

Thurries

.... magazine

*Chocolat du Pérou,
bois de chêne et cognac
d'Alexandre Blay*

#324

NOV
2020



**CARNET DE RECETTES
S.Carrade & A.Blav**

L'ALBUM DU CHEF

**GILLES
GOUJON**

À LA TABLE DE

**NADIA
SAMMUT**

L'ALBUM DU PÂTISSIER

**NICOLAS
CLOISEAU**

Naturae®

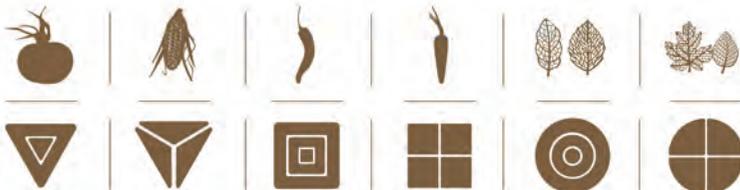
LES NOUVEAUX MOULES EN SILICONE POUR LA HAUTE CUISINE



POMODORO²⁴



Découvrez les nouveaux moules pour la haute cuisine



professional.silikomart.com

silikomart®
professional
MADE IN ITALY

Édito

Si les cuisiniers attendent le printemps avec une certaine impatience, l'automne, à nos yeux, ne manque pas non plus d'atouts. Bien au contraire. Au moment où le thermomètre fléchit, les paysages affichent une authentique poésie toute en couleurs qu'aucune autre saison ne sait produire, et avec elles les trésors potagers, qui depuis quelques jours déjà garnissent les étals de nos marchés.

ÉGAYONS L'AUTOMNE

La famille des courges et autre potiron ne fait certes pas rêver tout le monde, mais elle a pourtant de quoi réjouir l'amateur de cuisine. Ces couleurs réconfortent tout autant que ses formes arrondies, et la diversité de ses préparations en font un légume de choix : rôtie, en purée, en soupe, confite et même en confiture, les courges offrent un large champ d'applications culinaires. Ajoutons à cela les légumes racines dont c'est aussi la saison : pomme de terre, topinambour, carotte, poireau, etc. Et nous voilà parés à passer quelques heures en cuisine. Car si ce n'est pas le cas pour toutes les villes, la Covid oblige les habitants de certaines métropoles au couvre-feu, il faudra par conséquent trouver de quoi occuper ses soirées.

L'automne si l'on s'y intéresse de près, est presque une ode à la cuisine française. C'est le moment des veloutés, des ragoûts et des mijotés. La cuisine de transformation comme l'a nommé Gilles Goujon, chef à l'honneur de notre album. Cette cuisine de terroir est aussi celle de Stéphane Carrade, chef des cuisines du *Skiff Club* au Pilat. Une cuisine de terroir ouverte sur le monde, influencé par ses voyages. Car c'est aussi cela que de se mettre aux fourneaux : s'évader. Il ne suffit parfois que d'une pointe d'épices pour donner à votre plats ce petit goût d'ailleurs, bienvenu en ces temps incertains.

Avant que chacun d'entre nous puisse retrouver une totale liberté, et que nos restaurants reprennent complètement vie. Égayons ce mois de lecture gourmande, découvrez nos chefs, cuisinez et surtout mangez, car l'aliment, paraît-il, est notre premier médicament.



Anne LUZIN

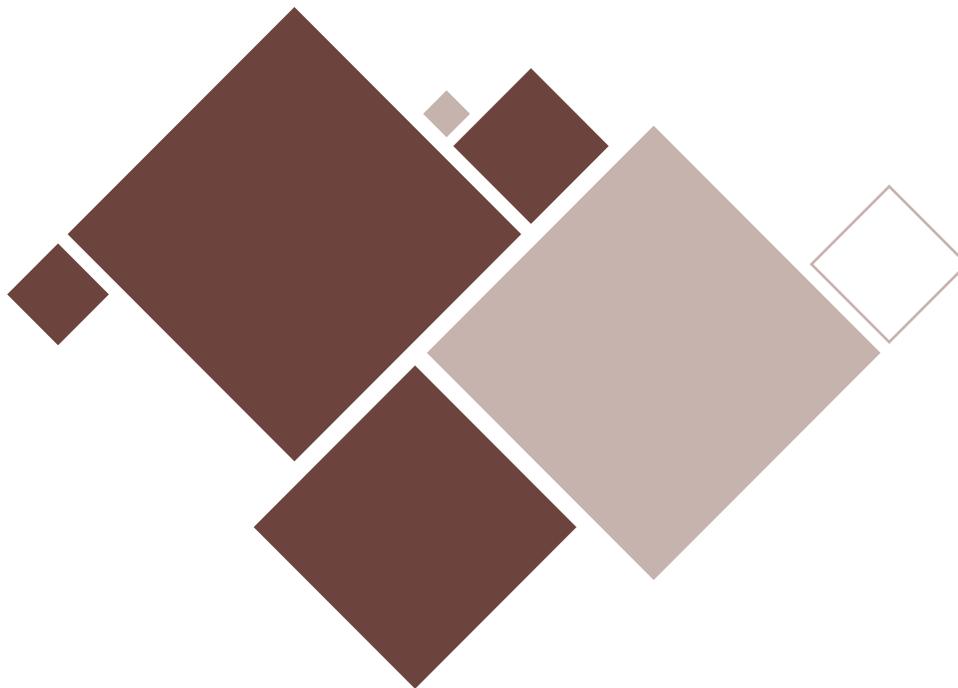


Sommaire ••••

- 6 | L'ALBUM DU CHEF
Gilles Goujon
L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse
- 16 | INFOS
- 21 | AGENDA & CONCOURS
- 22 | CARNET DE RECETTES SALÉES
Stéphane Carrade
Le Skiff Club - Hôtel Haaitza au Pyla
- 36 | CARNET DE RECETTES SUCRÉES
Alexandre Blay
Le Skiff Club - Hôtel Haaitza au Pyla

- 50 | À LA TABLE DE
Nadia Sammut
La Fenière lieu de vie à Cadenet
- 62 | OUVERTURE AVEC
Nicolas Le Tirrand
Sources à Lorient
- 74 | VOYAGE À TRAVERS
LE VIGNOBLE FRANÇAIS
Balade dans les vignes
Le Saumurois
- 78 | L'ALBUM DU PÂTISSIER
Nicolas Cloiseau
La Maison du Chocolat

- 88 | LA PÂTISSERIE DE
Matthieu Buchalski & Stéphanie Touzet
L'Ogre de Carrouselberg à Lille
- 98 | LE CHOCOLAT
par Valentin Sanchez
- 106 | NOS ADRESSES
- 110 | CÔTÉ LIVRES
- 114 | CARNET D'ADRESSES



L'ALBUM DU CHEF Gilles Goujon



L'AUBERGE DU VIEUX PUIIS À FONTJONCOUSE

Ses amis le savent, et ceux qui le connaissent aussi, Gilles Goujon vit depuis plus de 40 ans pour et par la cuisine. Cette passion l'anime au quotidien et ne le quitte pas. Le charismatique cuisinier de Fontjoncouse a besoin de l'adrénaline du service, de toucher la matière, de sentir, de cuire, mais aussi d'échanger avec ses clients. Eux qu'il reçoit comme des amis. Pour *Thuriès*, il parle librement de ses envies, de sa famille et de ses projets.



Thuriès Magazine a déjà consacré deux albums à ce grand chef dont les 3 étoiles brillent maintenant depuis 10 ans sur son auberge de Fontjoncouse. Cette maison ouverte il y a bientôt 30 ans par Gilles et Marie-Christine Goujon vibre toujours de cette même énergie. Celle de son chef, passionné comme au premier jour, de son épouse et bras droit, mais aussi d'une équipe soudée dont l'état d'esprit est vraiment celui d'une grande famille. Depuis 2010, date du dernier album consacré à Gilles Goujon, la salle a été entièrement rénovée en 2015, ses enfants l'ont rejoint il y a quelques semaines, et au mois de juin dernier, le couple a fait l'acquisition d'une institution biterroise : *L'Octopus*. L'établissement étoilé qui faisait rêver le jeune cuisinier alors commis dans un restaurant voisin. Il nous semblait presque évident de revenir dans ce petit village de l'Aude, Pays cathare, pour redécouvrir la cuisine de Gilles, authentique et d'une remarquable précision, mais aussi d'écouter le chef nous parler de sa vie, de son état d'esprit, de sa famille et des projets qui l'animent...

Vous définissez-vous toujours comme un vendeur de bonheur ?

Oui. C'est ce que je demande tous les jours à mes gars, de transmettre ce bonheur à nos hôtes. Je le répète souvent dans les briefings, soyez des vendeurs de bonheur, donner du plaisir aux gens. Au-dessus de tout, de la technique, de l'intellectualisation de la cuisine, ce n'est rien à côté du bonheur que l'on peut donner. Mon plus grand plaisir à moi est de voir les gens nous quitter heureux, parce qu'ils ont vu le chef, fait des photos avec lui, c'est de cette manière que je vois la convivialité, le partage.

Le terme d'auberge est-il là pour souligner cette convivialité ?

Nous sommes à la campagne, il ne faut pas que ce soit guindé, nous devons faire preuve de simplicité et de gentillesse. Et sur ce point, j'ai une équipe formidable, parce qu'on s'amuse. En salle j'ai mes piliers, Vincent, le directeur, le patron du restaurant, et Claudio, le maître d'hôtel ; ils sont là depuis des années et ils ont construit une partie de cette ambiance. Et puis il y a « Sissou », Sylvain, chef de rang, plus discret mais qui connaît parfaitement la maison. Ce sont eux qui amènent la façon d'être et de faire, et entraînent avec eux le reste de l'équipe.

Vous cherchez à créer une proximité avec le client ?

Oui, même s'il faut être vigilant, notamment avec les plus jeunes de l'équipe, car ils n'ont pas forcément le vocabulaire ou la bonne attitude. Il faut parfois comprendre que la blague du client n'a pas besoin d'être relevée, juste un sourire suffit. Alors certaines fois on se prend une petite remarque, mais je ne veux rien changer. Car c'est aussi le secret de notre réussite. Nous sommes dans un village perdu et les gens se déplacent depuis des années ; aujourd'hui nous sommes complets midi et soir à Fontjoncouse.

Cela vous semble parfois irréal ?

Chaque jour je me pince, c'est comme un rêve. Je ne suis ni au centre de Lyon ni à Paris ! Lorsqu'on a ouvert, nous faisons deux couverts la semaine, et le dimanche vingt-cinq. En ce moment nous accueillons entre 45 et 50 clients par service. Mais ce n'est pas que la cuisine, si on s'ennuyait chez moi, je pense que les clients ne viendraient pas aussi nombreux et de toutes couches sociales.

Comment avez-vous convaincu Marie-Christine, votre épouse, de vous suivre à Fontjoncouse ?

À 20 ans, je lui ai dit : « Tu m'aimes, je t'aime, c'est merveilleux, j'aimerais qu'on fasse notre vie ensemble, mais il y a une chose qu'il faut que tu saches : moi c'est la cuisine, la cuisine, la cuisine et la cuisine. Donc si on doit se marier, les dix prochaines années, ce sera du travail, du travail et du travail. Tu vas bosser, je vais bosser et nous n'aurons pas le temps de faire des enfants. Parce qu'à 30 ans, je veux être chef-patron, puis plus tard devenir MOF et avoir 3 étoiles. Si on peut réussir ça ensemble c'est merveilleux. Donc tu y réfléchis. »

Et elle s'est laissée convaincre ?

Nous avions 20 et 21 ans, nous étions très amoureux et elle a dit *oui*, mais je n'en doutais pas tellement, j'étais sûr de moi (*il rit*). Nous nous sommes donc mariés rapidement, j'ai quitté ma mère, elle a quitté ses parents et nous avons démarré notre vie en cherchant à apprendre toujours plus, dans de grandes maisons, puis nous sommes revenus dans la région sans un centime en poche.

Comment avez-vous trouvé les fonds nécessaires ?

En partie grâce à Marie-Christine. Elle a, par un concours de circonstances, vendu une prestation de traiteur. Il s'agissait de réaliser un buffet pour 150 à 200 personnes pour le lancement de la *Safrane*, la nouvelle voiture de Renault. Mais nous n'avions rien. La société était créée mais je n'avais pas d'employé. Marie-Christine m'a dit : « *Cela peut nous faire un peu d'argent pour démarrer.* » Et entre-temps le nombre d'invités était passé à 500. Je l'ai traitée de folle (*il rit*), et j'ai réfléchi à un buffet. Puis j'ai appelé deux anciens commis de cuisine à moi pour qu'ils viennent m'aider. Nous avons dormi ici sur des lits de camp pour tout produire dans les temps. Mais finalement le buffet a été extraordinaire, mon beau-père m'avait fait un présentoir pour le foie gras, j'avais réalisé des marquises, des feuilletés chauds et froids, et une fontaine de champagne à l'azote. C'était génial. Cela nous a fait un pécule pour démarrer. Mais quelle aventure ! Et pour constituer la cave nous avons vendu notre voiture.



1. Avec sa femme Marie-Christine.
2. Voyage en famille.
3. Avec son fils Enzo.
4. Avec sa femme et leurs deux chiens : Étoile et GStar.

« J'ÉTAIS UN DES RARES MOF NON ÉTOILÉ. »

1. En 2017, *L'Auberge du Vieux Puits* est classée 12^e meilleur restaurant de la Liste.
2. Pour la remise des prix du Meilleur Ouvrier de France.



Les débuts ont été difficiles, vous ne vous êtes jamais découragés ?

Je suis sagittaire, et les sagittaires se démoralisent le soir et reprennent confiance durant la nuit. C'était ma force, et puis il y en avait toujours un pour remonter le moral de l'autre. Mais quand ça n'allait pas je me demandais ce que nous faisons là. Je me disais peut-être qu'on s'est planté, que je ne suis pas un bon cuisinier.

À quel moment la situation s'est-elle inversée ?

Lorsque j'ai gagné le titre de MOF car j'étais un des rares MOF non étoilé, tout seul chez lui, on a alors commencé à parler de moi.

Qu'est-ce qui vous a poussé à passer le MOF ?

Deux choses. La compétition dans ce métier, que j'ai compris tout de suite, et j'adore ça. Et Paul Bocuse. Quand j'avais 15 ans, lorsque je le voyais à la télé, je disais à ma mère « je veux faire ça ». À l'époque, on ne parlait que de lui. Et puis je pense que j'avais besoin de prouver quelque chose. J'ai lâchement abandonné mes études pour l'apprentissage, et si ce n'était pas un drame, je pense que ça a été mal vécu pendant un temps par ma mère. Quant à mes sœurs, elles ne comprenaient pas, et me voyaient comme un cancre.

Vous le viviez mal ?

Toute la famille a le Bac, mes sœurs Bac + 3, Bac + 5. J'étais le vilain petit canard, du moins je le ressentais comme ça. Et ma grande sœur me parlait toujours de ses copains cuisiniers qui tra-

vaillaient dans de belles maisons à Nice, alors que j'étais apprenti au Buffet de la Gare à Béziers, et ça m'énervait. Je me disais, elle me prend vraiment pour un charlot. Et rien que pour cela, j'avais besoin de prouver que la cuisine était une véritable passion et toujours besoin de faire mieux.

Et votre titre de Meilleur Apprenti du Languedoc-Roussillon a changé les choses

C'était mon premier concours, et oui, les choses ont changé. Je parle d'un point de vue familial. Ma mère et mes sœurs ont posé sur moi un autre regard, surtout ma mère et cela comptait beaucoup. Maman était fière de moi. En sortant de la remise des prix du concours, elle m'a dit qu'elle était fière et m'a appris que le rêve de gosse de mon père était d'être cuisinier.

Vous ne le saviez pas ?

Non et je trouve cela d'une grande finesse et d'une grande intelligence de sa part de me l'avoir dit à ce moment. Car à sa mort, j'ai idolâtré mon père, c'était mon dieu. Alors si elle m'avait dit à 12 ou 14 ans qu'il voulait être cuisinier, j'aurais été cuisinier, et nous n'aurions jamais su si c'était par procuration ou par envie. Là j'avais mon CAP et gagné le concours, donc c'était fait. Cette nouvelle m'a ensuite donné une incroyable force ; je me suis dit papa doit être fier de moi, il faut que je sois le meilleur.



1. Avec son grand ami Patrick Jeffroy à Carantec (29).
 2. Avec Alain Ducasse, Joël Robuchon, Michel Guérard, Anne-Sophie Pic, Alain Dutournier, Guy Savoy, etc.
 3. Avec Joël Robuchon, Alain Ducasse, Gérard Bertrand, Daniel Boulud.



Quels sont les chefs qui ont marqué votre parcours ?

Bocuse, je l'ai dit, et Jacques Maximin, que je vénérerais. Maintenant c'est un ami et c'est une grande fierté de pouvoir tutoyer Jacques depuis des années, et surtout qu'il me reconnaisse comme chef, pour moi c'est l'un des meilleurs, si ce n'est pas le meilleur cuisinier du siècle. C'est une pointure. Et si Alain Ducasse l'a pris avec lui pour organiser les MOF c'est que techniquement c'est un champion du monde. Quand un chef comme lui est devenu un ami et que mon avis l'intéresse, j'en suis fier. Être écouté par ses pairs, c'est aussi pour moi une réussite dans la profession. Et je ne peux oublier Joël Robuchon, que j'ai connu sur le tard, par le biais du MOF, et avec qui j'ai ensuite entretenu d'excellentes relations. Lorsque le concours arrivait on s'appelaït, et il trouvait mes remarques pertinentes. Et pour son dernier concours, huit mois avant son décès, il m'a fait le cadeau de me nommer président du concours à Poitiers. Il n'y avait que des grands chefs deux et trois étoiles et j'étais président.

Vous avez trois étoiles depuis 10 ans, la pression est-elle toujours aussi forte ?

J'y pense en me levant le matin, et en me couchant le soir. C'est une pression mais c'est le moteur. Michelin, je ne pense qu'à cela, sans toutefois oublier mes clients. Quand je suis avec eux, je les considère comme mes amis, je les accueille chez moi. Une seule réflexion négative et je n'en dors pas de la nuit, tellement ça me blesse. Je donne et je demande à mes gars une telle abnégation que j'accepte mal la critique.

Quel est votre principal défaut ?

L'impatience. Je tente de me corriger mais je n'y arrive pas. Je percute violemment vite et je voudrais que tout le monde soit comme moi. Sauf que ce n'est pas comme ça. Et quand on ne percute pas, je monte dans les tours. Quand j'explique un truc, ça me paraît parfois tellement évident que j'ai du mal à comprendre qu'on ne réagisse pas au quart de tour. Il faut aussi avouer qu'en cuisine on n'est toujours dans l'urgence. Même si durant la mise en place on ne l'est pas vraiment, j'ai toujours l'impression que l'horloge tourne et qu'on ne sera pas prêt.

Vous n'êtes par conséquent pas le genre de chef à rester au pass ?

Ah non, ça me fait c**** ! Je le fais de temps en temps mais j'ai

vite mal au dos, j'aime bien toucher, voir les cuissons et je ne peux m'empêcher de pousser quelqu'un pour prendre sa place.

Diriez-vous que vous êtes un cuisinier responsable ?

Quand j'ai ouvert, j'ai cherché à travailler avec les fermes autour de moi, cela m'a pris du temps, 4 à 5 ans pour tisser ma toile avec ces producteurs qui sont maintenant des amis fidèles. Cette relation fonctionne dans les deux sens, c'est un respect mutuel. J'ai toujours travaillé avec cette proximité alors des années plus tard lorsque le mouvement locavore est arrivé, je l'étais déjà. Concernant la protection de la planète, c'est plus présent désormais. Mais il y a 30 ans quand je pensais produit, je ne voyais pas la protection de la planète, je cherchais juste sa fraîcheur. Alors depuis bien sûr on s'est responsabilisé. L'essentiel de mes achats sont locaux, mais maintenant si j'ai un super pigeon et que je ne trouve pas mieux sur place, je vais le chercher plus loin. Et de manière exceptionnelle, en été, je fais venir de la truffe d'Australie car elle est merveilleuse. Je n'occulte pas l'impact carbone, mais je me dis toujours, ce n'est qu'un kilo par semaine.

N'est-il pas compliqué de se renouveler au bout de 30 ans ?

Ce n'est pas compliqué, mais je pense que je me renouvelle moins qu'avant. J'étais un vrai bouillon de culture à une et deux étoiles. Parce que je pouvais prendre ce risque ; les plats n'étaient pas tout à fait aboutis, mais ils étaient originaux et valaient une étoile.

Vous prenez moins de risques aujourd'hui ?

La prise de risque est différente. D'abord les plats doivent être aboutis, et être au niveau 3 étoiles. Bien qu'aujourd'hui Michelin regarde des cuisines plus créatives. Je pense que le guide souhaite que l'expérience soit 3 étoiles. Ensuite chacun préfère un plat à un autre. Je crois que lorsqu'on a 3 étoiles, on sort moins des sentiers, car il ne faut pas la perdre. De plus les plats créés doivent être dupliquables par d'autres mains, techniquement et rapidement. Si seul le chef est capable de les réaliser, ce sont des plats de concours et ça ne marche pas. J'ai été comme ça pendant longtemps, tous les plats que je sortais étaient dignes de concours. Parce que j'avais besoin, dans mon village perdu, de me prouver à moi-même, aux clients, aux professionnels, et à mon père là-haut, encore plus que j'étais un bon cuisinier.



1. Retour de pêche dans les Caraïbes avec Enzo et Axel.
2. Découpe d'un agneau avec ses fils.
3. Avec Philippe Etchebest et son fils Enzo.
4. Avec Paul Bocuse.

Comment voyez-vous votre métier aujourd'hui ?

Le spectacle moderne des fleurs en pagaille, il faut se méfier de ça. Et je suis contre la cuisine d'assemblage où on pose des ingrédients dans l'assiette, un jus à côté et on envoie ; c'est beau, c'est bon, mais ce n'est pas la cuisine française. Pour moi c'est une cuisine de goût, d'échange, de cuisson, voire de ragoût. La cuisine c'est la transformation, j'aime beaucoup quand ça cuit, quand ça caramélise, quand ça se transforme. C'est ce que j'explique en cuisine, un oignon doux quand on le fait tomber, trop doucement il restera tout blanc, rendra son eau et n'aura pas vraiment de goût alors qu'une caramélisation maîtrisée apporte quelque chose. Surtout quand on déglace ou qu'on mouille ensuite. Et c'est pour cela que souvent j'essaie de cuisiner les produits ensemble, pour qu'ils se transforment ensemble. Après je ne vais peut-être n'en faire qu'un jus mais ce n'est pas grave. Derrière, je prendrai ces produits séparément et on les servira avec ce jus pour qu'on retrouve la base de la cuisine française.

Avez-vous ressenti une évolution dans la mentalité des jeunes en cuisine ?

Bien entendu mais ce n'est pas le reflet des cuisines, c'est le reflet de la société, et c'est ce que les gouvernements successifs ont mis en place pour avoir des voies ; créer une société de loisirs, et moins de travail. En ayant ancré cela dans la tête des gens depuis des années, on peut comprendre qu'ils n'aient pas envie de bosser. Moi j'ai été élevé dans les valeurs de travail, dans celle de l'église où il est quelque chose d'important. Et chez moi le travail a trouvé une réussite plénière. À la perte de mon père, j'avais l'impression d'être une m****, c'est comme ça que je me voyais petit, j'étais malheureux, j'en voulais à la terre entière. Pendant longtemps, j'ai été perdu puis j'ai croisé ce métier. Grâce à lui, je suis devenu quelqu'un et je crois que le travail permet ça. Alors qu'aujourd'hui nous sommes plus dans une société où les gens regardent l'autre avec jalousie, sans chercher à comprendre comment l'autre en est arrivé là. C'est-à-dire à force de travail.

Vos fils sont désormais en cuisine à vos côtés

Oui, Enzo en cuisine et Axel en pâtisserie. Et puis j'ai Paul aussi, qui est comme mon fils. Enzo et Paul sont nés à 6 mois d'écart à Fontjoncouse. Un village dans lequel il n'y avait pas eu d'enfants depuis 15 ans. Ils ont toujours tout fait ensemble car la nounou d'Enzo était la grand-mère de Paul, donc ils ont grandi comme des frères. Et moi j'ai un peu adopté Paul, qui est avec moi en cuisine depuis 5 ans.

Vous devez être fier d'avoir vos enfants avec vous ?

Oui. À ceci prêt que Paul est celui qui connaît le mieux ma cuisine et que Enzo revient après s'être formé ailleurs, donc il apprend. Paul est presque aujourd'hui le dépositaire de ma cuisine. Il en a vu toutes les évolutions.



Est-il simple de travailler en famille ?

Je pensais que ce serait plus dur. Avec Paul c'est parfait, avec Enzo de temps en temps ça accroche un peu mais je ne peux pas être trop virulent par rapport à lui parce qu'il est exemplaire. En cuisine, il me dit « vous » et m'appelle chef. Axel lui n'a que 20 ans, c'est sa première place. Je voulais qu'il découvre une autre maison mais avec la Covid je n'ai même pas cherché à appeler les copains pour savoir s'ils avaient une place. Et finalement ce n'est pas plus mal. Il se dégrossit à la maison et sera plus performant ailleurs. Avec lui par contre j'ai un peu plus de mal car il a des difficultés à accepter les ordres sans broncher. Ce qui s'arrangera lorsqu'il aura travaillé ailleurs. Et autant avec mes enfants ça se passe bien, car ils ont ce respect du côté patriarcale, autant avec ma femme, parfois c'est compliqué car elle peut confondre la maison et le travail.

Votre femme justement...

37 ans de mariage, et 40 ans qu'on se connaît. Je ne fais rien sans elle, elle est indispensable à ma vie. Et je pense que l'attachement et l'amour qu'on se porte sont réciproques. Même si parfois je ne suis pas d'accord avec elle. On s'engueule beaucoup mais ça permet d'évacuer même si parfois c'est chaud, car ma femme sait être blessante. Moi je pardonne très vite, car si on est tout le temps en train de regarder en arrière, on n'avance pas. Mais l'homme est bien différent de la femme, il oublie ; elle jamais. Mais on ne fait rien sans l'autre. Après travailler ensemble c'est toujours un risque car il ne faut pas confondre le travail et la maison. Tout ne peut pas être dit devant l'équipe. Ma femme est une grande gueule, et c'est pour ça que je l'aime. Elle a du caractère, du répondant. Son seul défaut est qu'elle n'est pas la championne du management. Elle dit ce qu'elle pense, donc parfois ça ne passe pas bien.

Parlez-nous de *L'Octopus*, le restaurant que vous venez de racheter à Béziers

C'est l'institution de Béziers, étoilée depuis 48 ans. Le restaurant s'est appelé *L'Olivier* durant de nombreuses années, avec deux étoiles Michelin, puis *Le Framboisier* et enfin *L'Octopus* avec le chef Fabien Lefèvre. Le dernier propriétaire, Fabien Radiu, a

malheureusement déposé le bilan. C'est comme cela que le fonds de commerce s'est retrouvé mis en vente aux enchères.

Comment avez-vous été informé de cette vente ?

J'ai reçu un SMS d'une amie. Mais je l'ai lu en diagonale. J'avais compris qu'il s'agissait de la vente du matériel. C'est en appelant le commissaire-priseur, un vendredi en fin de journée, que j'ai découvert qu'il s'agissait du fonds de commerce et que la vente se faisait le lundi suivant. J'ai donc contacté mon comptable et réfléchi avec mon épouse. Vu le prix de vente de 50 000 €, nous sommes allés enchérir. J'étais seul face au commissaire, l'autre acheteur était au téléphone. Et c'est moi qui ai remporté le restaurant.

Quel type de gastronomie allez-vous proposer ?

Mon objectif est d'obtenir une étoile Michelin, avec une gastronomie composée à 80 % de poissons. Mais comme je ne veux me couper de personne, puisque mon but est de faire plaisir à tout le monde, je proposerai aussi de la volaille. Je vais peut-être même acheter une rôtissoire. Je proposerai une volaille de la semaine. Et si je vois qu'il y a beaucoup de demandes, je servirai aussi du bœuf. Mais dans ce projet je vais plus loin. À court terme, j'aimerais avoir mon propre potager et à moyen terme une culture en aquaponie. Il s'agirait d'élever des poissons et d'utiliser l'eau et les déjections du bassin pour nourrir les légumes du potager. Je pourrai ainsi servir dans la même assiette une truite, et de l'oscille qui aurait poussé grâce à elle.

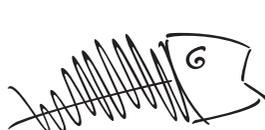
Aujourd'hui de quoi rêvez-vous ? Qu'est-ce qui vous manque ?

Maintenant ce sont mes petits, qu'il y ait une passation de pouvoir, qu'ils arrivent à maintenir les étoiles et à gagner leur propre titre. Ça c'est mon rêve. Arriver à leur transmettre le bâton ce serait pour moi merveilleux. Et ça commence à bien se passer. Maintenant, c'est techniquement qu'il faut que je transmette. Ils sont jeunes et ne sont pas dans l'urgence. Donc nous avons un peu le temps.

Gilles Goujon



Ouverture en 1992



L'AUBERGE
DU VIEUX PUIS

48
personnes travaillent
à l'auberge



Une étoile
au guide Michelin
depuis 1997

En 1996,
il est reconnu comme l'un des
Meilleurs Ouvriers de France

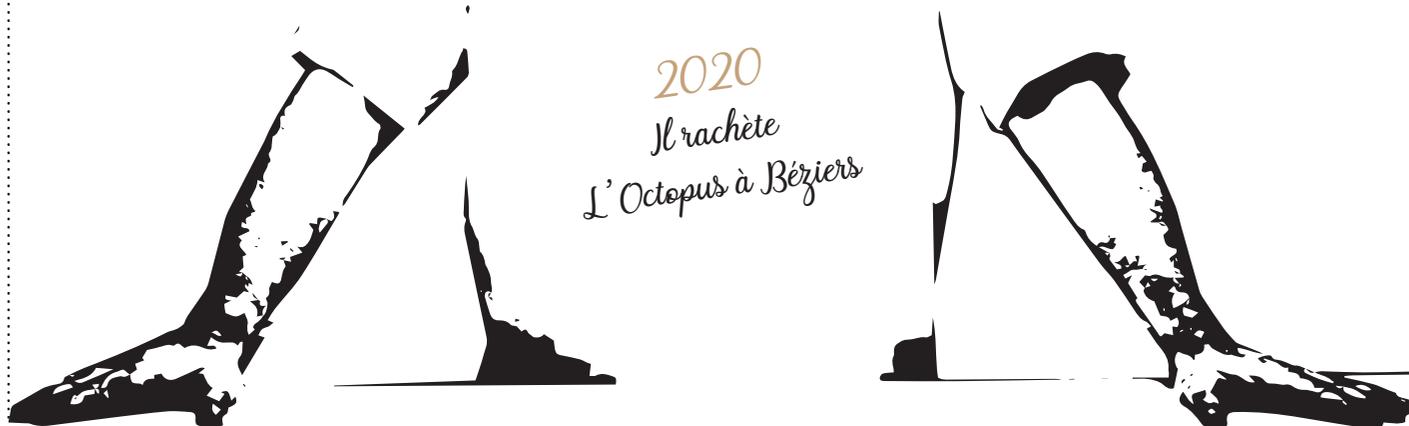


Deux étoiles
au guide Michelin
depuis 2001



Trois étoiles
au guide Michelin
depuis 2010

2020
Il rachète
L'Octopus à Béziers





SUPRÊME DE PERDREAU CUIT SUR LA CARCASSE, LA CUISSE EN POTÉE DE FEUILLE DE CHOU, MILLEFEUILLE D'UNE GARBURE CUITE LONGUEMENT ET FRICOT DE LÉGUMES D'AUTOMNE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES PERDREAUX

- 2 perdreaux
- Beurre
- Huile d'olive

Habiller les perdreaux et garder les parures pour le jus, les ficeler, assaisonner et colorer à l'huile et au beurre. Lever les coffres en gardant les ailerons. Séparer les gras de cuisses et les pilons. Réserver les coffres.

Mettre les gras de cuisses et les pilons sous vide séparément et confire les cuisses et les pilons 6 heures à 62°C.

POUR LE BOUILLON OUILLADE

- Feuilles vertes extérieures d'un chou frisé émincées
- 1 l d'eau
- 1 oignon émincé
- 1 carotte en mirepoix
- 50 g de lard fumé
- 1 branche de thym
- 100 g de beurre

Dans une casserole, placer les feuilles de chou émincées avec la carotte, l'oignon, le lard et le thym et l'eau, porter à

ébullition et cuire 40 minutes.

Passer au chinois en pressant puis cuire à nouveau avec les légumes d'automne. Décanter et réserver.

Réduire de moitié le bouillon puis monter avec le beurre pour le glaçage.

POUR LE JUS DE PERDREAU

- Parures et carcasses des perdreaux
- 1,5 l de fond blanc (voir recettes de base)
- 150 g de graisse de volaille

Concasser les parures et les carcasses des perdreaux. Les colorer très légèrement dans la graisse de volaille puis mouiller avec une partie de l'eau de chou et compléter avec 50 cl de fond blanc. Faire réduire de moitié et mouiller de nouveau avec 50 cl de fond blanc.

Renouveler l'opération une troisième fois.

Cuire 3 heures et passer le jus. Réduire le jus en contrôlant régulièrement.

POUR LA FARCE FINE

- 50 g de blanc de volaille
- 50 g de crème

Mélanger le blanc de volaille et la crème, mixer, passer au tamis et assaisonner de sel et poivre.

