a pas pour habitude de se tourner les pouces. « *Lorsque j'étais au Japon, en plus de ma formation, le week-end j'allais travailler dans d'autres restaurants. Je travaillais presque chaque jour de l'année. Alors après deux mois d'inactivité, j'étais content d'avoir beaucoup de travail chez Gilles.* » Il poursuivra par le restaurant *Le Prieuré* à Villeneuve-lès-Avignon puis s'installera quelques mois en Alsace au *Cerf*, à Marlenheim.



« AVOIR LE SENTIMENT  
D'AVOIR MANGÉ  
DANS LE MEILLEUR  
RESTAURANT DU MONDE. »



### LE PLAZA ATHÉNÉE

C'est en 2003 que Kei Kobayashi rejoint Jean-François Piège au Plaza Athénée : « Je découvrais une organisation totalement différente de celle de Gilles Goujon. Déjà dans un palace il y a beaucoup de monde, mais là, en plus, c'était un 3 étoiles. Nous étions une trentaine de cuisiniers, pour 45 couverts, et j'essayais alors de comprendre pourquoi nous étions si nombreux. Je cherchais à découvrir la somme de détails qui faisait de ce restaurant un 3 étoiles. Ce monde me fascinait. » Il prendra le poste de second au bout de deux ans et travaillera ensuite avec Christophe Moret qui lui a donné, précise-t-il, beaucoup de responsabilités. Mais à l'époque, il ne pense ni à s'installer ni à obtenir un jour 3 étoiles. Ce n'est qu'en 2008, au bout de sept années de collaboration, qu'il parle à Christophe Moret et Alain Ducasse de son envie de trouver une place de chef. Ils lui proposent des postes à l'étranger mais Kei veut rester à Paris.

### LE COQHÉRON

Kei Kobayashi informe son entourage de ses recherches, et dans ce même temps, un de ses amis japonais lui présente Gérard Besson. Le chef du *Coq Héron*, installé de longue date dans son établissement, peut certainement lui apporter de l'aide. Il a en effet connu deux cas de figure : chef-employé et chef-patron. Et c'est ce deuxième point que Kei veut appréhender : « Je voulais comprendre ce qu'était être chef-patron », indique-t-il. Les deux hommes se rencontrent, apprennent à se connaître, se revoient à de nom-

breuses reprises, puis un jour, Kei se jette à l'eau : « J'ai proposé à M. Besson de racheter son restaurant, mais lui m'a parlé de collaboration. Il voulait que je passe deux ans en cuisine avec lui et ensuite que je rachète si cela se passait bien. Mais j'ai dit non. Soit j'achetais directement ou alors pas du tout. » Le propriétaire cède finalement aux exigences de Kei et signe la vente le 31 décembre 2010.

### LE RESTAURANT KEI

Après avoir quitté le Plaza Athénée, Kei Kobayashi profite de son temps libre pour compléter sa formation, au *Louis XV* à Monaco, chez *Hyotei* à Kyoto puis au restaurant *Noma* à Copenhague : « Je cherchais, explique-t-il, à construire ma cuisine future. » Et avant cela, c'est en invitant des amis dans son appartement parisien qu'il s'est exercé, durant plusieurs semaines, avant l'ouverture de son propre restaurant. Depuis le 3 mars 2011, jour du premier service, l'objectif du chef est simple, être gratifié de 3 étoiles par le guide Michelin. Objectif atteint au début de l'année 2020, mais les étoiles ne font pas tout, loin de là. Pour Kei, elles ne représentent pas l'aboutissement, seulement une étape dans une quête d'absolu. Chaque jour en cuisine, il essaie d'être meilleur que la veille, il travaille à la perfection tout en sachant, selon ses mots, « qu'elle n'existe pas ». Et ne lui demandez pas ce dont il est le plus fier, il vous répondra : « La fierté se sera pour plus tard. » Aujourd'hui, il lui faut encore travailler, pour s'améliorer, et faire en sorte que chacun de ses clients est le sentiment d'avoir mangé dans le meilleur restaurant du monde.





### UN ÉTERNEL INSATISFAIT

Quand on demande à Kei ce qu'il lui reste à accomplir, il vous dit : *« Je ne suis pas encore un artiste. J'ai 3 étoiles, et sans me comparer aux palaces, mais comme à un restaurant de particulier à l'image de M. Passard, de M. Gagnaire ou de M. Pacaud, je trouve que je n'ai pas encore comme eux signé ma cuisine. En province par exemple, chez Christopher Coutanceau ou à l'Oustau de Baumannière, on peut parler de cuisine régionale, comme en Champagne ou en Alsace, il est facile de justifier l'utilisation de tel ou tel produit lorsqu'on est à côté de la mer. Mais à Paris c'est différent, il faut construire son univers différemment, plus comme un artiste. Et pour le moment, je ne suis pas encore artiste, c'est donc ce que je cherche. »* Et même si à un tel niveau de cuisine la réflexion est surprenante, le chef se pose encore la question de définir ce qu'est aujourd'hui, « sa » cuisine 3 étoiles à Paris. Il cherche à peaufiner son univers, à optimiser l'expérience de ses clients, avec un objectif final que lui seul semble connaître.

### PHILOSOPHIE

Même si Kei avoue tout de même affirmer son style depuis 4 ans, ce n'est, dit-il, qu'à 60 %. Sa réflexion est permanente : *« Je cherche sans cesse à m'améliorer. En cuisine, bien sûr, avec depuis l'ouverture une insatiable quête d'excellence quant au choix des produits, mais en salle aussi. »* Plusieurs fois par semaine, il réunit ses équipes afin de savoir comment il est possible de faire mieux encore. Le chef japonais ne s'arrête jamais. Avouant au passage sa passion pour les montres, parce que dit-il *« elle avance en permanence »*. Et lorsque Kei vous relate cette expérience du Plaza, vous comprenez mieux encore sa philosophie : *« Lorsque je travaillais chez Ducasse, quand quelqu'un était satisfait du service, je lui disais qu'il fallait arrêter le métier. »* Son objectif aujourd'hui : que ses clients passent un bon moment chez lui et qu'ils estiment en quittant la salle avoir mangé dans le meilleur restaurant du monde.

# LANGOUSTINE MAYO, BLOODYMARY, CAVIAR KRISTAL GOLD

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

### POUR LA MAYONNAISE COCKTAIL

- 15 g de moutarde de Dijon (forte au vinaigre)
- 15 g de jaune d'œuf
- 150 g d'huile de pépins de raisin
- 15 g de vodka
- 45 g de ketchup (Heinz)
- 25 g de concentré de tomates
- 1 g de tabasco
- 2 g de jus citron
- Les zestes d'un quart de citron vert

Mélanger la moutarde et le jaune d'œuf, monter à l'huile puis ajouter le reste des ingrédients.

### POUR LA LANGOUSTINE

- 4 langoustines vivantes d'Écosse de 250 g pièce
- Mayonnaise cocktail
- Fleur de sel

Étêter puis châtrer les langoustines. Les cuire dans une eau légèrement salée environ 18 secondes puis les glacer. Les décortiquer et les enrober dans la mayonnaise cocktail puis les chauffer environ 5 minutes dans un four préchauffé à 80°C puis les flasher sous la salamandre.

### FINITION

- 80 g de caviar Krystal Gold

### DRESSAGE

Étaler 20 g de caviar au fond de l'assiette en vous guidant d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre.

Enlever l'emporte-pièce puis déposer la langoustine.









# JARDIN DE LÉGUMES CROQUANTS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

## POUR LES LÉGUMES

- 4 tomates cerises
- 1 courgette verte ronde
- 1 courgette jaune
- 4 radis rouges
- 1 navet daïkon
- 1 chou-fleur
- 1 brocoli
- 1 chou romanesco
- 1 carotte jaune
- 1 carotte violette
- 1 carotte orange
- 4 radis roses
- 1 fenouil
- 4 haricots verts
- 1 radis noir

Tailler les courgettes en quartiers, les radis rouges en deux, le navet daïkon en cubes et les tomates en deux. Détacher les inflorescences du chou-fleur, du brocoli et du chou romanesco en petites sommités.

Tailler les carottes, les radis roses et le fenouil en copeaux.

## POUR LA PURÉE DE ROQUETTE

- 250 g de roquette
- 4 bottes de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile olive
- 1 gousse d'ail

Effeuillez et lavez la roquette et le basilic. Faire cuire dans une casserole avec l'huile d'olive en remuant constamment avec une fourchette piquée avec une gousse d'ail. Cuire assez vite à couvert puis mixer dans le bol d'un robot équipé de la lame. Passer au chinois étamine et réserver.

## POUR LE SIPHON ROQUETTE

- 100 g de purée de roquette
- 1 yaourt nature
- 100 g de crème liquide
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de sucre

Mélanger la purée de roquette avec les ingrédients restants puis verser dans un siphon d'un demi-litre. Percer deux cartouches de gaz, secouer et réserver au réfrigérateur.

## POUR L'ÉMULSION CITRON

- 2 citrons jaunes
- 10 cl d'eau
- 5 g de sucre
- 5 g de lécithine de soja

Presser les citrons, filtrer au chinois étamine, ajouter l'eau, le sucre et la lécithine puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver.

## POUR LA SAUCE OLIVE

- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 10 g de câpres
- 15 g d'huile d'olive
- 0,5 g d'eau
- 1 gousse d'ail

Mixer les ingrédients pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une purée homogène.

## FINITION

- 80 g de saumon fumé
- 4 fleurs de verveine
- 4 fleurs de tagette
- 4 fleurs de soucis jaune
- 4 fleurs de bleuet
- 4 fleurs de capucine
- 4 fleurs de sauge ananas

## DRESSAGE

Dans une assiette creuse, verser de la sauce olive puis déposer un morceau de saumon fumé.

Dresser le siphon de roquette puis les légumes en commençant par les plus gros pour finir par les copeaux.

Terminer avec les fleurs et les pousses puis verser un filet d'huile de basilic et finir avec l'émulsion citron.



# PIGEON, TAPENADE ET FIGUE RÔTIE

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LA TAPENADE DE FOIE DE PIGEON

- 2 foies de pigeons
- 20 g de beurre doux
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de cognac
- Poivre du moulin
- 5 g de réduction de vin rouge
- 15 g d'échalote confite (100 g d'échalotes ciselées réduites avec 250 g de vin rouge et 70 g de porto rouge)
- 1 g de gin
- 1 baie de genièvre hachée
- 1,5 g de ciboulette ciselée

Faire sauter les foies des pigeons au beurre noisette avec la branche de thym et la gousse d'ail. Déglacer au cognac, laisser refroidir au réfrigérateur puis hacher finement au couteau.

Réaliser la tapenade de foies en mélangeant les foies hachés, la réduction de vin rouge, l'échalote confite, le gin, la baie de genièvre hachée et la ciboulette.

### POUR LA SAUCE FOIE DE PIGEON

- 150 g de jus de pigeon
- 10 g de tapenade d'olives
- 1 cuillère à café de maïzena
- 0,5 g de chocolat amer 70 %
- 15 g de réduction de vin rouge (1 l de vin rouge pour 40 g de sucre, réduit à glace)
- 40 g de tapenade de foie
- 10 g de beurre doux
- PM vinaigre Xérès (Ximenez-Spinola)
- 5 g de parmesan râpé
- Cognac

Lier le jus de pigeon à chaud avec la maïzena, y ajouter les autres éléments de la recette et terminer par le parmesan et une goutte de cognac.

### POUR LA FIGUE RÔTIE

- 4 figues bien mûres
- 10 g de cassonade
- 120 g de sucre semoule
- 15 ml de réduction de vin rouge
- 20 g de beurre

Inciser les figues en traçant une croix sur le dessus puis déposer une quenelle de beurre dessus. Saupoudrer de sucre semoule et de cassonade et cuire au four sur plaque durant 25 minutes à 80°C.

### POUR LE PIGEON

- 2 pigeons de Vendée de 650 g pièce
- 1 cuillère à café de graisse de canard
- ½ gousse d'ail
- 1 branche de thym
- Huile de pépins de raisin
- Sel, poivre

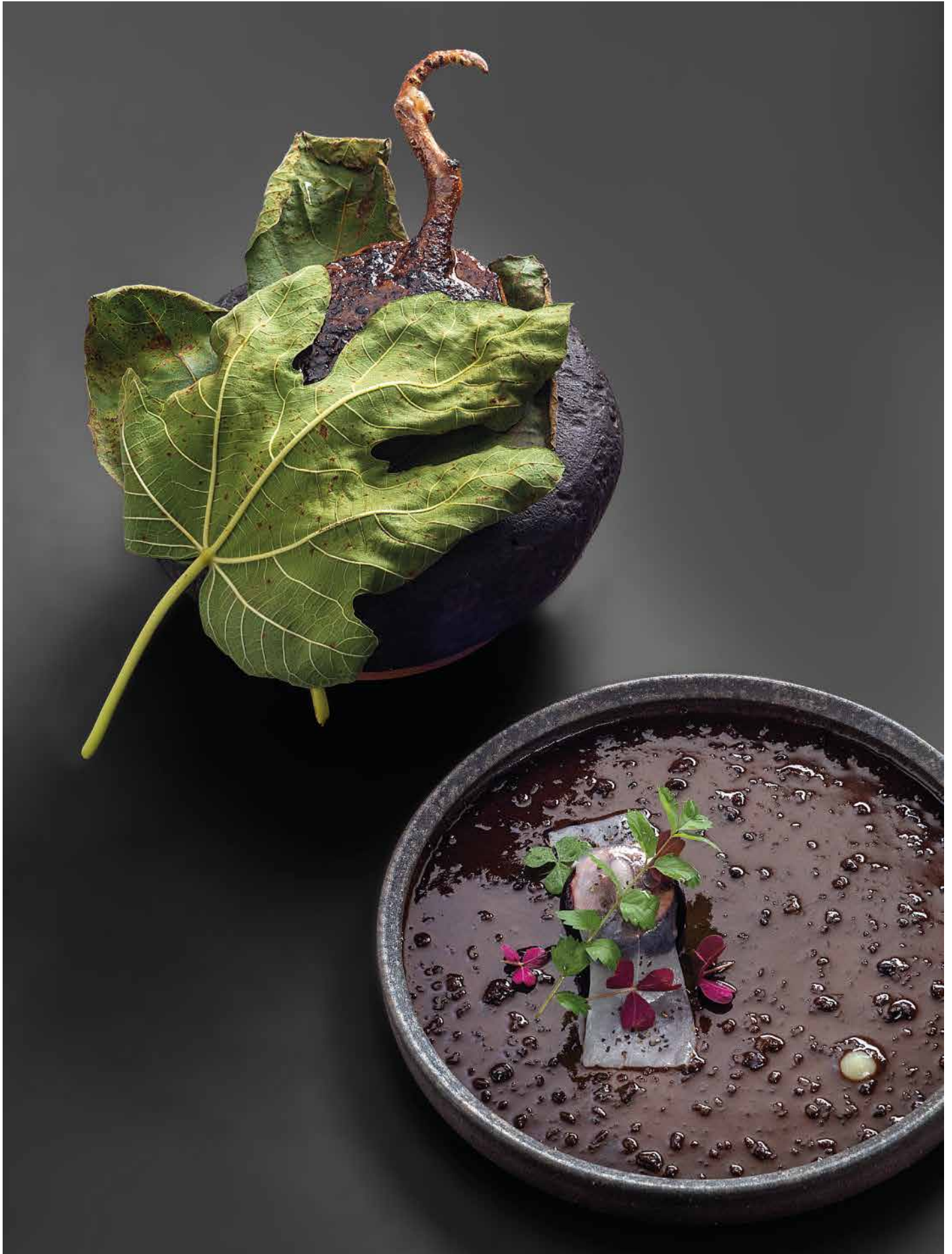
Flamber et découper les pigeons en crapaudine. Les tailler en deux au milieu du dos, placer en sac sous vide avec la graisse de canard, l'ail et le thym puis cuire dans une eau à 56°C pendant 1h30. Les refroidir pendant une nuit dans de la glace.

**Le lendemain**, ouvrir le sac, sécher les pigeons, les huiler puis les faire griller au barbecue. Les placer ensuite sous la salamandre pour griller la peau et la rendre croustillante. Bien sécher et tartiner la surface de tapenade de foies.

### DRESSAGE

Flasher le pigeon au four 30 secondes à 140°C entre deux feuilles de figues. Déposer un peu de sauce sur le fond de l'assiette puis poser le pigeon par-dessus.







# FOIE GRAS, RHUBARBE, FLEURS

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LE FOIE GRAS CONFIT

- 1 lobe extra-frais de 550-600 g environ

#### Assaisonnement pour 1 kg de foie gras déveiné net

- 8 g de sel
- 4 g de sel rose
- 3 g de sucre
- 1 g de poivre noir Sarawak
- 2 g de 4 épices
- QS Porto blanc

Déveiner le lobe et le mettre à mariner 3 heures à plat sur une plaque.

Placer le lobe sous vide en lui donnant une forme de ballotine et laisser une nuit dans un bain d'eau glacée.

Cuire au four vapeur en poche sous vide à 60°C. Vérifier la cuisson à l'aide d'une sonde et la stopper lorsque la température à cœur est de 55°C.

### POUR LA GELÉE

- 200 g d'eau
- 40 g de sucre
- 6 g d'hibiscus
- 20 g de jus de fraise
- 4 g de jus de citron
- 1 feuille de gélatine (2 g)

Faire ramollir la gélatine 12 heures avant utilisation dans de l'eau et des glaçons en changeant l'eau 2 fois.

Porter l'eau, le sucre et l'hibiscus sec à ébullition puis, hors du feu, ajouter le jus de citron, le jus de fraise et laisser infuser 30 minutes. Assaisonner.

Coller 130 g de liquide pour une feuille de gélatine.

### POUR LA RHUBARBE

- 1 bâton de rhubarbe
- 200 g d'eau
- 60 g de sucre

Éplucher le bâton de rhubarbe.

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition en y ajoutant la peau de la rhubarbe. Passer au chinois étamine et laisser refroidir.

Tailler la tige en bâtonnets de 4 cm, les mettre sous vide avec le sirop puis cuire pendant 5 minutes dans un four vapeur à 85°C.

### FINITION

- Fleurs de verveine rouge
- Fleurs de soucis orange
- Fleurs de pensée rose
- Fleurs de sauge ananas
- Fleurs de capucine
- Fleurs de bleuet
- Fleurs de tagette
- Fleurs de cosmos
- Pousses de shiso
- Meringue française

### DRESSAGE

Tailler des tranches de foie gras de 5 mm environ puis les couper en deux.

Déposer deux demi-tranches par assiette puis les couvrir de rhubarbe confite.

Ajouter la gelée d'hibiscus égrainée à la fourchette puis terminer par les fleurs, les fraises des bois et les petites meringues.



# TEMPURA D'ARTICHAUTS

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LA FARCE

- 90 g de jambon blanc à l'os
- 170 g de mascarpone
- 30 g de truffe noire du Périgord hachée
- 0,2 g d'huile de truffe
- Sel, poivre

Tailler le jambon en une brunoise fine et mélanger au reste des ingrédients. Rectifier l'assaisonnement. La farce doit être bien poivrée.

### POUR LA PÂTE À TEMPURA

- 75 g de farine à tempura (Japon)
- 60 g de fécule de pommes de terre
- 92 g de vin blanc (sauvignon)
- 92 g bière blonde
- 2 g de charbon

Délayer farine, fécule et charbon préalablement mélangées avec le vin et la bière à l'aide d'une fourchette sans trop travailler la pâte. Réserver.

### POUR LE CONDIMENT SEL POIVRE

- 5 g de poivre Sarawak
- 10 g de fleur de sel de Noirmoutier

Concasser le poivre et le mélanger au sel.

### POUR LES ARTICHAUTS

- 4 artichauts poivrade
- 25 cl de fond blanc
- 0,5 g d'acide ascorbique
- Lard di Colonnata
- pâte à tempura

Tourner les artichauts poivrade sans enlever le foin, les mettre en poche sous vide avec le fond blanc et une pointe d'acide ascorbique pour ne pas qu'il s'oxyde puis cuire à 90°C pendant environ 40 minutes dans un four vapeur. Refroidir dans une glaçante.

Sortir les artichauts, les égoutter et enlever le foin à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne puis les farcir et placer une tranche de lard di Colonnata très fine pour bloquer la farce, placer au réfrigérateur durant 1 heure.

Tremper le bulbe d'artichaut farci dans la pâte à beignet puis frire dans un bain d'huile à 180°C en piquant l'artichaut par la queue pour ne plonger que la pâte. Au moment où la coloration est presque atteinte, plonger l'artichaut entièrement pour finir de cuire la queue. Sortir, égoutter sur un papier absorbant et dresser.

### FINITION

- Feuilles d'artichaut séchées

Faire sécher les feuilles en étuve une journée à 50°C

### DRESSAGE

Déposer un petit monticule de condiment sel-poivre dans le fond de l'assiette.

Poser l'artichaut frit sur le côté droit.







# CARNET DE RECETTES SUCRÉES

# Toshiya Takatsuka



---

## RESTAURANT KEI À PARIS

---

**S**es parents cuisinaient, mais ni l'un ni l'autre ne s'adonnait à la pâtisserie. Alors un jour, enfant, Toshiya Takatsuka s'est lancé, s'appuyant sur la recette d'un livre. Mais le succès n'est pas au rendez-vous, car sans connaissance en la matière, difficile d'être un expert. Alors il devient pâtissier, sans s'imaginer qu'un jour il se retrouverait en France à tutoyer les étoiles.





Né à Saitama, au nord de Tokyo, Toshiya Takastuka commence à cuisiner pour ses petits frères vers l'âge de 14 ans. Trois ans plus tard, c'est la pâtisserie qu'il choisit comme métier : « *C'était l'époque où beaucoup de Japonais ouvraient leur boutique de pâtisserie française et nombreux étaient médiatiques. Je suis allé voir les boutiques et j'ai vraiment trouvé cela très beau.* » Poussé par l'appétit d'apprendre, mais surtout de comprendre la technique déployée pour arriver à de telles œuvres d'art, il s'inscrit dans une école de pâtisserie. Au programme, 80 % de pâtisserie française et l'apprentissage de quelques spécialités suisses et italiennes. Après deux ans d'études, il intègre l'équipe de la pâtisserie de *Fujiu Tachikawa*, spécialisée dans les pâtisseries traditionnelles françaises. « *Il avait voyagé partout en France et proposait dans sa boutique tous les gâteaux qu'il appréciait ; beaucoup de viennoiseries, de chocolats et de confiseries. C'est sa génération qui a popularisé la pâtisserie française au Japon.* » Au bout de 5 ans, le jeune pâtissier quitte l'archipel pour la France.

#### LA FRANCE

« *J'aimais beaucoup la pâtisserie française, et j'ai apprécié tout ce qu'on m'a appris à l'école, sur l'histoire des différents gâteaux, les pâtisseries régionales notamment. Déjà étudiant, je me disais qu'il fallait que j'aille en France. Et puis Fujiu m'a raconté son expérience, et m'a encouragé à m'y rendre moi aussi, m'expliquant que beaucoup de choses avaient évolué depuis son époque.* » En 2009, il débarque à Bormes-les-Mimosas dans le Sud, chez le MOF glacier Roland Del Monte. Il y vient y remplacer l'un de ses anciens collègues japonais qui quittait son poste. « *Les premiers mois en France furent très compliqués, se rappelle-t-il, les gens parlaient très vite et c'était difficile pour moi de les comprendre. Mais le pire, ajoute-t-il, c'est que le chef est parti au Canada, deux semaines seulement après mon arrivée. Je n'étais pas au courant de ses projets, et conséquence de son départ, la boutique a fermé. Je me suis alors retrouvé sans rien.* » Il réussira toutefois, grâce à un ami, à trouver un poste chez un traiteur au Lavandou. Il y restera un an et demi, le temps d'obtenir un visa de travail.