POUR LA COMPOTÉE DE CHOU

- ½ chou vert frisé
- 100 g de farce fine
- 100g de carottes en mirepoix
- 100 g d'oignons en mirepoix
- 75 g de lardons
- 100 g de beurre

Garder 8 belles feuilles du chou et les blanchir. Refroidir et réserver.

Émincer finement le reste du chou.

Dans le beurre, faire suer la mirepoix d'oignons et de carottes, ajouter les lardons puis terminer par le chou et laisser compoter. Débarrasser.

Une fois froid, mélanger avec la farce fine.

POUR LES LÉGUMES D'AUTOMNE

- 4 carottes toupies
- 4 oignons grelots
- 4 châtaignes achetées cuites
- 4 choux de Bruxelles

Peler les carottes et les cuire dans le bouillon ouillade.

Éplucher délicatement les oignons grelots et les cuire dans le bouillon ouillade.

Nettoyer les choux de Bruxelles, enlever les premières feuilles, tailler « le cul », cuire à l'anglaise et rafraîchir.

POUR LE MILLEFEUILLE DE GARBURE

- 2 carottes
- 1 grosse pomme de terre
- 1 poireau
- 2 oignons
- ½ céleri boule
- 10 g d'agar-agar
- 7 feuilles de gélatine
- Beurre

Émincer finement le poireau et les oignons. Les faire compoter avec un peu de beurre.

Tailler tous les autres légumes à la mandoline dans le sens de la longueur puis faire revenir toutes les lamelles dans du beurre. Assaisonner.

Coller 1 litre de bouillon ouillade avec l'agar-agar et les feuilles de gélatine.

Réaliser le montage du millefeuille dans une terrine rectangulaire en intercalant entre chaque couche de légumes la compotée oignons-poireau et en versant un peu de bouillon entre chaque couche.

Cuire 1 h 30 à 130°C puis le refroidir en le pressant. Une fois froid, tailler des tranches et conserver au frais.

POUR LE PILON EN FEUILLE DE CHOU

Casser les côtes des 8 feuilles de chou au rouleau à pâtisserie entre deux torchons.

Tailler le bas du pilon bien cuit pour une meilleure stabilité. L'enrober de compotée de chou et la rouler dans les feuilles de chou en forme de poire en pressant légèrement.

FINITION ET DRESSAGE

Réchauffer le coffre et les gras de cuisses à 48°C au thermoplongeur.

Faire réduire du bouillon ouillade puis le monter au beurre pour réaliser un glaçage.

Mettre la cuisse roulée en feuille de chou avec du glaçage ouillade sous la salamandre en l'arrosant fréquemment.

Glacer tout le reste de garniture (carottes, oignons, châtaigne et choux de Bruxelles) dans le glaçage ouillade. Poêler les gras de cuisses au beurre puis les laisser reposer quelques instants.

Poêler ensuite les coffres. Lever les filets et les repasser tout doucement dans la poêle avec les gras de cuisses.

Réchauffer les bandes de millefeuille de garbure dans le four puis les poser sur le côté droit de l'assiette.

Dresser les légumes glacés sur le dessus puis disposer la cuisse en feuille chou sur la gauche, poser les gras de cuisses et le filet.

Le jus sera servi en saucière.

INFOS



UNE DEUXIÈME SAISON POUR « VICTOR DUMAS À L'UNESCO »

Victor Dumas, boucher de formation et véritable passionné, déjà sacré Un des Meilleurs Apprentis Bouchers de France en 2016, a souhaité en 2019 inscrire l'art de la boucherie artisanale française au patrimoine immatériel de l'Unesco. Il a pour cela lancé une web-série dans laquelle il sillonne les routes de France à la rencontre des acteurs de l'univers de la boucherie, avec la ferme intention de montrer que ce métier de tradition est capable d'innover et de se réinventer. L'innovation est donc au cœur de cette deuxième saison où le jeune boucher, soutenu par la Confédération Française de Bouchers, Bouchers-Charcutiers et Traiteurs (CFBCT), emmène le



téléspectateur à la rencontre de Rebecca Larapiedie, maroquinière, à Saint-Junien en Haute-Vienne ; elle favorise l'utilisation « éthique » des cuirs, un circuit court et des méthodes respectueuses de l'environnement. Dans les Hautes-Pyrénées il présente le concept de « La boucherie Manse » qui a mis en place un service de click & collect et des casiers réfrigérants autonomes en libre-service pour récupérer ses commandes à tout moment, 24h/24.

Page Facebook : www.facebook.com/VictorUnesco/
Chaîne Youtube : <https://www.youtube.com/channel/UC6hD0CCWYBiqlr4B2AxOjDg>



LE PRIX *MANGE, LIVRE!* 2020 DÉCERNÉ À MARC-ANDRÉ SELOSSE

Le prix *Mange, Livre!*, créé il y a 3 ans par *Mange, Lille!* (collectif de chefs et de passionnés de gastronomie), récompense un ouvrage mettant en avant l'alimentation issue de pratiques respectueuses de la nature, de la vie, et de la biodiversité, et incitant à manger mieux, que ce soit dans une dimension quotidienne, gastronomique, nutritionnelle ou patrimoniale. Cette année, le jury, composé d'Amandine Chaignot, chef du restaurant *Pouliche* à Paris, François Daubinet, chef pâtissier de *Fauchon*, Guillaume Gomez, chef de l'Élysée, Sandrine Goeyvaerts, sommelière et journaliste, Florent Ladeyn, chef de *L'Auberge du Vert Mont*, Christel Régis, boulangère, et François-Régis Gaudry, journaliste, a récompensé le 21 septembre dernier, l'ouvrage *Le goût et les couleurs du monde* de Marc-André Selosse. Le biologiste, professeur au Muséum d'histoire naturelle, s'intéresse dans son nouveau livre au rôle des tanins dans notre monde. Il s'attache dans ces pages à montrer comment ces molécules, représentant 30 à 40 % de la masse vivante qui nous entourent, sont devenues les meilleures alliées de notre alimentation.
www.mangelille.com



SILIKOMART SIGNE DE NOUVEAUX MOULES POUR LA HAUTE CUISINE

Après la pâtisserie, Silikomart s'intéresse à la cuisine. L'entreprise italienne spécialisée dans les moules en silicone vient de lancer sa nouvelle gamme intitulée « Naturae ». Une collection de 12 moules dont 6 aux formes de légumes, tels la carotte, le maïs, la tomate ou le piment, tous imaginés par des chefs étoilés italiens. Ces moules originaux, flexibles et résistants au froid ont été créés pour permettre aux cuisiniers de développer leur créativité, prenant soin toutefois de respecter la santé des consommateurs. Silikomart ayant fait le choix depuis sa création en 2002 d'un « silicone platine », un type de silicone qui ne contient aucun composant toxique, et de ce fait couramment utilisé dans le domaine médical.

shop.silikomart.com

silikomart®

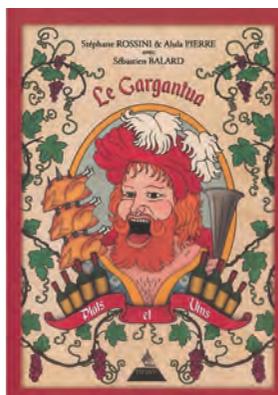


INFOS



LE GARGANTUA PLATS & VINS, UN JEU IMAGINÉ AUTOUR DES ACCORDS METS ET VINS

Nombreux sont les gourmets à se demander « Avec ce plat, qu'est-ce qu'on boit ? » ou inversement, « Avec cette bouteille, que mange-t-on ? ». Pour répondre de manière ludique à ces interrogations, Stéphane Rossini, auteur et dessinateur, Sébastien Balard, sommelier et propriétaire de la cave *Le Relais Mont le Viaur* et Alula Pierre, illustratrice, ont créé le jeu *Gargantua Plats & Vins*. Le coffret comporte un jeu de 81 cartes, 40 illustrant des recettes de plats régionaux, 40 autres des vins, et la dernière le personnage de Gargantua. Une fois



toutes les cartes distribuées, chaque joueur étale sur la table tous les accords qu'il a en main. Celui qui possède le plus de paires (plats et vins) pioche une autre carte dans celles de son voisin de gauche afin de composer une paire supplémentaire. La pioche se fait dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'un des joueurs n'ait plus de cartes en main. L'objectif étant de ne surtout pas tirer la carte de Rabelais qui annulerait les points gagnés précédemment. Un livret de recettes et d'explication historique complète le coffret.

Prix de vente 28 €.



LA CUISINE D'AKRAME BENALLAL SERVIE À L'HÔTEL DE POURTALÈS

Rouvert depuis le 1^{er} septembre, l'*Hôtel de Pourtalès*, construit en 1839, dans le 8^e arrondissement de Paris, propose un nouveau service à ses clients. En association avec le chef doublement étoilé Akrame Benallal, propriétaire du restaurant voisin depuis 3 ans, l'établissement donne désormais la possibilité à ses clients de déguster la cuisine du chef dans l'une de ses suites. L'hôtel souhaite, par le biais de ce nouveau concept, *faire vivre une expérience unique*. Les clients peuvent désormais réserver leur déjeuner ou leur dîner au restaurant et se faire servir en chambre. Les assiettes d'Akrame Benallal s'inspirent des saisons et se composent selon l'inspiration du cuisinier, rien n'est par conséquent écrit à l'avance, l'expérience est donc une unique. En fin d'été, le chef proposait le Homard breton en 2 services, la pince et la queue, citron jus pressé vert et le Pigeon cuit comme une omelette norvégienne. En dessert, « Sous l'ombre d'un figuier », une déclinaison autour de la figue ou une île flottante à la tomate. Menu déjeuner 150 € par personne, 250 € pour le dîner.

www.hotelpourtales.com

VIN-TERROIR, UN SITE WEB QUI VALORISE LES VIGNERONS FRANÇAIS INDÉPENDANTS

Après *Champagne-Terroir*, site de vente en ligne créé en 2014 qui propose une large sélection de champagnes issus de producteurs indépendants, les fondateurs, Émilien Marchal, Pierre Guégo et Sébastien Boher déclinent leur idée en Vin-Terroir, une plateforme spécialisée là encore dans la vente de vins directement issus du producteur, avec comme philosophie de favoriser le meilleur rapport qualité/prix et une rémunération juste pour le vigneron. Le site mis en ligne le

14 septembre référence déjà une cinquantaine de vignerons français provenant d'Alsace, du Languedoc ou encore de Bourgogne avec des bouteilles dont les prix varient de 6 à 65 €. Dans la sélection des vins certifiés bio, Demeter, naturels ou HVE (Haute Valeur Environnementale). Frais de livraison offerts en France à partir de 6 bouteilles, à partir de 12 pour l'étranger.

www.vin-terroir.fr



INFOS

LE CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT À NOUVEAU DANS LE TOP 100 DES VIGNOBLES



Le magazine américain *Wine & Spirits*, l'un des médias les plus influents dans la sphère viticole internationale, vient de classer, pour la seconde fois, le *Château du Moulin-à-Vent* parmi les 100 meilleurs domaines du monde. Situé dans le département de Saône-et-Loire, le *Château du Moulin-à-Vent* est depuis 1732, un domaine familial de référence. C'est aussi le seul domaine du Beaujolais à apparaître dans le classement du Top 100 des vignobles de l'année avec pas moins de 3 cuvées : Champ de Cour 2017 (93/100), Couvent des Thorins 2018 (92/100), Château du Moulin-à-Vent 2017 (90/100). Depuis 2016, les éditeurs du magazine dégustent à l'aveugle divers crus internationaux, 9 200 pour cette session, afin d'établir leur classement. Avec cette année, une soirée de remise des prix particulière, en raison de la crise sanitaire. La remise des prix s'effectuera en ligne sur 4 jours, du 12 au 16 novembre. Inscription sur le site.

www.wineandspiritsmagazine.com

Wine & Spirits
top 100 2020



UNE NOUVELLE BOUTIQUE FRANCILIENNE POUR HUGO & VICTOR



La pâtisserie créée par Hugues Pouget fête cette année ses 10 ans d'existence et vient d'inaugurer pour l'occasion, le 14 octobre dernier, une nouvelle boutique à La Celle-Saint-Cloud. Le fondateur de *Hugo & Victor*, précurseur dès 2015 d'une pâtisserie plus naturelle, sans additifs et sans colorants, propose désormais ses créations aux portes de Paris. Installé au cœur même de son laboratoire, cet espace de vente offre glaces

artisanales, desserts glacés, coffrets de chocolat, confitures du champion du monde Stéphan Perrotte, assortiments de biscuits, etc. Les pâtisseries fraîches, les financiers et les cakes sont à commander au préalable. Boutique ouverte tous les jours de 9 h à 13 h.
53, avenue de la Jonchère
78170 La Celle-Saint-Cloud
www.hugovictor.com

LE CLUB DES CHOCOLATIERS ENGAGÉS, UNE DÉMARCHE SOLIDAIRE ET EXIGEANTE



À l'occasion des 100 ans de la *Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France*, et de la journée mondiale du Cacao et du Chocolat le 1^{er} octobre dernier, la confédération s'est associée au Club des chocolatiers engagés afin de promouvoir un chocolat de qualité aux valeurs exigeantes et responsables. Cette association bénévole, présidée par le chocolatier Daniel Mercier, s'engage à soutenir un cacao durable et éthique, en France, et dans le monde. La démarche implique chaque acteur en amont et en aval de la filière, qui s'attache à respecter des points essentiels de la production : Respect des bonnes pratiques agricoles, récolte des cabosses à maturité, traçabilité de la production, interdiction du travail des enfants, valorisation du travail des femmes, etc. Les acheteurs et distributeurs garantissent quant à eux un prix d'achat minimum, préfinancent les récoltes et assurent une traçabilité totale des lots de fèves. Le club réunit aujourd'hui 85 boutiques en France et plus de 30 adhérents, pour une production de 60 tonnes en 2020, avec l'objectif d'attendre les 200 tonnes l'année prochaine.

www.chocolatiers-engages.com



BRUNO BRANGEA ET FRANCO BOWANEE RÉCOMPENSÉS AU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

L'œuf en meurette est l'une des recettes emblématiques de la Bourgogne. L'œuf, poché, est accompagné d'une sauce au vin de Bourgogne, d'oignons, de lardons, d'échalotes revenues dans du beurre et de croûtons ou du pain grillé aillé. Le terme *meurette* est issu de l'ancien français *murette* signifiant « sauce », et *muire*, « saumure ». Lors de la 2^e édition du Championnat du monde qui se déroulait le 10 octobre dernier au *Château du Clos de Vougeot*, organisateur de l'événement, 12 chefs se sont affrontés à huis clos pour remporter le titre. C'est Bruno Brangea, chef du restaurant *Champeaux Les Halles* à Paris, qui a succédé au champion du monde 2019, Frédéric Vardon. En parallèle de ce titre, le *Prix de la créativité* « récompensant le plat le plus original dans le respect des règles de la recette » a été attribué pour la 1^{re} fois au chef Franco Bowanee du restaurant *Louis XIII* au château de Vault de Lugny dans l'Yonne. Pour départager les candidats, le jury, présidé par le chef triplement étoilé René Meilleur, réunissait entre autres, Éric Briffard, Frédéric Vardon, et des journalistes telles que Louise Petitrenaud et Emmanuelle Jary.

www.meurette.fr



CHEFS INVITÉS DU MOIS DE NOVEMBRE À L'ENSP

Depuis 1984, l'ENSP, installée au Château de Montbarnier à Yssingeaux en Haute-Loire, est l'école de référence en France et à l'international pour les professionnels de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace. Fondée par la Confédération des Pâtisiers, elle est depuis 2007 dirigée par Yves Thuriès et Alain Ducasse. Chaque année, près de 1000 professionnels viennent se former auprès des meilleurs artisans. En novembre, l'ENSP propose aux professionnels d'assister aux

formations de Jérôme Langillier, champion du monde de pâtisserie sur le thème des pâtisseries de fêtes, du 16 au 18, Jérôme Chausse, MOF pâtissier (desserts de restaurant et petits fours) du 23 au 25, ou Jonathan Mougel, MOF pâtissier (l'art du sucre) du 23 au 25 novembre. Inscription via le bulletin présent dans le catalogue ou sur le site Internet de l'école. Validation définitive à la réception du règlement.

www.ensp-adf.com



L'ASSOCIATION BLEU-BLANC-CŒUR SOUFFLE SES 20 BOUGIES

Créée il y a 20 ans, par Jean-Pierre Pasquet, agriculteur, et Pierre Weill, ingénieur agronome, *Bleu-Blanc-Cœur* est un mouvement citoyen engagé en faveur d'un système plus respectueux de la terre, des animaux et des hommes. Représenté par 15 000 personnes en France (scientifiques, agriculteurs, éleveurs, diététiciens, chefs étoilés, consommateurs, etc.) *Bleu-Blanc-Cœur* s'est fixé l'objectif de produire de manière plus vertueuse pour nourrir mieux, en offrant aux sols l'équilibre et la diversité dont ils ont besoin. La culture du lin, de la luzerne ou du lupin, entre autres, offre plus de biodiversité à la terre et apporte dans le même temps une meilleure santé aux animaux. Ces apports nutritionnels se retrouvent ensuite dans les produits étiquetés en magasin : viandes, œufs, produits laitiers, etc. Avec une obligation de résultat inscrite dans son cahier des charges, le label s'appuie sur près de 400 publications scientifiques pour apporter la preuve de l'impact de nos modes de production agricoles sur notre santé, et réclame pour ce vingtième anniversaire le soutien du gouvernement afin d'élargir son action.

www.bleu-blanc-coeur.org





Sirha 2021

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

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2021
SILVER SPONSOR

PARTENAIRE ENGAGÉ,
DE LA TERRE À L'ASSIETTE.

MERCI

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

... de nous faire progresser chaque jour !

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

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



AGENDA & CONCOURS

54^e ÉDITION DU TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE 23 NOVEMBRE 2020

La finale du *Trophée national de Cuisine et de Pâtisserie*, organisé par l'Académie culinaire de France depuis 1964, initialement prévue au Salon EquipHotel à Paris, aura finalement lieu à Ferrandi-Paris. Le jury est cette année présidé par Dominique Loiseau, directrice du groupe Bernard Loiseau et Dorian Wicart, lauréat 2005 du Trophée, et chef du restaurant *La Grange aux Loups* à Apremont (60). À leurs côtés, Gabriel Paillason, président d'honneur et Meilleur Ouvrier de France, et Fabrice Prochasson, président de l'Académie culinaire de France. Lors des épreuves, chaque candidat, accompagné d'un commis, apprenti en filière restauration, disposera de 5 heures pour élaborer deux recettes salées et sucrées imposées : Rôti un carré de porc fermier AOP Kintoa pour 8 personnes, accompagné d'une sauce poivrade, un jus de rôti, une chartreuse de légumes composée de chou rouge, coing, marron et foie gras, de 2 garnitures individuelles végétales de saison, au choix, et 8 timbales de ris et rognons de veau. En dessert, réalisation de 8 tartelettes individuelles aux poires, servies chaudes et pouvant être accompagnées par une sauce, un jus ou un coulis

www.academieculinairedefrance.fr



DEUX NOUVEAUX CHAMPIONS DE FRANCE DU DESSERT 2020

C'est à Rouen, les 6 et 7 octobre derniers, sous la présidence de Christophe Adam, pâtissier et créateur de *l'Éclair de Génie* et de *Dépôt légal* à Paris, que s'est déroulée la finale nationale du Championnat de France du Dessert 2020. Une finale exceptionnelle, reportée de 6 mois en raison du contexte sanitaire, durant laquelle les 7 finalistes ont durant 4h50 réalisé 2 desserts à l'assiette pour 10 personnes. Le champion de France junior est Zachary Lebel, élève au CFA Médéric à Paris avec son dessert intitulé « Ma Normandie ». La championne de France professionnelle est Morgane Raimbaud, cheffe pâtissière du restaurant *Alliance* (1*) à Paris, avec son dessert « Sentiers de l'Estérel ». En parallèle, afin de valoriser les métiers de la salle, deux autres prix ont été remis. Celui de la salle à Guillaume Bezirard du lycée Georges Baptiste de Rouen-Canteleu (76), et celui du commis à Laura Cipriani également élève au lycée Georges Baptiste.

www.championnatdefrancedudessert.fr

EAT! BRUSSELS, DRINK! BORDEAUX DU 18 AU 28 NOVEMBRE 2020

Cette année, *eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX* se réinvente. Installé dans la gare maritime de Tour & Taxis à Bruxelles, le festival propose aux gourmets une nouvelle formule intitulée « *eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX* présents Dinners ». Durant 10 jours seront servis chaque soir 10 menus différents préparés par des équipes 100 % bruxelloises ; chacune composée de trois chefs, d'un pâtissier, d'un fromager, d'un barman et d'un brasseur. Chaque dîner comprendra un apéritif (cocktail, mocktail ou bière bruxelloise), deux entrées, un plat, une assiette de fromage et un dessert, et 4 verres de vin de Bordeaux, partenaires du festival gastronomique. Menu à 75 €. Réservation en ligne uniquement afin de garantir la sécurité sanitaire des participants.

www.eat.brussels



CARNET DE RECETTES SALÉES

Stéphane Carrade



LE SKIFF CLUB

LE PYLA-SUR-MER

À 52 ans, Stéphane Carrade semble pleinement épanoui dans l'exercice de son art. Récompensé par 2 étoiles au début de cette année, il signe au *Skiff Club* une cuisine qu'il définit lui-même comme gourmande et depuis 25 ans comme une « cuisine de terroir progressive ».



L'hôtel *Haaitza* appartient depuis 1930 au patrimoine du Pilat. Construit par Louis Gaume, entrepreneur, ce bâtiment de style néo-basque a connu l'âge d'or et l'essor de la côte d'argent. Vite devenu le lieu de villégiature des personnalités de l'époque, l'établissement a accueilli entre autres la couturière Jeanne Lanvin, les familles Rothschild et Michelin, le chanteur Charles Trenet et l'acteur Yves Montand. En 2016, c'est à Sophie et William Techoueyres que l'hôtel doit sa seconde jeunesse. La réhabilitation du bâtiment est confiée à Philippe Starek qui s'est appliqué à mélanger les styles et les atmosphères, pour offrir aux visiteurs une véritable découverte des différents espaces tous habillés d'une ambiance singulière.

LE CHEF

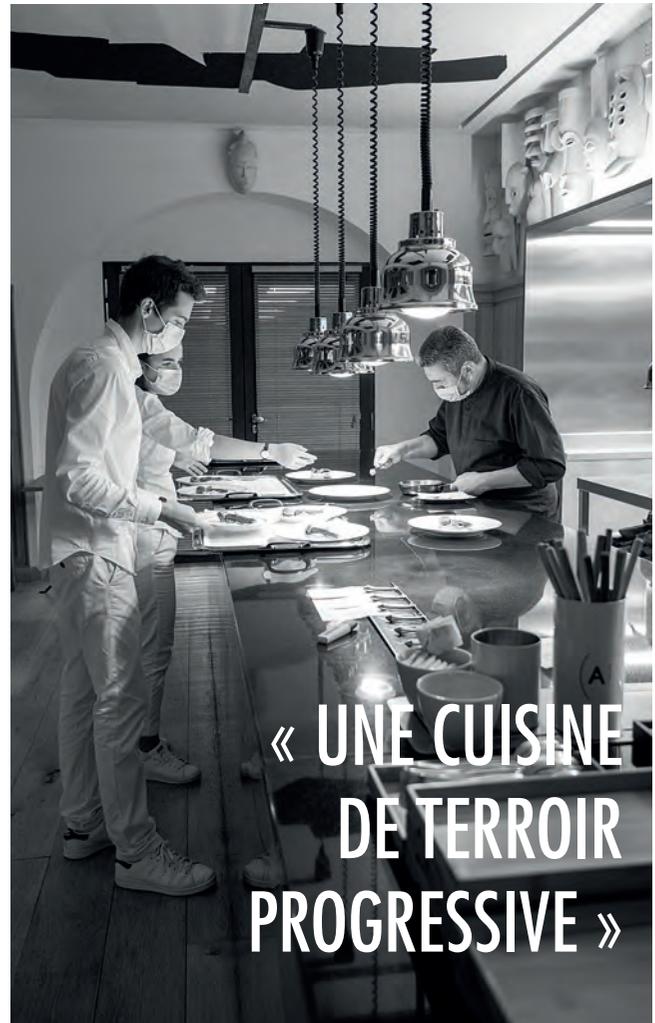
Né à Tarbes, élevé par sa grand-mère suite au décès prématuré de sa mère, Stéphane Carrade évolue dans une maison où la cuisine occupe une place importante. « *Le dimanche se souvient-il, elle cuisinait pour 15 personnes, de l'entrée au dessert, les plats se succédaient, je me demandais toujours comment elle faisait pour assumer cela toute seule.* » Baigné dans cette atmosphère, il ne se posera pas vraiment la question au moment de choisir un métier. Il sera cuisinier. Formé au lycée hôtelier de Talence, près de Bordeaux, Stéphane Carrade quitte la France pour Londres une fois son diplôme en poche. Commis au *Hilton Park Lane*, il dit avec du recul que cette expérience fut déterminante dans son parcours. « *Je travaillais avec des Marocains, des Égyptiens, des Italiens, des Chinois, j'étais baigné dans un melting-pot culinaire, c'est ce qui a, je pense, déterminé ma signature.* » Car si le chef aime son terroir, il apprécie tout autant y glisser des saveurs venues d'ailleurs : « *J'ai beaucoup voyagé, je suis notamment parti à La Réunion à l'occasion de mon service militaire. Et si j'y ai rencontré ma femme, j'y ai également découvert une cuisine extraordinaire, issue d'un mélange*

de culture. Cette cuisine-là me régale, donc je mets toujours un peu d'épice ou de coco quelque part. » Retour de La Réunion, il prend le poste des entremets au Château Saint-Martin à Vence avant de passer au garde-manger la seconde année. « *C'était chouette, raconte le chef, ça m'a réappris les bases de la cuisine française. J'y ai beaucoup appris, et cela m'a ouvert l'esprit et recadré.* » Retour à La Réunion avec son épouse pour une année comme chef d'un petit restaurant, puis il rentre en France, et s'établit en Normandie le temps d'une année à la Ferme Saint-Siméon auprès du chef Denis Lecadre. Quelques expériences plus tard il s'engage comme second auprès de Jean Bardet, l'emblématique chef de Tours. « *Il gueulait beaucoup mais c'était une très belle maison. Et il y avait Sophie, sa fille. J'ai beaucoup appris durant deux ans, notamment que je n'étais pas que cuisinier, que je pouvais aussi me cultiver, lire des livres, sortir. Jean Bardet avait une culture énorme. J'ai appris le vin à ses côtés mais également à parler aux journalistes, à prendre des photos. Après en cuisine, je pense que j'ai aussi beaucoup apporté. Nous avons formé un joli binôme. Je suis parti car j'avais envie de m'installer.* »



CHEZ RUFFET

En 1998, Stéphane Carrade se met en quête d'un restaurant à acquérir. « *J'ai visité 17 établissements, se souvient-il, et j'ai trouvé Chez Ruffet, dans mes Pyrénées natales, c'était le Béarn mais ça m'allait bien.* » Avec Marc Cazcils, son associé, il reprend cette institution de Jurançon et lui redonne son lustre. Une première étoile en 2001, puis en 2003 il participe à l'aventure Food France initiée par Alain Ducasse : « *J'étais le deuxième à prendre part à l'événement. Cela nous a apporté une véritable notoriété, je ne remercie jamais assez Alain Ducasse.* » La deuxième étoile est décrochée en 2006 mais malheureusement l'affaire ne survit pas à la crise de 2008. Stéphane vend et prend le poste de chef au restaurant La Guérinière à Gujan-Mestras. « *Je connaissais bien la région car j'y venais depuis l'âge de 7 ans pour les vacances, toute ma famille était ici, mon grand-père était concierge dans une maison. Je connaissais La Guérinière pour y avoir mangé.* » Il y reste 4 ans avant d'être débauché par *Le Grand Hôtel* de Bordeaux. Dès 2014, il s'occupera de gérer la brasserie, les banquets, et surtout de redorer une image quelque peu ternie. C'est un autre métier mais il l'accepte pour le challenge. Au bout de 2 ans la cuisine le rappelle. Il s'organise alors une table au sein du *Petit Commerce*, un bistro de poisson, dans lequel il crée l'*étoile de mer* : « *Un ovni, explique-t-il, avec un four à bois, des chambres à air de camion tirées sur les tables ! Ça marchait bien mais le seul problème, c'est que le patron buvait un peu trop et se battait parfois avec ses collaborateurs. Au bout de 8 mois, je me suis dit que ce n'était plus possible, alors j'ai démissionné.* »



« UNE CUISINE
DE TERROIR
PROGRESSIVE »

LESKIFF CLUB

En mai 2016, William Techouyeres, le propriétaire de l'hôtel *Haaitza*, le contacte et lui parle de son envie de créer un restaurant gastronomique au sein de son établissement. « *Je suis venu en mai 2016, l'hôtel était encore en réfection, tout était en ciment, il y avait des mottes de terre partout, et là il me dit, on va ouvrir en juillet. Le piano était posé là, il m'a montré l'emplacement de l'ancien salon de thé et m'a proposé d'y installer le restaurant gastronomique. Je lui ai dit banco.* » Le restaurant ouvre en juillet 2016 et les clients sont au rendez-vous. Les inspecteurs du guide Michelin aussi visiblement, car *Le Skiff Club* gagne sa première étoile l'année suivante. La deuxième viendra saluer la cuisine du chef trois ans plus tard. C'est le travail d'une équipe qui est ici récompensé, souligne Stéphane, avec lui en cuisine, Clément Coste, son second et Simon Vergé, MOF Maître d'hôtel en salle. Le chef qualifie sa cuisine, « du Sud-Ouest », revendiquant une gastronomie durable, la plus naturelle possible, évoquant le local et cette idée d'une cuisine de terroir progressive qu'il illustre par cet équilibre entre les produits et la culture locale, la technique et un brin d'originalité.



EN CUISINE

Stéphane Carrade ne manie pas que le couteau, il aime tout autant le stylo. Pas un plat ne se crée sans que le cuisinier ne se pose à table pour l'écrire. *« J'écris beaucoup, et c'est essentiel pour moi. Si par exemple je suis debout en cuisine et si on me prévient d'un changement de plat dans un menu, je suis incapable de trouver une idée. Il faut que je m'assoie. Je commence alors par écrire le titre de la recette, parfois je remplis 3 ou 4 pages comme ça, et ensuite, lorsque j'ai le titre je rédige la fiche technique. »* Concernant les ingrédients présents en cuisine, le chef tire tout ou partie des richesses de l'océan voisin, surtout celle du bassin d'Arcachon, s'appuyant sur le savoir-faire de petits pêcheurs comme Délia Fagniot ; sans néanmoins s'interdire une pièce de bœuf ou un agneau des Pyrénées. Avec de surcroît une vraie démarche, notamment pour le bœuf. Stéphane Carrade, et c'est assez rare pour être souligné, achète des bêtes entières. *« Je travaille avec des éleveurs du Périgord, du Pays basque, et des Landes, de la limousine ou de l'Angus. Mais la race a peu d'importance à mes yeux, tant que les bêtes sont bien élevées. Ce que je recherche surtout, ce sont des vieilles vaches. Comme un vieux millésime. La meilleure vache que j'ai mangée était une portugaise, une Aurochs de 17 ans. Le gras, on aurait dû de la moelle, la chair était persillée, je m'en souviens encore. »*

UNE TOTALE LIBERTÉ

La carte du *Skiff Club* se compose de 4 entrées, 4 plats et 4 desserts, avec pour le client une totale liberté de choix. Le chef n'appréciant que peu les menus fixes, il met un point d'honneur à permettre à chacun de composer son repas. Il est ainsi possible de manger 3 entrées ou 3 plats, voire de ne composer son menu que de desserts. Avec toutefois quelques petites surprises que le chef aime glisser, comme cette « mi-temps », un quartier d'orange en trompe-l'œil, servi pour faire écho au passé de rugbyman du propriétaire. Dans les assiettes, la générosité est toujours de mise mais le chef avoue tout de même aujourd'hui avoir réduit les portions pour que chaque convive quitte la table sans cette sensation d'avoir trop mangé. Pour la note sucrée, il fait confiance à Alexandre Blay : *« Je lui apporte des produits au gré des saisons, ensuite il les travaille et je goûte. C'est un garçon doué d'une grande technique et très à l'écoute. Nous avons beaucoup fait évoluer les desserts depuis son arrivée, en les épurant, en les dé-sucrant, car il est important que l'expérience soit globale et que rien ne pêche durant le repas. »*

TEXTE : MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



VOILE DE BETTERAVE FUMÉE, GELÉE DE SAUTERNES ET LAIT DE BREBIS PRIS, GIROLLES DU MÉDOC, ŒUF DE FERME ET ANDOUILLE BÉARNAISE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE VOILE DE BETTERAVE FUMÉE

- 2 grosses betteraves rouges

Faire cuire les betteraves au gros sel, durant 35 à 45 minutes selon la taille dans un four préchauffé à 160°C. Une fois cuites, fumer les betteraves au fumoir, à la sarriette durant 30 minutes.

POUR LA GELÉE DE SAUTERNES

- 1 l de sauternes
- 30 g de gingembre frais taillé en brunoise
- 8 g d'agar-agar
- 8 g de gélatine feuille

Dans une casserole, porter le sauternes à ébullition avec le gingembre. Filtrer puis ajouter l'agar-agar et la gélatine préalablement ramollie. Verser sur un papier guitare et laisser prendre au froid le plus fin possible. Tailler des disques de 10 cm de diamètre, le plus fin possible, à l'aide d'un emporte-pièce.

POUR LE LAIT DE BREBIS PRIS

- 1 l de lait de brebis
- 200 g de pure brebis
- 8 g de gélatine
- 8 g d'agar-agar
- Sel
- Poivre de Kampot

Dans une casserole, porter le lait de brebis et le sel à ébullition. Râper le fromage et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.

Filtrer, ajouter le poivre puis redonner une ébullition et ajouter l'agar-agar et la gélatine préalablement ramollie. Mélanger et couler sur une feuille de papier guitare. Faire prendre au réfrigérateur et découper des disques de 10 cm de diamètre.

POUR LES GIROLLES

- 400 g de girolles
- ½ cuillère de jus de veau
- Quelques grains de fruits de la passion
- Baies de passion en moulin
- Tagètes
- Sel, poivre

Nettoyer et gratter les queues des champignons puis les

blanchir à l'eau bouillante salée.

À la minute, à la poêle, les rouler avec le jus de veau, quelques grains de fruits de la passion et deux ou trois tours de moulin à poivre de baies de passion, ajouter les tagètes puis assaisonner de sel et poivre.

POUR LES ŒUFS DE FERME ET ANDOUILLE BÉARNAISE

- 10 œufs frais
- 1 andouille béarnaise (congelée)
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique 12 ans d'âge
- Sel, poivre du moulin

Cuire les œufs au plat avec du beurre. Découper le blanc au ras du jaune, saler, donner deux ou trois de moulin à poivre. Râper 20 g d'andouille sur chaque œuf à l'aide d'une Microplane®.

POUR LA PURÉE DE TRUFFES

- 200 g de truffes
- 10 cl de crème chaude
- 60 g de beurre
- 8 g de charbon végétal
- 2 cl de jus de truffes
- 1 cl d'huile de truffes
- Sel, poivre

Dans une casserole, cuire les truffes à l'eau bouillante.

Égoutter puis passer au mixeur avec l'ensemble des ingrédients.

FINITION ET PRÉSENTATION

- Purée de truffes
- 10 feuilles de capucine
- 10 fleurs de géranium
- 10 oxalis pourpres

Sur une feuille de papier sulfurisé, intercaler les disques de sauternes et de lait de brebis avec un léger décalage.

Assaisonner le disque de betterave à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique, saler, poivrer.

Sur des assiettes plates, plier la vague sur elle-même (comme sur la photo), ajouter les girolles, la purée de truffes puis placer l'œuf andouille.

Terminer avec une feuille de capucine, fleur de géranium et oxalis pourpre.





SUPRÊME DE POULARDE DU BÉARN, FARCE FINE AUX ÉCREVISSES, LA SAUCE DU « COQ AU VIN », GARBURE TIRÉE À QUATRE ÉPINGLES

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA FARCE FINE AUX ÉCREVISSES

- 1 poularde du Béarn de 1,5 kg
- 250 g de queues d'écrevisses (pour 750 g de poularde)
- 8 blancs d'œufs
- 750 g de crème montée
- 2 cl de Xérès fino
- 2 cl de quintessence d'écrevisses
- 1 piment béarnais malmou
- ½ de botte d'estragon haché
- Sel

Lever la volaille en récupérant la peau d'un seul tenant. Désosser, dénervier les cuisses et les couper en morceaux. Placer la chair de la poularde dans le bol d'un robot équipé de la lame, ajouter les queues d'écrevisses et mixer. Ajouter les blancs d'œufs, mixer à nouveau puis incorporer la crème montée.

Passer au tamis puis assaisonner avec le xérès, la

quintessence, le sel, le piment. Terminer par l'estragon haché. Réserver.

POUR LE SUPRÊME DE POULARDE

- 3 filets
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

Cuire la peau à la vapeur durant 1 heure à 72°C, éliminer le gras et laisser sécher au réfrigérateur durant 24 heures. Assaisonner les filets de sel et poivre, les placer dans un sac sous vide avec l'ail, le thym, le beurre et cuire durant 1h30 à 58°C.

Chemiser l'intérieur de la peau de farce fine, placer les filets, rouler entièrement la peau puis frire au moment dans une huile de pépins de raisin chauffée à 170°C.

POUR LES ÉCREVISSSES À LA BORDELAISE

- 80 g de carottes
- 80 g d'échalotes
- 80 g de céleri
- 60 g de champignons
- 1 bouquet garni
- 30 écrevisses châtrées, sans la tête
- 10 cl d'armagnac
- Sel
- Piment malmou

Tailler les légumes en mirepoix puis faire suer au beurre avec le bouquet garni. Ajouter les écrevisses, cuire 10 minutes à couvert puis déglacer à l'armagnac. Assaisonner avec sel, piment. Décortiquer à la minute.

POUR LA SAUCE « COQ AU VIN »

- 1 coq
- 1 l de vin rouge
- 2 carottes
- 2 oignons
- 200 g de cèpes
- 1 gros morceau de lard fumé
- 30 g de graisse de canard
- 1 cuillère à soupe de farine
- 10 cl d'armagnac
- 5 cl de vinaigre de cerises
- ½ tête d'ail
- 1 feuille de laurier

Tailler le coq en morceaux, les carottes en rondelles, l'oignon, les cèpes en 4, le lard en gros lardons puis mariner l'ensemble avec le vin durant une nuit. Égoutter la viande et la garniture. Saisir la viande à la graisse de canard, décanter puis faire suer la garniture. Singer puis déglacer à l'armagnac et au vinaigre de cerises. Mouiller avec le vin, ajouter l'ail et le laurier, saler, poivrer puis cuire 1h30 à couvert. Filtrer sans fouler, réduire, assaisonner et monter au beurre.

POUR LA QUINTESSENCE D'ÉCREVISSSES

- Les têtes des écrevisses
- 120 g de garniture aromatique (carotte, céleri, oignon)
- ½ cuillère à soupe de concentré de tomate
- 25 cl de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 3 feuilles de basilic
- 1 cuillère à café de miel

Dans un sautoir, cardinaliser les têtes d'écrevisses à l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix, faire suer puis ajouter le concentré de tomate. Mouiller avec le vin, ajouter de l'eau pour couvrir à hauteur, ajouter le bouquet garni et le basilic, le miel puis cuire 40 minutes.

Filtrer au chinois étamine en foulant puis réduire fortement.

POUR LA GARBURE

- 500 g de haricots maïs
- 800 g de pommes de terre
- 200 g de carottes
- 200 g de poireaux
- 100 g de navets
- 1 gros oignon
- 5 cl de graisse de canard
- 3,5 l d'eau froide
- 1 bouquet garni
- 1 os de jambon
- 1 piment fort
- 1 chou vert
- 3 gousses d'ail
- ½ botte de persil plat

Tailler les légumes en matignon. Dans un grand faitout, faire suer les légumes sauf les pommes de terre et les choux à la graisse de canard sans coloration. Mouiller avec l'eau, ajouter l'os, le bouquet garni, le piment et cuire 45 minutes à frémissement. Ajouter le chou vert et les pommes de terre et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

Lier avec le reste de graisse de canard, l'ail et le persil hachés, assaisonner, laisser reposer et filtrer.

LA GARNITURE « 4 ÉPINGLES »

- 350 g de carottes
- 350 g de pommes de terre
- 350 g de navets
- 350 g de choux-raves

Tailler les légumes en cubes de 1,5 cm de côté et cuire sous vide, séparément à 85°C avec du jus de garbure.

FINITION ET PRÉSENTATION

- 1 os à moelle cuit
- Fleur de sel
- Poivre en moulin
- Lardons fumés

Dresser la sauce « coq au vin » en fond d'assiette place. Ajouter les queues d'écrevisses bien assaisonnées, une rouelle de moelle, fleur de sel et poivre du moulin, quelques lardons et une tranche de la volaille.

À part, en assiette creuse, dresser les légumes en intercalant les goûts et les couleurs harmonieusement façon « rubis cube ».

Verser le jus de garbure à part, très chaud.

Terminer l'assiette avec des filaments de confit de canard, ail noir de Biscarosse et un herbière de persil plat.

CHIPIRONS FARCIS AUX PARTIES CRÉMEUSES DE TOURTEAU, SALADE D'ALGUES AUX GRAINES DE SÉSAME, SAUCE À L'ENCRE ET ESPUMA COCO

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LES CHIPIRONS

- 2 kg de chipirons
- Pimenton de la verda
- Poudre de plancton
- Sel, poivre de Kampot blanc

Séparer les chipirons en trois. Assaisonner la première partie de pimenton, la seconde avec poudre de plancton et sel, la troisième avec le poivre de Kampot et le sel. Placer séparément en poche et cuire 3 minutes à 62°C à la vapeur. Réserver au froid.

POUR LA CRÉMEUSE DE TOURTEAU

- 2 tourteaux
- 300 g de garniture aromatique (carotte, fenouil, poireau, oignon)
- 1 bouquet garni
- 30 g de sel (au litre)
- Piment béarnais

Préparer un court-bouillon avec la garniture aromatique et le bouquet garni puis plonger les tourteaux et cuire 20 minutes. Décortiquer encore tiède et réserver.

POUR LA MAYONNAISE

- 2 jaunes d'œufs bio
- 30 cl d'huile de pépins de raisin
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cl de vinaigre blanc
- Sel, poivre
- 25 g de caviar
- 10 g d'œufs de poisson volant
- ½ botte d'estragon
- 1 citron jaune bio

Monter la mayonnaise au fouet puis la mélanger à la chair de tourteau. Ajouter le caviar, les œufs de poisson, l'estragon, et une râpée de citron jaune.

POUR LA SALADE D'ALGUES

- 50 g de mélange d'algues du Japon
- 4 cl d'huile de sésame
- 2 cl d'huile de plancton
- 2 cl de dashi

- Le jus d'un citron vert
- 2 cl de sauce soja 20 ans d'âge

Plonger les algues dans de l'eau tiède pour les réhydrater. Les rincer plusieurs fois puis assaisonner au moment de servir avec les huiles, le dashi, le jus de citron et la sauce soja.

POUR LA SAUCE À L'ENCRE DE SEICHE

- 2 kg de crabes verts du bassin
- 350 g de garniture aromatique (échalote, céleri, fenouil, champignon)
- 200 g de pain d'épices
- 5 cl de pastis
- 50 cl de fumet de poisson
- 5 cl d'encre de seiche
- 1 bouquet garni
- 1 gousse de vanille
- 60 g de beurre

Cardinaliser les crabes à l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix, faire suer puis ajouter le pain d'épices taillé en cubes et déglacer au pastis. Mouiller avec le fumet de poisson puis ajouter l'encre, le bouquet garni, la gousse grattée et cuire à couvert durant 35 minutes. Passer au chinois étamine en foulant puis monter au beurre.

POUR L'ESPUMA COCO

- 225 g de pulpe de coco
- 60 g de crème liquide
- 12 g de Malibu®

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis verser en siphon et percer deux cartouches de gaz. Réserver au frais.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper les encornets en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Les garnir avec le tourteau mayonnaise puis ajouter la salade d'algues sur le dessus. Dresser la sauce en assiette plate, déposer 3 encornets et terminer par un point d'espuma coco.







MINUTE DE DAURADE ROYALE ET CARPACCIO DE HOMARD, SAUCE CIVET, LÉGUMES BIO AUX NOIX FRAÎCHES, LIVÈCHES ET KUMQUAT

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA DAURADE

- 1 daurade de 1,8 kg environ

Écailler la daurade, lever et désarêter les filets. Tailler 10 escalopes de 120 g chacune (épaisseur 0,5 cm). Assaisonner de sel et poivre et cuire à la minute avec un trait d'huile d'olive dans un sautoir à l'unilatéral.

POUR LE CARPACCIO DE HOMARD

- 2 homards bleus
- 20 g de beurre noisette
- Le jus d'un citron bio
- Baies de chiloé
- Fleur de sel fumé
- 1 grenade
- 5 cl de mélasse de grenade

Placer les homards vivants au four vapeur durant 1 minute. Décortiquer les queues à crue, récupérer le corail, le mixer et en badigeonner les queues à l'aide d'un pinceau. Placer en cellule à -18°C durant 30 minutes puis tailler de très fines tranches à la machine à jambon. Former des carrés de 9 cm de côté sur une feuille de papier sulfurisé.

Au moment du service, assaisonner de beurre noisette, jus de citron, les baies de chiloé, fleur de sel et les grains de grenade roulés dans la mélasse.

POUR LA SAUCE CIVET DE HOMARD

- Les têtes des homards
- 100 g de fenouil
- 80 g d'échalotes
- 100 g de carottes
- 100 g de céleris
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 1 poignée de riz
- 50 cl de vin rouge de Bordeaux
- 1 gousse de vanille
- 1 brin de basilic
- 1 brin d'estragon
- 1 bouquet garni
- 60 g de beurre
- Armagnac

Couper les têtes de homards en deux, les cardinaliser à l'huile d'olive puis ajouter les légumes taillés en brunoise. Faire suer puis ajouter le concentré de tomate et le riz.

Mouiller avec le vin, couvrir d'eau à niveau puis ajouter la gousse de vanille grattée, le basilic et l'estragon puis cuire à couvert durant 45 minutes.

Passer en foulant, réduire et monter au beurre. Équilibrer avec un trait d'armagnac

POUR LES LÉGUMES BIO AUX NOIX FRAÎCHES

- 5 carottes fanes
- 5 mini céleris-raves
- 5 mini choux-raves
- 10 oignons grelots
- 10 cerneaux de noix
- 5 tranches de ventrèche
- 2 cl de verjus
- 2 cl de bouillon de poule
- 2 g de gingembre
- Fleur de sel
- 10 quartiers de Kumquat

Éplucher les carottes et le céleri. Tailler les céleris et les choux-raves en 4.

Chemiser un sautoir avec la ventrèche, ajouter les légumes, le verjus, le bouillon, le gingembre et la fleur de sel. Cuire vivement à couvert puis terminer en ajoutant les quartiers de kumquat et deux ou trois tours de moulin à poivre.

FINITION ET PRÉSENTATION

- 100 g de crème épaisse

Verser un peu de sauce dans le fond des assiettes plates. Ajouter une pointe de crème, déposer la daurade puis le carré de carpaccio, et quelques feuilles de marjolaine. Dresser les légumes à part.

CARABINEROS NACRÉES AU JUS DES TÊTES, RELEVÉES AU WHISKY ET CHÂTAIGNES, CAVIAR CITRON, CAVIAR, TAGÈTE MANDARINE, SALADE DE FRUITS ET LÉGUMES SALÉS ET ENRAGÉS

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE JUS DES TÊTES

- 500 g de têtes de carabineros
- 250 g de garniture aromatique (fenouil, carotte, échalote, champignon)
- 15 cl de verjus
- 100 g de châtaignes
- 25 cl de fond blanc
- 120 g de concassé de tomates
- ½ bouquet de basilic
- 1 gousse de vanille
- 2 cl de whisky
- 2 cl de crème de châtaignier

Dans un sautoir, cardinaliser les têtes de carabineros à l'huile d'olive. Ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix, faire suer puis déglacer au verjus.

Ajouter les châtaignes coupées en morceaux, mouiller au fond blanc et ajouter de l'eau pour couvrir à hauteur. Ajouter le concassé de tomates, le basilic, la gousse grattée puis cuire à couvert pendant 35 minutes.

Filtrer en foulant au chinois étamine, réduire, filtrer à nouveau puis finir avec le whisky et la crème de châtaignier.

POUR LES CARABINEROS

- 10 carabineros
- Poivre cumeo
- Baies de passion

Décortiquer les crevettes et les saisir au beurre de crustacés sans coloration, à peine cuites puis les couper en tronçons et assaisonner avec le poivre et les baies de passion.

POUR LE MIX ŒUFS DE POISSON ET CAVIAR CITRON

- 30 g de caviar
- 5 g de citron caviar
- Tagètes mandarine

Mélanger le caviar et le citron caviar, ajouter les tagètes et réserver.

POUR LA SALADE DE FRUITS ET LÉGUMES SALÉS ET ENRAGÉS

- 3 figues
- 2 cl de crème de cassis
- 1 bouquet de marjolaine
- 30 g de raisins
- 2 cl de jurançon moelleux
- 5 prunes
- 2 cl de vieille prune
- 3 gouttes d'huile d'amendons de pruneau
- 2 poires
- Le jus d'un demi-citron
- Les zestes d'un citron vert
- 4 mini chioggias
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 cl de vinaigre balsamique
- 5 mini pâtissons
- 1 piment du Béarn
- ½ botte de basilic
- 5 mini courgettes
- Poivre

Quelques minutes avant le service, macérer les figues avec la crème de cassis et la marjolaine, les raisins épépinés et pelés avec le jurançon moelleux, les prunes avec la vieille prune et l'huile d'amendons de pruneau.

Couper les poires en fins quartiers, cuire 45 secondes au micro-ondes à pleine puissance, avec le jus de citron et les zestes.

Tailler les chioggias en fines lamelles, assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, sel et poivre.

Trancher les pâtissons, les poêler à l'huile d'olive, ajouter un piment du Béarn et du basilic.

Cuire les mini courgettes à la vapeur et les tremper dans une sauce tomate corsée.

FINITION ET PRÉSENTATION

Verser un peu de sauce au fond de l'assiette, dresser les tronçons de carabineros avec le mélange sur le dessus.

Dresser la salade de fruits et légumes à part avec des micro-feuilles de basilic.



CARNET DE RECETTES SUCRÉES

Alexandre Blay



LE SKIFF CLUB

LE PYLA-SUR-MER

Alexandre Blay n'a pas encore 30 ans et déjà une parfaite maîtrise de son art. Son parcours, entre concours et maisons étoilées, l'a finalement mené au *Skiff Club*, le restaurant de l'hôtel *Haaïtza*. Depuis 2018, il y compose des assiettes à la fois légères et gourmandes, s'appuyant sur les fruits de saison et quelques associations de saveurs originales régulièrement suggérées par le chef de cuisine.

« LA PÂTISSERIE, À L'INVERSE DE LA CUISINE, SEMBLAIT NE PAS AVOIR DE LIMITES. »

Le jeune Charentais vit son métier comme une vocation. « *Petit, raconte-t-il, j'avais déjà une dinette avec laquelle je jouais. Je créais même des restaurants dans le sable avec mes copains.* » Et s'il hésite entre la cuisine et la pâtisserie, c'est dans l'univers sucré qu'il évolue dès son plus jeune âge en passant ses vacances dans la boulangerie-pâtisserie de son oncle. C'est là, se souvient-il, qu'il utilise sa première poche à douille. À 14 ans, il se dirige en préapprentissage, n'ayant pas l'âge légal pour l'alternance, avec une série de stages qui le familiarisent déjà à son futur univers. Suivront trois années d'apprentissage en cuisine, durant lesquelles il apprend les bases et s'essaie aux concours, à commencer par le Meilleur Apprenti de Charente et le Meilleur Apprenti de France. Une manière de se challenger et d'obtenir la reconnaissance de ses pairs.

CHANGEMENT DE CAP

S'il exerce dans un premier temps le métier de cuisinier, Alexandre Blay est immédiatement attiré par la pâtisserie le jour où il découvre ce que ce domaine permet en matière de créativité. « *C'est mon sous-chef, Mathieu Fustin, avec qui j'ai déjà travaillé il y a une dizaine d'années, qui m'a donné l'envie de poursuivre ma formation par une mention complémentaire en dessert à l'assiette.* À ce moment-là, dit-il, la pâtisserie est devenue presque naturelle. » Ce changement d'univers représente néanmoins un choc pour le jeune homme, qui passe d'un restaurant semi-gastronomique à un restaurant doublement étoilé. Son arrivée dans les cuisines de l'*Hostellerie de Plaisance*, alors gérée par Philippe Etchebest, lui impose une certaine remise en question. « *Ce fut très difficile au début, car il a fallu que je rentre dans le moule. On me demandait de tailler des cubes d'opéra de 5 cm de côté et j'en étais incapable. Je deviais, j'avais ce côté un peu fougueux du cuisinier, la précision je ne l'avais pas. Par contre, je savais dès le début que je voulais faire le championnat de France du dessert. Alors que je n'avais jamais fait de pâtisserie de ma vie.* » Les premiers services sont compliqués, le manque d'expérience se fait sentir et Alexandre finit parfois en larmes. À force de travail et de persévérance, le jeune pâtissier s'améliore et finit même par proposer des idées de desserts qui plus tard s'inscrivent sur la carte. « *Je ne me débrouillais pas trop mal à la fin. Cette expérience m'a conforté dans le fait que c'était ça que je voulais faire. La pâtisserie, à l'inverse de la cuisine, semblait ne pas avoir de limites.* »





LE SKIFF CLUB

Après *L'Hostellerie de Plaisance*, Alexandre prend une place de commis au *K2*, à Courchevel, l'année où Nicolas Sale obtient sa deuxième étoile puis il poursuit comme chef de partie en Belgique, à *La Grappe d'Or*, un restaurant étoilé tenu par le chef Clément Petit. C'est ensuite à Bourg-Charentes, au restaurant *La Ribaudière* qu'il occupera la place de chef auprès de Thierry Verrat, une étoile au guide Michelin. Il dispose alors d'une totale liberté de création, le chef, précise-t-il, n'aimant pas du tout les desserts. Là il se forme entre autres à la production de masse, avec la réalisation de pièces cocktails pour des banquets de 600 personnes. Il quitte la Charente 2 ans ½ plus tard pour rejoindre le Pays basque, et le restaurant *Kaiku* auprès du chef étoilé Nicolas Borombo : « *J'y ai appris l'organisation du service, mais je me suis vite lassé car le nombre de couverts était trop important, nous ne pouvions pas aller au bout des choses. Un an et demi plus tard, j'ai mis mon CV sur le journal l'Hôtellerie-Restauration et Stéphane Carrade m'a appelé ; mais au début sans me parler de quoi que ce soit. Il m'a juste présenté la maison, sans me dire qu'il y avait une étoile, ni même deux auparavant. Je me suis donc présenté au restaurant et j'avoue avoir eu un petit coup de cœur pour les lieux.* » Alexandre apprécie la simplicité du chef et la liberté qu'il lui a tout de suite laissée. « *J'ai même mis seul en place ma première carte, ensuite le chef a goûté et pointé ce qui n'allait pas.* »





UN POSTE MULTIFONCTION

À l'hôtel *Haaitza*, Alexandre Blay ne se contente pas de réaliser les desserts du *Skiff Club*, la table doublement étoilée, il assure aussi les petits déjeuners, la fabrication des pains servis à table, les douceurs déposées en chambre (macaron, madeleine, etc.), et les pâtisseries proposées au brunch du dimanche. Un gros travail, explique-t-il, car durant l'été notamment, c'est plus de 1 000 gâteaux qui partent le dimanche. « *Nous avons une vingtaine de desserts différents, 16 petits gâteaux plus des madeleines, des guimauves, des cookies, des rochers coco, les crêpes et les pancakes, c'est hyper diversifié mais c'est un gros boulot.* » Et pour se simplifier la tâche, il a depuis son arrivée, réduit la gamme de pain, mais pour plus de qualité. « *J'ai mis un point d'honneur à changer les choses petit à petit. À mon arrivée il y avait 4 pains différents. Maintenant il n'y en a plus que deux, mais ils sont faits tous les jours. Avant je devais réaliser minimum 600 pains, des petites boules, des baguettes, que l'on congelait et que l'on cuisait avant chaque service. Aujourd'hui j'ai un pain au levain, un pain de partage, que je pétris et cuis chaque jour. Je ne suis pas boulanger mais je me force à le faire bien, ça m'intéresse beaucoup car j'aime beaucoup le pain. Et nous élaborons aussi notre beurre, avec une crème crue de Normandie que l'on baratte sur place. Nous les assaisonnons ensuite, pour l'un aux olives, l'autre à la moutarde à l'ancienne.* »

SA VISION DU DESSERT DE RESTAURANT

Pour Alexandre, le dessert doit a fortiori être dans la continuité de la cuisine, c'est au pâtissier de s'adapter au chef. « *Un bon duo c'est ça, explique-t-il, quand la fusion existe, c'est une suite dans un repas. On ne peut avoir un chef hyper moderne et une pâtisserie classique. Ça ne marche pas. Ici le chef a une cuisine généreuse et gourmande, j'apporte par conséquent un peu de légèreté mais des goûts francs, directs sans pour autant oublier la gourmandise. J'essaie de trouver une identité avec des choses un peu*

plus cuisinées, c'est comme un retour à ma formation initiale. » Le pâtissier s'amuse ainsi à travailler les fruits en compote, les sauces, à revoir certains classiques comme la crème anglaise, qu'il sert en siphon pour lui donner une texture plus aérienne, ou cette ganache émulsionnée qu'il sert chaude. « *J'aime travailler le chaud, le froid, et les montages minute. Tous les éléments sont prêts et assemblés au dernier moment.* » Le chef pâtissier du *Skiff Club* a de ce fait totalement arrêté les entremets. Fini les sphères, les montages, les inserts, tout est désormais garni et monté à la minute. « *J'ai simplifié, raconte-t-il, épuré les desserts. J'ai arrêté les assiettes avec une dizaine d'éléments, je ne suis plus dans la démonstration mais dans l'efficacité.* »

SES OBJECTIFS

Avec une brigade de 4 personnes, Alexandre Blay manque de temps pour se consacrer à la réflexion et à la création de nouveaux desserts, c'est la seule chose qu'il regrette aujourd'hui : passer trop de temps à la production et pas assez à la création. « *J'aimerais passer une journée à ne faire que de la créa mais là, quand on change un dessert, on le prépare dans la semaine, on anticipe un petit peu et c'est le jour J qu'il sort. C'est un point que j'aimerais améliorer.* » Et quand on lui demande ce qui lui manque, il répond : « *Me poser, prendre plus de temps pour travailler le côté créatif, être un peu plus audacieux, me mettre un peu plus en danger, même si je n'en ai pas vraiment envie car j'aime les choses rassurantes. Les risques, poursuit-il, je les prendrai plus tard, pour moi car j'ai envie d'être patron, d'être un jour chez moi, mais je ne sais pas encore où. Même si je sais que je n'ai pas envie d'aller en ville, je veux rester en province car j'aime mon cadre de vie.* »

TEXTE : MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



CHOCOLAT DU PÉROU, BOIS DE CHÊNE ET COGNAC

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA GLACE BOIS DE CHÊNE (24 HEURES AVANT)

- 570 g de lait
- 165 g de crème liquide
- 40 g de glucose atomisé
- 40 g de sucre semoule
- 5 g de stabilisateur

- 35 g de jaunes d'œufs
- 25 g de copeaux de bois de chêne

Chauffer le lait et la crème avec le bois de chêne. Laisser infuser, filtrer, ajouter toutes les poudres à 30°C puis les jaunes d'œufs, et reverser dans une casserole puis cuire à 83°C. Mixer puis laisser maturer 24 heures.

POUR LE CRÉMEUX FORTUNATO

- 250 g de crème liquide
- 250 g de lait entier
- 50 g de sucre semoule
- 100 g de jaunes d'œufs
- 1 feuille de gélatine
- 200 g de chocolat Fortunato
- 35 g de copeaux de bois de chêne
- 35 g de cognac

Torréfier le bois de chêne 10 min dans un four préchauffé à 150°C puis l'infuser dans le lait et la crème et porter à ébullition.

Filtrer, redonner un bouillon puis verser le liquide chaud sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés. Reverser dans la casserole et cuire à la nappe.

Dissoudre la feuille de gélatine préalablement ramollie puis verser sur le chocolat et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Stocker au froid une nuit.

Remplir une poche à douille puis pocher des bandes de 15 cm de long en quinconce les unes sur les autres de façon à donner l'illusion de rondins de bois. Congeler pour venir le floquer par la suite.

POUR L'ESPUMA CHÊNE COGNAC

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème liquide
- 100 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine
- 36 g de bois de chêne

Torréfier le bois de chêne 10 minutes dans un four préchauffé à 150°C puis le faire infuser dans le lait et la crème préalablement portés à ébullition.

Filtrer, redonner un bouillon puis verser le liquide chaud sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés. Reverser dans la casserole et cuire à la nappe.

Dissoudre la feuille de gélatine préalablement ramollie puis passer au chinois et verser en siphon. Percer deux cartouches de gaz et réserver au réfrigérateur.

POUR LA GANACHE CHÊNE COGNAC

- 303 g de chocolat Fortunato
- 175 g de chocolat lacté
- 478 g de crème
- 17 g de glucose
- 17 g de beurre tempéré

Porter la crème à ébullition avec le glucose puis la verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre tempéré puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Verser dans un siphon, percer deux cartouches de gaz et maintenir au chaud au four vapeur à 55°C.

POUR LE FLOCAGE

- 300 g de beurre de cacao
- 700 g de chocolat Fortunato

Fondre le beurre de cacao avec le chocolat, homogénéiser à l'aide d'un fouet puis verser en pistolet de flocage et vaporiser une fine couche sur le crémeux Fortunato.

POUR LA MERINGUE

- 250 g de blancs d'œufs
- 25 g d'Albuwhip
- 110 g de sucre semoule
- 40 g de tréhalose

Monter les blancs avec l'Albuwhip dans le bol d'un batteur équipé du fouet.

Ajouter le reste des ingrédients en trois fois puis monter jusqu'à obtention d'une texture dite bec d'oiseau. Fumer les meringues avec le bois de chêne à l'aide d'un fumoir directement dans le four puis laisser sécher durant 3 heures à 70°C.

POUR LA GAVOTTE CACAO

- 660 g d'eau
- 60 g de beurre
- 120 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 144 g de blancs d'œufs
- 20 g de poudre de cacao
- 4 g de sel

Porter l'eau et le beurre à ébullition.

Verser la moitié sur le sucre glace et la farine avec le sel et la poudre de cacao tamisée, bien mélanger pour éviter les grumeaux et laisser refroidir à 40°C.

Ajouter les blancs d'œufs et laisser reposer 2 heures avant utilisation.

Étaler une fine couche sur un tapis silicone puis cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C. Laisser réhydrater une nuit au froid puis tailler des rectangles de 10 cm de largeur sur 7 cm de longueur et enfourner 3 à 4 minutes à 180°C. À la sortie du four, rouler sur un tube de 1 cm de diamètre.

DRESSAGE

Placer le crémeux au centre de l'assiette, remplir les tubes de gavotte d'espuma de chêne puis les placer aux deux extrémités du crémeux.

Déposer quelques meringues fumées sur le dessus, puis une quenelle de glace au bois de chêne.

Napper de ganache chaude avant dégustation.

LA FIGUE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA GLACE BEURRE NOISETTE (24 HEURES AVANT)

- 1 l de lait entier
- 195 g de sucre Rapadura
- 375 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille
- 3 g de stabilisateur 2000
- 750 de beurre noisette refroidi

Chauffer le lait avec la vanille puis ajouter le stabilisateur et mélanger. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre Rapadura puis cuire à 83°C. Mixer avec le beurre noisette puis laisser maturer durant 24 heures avant utilisation.

POUR LA BRIOCHE

- 1 kg de farine de gruau
- 35 g de levure boulangère
- 20 g de sel
- 100 g de sucre semoule
- 10 œufs
- 500 g de beurre

Dans le bol d'un batteur muni du crochet, pétrir tous les ingrédients sauf le beurre. Lorsque la pâte se décolle des bords et claque légèrement, ajouter le beurre souple et repétrir jusqu'à complète incorporation. La pâte doit être blanche et mate. Mettre en forme en moule rectangulaire puis laisser pousser environ 2 heures à température ambiante puis cuire 25 minutes à 170°C.

Une fois refroidie, congeler la brioche puis détailler de fines bandes de 1,5 à 2 mm d'épaisseur à la trancheuse puis les détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre.

Badigeonner de beurre noisette puis placer les cercles de brioche entre deux plaques, et cuire pendant 7 à 10 minutes environ dans un four préchauffé à 170°C.

POUR LE JUS DE FRAMBOISES

- 500 g de framboises fraîches
- 200 g de liqueur de framboise
- 5 g de verveine fraîche
- 1 gousse de vanille
- 15 g de vinaigre de framboise

Placer l'ensemble des ingrédients dans une poche sous vide puis en four vapeur à 80°C pendant 20 minutes. Passer le jus de framboises au chinois sans le presser afin de retirer un jus clair et translucide. Réduire le jus afin d'obtenir une consistance sirupeuse.

POUR L'ESPUMA VERVEINE

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème liquide
- 5 g de verveine fraîche
- 100 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine

Dans une casserole, porter le lait, la crème et les feuilles de verveine à ébullition puis laisser infuser 10 minutes hors du feu.

Redonner un bouillon puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés et cuire à la nappe. Passer au chinois et laisser maturer 24 heures. Verser dans un siphon et percer 2 cartouches de gaz.

POUR LA COMPOTÉE DE FIGUE

- 250 g de figues fraîches
- 100 g de sucre semoule
- 12 g de jus de citron

Dans une casserole, cuire les figues coupées en morceaux avec le sucre jusqu'à obtention d'une texture de « confiture », ajouter le jus de citron en fin de cuisson, mélanger et réserver avec un film au contact au frigo jusqu'à utilisation.

POUR LES NOISETTES CARAMÉLISÉES

- 500 g de noisettes du Piémont
- 175 g de sucre glace
- 15 g d'eau
- 4 g de fleur de sel

Mélanger les noisettes avec le sucre glace, l'eau et la fleur de sel puis les placer sur une plaque recouverte d'un tapis silicone. Enfourner environ 10 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

DRESSAGE

- 5 figues de Solliès

Réaliser 10 tranches de figues de 4 mm d'épaisseur en ne conservant ensuite que le cœur en vous aidant d'un emporte-pièce adapté.