# « PARIS EST UNE DESTINATION PLUS PROMETTEUSE EN MATIÈRE DE MODERNITÉ. »



## PARIS

Ce qu'il voit dans le sud de la France lui semble trop traditionnel, il se dit que Paris est une destination plus prometteuse en matière de modernité. À son arrivée en 2011, il cherche d'abord une place en boutique, et postule chez différents pâtisseries : Pierre Hermé, Arnaud Larher et Stohrer. Mais à l'époque les places sont chères, souvent occupées par des stagiaires. C'est alors, un peu par hasard, en allant déjeuner à l'*Atelier Joël Robuchon* de Saint-Germain-des-Prés, qu'il se présente comme pâtissier, avouant au passage chercher du travail. Le chef pâtissier lui propose une place et Toshiya Takatsuka se lance dans la restauration. Au bout d'un an, et quatre cartes mises en place, le chef pâtissier de l'*Atelier* lui suggère, pour éviter qu'il ne « tourne en rond », de compléter sa formation dans une autre maison. Un passage éclair à la brasserie *Thoumieux*, puis il s'installe comme sous-chef à l'hôtel *Le Lancaster*. Il avoue avoir beaucoup appris auprès du chef de cuisine Julien Roucheteau (aujourd'hui chef à *La Réserve de Beaulieu*, ndlr). Puis un jour, il entend parler d'un chef japonais aux cheveux blonds, propriétaire de son restaurant étoilé. *« Au début je n'y ai pas pensé, mais une amie de ma femme, amie avec la femme du chef m'a appris que Kei cherchait un pâtissier. Et je me suis présenté. »*







### LE RESTAURANT KEI

Toshiya Takatsuka prend en 2013 son premier poste de chef pâtissier au restaurant Kei. Séduit par la personnalité du chef, il dit avoir « *vraiment voulu travailler avec lui. Contrairement à d'autres restaurants, explique le pâtissier, le chef pense le menu jusqu'au dessert. Beaucoup de chefs se préoccupent de leur cuisine et le pâtissier travaille à part. Ici il y a beaucoup de techniques de pâtisserie en cuisine et cela amène beaucoup d'échanges avec le chef Kei. J'ai beaucoup de choses à apprendre de lui* ». Kei Kobayashi rapporte à Toshiya bon nombre de ses expériences de table, à la fois sur la partie culinaire, les détails du service ou la décoration. Le pâtissier se nourrit beaucoup de ces retours pour imaginer de nouvelles créations. Et quand on l'interroge sur ces bases de travail, il répond : « *Je travaille beaucoup sur le goût, je recherche l'élégance, la puissance et l'originalité, c'est la signature de nos desserts*. » Et pour l'inspiration, le chef pâtissier s'appuie sur les produits. « *Avec notre notoriété, les fournisseurs nous proposent des échantillons, ce qui me permet de découvrir de nombreux produits et ainsi apprendre les différences qu'il peut y avoir sur un même ingrédient. Je pense au miel d'acacia notamment. Nous utilisons un miel, je dirais standard, et le fait d'en goûter un autre m'a permis de constater à quel point ce type de produit pouvait prendre une tout autre dimension. J'ai ainsi découvert le véritable goût du miel d'acacia*. »

### UN CERTAIN SACERDOCE

Travailler avec Kei Kobayashi n'est jamais simple. Difficile en effet de collaborer avec un chef de cuisine dont les exigences sont si hautes. « *Il cherche tout le temps mieux que maintenant, donc c'est vrai que parfois c'est dur. Notre dessert signature est un baba. Le chef aime ce dessert, j'ai donc voulu le travailler. La première fois où je lui ai fait goûter mon baba, il ne l'a pas trouvé bon. J'ai donc continué à travailler durant deux mois. Chaque jour je faisais des essais de pâte. Et finalement, à force de chercher à faire évoluer la recette pour obtenir*

*un dessert abouti, il a accepté que je le serve aux clients. Ils l'ont trouvé excellent, donc à la fin il l'a "vraiment" validé.* » Mais si le chef est aussi exigeant, c'est surtout pour forcer ses collaborateurs à aller plus loin. Pour ce qui est des compliments, Toshiya Takatsuka les reçoit plus facilement de la salle sur son baba au rhum ou cette plus audacieuse association de champignons de Paris et d'une ganache au chocolat. Après sept ans de collaboration, il ne s'est pourtant pas lassé : « *Je pense qu'il me pousse à me surpasser, confie-t-il, car notre métier c'est cela. Il faut toujours chercher à évoluer pour ne pas régresser.* » Dans le futur, il se voit poursuivre son chemin auprès de Kei comme chef exécutif. Des projets d'ouverture sont en réflexion et le pâtissier se voit y participer. Mais pour l'heure, Toshiya Takatsuka se dit qu'il lui faut désormais apprendre l'anglais s'il veut pouvoir peut-être un jour diriger une équipe à l'étranger.

TEXTE : MICHEL TANGUY.  
PHOTOS : PASCAL LATTES.







# VANILLE

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LA CRÈME VANILLE CARAMÉLISÉE

- 2,5 g de poudre de vanille
- 20 g de sucre semoule
- 125 g de lait entier
- 40 g de jaunes d'œufs
- 4 g de gélatine (2 feuilles)
- 125 g de crème montée

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau et des glaçons 12 heures avant son utilisation en changeant l'eau 2 fois. Réaliser un caramel à sec avec le sucre et la poudre de vanille. Couler sur un silpat, laisser durcir et casser en petits morceaux.

Dans une casserole, porter le lait à ébullition, ajouter les jaunes œufs en remuant puis faire cuire à la nappe.

Terminer en ajoutant le caramel en petits morceaux. Incorporer la gélatine préalablement égouttée, laisser refroidir et incorporer la crème montée.

Débarrasser en poche puis pocher dans des moules en silicone en forme de gousse de vanille puis bloquer au surgélateur et démouler sur grille.

### POUR L'ENROBAGE CHOCOLAT BLANC VANILLE

- 50 g de chocolat blanc Opalys
- 5 g de beurre de cacao
- 1 gousse de vanille Bourbon

Prélever les grains de vanille contenus dans la gousse et incorporer au chocolat fondu avec le beurre de cacao à 45°C.

### POUR LA GLACE VANILLE

- 250 g de lait entier
- 40 g de jaunes d'œufs
- 35 g de sucre
- 75 g de crème à 35 %
- 1 gousse de vanille de Tahiti

Infuser les gousses de vanille dans le lait.

Dans une casserole, porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés, reverser

dans la casserole, puis cuire à la nappe.

Ajouter la crème, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis refroidir et laisser murer une nuit.

Passer au chinois étamine puis verser en bol à Pacojet® et turbiner.

### POUR LE BISCUIT JOCONDE CACAO

#### Pour la base biscuit Joconde

- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- 50 g de jaunes d'œufs
- 25 g de blancs d'œufs

#### Pour la meringue

- 100 g de blancs d'œufs
- 35 g de sucre semoule

#### Finition

- 45 g de farine T45
- 15 g de cacao en poudre
- 18 g de beurre fondu

Tamiser la farine et le cacao.

Dans un cul de poule, blanchir la base de biscuit à l'aide d'un fouet.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre et les incorporer en 2 fois à la base blanchie.

Incorporer délicatement les poudres à l'aide d'une maryse puis le beurre.

Étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 210°C.

#### FINITION

- Poudre de vanille

Enrober les gousses de vanille dans l'enrobage chocolat blanc vanille et rouler dans la poudre de vanille.

Poser sur un socle de biscuit Joconde et déposer la glace vanille entre les gousses.

# BABA AU KOKUTO

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LE COCKTAIL DE RHUM (6 mois auparavant)

- 1/8 d'ananas
- 1 fruit de la passion
- 1/4 de mangue
- 1/2 orange
- 1/2 citron jaune
- 1 gousse de vanille de Tahiti

- 25 cl de rhum brun
- 50 g de caramel en gros morceaux
- 25 g de Kokuto (sucre brun d'Okinawa)

Tailler les fruits grossièrement et les placer au fond d'un pot en verre. Ajouter le sucre Kokuto et le caramel sur les fruits puis verser le rhum.

Laisser macérer 6 mois minimum.

### POUR LA PÂTE À BABA

- 100 g de farine T45
- 1,5 g de sel
- 35 g de beurre doux
- 4 g de levure boulangère
- 7 g de miel d'acacia
- 140 g d'œufs

Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sel, le beurre, la levure, le miel et la moitié des œufs. Corner puis incorporer le reste des œufs.

Peser 20 g de pâte par moule et cuire à 180°C pendant 10 minutes puis 4 minutes à 170°C.

### POUR LE SIROP BABA

- 250 g d'eau
- 125 g de sucre semoule
- Les zestes d'une orange
- Les zestes d'un citron jaune
- 1/2 gousse de vanille de Tahiti

Dans une casserole, porter l'ensemble des éléments à ébullition, laisser refroidir et réserver au frais.

### POUR LA CHANTILLY VANILLE

- 125 g de crème à 35 %
- 25 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille de Tahiti

Monter doucement la crème au batteur avec les grains de la gousse de vanille puis la serrer au dernier moment au sucre glace.

### POUR LES RAISINS MACÉRÉS

- 50 g de raisins blancs demi-secs
- QS cocktail de rhum

Blanchir les raisins puis les laisser au minimum une semaine à macérer dans le liquide.

### POUR LA GLACE KOKUTO

- 65 g d'eau
- 25 g de Kokuto
- 15 g de sucre
- 0,5 g de super neutrose
- 30 g de glucose
- 180 g de lait
- 50 g de crème

Porter l'eau, le Kokuto, le sucre et le super neutrose à ébullition, ajouter le reste des ingrédients et laisser macérer une nuit avant de débarrasser en bol à Pacojet et de bloquer au congélateur.

Turbiner 10 minutes avant utilisation.

### FINITION

- Copeaux de Kokuto 3 g par portion

### DRESSAGE

Placer le biscuit à baba préalablement imbibé dans le fond d'un bol.

Déposer 5 raisins macérés au cœur du biscuit puis pocher la chantilly vanille par-dessus.

Ajouter une quenelle de glace au centre de la chantilly.

Terminer en râpant le Kokuto par-dessus.

Servir le cocktail de rhum dans un pichet.









# SOUPE DE MÛRES SAUVAGES

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LA COMPOTE DE MÛRES

- 100 g de mûres sauvages
- 50 g d'eau
- 25 g de sucre semoule
- QS acide ascorbique

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et l'acide ascorbique à ébullition, ajouter les mûres et laisser compoter à feu doux durant 1h30 environ.

### POUR LA SOUPE DE MÛRES SAUVAGES

- 100 g de compote de mûres
- 10 g de purée de mûres
- 10 g de vin blanc chardonnay

Mixer la compote de mûre sauvage avec la purée de mûre puis assaisonner avec le vin blanc et régler la texture.

### POUR LA SOUPE AU BASILIC

#### Pour la base

- 250 g d'eau
- 65 g de sucre semoule
- 2 g de pectine NH
- 25 g de jus de citron jaune

#### Pour la soupe

- 125 g de base de soupe
- 8 g de basilic

Porter l'eau, le sucre et la pectine à ébullition, ajouter le jus de citron et faire refroidir la base sur glace.

Dans un petit bahut, verser la base et le basilic puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au frais.

### POUR LE KUZU CASSIS

- 350 g d'eau
- 150 g de sucre semoule
- 50 g de kuzu
- 100 g de purée de cassis

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et le kuzu à ébullition puis cuire jusqu'à obtenir la même texture qu'une crème pâtissière.

Couler en plaque à 1,2 cm d'épaisseur et laisser refroidir. Tailler en petits cubes.

### POUR LA GLACE BASILIC

- 250 g de lait entier
- 25 g de glucose déshydraté
- 2 g de super neutrose
- 60 g de sucre semoule
- 40 g de basilic
- 100 g de crème liquide à 35 %
- QS colorant vert

Dans une casserole, porter le lait, le glucose, le super neutrose et le sucre à ébullition. Hors du feu, ajouter le basilic, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis refroidir.

Incorporer la crème et le colorant vert puis verser en bol à Pacojet® et congeler.

Turbiner 10 minutes avant utilisation. Mouler dans un moule en silicone en sphère de 2 cm et réserver au congélateur.

### FINITION

- Mûres, cassis
- Verveine, sauge, oseille, menthe, basilic, oxalis rouge

### DRESSAGE

Dans le fond de l'assiette déposer le kuzu cassis. Couvrir avec les différentes purées en vous inspirant de la photo. Terminer en ajoutant les deux billes de sorbet, les mûres et les fleurs.



# VACHERIN MONT-BLANC YUZU

## RECETTE POUR 6 PERSONNES

### POUR LE PARFAIT GLACE MARRON

- 50 g de blancs d'œufs
- 60 g de sucre
- 35 g de glucose
- 20 g d'eau
- 45 g de purée de marrons
- 30 g de lait
- 1 g de gélatine en feuille
- 100 g de crème liquide à 35 %

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et le glucose 118°C.

Monter les blancs d'œufs dans le bol d'un batteur équipé d'un fouet quand le sucre atteint 110°C environ, puis verser le sirop en filet lorsqu'il est à température et laisser tourner jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger la purée, le lait et la gélatine préalablement ramollie et fondue au micro-ondes. Incorporer la crème montée et la meringue italienne puis chemiser des moules demi-sphères de 6 cm de diamètre et réserver au congélateur.

### POUR LE SORBET YUZU

- 50 g de sucre
- 50 g d'eau
- Les zestes d'un citron
- 0,1 g de stabilisateur 2000
- 60 g de jus de citron
- 100 g de purée de yuzu

Verser les ingrédients dans une casserole, mélanger puis porter à ébullition.

Refroidir puis turbiner. Réserver au congélateur.

### POUR LA GLACE MARRON

- 100 g de lait
- 1 g de super neutrose
- 20 g de sucre
- 20 g de jaunes d'œufs
- 20 g de pâte de marrons
- 5 g de rhum

Dans une casserole, porter le lait, la crème et le super neutrose à ébullition, verser sur le sucre et le jaune préalablement blanchis puis reverser dans la casserole et cuire à la nappe.

Ajouter la pâte de marrons, le rhum et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir et turbiner.

### POUR L'ESPUMA MARRONS

- 10 g de sucre
- 25 g de purée de marrons
- 100 g de crème liquide à 35 %

Mixer les ingrédients, verser dans un siphon, percer 2 cartouches de gaz, secouer et réserver au réfrigérateur.

### POUR LA MERINGUE

- 50 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace
- QS colorant marron
- 2 g de poudre vanille

Monter les blancs avec du colorant et le sucre semoule, ajouter le sucre glace, débarrasser en poche puis pocher la meringue dans des moules demi-sphères de 6 cm et cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 90°C.

### POUR LE CITRON CONFIT

- 1 citron
- 100 g de sirop à 30°

Trancher le citron en très fines tranches et les faire cuire 2 heures dans le sirop.

### POUR LE CONDIMENT LIMQUAT

- 100 g de limquat
- 30 g de sucre

Mixer ensemble, passer au chinois étamine et réserver.

### FINITION

- Fleurs de violette
- Poudre de yuzu
- Yuzu
- Rhum

### DRESSAGE

Garnir le parfait marron avec l'espuma, la glace marron, le sorbet yuzu et le citron confit.

Recouvrir avec une meringue pour former une boule et dresser le tout dans une assiette.

Saupoudrer de poudre yuzu et décorer avec un pétale de fleur de pensée avec condiment limquat.







## SMOOTHIE AUX AGRUMES

### RECETTE POUR 6 PERSONNES

---

#### POUR LE SUCRE SOUFLÉ

- 100 g de sucre semoule
- 50 g de glucose
- 30 g d'eau

Verser le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole puis porter à 150°C.

À l'aide d'un emporte-pièce et d'un sèche-cheveux, confectionner le sucre soufflé pour obtenir de fines pellicules de sucre.



**POUR LE SORBET YUZU SUDACHI**

- 65 g d'eau
- 65 g de sucre semoule
- 1 g de stabilisateur 2000
- Les zestes d'un demi-yuzu
- Les zestes d'un demi-sudachi
- 40 g de lait entier
- 50 g de jus de sudachi

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre, le stabilisateur et les zestes à ébullition puis ajouter le lait, le jus de sudachi et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser en bol à Pacojet® puis réserver au congélateur. Turbiner.

**POUR LE SMOOTHIE YUZU SUDACHI**

- 65 g de sucre
- 65 g de glucose
- 30 g d'eau
- 65 g de blancs d'œufs
- 15 g de sucre semoule
- 250 g de sorbet yuzu sudachi

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et le glucose à 118°C.

Monter les blancs d'œufs dans le bol d'un batteur équipé d'un fouet quand le sucre atteint 110°C environ puis verser le sirop en filet lorsqu'il est à température et laisser tourner jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger délicatement la meringue au sorbet yuzu sudachi sans faire retomber la meringue et réserver au congélateur.

**POUR LE SORBET ORANGE SANGUINE**

- 35 g de sucre
- 30 g de glucose
- 70 g de jus d'orange
- Les zestes d'une orange
- 200 g de segments d'oranges sanguines

Dans une casserole, porter le sucre, le glucose, le jus d'orange et les zestes à ébullition puis laisser refroidir avant d'ajouter les segments d'oranges.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, verser dans un bol à Pacojet®, bloquer au surgélateur puis turbiner.

**POUR L'ESPUMA POMELO**

- 150 g de jus de pomelo
- 35 g de blancs d'œufs
- 15 g de sucre
- 1 feuille de gélatine

Dans une casserole, chauffer le sucre et le jus de pomelo à 45°C puis ajouter la gélatine préalablement ramollie. Laisser refroidir, incorporer les blancs d'œufs liquides puis verser en siphon, percer 2 cartouches, secouer vivement et réserver au froid.

**POUR LE GRANITÉ MANDARINE**

- 50 g d'eau
- 12 g de sucre semoule
- Les zestes d'une mandarine
- 1 g d'agar-agar
- 80 g de jus de mandarine
- 20 g de jus de citron jaune

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre, les zestes et l'agar-agar environ 2 minutes à ébullition puis ajouter le jus de mandarine et de citron.

Couler sur une plaque à 1,2 cm d'épaisseur et laisser prendre au réfrigérateur. Tailler des dés et les congeler.

**POUR LA MARMELADE AGRUMES**

- 125 g de segments d'agrumes (orange, pamplemousse, clémentine, pomelo)
- 40 g de sucre semoule
- 1 g de pectine

Dans une casserole, faire lentement compoter les segments, le sucre et la pectine. Réserver.

**POUR LA GELÉE D'AGRUMES (la veille)**

- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 120 g de jus de citron jaune
- 60 g de jus de yuzu
- 120 g de purée de mandarines
- 12 g de sucre semoule
- 2 g d'agar-agar

Faire tremper les feuilles de gélatine dans une glaçante pendant 24 heures. Verser l'ensemble des ingrédients dans une casserole (sauf la gélatine), porter à ébullition 2 minutes environ puis, hors du feu, ajouter la gelée en plaque pour obtenir une épaisseur de 1 cm.

**POUR LE GIVRÉ AGRUMES**

- 250 g de segments d'agrumes

Congeler les segments puis les écraser afin d'obtenir une brisure glacée d'agrumes.

**FINITION**

- Zestes de combava
- Citron caviar

**DRESSAGE**

Déposer un peu de marmelade dans le fond de l'assiette, déposer une quenelle de chaque sorbet et une quenelle de smoothie. Deux morceaux de granité et gelée puis quelques grains de citron caviar.

Faire 3 points d'espuma pomelo puis recouvrir le tout de sucre soufflé et finir par une râpée de citron vert.

Terminer par saupoudrer de givré agrumes présenté en verrine devant le client.

# À LA TABLE DE Édouard Chouteau



---

## LA LAITERIE À LAMBERSART

---

**É**douard Chouteau s'apprête à relever un challenge de taille, en reprenant *La Laiterie* après le charismatique Benoît Bernard. Mais c'est pourtant serein que l'on retrouve l'ancien chef du restaurant *Anne* à Paris dans ses nouvelles cuisines de la métropole lilloise, prêt à pérenniser l'histoire de cette institution en y écrivant la sienne.





*La Laiterie*, installée sur l'avenue de l'hippodrome à Lambersart, tire son nom de son activité originelle. C'est bien une laiterie que dirige madame Baratte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle se transformera en guinguette en 1884, accueillant ainsi la bourgeoisie locale puis en restaurant en 1892. L'endroit devient rapidement une institution locale où bon nombre de Lillois prennent leurs habitudes. Dans les années 2000, c'est avec le charismatique chef Benoît Bernard que l'établissement se fait remarquer des gastronomes et plus seulement ceux de la métropole lilloise, notamment par l'obtention d'une étoile en 2006. Le nom de *La Laiterie* résonnera au niveau hexagonal jusqu'au départ de son emblématique chef en 2012. Le restaurant vit discrètement depuis, sans qu'aucun chef ne redonne son lustre à l'endroit. Avec l'arrivée d'Édouard Chouteau au mois de juin dernier, jeune cuisinier au parcours flatteur, l'homme d'affaires lillois Pascal Boulanger, propriétaire des lieux, compte certainement inverser la tendance.

### UNE ENFANCE ENTRE AGRICULTURE ET HÔTELLERIE

Dans la vie rien ne semble être dû au hasard. Avec des grands-parents agriculteurs et producteurs laitiers, à Mauléon, dans les Deux-Sèvres, Édouard Chouteau se retrouve à 27 ans, chef du restaurant *La Laiterie*. Le jeune chef passe ses vacances chez ses grands-parents, et garde, dit-il les souvenirs de la traite, de sa grand-mère qui faisait des conserves, du cochon, des poules, du jardin potager. « *Ils n'avaient rien inventé ajoute-t-il, mais aujourd'hui ça a vraiment du sens* ». Ses parents, quant à eux, se rencontrent dans le groupe Accord. Son père était directeur d'hôtel, sa mère responsable de salle. Édouard évoque les souvenirs racontés par son père lorsqu'il était enfant : « *Il a travaillé au Connaught à Londres et fréquenté de belles maisons. Il a même gagné la bourse Cointreau avec Joël Robuchon. Il nous en parlait souvent, et c'est ce qui m'a donné vraiment envie de faire ce métier. Je ne me suis pas trop posé la question en fait, j'avais l'impression que c'était ce que je devais faire, que c'était naturel.* » Mais c'était aussi dans son esprit une manière de trouver la solution pour passer du temps avec des parents accaparés par leur métier.

### L'APPRENTISSAGE

Édouard Chouteau croit aux vertus de cette alternance entre l'école et les cuisines. « *Le simple stage me paraît déconnecté de la réalité. L'apprenti quant à lui est plus intégré dans la structure. Il vit dans l'entreprise et le patron compte sur lui.* » Il commencera par un BEP au restaurant Henri Joseph, 1\* à Lorient, où il découvre une ambiance atypique : « *Une salle de 20 couverts, raconte-t-il, cuisine ouverte, et le chef en charentaises à faire le service et annoncer les plats. Sa femme donnait un coup de main et assurait le service du vin. Il allait au marché, contrôlait tout ce qu'il achetait et passait son temps à nous raconter ses histoires. Il nous parlait de Robuchon, de son expérience au Louis XV, et des grandes tables qu'il visitait durant les périodes de fermeture. C'était génial !! Il m'a vraiment ouvert à ce qui se passait ailleurs.* » Il obtiendra son BTH dans les cuisines du Bristol, aux côtés d'Éric Frechon. Un chef qu'il admire pour sa maîtrise technique, et une époque qu'il garde aussi en mémoire pour les rencontres qu'il y a fait : Baptiste Denicul (*Auberge Tiegezh*, 1\* à Guer), Yoann Amado (*restaurant Claude Darroze* à Landon), Indra Carrillo (*La Condessa*, 1\* à Paris), Virginie Basselot (*Le Negresco* à Nice), et le médiatique Juan Arbelaz.