Réaliser une rosace au fond des assiettes, placer la confiture au milieu de la rosace puis quelques quartiers de figues autour et des noisettes concassées.

Placer une boule généreuse de glace au beurre noisette puis recouvrir d'espuma verveine et de la tuile de brioche avec quelques pousses et des noisettes.

Enfin, verser le jus de framboises réduit au centre.





DRESSAGE

Déposer une tuile au safran dans le fond de chaque assiette puis la remplir d'espuma et de glace miel avec quelques morceaux de noix de pécan caramélisées.

Recouvrir de la tuile en forme de poire en pâte à cigarette avec la poire confite part dessus, pocher quelques gouttes de confit de miel à l'huile d'olive autour puis finir avec une quenelle de glace et une tuile en nid-d'abeilles sur le dessus.

LA POIRE, MIEL ET SAFRAN

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR L'ESPUMA MIEL (24 HEURES AVANT)

- 250 g de lait entier
- 200 g de crème liquide
- 100 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine
- 50 g de miel de bruyère

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés, ajouter le miel puis reverser dans la casserole et cuire à 83°C. Dissoudre la feuille de gélatine préalablement ramollie, laisser maturer 24 heures puis verser en siphon et percer deux cartouches de gaz.

POUR LA GLACE MIEL SAFRAN (24 HEURES AVANT)

- 570 g de lait entier
- 165 g de crème liquide
- 100 g de miel
- 1 g de pistils de safran
- 40 g de glucose atomisé
- 37 g de sucre semoule
- 5 g de stabilisateur 2000
- 35 g de jaunes d'œufs

Dans une casserole, porter le lait, la crème, le miel et le safran à ébullition. Laisser infuser 15 minutes hors du feu. Ajouter toutes les poudres à 30°C puis les jaunes d'œufs et cuire à 83°C. Laisser maturer 24 heures avant utilisation.

POUR LA TUILE SAFRAN FLEUR DE SEL

- 200 g de sucre glace
- 100 g de jus d'orange
- 100 g de farine T55
- 100 g de beurre fondu
- 1 g de pistils de safran
- Fleur de sel

Mélanger la farine, le sucre glace et le jus d'orange. Ajouter les pistils de safran haché puis le beurre fondu et mélanger pour obtenir un appareil homogène. Réserver au réfrigérateur durant 2 heures avant utilisation.

Étaler une fine couche sur un tapis silicone puis parsemer de la fleur de sel et cuire entre 8 et 10 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

À la sortie du four, retourner sur une feuille de papier sulfurisé tout en restant sur la plaque de cuisson bien chaude puis tailler des bandes de 2,5 cm de largeur et les rouler autour d'un cercle en PVC de 10 cm de diamètre, réchauffer au four si nécessaire.

POUR LE CONFIT MIEL ET HUILE D'OLIVE

- 50 g de jaunes d'œufs
- 1 g de sel
- 100 g de miel de bruyère
- 180 g d'huile d'olive

Chauffer le miel, émulsionner avec les jaunes d'œufs à l'aide d'un mixeur plongeant et une pincée de sel puis ajouter l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtention d'un mélange bien épais.

POUR LES NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

- 500 g de noix de pécan
- 175 g de sucre glace
- 15 g d'eau
- 4 g de fleur de sel

Mélanger les noix de pécan avec le sucre glace, l'eau et la fleur de sel puis débarrasser sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfourner environ 10 minutes à 160°C.

POUR LES POIRES POCHÉES RÔTIÉS

- 1 l d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 3 g d'acide ascorbique
- 1 gousse de vanille
- 1 cl de liqueur de poire

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, le verser dans un sac sous vide, ajouter les poires préalablement taillées puis cuire en four vapeur à 100°C environ 10 minutes.

Dans une poêle, faire rôtir les poires avec un peu de sirop de cuisson réduit et déglacer à la liqueur de poire.

POUR LA PÂTE À CIGARETTE

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

Mélanger le beurre avec le sucre glace, ajouter les blancs d'œufs puis la farine. Étaler finement en forme de poire à l'aide d'un pochoir sur une plaque recouverte d'une toile silicone puis cuire entre 7 et 10 minutes à 170°C. Réserver en bac hermétique jusqu'à utilisation. Suivre la même réalisation pour la tuile en nid-d'abeilles avec un moule silicone à empreinte.

LA VANILLE DU MEXIQUE GRILLÉE, RHUM ET RAISINS JUMBO

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA CRÈME BRÛLÉE (24 HEURES AVANT)

- 2 œufs entiers
- 160 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre semoule
- 1 l de crème
- 150 g de rhum JM
- 4 gousses de vanille du Mexique

Blanchir les œufs entiers, les jaunes et le sucre avec les grains de vanille. Incorporer la crème et le rhum et laisser mûrir durant 24 heures.

Verser en moule Flexipan plat rectangulaire avec bord et cuire durant 2 heures à 90°C.

Laisser refroidir, congeler puis tailler des bandes de 7 cm de longueur et 3 cm de largeur.

POUR LA GLACE VANILLE GRILLÉE (24 HEURES AVANT)

- 570 g de lait entier
- 165 g de crème liquide
- 40 g de glucose atomisé
- 40 g de sucre semoule
- 5 g de stabilisateur
- 35 g de jaunes d'œufs
- 5 gousses de vanille du Mexique

Griller les gousses de vanille environ 5 minutes au barbecue, jusqu'à obtenir une légère coloration.

Dans une casserole, porter le lait, la crème et la vanille grillée à ébullition. Laisser infuser 30 minutes hors du feu puis passer au chinois étamine.

Ajouter toutes les poudres lorsque le liquide est à 30°C, puis les jaunes d'œufs et cuire à 83°C. Mixer et laisser mûrir 24 heures avant utilisation.

POUR LES RAISINS JUMBO (LA VEILLE)

- 125 g de raisins Jumbo
- 125 g de rhum JM
- 1 gousse de vanille du Mexique

Porter le rhum JM et la vanille à ébullition. Verser sur les raisins Jumbo et laisser macérer une nuit minimum.

POUR LA GAVOTTE VANILLE DU MEXIQUE

- 660 g d'eau
- 60 g de beurre
- 120 g de sucre glace

- 60 g de farine T55
- 144 g de blancs d'œufs
- 4 g de sel
- 2 gousses de vanille du Mexique

Porter l'eau, le beurre et la vanille à ébullition. Verser la moitié sur le sucre glace et la farine tamisée, bien mélanger pour éviter les grumeaux. Ajouter le reste du liquide, et cuire le tout comme une pâtisserie. Refroidir à 40°C, incorporer les blancs d'œufs et laisser reposer 2 heures avant utilisation. Étaler finement sur un tapis silicone puis cuire 20 minutes à 160°C. Réhydrater une nuit en chambre froide puis tailler des bandes de 30 cm de longueur sur 8 cm de largeur et cuire sur plaque recouverte d'un tapis silicone durant 3 à 4 minutes dans un four préchauffé à 180°C, rouler autour d'un tube en inox rectangulaire légèrement graissé. Stocker en boîte hermétique jusqu'à utilisation.

POUR L'ESPUMA VANILLE GRILLÉE

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème liquide
- 100 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 4 gousses de vanille du Mexique

Griller les gousses de vanille au barbecue.

Porter le lait et la crème à ébullition avec les gousses grillées puis laisser infuser 30 minutes hors du feu.

Passer au chinois étamine, redonner un bouillon puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés. Reverser dans la casserole et cuire à 83°C. Laisser mûrir 24 heures puis verser en siphon et percer une cartouche de gaz.

POUR LE CARAMEL FLEUR DE SEL

- 300 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille du Mexique
- 500 g de crème
- 5 g de Maïzena
- 5 g de fleur de sel
- 100 g de beurre

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et les grains de vanille. Décuire avec la crème chaude puis ajouter la fleur de sel, la maïzena puis le beurre, cuire jusqu'à épaississement environ 120°C.



DRESSAGE

À l'aide d'un pochoir, dans des assiettes creuses, réaliser un cerceau de poudre de vanille.

Caraméliser la crème brûlée, la placer à l'intérieur de la gavotte.

Verser la glace vanille grillée dans une poche à douille puis remplir la gavotte avec quelques raisins au rhum.

Pocher le caramel par-dessus puis placer la gavotte au milieu du cercle de poudre de vanille. Recouvrir d'espuma vanille au moment du service.

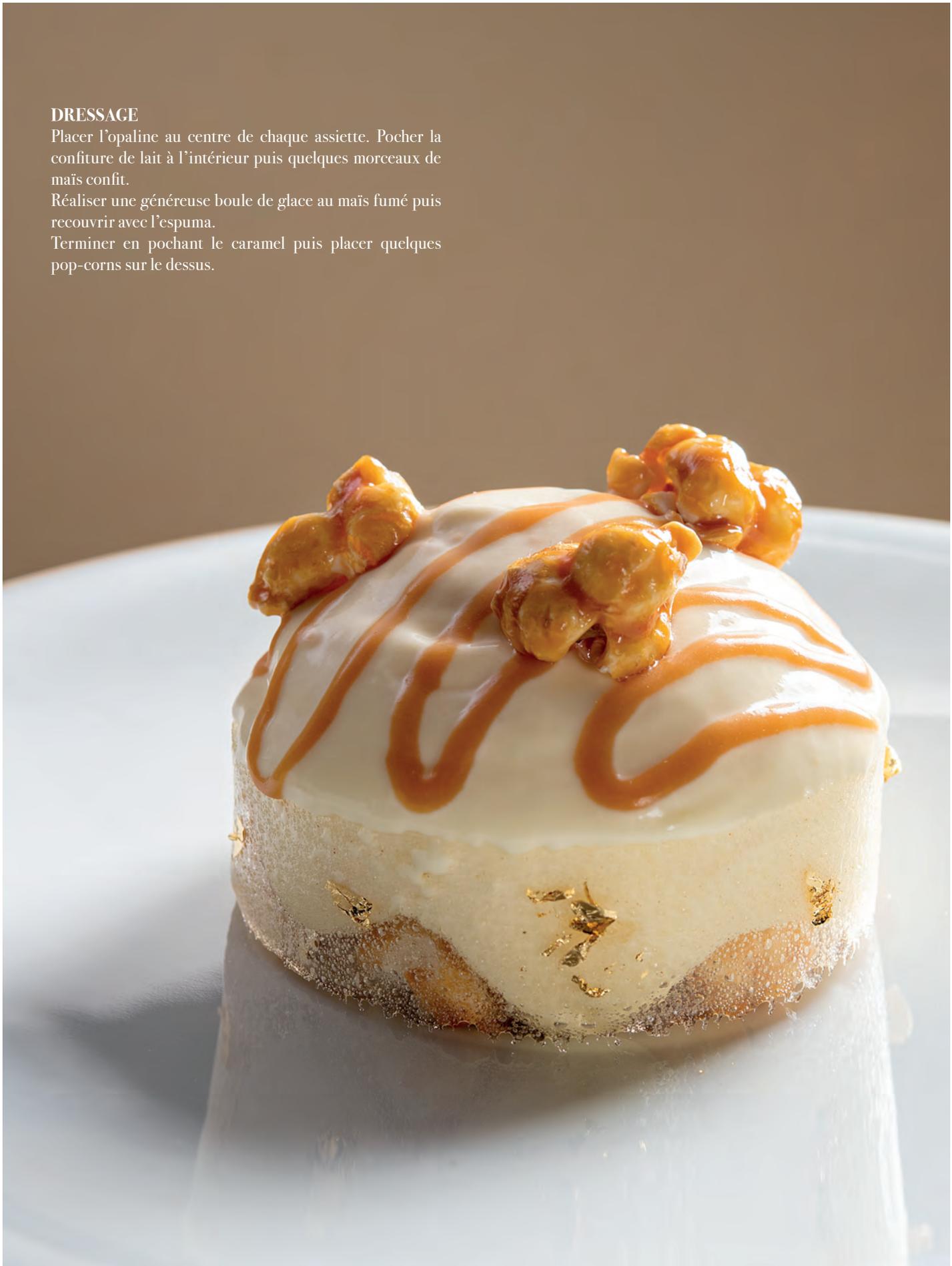


DRESSAGE

Placer l'opaline au centre de chaque assiette. Pocher la confiture de lait à l'intérieur puis quelques morceaux de maïs confit.

Réaliser une généreuse boule de glace au maïs fumé puis recouvrir avec l'espuma.

Terminer en pochant le caramel puis placer quelques pop-corns sur le dessus.



LE VAPOREUX AU MAÏS

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA GLACE MAÏS FUMÉ (24 HEURES AVANT)

- 570 g de lait entier
- 165 g de crème liquide
- 40 g de glucose atomisé
- 140 g de sucre semoule
- 5 g de stabilisateur 2000
- 36 g de jaunes d'œufs
- 4 épis de maïs fumé

Fumer les épis de maïs au barbecue.

Dans une casserole, porter le lait, la crème et le maïs à ébullition puis laisser infuser 15 minutes hors du feu.

Filtrer, ajouter les poudres à 30°C puis les jaunes d'œufs. Cuire à 83°C, mixer et laisser maturer 24 heures avant utilisation.

POUR LA CONFITURE DE LAIT

- 600 g de lait entier
- 200 g de crème épaisse
- 80 g de sucre semoule
- 4 g de levure chimique
- 60 g de beurre mou
- 2 gousses de vanille
- 2 g de fleur de sel

Dans une casserole, réduire le lait, la crème épaisse, le sucre, la levure chimique et la vanille. Une fois la texture souhaitée obtenue, refroidir à 60°C puis mixer avec le beurre mou et la fleur de sel. Réserver.

POUR L'ESPUMA MAÏS

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème liquide
- 80 g de sucre semoule
- 100 g de jaunes d'œufs
- 1 feuille de gélatine
- 2 épis de maïs

Mixer les morceaux de maïs avec le lait et la crème, porter à ébullition et laisser infuser.

Passer au chinois, redonner un bouillon puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés. Reverser dans la casserole et cuire à 83°C. Ajouter la gélatine préalablement ramollie, verser en siphon, percer deux cartouches et réserver au réfrigérateur.

POUR LE POP-CORN CARAMÉLISÉ

- 50 g de maïs pop-corn
- 100 g de sucre semoule

- 2 g de fleur de sel
- 25 g de beurre
- Huile de pépins de raisin

Dans une grande casserole, chauffer un peu d'huile de pépins de raisin, verser le maïs à pop-corn et le laisser éclater.

Une fois le maïs éclaté, démarrer un caramel à sec dans une autre casserole y mettre le pop-corn, le beurre et la fleur de sel et bien enrober. Débarrasser sur le plan de travail en prenant soin de bien séparer tous les pop-corns les uns des autres.

POUR LE MAÏS GRILLÉ CONFIT

- 1 épi de maïs
- 100 g de sirop de canne
- 1 gousse de vanille

Griller l'épi de maïs au barbecue, le tailler dans la longueur de façon à ne garder que la partie jaune et moelleuse du maïs puis le placer sous vide avec le sirop de canne et la vanille, puis placer durant 5 minutes dans un four vapeur à 100°C.

POUR L'OPALINE POP-CORN

- 250 g de fondant pâtissier
- 250 g de glucose
- 90 g de corn-flakes

Cuire le fondant et le glucose à 155°C, ajouter les corn-flakes, mélanger puis débarrasser sur un tapis silicone et laisser complètement refroidir.

Placer dans le bol d'un robot équipé de la lame et mixer. À l'aide d'un patron, saupoudrer sur un tapis silicone puis enfourner pour 2 à 3 minutes dans un four préchauffé à 160°C. Rouler autour d'un rouleau en PVC de 10 cm de diamètre.

POUR LE CARAMEL SEMI-LIQUIDE

- 250 g de sucre semoule
- 150 g de glucose
- 300 g de crème liquide
- 100 g de beurre
- 3 g de fleur de sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et le glucose. Déglacer avec la crème chaude puis réduire de moitié. Incorporer le beurre et la fleur de sel. Laisser refroidir et verser en poche. Réserver pour le service.

À LA TABLE DE Nadia Sammut



LA FENIÈRE LIEU DE VIE À CADENET

S'attabler chez Nadia Sammut, c'est découvrir une approche holistique de la gastronomie, une expérience de table où l'émotion joue pleinement son rôle. Devenue cuisinière malgré elle, la fille de Reine Sammut a su en quelques années seulement créer une identité culinaire à nulle autre pareille. En salle son compagnon, Ernest Do s'occupe de la sommellerie.



Le 19 mars 1975, la grand-mère de Nadia Sammut ouvre un restaurant avec son fils dans le village de Lourmarin. Sa petite-fille la décrit comme une véritable mère cuisinière méditerranéenne, proposant notamment son fameux couscous aux poissons. Lorsque son père rencontre sa future épouse, elle est en faculté de médecine à Marseille, mais par amour elle décide de tout arrêter pour rejoindre son mari dans ce charmant village provençal. *« À son arrivée, ma grand-mère la prise sous son aile et l'a aidé à comprendre cette cuisine du cœur, explique Nadia, cette cuisine méditerranéenne bien loin de la cuisine des Vosges dont elle était originaire. C'est ainsi que ma mère est devenue méditerranéenne d'adoption. Petit à petit elle a trouvé sa place, et lorsque ma grand-mère a quitté les cuisines, ma mère a commencé à dresser ses plats différemment, à faire attention, à transformer cette cuisine plutôt ménagère en assiette plus gastronomique. Mon père, passionné de vins, d'alcools et de cigares, a introduit ses passions dans le restaurant, et en 1995, ils ont décroché une étoile dans cette petite rue de Lourmarin où ils servaient 35 couverts à peine. Un an après, ils ont fait l'acquisition d'un ancien centre équestre à quelques kilomètres du village ; une propriété de 7 ha dans laquelle ils ont déménagé leur restaurant gastronomique et construit quelques chambres sur le modèle d'un mas provençal »*. Après y avoir exercé une vingtaine d'années, les parents de Nadia songent à se séparer des lieux. Mais leur fille n'était pas prête à vendre ce domaine de famille.



UNE VIE BOULEVERSÉE

Nadia Sammut est chimiste de formation, elle a toutefois dirigé durant 5 ans une agence de voyage, « Travel Food », spécialisée dans la gastronomie. Jusqu'en 2009 où elle est diagnostiquée cœliaque, une maladie auto-immune, mieux connue comme « intolérance au gluten ». Non identifiée chez elle jusqu'à ses 30 ans, la maladie la conduit à l'hôpital pour de longs mois. Elle passera ainsi deux années alitée, avec même l'obligation de réapprendre à marcher. Il lui faudra du temps, pour, dit-elle « revoir la lumière ». Difficile en effet d'accepter que l'on doive manger pour vivre, et que chez elle, cette nourriture faisait alors plus de mal que de bien. Nadia accepte alors sa maladie et prend la voie de ce qu'elle décrit comme une « régénération ». Elle décide que la quête d'une nourriture saine va devenir un véritable projet de vie. En 2010-2011, elle rejoint la villa de ses parents pour se reconstruire. « J'ai accueilli complètement la situation. Je me suis dit "tu ne vas pas aller à l'encontre ou chercher à pallier, ton alimentation ne sera plus jamais celle des autres". Mais en même temps c'est comme si je mangeais au Japon ou dans un autre pays, c'est une histoire d'ingrédients. » C'est alors qu'elle découvre le champ des possibles qui s'offrent à elle.



UNE CUISINE SINGULIÈRE

En s'installant à La Fenière, Nadia Sammut voit sa cuisine comme un laboratoire, et passe un message simple à ses équipes : prendre l'aliment pour ce qu'il est, et essayer d'aller plus loin. Elle aborde alors la cuisine avec un œil nouveau : « *Je n'aime pas les volatiles, explique-t-elle, je fais très attention aux réactions de Maillard, je fais attention à tout, aux températures par exemple, je ne monte jamais au-delà de 140°C, et en cuisine ça ne se fait pas ! Les bases ce n'est pas du tout ça ! J'ai par conséquent commencé à parler d'une "cuisine libre", car le mot seul ne convenait pas, cette dénomination apparaissait comme une ouverture d'esprit, une possibilité de dépasser les limites. Et c'est une réflexion de chaque instant. Tous les ingrédients qu'on source sont des ingrédients qui vibrent d'une certaine façon et qu'Ernest et moi nous allons chercher. C'est notre quotidien, on passe beaucoup de temps sur les routes, avec les producteurs. C'est 80 % de notre travail. Ensuite on va puiser à l'intérieur de nous-mêmes. Chaque ingrédient que je travaille est là, je ne dirais pas pour soigner les gens, mais réparer des choses en eux. À l'image de la philosophie japonaise de Ikigai ou du Kintsugi, l'art de réparer les poteries cassées. Eh bien moi c'est ce que je fais, c'est ce que je ressens. D'ailleurs souvent quand j'arrive en salle, et que je pose mes assiettes devant moi pour les dresser, je regarde toutes les personnes qui sont attablées et là je commence à les dresser. Le fait de regarder les gens crée quelque chose, même si on ne s'est pas encore parlé. À la fin, chacun ressent une émotion différente, même ceux qui arrivent avec une certaine tension, en général au troisième plat ils s'apaisent.* »



« MA CUISINE EST UNE ÉCRITURE AUTOMATIQUE. »

En cuisine avec Zacharie Zeitig.



UNE PHILOSOPHIE À PART

« Dans mon restaurant j'essaie de casser les codes, de créer une véritable proximité. Par exemple je ne parle pas fort à mes clients, et j'amène des gens humains devant eux, tous différents et sans codes. Le fait qu'on sorte des codes déjà perturbe, et puis tout à coup ça devient un confort, parce que vous avez de vraies personnes comme interlocutrices. Elles ne portent ni masque, ni filtre pour vous parler, et c'est fondamental. Et moi non plus je n'en mets pas. Je mets un vêtement de travail parce que je suis un travailleur. Et c'est ce que j'exige de tout le monde ici, on travaille, on fait attention, le client est là et nous allons l'amener à devenir celui qui l'est vraiment dans notre maison. » En cuisine aussi Nadia a une philosophie bien à elle. « Ma cuisine travaille sur la sérotonine, l'hormone du bonheur. Je libère ça et je travaille beaucoup sur ça, jamais sur l'adrénaline ou la dopamine, car on l'a tous les jours, avec les téléphones notamment, un truc sucré, du sel, car tout est saturé aujourd'hui. Et moi je dé-sature. Ce que je vais chercher c'est la libération de ce neurotransmetteur, de cet aliment qui vient le faire. Chaque ingrédient posé dans l'assiette vient se placer chez vous. C'est le condiment citron, le capre au sel, l'abricot au sel. Ce sont ces petites choses qui vont assaisonner, c'est de cette manière que j'apporte le sel, l'acidité, les contrastes. C'est important pour moi de le faire de cette manière car je veux que l'aliment soit celui qui nous lie de manière très positive. Et celui qui ramène une émotion, comme une madeleine de Proust. »

DES ASSIETTES UNIQUES

En 2018, les recettes de Nadia sont à la carte, sa cuisine explique-t-elle, vient d'émotions très personnelles. « Je suis quelqu'un qui ne pouvait pas manger avant, tout m'écoeura. En créant mes plats j'ai donc éliminé les sauces, les volatiles, je ne souhaitais pas utiliser de sous vide, je ne voulais pas de facilité. J'ai d'ailleurs toujours des trucs assez compliqués à réfléchir, parce que j'ai besoin de ça. Parmi mes premières assiettes, j'ai servi un mullet gravlax, avec une crème de noisette, une émulsion, et une crème de pignons fumés, et les gens me demandaient "mais c'est quoi ce truc?". Et je répondais "c'est venu dans ma tête cette nuit". Ma cuisine est une écriture automatique. Je vois bien que ce sont des émotions qui arrivent, et que j'ai eu un jour dans ma vie, sur un goût, un moment, et tout s'écrivit comme ça. Les choses viennent se poser là. Il y a à la fois une clarté, une poésie et cette idée de régénérescence. Et je travaille aussi beaucoup sur les fréquences, car je crois qu'elles conduisent des émotions assez particulières. » Et de la même manière, raconte Ernest Do, responsable de la sommellerie, « lorsque je réfléchis les accords, je cherche une énergie dans le vin qui amène à prolonger la sensation ressentie lors de la dégustation du plat, pour que cela ne fasse qu'un tout. Et quand je m'adresse aux tables, mon discours s'adapte à chacune mais je parle avec la même intensité à chacun, à l'humain qui est derrière cette façade ».

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



ARTICHAUT LAQUÉ AU MISO DE POIS CHICHES, CONDIMENT ARTICHAUT CITRON, CHAWANMUSHI ET BOUILLON DÉLICIEUX ARTICHAUT ET CHAMPIGNONS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES ARTICHAUTS

- 6 artichauts violets
- 1 citron délicieux et bien choisi

Tourner 4 artichauts. En garder 2 pour faire des copeaux. Cuire les 4 artichauts à la vapeur pendant 1 heure en les piquant à la seringue avec le bouillon amélioré toutes les 20 minutes.

Tailler les 2 autres artichauts en copeaux, en faire frire la moitié, et assaisonner l'autre moitié de jus de citron.

POUR LE BOUILLON DE BASE

- 3 l d'eau
- 200 g de pois chiches cuits
- 1 feuille d'algue kombu
- 100 g de mousserons
- 2 artichauts tournés
- Romarin

Dans une casserole, faire revenir les pois chiches cuits dans de l'huile d'olive jusqu'à une légère coloration, puis mouiller à l'eau. Ajouter le kombu, les champignons puis monter à ébullition.

Baisser le feu et cuire pendant environ 1 heure.

POUR LA RÉDUCTION

- 20 cl de miso de pois chiches (réalisé comme le miso de soja)
- 15 cl de café de pois chiches infusé (à base de pois chiches torréfiés et moulus)
- Romarin
- 10 cl de bouillon de base
- Une cuillère à soupe de graisse de canard

Mettre les éléments dans une casserole à feu doux et laisser réduire à glace.

À ce moment-là, ajouter la graisse de canard et fouetter

jusqu'à obtention d'un mélange homogène et sirupeux. Réserver, nous viendrons par la suite enduire nos artichauts au pinceau.

POUR LA CRÈME DE CHAMPIGNONS

- 100 g de girolles
- 2 gousses d'ail
- 50 g de tofu de pois chiches

Sauter les girolles à la poêle, finir la cuisson avec de l'ail haché et mixer en y ajoutant le tofu de pois chiches.

POUR LE CHAWANMUSHI

- 240 g de bouillon de base froid
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de tamari
- 1 cuillère à soupe de saké
- 1 cuillère à soupe de sucre de coco

Mélanger le bouillon, le tamari, le saké et le sucre de coco. Dans un bol, mélanger doucement les œufs, sans les émulsionner puis les rajouter au bouillon.

Passer au chinois, puis verser dans des petits bols ou dans des tasses.

Cuire à la vapeur entre 10 à 20 minutes selon la taille du contenant.

FINITION ET DRESSAGE

Réchauffer l'artichaut pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 160°C en le laquant avec la réduction.

Chauffer la crème de girolles, le bouillon et le chawanmushi si nécessaire.

Sur une assiette, dresser la crème de girolles avec les copeaux d'artichauts frits et ceux au citron, puis disposer l'artichaut laqué.

Verser le bouillon chaud sur le chawanmushi.

CREVETTES, SAUCE ET CHIPS À L'ENCRE DE SEICHE, POIVRON

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES CREVETTES

- 12 crevettes sauvages de Méditerranée
- 1 citron
- 10 cl d'huile de colza
- 2 g de piment d'Espelette
- Fleur de sel

Râper le zeste d'un demi-citron au-dessus de l'huile, puis assaisonner les crevettes avec cette huile, une pincée de fleur de sel et une pincée de piment d'Espelette.

POUR LA SAUCE À L'ENCRE DE SEICHE

- 1 cuillère à soupe de saindoux
- 1 cuillère à soupe d'encre de seiche

Chauffer le saindoux dans une petite casserole à feu doux, y ajouter l'encre de seiche puis émulsionner à l'aide d'un fouet.

POUR LE POIVRON

- 1 poivron long rouge
- 18 cl d'eau
- 8 cl de sirop d'agave

Chauffer l'eau et le sirop d'agave dans une casserole, y plonger le poivron puis cuire à feu très doux pendant

environ 6 heures.

Tailler ensuite en julienne d'environ 2 cm de long.

POUR LES CHIPS

- 100 g de riz bomba
- 1 cuillère à soupe d'encre de seiche

Mettre le riz en cuisson avec de l'eau à hauteur et une pincée de sel, départ à froid.

Cuire environ 20 minutes en ajoutant l'encre de seiche aux $\frac{3}{4}$ de la cuisson et rajouter de l'eau pendant la cuisson si nécessaire (sans trop en mettre car le résultat doit être crémeux).

Mixer cette pâte, passer au tamis puis étaler finement sur un Silpat. Sécher environ 3 à 4 heures dans un four à 65°C, jusqu'à ce que ce soit bien sec puis casser en morceaux pour enfin frire à 180°C.

DRESSAGE

Dans une assiette plate, déposer un peu de sauce à l'encre de seiche, 3 crevettes, et terminer par la chips à l'encre.







HUÎTRES EN TEMPURA, VINAIGRETTE, CRÈME DE FEUILLES DE BETTERAVE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA CRÈME

- Les feuilles de 2 ou 3 betteraves
- Huile d'olive
- Sel

Équeuter les feuilles de betteraves. En conserver 4 belles avec la côte pour le dressage.

Laver les feuilles, les égoutter puis les faire tomber dans une poêle avec de l'huile d'olive, sans les colorer. Saler légèrement.

Ajouter un petit peu d'eau pour aider la cuisson, puis quand les feuilles sont cuites, les débarrasser dans un chinois étamine, et rincer pour les refroidir. Les mixer puis les monter à l'huile d'olive afin d'obtenir une crème épaisse. Vérifier l'assaisonnement.

POUR LA VINAIGRETTE

- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de noyaux d'olives lyophilisés
- ½ gousse d'ail noir
- ½ cuillère à café de garum
- ½ cuillère à café de shiitakés séchés en poudre

Écraser les noyaux d'olives lyophilisés dans un mortier. Rajouter l'ail noir, les shiitakés puis écraser de nouveau. Terminer en ajoutant le vinaigre, l'huile d'olive et le garum.

POUR LES HUÎTRES

- 4 huîtres
- 130 g de farine de riz
- 200 g d'eau pétillante froide
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de levain à la farine de sarrasin et de riz

Ouvrir les huîtres, puis les couper en deux.

Mélanger la farine de riz, l'œuf, l'eau pétillante et le levain à l'aide d'un fouet.

POUR LES HERBES

- 4 belles feuilles de betteraves
- Pourpier
- Criste marine
- Roquette sauvage

Faire des sommités avec le pourpier, la criste marine et la roquette sauvage.

FINITION ET DRESSAGE

Tremper les huîtres dans la pâte à tempura puis frire dans une huile à 180°C.

Faire tomber les belles feuilles de betteraves mises de côté dans une poêle pas trop chaude pour les ramollir.

Dans une assiette creuse, déposer la vinaigrette, dresser un petit dôme de crème, la tempura d'huître, les herbes de façon harmonieuse et quelques noyaux d'olives lyophilisés sur le côté une feuille de betterave tombée à l'huile.

ROUGET, CRÈME DE POUTARGUE, CONDIMENT CITRON

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES ROUGETS

- 4 petits rougets pêchés du matin

Vider, nettoyer puis lever les rougets en portefeuille et enlever les arêtes.

POUR L'HUILE PIMENTÉE

- 10 cl d'huile de tournesol
- 1 piment jalapeno frais

Émincer le piment jalapeno, puis l'infuser dans l'huile à feu doux pendant 30 minutes.

POUR LA CRÈME

- ¼ de poche de poutargue de Martigues*
- 15 cl d'huile d'olive
- Poivre Timut

Tailler la poutargue en copeaux, en réserver quelques-uns pour le dressage, et mettre le reste à tremper dans l'eau à hauteur pendant au moins 3 heures.

Les mixer en montant à l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une texture crémeuse qui se tient.