### L'EXPÉRIENCE PIERRE GAGNAIRE

On doit reconnaître à Édouard Chouteau une certaine pugnacité. *« J'ai postulé 20 fois, raconte-t-il, et j'ai finalement été appelé pour faire une journée d'essai. Lorsque j'ai terminé, j'avais l'impression d'avoir fait une semaine dans une journée. J'étais persuadé d'être là pour le Balzac mais Pierre Gagnaire cherchait quelqu'un pour Courchevel. J'ai donc refusé, convaincu que je devais être à Paris. Mais Pierre Gagnaire m'a rappelé le lendemain et m'a convoqué à nouveau : "ben alors, m'a-t-il ancé, qu'est-ce qui se passe ? Tu veux bosser pour moi ou pas ? Tu penses que ce que je fais à Courchevel est moins bien qu'à Paris ?" Je ne pouvais rien répondre... J'ai accepté et suis parti 4 mois à Courchevel. » Il reviendra néanmoins à Paris pour une expérience marquante dans son parcours. « C'était du haut niveau, se souvient-il, physiquement, humainement, intellectuellement, l'équipe n'était composée que de cadors. J'ai beaucoup appris et j'ai mûri aussi. À la sortie, j'avais le sentiment que je ne pouvais rien faire de mieux, que ce serait dur de revivre l'adrénaline des services chez Gagnaire, de retrouver de tels produits, et le fait que rien ne soit laissé au hasard. J'ai alors décidé de voyager pour me sortir cette expérience de la tête et me redonner l'envie et la motivation. »*

### RETOUR À PARIS

Après quelques mois à barouder entre Dakar, le Mexique, le Brésil et le Portugal, Édouard Chouteau rentre à Paris et rejoint les cuisines du Clarence auprès de Christophe Pelé. *« Je me disais que c'était bien de poursuivre avec un chef comme lui, c'est un gros technicien, il a du charisme, une vision, beaucoup de feeling, et une cuisine extrêmement complexe, faite de beaucoup d'influences. »* Et un jour, Nicolas Roudier (chef du restaurant Hexagone à l'époque – ndlr) lui propose de le rejoindre, évoquant un futur projet dans lequel il le verrait bien. Et preuve que décidément rien n'est lié au hasard, il est contacté dans le même temps par un cabinet de recrutement qui lui propose le même poste. En mai 2018, il devient le chef du restaurant Anne au Pavillon de la Reine à Paris. Deux années intensives, dit-il, et une étoile décrochée quelques jours après son départ. Aucun regret précise le chef, *« car il fallait l'assumer cette étoile. Car l'hôtel c'était moi et pas tout à fait à la fois. La carte était signée Mathieu Pacaud, et il fallait par conséquent respecter cela et faire des compromis. Il me semblait en avoir fait suffisamment donc je suis parti. »*



« J'ESSAIE TOUJOURS DE PROPOSER QUELQUE CHOSE À CÔTÉ, VOIRE UN ENSEMBLE DE PLATS, POUR POUVOIR JOUER AVEC LES GOÛTS ET LES COULEURS. »

### LA LAITERIE

C'est à nouveau Laetitia Girard de Vendom Company qui lui parle de cette place à Lille, prévenant que depuis 2 ans, personne n'accepte. « Elle me dit, la plupart y vont mais ils ont peur. J'y suis allé et j'ai eu un peu peur. Je me suis même dit que ce n'était pas pour moi, que c'était impossible, que ce n'était pas mon histoire, le Nord, La Laiterie, mais finalement j'ai dit oui. » Pas simple en effet de succéder au charismatique chef Benoît Bernard, pourtant parti depuis 2012. Édouard Chouteau, armé par un remarquable parcours, est aujourd'hui confiant, et déjà à l'aise dans ses nouvelles cuisines. Et quand on lui parle de son état d'esprit il répond d'emblée : « Ici, je ne ferai pas une cuisine d'auteur, je dois avant tout être respectueux des lieux, de son histoire, des fournisseurs, des produits. Le restaurant a toujours marché, confie-t-il, tous les week-ends. Les gens viennent car ils ont chacun une histoire avec La Laiterie. Quand j'ai fait mon premier tour de salle, on m'a dit moi j'ai fait ma communion, j'ai fait mon mariage, j'ai demandé ma chérie en mariage. C'est beau. Et c'est le cœur de notre métier, de créer les souvenirs que nos clients gardent de leur repas au restaurant. »

### UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Pour relever le défi posé, à savoir offrir à nouveau une étoile à l'établissement, Édouard Chouteau se fie à son équipe. Celle de cuisine bien sûr, avec son second Martin Chasles, transfert du Pavillon de la Reine à Paris, mais aussi celle de salle, dirigée par Kévin Chatain, épaulé du sommelier Edwin Cochet. « La salle était ma seule inquiétude, avoue le chef, et du coup c'est assez confortable, et rassurant d'avoir quelqu'un comme Kévin. Il chouchoute les gens, les confortent dans leurs choix, s'ils ont des doutes, il est à leur écoute. » À la carte, 4 entrées, 3 poissons, 3 viandes, 2 fromages cuisinés, et 3 desserts. Et de grands produits, poursuit le chef : « Pour moi c'est l'âme de la maison, avoir de très beaux produits sur la carte. Bœuf, foie gras, homard, c'est ce que j'ai envie de manger donc c'est ce que je propose à ma carte, avec l'esprit de ce que faisait Pierre Gagnaire, mais modestement. J'essaie toujours de proposer quelque chose à côté, voire un ensemble de plats, pour pouvoir jouer avec les goûts et les couleurs. » Il estime ainsi prendre moins de risques en séparant ses assiettes, au lieu de tout concentrer dans la même. Cela lui permet, dit-il, « d'isoler les parfums, de me cadrer et de me permettre de travailler les produits en entier ». Une manière de raconter à La Laiterie sa propre histoire, et de tisser avec ses producteurs un lien de confiance, essentiel à ses yeux pour réaliser sa cuisine.

TEXTE : MICHEL TANGUY.  
PHOTOS : PASCAL LATTES.









# LA PETITE LAITERIE

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

### POUR LE CAILLÉ (LA VEILLE)

- 3 l de lait de la ferme
- 1 botte de sauge
- 10 cl de jus de citron
- 1 ml de présure
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Sel, poivre

Faire chauffer un litre de lait avec la sauge aux alentours des 80°C.

Ajouter le jus de citron. Le lait va cailler et se séparer en deux parties.

Passer au chinois étamine afin de récupérer d'un côté le petit lait de l'autre le caillé. Laisser le caillé s'égoutter dans un torchon sec et propre pendant minimum 24 heures.

Laisser décanter le petit lait, récupérer la partie la plus

claire, l'assaisonner avec de la sauge fraîche, du sel et du poivre.

Faire réduire le reste du lactosérum à texture confiture.

Mélanger un litre de lait avec la présure, le sucre, le sel et le poivre.

Maintenir la préparation à température ambiante pendant 1 heure puis cuire dans une yaourtière ou une étuve à 46°C pendant 8 heures.

### MONTAGE

Dans une coupelle, disposer une cuillère de caillé, une cuillère de confiture de lait et une quenelle de yaourt.

Ajouter quelques pousses et fleurs de sauge, une pointe de fleur de sel et du poivre du moulin.

Servir frais.

# WATERZOOÏ À BOULOGNE-SUR-MER

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LE WATERZOOÏ

- 100 g de pommes de terre Charlotte
- 1 l de fumet de poissons
- 1 filet de haddock

Éplucher et tailler les pommes de terre en tranches épaisses. Cuire à petits bouillons dans le fumet.

Ôter la peau du haddock, tailler de fines tranches dans la partie la plus épaisse, les ranger en les collant les unes aux autres sur une plaque à pâtisserie filmée puis les flasher à la vapeur et tailler à froid 4 disques de 2,5cm ; 4 de 3,5cm et 4 de 4 cm.

### POUR LA FARCE FINE

- 100 g de chair de langoustine châtrecé
- 30 g de blancs d'œufs
- 50 g de crème liquide

Dans la cuve bien froide d'un robot équipé de la lame, mixer rapidement le reste du cœur du filet de haddock et la chair de langoustine.

Assaisonner puis incorporer les blancs d'œufs. Passer au tamis et monter au fouet dans un cul de poule posé sur un lit de glace avec la crème liquide.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, rectifier l'assaisonnement, mouler à la poche à douille dans 4 cercles en inox de 2,5cm ; 4 de 3,5cm et 4 de 4 cm et cuire à la vapeur à 90°C pendant 8 minutes.

### POUR LA SAUCE

- 1 échalote
- 50 g de vin blanc sec

- Le fumet qui a servi à cuire les pommes de terre
- 100 g de crevettes grises
- 100 g de crème épaisse
- 40 g de caviar

Émincer une échalote, tailler la queue et le ventre du haddock en petits cubes. Faire revenir dans une sauteuse avec une pointe de beurre. Déglacer avec une cuillère de vin blanc, mouiller au fumet, puis porter à ébullition. Plonger 50 g de crevettes et infuser durant 15 minutes hors du feu.

Passer au chinois, réduire rapidement, crémier et réduire à glace.

Au dernier moment, rafraîchir avec une pointe de vin blanc et rectifier l'assaisonnement.

### FINITION

Rouler les têtes de langoustines grises dans une farine à tempura puis les faire frire.

Égoutter sur un papier absorbant.

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer la farce de poisson juste réchauffée à la vapeur, la tranche de pomme de terre bien chaude et le voile de haddock.

Déposer un peu de caviar, les têtes de crevettes frites, et des crevettes décortiquées.

Faire bouillir la sauce waterzooï, émulsionner et verser au fond de l'assiette.







## LE MONDE DES MILLE COULEURS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

### PREMIÈRE ASSIETTE

#### 1) POUR LA PURÉE D'OIGNONS À LA TOMATE, GROSEILLE, MÛRE SAUVAGE, SHISO, BASILIC ET FENOUIL

- 200 g d'oignon doux
- 250 g de tomates de plein champ
- 75 g de groseilles
- 50 g de mûres

- 30 g de feuilles de shiso
- 20 g de basilic frais
- 10 g de fenouil

Faire fondre tous les éléments dans l'ordre à feu vif.  
Au dernier moment, mixer avec les herbes et une pointe de beurre.

## 2) POUR L'AUBERGINE FRITE ET CARAMÉLISÉE AU MISO JAUNE

- 1 aubergine
- 100 g de miso jaune
- 10 g de miel

Tailler des tranches d'aubergine de 2,5 cm.  
Précuire dans un bain d'huile à 170°C pendant 2 minutes puis les égoutter.

Recouvrir légèrement les tranches de miso, les cuire au bain-marie avec du miel puis gratiner sous la salamandre.

## 3) POUR LE STEAK DE TOMATE PANÉ À LA FARINE DE MAÏS

- 1 tomate de cœur de bœuf
- 40 g de farine de maïs

Tailler deux tranches dans la tomate puis tailler chaque tranche par la moitié.

Paner chaque tranche dans la farine puis poêler rapidement, un simple aller-retour dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive.

## 4) POUR LE CONDIMENT TIGRE

- 25 g de mélasse de caroube
- 50 g de sauce soja
- Le jus d'un citron
- Un piment doux
- 20 g de gingembre
- 1 bâton de citronnelle
- 10 g de shiso
- 10 g de tagettes
- 10 g de basilic

Faire réduire mélasse et sauce soja à texture caramel puis déglacer avec le jus de citron.

Ajouter le reste des ingrédients hachés finement.

## DRESSAGE

Déposer un peu de purée d'oignons à la tomate au fond de l'assiette.

Déposer une tranche d'aubergine puis un steak de tomate. Terminer en assaisonnant avec le condiment tigre.

## DEUXIÈME ASSIETTE POUR LE MIX DE FLEURS

- Mélange de fleurs selon arrivage, à doser selon leur puissance dans l'idée d'une pastorale.
- Fenouil, tagette, oxalis, bourrache, capucine, gueule-de-loup.
- 100 g de granola maison caramélisé au miel
- 60 g de tomme de chèvre affinée
- 1 cœur de laitue

## POUR LA VINAIGRETTE

- 40 g d'huile de tagette
  - 10 g de vinaigre de fleurs
  - 50 g de jus de pommes d'Aronia
- Émulsionner l'ensemble des ingrédients.

## POUR LA TARTELETTE DE FEUILLES DE BRICK

- 3 feuilles de brick
- 50 g de miel
- 50 g de beurre fondu

Mélanger le miel et le beurre fondu.

À l'aide d'un pinceau, imbiber chaque feuille puis les superposer.

À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, découper des disques de feuilles de brick puis les glisser entre deux moules à tarte de même dimension et cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

## POUR LA TOMME DE BOULOGNE

- 100 g de tomme de Boulogne
- 30 g de crème fraîche crue
- 5 g de sarriette fraîche enquetée

Mélanger la tomme avec la crème fraîche jusqu'à obtenir une texture homogène puis assaisonner de sel, poivre et de sarriette.

## FINITION

- 1 maïs sucré
- 4 radis
- 1 chou-rave
- 2 mini concombres
- 8 groseilles
- 4 mûres fraîches
- 1 petite poire
- 4 tomates cerises

- 50 g de vinaigre de shiso
- 100 g de miel plutôt épais
- 200 g d'huile de géranium odorant

Émulsionner les éléments ensemble et réserver pour le dressage.

## DRESSAGE

Dans le fond de la tartelette, disposer un peu de fromage puis garnir avec quelques grains de maïs, 1 radis taillé en deux, quelques fines lamelles de chou, 3 tranches de mini concombre, 2 groseilles, 1 mûre, 2 lamelles de poire et une tomate cerise coupée en deux.

Glacer avec la vinaigrette puis couvrir du mix de fleurs.



# FOIE GRAS LUCULLUS COMME À LAMBERSART

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

### POUR LA PURÉE DE BETTERAVES

- 1 betterave crue
- 1 l de bouillon de bœuf corsé
- 5 g de vinaigre de Xérès

Éplucher et tailler la betterave en petits cubes.

Les cuire avec le bouillon de bœuf à feu très vif. Égoutter, conserver le jus puis les mixer à chaud avec le vinaigre. Réserver.

- 1 botte de petites betteraves

Laver les betteraves puis les glacer à couvert avec le jus de cuisson de la purée.

### POUR LA SAUCE

- Récupérer le jus de cuisson des betteraves
- 5 g de moutarde

Réduire le jus de cuisson à glace et parfumer avec la moutarde.

### POUR LE LUCULLUS

- 200 g de foie gras frais
- 100 g de langue de bœuf écarlate
- 100 g de filet de bœuf maturé

- 1 grosse betterave crue
- 1 betterave cuite
- 10 g de moutarde de Dijon
- 5 g de sel
- 3 g de poivre

Tailler le foie gras, le filet bœuf maturé, la langue de bœuf, la betterave crue et la betterave cuite en fines tranches.

Faire mariner les tranches de foie gras une trentaine de minutes dans le sel et le poivre.

Sur une bande de papier film, superposer les différentes tranches de manière à constituer un mille-feuille puis mettre sous presse minimum 1 heure au réfrigérateur.

### DRESSAGE

Tailler dans l'épaisseur puis dresser dans une assiette plate.

Ajouter une quenelle de purée acidulée, la betterave glacée, puis napper de sauce. Terminer en déposant une pousse de betterave, un peu de sel et mignonnette de poivre.



# OUVERTURE AVEC Nicolas Thomas



---

## LA PROMENADE À VERFEIL

---

**N**ouveau lieu, nouvelle ambiance. Après plusieurs mois de fermeture, *La Promenade* a rouvert ses portes dans un cadre bucolique situé au cœur d'un parc centenaire à Verfeil. Dans sa nouvelle maison, Nicolas Thomas cuisinera, mais offrira aussi la possibilité à ses hôtes de passer la nuit avec 3 chambres d'hôtes, qu'il mettra prochainement à leur disposition.





Si Nicolas Thomas est né à Sèvres, il n'y vit que peu de temps. Ses parents déménagent et l'entraînent à Clamart, Bourges, puis Toulouse, à l'âge de 12 ans. C'est à cette période qu'il découvre la cuisine. Car même si le repas est déjà prévu lorsqu'il rentre de l'école, il a toujours l'envie de cuisiner un petit quelque chose à côté. Pourtant, malgré cette apparente gourmandise, ce n'est pas vers la cuisine que le jeune garçon se dirige mais vers la musique. Passionné par le violoncelle depuis l'âge de 5 ans, il commence ses études de musique à son arrivée dans la ville rose. Il apprendra puis enchaînera les concerts, les rencontres et les voyages, en devenant violoncelliste professionnel. Puis un jour, à 28 ans, avec son épouse Laurence, il découvre la cuisine gastronomique, qu'il aime qualifier de « contemporaine ». Il éprouve alors une véritable fascination pour ce qu'il aperçoit dans les assiettes autant par le visuel que par le goût. Il cuisine alors déjà en parallèle de sa profession, jusqu'au jour où en 2010, il décide d'arrêter la musique pour se consacrer à la cuisine. Rencontre avec un passionné des fourneaux qui a choisi de troquer le violoncelle pour un piano... de cuisine.

#### Comment s'est passée la transition entre la musique et la cuisine ?

Un jour, j'ai décidé de faire confiance à une petite voix qui me disait que je pouvais être cuisinier. Alors j'ai décidé d'arrêter la musique. En 2010, je me suis rendu à mon dernier concert dans les environs de Toulouse et 2 mois après, à 28 ans, j'intégrais un CAP Cuisine pour adulte. Quand j'ai décidé de me former, je suis reparti en bas de l'échelle, avec des contraintes physiques radicalement différentes mais je savais que ça allait me passionner.

#### Quels liens entre musique et cuisine ?

La rigueur. Lorsque je jouais du violoncelle, je passais énormément de temps à travailler l'instrument de façon technique et musicale. J'ai retranscrit cette implication et cette rigueur sur le plan culinaire. J'ai toujours aimé la difficulté, réfléchir, chercher des solutions pour atteindre des objectifs. Pour moi, la rigueur et la remise en question sont des points fondamentaux, en musique comme en cuisine. Tous les jours, il faut accepter de reprendre certaines choses au début, de remettre sa partition sur le pupitre. La cuisine, c'est comme la musique, ce n'est pas l'intégralité du concert ou du plat qui marque à vie, c'est juste un moment, une bouchée dont on va se souvenir.

#### Certains cuisiniers vous ont-ils marqué ?

J'ai vécu mes premiers émois culinaires auprès de Franck Renimel. Quand j'ai décidé de me lancer en cuisine, je lui ai demandé de me former. Il a accepté et m'a mis en garde sur la difficulté du métier. Je suis arrivé en tant que stagiaire, le restaurant était tout petit, il ne servait pas plus de 15 ou 16 couverts. À la fin de ma formation, il m'a recommandé à *Ô Saveurs*, l'établissement étoilé de la banlieue toulousaine, dirigé par le chef Daniel Gonzalez (qui a pris sa retraite depuis, ndlr). J'avais besoin d'avancer, je l'ai donc rejoint au poste de chef de partie poisson. J'y suis resté 2 ans, puis j'ai poursuivi ma carrière dans quatre maisons, en tant que stagiaire, chef de partie, second, et chef. J'ai ainsi pu découvrir les différentes facettes du métier, comme la gestion, l'organisation et le management.



### Suite à vos expériences, vous ouvrez votre premier restaurant *La Promenade à Verfeil* en 2012

Avec ma femme Laurence, nous avons acheté une maison dans la commune il y a 12 ou 13 ans. Au départ, j'ai travaillé en cuisine à Toulouse et quand l'opportunité d'acheter un fonds de commerce à Verfeil s'est présentée, je n'ai pas hésité. Contrairement à d'autres, nous n'avons pas succombé aux sirènes du centre-ville ! Au début, il n'y avait qu'une personne en salle, puis au fur et à mesure, on est monté en puissance. Pour ce qui est du nom, nous avons conservé celui d'origine *La Promenade*. C'était un endroit historique, j'avais donc la crainte que si nous l'avions changé, les gens du village, et même la municipalité, l'auraient mal pris.

### Quelle cuisine proposez-vous ?

L'important pour moi, c'est de respecter la saison. Une de mes plus grandes motivations, c'est que tous les ingrédients entrent en résonance. C'est certes un peu mystique mais j'ai besoin de sentir que les ingrédients vont bien se marier. Je travaille les textures, je prête attention aux saveurs, aux odeurs et aux quantités. Dans ma cuisine, tout est une histoire d'harmonie et d'équilibre. C'est ce qui fait la signature de l'établissement, je pense. Je ne veux pas forcément être à la mode et mettre uniquement 3 saveurs dans l'assiette sous prétexte que ce n'est pas conventionnel d'en ajouter plus ; car parfois, l'équilibre est là lorsqu'il y en a beaucoup plus. Et j'ai une grande attirance pour le Japon, ce qui marque aussi mes assiettes. Depuis le confinement, je travaille beaucoup la fermentation, et je produis mon propre miso. J'ai même un second japonais, je peux par conséquent lui demander régulièrement conseil pour des recettes. Et lorsqu'il me dit que ça lui rappelle son pays, ça me fait vraiment plaisir !



### En 2018, vous obtenez votre première étoile, quelle est votre réaction ?

Quand j'étais musicien, je considérais les chefs étoilés comme mes héros. C'était un peu enfantin, c'est vrai... Mais maintenant qu'ils sont mes pairs, rien n'a changé, j'ai toujours autant de respect pour eux, et je garde beaucoup d'humilité face à tout ça. Après le passage du guide Michelin au restaurant, quelques mois après l'ouverture, nous avons eu un très beau commentaire. J'avais à la fois le regard du professionnel, très honoré d'être reconnu par la profession, et celui de l'amateur, qui s'est dit « waouh, t'as réussi à entrer tout seul dans ce milieu alors que t'es parti de rien... ».





## « MON MÉTIER C'EST VRAIMENT D'ÊTRE EN CUISINE. »



### L'année suivante, vous rachetez avec votre épouse Laurence une maison de maître, pourquoi ?

Notre restaurant avait certaines limites, notamment au niveau de l'accueil. C'était un bâtiment des années 1960, les conditions de travail n'étaient pas très faciles au quotidien, alors à un moment, il a fallu changer d'outil de travail. Nous avons prévu de faire des travaux, et puis en regardant un peu les offres immobilières, Laurence a repéré une maison en vente à environ 2 kilomètres de notre 1<sup>re</sup> adresse. Elle est allée seule faire la visite, avec dans l'idée que si vraiment ça valait le coup, on y reviendrait tous les deux. Dès le lendemain, nous étions sur place. Et nous avons ouvert l'établissement le 19 août dernier.

### Nouveau lieu, nouvelle cuisine ?

Nous sommes passés de 25 couverts, en moyenne, à 40, j'ai donc voulu structurer les choses différemment. Après avoir pris en compte le ressenti de mes clients, qui m'expliquaient regretter l'époque où ils pouvaient choisir les plats qu'ils allaient manger, j'ai commencé à envisager un nouveau menu. Je ne voulais pas faire de « carte pure » : entrée-plat-dessert ou plat-dessert. Aujourd'hui, je propose toujours la mise en bouche et ensuite, et c'est ce qui change, les clients peuvent choisir l'entrée, le plat ou le dessert. Je laisse une suggestion initiale comme dans mon premier restaurant, sauf que j'y ajoute d'autres plats selon les produits de saison. Et les retours des clients sont vraiment positifs.

### Avec une telle bâtisse, vous envisagez de proposer des chambres d'hôtes ?

Je n'oublie pas que je n'ai pas toujours été professionnel. Avant, j'appréciais voyager et profiter un maximum des lieux dans lesquels je me rendais avec ma femme. Avec ce projet, l'idée est d'avoir le côté chambre d'hôtes « sans code », comme si on était dans une maison, et le restaurant gastronomique. Dans ces nouveaux locaux, le rez-de-chaussée est dédié au restaurant et à l'accueil, l'étage est divisé en 2 parties ; l'une où nous vivons, et l'autre qui va accueillir 3 chambres d'hôtes. Pour l'instant, les pièces sont encore en travaux, mais on espère que d'ici la fin de l'automne nous pourrions proposer un pack complet qui inclura le restaurant, la piscine et le parc de 1 ha.

### Et pour la suite ?

Pour le moment nous n'avons pas de projet, même si on ne s'interdit pas d'en avoir pour autant. Mon métier c'est vraiment d'être en cuisine. Pour l'heure, je n'ai qu'une envie, arriver tôt, travailler avec mon équipe, et discuter avec mes clients pour avoir leur ressenti. C'est vraiment ça ma priorité.



# FILET DE BŒUF LARDÉ ET RÔTI AU BINCHOTAN, COMPRESSION DE FOIE GRAS ET ANGUILE FUMÉE

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LE FILET DE BŒUF

- 200 g de filet de bœuf (race locale)
- 4 tranches très fines de lard fumé paysan
- 10 g de transglutaminase

**Laveille :** Saupoudrer le filet de bœuf de transglutaminase puis le rouler dans le lard fumé. Ficeler, puis entourer d'un film étirable et laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au moment de cuire.

### POUR LA MAYONNAISE CUITE

- Huile de pépins de raisin
- 100 g de jaunes d'œufs cuits sous vide à 70°C
- 50 g d'huile d'ail
- 50 g d'huile de cèpes séchés
- Vinaigre de riz

Mixer les jaunes cuits avec les huiles en ajoutant du sel et un trait de vinaigre de riz, verser en pipette et réserver.

### POUR LA COMPRESSION DE FOIE GRAS ET ANGUILE FUMÉE

- 2 pommes de terre Agata
- 200 g de foie gras mi-cuit
- 100 g de filet d'anguille fumée

Passer les pommes de terre à la mandoline à dérouler. Aligner les bandes sur un papier sulfurisé puis cuire sous vide 8 minutes au bain-marie.

Couvrir les filets d'anguille avec le foie gras puis les dépo-

ser sur les bandes de pommes de terre. Rouler dans un film étirable pour en faire un boudin et laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

### FINITION

- 32 girolles clous
- Vinaigre de cidre
- 20 cl de jus de canard
- 5 cl de garum de bœuf

Faire sauter vivement les girolles dans un peu d'huile chaude, déglacer au vinaigre de cidre et glacer avec une cuillère de jus de canard.

Marquer le bœuf préalablement à la plancha puis terminer la cuisson au barbecue japonais avec du binchotan.

Réchauffer la compression de foie gras-anguille au four vapeur à 45°C puis trancher en 4 portions.

Réduire le jus de canard et l'assaisonner avec le garum de bœuf.

### DRESSAGE

Verser un peu de jus au centre des assiettes. Tracer un « chemin » avec la mayonnaise cuite.

Aligner 8 girolles dessus et déposer de part et d'autre un tronçon de bœuf lardé et un compressé de foie gras-anguille fumée.









# PROMENADE DANS LES CHAMPS... UN HOMMAGE À NOS PRODUCTEURS OCCITANS

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LES LÉGUMES CROQUANTS

- 100 g d'inflorescences de chou-fleur
- 100 g d'inflorescences de chou romanesco
- 4 mini carottes
- 100 g de butternut

Cuire le chou-fleur, le chou romanesco, des lamelles de butternut et les carottes à l'anglaise en conservant tous les légumes bien croquants.

### POUR LES BETTERAVES

- 2 betteraves cylindra

Cuire les betteraves 20 minutes au four à 200°C puis les éplucher.

### POUR LE FENOUIL

- 1 fenouil
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Couper le fenouil en 4, le placer en poche sous vide avec le reste des ingrédients et faire cuire durant 30 minutes à 100°C au four vapeur.

### POUR L'AUBERGINE

- 1 aubergine chinoise
- 40 g de chapelure Panko

Cuire l'aubergine au four vapeur durant 30 minutes puis la mettre sous presse pour extraire toute l'eau de végétation. Tailler en cubes puis paner avec la chapelure.

### POUR LE COING

- 1 coing
- 30 cl de sirop à 30°

Éplucher le coing et le confire 45 minutes dans un sirop à 15°, puis détailler en cubes.

### POUR LES AUTRES LÉGUMES

- 1 petit oignon rouge
- 2 Padrón
- 1 cèpe
- 2 gousses d'ail
- 2 physalis
- 1 artichaut bouquet

Couper l'oignon rouge en 4 et réserver. Couper les Padrón en 2 et ôter les graines. Couper le cèpe en 4.

Réaliser des lamelles d'ail et les blanchir 2 fois dans le lait. Couper les physalis en 2.

Tourner l'artichaut et le conserver coupé en 4 dans une eau citronnée.

### POUR LA CRÈME FUMÉE

- 200 g de crème fraîche crue
- Bois de hêtre

À l'aide d'une cloche, fumer la crème au bois de hêtre.

### FINITION

- 100 g de kimchi
- Vinaigre de riz noir
- 40 g de beurre
- 5 g de sucre
- 2 figues
- ¼ de concombre

Hacher le kimchi.

Dans un sautoir, au beurre, sauter vivement le kimchi avec les choux. Dans une poêle, snacker les betteraves, les assaisonner, et déglacer au vinaigre de riz noir.

Glacer les carottes au beurre avec une pincée de sucre.

Snacker les quartiers d'oignons, les fenouils, les artichauts, les Padrón et les cèpes à la plancha.

Frire les chips d'ail et les cubes d'aubergines dans un bain d'huile.

Rouler les lamelles de butternut. Tailler les figues en deux.

Tailler le concombre en fines lamelles.

### DRESSAGE

- 1 combawa
- Quelques graines de cumin
- 5 cl d'huile de cèpes
- Feuilles et fleurs de saison

Commencer par dresser un peu de chou sauté, un morceau de betterave, de fenouil, de Padrón, une carotte, un quartier d'artichaut, et un de cèpe en essayant de donner du volume. Déposer les éléments crus en continuant à prendre de la hauteur, physalis, figues, coings, lamelles de butternut, et quelques lamelles de concombre. Ajouter quelques graines de cumin, les chips d'ail, un zeste de combawa et un trait d'huile de cèpes.

Déposer de façon harmonieuse les fleurs et feuilles de saison. Chauffer et émulsionner la crème fumée et la servir en saucière.

# TURBOT SAUVAGE CUIT AU NATUREL, ALGUES NORI ET JUS DE BUTTERNUT FERMENTÉ

RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

## POUR LE TURBOT

- 1 filet de turbot sauvage
- Feuilles de nori

Envelopper le filet de turbot dans des feuilles de nori et conserver au réfrigérateur jusqu'à l'envoi.

## POUR LE JUS DE BUTTERNUT

- 100 g de butternut
- Le jus d'un butternut fermenté à 3 % de sel
- 100 g de crème liquide
- 50 g de crème fraîche crue
- 1 jus de citron

Réduire d'un quart le jus de butternut fermenté, ajouter les crèmes et un trait de jus de citron.

## POUR LE CONFIT D'ALGUES

- 200 g de dashi
- 40 g de feuilles de nori
- 40 g de sauce soja
- 20 g de vinaigre de riz noir
- 10 g de sucre
- 1 botte de ciboulette
- 100 g d'huile de pépins de raisin

Dans une casserole, mélanger le dashi, le nori, la sauce soja, le vinaigre de riz noir et le sucre. Laisser les feuilles de nori se ramollir puis porter à ébullition. Mixer la préparation jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse, corriger éventuellement avec une pincée de sel et un trait de jus de citron.

## FINITION

Au moment du service, placer le turbot dans un sac sous vide et le cuire directement au bain-marie à 65°C pendant 8 minutes. Sortir le poisson et le laisser reposer quelques minutes en étuve.

Réchauffer la sauce et l'émulsionner.

## DRESSAGE

Au centre de l'assiette, déposer une cuillerée de confit d'algues nori, le turbot sur un côté et quelques spaghettis de butternut de l'autre côté.

Dans une casserole, émulsionner la sauce au butternut fermenté à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter quelques gouttes d'huile de ciboulette sans mélanger.

Déposer la sauce à la cuillère directement sur le turbot afin d'avoir une sauce tranchée entre le orange et le vert.











# CRÉMEUX CHOCOLAT GUANAJA, SORBET MIEL ET PRALINÉ AMANDES

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LE SORBET MIEL

- 100 g de glucose
- 475 g de sucre
- 90 g de jus de citron
- 500 g de fromage blanc
- 190 g de miel

Dans une casserole, porter le glucose, le sucre et le jus de citron à ébullition. Laisser refroidir, ajouter le fromage blanc puis le miel et verser en bol à Pacojet®. Réserver au congélateur.

### POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT GUANAJA (LA VEILLE)

- 175 g de crème
- 175 g de lait
- 70 g de jaunes d'œufs
- 35 g de sucre
- 145 g de chocolat Guanaja

Dans une casserole, porter le lait, la crème et le sucre à ébullition. Verser sur les jaunes en remuant puis reverser dans la casserole et cuire à la nappe.

Verser une partie de la crème anglaise chaude sur le chocolat en veillant à rester au-dessus de 35°C. Réaliser une émulsion puis ajouter le reste de crème. Filmer au contact et laisser refroidir 12 heures.

Verser dans une poche munie d'une douille N°10 puis former des cylindres sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et faire durcir au congélateur. Une fois les tubes figés, les sortir et les laquer de gel miel.

### POUR LE GEL MIEL

- 125 g d'eau
- 170 g de miel
- 4 g d'agar-agar

Dans une casserole, porter l'eau et le miel à ébullition. Ajouter l'agar-agar en remuant à l'aide d'un fouet puis laisser bouillir 2 minutes.

Débarrasser en plaque japonaise, laisser figer puis mixer et réserver.

### POUR LA TUILE RUCHE

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

Mélanger le beurre avec le sucre glace, la farine, les blancs

d'œufs et une pincée de sel. Laisser refroidir puis étaler l'appareil sur un moule « ruche » et cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

À la sortie du four, rouler la tuile sur un cylindre de 12 cm de diamètre et laisser refroidir.

### POUR LE PRALINÉ AMANDES

- 10 g d'eau
- 50 g de sucre
- 10 g de jus de citron
- 125 g d'amandes mondées

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, et le jus de citron jusqu'à 116°C. Ajouter les amandes mondées, les enrober dans le sirop puis cuire à feu moyen jusqu'à coloration.

Débarrasser sur plaque recouverte d'un tapis silicone et laisser refroidir.

Mixer la préparation petit à petit dans le bol d'un robot équipé de la lame sans faire chauffer le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

### POUR LE CRUMBLE CHOCOLAT

- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 25 g de cacao en poudre
- Fleur de sel

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, mélanger le beurre, la farine, le sucre, la poudre d'amandes, le cacao en poudre et une pincée de fleur de sel.

Débarrasser sur une plaque de cuisson recouverte d'un tapis silicone et cuire 8 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Laisser refroidir puis écraser légèrement le biscuit afin d'obtenir un crumble assez fin.

### FINITION

- Éclats de pollen

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse, déposer un fond de praliné amandes sur un côté, un peu de crumble cacao et une quenelle de sorbet miel.

Placer la tuile « ruche » sur le praliné en y insérant un tube de crémeux chocolat laqué au miel. Terminer par quelques éclats de pollen.

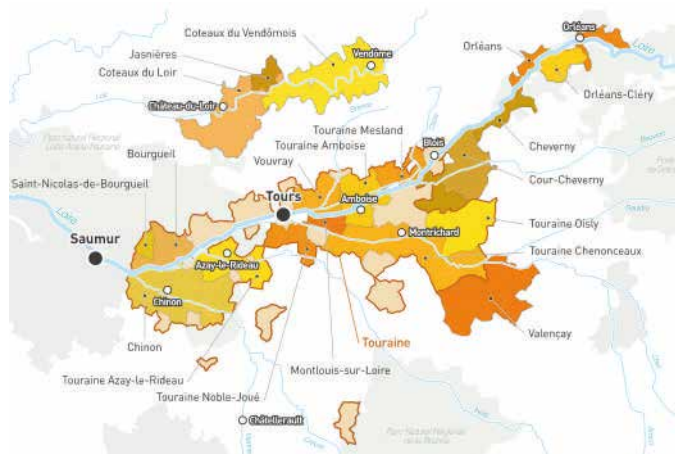


# BALADE DANS les vignes

## LA VALLÉE DE LA LOIRE

**L**e vignoble de Touraine et de Sologne s'étend d'est en ouest d'Orléans à Montsoreau sur 16 300 ha. Ce vaste ensemble comprend un grand nombre d'appellations dont la diversité et le rapport qualité-prix ne sont pas les moindres atouts. De multiples cépages s'épanouissent sur les sols solognots et tourangeaux, mais les plus importants sont le chenin en blanc, et le cabernet franc ainsi que le gamay en rouge. Il y a néanmoins d'autres cépages dont l'importance en termes de surface plantée est inversement proportionnelle à leur intérêt dans le verre.

Ce sont, en tout, 17 appellations complétées par 5 dénominations (nom de lieu accolé à l'AOC Touraine) que nous allons découvrir.





### AOO ORLÉANS ET ORLÉANS-CLÉRY

Les vins rouges de l'appellation orléans sont issus de deux pinots, le noir et le meunier. Si nous connaissons tous les vins rouges tranquilles issus du pinot noir, il n'en va pas de même pour le pinot meunier. Très répandu dans les vins effervescents de Champagne, il est beaucoup plus rare en vin rouge tranquille. On peut ici apprécier son caractère floral unique, une vraie gourmandise.

Orléans-cléry met en avant, quant à elle, le cabernet franc qui exprime ici parfaitement son caractère friand et digeste typiquement ligérien.

### CHEVERNY ET COUR-CHEVERNY

À Cheverny, l'assemblage est de mise. Les blancs expriment, grâce à la complémentarité du sauvignon et du chardonnay, un caractère à la fois rond et rafraîchissant. Ils donnent la réplique avec autant de naturel à une andouillette dans un bon bistrot ou un poisson fin et délicat d'une table plus sophistiquée. Les rouges au fruité éclatant rafraîchissent autant qu'ils réjouissent par leur côté guilleret. Certains sont même capables de vieillissement qui en surprendrait plus d'un. Enfin, la confidentielle appellation cour-cheverny produit un blanc à partir du romorantin dont l'originalité ne réside pas tant dans sa rareté que dans son aptitude à la garde.

### AOO TOURAINE

S'il est difficile de dessiner le profil des vins de ce vaste ensemble tant ils sont divers, on peut néanmoins mettre en avant le caractère éminemment digeste des vins en blanc comme en rouge et rosé. La grande majorité des vins blancs est issue du cépage sauvignon qui exprime ici une gamme aromatique très orientée vers les agrumes. Certains domaines produisent des vins plus ambitieux au potentiel de garde pouvant dépasser la décennie. S'agissant des vins rouges, la large gamme de cépages utilisés assure une grande diversité de style même si le gamay domine. En tout état de cause, l'appellation touraine est une mine d'or en matière de bon rapport qualité-prix et tout amateur curieux y trouvera de quoi étancher sa soif et satisfaire sa curiosité.

### TOURAINE-AMBOISE

Si je vous propose un petit focus sur cette appellation, c'est pour mettre en avant le travail des vignerons qui devrait aboutir d'ici deux à trois ans à la reconnaissance du cru communal Amboise. Le chenin s'y montre parfaitement à son aise, donnant naissance à des vins dont la finesse et la complexité sont enthousiasmantes. Le côté développe une gamme aromatique assez réjouissante, qui va du floral au fruité soutenue par une trame tannique qui ne cesse de s'affiner. Ne passez pas à côté !



### MONTLOUIS ET VOUVRAY

Ces deux appellations produisent exclusivement des vins blancs qui vont du sec au liquoreux en passant par les vins effervescents. Chacune sur une rive du fleuve royal, elles partagent les argiles à silex sur socle calcaire. Les deux crus produisent de grands vins blancs secs comme liquoreux qui peuvent vieillir plusieurs décennies. On observe toutefois un regain de dynamisme à Montlouis avec, ces 15 dernières années, l'installation d'une nouvelle génération qui a sérieusement rajeuni le cru sous le regard bienveillant du patriarche François Chidaine.

### SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Les sols sableux et graveleux confèrent aux cuvées de Saint-Nicolas une souplesse et une fraîcheur qui les rendent aimables dès leur jeunesse. Les coteaux plus calcaires engendrent des vins plus charpentés aptes à une bonne garde. Saint-Nicolas est une appellation riche en excellents rapports qualité-prix.

### BOURGUEIL

On distingue deux types de vins à Bourgueil. Les vins issus des rives de la Loire, sableux et graveleux qui donnent des vins souples et vifs, archétype du vin de soif ligérien, tout en fruit. Et ceux issus des coteaux argilo-calcaires. Ces derniers ont un profil sensiblement différent avec une structure, une profondeur et une complexité qui en font d'authentiques vins de garde. Voilà une appellation sous-cotée !

### CHINON

Aux deux types de sols rencontrés à Bourgueil s'ajoute, à Chinon, le plateau argilo-siliceux.

Les vins les plus souples voisinent avec des cuvées puissantes et de très longue garde.

Chinon constitue indéniablement une appellation riche en grands vins, puissants et fins, d'authentiques grands crus. Les prix, comme à Bourgueil, restent très sages en comparaison de la qualité d'ensemble.

### COTEAUX-DU-VENDÔMOIS, JASNIÈRES, COTEAUX-DU-LOIR

Ces trois AOC de la Sarthe sont très injustement méconnues. Si leur petite surface explique en partie cet état de fait, il n'en reste pas moins que la singularité de leurs vins justifie amplement que l'on s'y intéresse de très près. Outre un rapport qualité-prix plaisir quasi inconnu ailleurs, les vins rouges réjouissent le palais par un caractère acidulé et poivré unique, et les blancs traduisent la minéralité des silex qui les a vus naître avec une précision d'orfèvre. À découvrir absolument !



## QUELQUES CHIFFRES

### **AOC orléans**

Surface : 40 ha

Nombre de producteurs : 5

Cépages : chardonnay et pinot gris pour les blancs ; pinot noir, pinot noir et pinot meunier pour les rouges ; pinot gris, pinot noir et pinot meunier pour les rosés

### **AOC touraine**

Surface : 5 000 ha

Nombre de producteurs : environ 1 600

Cépages : sauvignon, chardonnay, chenin et orbois pour les blancs ; gamay, cabernet franc, pinot noir, côt, cabernet sauvignon, pineau d'Aunis et grolleau pour les rouges et les rosés

### **AOC vouvray**

Surface : 2 000 ha

Nombre de producteurs : environ 160

Cépage : chenin pour les blancs

### **AOC montlouis-sur-loire**

Surface : 380 ha

Nombre de producteurs : environ 160

Cépage : chenin pour les blancs

### **AOC bourgueil**

Surface : 1 400 ha

Nombre de producteurs : 120

Cépage : cabernet franc pour les rouges et les rares rosés

### **AOC chinon**

Surface : 2 300 ha

Nombre de producteurs : 173

Cépages : chenin pour les rares blancs ; cabernet franc pour les rouges et les rosés

### **AOC jasnieres**

Surface : environ 80 ha

Nombre de producteurs : 20

Cépage : chenin pour les blancs



# CARNET DE DÉGUSTATIONS

© prodos 30

## ORLÉANS

### CLOS ST FIACRE

Hubert et Bénédicte Piel  
560, rue St Fiacre - 45370 Mareau-aux-Prés  
Tél. : 02 38 45 61 55  
E-mail : contact@clossaintfiacre.fr

Hubert et Bénédicte ont repris le domaine en 2001 avec Jacky Montigny, l'oncle de Bénédicte.

Les vins sont d'une franchise d'expression irréprochable, des rouges au fruit éclatant aux blancs fins persistants. Mention spéciale pour l'Orléans rouge, issu d'une majorité de pinot meunier dont le caractère floral et le fruit sont d'une exquise gourmandise.

## TOURAIN-AMBOISE

### DOMAINE BONNIGAL BODET

Jean-Baptiste Bonnigal et Stéphane Bodet  
17, rue d'Enfer - 37530 Limeray  
Tél. : 02 47 30 11 02  
E-mail : bonnigalprevote@wanadoo.fr

Les deux compères ont repris le domaine familial de la famille Bonnigal. Après une restructuration au pas de charge (qui n'est pas terminée) et un passage en bio, Jean-Baptiste et Stéphane nous régalent de cuvées enthousiasmantes tant en rouge qu'en blanc. Un domaine tout jeune mais d'ores et déjà parmi les ténors du cru Amboise. La cuvée de Touraine-Amboise Diabloticot constitue une excellente introduction au côté ligérien.

## VOUVRAY

### DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE

François et Manuela Chidaine  
30, quai Albert Baillet - 37270 Montlouis-sur-Loire  
Tél. : 02 47 45 19 14  
E-mail : contact@francois-chidaine.com

François et Manuela produisent des vouvray et des montlouis qui sont non seulement au sommet des deux appellations mais qui méritent incontestablement de figurer dans le palmarès des meilleurs vins blancs de France. La finesse, la précision et la pureté sont l'apanage des cuvées du domaine.

Le Clos Baudoin à Vouvray en est l'une des illustrations.

## MONTLOUIS

### DOMAINE DE LA GRANGE TIPHAINE

Damien et Coralie Delecheneau  
1407, rue du Clos Chauffour - 37400 Amboise  
Tél. : 02 47 30 53 80  
E-mail : lagrangetiphaine@wanadoo.fr

Damien et Coralie ont commencé à travailler sur le domaine en 2002 et c'est en 2008 qu'ils sont seuls à la barre. Conversion en bio, restructuration, nouvelles cuvées, le domaine avance à la vitesse de l'éclair et s'impose comme une des références ligé-

riennes. Présent dans les appellations touraine, touraine-amboise et montlouis, le domaine produit des cuvées dont les derniers exemplaires font preuve d'une finesse et d'une netteté admirables. J'en veux pour preuve la dernière livraison de la cuvée Clé de Sol blanc. Tension, matière charnue, persistance, complexité, tout y est !

## BOURGUEIL

### DOMAINE DU BEL AIR

Pierre, Rodolphe, et Sophie Gauthier  
7, rue de La Motte - 37140 Benais  
Tél. : 02 47 97 41 06  
E-mail : sasgauthier37@orange.fr

Le domaine du Bel Air a été créé au début XX<sup>e</sup> siècle. Pierre en a pris la direction dans les années 80. Ses enfants Rodolphe et Sophie l'ont rejoint et travaillent à ses côtés. Les vins du domaine naissent sur les différents terroirs de l'appellation et expriment chacun avec naturel et précision le sol qui les a vus naître. De la cuvée de fruit Jour de Soif à la cuvée Clos Nouveau, tous les vins sont d'un très haut niveau. Jour de Soif est la parfaite illustration du vin de soif cher à Jean Carmet et le Clos Nouveau est très certainement un des plus grands rouges de Loire et d'ailleurs !

## CHINON

### DOMAINE GROSBOIS

Nicolas et Sylvain Grosbois  
Le Pressoir - 37220 Panzoult  
Tél. : 02 47 58 66 87  
E-mail : grosboisnicolas@yahoo.fr

Nicolas a repris le domaine familial en 2008 et a été récemment rejoint par son frère Sylvain. Le domaine s'étend sur 9 hectares répartis en 13 parcelles dont les deux frères tirent 5 cuvées. Ce domaine dont le style a été entièrement renouvelé depuis 2008 est, pour moi, une référence à Chinon. Le cabernet franc s'y exprime avec une gourmandise et une finesse exemplaire. La toute récente cuvée Montet fait honneur aux grands chinons de garde.