POUR LE CITRON

- 1 citron confit

Mixer le citron confit jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

FINITION ET DRESSAGE

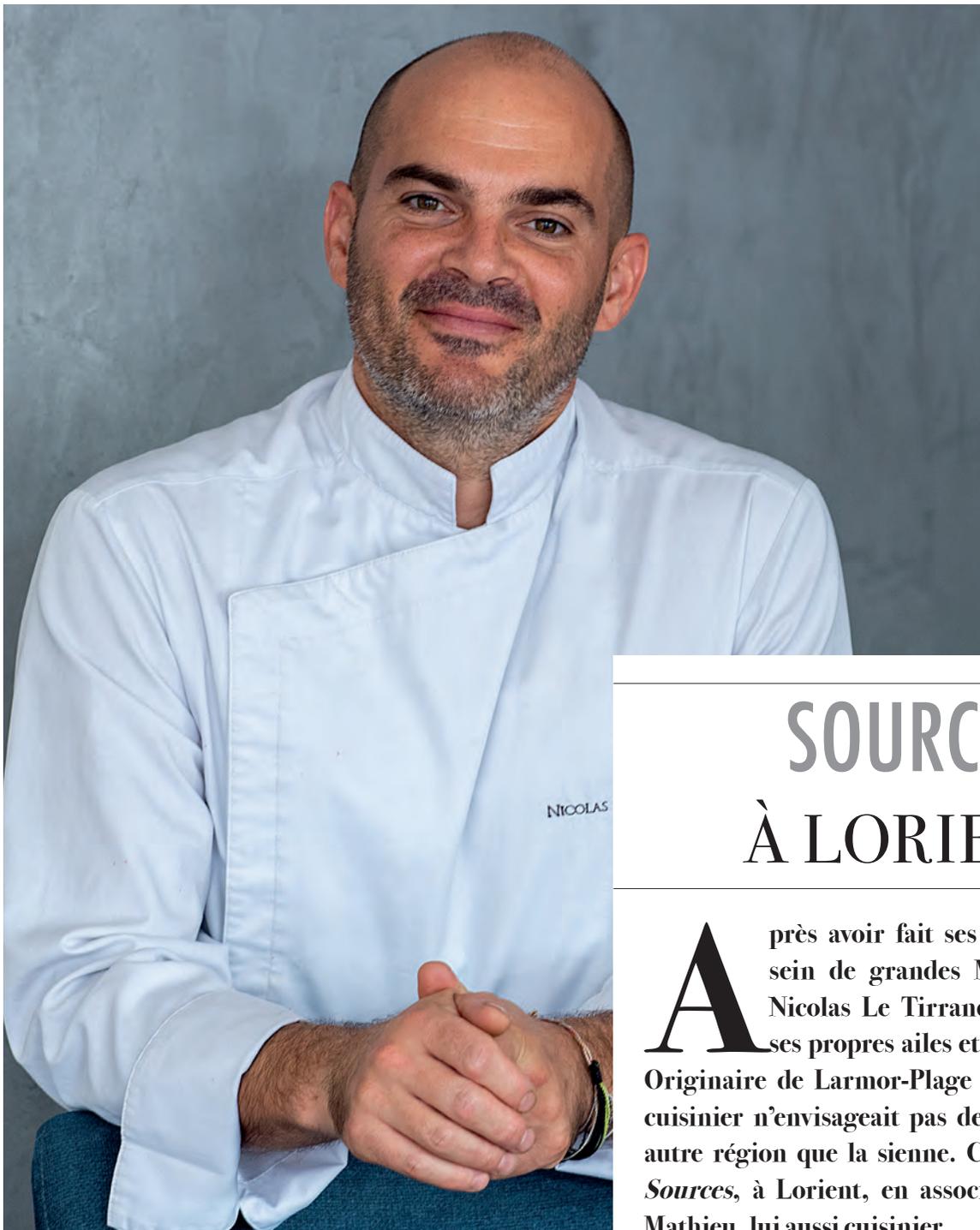
Saler et cuire le rouget à l'unilatérale dans une poêle chaude.

Réserver une fois cuit puis ajouter l'huile de jalapeno sur la peau croustillante.

Dans une assiette plate, déposer le rouget dans un coin, au centre un peu de crème de poutargue recouverte de lamelles de poutargue. À côté une petite quenelle de condiment citron. Terminer par un tour de moulin de poivre Timut sur la crème de poutargue.



OUVERTURE AVEC Nicolas Le Tirrand



SOURCES À LORIENT

Après avoir fait ses premières armes au sein de grandes Maisons parisiennes, Nicolas Le Tirrand souhaitait voler de ses propres ailes et créer son restaurant. Originaire de Larmor-Plage en Bretagne, le chef cuisinier n'envisageait pas de s'installer dans une autre région que la sienne. C'est ainsi qu'il ouvre *Sources*, à Lorient, en association avec son frère Mathieu, lui aussi cuisinier.



Nicolas Le Tirrand n'a pas choisi la cuisine par vocation. Son année de 3^{ème} prenant fin au collège Kerolay (aujourd'hui Anita-Conti - ndlr) à Lorient, il savait qu'il ne poursuivrait pas ses études en filière générale. À 16 ans, il s'est donc dirigé vers la cuisine en intégrant l'école hôtelière de Vannes. Dès le début il apprécie cet univers et tisse des liens avec les clients. Il se forme aux Fermes de Marie auprès de Nicolas Le Bec, à Chamonix où il est saisonnier, et au Manoir des érables à Montmagny au Canada en tant que stagiaire. De retour en France, il poursuit par des extras au Château de Locguénolé en Bretagne.

UNE SOLIDE FORMATION

Son bac pro en poche, Nicolas Le Tirrand rejoint Jean-Marie Amat à l'*Auberge du Marais* à Bordeaux en tant que chef de partie. Puis il rentre en Bretagne, dans sa région, à Larmor-Plage, où il rencontre Philippe Le Lay, chef du restaurant de l'hôtel *Les Mouettes*. Il y passe une année puis il a le projet d'ouvrir son propre établissement. Le chef des *Mouettes* le dirige alors vers Christophe Moret. Nous sommes en 2004, le chef vient tout juste de reprendre les cuisines du *Plaza Athénée*, et cherche par conséquent à renforcer ses équipes. Nicolas postule et intègre les cuisines de l'hôtel de l'avenue Montaigne à Paris. Et s'il prévoit d'y rester un an, la vie en décidera autrement. Non seulement il y découvre un autre monde, avec une grande brigade à la rigueur quasi militaire, mais aussi une perspective de carrière, et les possibles évolutions au sein de sa profession. Au poste de 1^{er} chef de partie après cinq années de collaboration, il se demande pourtant s'il a « vraiment le niveau ». En 2009 il fait alors le choix de rejoindre Éric Briffard au *George V* comme chef de partie au poisson. Son projet d'ouverture est repoussé pour un temps, le jeune cuisinier ne se sentant finalement pas prêt à s'installer. Cette volonté prendra finalement forme une dizaine d'années après.

UN PROJET DE FAMILLE

En 2010, en quittant le *George V*, Nicolas Le Tirrand ne s'éloigne pas beaucoup du palace parisien en rejoignant le *39 V*, quelques mètres plus haut sur avenue Georges V, le restaurant du chef Frédéric Vardon. Il y prend la place de second avant d'être rapidement

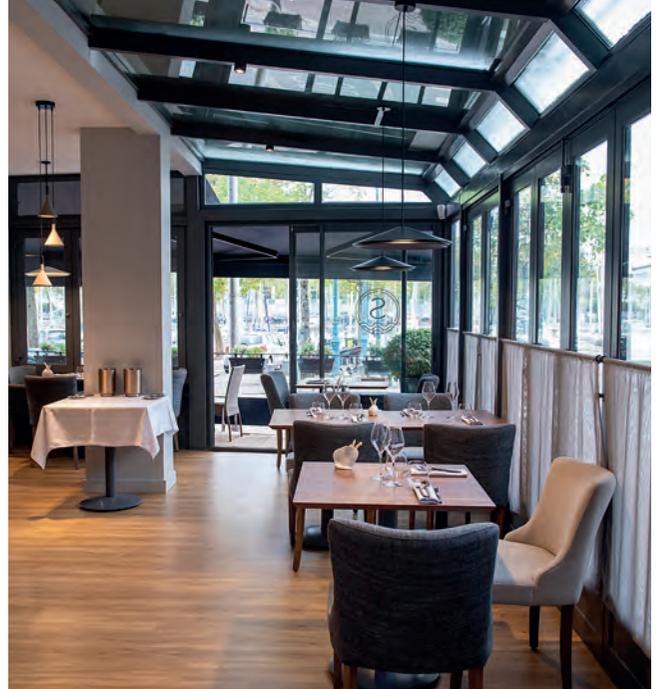


nommé chef. Après quatre années de collaboration il rejoint la brigade de Yannick Alléno au *Pavillon Ledoyen* avant d'être le chef du célèbre restaurant *Lasserre* en 2018 et 2019. Mais auparavant il a commencé à discuter, avec son frère Mathieu, de l'envie d'ouvrir ensemble un restaurant. Ils passent à l'acte en septembre 2019, et l'envie d'un retour aux sources suffira à définir le nom de leur établissement *Sources*. Quant au lieu, impossible à leurs yeux de s'établir ailleurs qu'en Bretagne, leur terre natale. « *Même si, dit Nicolas, le climat du sud de la France est doux, la Bretagne, c'est chez nous.* » Et lorsqu'on leur demande s'il n'est pas risqué de travailler en famille, Nicolas répond : « *Au contraire, c'est une véritable force. Car quoi qu'il arrive, Mathieu sera là pour moi et je serai là pour lui. Nous sommes là pour nous soutenir mutuellement. Et puis, je pense qu'à deux on est toujours plus forts, surtout pour un projet comme celui-ci !* » Quant au lieu, il n'est pas inconnu de Nicolas. Il a racheté *Le Quai Gourmand*, l'établissement dans lequel il a fait ses premiers extras. Car malgré quatre choix possibles, il connaissait parfaitement la situation de l'ancienne brasserie et savait qu'elle demanderait peu de travaux. Il ne faudra d'ailleurs que deux jours pour que les deux frères signent le compromis de vente.



LA RÉPARTITION DES TÂCHES

Si au départ les deux hommes devaient se partager la cuisine, la Covid répartira différemment les rôles. Mathieu Le Tirrand, lui aussi cuisinier, mais avec une expérience plus « bistrotière », se voyait déjà dans le partage des fourneaux. L'arrivée du coronavirus pousse les deux frères à rebattre les cartes. Nicolas sera seul en cuisine et Mathieu s'occupera de la salle. La carte de Sources s'est naturellement inscrite dans le répertoire gastronomique, mais sans pour autant proposer un service guindé, indique Nicolas. « *Nous travaillons le produit en essayant de ne pas le dénaturer car selon moi, la vraie cuisine c'est une cuisine qui a du goût. On privilégie les fruits de mer, les crustacés, les poissons puisque nous sommes situés face à l'océan et cela, tout en valorisant le végétal.* » Le chef se plaît ainsi à dénicher les produits du cru, car à Lorient, explique-t-il, « *nous avons la chance d'avoir des maraîchers, des producteurs et des mareyeurs qui nous permettent de créer nos plats. Je pense que les seules limites que nous possédons viennent de celles que nous nous fixons.* » Sa motivation ? Le chef la trouve dans les retours de ses clients, lorsqu'ils sortent avec un large sourire et qu'ils rapportent au chef qu'ils ont apprécié leur repas.



« JE SUIS
UN BON AMBASSADEUR
DE LA CUISINE. »

L'AMBIANCE

Nicolas Le Tirrand et son frère Mathieu ont fait le choix d'une décoration très épurée, optant pour des matériaux bruts comme le béton ciré et des teintes claires comme le gris. Les tables en noyer massif ne sont volontairement pas nappées pour laisser une nouvelle fois s'exprimer la matière brute. À l'image des assiettes, sans chichi, concentrées sur le produit et le goût. Pour privilégier la qualité de service, le restaurant des frères Le Tirrand ne dispose que de 37 couverts, dont 8 en terrasse. La salle est désormais le terrain de jeu de Mathieu, où il avoue se sentir très à l'aise dans son rôle. « *Je suis un bon ambassadeur de la cuisine, explique-t-il, car c'est aussi mon métier. Je peux donc répondre aux questions techniques, parler recette avec les clients et raconter des histoires. Nous essayons, à travers nos plats, de parler produits mais aussi de valoriser notre terroir et nos producteurs.* » Les assiettes du chef sont parfois sages : Lieu jaune de ligne en coussinet, cresson et champignon, jus fumé aux œufs de poisson, parfois plus audacieuse, Poulpe au feu de bois, crème d'ail caramélisée et pommes de terre cuisinées au blé noir. Quant aux desserts, ils expriment eux aussi la créativité que Nicolas Le Tirrand puise dans sa Bretagne et dans des contrées plus lointaines. Exemple avec cette Meringue aux pois chiches soufflés, framboises et crème glacée au

lait ribot sésame. Et pour accompagner les différents plats, Marie Perodeau, jeune sommelière formée chez Passard et au *Pavillon Ledoyen*, entre autres, s'inspire d'une carte courte, une trentaine de références seulement, mais bien représentative du paysage viticole.

L'AVENIR DANS UN MONDE INCERTAIN

Optimistes, les frères Le Tirrand se disent que la situation va s'améliorer et qu'ils doivent rester positifs, au risque sinon d'avoir l'envie de tourner la clé pour ne plus jamais ouvrir la porte. Nicolas s'avoue cependant confiant pour la suite, persuadé que les Lorientais ne trahiront pas le « super » accueil réalisé le 4 août dernier. Et puis, dit-il, « *le restaurant fonctionne donc je suis content. Bien sûr, certains détails changeront forcément mais le fond restera le même* ». Pour l'heure toute l'équipe se plie au respect des gestes barrières de manière à accueillir les clients en toute sécurité mais sans jamais oublier la convivialité.

PROPOS RECUEILLIS PAR JUSTINE CARRÈRE.
PHOTOS : PASCAL LATTES.

DÉLICATE MARINIÈRE DE COQUILLAGES À LA FLEUR DE SUREAU, FENOUIL SAUVAGE EN ÉCUME, TARTARE DE COUTEAUX

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA MARINIÈRE DE COQUILLAGES

- 4 vernis
- 200 g de bigorneaux
- 500 g de belles coques
- 200 g de palourdes
- 150 g de praires
- 150 g d'amandes
- 8 couteaux
- ½ fenouil
- 1 l de chardonnay
- 100 g d'échalotes
- 4 gousses d'ail
- Poivre Sarawak
- Huile d'olive
- Gros sel

Laver et dégorger les coquillages à l'eau claire pendant 3 heures.

Ouvrir les vernis à l'aide d'un couteau, récupérer les langues et les réserver au frais.

Dans un rondou, faire suer les échalotes ciselées à l'huile d'olive, ajouter le fenouil en brunoise puis l'ail et le poivre Sarawak. Verser les coques, déglacer au vin blanc et cuire à feu vif environ 1 minute. Débarrasser et récupérer le jus de cuisson pour en réaliser la marinière (même procédé pour les moules). Récupérer les langues et les réserver.

Dans un rondou, mettre de l'eau avec le gros sel. À ébullition, plonger les praires, les amandes, les palourdes et les couteaux durant 20 secondes. Les sortir immédiatement, les décoquiller et les réserver.

POUR L'HUILE D'ANETH

- 250 g d'aneth
- 500 g d'huile de pépins de raisin

Laver et effeuiller l'aneth. Chauffer l'huile à une température de 60°C, la verser sur l'huile et mixer 3 minutes. Passer au chinois à travers un linge et laisser égoutter 12 heures. Récupérer l'huile et réserver au frais.

POUR LE CRÉMEUX DE COQUILLAGES

Prendre 1/3 du poids des coquillages, les mixer puis les

passer au tamis pour réaliser le crémeux. Débarrasser et le réserver au frais.

POUR LE TARTARE DE COUTEAUX

- 8 couteaux
- ¼ de botte de ciboulette
- ½ échalote
- 5 g de gingembre
- 2 cl de citron vert
- 1 feuille de brick
- ½ cuillère à café d'encre de seiche
- ½ cuillère à café de beurre clarifié
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Crémeux de coquillage

Fondre le beurre clarifié, ajouter l'encre de seiche et mélanger afin d'homogénéiser.

Tailler la feuille de brick en lanières de 8 cm de long et 2 cm de large. Les badigeonner de beurre à l'encre de seiche puis les déposer sur un tube en cuivre de 2 cm de diamètre. Cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 160°C. À la sortie du four, les débarrasser immédiatement sur une grille et réserver.

Tailler les couteaux en biseau. Ciseler les échalotes et la ciboulette. Râper le gingembre, zester le citron vert. Placer l'ensemble des ingrédients dans une calotte, ajouter un trait d'huile d'olive, de jus de citron vert, le crémeux de coquillages et mélanger le tout. Assaisonner sel, poivre.

FINITION ET DRESSAGE

- Sureau
- Fenouil sauvage

Chauffer les coquillages à feu doux dans le jus de coques et de moule monté au beurre. Dans une assiette creuse, dresser les coquillages, ajouter le sureau et l'huile d'aneth. Verser un jus de fenouil émulsionné.

Sur une deuxième assiette, dresser le tartare de couteau dans une tuile de feuille de brick et refermer avec une seconde tuile de feuille de brick à l'encre de seiche.



FINITION ET DRESSAGE

- 20 g d'achillée mille-feuille
- 10 feuilles d'oxalis
- Huile de persil
- Vinaigre de capucine

Effeuille l'achillée mille-feuille et l'oxalis. Assaisonner à l'huile de persil et au vinaigre de capucine.

Faire suer les radis glaçons au beurre de sarrasin.

Dans une assiette plate, dresser la volaille rôtie, déposer les radis et les couvrir du mélange d'herbes assaisonnées puis avec l'arlette de pomme de terre.

Verser le bouillon de kombu monté au beurre de sarrasin au centre de l'assiette puis le jus de volaille.



VOLAILLE DE GESTEL RÔTIE, RADIS GLAÇON AU SARRASIN ET FINE ARLETTE DE POMME DE TERRE IODÉE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA VOLAILLE

- 2 volailles de 1,8 kg

Habiller les volailles et les mettre en bateau puis démarrer la cuisson en leur donnant une légère coloration avec du beurre, de l'ail et du thym. Terminer par les passer au four 9 minutes de chaque côté dans un four préchauffé à 180°C.

POUR LE JUS DE VOLAILLE

- 1,2 kg de parure de volaille
- 50 g de carottes
- 40 g d'oignons
- 20 g d'échalotes
- 30 g de céleri
- 2,5 g de concentré de tomates
- 1 tomates fraîches
- 25 g beurre
- ½ bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- Huile d'arachide

Tailler les carottes et le céleri en biseau de 0,5 cm d'épaisseur, les échalotes en rouelles de 1 cm, les oignons en grosse mirepoix.

Placer les oignons, les carottes, l'ail et le beurre dans une plaque à rôtir au four, colorer et cuire. Rissoler les parures dans un rondau bas, maîtriser la coloration, dégraisser si besoin. Déglacer à l'eau trois fois.

Ajouter le concentré de tomates à la garniture, le cuire puis mouiller à l'eau à hauteur dans un rondau haut adapté, porter à frémissement et laisser cuire 30 minutes sans écumer.

Poursuivre la cuisson 2 heures en écumant régulièrement, et en remouillant si nécessaire. Nettoyer les bords.

Passer au super bag, et réduire en russe adaptée, changer dès que nécessaire.

POUR LE BOUILLON DE KOMBU AU SARRASIN

- 1,5 l d'eau
- 20 g de kombu
- 40 g de bonite séchée

Couper l'algue kombu en petits morceaux avec une paire de ciseaux. Placer les morceaux d'algue kombu dans une grande casserole et verser l'eau fraîche. Couvrir et laisser reposer toute la nuit.

Le lendemain, porter à frémissement et retirer immédiatement du feu. Couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes à couvert. Ajouter les flocons de bonite séchée et porter à ébullition. Dès que le dashi commence à frémir, retirer à nouveau du feu, couvrir et laisser à nouveau infuser 10 minutes. Filtrer le bouillon pour le débarrasser des morceaux de kombu et de bonite.

POUR LE BEURRE DE SARRASIN

- 50 g de graines de sarrasin
- 100 g de beurre doux en pommade

Torréfier les graines de sarrasin pendant 25 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C puis les réduire en poudre dans le bol d'un robot équipé de la lame. Mélanger avec le beurre pommade et réserver pour le service.

POUR LES RADIS GLAÇONS

- 4 radis glaçons
- Huile d'olive
- 1 branche de thym
- Sel salish

Laver et éplucher les radis puis les cuire dans de l'aluminium pendant 8 minutes. Les sortir et les couper en biseau. Réserver pour le service.

POUR LES ARLETTES DE POMME DE TERRE

- 1 pomme de terre Agria
- 30 g de beurre clarifié

Tailler des lanières de 15 cm de long sur 2 cm de large à l'aide d'une dérouleuse japonaise. Badigeonner des bandes de beurre clarifié et les enrouler sur un tube en cuivre de 2 cm de diamètre. Puis les frire dans un bain d'huile à une température de 160°C jusqu'à obtenir une coloration blonde et uniforme. Égoutter et saler.

POULPE AU FEU DE BOIS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE POULPE

- 250 g de tentacules crus
- 1 poulpe
- 60 g de carotte
- 60 g de céleri branche
- 4 feuilles de laurier
- 30 g d'huile d'olive
- 15 g de vinaigre de vin rouge
- Persil haché
- Piment d'Espelette
- Citron jaune

Ôter la tête du poulpe et récupérer les tentacules. Gratter les impuretés sur les tentacules, puis les rincer et les blanchir à l'eau bouillante pendant 10 secondes.

Refroidir et conditionner sous-vide en poche cuisson avec les autres ingrédients émincés.

Cuire au four vapeur à 82°C pendant 1h50. Vérifier la cuisson. Refroidir puis ajouter le jus de citron.

POUR LA CRÈME D'AIL

- 1 tête d'ail
- 150 g de beurre demi-sel
- 20 cl de crème liquide

Éplucher la tête d'ail. Fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'ail et cuire à feu doux pendant 2 h 30. L'ail doit être tendre et d'une couleur caramel. Mixer et ajouter la crème liquide.

POUR LE CRÈMEUX SEICHE

- 600 g de seiche
- 50 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 1 l d'huile pour friture
- 100 g de fumet de poisson

Laver et vider les seiches, garder la peau.

Réaliser une pâte à tempura avec la farine, la maïzena et de l'eau.

Paner les seiches avec la pâte à tempura puis les frire dans un bain d'huile chauffé à 180°C.

Éponger les seiches frites pour enlever l'excédent de graisse puis mixer au Thermomix®. Ajouter le fumet de poisson jusqu'à obtention d'une consistance de crème.

Passer au tamis et réserver.

POUR LA PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE DE SARRASIN

- 1 kg de pommes de terre Agria
- 20 cl de lait

- 50 g de beurre de sarrasin
- Sel

Éplucher et cuire les pommes de terre à l'eau bouillante durant 15 à 20 minutes selon la grosseur. Égoutter puis écraser les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée. Ajouter le lait et le beurre de sarrasin. Assaisonner, réserver.

POUR LES CHIPS D'AIL

- 2 gousses d'ail
- Huile de tournesol

Tailler les gousses pelées en fines tranches à l'aide. Les sécher puis les frire dans un bain d'huile chauffé à 160°C. Égoutter sur un papier absorbant, et saler en sortie de cuisson.

POUR LES CHIPS D'ÉCHALOTE

- 2 échalotes grises
- 150 g de beurre demi-sel

Peler et ciseler les échalotes. Démarrer leur cuisson au beurre moussant et remuer sans discontinuer à l'aide d'une fourchette sans jusqu'à obtenir une coloration blonde. Égoutter, saler et réserver.

POUR L'HUILE DE CIBOULETTE

- 150 g de ciboulette
- 250 g d'huile de pépins de raisin

Laver et couper la ciboulette en 3. Chauffer l'huile à une température de 60°C, ajouter la ciboulette puis mixer 3 minutes. Passer au chinois avec un linge et laisser égoutter 12 heures. Récupérer l'huile et réserver au frais.

FINITION ET DRESSAGE

- Fleurs de carotte
- Gel de vinaigre de cidre

Terminer la cuisson des poulpes à la plancha et déglacer avec le jus de cuisson.

Au centre d'une assiette plate, étaler la crème d'ail. Par-dessus, ajouter la purée au beurre de sarrasin et pour finir le crèmeux de poulpe. Ajouter les chips d'échalotes et d'ail, le gel de vinaigre de cidre, l'huile de ciboulette et les fleurs de carotte. Terminer par le poulpe.







POIRE RAFRAÎCHIE DANS SON JUS, CRÈME GLACÉE À L'AVOINE, PARFUM D'ESTRAGON ET DENTELLES DE POIRE TIÈDES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES POIRES

- 9 poires Williams

Laver et passer 4 poires à la centrifugeuse. Réserver le jus.
Laver et éplucher les 4 autres poires. Les couper en deux,

retirer les pépins et les poser sur une lèche-frite et couvrir
avec 2/3 du jus. Garder 1/3 du jus de côté.

Cuire les poires durant 9 heures dans un four préchauffé
à 60°C. Vérifier qu'elles soient fondantes puis les sortir et
les laisser refroidir dans leur jus de cuisson.

POUR LE GEL DE POIRE

- 1 l de jus de poires
- 100 g de sucre
- 30 g de jus de citron
- 10 g d'agar-agar
- 4 g de xanthane

Récupérer le jus frais des poires et le porter à ébullition. Écumer et le passer au torchon pour le clarifier. Il doit être transparent après ces étapes.

Porter une nouvelle fois à ébullition et incorporer le sucre, le jus de citron, l'agar-agar et le xanthane. Couler dans une plaque et laisser refroidir. Mixer et réserver en pipette.

POUR L'HUILE D'ESTRAGON

- 150 g d'estragon
- 250 g d'huile de pépins de raisin

Laver et effeuiller l'estragon. Chauffer l'huile à une température de 60°C, la verser sur l'estragon et mixer 3 minutes. Passer au chinois avec un linge et laisser égoutter 12 heures. Récupérer l'huile et réserver au frais.

POUR LE GRUAU D'AVOINE SOUFLÉE

- 250 g de gruau d'avoine
- 200 g d'huile de colza

Monter l'huile de colza à une température de 180°C puis plonger le gruau d'avoine pendant 1 minute. Égoutter sur du papier absorbant puis débarrasser sur plaque et réserver.

POUR LA NOUGATINE D'AVOINE

- 150 g d'avoine soufflée
- 200 g de sucre

Dans une poêle, réaliser un caramel à sec et cuire jusqu'à obtenir une couleur brun clair. Ajouter l'avoine soufflée et éteindre le feu. Bien remuer. Verser le tout sur une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé puis étaler avec un rouleau à pâtisserie et laisser refroidir. Réserver.

POUR LA GLACE À L'AVOINE

- 250 g de gruau d'avoine
- 500 g de lait
- 150 g d'eau
- 56 g de sirop de glucose
- 20 g de poudre de lait
- 20 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur 2000
- 35 g de saccharose
- 20 g de beurre

La veille : Torrifier le gruau d'avoine pendant 20 minutes au four à 160°C. Porter le lait à ébullition puis verser l'avoine torréfiée et laisser infuser 12 heures.

Dans une casserole, verser l'eau, le sirop de glucose, la poudre de lait puis chauffer à 45°C. Mélanger le stabilisateur, le saccharose, le glucose atomisé et le beurre, verser sur le sirop à chaud puis monter à une température de 83°C. Refroidir.

Verser le lait infusé à l'avoine froid sur l'appareil froid puis mixer pour que l'appareil soit bien homogène. Verser dans un bol à Pacojet® et laisser prendre au congélateur.

POUR LA DENTELLE DE POIRE

- 30 g de maïzena
- 30 g de farine T55
- 120 g d'huile de colza
- 60 g de jus de poires
- 60 g d'eau
- 120 g de sirop
- 1 poire cuite dans son jus

Mélanger le jus de poires, l'huile, l'eau, la maïzena, la farine et le sirop puis réaliser des tuiles gyoza dans des poêles à blinis.

Couper des quartiers de poire, les disposer sur chaque tuile puis finir la cuisson pour obtenir une tuile bien croustillante. Les disposer verticalement pour qu'elles restent bien croustillantes.

POUR LE SALPICON DE POIRE

- ½ poire
- Le jus d'un demi-citron vert
- Huile d'olive

Tailler la demi-poire en brunoise. Assaisonner avec l'huile d'olive et le jus de citron vert.

FINITION ET DRESSAGE

- 1 citron vert

Tailler les poires en lanières, les déposer au centre de l'assiette puis ajouter le gel de poire et le salpicon sur les lanières.

Après avoir pacossé deux fois la glace à l'avoine, réaliser une quenelle de glace et la dresser à côté des lanières. Concasser la nougatine et en disposer dessus.

Terminer en parsemant d'avoine soufflée. Ajouter un trait d'huile d'estragon et râper du citron vert à l'aide d'une microplane.

Dresser les dentelles de poire sur une pierre de granite chaude.

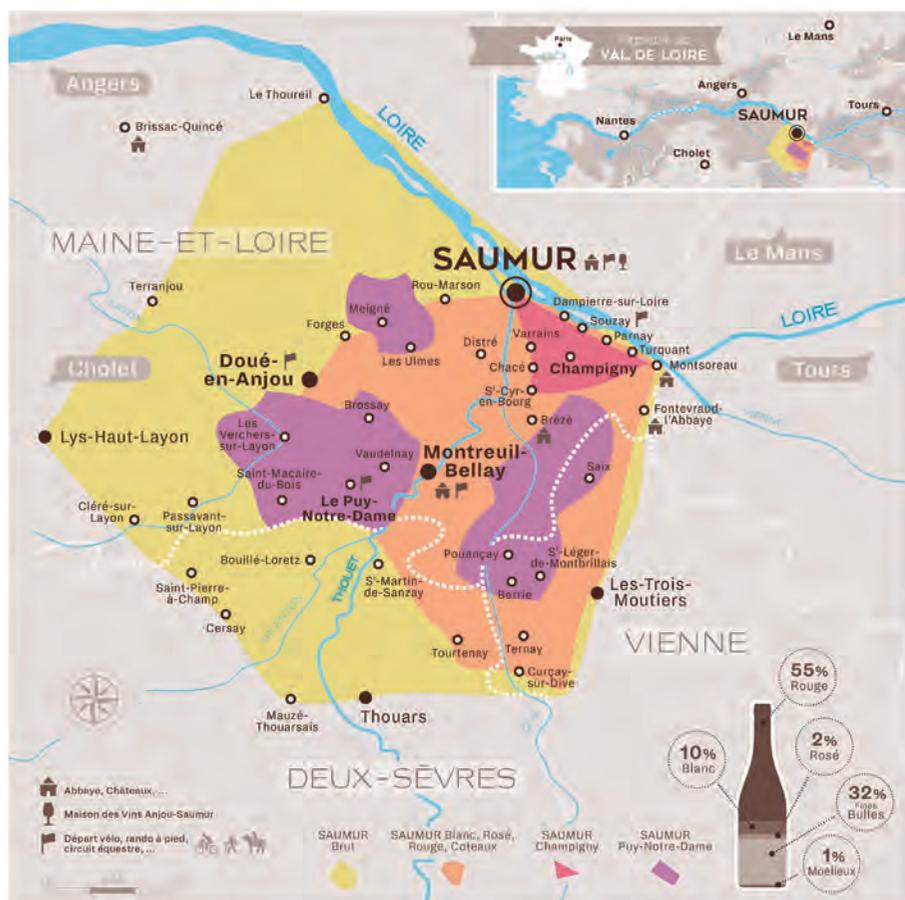
BALADE DANS les vignes

LE SAUMUROIS

Cap à l'ouest pour cette nouvelle étape de notre voyage ligérien. Nous explorons le vignoble saumurois et ses 7 appellations. Et disons-le d'emblée, le vin de Saumur traîne une réputation de mauvais vin de comptoir dont il a le plus grand mal à se défaire. Cette réputation est tout à fait imméritée, nous allons le voir dans les lignes qui suivent.

Avant d'aller plus en détail dans chaque appellation, dressons le portrait du Saumurois.

Cette région produit aussi bien des vins rouges que des blancs, des effervescents, des vins moelleux et liquoreux. Le vignoble réparti sur 4000 hectares de vignes, répartis sur 76 communes et 3 départements donne naissance à une grande diversité de styles. Du fringant rouge de soif cher à Jean Carmet au puissant cabernet franc né sur le tuffeau, en passant par les blancs de grande garde et les effervescents de grande classe, le Saumurois offre dans tous les styles des rapports qualité/prix plaisir de premier ordre.



Le Vignoble SAUMUROIS

2 RÉGIONS 7 AOC 3 DÉPARTEMENTS

- 28 MILLIONS
CABERNET FRANC
4 MILLIONS DE BOUTEILLES/AN
870 HA
- 4 000 HA
SAUMUR BLANC
CHENIN
2,5 MILLIONS DE BOUTEILLES/AN
380 HA
- CHENIN BLANC
SAUMUR ROSÉ
CABERNET FRANC
570 000 BOUTEILLES/AN
80 HA
- 350 PRODUCTEURS
SAUMUR BRUT
CHENIN (blanc) / CABERNET (rouge)
10 MILLIONS DE BOUTEILLES/AN
1 300 HA
- SAUMUR CHAMPIGNY
CABERNET FRANC
11 MILLIONS DE BOUTEILLES/AN
1 600 HA
- SAUMUR PUY-NOTRE-DAME
CABERNET FRANC
400 000 BOUTEILLES/AN
75 HA
- COTEAUX DE SAUMUR
CHENIN
30 000 BOUTEILLES/AN
15 HA

Un terroir de tuffeau, des gâtes souterraines, une biodiversité... Un paysage classé au patrimoine mondial de l'UNESCO !

LES VINS DE
S.A.U.
M.U.
R.

DEPUIS
1936

49 rue du Marchal Leclerc
49400 SAUMUR
www.vins-de-saumur.com



AOC SAUMUR

SAUMUR ROUGE

C'est dans cette catégorie que l'on trouvera le plus souvent des vins frais et digestes à la trame tannique souple. Ces vins qui font le bonheur des bistrotiers, s'acquièrent aussi bien avec une viande grillée qu'avec une volaille ou un poisson. Et si leur réputation n'a pas toujours été des meilleures, c'est qu'à une époque pas si lointaine, un certain nombre de consommateurs se satisfaisaient de vins plus ou moins médiocres, pourvus qu'ils fussent servis bien (trop) frais, anesthésiant ainsi leurs défauts.