## JASNIÈRES

### DOMAINE DES MAISONS ROUGES

Élisabeth, Benoît et Adrien Jardin  
26 Les Hautes Touches - 72340 Ruillé-sur-Loir  
Tél. : 02 43 79 50 09  
E-mail : mr@maisonsrouges.com

Ce domaine a été créé ex nihilo en 1994 par Élisabeth et Benoît Jardin qui ont passé la main à leur fils Adrien en 2017, rejoint en 2019 par Julien, son beau-frère.

Les 7 hectares du domaine se partagent entre le chenin et le pineau d'Aunis qui donnent naissance à des cuvées dont le caractère minéral si particulier dans ce secteur explose dans le verre. Une cuvée pour s'en convaincre : Jasnières Sur le Nez.



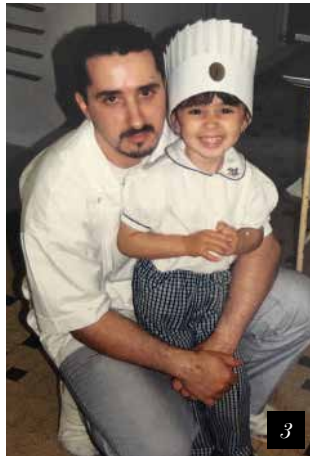
# L'ALBUM DU PÂTISSIER Thierry Bamas



**T**hierry Bamas s'est construit au fil du temps. Parti de rien, il a tout appris à force de travail et d'obstination. À 52 ans, il cumule les distinctions, dont celle de Meilleur Ouvrier de France, et s'est forgé, au Pays basque, une solide réputation. Son style est singulier, tout comme sa personnalité. Entretien avec un pâtissier animé par l'excellence.



1. Thierry à 6 ans
2. Avec ses 2 frères
3. Avec sa fille
4. Avec sa fille dans sa 1<sup>re</sup> entreprise en 1998



### Que faisaient vos parents ?

Au départ, mon père était soudeur et un jour il a eu l'opportunité de travailler en restauration collective. Il y a appris la cuisine et de là il a monté un premier restaurant, puis un second, *Le Ratelier*, un bar-hôtel-restaurant à Saint-Zacharie dans le Var. J'ai donc évolué dans cet univers.

### Vous aidiez parfois votre père ?

J'avais une dizaine d'années mais très vite il nous a mis au travail. Il ne supportait pas que l'on reste sans rien faire. Le week-end, les jours fériés, les vacances... Je ne suis d'ailleurs jamais parti en vacances avec mes parents car il n'y avait que le travail qui comptait. Nous étions en cuisine pour l'aider. Moi en pâtisserie et aux entrées, mon frère aux cuissons avec lui. C'est comme ça que je suis arrivé à aimer les desserts. Mais ça n'a pas été ma première vocation.

### Que vouliez-vous faire à l'origine ?

Je ne savais pas trop à la base, mais au tout début j'ai commencé par l'électromécanique. Pour être honnête, je passais plus de temps derrière un comptoir, à jouer au baby-foot ou à aider mon père, qu'à étudier. J'ai par conséquent arrêté l'école en 5<sup>e</sup>, et ma mère a insisté pour que j'apprenne l'électromécanique, car d'après elle je n'étais pas un manuel mais un intellectuel. Donc j'y suis allé car à l'époque on écoutait. C'était comme ça. Mais ça ne m'a jamais plu.

### Comment êtes-vous passé de l'électromécanique à la pâtisserie ?

Je suis resté trois ans en électromécanique et puis un jour, le pâtissier du village, qui savait que je m'intéressais à la pâtisserie, est venu me voir. Il m'a dit que son apprenti le quittait et m'a alors proposé la place. Ma mère y était farouchement opposée, mais j'ai tout de même quitté ma formation, pour entrer en apprentissage au CFA de Saint-Maximin.

### Comment viviez-vous ces premiers pas en pâtisserie ?

C'était extraordinaire, mais en réalité, je débutais sans vraiment savoir ce qu'était la pâtisserie, si ce n'est par la restauration. Là, je découvrais la magie des gâteaux qui gonflent dans le four, des croissants qui feuilletent, tout m'émerveillait. Cette alchimie me fascinait. Le coup de foudre fut immédiat et je me suis tout de suite dit que je devais rattraper mon retard et mettre les bouchées doubles. Donc régulièrement après les cours je continuais à m'entraîner. J'avais cette soif d'apprendre.





### Quand avez-vous réellement l'impression de découvrir le métier ?

Lors de mon service militaire. J'ai eu la chance d'intégrer l'hôtel d'un général 5\* à Marseille, et j'ai pu commencer à pâtisser, mais avec des livres puisque je ne savais encore rien faire malgré mon CAP passé en candidat libre. Avec ma solde de l'armée, j'avais acheté le *Traité de la pâtisserie artisanale*. J'épluchais le livre et je refaisais les recettes. Pour l'armée ce fut suffisant, en revanche après...

### Vous avez rencontré des difficultés ?

Après le service, j'ai postulé comme chef pâtissier au bistro *Jean-Charles et ses amis*, rue de la Trémoille à Paris. C'était une institution à l'époque. Mon premier dessert fut une île flottante, je l'ai servie sur une assiette plate. Là, j'ai compris que je partais de très loin.

### Qu'avez-vous fait alors ?

Je me suis très vite rendu compte qu'il fallait que je reparte à la base, je suis alors entré chez Christian Vergès au *Pavillon Puebla*, Parc des Buttes Chaumont comme commis pâtissier. J'y ai rencontré un pâtissier, qui m'a réappris toutes les bases. J'ai fini par m'intéresser à la pâtisserie de restauration, et de surcroît je découvrais des produits de saison, rhubarbe, brocoli, un tas de légumes que je ne connaissais pas, et surtout ce qu'était la gastronomie, un chef de cuisine, et ça m'a tout de suite passionné.

### Quand rejoignez-vous le Pays basque ?

Début des années 1990, à Biarritz. J'ai travaillé au *Miramar*, au *Palais* puis pendant 4 ans auprès de Patrice Demangel, le chef du *Grand Hôtel* à Saint-Jean-de-Luz. Ce fut quelqu'un de déterminant dans ma vision de la pâtisserie. Avec lui, j'ai pu pousser encore plus loin mon travail des produits et de la saisonnalité. Pour la première fois, je cuisinai les desserts : les fruits, je découvrais la manière de sublimer les goûts, les textures. Ce chef m'a donné confiance en moi. J'en ai d'ailleurs profité pour passer mon brevet de maîtrise en 1993.

### Et vous avez enseigné...

Patrice Demangel quittait le *Grand Hôtel* pour le *Miramar*, mais il n'y avait pas de place pour moi. Et en passant mon brevet de maîtrise en candidat libre, je me suis lié d'amitié avec un professeur du CFA de Bayonne. Tout le monde a apprécié mon savoir-faire, ma maîtrise de la pâtisserie et mon implication. Ils m'ont proposé de prendre un poste de professeur et j'ai accepté. Mais je me suis très vite ennuyé. Je faisais toujours la même chose, et je n'avais en plus, ni la patience ni la pédagogie. Sortir de la restauration où c'était assez dur, rigoureux, et là être en face de gamins qui n'étaient pas toujours passionnés... Je me suis dit « ce n'est pas ton domaine, quitte-le ».

### Et vous vous êtes installé ?

J'ai réussi à trouver une petite boutique à Bayonne, dans une rue très sombre, mais à bon prix. Avec mon ex-épouse nous avons ouvert en février 1998, le jour de mon anniversaire.



1. Avec son amie Mercotte, lors de l'émission du Meilleur Pâtissier  
2. Au Japon pour le Salon du Chocolat

### À quel moment vous intéressez-vous aux concours ?

Durant un stage à Yssingeaux, j'ai rencontré Olivier Bajard, un jeune MOF Pâtissier très doué installé à Perpignan. J'ai fait un stage de sucre avec lui et là j'ai découvert sa personnalité. Il m'en a fait baver pendant 3 jours. Nous devons faire une pièce en sucre, et à la fin de mon stage je n'avais fait que 3 petits morceaux de pastillage. J'étais tellement émerveillé devant la netteté de son travail que je voulais absolument faire la même chose. Donc pendant que les autres montaient des pièces en sucre, moi je faisais du pastillage.

### C'est sa technique qui vous impressionnait ?

Oui mais au-delà même de la technique, je m'apercevais avec lui qu'un pâtissier n'était pas simplement quelqu'un qui pouvait mettre en application son savoir-faire. Il pouvait aussi à travers sa réflexion, ses connaissances, sa culture générale, élaborer un univers personnel. Je me suis dit être pâtissier ce n'est pas que faire des gâteaux, il y a autre chose derrière.

### Et les concours ?

Par le biais d'une association à laquelle j'appartenais, on m'a proposé de participer aux qualifications des Championnats d'Europe de la pâtisserie. J'ai participé au concours face à des pâtissiers venus de toute l'Europe, mais je me suis appliqué, ma pièce était bien réalisée, et la dégustation a joué en ma faveur. J'ai donc gagné les Championnats d'Europe.

### Cette victoire vous a poussé à poursuivre ?

C'est Olivier Bajard, en 2003, qui m'a suggéré de participer à la sélection de la Coupe du monde. Cazaussus le faisait en glace donc moi je me suis inscrit en pâtisserie. Je me suis retrouvé avec des cadors comme Angelo Musa et Jérôme Landrieu. Je n'étais pas

du tout organisé face aux autres mais je me suis qualifié comme suppléant avec l'équipe de France. Je n'y croyais pas. J'intégrais l'équipe d'Angelo Musa, Youri Meyers et Élie Cazaussus.

### Les concours vous plaisaient ?

Ah oui, car pour moi c'était valorisant, ils me faisaient évoluer. Mais sans m'en rendre compte, je mettais le doigt dans un engrenage. Je ne pouvais plus m'arrêter. J'ai concouru au Jean-Louis Berthelot, au Barletta, au Tholonia, au Trophée Louis Berger à Toulouse, et Olivier Bajard me dit « tu vas refaire la sélection de la Coupe du monde ». Je suis donc revenu en 2005, mais là Olivier m'a préparé. Il a passé des heures à me taper sur les doigts à chaque fois que je posais mal un outil, pour que je sois le plus carré possible. Je tirais le sucre sans gants, j'avais des cloques de sang mais je continuais. Il m'entraînait à la dure. Et là je suis devenu une machine.

### Comment cela ?

Plus rien ne débordait, je pouvais travailler sur une surface minime, tout le reste était superflu. J'étais devenu une bête à concours et je me suis vraiment pris de passion pour ça. Je cherchais la perfection. Je n'ai pas été retenu en 2005 pour le championnat, mais j'ai refait la sélection du MOF, passé la demi-finale, arrivé en finale en 2007, mais là ça n'est pas passé. J'étais toujours dans mon petit magasin, seul avec un apprenti, et j'étais physiquement éprouvé.

### Comment l'avez-vous vécu ?

Ce fut très difficile. J'ai énormément souffert durant 3 jours, je voulais arrêter, et finalement je suis allé jusqu'au bout. Je ressentais une pression énorme de la part de certains MOF qui voulaient me briser, mais je me suis dit que je ne craquerais pas, que j'irais jusqu'au bout. Malgré mon élimination, je me suis promis de revenir.



1. Remise de la médaille de MOF par Nicolas Sarkozy  
2. Avec son mentor Olivier Bajard







1. Avec sa famille lors de la finale des MOF 2011

2. Montage du buffet finale des MOF 2011

3. Remise du titre MOF mai 2011 avec Yann Brys et Guillaume Mabileau



### Et vous avez continué à faire des concours...

Deux mois après la finale des MOF, je me suis inscrit à la sélection de la Coupe du monde, mais dans la catégorie « glacier » cette fois. Mais le matin même en mettant mon meuble en place, il m'est tombé sur le pied et me l'a cassé en trois. On a voulu m'emmener aux urgences, mais j'ai refusé. J'ai mis mon pied dans une grosse chaussure que l'on m'a prêtée et j'ai assuré les 8 heures d'épreuves. J'ai attendu les résultats, avant de partir aux urgences.

### Vous avez été sélectionné ?

Oui, qualifié pour la finale, en Italie, que j'ai remportée en 2010. Et derrière j'ai préparé la sélection du MOF en 2011. C'est Olivier qui m'a poussé car je voulais arrêter. Champion du monde c'était très bien. J'avais tenté le MOF à deux reprises, je ne voulais plus. Mais ma femme m'a dit que c'était dommage de ne pas le retenter. Donc deux jours avant la fin de la clôture, je me suis inscrit. J'ai participé à la sélection au mois de mars et je me suis retrouvé en finale en 2011. Et là ça a été très, très, très dur car j'étais fatigué ; et entre-temps, en juin 2009, je m'étais installé à Anglet.

### Pourquoi Anglet ?

Une opportunité. La personne en charge du projet immobilier dans lequel je me trouve encore aujourd'hui avait entendu parler de moi, et m'a proposé de m'installer dans un local au rez-de-chaussée de l'immeuble. Je n'avais pas d'argent, car à Bayonne je ne réalisais que 225 000 € de chiffre d'affaires dans mon petit magasin. Pourtant, il m'a dit « vous n'avez pas besoin de payer le pas-de-porte, vous avez juste à créer votre magasin ». J'ai réussi à convaincre la banque de me prêter 400 000 €, j'ai vendu mon magasin 50 000 €, et j'ai tout investi pour la nouvelle boutique. C'était un coup de poker mais le jour de l'ouverture, nous avons réalisé l'équivalent d'une semaine à Bayonne. Je me suis par conséquent retrouvé avec un surplus de travail. J'ai embauché mais personne ne restait car j'étais invivable. La pression des concours, la préparation de la sélection de la Coupe du monde, la boutique qui démarrait en flèche, le manque de sommeil me rendaient insupportable.

### Une fois le MOF gagné, quel a été votre sentiment ?

C'était un soulagement car toute ma vie j'ai été jugé ! Sur ma personnalité notamment, on disait que j'étais hautain, on me percevait comme prétentieux, orgueilleux, mais déjà tout petit j'étais comme ça. Je visais simplement toujours le plus haut niveau. J'étais très dur avec moi-même et par conséquent avec les autres. Toujours un peu à part. J'avais cette envie de réussir, parce qu'on m'avait dit que je n'arriverais à rien. C'est vrai que jeune, je traînais avec des collègues à Marseille, je loupais les cours, je n'avais pas de but, et la pâtisserie m'en a donné un. Car très vite on m'a fait comprendre que j'avais des qualités, et rapidement ce métier m'a valorisé. C'est pour cela que je dis que mon parcours a été à la fois un cheminement personnel et professionnel. Et c'est pour cette

raison que les métiers manuels sont des métiers formidables, parce que là où on va dire que vous êtes en échec scolaire, vous pouvez vous révéler à travers un métier manuel.

### L'envie de progresser est inscrite dans vos gènes ?

Je n'ai eu de cesse que de vouloir gravir les échelons. Et lorsque j'ai rencontré Olivier Bajard, je me suis dit je veux être comme lui, capable d'expliquer ce que je fais, et de le comprendre. Lui non plus n'était pas aimé dans le milieu des MOF. Sûrement parce qu'il avait des connaissances que d'autres n'avaient pas, une maîtrise technologique et une liberté intellectuelle où d'autres avaient des limites. Je me suis alors passionné pour la technologie, l'art, l'architecture. Je me suis dit que je ne voulais pas être un pâtissier qui refasse des choses qu'il a apprises, j'avais envie d'aller beaucoup plus loin.

### Une fois le MOF en poche, étiez-vous pleinement satisfait ?

Une chose m'a énormément frustré : je n'avais toujours pas la reconnaissance que j'attendais. J'ai toujours tout réussi, mais on n'a jamais vu en moi un professionnel. Je me demandais pourquoi un Angelo Musa avait une telle notoriété, et pourquoi moi, avec un tel palmarès on ne me reconnaissait pas. J'ai réfléchi, et je me suis dit « OK tu as réussi les concours, mais aujourd'hui il va falloir que tu travailles aussi sur ta personnalité. Tu es un bon professionnel mais il faut que tu montres qu'humainement tu n'es pas un con. Que tu es quelqu'un qui a simplement eu envie de réussir là où tout le monde pensait qu'il échouerait ». À cette période, j'avais accumulé une expérience énorme dans les concours, certaines années j'en faisais entre 5 et 6. Je me suis donc fixé comme objectif de transmettre mes connaissances et mon expérience, et de faire comprendre que tout cela n'était pas arrivé par hasard.

### Qu'avez-vous fait alors ?

J'ai forgé toute une image autour de moi, à travers les autres, en accompagnant des professionnels comme Vincent Vallet, qui est devenu champion du monde de chocolat ; c'était le premier français à remporté le World Chocolate Master. Il a bénéficié de toute mon expérience dans les concours, c'était quelqu'un qui n'avait jamais rien gagné auparavant. Ensuite, il y a eu Loïc Béziat et Marie Simon au Mondial des Arts sucrés, et dernièrement Patrice Ibarboure que j'ai pris en main pendant deux ans pour l'emmener à la Coupe d'Europe et jusqu'à la finale des MOF. Pour moi, c'était un plaisir de pouvoir montrer que j'avais cette science du concours.

### Depuis, votre image a-t-elle changé ?

Je pense qu'elle a changé parce que j'ai changé. J'ai gagné en sérénité, j'ai dévoilé un autre visage, un profil différent dans mon milieu, et réussi à montrer que je n'étais pas la personne que l'on pensait. J'ai pris confiance en moi, je me suis rassuré. Et cela s'est ressenti sur l'entreprise. Mes équipes sont désormais fidèles et tout se passe bien. Je suis devenu plus souple, plus compréhensif et surtout plus pédagogue. Je me suis affirmé, et j'ai arrêté de me préoccuper de ce que les autres pouvaient penser ou de ce qu'ils faisaient.

### Avez-vous l'impression d'être désormais un professionnel reconnu ?

Aujourd'hui, oui. Je suis devenu LE pâtissier de la région. L'incontournable. Et j'en suis heureux car mon but était d'amener quelque chose ici, pas simplement de profiter de la région dans laquelle je me suis installé. On m'a accueilli et aujourd'hui je le rends en véhiculant le Pays basque à travers le monde, notamment avec le gâteau basque que j'ai revisité à ma manière. Et ça, j'en suis fier.

### Comment l'avez-vous retravaillé ?

En me demandant ce qui lui manquait. Dans ce cas de figure, c'était le croustillant, le fait qu'il ne puisse pas voyager très longtemps, et qu'il ne soit pas équilibré. Soit il y avait trop de pâte et pas assez de crème, ou l'inverse. J'ai commencé par retravailler la pâte, avec moins de levure chimique pour qu'elle soit moins aérée, puis la crème, que j'ai voulu plus riche, plus longue en bouche. C'est aujourd'hui une crème un peu comme une frangipane. Puis il a fallu trouver le moule qui permette l'équilibre entre l'épaisseur de pâte et de crème, et faire en sorte qu'il n'y ait pas de trou d'air.

### Vous m'expliquez ?

La crème pâtissière utilisée dans le gâteau basque, bout durant la cuisson, et par conséquent fait gonfler le gâteau. Il retombe et crée alors un vide d'air entre la pâte et la crème. Résultat, elle sèche. Il y a une migration de l'humidité, et soit le produit se détrempe, soit il moisit. J'ai donc retravaillé les températures de crème et les épaisseurs de pâte afin d'éliminer ces bulles d'air, et faire en sorte que le produit ne souffle pas à la cuisson. Pour cela je travaille une crème tiède, très liquide, que l'on verse sur la pâte avant d'obturer. Ainsi, le produit reste stable à la cuisson. Et l'autre petit secret, c'est le croustillant. Je chemise le moule avec du sucre roux et les gens adorent.



« JE SUIS DEVENU  
LE PÂTISSIER  
DE LA RÉGION »

1. Mont blanc  
2. Tarte Profiterole



*Magasin de Biarritz*

### Comment définiriez-vous votre pâtisserie aujourd'hui ?

Simple, bonne et efficace. Et cela correspond parfaitement à ma personnalité. J'ai toujours été dans l'efficacité, la simplicité, dans la géométrie, et j'adore l'architecture. Et puis la pâtisserie c'est quoi ? C'est le goût, ce sont des réglages entre telle et telle saveur pour que l'une et l'autre coexistent sans qu'aucune ne domine. Et pour arriver à ce résultat, c'est un peu comme une table de mixage, je joue avec les strates comme avec des curseurs. Ensuite, c'est le goût par-dessus tout. Pierre Hermé a d'ailleurs dit un jour : « Thierry Bamas, c'est un homme de goût qui a du goût. »

### Parlez-nous de la base de vos gâteaux...

C'est le fruit d'un long travail. Parce que des croustillants il y en a plein, mais moi je voulais un croustillant qui se coupe net, qui revienne facilement à température, ne soit pas dur, joue tout de même son rôle de mâche et qui apporte la longueur en bouche dont on a besoin. Je ne voulais pas d'un biscuit qu'on imbibe car c'était ramener du sucre, ni d'une dacquoise, trop sucrée. J'ai donc choisi de mélanger un crumble, du beurre de cacao et du beurre fondu, entre autres.

### Qu'aimeriez-vous encore accomplir ?

J'aimerais avoir cette forme de reconnaissance mais à l'étranger. J'aurais même aimé être à Paris, montrer que ma philosophie, ma façon de penser la pâtisserie n'est pas forcément celle que l'on peut voir partout ; et pouvoir le partager avec un plus grand nombre. J'aimerais que ce message passe les frontières. Parce que je suis persuadé aujourd'hui que la pâtisserie c'est le goût, les matières premières et la construction. C'est un gros travail qui n'est pas forcément perçu. Aujourd'hui, si on prend la photo d'un gâteau comme celui-là, cela ne fait pas forcément rêver tout le monde face à d'autres très élaborées. Et vous savez que nous sommes dans une société où on vibre beaucoup avec l'image avant de vibrer avec le goût. Et ça, c'est toujours un peu compliqué.

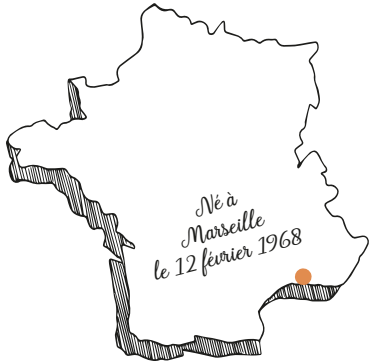
### Les réseaux sociaux vous dérangent-ils parfois ?

Dans leur côté irrationnel, par leur aspect « bling-bling ». Mais dans l'ensemble toutes les photos que je vois, et j'y suis tous les jours, montrent des pâtisseries de plus en plus simples : des tartes aux fruits de saison, notamment. On revient à la base, au naturel, à des choses très basiques, souvent véhiculées par de grands chefs. Je crois qu'il est important de remettre l'église au centre du village et d'arrêter de faire de la pâtisserie pour les étrangers, pour faire briller les yeux des Asiatiques, et de certains Européens qui n'ont aucune culture pâtissière. Il faut se repositionner sur la pâtisserie qui devrait être celle de tous les jours, à savoir simple, de goût, avec des produits de saison.