SAUMUR BLANC

Il n'y a pas un, mais des saumurs blancs. Nous nous intéressons aux beaux blancs nés sur les nobles plateaux calcaires du Turonien, le fameux tuffeau. Le chenin trouve là une terre d'élection. C'est la finesse qui domine. Les meilleurs saumurs blancs vieillissent admirablement bien, plus de 20 ans, et sont de grands vins blancs de gastronomie. La sagesse des prix pratiqués par les meilleurs vigneron rend ces vins indispensables à toute cave qui se veut bien constituée.

Fines bulles

La production de vins de méthode traditionnelle (autrefois appelée « méthode champenoise ») à Saumur est très ancienne. Cette production représente encore un tiers de la production totale de Saumur.

Ces vins ont leur caractère propre et il ne s'agit pas de les comparer à leurs cousins champenois tant leur style est différent. Ils expriment un fruit, une vinosité et une structure qui les arment pour la garde autant que pour affronter une grande diversité de mets. Là encore le rapport qualité/prix n'est pas le moindre de leurs atouts.

AOC SAUMUR CHAMPIGNY

La différence entre Saumur et Saumur Champigny est uniquement liée aux communes de production. Seules Chacé, Montsoreau, Parthenay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant et Varrains produisent du champigny. Non qu'elles bénéficient d'un terroir particulier mais cette exception géographique fut instituée à l'instigation d'un vigneron en 1957 afin de relancer la production de rouge à une époque où le rosé se développait fortement.

C'est ainsi que, nantis d'une mention particulière, les vigneron des communes susnommées valorisèrent leurs vins et un cercle vertueux s'enclencha ; si bien que Champigny se mit à produire des vins de meilleure qualité. On trouve, en effet, à Champigny un certain nombre de cuvées de garde qui ne craignent pas la comparaison avec les grands vins rouges de France.

AOC SAUMUR PUY-NOTRE-DAME

Cette toute jeune appellation doit sa naissance à l'acharnement de deux vigneron opiniâtres, Philippe Gourdon et Bruno Albert. C'est un véritable cru avec son cahier des charges propre, plus contraignant et donc plus qualitatif. Si le nombre de vigneron revendiquant cette nouvelle appellation est encore restreint, elle n'en est pas moins plus que prometteuse. Des vins séveux, plus concentrés que beaucoup de leurs frères saumurois, voilà les impressions qui ressortent des premières dégustations de ce nouveau cru. À surveiller de près.

COTEAUX DE SAUMUR

Cette appellation est devenue confidentielle. Pour une surface

totale de plusieurs centaines d'hectares, seuls 15 sont aujourd'hui revendiqués, soit une production d'à peine 40 000 bouteilles.

La désaffection pour les vins moelleux et liquoreux est bien réelle, encouragée par une chasse au sucre généralisée. C'est bien dommage car le Saumurois a tous les atouts pour la production de beaux vins liquoreux à l'équilibre naturel peu commun. Le calcaire tendre typique du Saumurois, sans compter le Tuffeau, qui confère à ces vins moelleux et liquoreux une fraîcheur remarquable, gage d'une grande finesse. Issus de raisins récoltés à la main (obligation inscrite dans le cahier des charges de l'appellation) par tris successifs, ces vins sont d'une formidable complexité et d'une grande profondeur. Ils sont rares, ils ne sont pas très chers, ils sont en voie de disparition, il faut donc absolument les faire connaître !

QUELQUES CHIFFRES

LES SURFACES INDIQUÉES SONT LES SURFACES DE PRODUCTION EFFECTIVES.

AOC saumur blanc, rouge rosé et fines bulles

Surface : 4000 ha

Nombre de producteurs : 450

Cépages :

Rouges : cabernet franc (70 % min), cabernet sauvignon, pineau d'Aunis

Rosés : cabernet franc et cabernet sauvignon

Blanc : chenin blanc

Fines bulles : chenin (60 % min), chardonnay, cabernet sauvignon pour le saumur brut blanc cabernet franc (60 % min), cabernet sauvignon, pineau d'Aunis, grolleau pour le saumur brut rosé

AOC saumur champigny (vins rouges)

Surface : 1600 ha

Nombre de producteurs : 130

Cépages : cabernet franc (très majoritaire sur l'aire), cabernet sauvignon, pineau d'Aunis (rare)

AOC saumur puy-notre-dame (vins rouges)

Surface : 75 ha

Nombre de producteurs : environ 30

Cépages : cabernet franc, cabernet sauvignon (15 % maxi à la cuvée)

AOC coteaux de saumur (vin moelleux et liquoreux)

Surface : 15 ha

Nombre de producteurs : 15

Cépage : Chenin



CARNET DE DÉGUSTATION

CHÂTEAU DE VILLENEUVE

Florence et Jean-Pierre Chevallier
49400 Souzay-Champigny
Tél. : 02 41 51 14 04

Le Château de Villeneuve a été repris après la Seconde Guerre par la famille de Jean-Pierre qui s'est installée en 1993. La pratique de l'agriculture biologique a été certifiée à la fin des années 2000.

Le domaine produit deux cuvées de saumur blanc et quatre cuvées de rouge qui, chacune dans son style, expriment avec une grande gourmandise la fraîcheur ligérienne.

Si le saumur blanc s'apprécie dès sa prime jeunesse, la cuvée Les Cormiers a besoin de quelques années de garde pour s'exprimer pleinement.

En rouge la cuvée domaine et le Clos de La Bienboire sont d'un abord immédiat et d'une facilité qui ne tombe jamais dans la vulgarité. La Bienboire présente un supplément de chair.

Les vieilles vignes et le Grand Clos sont des cuvées de garde et sont la preuve que le saumur n'est pas qu'un petit rouge de comptoir.

Pour la chair et la gourmandise, ouvrez un Clos de La Bienboire sur une viande grillée. Plaisir simple mais évident d'un vin sapide et séveux tout en fruit, finesse et fraîcheur.

Si un filet de chevreuil pointe le bout de son nez, débouchez un Grand Clos d'une quinzaine d'années. La profondeur, le soyeux des tanins fondus et la complexité aromatique magnifieront le plat.

DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Marie et Thierry Germain
56, boulevard Saint-Vincent
49400 Varrains
Tél. : 02 41 52 94 02

Thierry a débarqué de son Bordelais natal en 1992 pour prendre possession du domaine des Roches Neuves. En quelques années il a converti le domaine en bio et biodynamie et en a fait un des domaines phares de l'appellation. Le domaine est converti dès 2000 en agriculture biologique et est certifié en biodynamie en 2004. Le niveau d'ensemble est très élevé et les vins d'une grande aptitude à la garde. Un très grand domaine.

Entre toutes les cuvées du domaine la découverte du crémant de Loire Bulles de Roche semble incontournable. Issu d'un assemblage de 90 % chenin, 5 % chardonnay et 5 % cabernet franc, ce vin fin et élégant est aussi bien taillé pour l'apéritif que pour la table. Un très beau vin effervescent.

DOMAINE THIERRY ET LYDIE CHANCELLE

27, rue des Martyrs
49730 Turquant
Tél. : 02 41 38 11 83
domaine-bourdin-chancelle@orange.fr

Le Chinonais Thierry s'est uni avec la Saumuroise Lydie et ils dirigent le domaine Bourdin Chancelle entre Chinon et Saumur, à quelques encablures de l'abbaye de Fontevraud.

Les saumurs blancs et rouges sont les parfaits exemples de ce que l'on espère lorsqu'on ouvre une bouteille de saumur : digeste, fin, frais, fruité éclatant et avec un potentiel de garde.

À noter en particulier, une très rare cuvée de coteaux de saumur qui, dans le millésime 2018, offre une matière d'une sensualité rare. Riche et merveilleusement équilibré par une grande acidité tirée du sol de tuffeau, ce vin est l'archétype du grand liquoreux de Loire.

LA FOLLE BERTHE

Anne-Cécile et David Foubert
43, rue du Puy
49700 Les Verchers-sur-Layon
Tél : 07 71 27 54 19
lafolleberthe@gmail.com

Le domaine de La Folle Berthe est une reconversion qui est aujourd'hui une réussite. David Foubert a pu reprendre une partie des vignes de Philippe et Françoise Gourdon au cœur de l'appellation Puy Notre Dame et il en fait le meilleur usage. Les vins sont expressifs et aromatiques, longuement élevés pour donner tout son potentiel à l'expression de ce beau terroir. Un jeune domaine à suivre près.

REMERCIEMENTS : Au bistrot du Maquis grâce à qui des échantillons nécessaires à la préparation de cet article ont été récupérés.

BISTROT DU MAQUIS

69 Rue Caulaincourt
75018 Paris
Tel : 01 46 06 06 64

LES GRANDES TABLES
LES ONT CHOISIES



Credits photo : Pascal Ribes — Photo réalisée au Moxy, Paris 17 — contact.cfr@sources-alma.com

Riches de leur histoire, elles font partie du patrimoine français.
Leur minéralité est unique, on les apprécie pour leurs qualités gustatives en parfait accord
avec les mets les plus fins... Les eaux minérales **THONON**, **CHATELDON** et **VALS** apportent
le raffinement et l'authenticité qui ont su séduire les plus grandes tables...

LAISSEZ-VOUS TENTER !

eauxdeprestige.com

L'ALBUM DU PÂTISSIER Nicolas Cloiseau



© STEPHANE DE BOURGIES

Nicolas Cloiseau a intégré *La Maison du Chocolat* pour renforcer les équipes pour les fêtes de fin d'année. Pensant y passer deux à trois ans, il n'est finalement jamais reparti. Devenu le chef de cette emblématique maison, il en est aussi le porte-parole à travers le monde, à l'image d'un couturier sucré qui chaque année présente ses collections chocolatées. Pour *Thuriès Magazine*, il revient sur un parcours guidé par la rigueur et l'excellence.



1. En 1979.
2. Pascal Moustirats, un ami pour la vie. Nous avons démarré ensemble à la MDC.
3. En 2001, Création de l'atelier décor avec Frédéric Bonne.
4. Lors de son mariage en 2003 avec ses parents Martine et Roland.

Que faisaient vos parents ?

Ils étaient artisans dans les travaux publics, donc pas du tout dans le registre de la gastronomie. Ce domaine-là c'était mon oncle, le frère de ma mère, qui était restaurateur à Lannion (22). Tous les week-ends nous l'aidions, le travail était un peu légion chez nous. J'ai donc baigné très jeune dans cet univers. Mes parents faisaient le service et j'étais en cuisine. Déjà à cette époque, plus attiré par le sucré que par le salé. Ce qui fait que la question de ce que j'allais faire plus tard ne s'est jamais posée. J'allais être pâtissier.

Vous avez des frères et sœurs ?

J'avais un frère, il est décédé d'une leucémie à l'âge de 6 ans. Je pense d'ailleurs que le travail était une manière de faire abstraction de cette réalité. J'ai vu ce que mes parents ont traversé durant cette période alors à son décès, je me suis mis dans un mode « Nicolas il faut que tu fasses du mieux que tu peux et que tu n'embêtes pas tes parents. Il faut que tu sois exemplaire car ils en ont assez eu jusque-là, ce n'est pas la peine d'en rajouter une couche ».

Vous étiez bon élève ?

Oui plutôt, et ça a presque posé problème en troisième lorsque j'ai voulu m'orienter vers l'apprentissage. Mes profs ont voulu m'en dissuader. Mais moi je voulais juste être pâtissier, le compromis, pour ne pas faire d'histoires, a donc été d'aller en lycée professionnel, ce qui a contenté tout le monde, mes enseignants et mes parents.

Où avez-vous étudié ?

À Saint-Quay-Portrieux, c'était une chance car l'école était neuve, construite face à la mer, c'était extraordinaire. Notre prof de pâtisserie était Charles Diener, le boulanger de la ville. C'était une chance pour nous car il était chaque jour dans son entreprise et il nous a par conséquent fait prendre conscience de ce à quoi il fallait s'attendre en sortant de l'école. Même si je le mesurais déjà par ce que j'avais vécu chez mon oncle, mais c'est quelqu'un qui nous a donné de bonnes bases.

Vous n'avez jamais eu envie d'enseigner ?

Si ! C'est pour cette raison que j'ai poursuivi par un Brevet de maîtrise après mon CAP, pour pouvoir enseigner. Là il m'a fallu réclamer d'entrer en entreprise. C'est à cette occasion que j'ai intégré la pâtisserie d'André Mérand, place du Centre à Lannion. Et là encore c'était une chance car il était lui aussi enseignant au CFA de Nantes avant de se mettre à son compte. Du coup c'était quelqu'un de très pédagogue. Il m'a poussé à approfondir mes connaissances.

À quel moment découvrez-vous le chocolat ?

Durant ma formation de CAP je devais faire un stage. Charles Diener m'a envoyé à Guingamp chez Gilles Pasquier. Il avait un laboratoire dédié au chocolat et ça a été un déclic. Je me suis aperçu des multiples possibilités offertes par cette seule matière première.

Pourquoi avoir postulé à *La Maison du Chocolat* ?

Après mon service militaire à Paris, je suis rentré en Bretagne avec l'idée de travailler le chocolat. Je suis donc retourné voir Monsieur Pasquier à Guingamp, mais il n'avait pas de place pour moi. Il m'a alors conseillé si je voulais vraiment travailler le chocolat, d'écrire à *La Maison du Chocolat*. Moi je ne savais même pas ce qu'était *La Maison du Chocolat*. J'ai donc envoyé mon CV et une lettre de candidature. Deux semaines après ils m'appelaient.

Quand avez-vous commencé ?

En décembre 1996, comme CDD pour renforcer les équipes durant les fêtes de fin d'année, avec en tête l'idée de rester 2 ou 3 ans pour voir comment ça se passait. Je voulais approfondir mes connaissances en chocolat avant de revenir en pâtisserie.

Comment se passent vos débuts ?

J'ai été mis à l'enrobage et comme j'avais un bon coup de fourchette (outil qui sert à marquer le chocolat au moment de l'enrobage, ndlr), j'y suis resté deux ans.

Et ensuite ?

Les deux années suivantes j'ai occupé le poste des intérieurs et du détaillage. Il y a 3 postes au total : le poste où on fabrique la ganache, celui où on détaille et enfin l'enrobage.

Au bout des 4 ans, j'avais fait le tour, j'étais donc sur le point de partir avec l'intention de racheter l'entreprise de M. Mérand à Lannion ; il partait à la retraite. Et là, Robert Linxe (fondateur de *La Maison du Chocolat*, ndlr) me convoque, et me dit : « Mon petit, l'année prochaine on va faire un nouveau laboratoire à Nanterre – car la maison grossissait, depuis mon arrivée ils avaient ouvert aux États-Unis et au Japon – et j'aimerais y créer un espace pour les décors et les pièces artistiques. » Robert voulait structurer la partie décor pour toutes les collections qui sortent chaque année. Il m'a alors demandé si j'étais prêt à mettre ce service en place.

Selon vous, pourquoi vous a-t-il choisi ?

À mon arrivée à *La Maison du Chocolat*, on est passé aux 35 heures. Pour moi c'était violent car je ne connaissais que le travail donc 35 heures ce n'était rien du tout. Quand j'avais fait ma journée, j'étais prêt à en faire une autre derrière. Je restais donc au laboratoire pour faire des pièces en chocolat. Je pense que Robert a vu que je ne comptais pas mes heures, et que j'avais un style artistique qui visiblement lui plaisait, donc il m'a proposé ce poste. Il a déroulé le plan de Nanterre sur son bureau et m'a dit : « Nicolas où est-ce que tu veux qu'on te fasse de la place ? » Voilà pourquoi je ne suis pas parti.



1. Ses deux maîtres d'apprentissage André Mérand à Lannion pour son BM et Charles Diener à St Quay Portrieux pour son CAP.

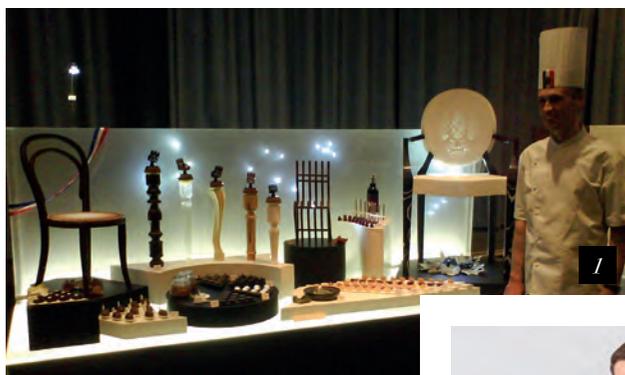
2. Gaël Clavière, un ami fidèle.

Après un passage à la MDC, il est aujourd'hui chef pâtissier du 1^{er} ministre.

3. Mickaël Collet qui il a formé au poste décor et qui aujourd'hui en a la charge

4. Alexis Daguet. Son bras droit. Son plus proche collaborateur en qui il place tous ses espoirs pour demain.

5. Alexis Daguet, Ronan Garcia, Cyril Rolland et Mickaël Collet des piliers de la MDC toujours prêts pour réaliser ses projets impossibles.



1. Buffet Mof en 2007.
2. Mof Promotion 2007, Pierre Mirgalet, Bruno le Derf & Olivier Vidal.
3. Mof en 2007
4. Chevalier des Arts et des Lettres en 2016.



Pourquoi vous être lancé dans les concours ?

C'est une façon de dépasser ses limites, et d'être jugé par ses pairs. J'en ai fait un et je me suis pris au jeu, car au premier concours gagné, vous avez envie d'en faire un autre. J'ai commencé par le Pascal Caffet en 2001, j'ai fini 2^e. En 2003, j'ai terminé 1^{er} à la foire d'Arpajon, en 2005 j'ai participé au World Chocolate Master, où j'ai eu le premier prix de la pièce artistique. Ça confirmait que j'avais un talent de ce côté-là.

À quel moment vous intéressez-vous au MOF ?

En 2003, je suis allé voir Pascal Le Gac, le bras droit de Robert Linxe, pour lui parler du concours du Meilleur Ouvrier de France. Mais la direction générale a refusé que j'y participe. C'est ce qui m'a amené à participer au World Chocolate Master.

Pourquoi vouloir tenter le MOF ?

Cela remonte au temps du CFA à Ploufragan (22). Lorsque j'ai passé mon brevet de maîtrise, notre prof, Jean-Noël Boisseau, a presque passé l'année en arrêt maladie. Pour le remplacer, l'école a fait venir chaque semaine un Meilleur Ouvrier de France. Je les ai tous vus défiler. Vous imaginez la chance. J'ai découvert ce qu'était le MOF, et je crois que la graine a été semée à ce moment-là.

Comment s'est passée votre participation au concours ?

Ça partait mal car lorsque *La Maison du Chocolat* m'a autorisé à passer le concours, c'est en ne m'accordant aucune aide. Il a fallu la gentillesse de Marie Stoclet Bardon (la fondatrice de *La Meringaie*, ndlr), alors en poste comme directrice marketing, qui m'a dit de m'investir à fond dans la préparation du concours, qu'elle s'occuperait de l'aspect financier. Ce fut pour moi un ange gardien.

Comment avez-vous abordé le concours ?

Je ne me suis jamais posé la question en préparant le concours de savoir à quoi devait ressembler un buffet du Meilleur Ouvrier de France. Je n'ai même pas été voir la session d'avant pour vérifier à quoi il ressemblait, ce n'était pas mon sujet. Mon objectif était de

montrer qui j'étais au travers de mon travail. Avec dans l'idée de me dire, si ça leur plaît c'est tant mieux, si ça ne leur plaît pas je l'assume. J'ai été jugé par mes pairs pour mon travail.

Expliquez-nous

J'ai réalisé une pièce artistique en chocolat inspirée des arts premiers et composée de 5 éléments qui évoquaient l'Afrique, chacun montrant une technique différente. C'était pour moi une manière de démontrer ma capacité à maîtriser 5 techniques. Je les avais présentées comme des œuvres d'art dans un musée, toutes séparées. Et pour moi c'était ma pièce. J'ai appris après que ça avait fait polémique car ce n'était pas une pièce mais cinq, certains membres du jury voulaient me mettre zéro. Il a fallu que le président du jury artistique mette son veto pour que ce soit considéré comme une seule pièce artistique, sinon j'étais éliminé.

Vous avez sans le savoir pris un gros risque

Oui, mais à la fois je me suis fait remarquer et j'ai fait bouger les choses, car en finale, c'était devenu un prérequis. Je trouve que c'est aussi la beauté des choses.

Que vous a apporté le titre de MOF ?

La reconnaissance de mes pairs. Et dans l'équipe une certaine émulation. Je me souviens de l'annonce des résultats à l'EPMT, une grande partie de *La Maison du Chocolat* était là, et tous se sont mis à crier. C'était fort. Et puis sur les trois années qui ont suivi, il n'y a jamais eu autant de personnes à vouloir faire des concours.

À quel moment vous propose-t-on le poste de chef ?

En 2007, quand Pascal Le Gac a quitté *La Maison du Chocolat*, Marie Stoclet m'a demandé si le poste m'intéressait. Je n'ai pas eu besoin de réfléchir longtemps car soit je prenais le poste, soit je passais le MOF. Et je me suis dit « ce poste-là il y a aura un début et une fin alors que le MOF une fois que tu l'as, tu l'as à vie ». J'ai donc choisi de me concentrer sur le MOF et Gilles Marchal est arrivé.



© STEPHANE DE BOURGIES

Et on vous a reproposé le poste au départ de Gilles Marchal ?

Effectivement, en 2012, au départ de Gilles le directeur général m'a convoqué et m'a dit : « Gilles s'en va, la place est pour toi. » J'avais une certaine pression car il fallait rédiger un communiqué de presse sur lequel il voulait en plus du départ de Gilles, annoncer le nom de son remplaçant.

A-t-il été simple d'endosser le costume de chef ?

Ce qui a été compliqué, c'était d'expliquer mon travail. Car il ne me suffisait plus de créer des produits, il me fallait aussi en parler. Sandrine, du service communication m'a beaucoup aidé. Au début quand elle m'interrogeait sur le « pourquoi du comment », j'avais vraiment l'impression d'être à une séance de psy. Mais elle avait l'art de dérouler la pelote de laine, avec peu elle arrivait à raconter une histoire. Après toutes ces années, ça va mieux mais au début ce n'était pas évident.

Quel est votre rôle aujourd'hui ?

Je crée les produits, les collections et je suis l'ambassadeur de la marque. Je présente les différentes collections pour la France mais

aussi à New York, Hong Kong et Tokyo. Et parallèlement, j'effectue aussi des voyages dans les plantations pour sélectionner les cacaos. Nous travaillons avec un sourceur de chez *Valrhona*, ce qui me permet de créer des cuvées spécifiques. Il est capable de me trouver une fève qui a des notes acidulées, boisées, florales ou fumées. Quand il trouve ces fèves, et lorsque j'en ai l'occasion, je le rejoins sur les plantations. J'ai ainsi pu me rendre en République dominicaine, à Madagascar, en Équateur et au Brésil. Et en parallèle du cacao, il y a aussi le travail sur les matières premières, les framboises pour la ganache à la framboise, le citron, les pistaches, les noisettes.

Vous êtes toujours au laboratoire ?

Tous les matins. Si j'ai des rendez-vous, je les prends l'après-midi. Une pièce artistique par exemple, je ne me contente pas de la dessiner. J'ai besoin de la faire, de la sentir, et quand je crée une recette c'est pareil. Je ne peux pas juste écrire une recette et dire faites-la-moi ; la goûter et rectifier en disant « mettez 5 % de plus ou 5 % de moins ». J'en suis incapable, hormis si j'ai touché la matière première. Et j'ai aussi besoin de faire la plonge, j'ai besoin de garder les pieds sur terre, de ne pas perdre les fondamentaux. Je ne veux pas basculer de l'autre côté et devenir une princesse. Ça ne peut être durable qu'à condition de conserver un pied des deux côtés, la production et la communication.

Comment se crée toute une pièce artistique ?

C'est toujours un travail assez long, ce sont des idées que j'ai en tête et qui ont besoin de mûrir, parfois pendant 2 ou 3 ans. Pour Pâques ou Noël par exemple, je pars d'un symbole fort parce qu'il faut que ça parle aux États-Unis comme à la France, aux petits comme aux grands. Ce symbole je le décline ensuite. Si je prends le flocon ou l'ours blanc, je ne vais pas créer la pièce le temps d'un week-end, c'est vraiment quelque chose qui évolue au fur et à mesure de mes déplacements, de mes rencontres. La pièce se peaufine au fil du temps et sort à un moment donné. Celle de cette année, je l'ai imaginée il y a 6 ans mais je ne l'avais pas sortie parce qu'elle ne me plaisait pas. Et puis finalement elle a continué à mûrir au fil du temps. C'est assez compliqué à expliquer comme processus et je comprends que parfois mes collaborateurs puissent être perturbés par mes longs moments de silence durant lesquels je réfléchis.

Quels sont sinon vos axes de travail ?

J'en ai trois. Le premier est l'entretien de la gamme de chocolat « classique », de manière à toujours les conserver au goût du jour ; le second concerne les collections éphémères, il y en a une dizaine par an : quatre pour le monde (St Valentin, Pâques, été et Noël) plus deux pour les États-Unis (Halloween et Thanksgiving), deux pour le Japon (Cherry Blossom et White Day), et deux autres pour Hong Kong (Moon chocolate et le nouvel An chinois). C'est un peu comme un couturier qui sort ses collections ; c'est très intense comme travail. Et enfin le troisième axe consiste à ouvrir des portes sur ce que pourrait être le chocolat de demain. C'est une bouffée d'oxygène car nous réfléchissons sans objectif précis et sans contrainte de temps. Si la réflexion aboutit sur quelque chose on en fait un coffret et on le met en vente, si notre travail n'aboutit à rien, on en sort tout de même enrichi de quelque chose. Et ce troisième axe est important car il alimente le premier, c'est un cercle très vertueux.

1. Robert Linxe et Nicolas Cloiseau en juin 2012.
2. Réédition de la première robe du Salon du Chocolat faite par Robert Linxe 25 ans avant.
3. Voyage en plantation.



C'est impératif de revoir en permanence la gamme des « classiques » ?

Bien sûr, car ces chocolats iconiques créés par Robert Linxe représentent le plus gros des ventes, c'est ce qui nous fait vivre. Il est donc impératif que les recettes soient toujours au goût du jour ; sans toutefois perturber les clients historiques et en séduisant la nouvelle génération. Les recettes créées en 1970 n'auraient peut-être pas autant de succès aujourd'hui car les goûts ont évolué. Ce sont des produits sur lesquels on ne communique pas mais c'est la partie la plus difficile du travail. Ma force à moi c'est d'avoir côtoyé Robert et d'avoir tout cet historique. Le plus dur sera pour celui qui passera derrière.

C'est une question qui vous importe ?

Oui car quand Robert Linxe nous a quittés, nous nous sommes rendu compte que la maison avait 40 ans et qu'il ne nous laissait rien, ou en tous cas pas grand-chose. Nous avons entendu parler de petits carnets mais personne ne les a trouvés. Donc du coup, j'ai fait le nécessaire pour créer un espace dédié au patrimoine de *La Maison du Chocolat*. Nous y stockons toutes les pièces réalisées, toutes les boîtes, les archives papier. Désormais, il restera des traces, au moins un historique des vingt dernières années. J'ai eu l'idée de créer cet espace en 2018, en visitant le musée Émile Hermès. Il est réservé aux directeurs artistiques de la marque pour qu'ils puissent trouver des sources d'inspiration. Et ça m'a marqué. Je me suis donc battu pour créer notre mémoire car je me dis que sinon mon successeur n'aura rien sur quoi s'appuyer.

Quels sont les coffrets nés du 3^e axe de travail ?

En 2013 nous avons sorti « Esprit salé », issu de mon travail de

MOF. Pour le concours on nous a demandé des chocolats salés, j'ai donc ensuite sorti ce premier coffret dans lequel se trouvait un praliné aux cèpes, un autre à l'olive noire, une ganache aux oignons caramélisés et un dernier au poivron et piment d'Espelette. Suite à cela, nous avons collaboré avec Olivier Cresp, le créateur du parfum Angel pour Thierry Mugler. Ma rencontre avec lui fut passionnante, nos échanges m'ont beaucoup enrichi et nous avons sorti un coffret dans lequel nous avons décortiqué les notes du parfum.

Vous nous expliquez ?

Dans le parfum on parle de notes de tête, de notes de cœur et de notes de fond. Nous avons créé un chocolat pour chaque catégorie. Pour les deux premières ça allait parce qu'on était dans le gourmand mais pour la note de fond, il s'agissait du patchouli. J'ai donc réalisé une ganache au patchouli. Et je dis toujours que si je ne l'avais pas rencontré, je n'aurais jamais eu cette idée. Ce troisième axe est aussi là pour pousser les lignes.

Êtes-vous un gros mangeur de chocolat ?

Je mange par mois ce qu'un Français mange en moyenne par an.

C'est-à-dire ?

7 kg. C'est d'ailleurs ce constat, en arrivant à la quarantaine, qui a ouvert un troisième axe de travail. Car une telle consommation n'a pas le même impact sur vous à 20 ans et à 40 ans. Je me suis donc mis à repenser la ganache différemment, pour qu'elle soit toujours aussi gourmande mais dans un esprit de bien-être et de naturalité. J'ai fait appel à Thierry Hanh, médecin nutritionniste, pour m'aider à substituer le beurre et la crème habituellement présents, par des ingrédients considérés comme plus sains.

Quelles pistes avez-vous explorées ?

La première étape était de se dire que l'on devait retrouver la même texture qu'une ganache classique sans basculer dans le produit allégé, car on ne vient pas chez un chocolatier pour « l'alléger », on vient avant tout par gourmandise. Il fallait donc pour moi que le produit reste gourmand. Nous avons donc choisi de remplacer la crème par des jus de fruits et le beurre par l'huile, une matière grasse insaturée. Malheureusement, mélanger un jus de fruit avec du chocolat et de l'huile ne donne pas du tout la même texture. Il a donc fallu faire un apport en fibres pour se rapprocher de la texture classique. Les tests ont duré 18 mois avant d'aboutir à un résultat satisfaisant et donc un coffret.

À quel coffret ce travail a-t-il donné naissance ?

Un coffret « bien-être ». L'idée était de choisir des parfums qui viennent enrichir les valeurs nutritionnelles déjà présentes dans le chocolat. Pour les antioxydants j'ai choisi de réaliser une ganache à la grenade, pour le magnésium j'ai imaginé un praliné à la graine de courge. Et pour remplacer le sucre blanc j'ai naturellement opté pour le miel d'acacia, assez neutre en goût, pour qu'il ne vienne pas perturber les saveurs du chocolat.

Cette collection en a-t-elle amené une autre ?

En parlant de naturalité, je ne m'attendais pas à avoir de clientèle végétarienne, mais ils sont venus, et n'étaient pas satisfaits car les chocolats contenaient du miel, ils ne correspondaient par conséquent pas à leurs exigences. Je suis en train de retravailler mes ganaches aux fruits pour qu'elles soient véganes. Pour la ganache par exemple, on utilise uniquement de la purée de framboise, du sirop d'agave ou d'érable, et de l'huile. Pour l'heure, ces fruités végans sortent en coffret mais nous n'avons pas encore décidé s'ils remplaceront les classiques. C'est la suite de la réflexion. Dans 10 ou 20 ans on passera certainement à autre chose. C'est tout le travail du troisième axe d'ouvrir des portes.

Comment vous voyez la suite ?

Je me dis que je ne pourrai pas tenir ce rythme jusqu'à la retraite. J'ai un rêve qui est de cultiver des truffes. Mais il faudrait le faire maintenant pour en profiter. Pour l'heure je jardine, ce qui me vide la tête. Pour le reste, je me laisse le temps de voir.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.



Nicolas Cloiseau



Arrivée en décembre 1996 à



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



En 2012,
Nomination au poste
de chef pâtissier de la
Maison du Chocolat



En 2016,
il est décoré des insignes
de Chevalier dans l'ordre
des Arts et des Lettres





NOIR DE CASSIS GANACHE VÉGÉTALE À LA PULPE ET BOURGEONS DE CASSIS

RECETTE POUR 280 CHOCOLATS DE 12 X 36 MM DE 7 G UNE FOIS ENROBÉS

INGRÉDIENTS

- 130 g d'eau minérale
- 5 g de poivre de cassis
- 310 g de purée de cassis noir de Bourgogne
- 75 g de concentré de cassis
- 10 g de jus de citron jaune
- 50 g de fibres de chicorée
- 220 g de glucose DE60
- 740 g de couverture Maître chocolatier (Valrhona)
- 220 g de couverture lait de coco 55 % Ben Tre (Marou)
- 50 g de beurre de cacao
- 60 g d'huile de noisette raffinée

Porter l'eau à ébullition et y infuser le poivre, hors du feu durant 8 minutes. Filtrer et laisser refroidir.

Réaliser un beurre pommade avec le beurre de cacao et l'huile.

Diluer la fibre dans l'eau parfumée puis chauffer à 75°C tout en remuant. Incorporer la purée et le concentré de cassis puis le jus de citron et maintenir à 75°C.

Verser progressivement le mélange sur les couvertures hachées tout en mélangeant afin de créer une émulsion.

Ajouter le glucose et le beurre puis mélanger à nouveau pour obtenir une masse à 31°C

Couler dans un cadre de 360 X 360 X 12 mm.

Laisser cristalliser 24 heures à 12°C. Puis pré-enrober avec de la couverture noire et détailler.

Laisser tempérer les bonbons 24 heures à 18°C avant de procéder à l'enrobage et au décor de votre choix.