### C'est ce qui est plus proche de la réalité ?

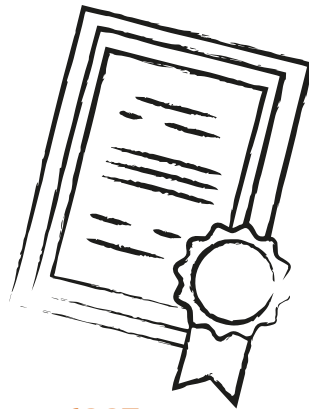
Une fois devenu chef d'entreprise, le pâtissier comprend vite que la pâtisserie des réseaux est quasiment impossible à commercialiser, car le client n'est pas celui des réseaux sociaux. Nos clients viennent toujours voir les classiques, et c'est sur quoi on est jugé. Donc pourquoi faire compliqué ? On se doit d'être dans des codes qui rassurent le consommateur et d'être à l'apogée du goût. L'amateur sait aujourd'hui ce qu'il a mangé ailleurs, et il vient comparer votre Paris-Brest avec celui d'un autre. Il sera donc intransigeant et c'est cela qui est très dur aujourd'hui pour nous. Si un pâtissier n'a pas compris qu'il doit être le meilleur sur les classiques, c'est qu'il n'a rien compris. S'il est en train de faire des gâteaux très élaborés et qu'il néglige la base, c'est-à-dire le croissant, la brioche, l'éclair, c'est qu'il n'a rien compris. La pâtisserie peut être personnalisée, mais l'important est de l'emmener le plus loin possible sur le plan gustatif. La pâtisserie est à renouveler à l'infini sans avoir à y mettre des choses complexes !

# Thierry Bamas



{ 3 }  
boutiques

Anglet en 2009, Bayonne en 2014,  
Biarritz en 2017



Brevet de maîtrise en 1993

Champion du monde pâtisserie en 2003

Champion d'Europe du sucre d'art en 2005

Champion du monde des desserts glacés en 2010



2 frères

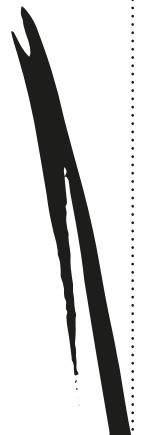
un cuisinier, un barman



**THIERRY BAMAS**

Meilleur Ouvrier de France | Champion du Monde

Meilleur Ouvrier de France  
en 2011





# LA TARTE PROFITEROLE

RECETTE POUR 3 TARTES DE 6 PERSONNES

---



**POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT (300 g par moule)**

- 260 g de lait
- 260 g de crème UHT
- 135 g de sucre
- 135 g de jaunes
- 160 g de pâte de cacao

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur les jaunes et le sucre préalablement blanchis en remuant puis verser dans la casserole et cuire à 82°C. Ajouter la pâte de cacao, mixer et couler dans le moule puis bloquer au congélateur.

**POUR LE BISCUIT CHOCOLAT**

- 190 g d'œufs
- 55 g de trimoline
- 95 g de sucre
- 55 g de poudre d'amandes
- 90 g de crème
- 95 g de farine
- 7 g de levure chimique
- 20 g de cacao pâte
- 20 g de cacao poudre
- 55 g d'huile de pépins de raisin
- 2 g de sel

Dans le bol d'un robot équipé de la lame, mixer ensemble les œufs, la crème et le sucre inversé puis incorporer les poudres et mixer à nouveau. Terminer en ajoutant l'huile de pépins de raisin et la pâte de cacao fondu.

Verser aussitôt sur une plaque recouverte d'une toile silicone et cuire 7 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Laisser refroidir, découper à la taille du moule et le positionner sur le crémeux.

**POUR LE CRUMBLE AMANDES**

- 50 g de farine
- 60 g de poudre d'amandes
- 50 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 1 g de sel

Mélanger l'ensemble des ingrédients, passer au crible sur une plaque recouverte d'une toile silicone et cuire environ 40 minutes dans un four préchauffé à 140°C.

**POUR LE CROUSTILLANT NOISETTES (150 g par moule)**

- 135 g de crumble amandes
- 60 g de pailleté feuillantine
- 90 g de praliné noisettes
- 75 g de pâte de noisettes
- 60 g de beurre de cacao
- 55 g de couverture lait 41 %

Faire fondre le beurre de cacao et la couverture lait ensemble, homogénéiser puis verser sur le mélange

crumble, feuillantine, pâte de noisettes et praliné. Mélanger délicatement et verser sur le biscuit. Réserver au congélateur.

**POUR LA PÂTE À CHOUX**

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 100 g de beurre
- 160 g de farine
- 250 g d'œufs
- 5 g de sel

Dans une casserole, porter le lait, l'eau, le sel et le beurre à ébullition.

Hors du feu, incorporer la farine, puis remettre sur le feu et dessécher la panade quelques minutes.

Débarrasser dans le bol d'un batteur équipé de la feuille et faire tourner afin de poursuivre l'évaporation pendant 3 minutes. Lorsque la pâte atteint une température de 45°C, ajouter les œufs préalablement battus et tempérés.

Verser en poche et dresser aussitôt les choux sur une plaque recouverte d'une toile silicone et cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

**POUR LA CRÈME MASCARPONE VANILLE**

- 280 g de crème
- 35 g de sucre
- 65 g de jaunes d'œufs
- 7 g de gélatine en feuille (ou 45 g de masse gélatine)
- 1 gousse de vanille
- 250 g de mascarpone

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide durant une dizaine minutes.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Verser sur les jaunes et le sucre préalablement blanchis en remuant puis verser dans la casserole et cuire à 82°C. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie et égouttée, puis laisser refroidir 24 heures au frais.

Le lendemain, incorporer le mascarpone et monter la crème dans le bol d'un batteur équipé du fouet. Verser en poche et réserver au frais.

**POUR LE NAPPAGE CHOCOLAT**

- 375 g de nappage neutre
- 70 g de couverture chocolat

Dans une casserole, porter le nappage neutre à ébullition puis le verser sur la couverture fondue. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver au frais.

**MONTAGE**

Démouler l'appareil crémeux, biscuit, croustillant.

Garnir les choux de crème mascarpone puis les glacer au nappage chocolat et disposer 6 choux de chaque côté du fond.

Garnir le centre avec le reste de la crème mascarpone avec une douille cannulée.



# LA PÂTISSERIE DE Rémi Touja



## PÂTISSERIE À CARCASSONNE

**R**émi Touja quitte la restauration en 2016 pour ouvrir sa première boutique à Carcassonne. Depuis lors, il s'engage auprès des producteurs de sa région, tentant au travers de ses créations de valoriser les richesses de son terroir. Et s'il avoue un faible pour les agrumes, il s'attache avant tout au respect des saisons.



Originaire de Condom dans le Gers, issu d'une famille d'agriculteur, Rémi Touja apprend dès son plus jeune âge à reconnaître les bons produits. Puis peu à peu, il découvre la pâtisserie. « *Sortis de l'école, nous faisons des gâteaux au chocolat avec mes frères et sœurs. On en a mangé une tonne et demie, je pense !* » Avec sa mère, c'est le millasson qu'il prépare. Mais malgré cette appétence sucrée, c'est vers la cuisine qu'il se tourne. Un BEP et un BAC qu'il ponctue de stages au restaurant *Le Puits Saint-Jacques* à Pujauran, auprès du chef Bernard Bach. Il poursuivra par une mention complémentaire en pâtisserie, poussé par ses professeurs et ses amis. « *À la fin de ma formation, je suis resté un an au Puits Saint-Jacques, mais je voulais voir autre chose et m'épanouir. J'ai donc mis mon CV en ligne sur un site et Le Magasin aux Vivres (devenue La Table, ndlr) à Metz m'a contacté. Un mois après j'étais là-bas.* » Pendant 3 ans, il collabore avec le chef Christophe Dufossé (parti depuis vers d'autres projets, ndlr) puis il rejoint le Meilleur Ouvrier de France Romuald Fassenet au *Château du Mont-Joly*. « *C'était ma première place de chef pâtissier. J'ai enfin pu proposer mes propres recettes en m'inspirant de mes expériences passées.* »

#### LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

En 2010, Rémi Touja participe pour la première fois au championnat de France du dessert. « *Quand j'étais à Metz, le chef pâtissier avait tenté le concours et je l'avais accompagné. L'effervescence durant la compétition m'a aussi donné l'envie d'y participer.* » Romuald Fassenet le soutient, et fait même appel à d'autres MOF pour l'encourager et faire en sorte qu'il donne le meilleur de lui-même. Il ne finira malheureusement que 4<sup>e</sup> : « *J'étais très très déçu, même si ce n'était pas si mal pour une première participation* », admet-il. Il quitte ensuite le Jura pour la Bretagne où il devient le chef pâtissier d'Olivier Bellin, chef de *l'Auberge des Glazicks* à Plomodiern. « *C'était mon premier 2 étoiles donc ça m'a énormément marqué. Sa cuisine était vraiment identitaire, il sublimait les produits en les travaillant de A à Z.* » En 2012, c'est auprès de Franck Putelat, à Carcassonne, qu'il poursuit son parcours de chef : « *C'était dur, se souvient-il, car il est intransigent.* » À peine arrivé, il lui fait part de son envie de prendre sa revanche et d'être enfin sacré champion de France du dessert. Le chef lui dit : « *Vas-y fonce, entraîne-toi.* » Rémi profite alors de la fermeture du restaurant et s'entraîne durant le mois de janvier, période de congés annuels.

#### L'EXPÉRIENCE DES CONCOURS

Plus motivé que jamais il s'inscrit au championnat, gardant toujours un goût amer de sa première participation. « *Christelle Brua (cheffe pâtissière de l'Élysée, ndlr) avait composé le panier-surprise. J'étais vraiment perturbé car il n'y avait pas d'œufs. C'était vraiment le trou noir parce que forcément je partais avec une idée en tête, et sans les œufs, il fallait tout repenser.* » Malgré cette première défaite, le chef pâtissier de 28 ans retente sa chance et reçoit enfin le titre de champion de France du dessert en 2013. Le thème d'un dessert sans gluten choisi par Olivier Roellinger l'a cette fois plus inspiré : « *Ça ne m'a posé aucun problème car au restaurant j'étais déjà habitué à ce que des clients soient sensibles à certains allergènes. J'ai simplement réalisé le dessert que j'avais en tête, "le satin ananas, chocolat blanc, gingembre et baies de genièvre". Il n'est pas difficile en soi, mais il demande beaucoup de technique.* » C'est un dessert constitué d'un cylindre d'opaline dans lequel sont insérés une mousse chocolat-blanc gingembre, de l'ananas, une mouseline citron vert et enfin un sorbet. Et pour simplifier la dégustation, sur les conseils de cuisiniers, Rémi découpe le tube en 5 tronçons pour que tous les éléments se retrouvent dans chaque bouchée : « *Je devais servir 10 assiettes, il me fallait donc reproduire le geste 50 fois. C'était vraiment très long !* »







### L'OUVERTURE DE SA PREMIÈRE BOUTIQUE

Le titre de champion de France du dessert en poche, Rémi Touja reçoit des propositions de postes mais il n'a pas spécialement envie de quitter le restaurant Franck Putelat, ni même d'aller à Paris. Mais petit à petit, l'idée d'ouvrir sa propre boutique mûrit. « *Je réfléchissais déjà à ma carte lorsque j'étais en poste au restaurant. Le week-end, par exemple, je faisais des essais à la maison pour savoir ce que j'allais proposer.* » Néanmoins, n'ayant jamais travaillé en boutique, il n'ose pas encore franchir le cap. C'est son ami Nicolas Bichon, également champion de France du dessert et déjà propriétaire d'une boutique, qui lui donne des conseils et le décide, en 2016, à ouvrir sa pâtisserie. Une ancienne agence immobilière située dans l'artère principale de Carcassonne, et dans laquelle il crée un laboratoire ouvert, son seul impératif. « *Pour moi c'était non envisageable de travailler en sous-sol ou à l'étage.* » Et c'est à l'ouverture que son titre de champion de France du dessert lui sert, car il est dit-il, « *reconnu comme un gage de qualité* ».

### UN PETIT FAIBLE POUR LES AGRUMES ET LE PRALINÉ

Le démarrage se fait avec une gamme restreinte, composée seulement de 4 petits gâteaux, mais qui s'est étoffée au fur et à mesure. Si par son expérience de chef pâtissier en restaurant Rémi Touja connaît de nombreux produits, et sait les travailler sous différentes textures, il a une affinité particulière avec les agrumes, provenant de Nice ou de Menton, car le chef tente de privilégier la France en matière d'approvisionnement. Et s'il les aime particulièrement, c'est qu'avec eux, rien ne se perd. Le jus est intégré à un crémeux et les écorces confites, pour en faire des marmelades ou agrémenter des panettones. Ce qui explique qu'aujourd'hui, un dessert aux agrumes est toujours disponible en boutique. Il apprécie l'acidité, mais il est également friand de rondeur et de gourmandise, notamment celle du praliné. C'est pourquoi il produit lui-même sa pâte à tartiner à base d'un praliné qu'il réalise à partir de noisettes ou d'amandes et qu'il glisse aussi dans ses Paris-Brest, l'un de ses desserts préférés.

### UNE DÉMARCHÉ ENGAGÉE

Conscient des richesses de sa région en matières premières, le champion de France du dessert n'hésite pas à solliciter les producteurs locaux. Il essaie autant que faire se peut de valoriser les produits locaux avant tout, car dit-il « *pour faire des produits sains et savoureux, il faut que les ingrédients soient de qualité* ». Parmi eux, « *le miel mis en pot par mon beau-frère, les amandes et noisettes produites dans l'Aude et l'armagnac dont je me sers pour les babas, élaboré par un voisin de mes parents* ». Et outre la qualité des produits, le chef prend aussi pleinement à cœur leur saisonnalité. Preuve de son engagement, il n'hésite pas à refuser un fraisier réclamé en hiver. « *Alors bien sûr, les clients ne sont pas toujours contents, mais je préfère les contrarier plutôt que de déroger à la qualité.* » Le pâtissier propose en revanche des créations sur mesure sur simple demande. Pour l'heure, pas de projet d'ouverture car « *ouvrir signifie déléguer et faire confiance à plus de personnes, or si je veux offrir une qualité optimale c'est compliqué de se disperser* ».



## RECETTE POUR 20 GÂTEAUX

### POUR LE BISCUIT SEMOULE

- 332 g de lait entier
- 214 g de beurre 84 %
- 223 g de semoule fine
- 214 g de sucre
- 384 g de blancs d'œufs
- 256 g de jaunes d'œufs

Porter le lait et le beurre à ébullition, ajouter la semoule et cuire 30 secondes.

Dans un grand cul de poule, débarrasser le mélange et incorporer les jaunes, bien mélanger puis incorporer les blancs préalablement montés avec le sucre.

Couler en cadre de 16 × 35 cm et cuire 10 minutes à 170°C. Refroidir et découper de petits bouchons à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

### POUR L'INSERT ANANAS

#### ANANAS POCHÉ

- 1 gros ananas Victoria
- 1 l d'eau
- 300 g de sucre
- 15 g de poudre de baies de genièvre

Tailler l'ananas en brunoise. Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et les baies de genièvre à ébullition. Passer au chinois puis y cuire l'ananas durant 30 minutes. Égoutter et réserver.

### POUR LE COULIS GÉLIFIÉ

- 400 g de jus de cuisson
- 400 g de purée d'ananas Boiron
- 500 g d'ananas poché
- 17 g de pectine NH
- 20 g de sucre semoule
- 1 citron vert (zestes et jus)

Dans une casserole, tiédir le jus de cuisson avec la purée d'ananas, le jus et les zestes du citron vert puis ajouter le mélange pectine et sucre tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Cuire 3 minutes puis ajouter la brunoise d'ananas et recuire 1 minute.

Couler en moule nonette de 3,5 cm de diamètre et 1,5 cm de haut. Réserver au surgélateur.

### POUR LA MOUSSE CHOCOLAT BLANC

- 250 g de lait entier
- 492 g de chocolat blanc Opalys
- 500 g de crème montée
- 10 g de gingembre râpé
- 60 g de masse gélatine
- Les zestes d'un demi-citron vert

Fondre le chocolat blanc. Porter le lait et le gingembre à ébullition, ajouter la masse gélatine puis mixer et verser progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible et refroidir à 27°C. Ajouter les zestes puis incorporer la crème montée.

Couler en moule Silikomart® Stone de 6,5 cm de diamètre et incorporer l'insert. Réserver au surgélateur.

### POUR LE GLAÇAGE ANANAS

- 500 g de purée d'ananas Boiron
- 20 g de sucre
- 10 g de pectine NH
- 500 g de nappage Absolut
- 50 g d'eau
- QS colorant vert gazon PCB

Tiédir la purée d'ananas, ajouter le mélange sucre-pectine et cuire 2 minutes à petit bouillon. Débarrasser en verre mesureur. Porter le nappage et l'eau à ébullition, mélanger les deux masses puis ajouter le colorant. Utiliser à 30°C pour glacer les satins.

### POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 250 g de farine Label Rouge T66
- 125 g de beurre Lescure 84 %
- 1 œuf
- 125 g de sucre glace
- ½ gousse de vanille
- Sel

Blanchir le beurre, la vanille et le sucre, ajouter la farine, le sel puis finir avec l'œuf.

Réserver au réfrigérateur 1 heure puis étaler à 2 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 3,5 cm de diamètre et cuire sur Silpain® à 170°C clef ouverte.

### MONTAGE

Piquer le satin avec un cure-dent et le tremper dans le nappage vert. Le déposer sur le disque de pâte sucrée, puis ajouter le bouchon de biscuit.



## LE CUBE



### RECETTE POUR 20 CUBES

#### POUR LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)

- 225 g de crème sarrasin
- 25 g de glucose
- 25 g de sucre inverti
- 325 g de chocolat blanc Opalys
- 600 g de crème à 35 %

Porter la crème sarrasin, le glucose et le sucre inverti à frémissement puis verser progressivement sur le chocolat fondu. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis ajouter la crème froide et mixer à nouveau. Réserver 12 heures au réfrigérateur.

#### POUR LE BISCUIT CHOCOLAT GRUÉ

- 95 g de beurre Lescure 84 %

- 400 g de blancs d'œufs
- 130 g de sucre semoule
- 100 g de jaunes d'œufs
- 420 g de chocolat Caraïbe Valrhona
- 150 g de grué de cacao

Fondre le beurre et le chocolat. Monter les blancs avec le sucre, détendre le mélange chocolat-beurre avec un peu de blancs montés puis incorporer les jaunes, bien lisser au fouet, et terminer avec le reste de blancs.

Verser dans un Silpat® à bords de 40 × 60, parsemer de grué puis cuire durant 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir puis tailler des carrés de 4 cm de côté.

**POUR L'INSERT VANILLE SARRASIN GRILLÉ**

- 500 g de lait
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 90 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 60 g de maïzena
- 250 g de beurre Lescure 84 %
- QS sarrasin grillé

Porter le lait et la gousse de vanille grattée à ébullition, couvrir et infuser 5 minutes hors du feu.

Retirer la gousse de vanille, verser sur le jaune, le sucre et la maïzena préalablement mélangés, reverser dans la casserole et cuire 2 minutes. Ajouter 100 g de beurre puis refroidir rapidement.

Dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, lisser la crème froide puis ajouter le reste du beurre à texture pomme.

À l'aide d'un décapeur, tiédir la crème pour obtenir une texture mayonnaise puis la verser dans une poche munie d'une douille n°10. Pocher des boules de 3,5 cm de diamètre sur un Silpat puis parsemer de sarrasin grillé et surgeler 1 heure.

**POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT**

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème à 35 %
- 100 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 680 g de chocolat Caraïbe Valrhona
- 900 g de crème montée

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition, puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés. Reverser dans la

casserole et cuire à 84°C et verser progressivement sur le chocolat fondu. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Dès que le mélange est à 47-50°C, incorporer délicatement la crème montée.

Couler en moule carré de 5,5 cm puis ajouter l'insert vanille sarrasin puis le biscuit et réserver au congélateur.

**POUR LE NAPPAGE AMANDES**

- 200 g de beurre de cacao
- 200 g de chocolat Caraïbe
- 60 g d'amandes hachées grillées

Fondre le tout en étuve, ajouter les amandes puis mixer. Réserver en étuve.

**POUR LA CRÈME SARRASIN**

- 1 l de crème liquide à 35 %
- 250 g de sarrasin grillé

Porter la crème à ébullition, ajouter le sarrasin, couvrir et infuser 5 minutes.

Passer au chinois étamine et réserver au froid.

**POUR LA DÉCORATION**

- Palets de chocolat noir

**MONTAGE**

Démouler les cubes, les tremper dans le nappage amandes.

Monter la crème sarrasin puis pocher une belle pointe sur le cube.

Terminer en déposant un palet de chocolat.



*Pocher la mousse chocolat en moule carré de 5,5 cm*



*Ajouter l'insert vanille sarrasin*



*Couvrir l'insert de mousse chocolat*



*Ajouter le carré de biscuit et réserver au congélateur.*



*Démouler les cubes, les tremper dans le nappage amandes*



*Pocher une belle pointe de crème sur le cube*





## RECETTE POUR 20 GÂTEAUX

---

### POUR LA PÂTE SABLÉE

- 333 g de beurre Lescure 84 %
- 153 g de sucre semoule
- 333 g de farine
- 153 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- Sel

Blanchir le beurre, le sucre et le sel. Ajouter le mélange farine-poudre d'amandes puis finir avec l'œuf.

Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 6 mm d'épaisseur et réserver au réfrigérateur au moins 1 heure.

À l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de 4 cm de diamètre, puis les cuire sur un Silpain® durant 12 minutes dans un four préchauffé à 160°C clef ouverte.

**POUR LA CRÈME CITRON YUZU**

- 200 g de jus de citron jaune
- 50 g de jus de yuzu plus les zestes
- 300 g d'œufs
- 125 g de sucre
- 6 g de gélatine
- 125 g de beurre Lescure à 84 %

Dans une casserole, porter les jus et le sucre à ébullition, verser sur les œufs en remuant puis reverser dans la casserole et cuire 1 minute à ébullition. Ajouter le beurre, les zestes et mixer. Couler en moule nonette de 3 cm de diamètre et surgeler.

**POUR LA MOUSSE À LA CRÈME DE MARRONS DE L'AUDE**

- 80 g de crème liquide à 35 %
- 375 g de crème de marrons de l'Aude de l'Atelier du marron
- 7,5 g de gélatine
- 450 g de crème montée

Tiédifier la crème liquide, ajouter la gélatine préalablement fondue puis verser sur la crème de marrons audoise. Bien mélanger puis incorporer la crème montée.

Verser en poche et pocher en moule ½ sphère de 6 cm de diamètre, ajouter la crème citron-yuzu puis surgeler.

**POUR LE NAPPAGE AMANDES DULCEY**

- 200 g de beurre de cacao
- 200 g de chocolat Dulcey
- 50 g d'amandes hachées grillées

Fondre en étuve le beurre de cacao et le chocolat, ajouter les amandes et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

**POUR LA MERINGUE SUISSE**

Dans un cul de poule, cuire les blancs et le sucre au bain-marie à 53°C. Débarrasser dans la cuve d'un batteur équipé du fouet puis faire tourner pour refroidir.

Verser en poche et pocher des têtes de 4 cm de diamètre, des mini têtes sur une feuille de papier sulfurisé. Cuire au four durant 4 heures à 70°C clef ouverte.

Réserver en étuve.

**POUR LE VERMICELLE**

- 200 g de crème de marrons de l'Aude
- 150 g de pâte de marrons de l'Aude
- Armagnac hors d'âge Pomès-Pébérère

Foisonner crème et pâte dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, parfumer à l'armagnac selon vos goûts, verser en poche munie d'une douille vermicelle et réserver.

**DRESSAGE**

Tremper la demi-sphère dans le nappage amandes Dulcey puis la déposer sur un rond de pâte sablée.

Coller une grosse tête de meringue avec un peu de vermicelles puis l'entourer de vermicelles.

Finir avec 4 petites têtes de meringue.