Formulation :

> Cacao	28,5 %
> Cacao dégraissé	10,5 %
> Beurre de cacao	17,5 %
> Matières grasses totales	22 %
> Sucre	23 %
> Extrait sec	76 %
> Aw	0,84
> PH	4,27
> Conservation	28 jours



LA PÂTISSERIE DE Matthieu Buchalski et Stéphanie Touzet



L'OGRE DE CARROUSELBERG À LILLE

Leur parcours professionnel les a emmenés sur des voies autres, mais leur passion de la pâtisserie les a rattrapés. Ces deux-là étaient donc faits pour se rencontrer. Depuis 2017, c'est dans une pâtisserie à l'image d'un écrin gourmand qu'ils proposent leurs créations aux becs sucrés de Lille.

Matthieu Buchalski et Stéphanie Touzet se sont rencontrés à Paris, en 2009, autour de leur passion commune, la gastronomie. Dix ans plus tard, ils ouvrent leur pâtisserie à Lille, ville dont Matthieu est originaire. Ils ont imaginé *L'Ogre de Carrouselberg* comme une pâtisserie teintée de féerie, plongeant ses visiteurs dans une ambiance de spectacle, empreinte de douceur. Leurs pâtisseries, au design léché, touchant la sensibilité enfantine de chacun, évoluent au fil des saisons autour de leur emblématique « P'tit Pouchon ».



Comment êtes-vous arrivés en pâtisserie ?

ST : Paradoxalement, nous n'avons ni l'un ni l'autre commencé par la pâtisserie ! De mon côté, quand nous nous sommes rencontrés, je faisais des études littéraires, sous la pression parentale, alors qu'en fait je désirais exercer un métier plus manuel. J'ai mis longtemps à passer le cap, mais en 2009, j'ai franchi le pas et commencé mon apprentissage en pâtisserie.

MB : Même si mes grands-parents m'ont vraiment transmis très tôt le goût de la cuisine, et malgré la place qu'occupait la cuisine dans ma vie, ayant des facilités dans le domaine du dessin, j'ai entrepris à Paris des études de graphisme dans le cinéma d'animation. La pâtisserie est donc venue plus tard.

Quel a été votre parcours avant d'ouvrir votre propre pâtisserie ?

MB : Après le cinéma d'animation, j'ai continué le graphisme dans un studio de création qui faisait de la publicité pour des marques alimentaires. Mais ces marques et leurs produits ne correspondaient pas aux valeurs qu'on m'avait inculquées. Qui plus est, voir Stéphanie évoluer dans un milieu épanouissant et qui correspondait à sa manière de voir les choses a créé de vrais doutes sur la finalité du mien.

ST : À la fin de mon apprentissage, j'ai intégré le *Café Pouchkine*, comme tourière (spécialiste des pâtes, feuilletées notamment, ndlr) car je voue, depuis mes débuts, une véritable passion aux pâtes. Notre vie était assez réglée, nous avions de bons postes de direction de projets, mais en 2016, arrivés à saturation du climat et de la ville, nous avons choisi de quitter Paris.

MB : J'avais envie de retrouver mes racines donc nous nous sommes installés à Lille où j'ai continué mon travail, et Stéphanie a intégré *Meert*, la célèbre pâtisserie lilloise.

Comment s'est faite la transition ?

MB : Cela s'est fait petit à petit, car après la publicité, je me suis spécialisé sur les packshots produits afin de susciter l'appétit des consommateurs. Cela m'a semblé naturel de passer de l'autre côté et de me rapprocher du produit. C'est en 2017 qu'on a pris la décision de s'installer à notre compte.

ST : De là, nous avons ciblé le Vieux-Lille pour son charme. La concurrence était moindre et le décor, très beau, correspondait à l'idée qu'on se faisait du projet.

Vous saviez déjà quel concept vous souhaitiez mettre en place ?

MB : À Paris, nous avons vu fleurir les pâtisseries artisanales et créatives pendant une dizaine d'années. Nous avons déjà notre idée de concept à ce moment-là. La base était d'ouvrir un lieu qui propose une ambiance et une expérience globales, pas seulement un lieu où l'on vend des gâteaux.

ST : Nous souhaitions faire de la pâtisserie haut de gamme et proposer le produit le plus abouti possible, dans un lieu à la décoration élaborée avec une ambiance de spectacle. Notre pâtisserie évolue au fil des saisons et se veut d'inspiration végétale, et même florale. Nous voulons qu'elles soient un support pour mettre en valeur les matières premières que nous choisissons, en associant deux ou trois saveurs afin de créer une harmonie.

MB : Nous voulions également mettre, le plus possible, notre région en avant. C'est le fil conducteur, la colonne vertébrale. Le fait d'avoir grandi ici m'a poussé à utiliser un maximum de ce que proposent l'agriculture et la culture locales, au demeurant très riches. Nous avons un patrimoine historique très large et il faut le valoriser. De plus, l'imagerie et les coutumes sont puissantes. On voulait mettre tout cela à l'honneur.





Il y a un côté poétique dans votre pâtisserie ?

ST : Notre volonté est de créer une image d'émerveillement, qu'on retranscrit dans les goûts qu'on développe, et dans le design de nos gâteaux. L'ogre est un personnage d'un vieux conte flamand dévoreur d'enfants. Par une nuit étoilée, il découvre un jardin fantastique avec des fruits incroyables. Émerveillé par ces trésors, il décide de délaissier la chair fraîche pour les saveurs sucrées des terres flamandes. Nous avons trouvé l'histoire magique et essayons de la faire vivre dans notre univers.

MB : D'un point de vue visuel, nous faisons en sorte que chaque gâteau ait son identité propre. Nous attachons une importance particulière à la lumière. Dans notre boutique, elle sublime les volumes, la brillance, les formes, les jeux de couleurs... de telle sorte que l'esprit de conte ressorte dans les visuels de nos gâteaux.

Comment avez-vous construit votre offre ?

MB : Nous proposons volontairement une gamme très restreinte pour la renouveler le plus souvent possible et faire revenir les gens. Nous avons donc une gamme de six créations, renouvelées à minima à chaque changement de saison mais en moyenne, un gâteau reste en boutique entre un mois et un mois et demi.

ST : Nous avons également une gamme de viennoiseries, qui est un peu mon bébé car comme je vous le disais, j'aime travailler les pâtes.

Quel est votre processus de création ?

MB : Nous partons toujours d'un accord triptyque : deux parfums puis un troisième qu'on a déjà goûté et qui nous plaît. On se met d'accord sur l'association finale puis je prends le relais sur la manière de la mettre en œuvre. J'associe beaucoup le dessin dans mon processus de création : la manière dont les couches vont s'empiler, les contrastes de goûts et de textures... j'essaie de penser les gâteaux comme des images car leurs notions de construction sont très proches.

J'imagine donc une structure puis on fait un essai à deux, que l'on va critiquer. Nous retravaillons jusqu'à être d'accord. Il nous faut généralement trois ou quatre allers-retours.

ST : Je suis assez dure sur les retours car nous tendons vers la perfection donc on ne fait pas de concession : un gâteau qui arrive en vitrine doit nous plaire à 100 % à tous les deux.

Avez-vous des gâteaux signatures ?

ST : Oui, c'est le « P'tit Pouchin ». Un chou rectangulaire garni d'une crème légère à la vanille de Madagascar et à la fleur d'orange. Il est recouvert d'un craquelin qui apporte un côté croustillant. C'est devenu notre emblème ! « P'tit Pouchin » c'est la manière dont on appelle les enfants en patois dans le Nord. Ce nom m'a fait rire en arrivant de Paris !

MB : Nous le déclinons en d'autres parfums en fonction des événements, comme pour la Braderie de Lille (au mojito) ou la fête des Mères (framboise-coquelicot). Le souvenir du « P'tit Pouchin » commence à être ancré et c'est une grande satisfaction pour nous.

Comment travaillez-vous en couple ?

ST : Matthieu s'occupe plus de la partie création, et moi, de la partie production. Nous échangeons constamment sur nos idées respectives pour faire évoluer nos pâtisseries vers quelque chose qui nous reflète tous les deux.

MB : On n'hésite pas à se critiquer mais toujours avec bienveillance, c'est ce qui permet de trouver la meilleure idée et de toujours améliorer la qualité. Après, nous sommes 24h/24 ensemble. L'entreprise est une part importante dans notre vie donc on s'accorde le lundi *off* pour que cela ne perturbe pas notre vie de couple. C'est important de trouver la frontière entre notre vie personnelle et professionnelle.

Quel est le secret de la réussite selon vous ?

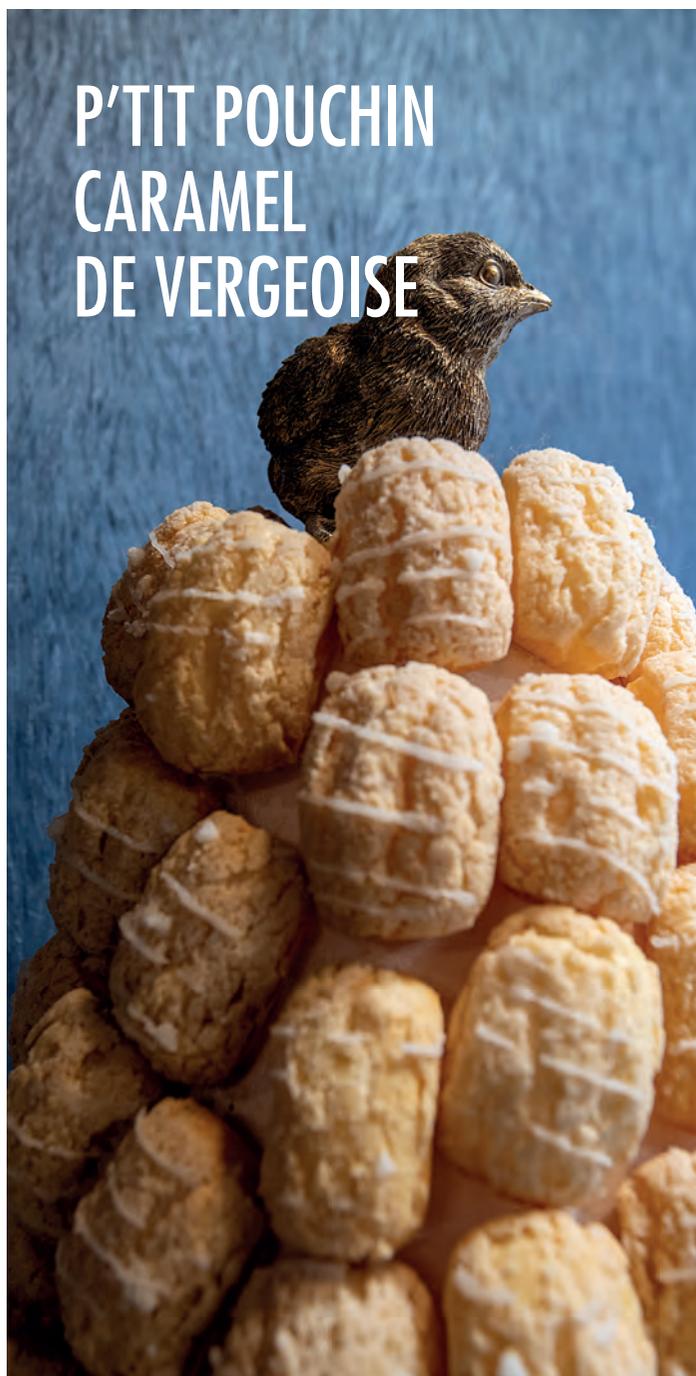
ST : Au quotidien ça passe surtout par de la rigueur, l'attention portée à chaque produit, et une équipe qui s'applique au maximum. Plus largement, on essaie de dégager une identité forte, propre à notre entreprise, que ce soit dans nos produits, l'ambiance ou la décoration de notre boutique.

MB : Nous sommes très exigeants avec nous-mêmes et les gens qui travaillent avec nous. On veille activement à un niveau de qualité constante, et soignons chaque gâteau, son goût et l'esthétique.

Quels sont vos projets ?

MB : Aujourd'hui, le contexte lié au Covid crée une incertitude qui nous limite dans nos choix. Nous avons un salon de thé dans notre boutique où l'on pouvait déguster sur place mais aujourd'hui ce n'est plus possible...

ST : Nous avons donc fait le choix de supprimer cet espace de dégustation pour exposer une quatrième gamme de produits qu'il nous tient à cœur de développer comme les gâteaux de voyage ou les pâtes à tartiner. On y travaille activement !



P'TIT POUCHIN CAMEL DE VERGEOISE

RECETTE POUR 20 CHOUX

POUR LA PÂTE À CHOU

- 100 g de lait
- 100 g d'eau
- 90 g de beurre
- 140 g de farine
- 3 g de sel
- 3 g de sucre
- 200 g d'œufs

Dans une casserole, porter le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel à ébullition, ajouter la farine puis mélanger vivement pour obtenir un appareil homogène. Dessécher la pâte en remuant dans la casserole à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une boule compacte.

Débarrasser dans le bol d'un batteur muni de la feuille et faire tourner à petite vitesse. Ajouter les œufs petit à petit, en attendant à chaque fois que le mélange soit bien homogène, jusqu'à ce que la pâte ait une bonne consistance puis verser en poche munie d'une douille n°18.

POUR LE CRAQUELIN

- 90 g de beurre
- 100 g de cassonade
- 100 g de farine

Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1 mm d'épaisseur et réserver au congélateur.

Sortir l'abaisse de craquelin du congélateur et détailler des rectangles de 3 x 4 cm.

Sur une plaque de cuisson légèrement graissée, pocher des bandes de pâte à chou de 4 cm de long (comme des mini éclairs). Poser un rectangle de craquelin sur chaque chou et cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LE CAMEL DE VERGEOISE BLONDE

- 65 g de vergeoise blonde
- 12 g d'eau
- 40 g de crème liquide
- ¼ de gousse de vanille
- 2 g de fleur de sel
- 53 g de beurre

La veille : Faire infuser la gousse et les grains de vanille dans la crème.

Le lendemain : Faire cuire l'eau et la vergeoise à 170°C. Décuire avec la crème bouillante puis remonter à 118°C. Ajouter le beurre et le sel, débarrasser et réserver.

POUR LE CAMEL DE VERGEOISE BRUNE

- 65 g de vergeoise brune
- 12 g d'eau
- 40 g de crème liquide
- ¼ de gousse de vanille
- 1 g de fleur de sel
- 52 g de beurre
- QS de fève tonka

POUR LA CRÈME CAMEL DE VERGEOISE

- 140 g de caramel de vergeoise blonde
- 200 g de crème liquide à 35 %

Monter légèrement la crème, puis ajouter le caramel et finir de monter.

MONTAGE

Monter légèrement une petite quantité de caramel de vergeoise blonde au batteur muni de la feuille. Mettre dans une poche et couper la pointe très proche du bord afin de pouvoir pocher des traits de caramel d'environ 1 mm d'épaisseur.

À l'aide d'une poche, garnir les choux de crème de caramel de vergeoise puis en leur cœur garnir d'une pointe de caramel de vergeoise brune.

À l'aide d'une passette, saupoudrer le dessus des choux de sucre glace et tirer quatre traits de caramel de vergeoise blonde montée.

TARTE MONT-BLANC POIRE



RECETTE POUR 20 TARTES

POUR LA COMPOTÉE POIRE-VANILLE

- 350 g de poire Beurré Hardy
- 10 g de beurre
- ½ gousse de vanille
- 10 g de sucre
- 100 g de purée de poires
- 10 g de masse gélatine
- 1 g d'extrait de vanille

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'extrait de vanille. Ajouter le sucre et les poires pelées et taillées en brunoise, et laisser compoter à couvert, puis à découvert pour évaporer le jus. Ajouter la masse gélatine, la purée de poires et mélanger. Verser dans des moules dômes de 4 cm de diamètre.

POUR LA BAVAROISE VANILLE

- 55 g de lait

- 65 g de crème liquide (1)
- 30 g de sucre
- 32 g de jaunes
- ½ gousse de vanille
- 25 g de masse gélatine
- 11 g de jus de citron
- 125 g de crème liquide (2)

Dans une casserole, porter le lait et la crème liquide (1) à ébullition, verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés avec les grains de la demi-gousse, puis reverser dans la casserole et cuire à 82°C. Ajouter la masse gélatine, le jus de citron et mélanger. Laisser refroidir.

Monter la crème liquide (2), incorporer délicatement à l'anglaise froide et verser dans des moules dômes de 5 cm de diamètre. Insérer la compotée de poires surgelée, lisser à niveau à l'aide d'une palette puis surgeler.

POUR L'APPAREIL MARRON

- 800 g de pâte de marrons
- 130 g de beurre pommade
- 520 g de crème de marrons
- 180 g de purée de marrons
- 60 g de glucose
- 40 g de whisky

Mélanger la pâte de marrons et le beurre pommade, ajouter la crème de marrons, la purée de marrons et le glucose. Terminer en incorporant le whisky puis passer au tamis et réserver.

POUR LA CHANTILLY POIRE

- 100 g de purée de poires
- 10 g de liqueur de poire
- 20 g de jus de citron
- 30 g de glucose
- 20 g de masse gélatine
- 255 g de crème liquide à 35 %

Dans une casserole, porter la purée de poires, la liqueur, le jus de citron et le glucose, ajouter la masse gélatine, mélanger et laisser refroidir. Faire monter légèrement la crème liquide dans le bol d'un batteur équipé du fouet, y ajouter l'appareil et finir de monter l'ensemble. Verser en poche munie d'une douille n° 10 et pocher de pointes sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé puis surgeler.

POUR LE PUNCH POIRE

- 30 g de jus de citron
- 20 g de liqueur de poire

Mélanger l'ensemble.

POUR LE BISCUIT POIRE (1 plaque 40 x 60 cm)

- 350 g de blancs d'œufs
- 83 g de sucre
- 50 g de liqueur de poire
- 250 g de poudre d'amandes
- 33 g de farine
- 100 g de sucre glace

Monter les blancs et le sucre dans le bol d'un batteur équipé du fouet. Ajouter la liqueur à la fin. Incorporer les poudres aux blancs, verser sur plaque recouverte d'un papier sulfurisé puis cuire 9 minutes dans un four préchauffé à 190°C.

Détailler 20 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre et les puncher à l'aide d'un pinceau avec le punch.

POUR LA COMPOTE DE POIRES

- 250 g de purée de poires
- 10 g de sucre
- 25 g de masse gélatine
- Le jus d'un citron et demi

Dans une casserole, porter la purée et le sucre à frémissement. Ajouter la masse gélatine, le jus de citron, mélanger et laisser refroidir.

MONTAGE

Verser une pointe de compote de poires dans chaque fond de tarte. Déposer un disque de biscuit poire, saupoudrer d'un peu de fleur de sel puis ajouter le dôme bavaroise. Pocher une pointe de crème de marrons, déposer la pointe de chantilly poire congelée dessus puis pocher l'appareil marron à la douille vermicelle. Terminer en ajoutant la tige en chocolat.



Verser une pointe de compote de poires dans chaque fond de tarte.



Déposer un disque de biscuit poire et saupoudrer d'un peu de fleur de sel.



Ajouter le dôme bavaroise.



Pocher une pointe de crème de marrons, déposer la pointe de chantilly poire congelée.



Pocher l'appareil marron à la douille vermicelle.



POMPON GIANDUJA

RECETTE POUR 20 GÂTEAUX

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT-NOISETTES

- 75 g de cassonade (1)
- 55 g de poudre d'amandes
- 65 g de poudres de noisettes
- 1,5 g de fleur de sel
- 15 g de trimoline
- 68 g d'œufs
- 55 g de jaunes
- 40 g de lait
- 13 g de beurre
- 180 g de blancs
- 25 g de cassonade (2)
- 65 g de farine
- 25 g de poudre de cacao amer
- 8 g de levure chimique

Dans un cul de poule, mélanger la cassonade (1), les poudres et la fleur de sel, ajouter la trimoline, les œufs, les jaunes et le lait. Incorporer le beurre fondu tiède puis la farine, la poudre de cacao et la levure préalablement tamisées.

Terminer en incorporant délicatement les blancs montés avec la cassonade (2).

Verser dans des cercles à tarte de 7 cm de diamètre, et cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LE PRALINÉ NOISETTES

- 400 g de noisettes
- 268 g de sucre
- 68 g d'eau

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à 114°C puis jeter les noisettes et les faire caraméliser lentement.

Débarrasser sur une plaque recouverte d'une toile silicone et laisser refroidir.

Placer dans le bol d'un robot équipé de la lame et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange liquide.

PRALINÉ AMANDES-NOISETTES

- 268 g de sucre
- 68 g d'eau
- 200 g de noisettes
- 200 g d'amandes

Procéder comme pour le praliné noisettes.

CROUSTILLANT NOISETTES

- 65 g de noisettes hachées
- 33 g de feuillantine
- 0,6 de fleur de sel
- 44 g de chocolat au lait
- 17 g de praliné noisettes

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter la feuillantine, les noisettes hachées, la fleur de sel puis le praliné noisettes. Réserver.

CRÉMEUX NOISETTES

- 117 g de crème liquide à 35 % (1)
- 26 g de jaunes d'œufs
- 4 g de sucre
- 63 g de pâte de noisettes
- 17 g de praliné amandes-noisettes
- 24 g de chocolat blanc
- 1,3 g de fleur de sel
- 20 g de glucose
- 50 g de crème liquide à 35 % (2)

Fondre légèrement le chocolat blanc au bain-marie.

Dans une casserole, porter la crème liquide (1) à ébullition, verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés puis reverser dans la casserole et cuire à 82°C.

Verser sur la pâte de noisettes, le praliné, le chocolat blanc, la fleur de sel et le glucose. Mélanger puis ajouter la crème liquide (2) froide. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis répartir dans des moules dômes de 4 cm de diamètre et surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT

- 65 g de crème liquide à 35% (1)
- 51 g de chocolat Jivara
- 6 g de chocolat extra bitter
- 11 g de pâte de noisettes
- 16 g de praliné amandes-noisettes
- 135 g de crème liquide à 35 % (2)

Dans une casserole, porter la crème liquide (1) à frémissement puis verser sur les chocolats, la pâte de noisettes et le praliné. Mélanger et

laisser refroidir à 40°C.

Monter la crème liquide (2), l'incorporer à l'appareil précédent puis répartir dans des dômes de 5 cm de diamètre. Ajouter l'insert crémeux noisettes, lisser à niveau et surgeler.

GANACHE MONTÉE

- 145 g de crème liquide à 35 % (1)
- 280 g de chocolat Jivara
- 14 g de chocolat extra bitter
- 70 g de pâte de noisettes
- 35 g de praliné amandes-noisettes
- 450 g de crème liquide à 35 % (2)

Fondre les chocolats au bain-marie, puis incorporer la pâte de noisettes et le praliné.

Dans une casserole, porter la crème liquide (1) à frémissement puis verser en 3 fois sur le mélange précédent. Ajouter la crème liquide (2) froide, mélanger mais ne pas mixer.

MONTAGE

À l'aide d'une cuillère parisienne de 3 cm de diamètre, entailler le dessus du biscuit et remplir avec du praliné noisettes puis étaler le croustillant sur toute la surface.

Monter la ganache, verser en poche munie d'une douille cannelée n°6 et déposer un point de ganache pour fixer sur le biscuit.

Centrer le dôme de mousse chocolat et pocher des pointes de ganache sur l'ensemble du dôme.



À l'aide d'une cuillère parisienne de 3 cm de diamètre, entailler le dessus du biscuit.



Remplir le creux avec du praliné noisettes.



Étaler le croustillant sur toute la surface du biscuit.



Déposer un point de ganache puis le dôme de mousse en chocolat.



Pocher des pointes de ganache sur l'ensemble du dôme.



TARTE CITRON, YUZU ET NOTE DE CASSONADE

RECETTE POUR 20 TARTES

POUR LE CARAMEL DE VERGEOISE BLONDE

- 200 g de vergeoise blonde
- 40 g d'eau
- 2,8 g de sel
- 130 g de crème liquide
- 95 g de beurre

Dans une casserole, cuire la vergeoise, l'eau à 180°C. Décuire avec la crème froide, ajouter le beurre et le sel puis réserver.

POUR LA CRÈME CITRON-CASSONADE

- 230 g d'œufs
- 92 g de sucre

- Les zestes de 3 citrons
- 35 g de vergeoise blonde
- 20 g de vergeoise brune
- 185 g de jus de citron
- 24 g de glucose
- 230 g de beurre

Dans casserole, porter les œufs, le sucre, les zestes, les vergeoises et le jus à ébullition. Débarrasser, ajouter le glucose et laisser tiédir à 40°C. Ajouter le beurre et mixer pour bien émulsionner. Mouler dans des moules pomponnettes de 6 cm de diamètre.

POUR LE BISCUIT NOISETTES-CASSONADE**(1 plaque 40 X 60 cm)**

- 95 g de jaunes
- 40 g de vergeoise brune
- 168 g de blancs
- 58 g de sucre
- 60 g de farine
- 60 g de fécule de pommes de terre
- 50 g de poudre de noisettes
- 50 g de noisettes hachées

Dans un cul de poule, monter les jaunes et la vergeoise. Monter les blancs et le sucre puis mélanger les deux appareils.

Ajouter la farine et la fécule préalablement tamisées puis la poudre de noisettes et les noisettes hachées.

Étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé à 6 mm d'épaisseur puis cuire durant 10 minutes à 190°C.

Détailler 20 disques de biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

POUR LE GEL CITRON-YUZU

- 80 g de jus de citron
- 20 g de purée de yuzu
- 6 g de vergeoise brune
- 2,7 g d'agar-agar

Dans une casserole, chauffer le sucre, le jus de citron à 60°C, ajouter la vergeoise et l'agar-agar puis porter à ébullition pendant 15 secondes.

Ajouter la purée de yuzu, laisser refroidir et mixer.

POUR LE NAPPAGE CITRON

- 40 g de jus de citron
- 35 g d'eau
- 100 g de sucre
- 25 g de glucose
- 5 g de gélatine en poudre
- 30 g d'eau

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

Dans une casserole, porter le jus, l'eau, le sucre et le glucose à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Réserver.

POUR LA GANACHE YUZU

- 70 g de purée de yuzu
- 30 g de crème liquide à 35 % (1)
- 74 g de chocolat blanc
- 4 g de gélatine en poudre
- 24 d'eau
- 220 g de crème liquide à 35 % (2)

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

Dans une casserole, porter la crème liquide (1) à ébullition et verser sur le chocolat blanc et la masse gélatine préalablement fondue au micro-ondes.

Ajouter la purée de yuzu, la crème liquide (2) froide, mixer et réserver au réfrigérateur.

POUR LA NOUGATINE NOISETTES

- 50 g de lait
- 50 g de glucose
- 150 g de sucre
- 60 g de beurre
- 150 g de noisettes hachées

Dans une casserole, porter l'ensemble des ingrédients à ébullition.

Étaler finement entre deux feuilles de cuisson et cuire durant 15 minutes à 170°C.

MONTAGE

Verser le caramel de vergeoise dans les fonds de tarte, saupoudrer de poivre de Timut puis ajouter le biscuit noisettes-cassonade et une fine couche de gel de yuzu.

Monter la ganache, verser en poche munie d'une petite douille cannelée et pocher une collerette, autour du fond de tarte.

Chauffer le nappage citron à température pour napper le dôme de crémeux citron.

Poser le dôme sur la tarte et terminer en lissant la ganache qui dépasse des bords avec une palette.

Casser trois morceaux de nougatine d'environ 1,5 cm de large et les disposer sur le pourtour du crémeux au citron à équidistance l'un de l'autre.

Ajouter trois feuilles décoratives entre chaque morceau de nougatine.



Verser le caramel de vergeoise dans les fonds de tarte, saupoudrer de poivre de Timut puis ajouter le biscuit noisettes-cassonade.



Pocher une fine couche de gel de yuzu.



Monter la ganache, verser en poche munie d'une petite douille cannelée et pocher une collerette, autour du fond de tarte.



Poser le dôme sur la tarte.



Lisser la ganache qui dépasse des bords avec une palette.

1 produit, LE CHOCOLAT



PAR VALENTIN SANCHEZ,
CHEF FORMATEUR À L'ENSP

Le chocolat n'est pas qu'un bonbon ou une tablette dont les gourmands se délectent, c'est avant tout l'un des ingrédients incontournables des pâtisseries, notamment pour les fêtes de fin d'année.

Il ne s'agit plus aujourd'hui de s'intéresser au pourcentage de cacao, chacun sait que la différence représente le taux de sucre présent, et que plus le pourcentage est élevé, plus le cacao sera amer. Désormais le professionnel se penche sur l'origine du chocolat et sur l'éthique en matière de production. Le cacao doit être durable, certes, mais il doit aussi, et avant tout, respecter les producteurs où qu'ils soient dans le monde. Les principaux acteurs du secteur, tels Barry Calbaut et Valrhona, s'investissent auprès des planteurs afin d'améliorer leurs conditions de vie. Une philosophie presque évidente puisqu'à l'échelle mondiale 90 % du cacao est issu d'exploitations agricoles familiales, dont la superficie est comprise entre 1 et 5 ha, voire moins. Seules 5 % des fermes possèdent des plantations de 40 ha ou plus.

3 recettes

LE CHOCOLAT D'ORIGINE

La tendance est à l'origine. Et s'il est ici question de transparence et de traçabilité, choisir une origine précise permet également d'exploiter la typicité d'un cacao dans ses créations. Car le chocolat est un peu comme un vin, il exprime le caractère de sa variété mais aussi celui de son terroir. Les cacaos de Tanzanie par exemple, affichent des notes de griottes et de fruits rouges, ceux de Saint-Domingue jouent la palette aromatique des épices et des fruits secs ; au Mexique, la variété *forestaro* rappelle à la fois le pain d'épice et les fruits jaunes. Sur cette base, le pâtissier peut alors envisager d'associer au chocolat des ingrédients dont la saveur s'associera à celle du cacao.

LES VARIÉTÉS DE CACAO

Parmi les variétés les plus connues et les plus cultivées, citons le *criollo*, le *forastero*, et le *trinitario*. Le « créole » ou *criollo* en espagnol, cultivé au Venezuela et au Mexique, est aux yeux des chocolatiers, l'un des meilleurs cacaos, avec ses notes fleuries, et son goût peu amer. Mais compte tenu de son faible rendement, il ne représente que 3 à 5 % de la production mondiale. Le *forastero*, présent au Nigeria, au Ghana et en Côte d'Ivoire, représente 80 % de la production mondiale, et c'est aussi la fève la plus utilisée par les chocolatiers car sa puissance aromatique permet d'en utiliser seulement une petite quantité. Le *trinitario*, une espèce hybride, croisement des deux premières variétés est majoritairement cultivé au Brésil, au Cameroun et à Madagascar. Il combine certaines vertus aromatiques du *criollo* et le rendement du *forastero*.

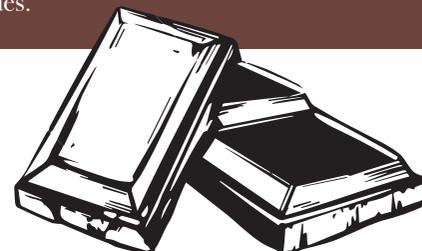


DE LA FÈVE À LA TABLETTE

La cabosse, fruit du cacaoyer, pousse directement sur le tronc de l'arbre. Récoltée à maturité à l'aide d'une machette, elle est ensuite fendue afin d'en extraire les fèves protégées par le « mucilage », une pulpe blanche aux saveurs acidulées dont les pâtissiers se servent parfois. Puis elles sont mises à fermenter entre un et sept jours avant d'être séchées. Cette opération visant à réduire leur taux d'humidité à 7 %. Intervient alors le travail du chocolatier. Il concassera les fèves pour en extraire l'amande qui sera torréfiée puis broyée afin d'obtenir une pâte épaisse, la masse de cacao. Un ingrédient désormais utilisé pour répondre à une tendance « healthy » et satisfaire des gourmands en attente de produits moins sucrés. Cette masse de cacao est ensuite pressée pour en extraire le beurre de cacao, ajouté par la suite à la pâte pour donner au chocolat sa texture et son onctuosité finales. L'opération de conchage sera la dernière. Le chocolat, placé dans une grande cuve munie de pales, est chauffé puis malaxé plusieurs heures afin de libérer tous ses parfums et obtenir la finesse souhaitée au palais. Une fois tempéré, il est moulé et prêt à être croqué ou transformé en dessert cacaoté.

LE CHOCOLAT BLANC : CHOCOLAT OU PAS ?

Les puristes n'hésitent jamais à vous dire que « Non, le chocolat blanc n'est pas du chocolat ». Et cela peut s'entendre puisqu'il est totalement dépourvu de cacao. Seul le beurre de cacao entre dans sa composition, associé au sucre et à la poudre de lait. Un composant parfois ajouté en quantité supérieure afin d'abaisser le taux de sucre pour répondre aux attentes d'un consommateur dont les goûts évoluent. Et pour l'histoire, il semblerait que ce « chocolat » soit apparu en Suisse dans les années 1930. Une manière pour l'industrie chocolatière de transformer les excédents de beurre de cacao utilisés par l'industrie pharmaceutique. Les saveurs légèrement lactées du chocolat blanc permettent de l'aromatiser très facilement, quel que soit l'ingrédient : vanille, gingembre, cannelle, fruits, secs, rouges ou exotiques.



DESSERT ASSIETTE CHOCOLAT

RECETTE POUR 6 ASSIETTES



POUR LA PÂTE À CIGARETTE CHOCOLAT

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 80 g de farine
- 20 g de poudre cacao
- 100 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients à température ambiante. Réserver au frais durant 1 heure.

Après repos, sur un Silpat®, étaler 6 rectangles de 12x8 cm puis cuire entre 7 et 8 minutes à 200°C.