*Verser la crème chaude sur la crème de marrons et mélanger pour lisser*



*Incorporer délicatement la crème montée à la crème de marrons lissée*



*Pocher la crème de marrons en moule ½ sphère de 6 cm de diamètre*



*Ajouter l'insert crème citron-yuzu puis surgeler*



*Coller une grosse tête de meringue sur la surface plane de la demi-sphère*



*Couvrir la meringue de vermicelles de marrons*



## LE ST HO



### RECETTE POUR 20 GÂTEAUX

#### POUR LA GANACHE MONTÉE DULCEY (LA VEILLE)

- 225 g de crème à 35 % (1)
- 25 g de sirop de glucose
- 25 g de sucre inverti
- 325 g de chocolat Dulcey
- 600 g de crème à 35 % (2)

Dans une casserole, chauffer la crème 1, le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement sur le chocolat fondu puis mixer immédiatement. Ajouter la crème 2, mixer à nouveau et réserver au réfrigérateur durant 12 heures.

#### POUR LE CRAQUELIN

- 200 g de beurre Lescure 84 %
- 200 g de cassonade
- 200 g de farine T65

Blanchir le beurre et le sucre, ajouter la farine puis étaler à 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis bloquer au congélateur.

**POUR LA PÂTE À CHOU**

- 125 g de lait
- 125 g d'eau
- 10 g de sel
- 10 g de sucre
- 270 g de farine T66
- 225 g de beurre
- 450 g d'œufs

Porter le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre à ébullition. Ajouter la farine, mélanger vivement afin d'obtenir une panade homogène puis bien dessécher la pâte. Débarrasser dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille. Faire tourner pour refroidir légèrement puis incorporer les œufs un à un.

Débarrasser en poche munie d'une douille N°10 puis pocher des petits choux de 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'un Silpain®. Déposer un disque de craquelin puis surgeler.

Faire cuire 15 minutes dans un four éteint préalablement préchauffé à 250°C puis poursuivre la cuisson 15 minutes à 170°C.

**POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ (LA VEILLE)**

- 200 g de farine
- 4 g de sel
- 100 g d'eau
- 200 g de beurre
- 60 g de farine

La veille, mélanger la farine, le sel et l'eau afin d'obtenir un pâton homogène puis réserver 12 heures au réfrigérateur.

Travailler le beurre froid avec la farine, étaler en croix (4 bandes)

déposer la détrempe puis rabattre les pointes au centre et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Donner 3 tours double puis étaler à 4 mm d'épaisseur et tailler des disques de 8 cm.

Les déposer sur une plaque recouverte d'un Silpain® et cuire à 190°C durant 10 minutes puis 15 minutes supplémentaires en réduisant la température à 170°C clef ouverte.

**POUR LE COULIS CARAMEL**

- 110 g de sucre cristal
- 100 g de crème
- 1 g de fleur de sel de Gruissan

Cuire le sucre au caramel, déglacer avec la crème chaude et le sel puis cuire à 107°C. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

**POUR LA DÉCORATION**

- 200 g de chocolat Dulcey® tempéré

Étaler le chocolat sur du papier guitare, puis tailler des carrés de 3 cm et les rouler autour d'un tube de 3 cm de diamètre. Laisser cristalliser.

**POUR LE DRESSAGE**

Monter la ganache Dulcey® puis verser en poche munie d'une douille St-Honoré puis pocher sur le disque de feuilletage.

Garnir les choux de caramel puis reboucher le trou avec un peu de crème.

Déposer les choux sur la ganache puis décorer avec un carré de chocolat.



*Découper des disques de pâte feuilletée de 8 cm de diamètre*



*Garnir les choux de caramel*



*Pocher la ganache Dulcey sur le disque de feuilletage*



*Déposer les choux sur la ganache*

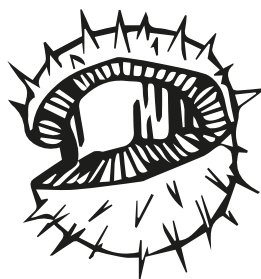


*Terminer en déposant un carré de Dulcey*



# 1 produit

## LE MARRON, FRUIT DE L'AUTOMNE



PAR OLIVIER ROBIN  
ET MICKAËL BONNET,  
CHEFS FORMATEURS À L'ENSP

**S'il est bien un fruit qui symbolise l'automne, c'est la châtaigne. Niché dans sa bogue recouverte d'épines, le fruit du châtaignier s'est d'abord imposé pour ses qualités nutritionnelles. Ce n'est que plus tard qu'il prendra des allures de fête pour devenir marron glacé.**

Si châtaigne et marron se ressemblent autant c'est qu'ils sont tous les deux les fruits du châtaignier commun, *Castanea sativa*. Les botanistes parlent de châtaigne quand la bogue contient plusieurs fruits, de marron quand elle n'en contient qu'un, généralement de plus gros calibre. Parfait pour être confit. Le châtaignier est un arbre rustique, il aime les étés chauds et secs, les automnes pluvieux et les sols acides et bien drainés ; avec une préférence pour la pente et les reliefs rocheux. Ce qui explique que l'Ardèche et les Cévennes en aient fait leur spécialité. La châtaigne d'Ardèche a d'ailleurs obtenu son AOC en 2006, et son AOP en 2014.



# 3 recettes



## UN PEU D'HISTOIRE

La castanéiculture, nom donné à la culture des châtaigniers, fut introduite dans le massif des Maures par les moines chartreux au X<sup>e</sup> siècle. La châtaigne, seule nourriture disponible une grande partie de l'année, a ainsi permis à la population de survivre. Le châtaignier prenant alors le surnom « d'arbre à pain », ou d'arbre de la providence, car aucun pays de châtaignier n'a jamais connu la famine. Mieux, l'arbre avait de multiples usages. Les châtaignes bouillies remplaçaient le pain, le bois servait pour les charpentes et les feuilles pour l'étable. Hommes et châtaigneraies ont ainsi longtemps cohabité, avant que l'exode rural et l'arrachage des arbres – afin d'en extraire les tanins – n'entraînent le déclin des châtaigneraies.

## CHÂTAIGNE OU MARRON

Nous l'avons dit, châtaigne et marron sont le fruit du châtaignier ; à ne pas confondre avec les marronniers qui bordent nos avenues et produit le marron d'Inde, un fruit non comestible. La France compte aujourd'hui un peu plus de 8 500 ha de châtaigniers, principalement situés dans le Var, les Cévennes et l'Ardèche. Il en existe de nombreuses variétés : roussette, comballe, bouche-rouge, bernade des Vans, noms souvent inspirés des lieux ou des vallées où elles étaient produites. Des hybrides existent aussi : M15, marigoule, bouche de Bétizac, mais leur saveur est moindre, aux dires des professionnels. Les châtaignes sont principalement destinées à la confection de purée, de pâte et de crème, tandis que les marrons, de variétés Sardonne, Naples ou Turin, sont réservés aux marrons glacés. Le Turin étant le préféré des professionnels pour son volume généreux, son bon goût de châtaigne, la finesse de sa chair, et son aspect peu farineux.

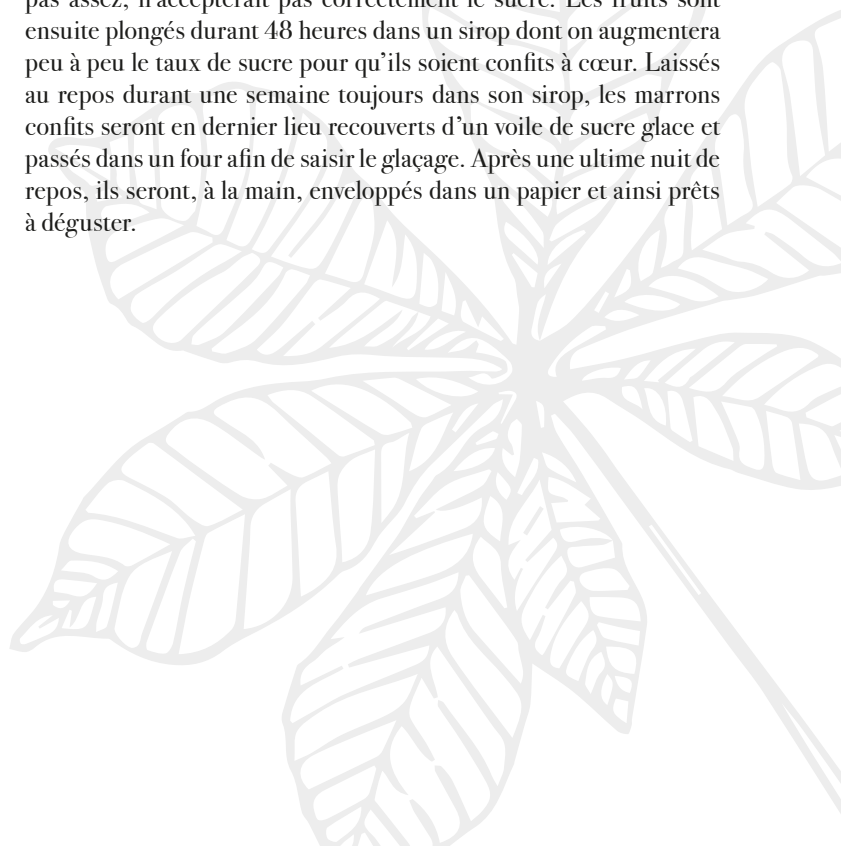
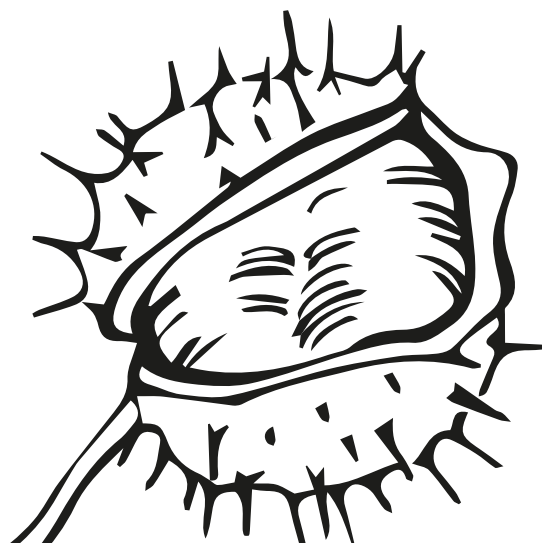
## CRÈME, PÂTE OU PURÉE DE MARRONS

C'est à Clément Faugier, fondateur de l'entreprise éponyme, que l'on doit la naissance de la crème de marrons en 1885. Il a alors l'idée de mélanger des brisures de marrons glacés, de châtaignes

préalablement cuites à la vapeur, de sirop de confisage, de sucre et de vanille. Il s'agit de la préparation la plus sucrée dont on peut tout simplement tartiner une tranche de pain ou de brioche. Dans les ingrédients pâtisseries, on peut également citer la purée de marrons, simple mélange de fruits cuits mixés avec environ 30 % d'eau ; elle permet d'apporter texture et parfum du marron, mais sans ajout de sucre. Enfin, la pâte de marrons, association de marrons et de sirop de sucre, permet une fois mélangée à de la purée de marrons, et afin d'obtenir une texture adéquate, de réaliser les vermicelles du Mont Blanc.

## LE MARRON GLACÉ

C'est au Moyen Âge que l'on commence à confire les fruits pour les conserver. Dès le XV<sup>e</sup> siècle, l'Auvergne fait sa renommée du confisage des marrons, d'abord sous forme de pâtes de fruits avant que la fabrication des fruits confits ne se développe à partir de 1841 aux portes de Clermont-Ferrand, avec l'installation de la sucrerie Bourbon. Le marron connaît alors son âge d'or, poussé par l'essor du thermalisme et celui des salons de thé où se dégustent ces friandises. La fabrication du marron glacé est un art long et délicat. Une fois débarrassé de sa première peau, le fruit est passé à la vapeur afin d'ôter le tan, la deuxième peau adhérente, puis emmaillotté par deux dans un voile de tulle, et placé dans un grand bain d'eau afin d'être attendri. La chair doit être souple et perméable pour permettre au sirop d'imprégner correctement le fruit, qui trop cuit se casserait, pas assez, n'accepterait pas correctement le sucre. Les fruits sont ensuite plongés durant 48 heures dans un sirop dont on augmentera peu à peu le taux de sucre pour qu'ils soient confits à cœur. Laissés au repos durant une semaine toujours dans son sirop, les marrons confits seront en dernier lieu recouverts d'un voile de sucre glace et passés dans un four afin de saisir le glaçage. Après une ultime nuit de repos, ils seront, à la main, enveloppés dans un papier et ainsi prêts à déguster.





# DÉCLINAISON DE MARRONS



## RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

### POUR LE STREUSEL NOISETTES

- 50 g de cassonade
- 50 g de farine
- 60 g de poudre de noisettes
- 50 g de beurre
- 0,5 g de fleur de sel

Sabler l'ensemble des ingrédients avec le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Passer au crible puis cuire sur une plaque recouverte d'un tapis silicone pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

### POUR LA CRÈME DE MARRONS

- 50 g de crème de marrons
- 50 g de crème liquide à 35 %

Mélanger la crème de marrons et la crème au mixeur jusqu'à obtenir une texture homogène. Réserver.

### POUR LA RÉDUCTION MYRTILLES FRAMBOISES

- 200 g de purée de myrtilles
- 200 g de framboises

Réduire les deux purées de moitié au bain-marie jusqu'à obtenir 200 g de ce mélange.

### POUR LE GLAÇAGE GOURMAND

- 60 g d'amandes hachées
- 300 g de chocolat au lait
- 60 g de beurre de cacao
- 60 g d'huile de pépins de raisin

Torréfier les amandes hachées durant une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 35°C au bain-marie, ajouter l'huile de pépins de raisin, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, puis ajouter les amandes torréfiées à température ambiante.

### POUR LES CHIPS DE MARRONS

- 50 g de pâte de marrons
- 50 g de crème de marrons

Mélanger la pâte et la crème de marrons jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Étaler sur un Silpat à 1 mm d'épaisseur et cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

### POUR LA GLACE MARRON

- 256 g de lait entier
- 80 g de crème à 35 %
- 7,5 g de beurre
- 15 g de jaunes d'œufs
- 37,5 g de sucre
- 12,5 g de glucose atomisé
- 12,5 g de dextrose
- 19 g de poudre de lait
- 2,5 g de stabilisateur
- 70 g de pâte de marrons
- 50 g de crème de marrons

Mettre 75 g de lait avec le stabilisateur dans un bol filmé au micro-ondes durant 1 minute. Ajouter le reste du lait, la crème, la pâte et la crème de marrons puis les jaunes et le beurre.

Mélanger toutes les poudres ensemble puis les incorporer dans le liquide et cuire à 85°C, mixer, passer au chinois puis débarrasser en bol à Pacojet et réserver au congélateur.

### POUR LE CONFIT DE CITRONS

- 225 g de jus de citron
- 112 g de sucre semoule
- 75 g d'écorces de citrons

Laver les citrons, les couper en 4, les blanchir 5 à 6 fois départ eau froide avec une pincée de sel puis les hacher finement. Ajouter le sucre et le jus de citron et réduire jusqu'à la texture désirée.

### DÉCOR ET MONTAGE

- 1 feuille d'or
- 24 framboises
- 8 marrons confits

Tremper les marrons dans le glaçage gourmand, les disposer dans l'assiette.

Faire des gouttes avec la crème marron, la réduction myrtilles framboises, puis le confit de citron.

Disposer des framboises fraîches. Réaliser un tapis de streusel puis y poser une quenelle de glace marron. Ajouter des chips de marron puis terminer avec de la feuille or.



# FINGER MARRON POIRE

RECETTE POUR 15 FINGERS

---



**POUR LE CAKE MARRON**

- 80 g de beurre
- 260 g de pâte de marrons
- 140 g de crème de marrons
- 64 g de sucre glace
- 1 g de sel
- 1,5 g de vanille en poudre
- 192 g d'œufs
- 64 g de farine
- 1,5 g de levure chimique
- 100 g de brisures de marrons

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, mélanger la pâte de marrons, la crème de marrons, le sucre glace, le sel et l'extrait de vanille.

Ajouter les œufs petit à petit et mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

Ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées en pluie. Mélanger puis incorporer le beurre fondu à 40°C.

Verser en poche puis pocher 50 g par empreinte dans des moules à fingers.

Réaliser un trait de beurre pommade au centre de chaque finger à l'aide d'un cornet sur toute la longueur puis cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

**POUR LE CONFIT POIRES MARRONS**

- 188 g de purée de poires
- 37,5 g de crème de marrons
- 10 g de sucre
- 2 g de pectine NH
- 1 g d'acide citrique

Chauffer la purée de poire et la crème de marrons à 40°C.

Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés en

pluie, en remuant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition durant 1 minute puis ajouter l'acide citrique et laisser refroidir à température ambiante.

Débarrasser en poche puis pocher sur le cake marron cuit et froid.

**POUR LE GLAÇAGE GOURMAND**

- 60 g d'amandes hachées
- 300 g de chocolat au lait
- 60 g de beurre de cacao
- 60 g d'huile de pépins de raisin

Torréfier les amandes hachées durant une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 35°C au bain-marie, ajouter l'huile de pépins de raisin, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, puis ajouter les amandes torréfiées à température ambiante.

**DÉCOR ET MONTAGE**

- 15 marrons confits
- 2 feuilles d'or

Couper un morceau de marron confit et disposer un morceau de feuille d'or.

Démouler les fingers marron et les découper aux  $\frac{3}{4}$  dans la hauteur.

Pocher du confit poire marron jusqu'en haut du moule et bloquer au congélateur.

Tremper dans le glaçage gourmand à 35°C.

Finir avec un morceau de marron confit et de la feuille d'or.



*Dresser 50 g de cake marron dans les moules à finger de 12,5 cm x 2,5 cm et faire cuire 20 minutes à 160°C*



*Découper le cake marron à 2 cm de hauteur et le remettre dans le moule finger.*



*Pocher le confit de poire marron jusqu'en haut du moule et bloquer au congélateur.*



*Tremper dans le glaçage gourmand à 35°C.*



## FRAÎCHEUR D'AUTOMNE



### RECETTE POUR 8 GÂTEAUX DE 7 CM

#### POUR LE STREUSEL NOISETTES

- 50 g de cassonade
- 50 g de farine
- 60 g de poudre de noisette
- 50 g de beurre
- 0,5 g de fleur de sel

Sabler l'ensemble des ingrédients avec le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Passer au crible puis cuire sur une plaque recouverte d'un tapis silicone pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

#### POUR LE CROUSTILLANT MARRONS

- 170 g de streusel
- 25 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 100 g de praliné amandes
- 30 g de brisures de marrons

Mélanger le chocolat et le beurre fondus à 45°C, ajouter le praliné, les brisures de marrons et le streusel cuit, mélanger puis étaler à 3 mm d'épaisseur dans un cadre 20 x 20 cm.

Surgeler.

#### POUR L'INSERT MARRONS

- 50 g de pâte de marrons
- 50 g de crème de marrons

Mélanger la crème de marrons et la crème au mixeur afin d'obtenir une texture homogène. Verser en poche puis pocher dans des sphères de 3 cm et bloquer au surgélateur.

#### POUR LE BISCUIT MARRONS NOISETTES

- 85 g de poudre de noisettes
- 65 g de cassonade
- 2,5 g de vanille en poudre
- 20 g de blancs d'œufs
- 35 g de jaunes d'œufs
- 20 g de crème
- 15 g de sucre
- 0,5 g de sel
- 70 g de beurre
- 35 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 90 g de blancs
- 10 g de cassonade
- 75 g de brisures de marrons

Mélanger la poudre de noisettes avec la cassonade, la poudre de vanille, les blancs et les jaunes d'œufs, la crème, le sucre et le sel.

Ajouter le beurre fondu à 45°C puis la farine tamisée avec la levure chimique.

Monter les 90 g de blancs avec les 10 g de cassonade puis les incorporer au mélange.

Étaler le biscuit dans un cadre 20 x 20, parsemer de brisures de marrons et cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Lorsque le biscuit est encore chaud, coller le croustillant marrons dessus.

#### POUR LA RÉDUCTION MYRTILLES FRAMBOISES

- 200 g de purée de myrtilles
- 200 g de framboises

Réduire les deux purées de moitié au bain-marie jusqu'à obtenir 200 g de mélange.

#### POUR LE COULIS MYRTILLES FRAMBOISES

- 200 g de réduction myrtilles framboises
- 20 g de sucre inverti
- 20 g de sucre
- 2 g de pectine NH

Chauffer la réduction et le sucre inverti à 40°C, ajouter le mélange sucre et pectine préalablement mélangés, faire bouillir 1 minute puis refroidir à 50°C et étaler sur le biscuit.

#### POUR LA MOUSSE DE MARRONS

- 3,5 g de gélatine en poudre
- 21 g d'eau
- 61 g de crème liquide à 35 %
- 90 g de pâte de marrons
- 75 g de crème de marrons
- 3 g de rhum brun
- 72 g de crème à 35 %

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

Chauffer les 61 g de crème, la pâte et la crème de marrons à 80°C puis hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Refroidir à 27°C et ajouter le rhum.

Monter les 72 g de crème à texture fromage blanc puis l'incorporer délicatement au mélange précédent.

Verser dans une poche puis pocher dans des moules en forme de goutte puis mettre l'insert marrons au congélateur.

#### POUR LE GLAÇAGE NEUTRE

- 300 g d'eau
- 60 g de glucose
- 105 g de sucre
- 12 g de pectine
- 1,5 g d'acide citrique

Chauffer l'eau et le glucose à 40°C, ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés puis porter à ébullition durant 2 minutes. Ajouter l'acide citrique en pluie, mélanger et réserver.

#### POUR LES CHIPS DE MARRONS

- 50 g de pâte de marrons
- 50 g de crème de marrons

Mélanger la pâte et la crème de marrons jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Étaler sur un Silpat à 1 mm d'épaisseur et cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

#### POUR LE DÉCOR CHOCOLAT

- Chocolat au lait
- Poudre de cacao

Saupoudrer du cacao en poudre sur un rhodoïd de 8 cm de long.

Faire une fine couche de chocolat lait tempéré et découper à 2,5 cm de haut.

#### MONTAGE

Coller le croustillant marrons sur le biscuit encore chaud et refroidir.

Ajouter le coulis sur le biscuit et bloquer au surgélateur.

Découper avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre.

Préparer l'insert marrons et le mettre dans une sphère de diamètre 3, bloquer au surgélateur.

Réaliser la mousse marrons, pocher dans un moule en forme de goutte puis mettre l'insert marrons au congélateur.

Tremper la « goutte » de marron dans le glaçage neutre à 80°C et la déposer sur la base de 7 cm, parsemer de streusel autour.

Poser le cerclage chocolat et les chips de marrons, disposer de la feuille d'or.



Monter les 90 g de blancs avec les 10 g de cassonade et les ajouter au mélange.



Mélanger le biscuit délicatement pour éviter de le faire retomber.



Étaler le biscuit dans un cadre 20 x 20 cm, le parsemer de brisures de marron et faire cuire 15 minutes à 170°C.



Étaler le croustillant marron en cadre 20 X 20 cm à 3 mm d'épaisseur.



Ajouter le coulis sur le biscuit et bloquer au surgélateur.



Réaliser la mousse marron, pocher dans un moule en forme de goutte puis placer l'insert marron congelé. Bloquer au surgélateur.



Tremper la « goutte » de marron dans le glaçage neutre à 80°C



Déposer la goutte sur la base de 7 cm.



Poser le cerclage chocolat, puis parsemer de streusel autour.



# NOS ADRESSES



## LA POMME D'API

Installé à Saint-Pol-de-Léon depuis 2012, Jérémie Le Calvez a, depuis le mois de mars 2019, déménagé son restaurant dans une bâtisse en pierre du XVI<sup>e</sup> siècle, à quelques pas seulement de la cathédrale. Avec sa compagne Jessica Chelala, ils sont désormais plus à leur aise pour accueillir clients et amis à leur table étoilée. La salle, aux belles poutres et cheminées d'époque, permet aux clients de profiter d'une agréable lumière naturelle et du superbe patio arboré dont dispose désormais l'établissement. Ce nouveau lieu propose également une salle privatisable, et quelques chambres à l'étage : « Le Clos Saint Yves », pour ceux qui, après le dîner, ne voudraient pas reprendre la route. Dans une cuisine, elle aussi agrandie, le chef exprime toujours son terroir et les richesses halieutiques que lui offrent les côtes bretonnes, au travers d'assiettes justes et pertinentes : Tataki de rouget, jambon de seiche et vinaigrette de cotriade ; blanc de turbot, coquillages, condiment iodé et estragon. En essert, il est impératif de goûter la Cabosse chocolat, framboise et poivron rouge, devenue la signature de la carte sucrée.

5, rue Saint Yves – 29250 Saint-Pol-de-Léon

02 98 69 04 36

Fermé les dimanches soir et lundis

[www.aubergelapommedapi.com/fr](http://www.aubergelapommedapi.com/fr)

## EMPREINTE

Passé dans les cuisines de Christian Têtedoie à Lyon, et celles d'Emmanuel Renaut à Megève, Ismail Guerre-Genton s'est désormais installé dans le Nord, à Lambersart exactement, dans la très chic avenue de l'Hippodrome, bordée de villas Belle Époque. Depuis le mois de septembre 2016, avec son épouse Inès, ils ont transformé un estaminet typique du Nord en un élégant restaurant contemporain où règnent cuir et bois. Les assiettes du chef sont souvent incisives, marquées par un intéressant travail sur l'acidité. L'identité culinaire est singulière, et le soin apporté au dressage remarquable. La carte composée de produits de saison laisse le choix entre deux formules le soir et une au déjeuner. Une fois la liste des ingrédients consultée et le menu validé, le mangeur se laisse guider dans un parcours culinaire où les surprises ne manquent pas. Carte des vins composée de jolis flacons nature, accords mets et vins parfaits.

170, avenue de l'Hippodrome – 59130 Lambersart

03 20 44 00 21

Fermé samedi et dimanche

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





## PIROUETTE

Le chef Tomy Goussot a quitté l'établissement qui l'a fait connaître mais les lieux n'ont pas pris une ride. Cette grande salle lumineuse, avec ses casiers à bouteilles, accrochés aux murs, reste un accueillant lieu de commensalité. Service avenant, décontracté mais professionnel, et en cuisine, François-Xavier Ferrol. Ce petit-fils de boucher bercé par le jardin de ses grands-parents et par les bocaux qu'ils confectionnaient, a choisi de s'engager dans le métier de cuisinier. Une fois diplômé, il choisira l'excellence, fréquentant les cuisines étoilées du Bristol durant cinq ans, avant d'asseoir son parcours au poste de sous-chef auprès de Yannick Alléno au *Pavillon Ledoyen*. Dans les cuisines de *Pirouette*, le chef retranscrit son attachement et son respect du produit dans des assiettes au dressage soigné, mais toujours centrées sur le goût. Ici l'ardoise évolue au fil des jours et des saisons, et seuls les gnocchis, le parmesan et les oignons s'y inscrivent comme des incontournables.

5, rue Mondétour – 75001 Paris

01 40 26 47 81

Fermé le dimanche

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

## LA CABRO D'OR

Michel Hulin débute sa carrière aux côtés de Gérard Boyer, chef des Crayères à Reims, rejoint le chef Michel Guérard aux *Prés d'Eugénie* dans les Landes, et décroche sa 1<sup>re</sup> place de chef auprès de Jean-André Chariat à l'*Oustau de Beaumanière*. Dès son arrivée aux Baux-de-Provence, il valorise les produits locaux et sélectionne des ingrédients issus de fermes locales, champs voisins et moulins oléicoles alentour. Devenu chef du restaurant gastronomique *La Cabro d'Or* en 2001, il poursuit son travail sur les saveurs provençales, et reconnaît volontiers, en fils de pêcheur, sa préférence pour le poisson qu'il aime associer aux saveurs de la terre. Au menu, tartare de taureau, langoustines mi-cuites, foie gras de canard, rouget, dos de loup, carré d'agneau et bœuf « bio ». Pour un dessert original, optez pour le mille-feuille d'aubergines caramélisées.

Mas de Beaumanière – 13520 Les Baux-de-Provence

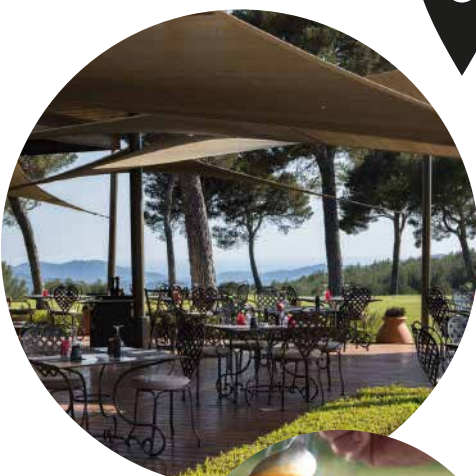
04 90 54 33 07

Fermé le lundi

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







## LE SANFELICE

Le Meilleur Ouvrier de France Christophe Bacquié, chef des cuisines de l'*Hôtel & Spa du Castellet* depuis 2009, songe, deux ans seulement après son arrivée en Provence, à un nouveau projet. Il le concrétise en ouvrant le restaurant *Le San Felice*, offrant à ses clients de profiter, à l'intérieur comme à l'extérieur, à la fois de la cuisine et des paysages alentour. Les grandes baies de la salle laissent en effet apercevoir les montagnes, le vieux village médiéval du Castellet, et la mer Méditerranée en toile de fond. Aux beaux jours, la terrasse permet de déjeuner ou de dîner au grand air et de profiter du parc. Le chef Guillaume Lecomte, second de Christophe Bacquié, inscrit à sa carte des assiettes à l'accent méditerranéen : sardines marinées à l'huile d'olive, caponata, caviar d'aubergine fumé, tarte fine et chutney de tomate tandoori, tomates de couleur confites. Les douceurs de la carte se font plus « bistro » : tarte feuilletée aux prunes, île flottante à la vanille, mousse au chocolat chaud.

*3001, route des Hauts du Camp – 83330 Le Castellet*  
*04 94 98 37 77*  
*www.hotelducastellet.net*

## LE RIVE GAUCHE

Après avoir officié auprès de Jean-Michel Lorain, chef deux étoiles de *La Côte Saint Jacques*, le chef Jérôme Joubert n'a pas quitté Joigny, reprenant en 2007 les cuisines de l'hôtel-restaurant *Le Rive Gauche*, situé sur les bords de l'Yonne, dans un parc de deux hectares. Le chef, exigeant sur le choix de ses ingrédients, privilégie les producteurs locaux et valorise les vins de Bourgogne, notamment dans ses préparations. Il dit vouloir faire de chaque plat un voyage culinaire, et tente de bousculer les papilles au fil des saisons. À sa carte, des assiettes qui mêlent terroir, créativité et gourmandise : fricassée d'escargots et gnocchis à la pistache, émulsion moutarde ; pièce de bœuf, jus brun au pistou, blinis d'aubergine et tapenade, tomate rôtie et piperade. Parmi les desserts, gaufre aux éclats de pistache comme un tiramisu, gelée verveine citronnelle et limoncello, sorbet fromage blanc.

*Chemin du Port au Bois – 89300 Joigny*  
*03 86 91 46 66*  
*Fermé le dimanche soir*  
*www.hotel-le-rive-gauche.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](http://www.thurriesmagazine.fr)

Retrouvez-nous également sur





# CÔTÉ LIVRES



## **LE VÉGÉTAL, WILLIAM LEDEUIL**

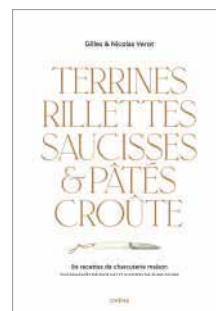
Le végétal est omniprésent dans la cuisine du chef étoilé de *Ze Kitchen Galerie* et ce superbe ouvrage permet d'en apprécier toute la diversité. Une première partie avec près de 70 pages présentant les grandes familles végétales. Une deuxième avec les recettes de base (bouillon, beurre, kimchi condiments, pickles...). Une dernière avec plus de 150 pages de recettes, par thématique de cuisson : cru (radis de couleur marinés, vinaigrette pamplemousse-miel-vanille, huile d'olive), étuvé, rôti, robe des champs, frits (beignets de sauge, aubergines frites et condiment yaourt pistou)... il y en aura pour tous les goûts !

Éditions La Martinière, 39,90 €.

## **TERRINES, RILLETTES, SAUCISSES & PÂTES CROÛTE, GILLES ET NICOLAS VÉROT**

Voici l'alléchant programme que nous proposent les deux célèbres charcutiers parisiens, avec 89 recettes accessibles, sans matériel spécifique et avec des ingrédients disponibles chez des commerçants traditionnels. Chaque chapitre s'ouvre sur un pas-à-pas technique, des pages produits illustrées par Éliane Cheung ponctuent l'ouvrage et complètent les recettes. De quoi se lancer dans la confection du mythique Oreiller de la Belle Aurore !

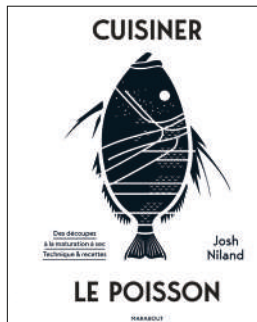
Éditions Du Chêne, 29,90 €.



## **CUISINER LE POISSON, JOSH NILAND**

Le livre tant attendu du chef de The Fish Butchery à Sydney en Australie enfin traduit en français. Une première partie technique autour des connaissances, séchage, fumage, travail de découpes du poisson (avec de nombreux pas-à-pas photographiques) et préparations tripières et charcutières. Une seconde partie avec des recettes organisées par mode de cuisson : poisson cru ou en saumure, poisson poché, poisson frit, poisson grillé, poisson rôti... Sans conteste l'ouvrage le plus complet sur le poisson, tant pour les professionnels que pour les amateurs éclairés.

Éditions Marabout, 29,90 €.



## **FLAVOUR, YOTAM OTTOLENGHI**

Impossible de passer à côté du phénomène mondial, qui revient avec un ouvrage à la fois dans la continuité des précédents en ce qui concerne les saveurs et les recettes, mais radicalement différent sur la forme. Un rappel des ingrédients « flavour » à avoir dans ses placards (anchois, citron noir, pickles de mangue, miso, harissa à la rose...). Une première grosse partie avec quatre process, qui font la marque de ce chef (dont le brunissement et le vieillissement des aliments). Puis les associations, autour de la douceur, du gras, de l'acidité et du pimenté. Une troisième partie sur les produits, avec la mise en avant des champignons, de l'ail et des oignons, des noix et graines et enfin du sucre des fruits.

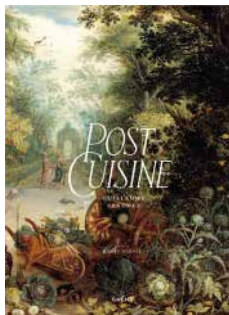
Éditions Hachette cuisine, 35 €.

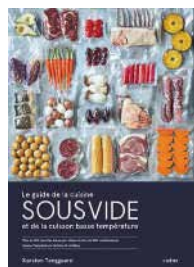


## **POST-CUISINE, GUILLAUME SANCHEZ**

Il en faut du culot pour publier à moins de 30 ans son 3<sup>e</sup> ouvrage, et l'intituler ainsi. Guillaume Sanchez n'en manque pas, et avec son comparse Henry Michel il apporte ici une vision résolument moderne, qui questionne. La première partie s'attache au goût de l'époque, et amène à réfléchir sur les claques et caresses culinaires. Arrivent ensuite six pistes de cuisine, axées sur des concepts et saveurs (acides, iodés, gras, textures, temps courts et temps longs), avec des recettes racontées mais pas grammées. La dernière partie, post-cuisine, interpelle sur le Covid, le commerce, les notions de commodité et commensalité et permettent de comprendre un peu mieux ce que sera la post-cuisine de ce chef inspirant.

Éditions du Chêne, 39,90 €.





### **SOUSVIDE, KARSTEN TANGGAARD**

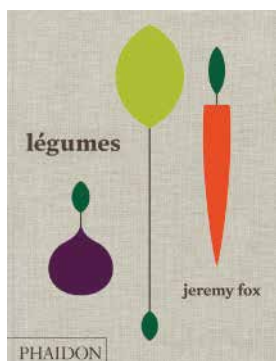
Traduit du danois, ce livre a pour ambition de nous permettre de maîtriser la cuisine et la cuisson basse température. La première partie propose des recettes, par type d'ingrédient, avec à chaque fois les températures de cuisson et des tableaux très détaillés temps/température qui réjouiront autant les professionnels que les amateurs éclairés. Arrive ensuite un guide pratique du sous vide, avec des programmes étape par étape. Enfin, une dernière partie propose conseils techniques, trucs et astuces. Particulièrement complet et totalement indispensable donc.

Éditions du Chêne, 39,90 €.

### **CHOCOLAT, STÉPHANE BONNAT**

Un magnifique coffret, particulièrement complet, pour (re)découvrir le chocolatier historique Bonnat, à travers des documents iconographiques de la maison (atelier de Voiron, plantations, planches botaniques, cartes géographiques anciennes...), mais aussi des recettes (30 de Bonnat et 50 de chef(fe)s invités qui travaillent ce chocolat au quotidien). Sans oublier des développements passionnants sur l'histoire du cacao précolombien, la culture du cacao en Amérique coloniale, la mondialisation de la production...

Éditions La Maison, 120 €



### **LÉGUMES, JEREMY FOX**

À nouveau disponible, ce livre propose une cuisine de chef, végétarienne. Particulièrement connu aux États-Unis pour avoir brillamment conduit les cuisines du restaurant étoilé Ubuntu (Napa Valley, Californie), Jeremy Fox est en effet un virtuose du légume formé avant cela par David Kinch. Cet ouvrage lui permet de mettre en avant sa philosophie à travers des recettes créatives aux saveurs multiples et variées où l'on travaille le légume sous toutes ses formes et toutes ses parties.

Éditions Phaidon, 39,95 €.

### **ENCYCLOPÉDIE DE LA VIENNOISERIE MAISON, MARIE-LAURE FRÉCHET**

Après son encyclopédie du pain, qui a été un franc succès tant auprès des amateurs que des professionnels, Marie-Laure Fréchet revient avec une version dédiée aux viennoiseries. On retrouve ce qui fait le succès de la collection. Un premier cahier pratique, sur la viennoiserie d'hier et d'aujourd'hui, les ingrédients, la garniture, la fermentation... Un cahier central technique, qui traite entre autres de pétrir, faire lever, tourner, façonner, cuire. Et enfin les recettes, de brioches classiques ou tendance, de France ou d'ailleurs, de viennoiseries feuilletées et/ou levées, sans oublier les beignets et les choux, les farinages sucrés ou salés.

Éditions Flammarion, 35 € (parution 28/10).



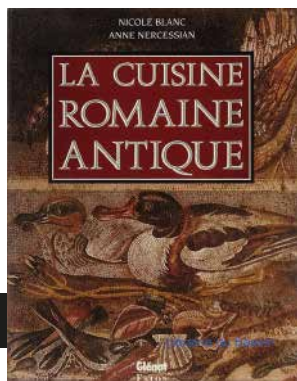
### **LA CUISINE ROMAINE ANTIQUE, ANNE NERCESSIAN ET NICOLE BLANC**

Ce livre est l'impressionnant travail de deux archéologues passionnées de gastronomie. Depuis leur rencontre en 1981, Anne Nercessian et Nicole Blanc n'ont eu de cesse de rassembler tous les éléments qui leur permettaient de décrypter et de comprendre l'alimentation des Romains. Textes, archéologie, iconographie leur ont ainsi permis de définir avec précision le modèle alimentaire antique. Ingrédients, modes de préparation, de conservation, ustensiles, contenants et outils de cuisson sont représentés. Et les auteures évoquent aussi les modes de consommations, les manières de table, l'hygiène, le savoir-vivre, et passent en revue les différents ingrédients couramment utilisés dans les cuisines romaines et quelques-unes des recettes usitées. L'ouvrage est passionnant et nous force à constater que notre alimentation n'a pas évolué de manière si significative.

Éditions Glénat, 39 €.



COUP DE CŒUR  
DE LA REDAC





# INDEX DES RECETTES



## •••• MISE EN BOUCHE

p.55 La petite laiterie

## •••• ENTRÉES

p.33 Foie gras, rhubarbe, fleurs

p.34 Tempura d'artichauts

p.56 Waterzooï à Boulogne sur mer

p.59 Le monde des mille couleurs

p.60 Foie gras Lucullus comme à Lambersart

## •••• CRUSTACÉS

p.15 Homard de mon enfance à la braise, wakamé, sauce civet

p.26 Langoustine mayo, bloody Mary, caviar Kristal gold

## •••• LÉGUMES

p.29 Jardin de légumes croquants

p.69 Promenade dans les champs... Un hommage à nos producteurs

## •••• POISSONS

p.34 Turbot sauvage cuit au naturel, algues nori et jus de butternut fermenté

## •••• VIANDES

p.66 Filet de bœuf lardé et rôti au binchotan, compression de foie gras et anguille fumée

## •••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

p.41 Vanille

p.42 Baba au kokuto

p.45 Soupe de mûres sauvages

p.46 Vacherin Mont-Blanc yuzu

p.48 Smoothie aux agrumes

p.73 Crémeux chocolat guanaja, sorbet miel et praliné amandes

p.87 La tarte profiterole

p.91 Le satin

p.92 Le cube

p.94 Le Mont blanc

p.96 Le St Ho

p.101 Déclinaison de marrons

p.103 Finger marron poire

p.104 Fraîcheur d'automne

# ABONNEZ-VOUS

## ●●●● BON DE COMMANDE

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

Pour commander

par tél. : 33 (0)1 84 18 10 55

par internet : [www.thuriesmagazine.fr](http://www.thuriesmagazine.fr)

par mail : [abonnement@thuriesmagazine.fr](mailto:abonnement@thuriesmagazine.fr)

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_\_ Profession : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code Postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Pays : \_\_\_\_\_ Téléphone : \_\_\_\_\_

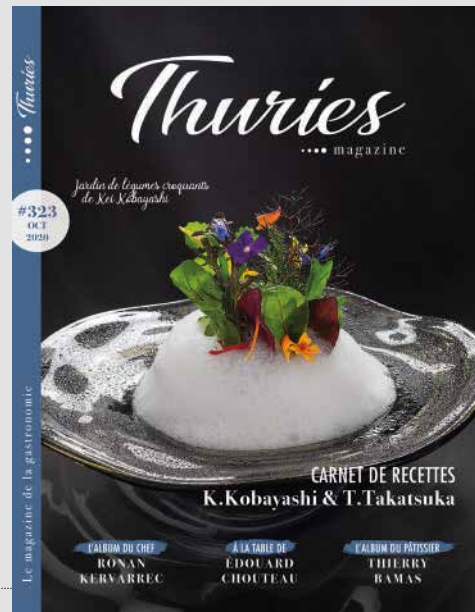
Adresse mail : \_\_\_\_\_

### L'abonnement :

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

### Mode de règlement :

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

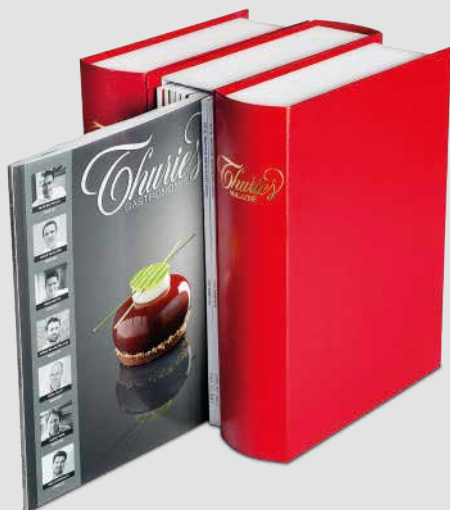


### VENTE AU NUMÉRO

Pour commander des numéros de Thuriès Magazine à partir du 312 (Septembre 2019), merci de vous adresser à

Magali Ferro  
THURIÈS MAGAZINE  
6 Bis, rue Auguste Vitu - 75015 Paris  
Tél. : 33 (0)1 45 74 98 42  
Mail : [publications@thuriesmagazine.fr](mailto:publications@thuriesmagazine.fr)

## ●●●● ANCIENS NUMÉROS & ÉCRINS



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

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

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

Pour commander des écrins :

- Je souhaite commander écri(n) (port inclus) :
- France : soit x 18,70 € = €
- Europe : soit x 23,90 € = €
- DOM-TOM : soit x 25,70 € = €
- Autres pays : soit x 27,90 € = €

Montant total de ma commande : \_\_\_\_\_ €

### Mode de règlement :

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

N° carte bancaire :

\_\_\_\_\_

cryptogramme : \_\_\_\_\_ expire à fin : \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_

Fait le à

Signature obligatoire



# Thurries

•••• magazine

THURIÈS MAGAZINE SAS  
6 BIS, RUE AUGUSTE VITU  
75015 PARIS

www.thurriesmagazine.fr

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

THURIÈS MAGAZINE  
est une publication de 10 n° / an  
diffusée par la SAS Thurries Magazine  
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin  
Dépôt légal : octobre 2019  
Commission Paritaire : n° 0525 K 86555  
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thurries 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



LA LAITERIE  
138 AVENUE DE L'HIPPODROME  
59130 LAMBERSART  
TÉL. : 03 80 90 53 53

RESTAURANT KEI  
5 RUE COQ HÉRON  
75001 PARIS  
TÉL. : 01 42 33 14 74

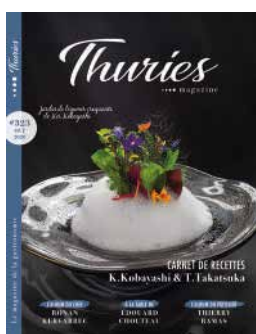
VIGNOBLE  
DE TOURAINE

HOSTELLERIE DE PLAISANCE  
5 PLACE DU CLOCHER  
33330 SAINT-ÉMILION  
TÉL. : 05 57 55 07 55

RESTAURANT  
LA PROMENADE  
CONTE, LE, EN SIGAUDES  
31590 VERFEIL  
TÉL. : 05 34 27 85 42

PÂTISSERIE RÉMITOUJA  
20 RUE DE VERDUN  
11000 CARCASSONNE  
TÉL. : 04 68 25 62 82

THIERRY BAMAS  
ANGLÈT  
TÉL. : 05 59 59 01 74  
BAYONNE  
TÉL. : 05 59 03 62 42  
BIARRITZ  
TÉL. : 05 59 54 76 50



Suivez l'actualité de Thurries Magazine  
www.facebook.com/thurriesmagazine  
fr.instagram.com/thurriesmagazine/



# On ne joue pas avec la nature.



En Norvège, l'alimentation des poissons d'élevage ne contient aucun OGM ni aucune protéine animale. À la place, on utilise des matières premières marines renouvelables et des ingrédients biologiques d'origine végétale. Comme le reste de l'aquaculture norvégienne, la nourriture de nos élevages est soumise à des contrôles rigoureux visant à apporter une garantie aux consommateurs.

Nous disons non aux OGM.

SEAFROM  
NORWAY  
NOD

# Thurries

.... magazine

« On naît gourmand. Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé, si le beurre est fin et le pain bien pétri. »

Colette