À la sortie du four, former un tube de 3 cm de diamètre. Conserver au sec dans une boîte jusqu'à utilisation.

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- 50 g de lait entier
- 50 g de crème liquide
- 20 g de jaune d'œuf
- 10 g de sucre semoule
- 155 g de chocolat extra bitter
- 195 g de crème liquide

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés. Reverser dans la casserole et cuire à 85°C.

Verser sur le chocolat fondu et mixer.

Monter la crème moussieuse et l'incorporer dans la ganache tiédie à 35°C. Utiliser aussitôt.

POUR LA SAUCE CHOCOLAT

- 185 g d'eau
- 35 g de sucre
- 90 g de glucose
- 25 g de poudre de cacao
- 1 g de xanthane

Verser l'ensemble des ingrédients dans une casserole, réduire légèrement pour obtenir une texture nappante. Réserver.

POUR LE PARFAIT AU LAIT ET À LA FÈVE DE TONKA

- ½ boîte de lait concentré non sucré (environ 200 g)
- 50 g de crème liquide
- 2,5 fèves tonka
- 115 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 265 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter le lait concentré et la crème liquide à frémissement. Hors du feu, ajouter les fèves

tonka hachées, recouvrir d'un film alimentaire et laisser infuser 30 minutes.

Filtrer l'infusion, redonner un bouillon puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement blanchis. Reverser dans la casserole et cuire à 85°C degrés. Prélever une partie, y ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et faire fondre. Réunir avec le reste de l'infusion et incorporer délicatement la crème fouettée.

Mouler dans un moule silicone en forme de cube 3 x 3 cm. Réserver au congélateur.

POUR LA MERINGUE CHOCOLAT

- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace
- 75 g de Guanaja 80 %
- QS gruë de cacao

Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule en meringue assez ferme. Incorporer le sucre glace tamisé puis le chocolat fondu.

Verser en poche munie d'une douille n°8, dresser des cylindres d'environ 5 cm de long sur une plaque recouverte d'un tapis silicone. Cuire durant 1h30 environ dans un four préchauffé à 80°C.

Réserver au sec pour le dressage.

POUR LA TUILE SÉSAME

- 50 g de glucose
- 150 g de fondant blanc
- 100 g de sésame

Dans une casserole, réaliser un caramel avec le glucose et le fondant. Débarrasser sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, laisser refroidir puis mixer dans le bol d'un robot équipé de la lame afin de le réduire en poudre. Tamiser cette poudre sur un chablon pour obtenir des disques de 7 cm de diamètre, puis faire fondre au four durant 8 minutes à 150°C. Réserver au sec.

À la sortie du four, à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, ôter le centre pour obtenir un anneau.

MONTAGE

Dans une assiette creuse, disposer le tube de pâte à cigarette à la verticale. Le garnir de la mousse chocolat puis disposer la tuile sésame sur le bord de l'assiette.

Disposer le carré de parfait préalablement trempé dans la sauce chocolat au-dessus du tube.

Terminer en remplissant le fond de l'assiette avec la sauce chocolat et poser une meringue sur le cube.

ENTREMETS CHOCOLAT, DULCEY ET SARRASIN

RECETTE POUR 3 ENTREMETS DE 6 PERSONNES



POUR LA GANACHE DULCEY (24 heures avant)

- 455 g de chocolat Dulcey
- 15 g de sucre semoule
- 265 g de lait entier
- 37,5 g de masse gélatine
- 535 g de crème liquide froide

Fondre le chocolat au bain-marie, réserver.

Porter le lait entier et le sucre à frémissement, y faire fondre la masse de gélatine puis verser sur le chocolat fondu et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter la crème liquide froide en fin de mélange, mixer à nouveau et réserver au réfrigérateur pour 24 heures.

POUR LE CROUSTILLANT SARRASIN

- 50 g de farine
- 25 g de farine de sarrasin
- 35 g de poudre d'amandes
- 40 g de poudre de noisettes
- 80 g de beurre
- 75 g de cassonade
- 2 g de fleur de sel

Rassembler tous les ingrédients secs dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, ajouter le beurre froid en cube puis mélanger sans corser.

Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur, détailler un disque de 16 cm de diamètre et cuire sur Silpain® environ 12 minutes à 165°C.

Réserver pour le montage.

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT

- 56 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 12 g de poudre de cacao
- 12 g de pâte de cacao
- 32 g de beurre
- 112 g d'œufs
- 32 g de sucre inverti
- 56 g de sucre semoule
- 32 g de poudre d'amandes
- 52 g de crème liquide

Tamiser la farine, la levure chimique et la poudre de cacao, et réserver dans un bol.

Fondre le beurre et la pâte de cacao, conserver à 40°C.

À l'aide d'un fouet, mélanger les œufs, le sucre inverti, le sucre semoule et la crème liquide. Une fois l'appareil bien homogène, incorporer le beurre et la pâte de cacao fondue, toujours au fouet, puis finir par ajouter les poudres tamisées à la maryse.

Verser l'appareil sur une plaque 40 x 60 cm recouverte d'un tapis silicone, étaler finement sur toute la surface de la plaque puis cuire 7 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Sortir du four, laisser refroidir puis détailler un disque de 16 cm de diamètre. Réserver au congélateur pour le montage.

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT NOIR

- 130 g de lait entier
- 155 g de crème liquide
- 111 g de glucose
- 44 g de masse gélatine
- 316 g de chocolat Caraïbe
- 394 g de crème montée moussuse

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème liquide et le glucose à 80°C. Ajouter la masse gélatine, mélanger puis verser sur le chocolat préalablement fondu et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Laisser tiédir à 32°C puis ajouter délicatement la crème moussuse à l'aide d'une maryse.

Utiliser de suite pour le montage.

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT

- 225 g d'eau
- 450 g de sucre
- 450 g de glucose
- 210 g de masse de gélatine
- 105 g de poudre de cacao
- 300 g de lait concentré sucré

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition. Ajouter la poudre de cacao puis redonner une légère ébullition. Incorporer la masse gélatine puis le lait concentré sucré et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Utiliser à 25-30°C.

MONTAGE DE L'INSERT

Disposer le disque de biscuit chocolat dans un cercle de 16 cm.

Foisonner légèrement la ganache Dulcey dans la cuve d'un batteur équipé d'un fouet (la texture doit être crémeuse presque semi-liquide) puis en couler 180 g sur le biscuit chocolat. Faire prendre au congélateur pour 2 heures minimum.

MONTAGE FINAL

Dans un cercle de 18 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur, couler la mousse chocolat à mi-hauteur et y insérer l'insert congelé.

Rajouter un peu de mousse pour couvrir l'insert puis poser le disque de croustillant sarrasin (il doit être à même hauteur que le cercle). Placer en cellule de refroidissement. Une fois l'entremets bien froid, tempérer le glaçage chocolat et glacer l'entremets en totalité.

Déposer l'entremets sur carton pour la décoration.

Disposer un cerclage de chocolat lait autour de l'entremets. Et pour finir, réaliser un triangle en chocolat Dulcey pour disposer au-dessus de l'entremets.

Saupoudrer avec du cacao poudre avec l'aide d'un chablon la forme de votre choix sur le triangle de chocolat.



Dans un cercle de 16 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur, disposer le disque de croustillant sarrasin.



Ajouter le biscuit congelé.



Couvrir le biscuit de ganache Dulcey et placer au congélateur.



Dans un cercle de 18 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur, couler la mousse chocolat à mi-hauteur et y insérer l'insert congelé puis couvrir de mousse à hauteur.



Une fois l'entremets bien froid, tempérer le glaçage chocolat et glacer l'entremets en totalité.



Disposer un cerclage de chocolat lait autour de l'entremets.

PETITS FOURS CHOCOLAT

RECETTE POUR 35 PETITS FOURS



POUR LE SABLÉ CHOCOLAT

- 243 g de beurre
- 75 g de sucre roux
- 112 g de semoule extra fine
- 40 g d'œuf
- 181 g de farine
- 62 g de poudre de cacao

Réaliser un sablage avec les ingrédients secs et le beurre. Une fois bien sablé, ajouter l'œuf, mélangé pour homogénéiser puis abaisser entre deux feuilles cuisson à 5 mm d'épaisseur. Réserver au réfrigérateur.

Détailler des palets de 4 cm de diamètre et les déposer dans des moules silicone de 4 cm. Cuire 16 minutes dans un four préchauffé à 165°C.

Réserver au sec pour le montage.

POUR LA CRÈME CHOCOLAT CITRON-VERT

- 333 g de crème
- 2 g de zestes citron vert
- 1 gousse de vanille
- 57 g de sucre
- 60 g de chocolat Manjari
- 87 g de jaunes d'œufs
- 5 g de gélatine
- 20 g d'eau froide

Dans une casserole, porter la crème, les zestes et la vanille à ébullition puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés. Reverser dans la casserole et cuire à 82°C.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée à l'eau froide puis verser sur le chocolat et mixer pour homogénéiser.

Réserver au réfrigérateur pour minimum 6 heures.

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT

- 200 g de chocolat au lait
- 200 g de beurre de cacao

Fondre ensemble les ingrédients au bain-marie, homogénéiser et réserver. Utiliser à 30°C.

POUR LE GLAÇAGE NOIR BRILLANT

- 6 g de gélatine
- 36 g d'eau froide
- 125 g de sucre
- 50 g d'eau
- 100 g de crème
- 37 g de glucose
- 40 g de cacao poudre

Dans une casserole, porter la crème, le glucose, et l'eau à ébullition. Ajouter le cacao poudre, mélanger et redonner un bouillon durant quelques secondes. Laisser refroidir à 60°C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée à l'eau froide et réserver. Utiliser à 26°C.

MONTAGE

Lisser la crème chocolat citron vert avec une maryse avant de la mettre en poche avec une douille unie n°12 puis pocher une goutte de crémeux de taille moyenne sur le sablé chocolat.

À l'aide d'une feuille guitare, écraser partiellement le pochage pour que celui-ci soit plat en surface. Réserver au congélateur.

Une fois bien froid, glacer la partie « crémeux » pour la protéger et garder la partie sablée visible.

Pour la finition, disposer un anneau de chocolat lait sur le dessus du petit four.

À l'aide d'un cornet de glaçage noir brillant, réaliser une goutte de glaçage au centre de l'anneau.

Finir avec une feuille or.



Abaisser la pâte à sablé entre deux feuilles cuisson à 5 mm d'épaisseur.



Détailler des palets de 4 cm de diamètre et les déposer dans des moules silicone de 4 cm.



Pocher une goutte de crémeux de taille moyenne sur le sablé chocolat.



Une fois bien froid, glacer la partie « crémeux » pour la protéger et garder la partie sablée visible.



Pour la finition, disposer un anneau de chocolat lait sur le dessus du petit four.

Suite au couvre-feu instauré dans certaines villes de France à l'heure où nous bouclons, les horaires et les jours d'ouverture sont susceptibles d'être modifiés.

NOS ADRESSES



LOISEAU RIVE GAUCHE

Le restaurant ouvert par Bernard Loiseau en 1999 à quelques mètres de l'Assemblée nationale s'est refait une beauté début 2020. Caroline Tissier, décoratrice d'intérieur, a choisi la nature et l'identité bourguignonnes pour habiller la salle, avec quelques tables rondes en bois clair, d'autres carrées, et des assises de certaines chaises couleurs lie de vin pour rappeler ce qui fait l'essence de la Bourgogne. En cuisine, le chef Omar Dhiab travaille lui aussi la nature et les trésors que lui offrent ses producteurs. Du haut de ses 30 ans, il voue une profonde reconnaissance à ces hommes et femmes qui lui procurent de quoi cuisiner au quotidien. Et pour les soutenir durant la crise, il est même allé jusqu'à les visiter. Une manière aussi de s'immerger pour mieux comprendre leur métier, et apprécier les différents ingrédients qu'il glisse dans des assiettes toujours construites autour du légume. À l'image de ce caviar d'aubergine, champignons de Paris, sardine et sabayon café ou de ces courgettes déclinées sous toutes leurs formes et accompagnées d'une tranche de turbot parfaitement cuit à la nacre. En dessert, le fruit aussi s'exprime, même si le chocolat Tanné relevé de cardamome se place comme un incontournable.

5, rue de Bourgogne - 75007 Paris

01 45 51 79 42

Fermé dimanche et lundi

www.bernardloiseau.com

L'ÉTABLI

Louis Fargeton, ex-cuisinier de Christian Têtedoie, célèbre chef étoilé lyonnais, joue ici la carte d'une restauration moderne, authentique et engagée. Les fournisseurs sont tous locaux et ils s'affichent sur la carte. Dans cette salle pleine de caractère avec cet esprit d'atelier d'artisan, le chef et son équipe jouent la convivialité et la générosité. À peine installé, les amuse-bouches s'enchaînent avant de laisser place au menu, servi au dîner en 5 ou 7 plats. De quoi faire mieux connaissance avec la cuisine du chef, basée sur la surprise d'un ordonnancement de plats peu conventionnel. Passant du homard à la caille, avant de poursuivre par un carpaccio de pageot puis une selle d'agneau. Pas question de s'endormir donc, juste de se laisser porter, tantôt par l'originalité, tantôt par des assiettes aux accords moins audacieux, avant d'être rattrapé au moment du sucré par un dessert composé autour de la tomate. Et si l'assiette est flatteuse, la carte des vins affiche une jolie sélection de vins souvent bio voire nature, et une gamme de prix accessibles.

22, rue des Remparts - 69002 Lyon

04 78 37 49 83

Fermé samedi et dimanche

www.letabli-restaurant.fr





RESTAURANT *LAMARTINE*

En 1964, Jean et Odette Martin achètent l'*Auberge Lamartine* au Bourget-du-Lac. Baigné dans cet univers, leur fils Pierre s'engage lui aussi dans cette voie, croisant le chemin de Jean Fleury (chef de cuisine pour Paul Bocuse), Philippe Antonin (restaurant *Moss* à Lyon) et Pierre Orsi toujours à Lyon. En 1997, il reprend les rênes du restaurant familial avec son épouse Marie-Christine. Le restaurant *Lamartine* s'apprécie certes pour la cuisine du chef mais tout autant pour cette incroyable vue sur le lac offerte depuis la grande terrasse, où par les grandes baies de la salle. En cuisine, le chef valorise les poissons du lac, comme le lavaret ou l'omble chevalier, et rend hommage à sa région, glissant dans ses assiettes, aspérule, verveine, reine des prés, fromage des Bauges ou Beaufort. Au menu, Tarte de haricots verts, prunes, fromage frais des Bauges, sorbet anisata et estragon ; Ris de veau, sabayon aux herbes, blettes de la coopérative du Tremblay et son jus. Parmi les gourmandises, chocolat-persil, crémeux chocolat Guanaja, croustillant de cacao amer et granité persil.

RN 504 Bourdeau - 73370 Le Bourget-du-Lac
04 79 25 01 03

Fermé dimanche soir, lundi et mardi
www.lamartine-marin.com

ISTRENN

Istrenn, pour « huître » en breton. C'est le nom que Kevin Dubois, 31 ans, originaire de l'Orne, a donné à son premier restaurant ouvert en 2018 à Hirel. Posé en bord de route, sur l'axe Saint-Benoit-des-Ondes/Cherrueix, face à la baie du Mont-Saint-Michel, *Istrenn* fait écho au bord de mer voisin. Ses murs recouverts de bois brut ne sont pas sans rappeler les cabanes des ostréiculteurs de la baie. Et durant l'été, toujours en clin d'œil, c'est une voile tendue qui abrite la terrasse des rayons du soleil. Le jeune chef, tout juste trentenaire, affiche un parcours solide. Il fut durant 5 ans l'un des fidèles collaborateurs de Jean Sulpice, doublement étoilé à l'*Auberge du Père Bise* à Annecy, où il a terminé au poste de second. Pour nourrir son inspiration, Kevin Dubois puise ses ingrédients dans son plus proche terroir, à commencer par les huîtres et l'agneau de prés-salés. Sensible à l'aspect durable que doit aujourd'hui avoir son métier, il se fournit en légumes auprès du permaculteur Laurent Fraboulet. À la carte, Homard à cru, vinaigrette framboise et obione, chinchard en feuille de wakamé ; Ravioles de langoustine au lait ribot, joues de lotte confite, gnocchis aux herbes de la baie. Et même des Fish'n Chips au déjeuner.

75, Grande Rue - 35120 Vildé-la-Marine (Hirel)
09 81 03 06 03

Fermé du lundi au mercredi
www.restaurant-istrenn.com





TRENTE-TROIS

Propriétaire depuis 2002 du *Relais aux Moines* dans le Var, le chef étoilé Sébastien Sanjou signe depuis le mois de janvier 2020, la carte du *Trente-Trois*. Un temps réservée aux clients de l'hôtel, la table de l'hôtel particulier Villeroy, situé au cœur du Triangle d'Or, est désormais ouverte à tous. La salle à manger impressionne par ses hauteurs sous plafond, son lustre magistral, et ses boiseries sculptées aux murs. En cuisine le chef construit ses assiettes autour du produit, soignant particulièrement le goût, les cuissons et les assaisonnements. À la carte, 4 formules dont les suggestions varient selon la saisonnalité des ingrédients, avec parfois quelques notes provençales en référence aux origines du chef. En entrée, Saint-Jacques de la Baie de la Somme, grenobloise, agrumes et condiment. En plat, lieu jaune de ligne rôti, topinambours, fumet de coquillages. Pour terminer le repas, chocolat grand cru, mousseux cappuccino, pétales de blés torrifiés.

33, rue Jean Goujon - 75008 Paris
01 45 05 68 00
www.hotelvilleroy.com

L'ALLÉNOTHÈQUE

En ouvrant cet espace aux multiples visages, Yannick Alléno assouvit sa passion du vin mais offre aussi au cœur du 7^e arrondissement un lieu de cuisine et d'art. Au sous-sol, la cave à vins abrite 700 références et une table privatisable, au rez-de-chaussée, un bistro contemporain avec cuisine ouverte et grande table centrale en bois rare. Ici le chef joue la diversité, entre classiques de bistro revisités et assiettes d'influences du monde. À la carte : Salade romaine interprétée comme une César, avec ailerons de volaille croustillants ; Gyoza aux légumes sous un voile croustillant, condiments acidulés. Parmi les plats : Burger (ou cheese) de bœuf et frites au couteau, cabillaud à la vapeur, fondue d'épinards bien muscadés ou plus canaille, les petites omelettes au parmesan, blettes et lard de Colonnata. Pour les douceurs, le chef triplement étoilé laisse parler sa créativité avec ce Cookie en cocotte, noix de pécan, glace vanille de Madagascar, ou plus classique avec d'indémodables Chouquettes fourrées d'une glace vanille et chocolat chaud. À l'étage, son épouse, Laurence Bonnel, accueille différents artistes contemporains dans sa galerie *Scène Ouverte*.

53-57, rue de Grenelle - 75007 Paris
01 83 74 21 21
Fermé dimanche et lundi
www.allenothèque.fr



Thurries

.... magazine



**LE SAVOIR-FAIRE
culinaire
depuis 1988**

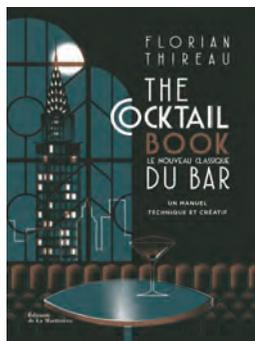
PLUS DE 25 RECETTES • 4 CHEFS • 4 PÂTISSIERS
1 BALADE DANS LE VIGNOBLE • SÉLECTION DE LIVRES
AGENDA & INFOS CULINAIRES • 1 PRODUIT EN 3 RECETTES
DES ADRESSES À DÉCOUVRIR

Abonnez-vous aussi sur : www.thurriesmagazine.fr

Retrouvez-nous également sur



COTÉ LIVRES



LE NOUVEAU CLASSIQUE DU BAR, THE COCKTAIL BOOK, FLORIAN THIREAU

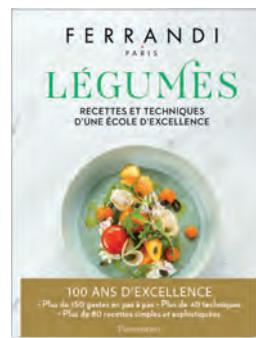
Le spécialiste du bar et des cocktails du *Cheval Blanc* parisien propose un ouvrage absolument exceptionnel dans son approche technique et artistique. Tout y est décrit et expliqué, le matériel nécessaire, les techniques les plus poussées (clarification, distillation, fermentation, macération...), la comparaison entre stiver, shaker, le build et le roll. Un manuel de fabrication très complet propose de réaliser ses propres sirops, soft, spiritueux... Et plusieurs dizaines de cocktails sont présentés de manière très précise, avec une description minutieuse de leur réalisation.

Éditions La Martinière, 35 €.

LÉGUMES, ÉCOLE FERRANDI

Après les grands cours de cuisine, de pâtisserie et le volume sur le chocolat, l'École Ferrandi revient avec un opus dédié aux légumes, qui débute par les fondamentaux : saisonnalité, matériel, préparations de base (nettoyage, découpes, cuissons). Arrivent ensuite les recettes, classées par type de légumes : légumes-fruits (gaspacho d'aubergine fumée), les légumes-feuilles et salades (pastilla de volaille au miel, amandes et épinards), les légumes-tiges et à bulbe (cromesquis d'ail rose et pesto d'ail des ours), les légumes-racines et tubercules (patates douces façon pommes moulées), les légumes-crucifères (raviolis de pak choï et tourteau), les légumes-gousses (falafels de fèves et halloumi grillé), les champignons (crèmeux de girolles et œuf parfait).

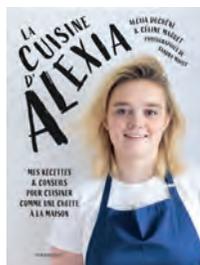
Éditions Flammarion, 29,90 € (parution 4 novembre).



LA CUISINE D'ALEXIA, ALEXIA DUCHÈNE & CÉLINE MAGUET

La jeune cheffe qui a percé l'écran à « Top Chef » propose dans son premier ouvrage ses recettes et conseils pour cuisiner comme un(e) chef(fe) à la maison. De jolies recettes simples mais goûteuses, avec des associations très intéressantes (raviolis ricotta épinards pamplemousse ; maquereaux oignons pickles et lait ribot ; ris de veau, sardine et brocciu ; chou farci, cochon et sumac ; tarte Tatin, miel de châtaigner et graines), et quelques pas à pas techniques pour apprendre la taille des légumes, la découpe d'une volaille ou encore comment réussir une meringue française.

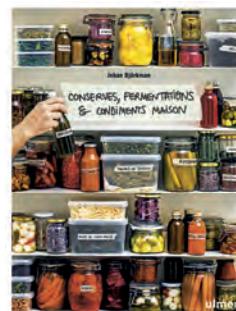
Éditions Marabout, 19,90 €.



CONSERVES, FERMENTATIONS & CONDIMENTS MAISON, JOHAN BJÖRKMAN

Une très belle surprise que cet ouvrage écrit par le chef suédois Johan Björkman et qui propose des recettes accessibles et efficaces de conservation traditionnelle, mais dans une optique de cuisine moderne. Des poudres (de ciboule grillée, de petits pois), des huiles (foin brûlé, cèpes), des légumes saumurés (câpres de pousses d'épicea, carottes marinées au sureau, champignons des bois marinés), de la fermentation (feuilles d'ail des ours fermentées, kimchi au radis), ainsi que de belles assiettes (pleurotes à la crème de carottes, muesli de coings et amandes, carottes fermentées et airelles séchées).

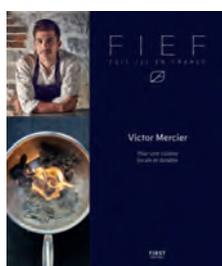
Éditions Ulmer, 19,90 €.

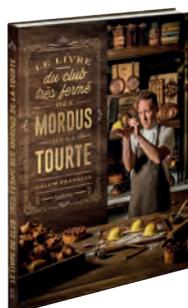


F.I.E.F., VICTOR MERCIER

Exhausteurs de goûts, entrées, plats, desserts/mignardises et cocktails sont au menu de ce « Fait Ici En France », du nom de son restaurant du X^e arrondissement parisien. Huile de figuier/tilleul ; garum ; tarama de champignon/chinchard fumé/poivre de Sichuan du Gers ; Côte de cochon/tatin de chou-rave/immortelles et jus de soupe à l'oignon ; poires oubliées/sorbet poire/fleurs de guimauves, autant d'exemple de plats que l'on peut réaliser avec des ingrédients français. Le finaliste de « Top Chef » 2018 propose 60 recettes inspirées de son quotidien, pour une cuisine locale et durable, et parfaitement mises en lumière par les photographies de David Japy.

Éditions First, 24,95 €.





**LE LIVRE DU CLUB TRÈS FERMÉ DES MORDUS DE LA TOURTE,
CALUM FRANKLIN**

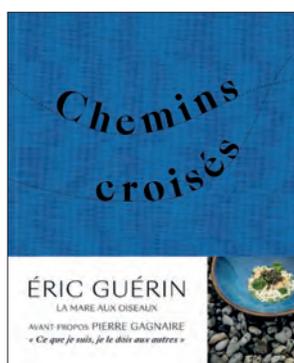
Sous ce titre qui interpelle se cache un des livres les plus attendus de cette fin d'année, tellement le chef britannique à la tête du restaurant *Holborn Dining Room*, situé dans l'un des quartiers historiques de Londres, s'impose comme l'un des plus grands chefs de sa génération. Sa pie room attire les gourmands du monde entier, et il révèle ici ses secrets. Les pâtes de base bien sûr, mais aussi des recettes variées pour les entrées et en-cas mais aussi pour les buffets, des tourtes aux légumes, au poisson, à la viande ou même des desserts, comme la pie dauphinoise aux oignons caramélisés ou encore le clafoutis aux figues, miel et pistaches.

Éditions Hachette cuisine, 30 €.

ALCOOLS ET LIQUEURS MAISON, ANNE-LAURE PHAM

L'ouvrage idéal pour se lancer enfin dans la confection de vins et vins aromatisés, de liqueurs, de spiritueux, de cidres, de bières et de bitters. Tout y est expliqué, le matériel à prévoir (attention, quantités minimales de plusieurs litres à prévoir), l'auteure fait souvent part de ses expériences et partage ses trucs et astuces. Vin de noix ou de pissenlit, liqueur d'abricots, vermouth (limoncello beaucoup plus floral) ou encore gin super tonic (qui ne perd pas ses bulles) n'auront plus de secret.

Éditions Hachette cuisine, 24,90 €.



CHEMINS CROISÉS, ÉRIC GUÉRIN

Les livres d'Éric Guérin sont toujours la promesse d'une magnifique balade, et ce nouvel opus ne déroge pas à la règle. Pour les 25 ans de sa Mare aux Oiseaux, le chef nous emmène avec la complicité du photographe Erwan Balança dans son univers d'hommes, de femmes, de végétal et d'animaux, de terre et d'eau. Mulet de la Vilaine en migration, pigeon ramier, blinis de carottes, mousse et foie et jus salmis. Sots-l'y-laisse confits comme l'impression d'un voyage au Sénégal. Silure de Loire, burrata, fève et pois chiches. Grué de cacao en nuage, chocolat Jivara anisé et sorbet aux grains de passion.

Éditions Ulmer, 39,90 €.

PÂTISSERIE DE RÉFÉRENCE,

JEAN-MICHEL TRUCHELUT ET PIERRE-PAUL ZEIHNER

Après la *Cuisine de Référence* et la *Sommellerie de Référence*, les Éditions BPI connues par tous les professionnels de la gastronomie proposent enfin leur livre emblématique pour la pâtisserie. Des généralités, des fiches produits, une approche technologique, des techniques de base, les préparations indispensables, les fiches techniques pour tous types de desserts pour maîtriser les produits à base de pâte à biscuit, de pâte à choux, de pâte à crêpe ou à frire, à base de meringue ou de pâte poussée, de pâte sèche ou de pâte levée, de pâte feuilletée ou de crème, sans oublier les petits fours, soufflés, glaces et sorbets, préparations salées et confiserie ! Une somme de plus de 700 pages largement illustrées et à compléter par 150 vidéos accessibles par QR code ou URL.

Éditions BPI, 49 €.



GOURMANDISE RAISONNÉE, FRÉDÉRIC BAU

Avec ce livre, le fondateur de l'école *Valrhona* bouscule les codes de la pâtisserie traditionnelle. Très loin de vouloir proposer une pâtisserie allégée, l'auteur propose ici une pâtisserie de goût, résolument contemporaine et ancrée dans une époque où le « plus » n'est plus l'ami du « mieux ». Oublié ce temps où la crème anglaise comptait 16 jaunes d'œufs au litre, quand le beurre trouvait encore sa place dans la mousse au chocolat. Désormais les pâtisseries se doivent d'être gourmandes et raisonnables. Car si le plaisir ne doit pas être trahi, notre santé et notre bien-être sont également à préserver. Pour ce faire, Frédéric Bau s'est appliqué, avec beaucoup de pédagogie, à décortiquer les différents ingrédients de nos grands classiques pour les substituer ou en diminuer les quantités, afin d'offrir des pâtisseries plus saines et plus digestes. Au total, plus de 60 recettes, expliquées et réinterprétées comme une base pour la pâtisserie de demain.

Éditions de la Martinière, 49 €.



COUP DE CŒUR
DE LA REDAC



INDEX DES RECETTES

•••• ENTRÉES

- p.26 Voile de betterave fumée, gelée de sauternes et lait de brebis pris,
- p.33 Minute de daurade royale et carpaccio de homard, sauce civet
- p.55 Artichaut laqué au miso de pois chiches, condiment artichaut citron

•••• CÉPHALOPODES

- p.30 Chipirons farcis, salade d'algues, sauce à l'encre de seiche et espuma coco
- p.70 Poulpe au feu de bois

•••• COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- p.34 Carabineros nacrées au jus des têtes, relevées de whisky et châtaignes, aviar citron, caviar, tagète mandarine, salade de fruits et légumes salés et enragés
- p.56 Crevettes, sauce à l'encre de seiche, poivron
- p.59 Huître en tempura, vinaigrette, crème de feuilles de betterave
- p.66 Délicate marinière de coquillages à la fleur de sureau, fenouil sauvage en écume, tartare de couteaux

•••• POISSONS

- p.60 Rouget, crème de poutargue, condiment citron

•••• VOLAILLES

- p.14 Suprême de perdreau, la cuisse en potée de feuille de chou, millefeuille d'une garbure cuite longuement et fricots de légumes
- p.28 Suprême de poularde, farce fine aux écrevisses, la sauce du « Coq au vin », garbure tirée à quatre épingles.
- p.69 Volaille rôtie, radis glaçon au sarrasin et fine arlette de pomme de terre iodée

•••• CONFISERIE

- p.87 Noir de cassis, ganache végétale à la pulpe et bourgeons de cassis

•••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.40 Chocolat du Pérou, bois de chêne et cognac
- p.42 La figue
- p.45 La poire, miel et safran
- p.46 La vanille du Mexique grillée, rhum et raisins jumbo
- p.49 Le vaporeux au maïs
- p.72 Poire rafraîchie dans son jus, crème glacée à l'avoine, parfum d'estragon et dentelles de poire tièdes
- p.91 P'tit pouchin caramel de vergeoise
- p.92 Tarte Poire Mont-Blanc
- p.94 Pompon Gianduja
- p.96 Tarte citron-yuzu, note de cassonade
- p.101 Dessert assiette chocolat
- p.102 Entremets chocolat, dulcey et sarrasin
- p.105 Petit four chocolat



Thuriers

•••• magazine

THURIÈS MAGAZINE SAS
6 BIS, RUE AUGUSTE VITU
75015 PARIS

www.thuriersmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION
Tél. : 33 (0)1 45 74 21 62
mtanguy@thuriersmagazine.fr

Directrice de la publication : Anne Luzin.
Rédacteur en chef : Michel Tanguy.
Direction Artistique : Matthieu Lagache.
Photographe : Pascal Lattes.
Correction : Caroline Benoit.
Ont collaboré à ce numéro : Jérôme Gagnez,
Justine Carrère, Clotilde Roux.

Impression :
Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 COMPIÈGNE

IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE ABONNEMENT
THURIÈS MAGAZINE
C/O ABOSIRIS
BP 53
91540 MENNECY
TÉL. : 01 84 18 10 55
Du lundi au vendredi
de 10h à 12h et de 14h à 17h
abonnement@thuriersmagazine.fr

SERVICE DES VENTES-RÉASSORTS
uniquement réservé aux marchands de journaux
CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc
Tél. : 01 40 47 65 91 - sleluc@cauris-media.com

PUBLICITÉ
FL Régie, S.A. au capital de 40000 €
6 Bis, rue Auguste Vitu - 75015 Paris
Tél. : 01 45 74 96 33 - Fax : 01 45 74 01 03
E-mail : regie@thuriersmagazine.fr

THURIÈS MAGAZINE
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la SAS Thuriers Magazine
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin
Dépôt légal : octobre 2019
Commission Paritaire : n° 0525 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit à l'ACPM-OJD



CARNET D'ADRESSES



Suivez l'actualité de Thuriers Magazine
www.facebook.com/thuriersmagazine
fr.instagram.com/thuriersmagazine/

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

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

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



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



Thurries

.... magazine

« Le bel art de la gastronomie est un art chaleureux.
Il dépasse la barrière du langage, fait des amis parmi
les gens civilisés et réchauffe le cœur. »

Samuel Chamberlain

