

TEA-TIME PAR

# Lilian Bonnefoi

Hôtel du Cap-Eden-Roc - Antibes





Christophe Marc, chef du restaurant *Grill & Lounge Bar Eden-Roc* ; Lillian Bonnefoi, chef pâtissier ; Arnaud Poëtte, chef exécutif ; Olivier Gaïatto, chef des cuisines du restaurant gastronomique ; Étienne Leroy, sous-chef pâtissier.

Sous le soleil radieux de la Méditerranée, à l'extrême sud du Cap d'Antibes... Vue sur mer, les Îles du Lérins et la piscine à débordement de l'hôtel... Le calme et le chant des cigales... Serait-ce un péché que de se laisser aller à la gourmandise en ces lieux..? Certes, non.

À l'Eden-Roc, le maître de la cérémonie sucrée se nomme Lillian Bonnefoi. À ses côtés, Étienne Leroy son second. «*Nous avons travaillé ce tea-time de concert. C'est un jeune plein d'espoir, plein d'idées. Il a été premier prix artistique au Trophée Relais Dessert Charles Proust 2014 et troisième au classement général. Étienne possède une appréhension de l'esthétisme différente, avec plus de fraîcheur.*»

#### Tapis rouge...

Pour le tea-time, ils déroulent ensemble le tapis rouge de leurs pâtisseries spéciales Festival de Cannes.

La dégustation se tient au restaurant *Grill & Lounge Bar Eden-Roc*. Dans les vitrines, on découvre des petits gâteaux, des éclairs, des babas et des tartes... Des pâtisseries classiques, articulées autour de la saison et joliment décorées. «*J'utilise beaucoup le pochage, il apporte une finition gourmande.*» Fruits rouges et agrumes, marque de fabrique des desserts de la maison, sont en bonne place.

#### Des pâtisseries classiques aux allures de stars...

Et parmi toutes ces douceurs, quatre vedettes présentées par le chef pâtissier.

Pour commencer, la *Forêt noire*. Une pâtisserie classique et très gourmande, avec une finition glaçage chocolat. «*Nous avons revu la Forêt Noire mais sans en changer les goûts. Les gens l'aiment telle qu'elle est avec son chocolat, sa chantilly et ses griottes à l'alcool. Nous lui avons simplement donné un peu de légèreté avec un biscuit sans farine plus moelleux, plus léger et plus fondant. Cela augmente le goût du chocolat.*»

En décoration, les craquantes palmes du festival international remplacent les traditionnels copeaux de chocolat.

La deuxième pâtisserie met en scène un *Millefeuille aux fraises des bois et sa crème mascarpone vanillée*. Le feuilletage est séparé délicatement après cuisson, puis caramélisé pour plus de croustillant en bouche. Une crème mascarpone vanillée apporte du fondant, un côté très aérien.

Il est présenté en cinq couches, sur le champ, pour le côté esthétique et pour faciliter la dégustation. Le tout est surmonté de fraises des bois, cueillies dans l'arrière-pays varois, tout près du restaurant, et de tickets de cinéma en chocolat blanc.

Près du Millefeuille, une *Fleur*, ou plutôt une rose blanche. La chantilly déposée sur un biscuit aux noisettes du Piémont, rappelant un financier, se déploie telle des pétales de rose. Le cœur de pamplemousse vient apporter sa touche de fraîcheur et juste ce qu'il faut d'acidité. Une pâtisserie coquette, tout en légèreté et en douceur, accompagnée d'une affiche sérigraphiée sur du chocolat blanc, clin d'œil au festival cannois.

La dégustation se poursuit avec une pâtisserie 100 % chocolat aux textures multiples : un crémeux, une mousse légère, un streusel torréfié pour le côté sablé, des quenelles de glace, un ruban de chocolat pour le craquant. Celui-ci se déroule comme une bobine de film sur laquelle est gravé le mot «*the end*».

Voici venir le clap de fin de ce festival gourmand... à moins de succomber définitivement à la tentation et poursuivre ces suaves instants du côté du restaurant gastronomique.

## Millefeuille fraises des bois

### MONTAGE ET PRÉSENTATION

Monter un millefeuille : superposer 5 rectangles de pâte feuilletée avec la crème mascarpone vanille.

Dans une assiette, réaliser un décor en spirale avec le jus de fraise gélatinisé, dresser le millefeuille sur la tranche et ajouter des fraises des bois.

**Décor :** ticket de cinéma en chocolat blanc, feuille d'or.

Servir à part une saucière de jus de fraise légèrement réduit.



## Feuilletage inversé

INGRÉDIENTS  
POUR ENVIRON 20 PERSONNES

**Beurre manié :**

375 g Beurre  
125 g Farine T. 55

**Détrempe :**

300 g Farine T. 55  
50 g Beurre fondu  
10 g Sel  
150 g Eau

PROCÉDÉ

**Beurre manié :** mélanger le beurre avec la farine, abaisser en carré et réserver.

**Détrempe :** mélanger sans pétrir la farine avec le beurre fondu, le sel et l'eau progressivement. Abaisser en carré légèrement plus petit que le beurre manié et laisser reposer au froid.

Placer la détrempe sur le beurre manié et refermer en croix. Donner deux tours doubles. Laisser reposer au froid pendant au moins 2 heures. Donner un troisième tour double et laisser à nouveau reposer

pendant 2 heures au froid. Abaisser des plaques (de 40 x 60 cm) sur 2 mm d'épaisseur, laisser reposer pendant 1 heure au froid puis cuire entre deux plaques, dans un four à 190 °C pendant 25 minutes environ. Détailler des rectangles (de 3 x 12 cm), les tailler en deux dans l'épaisseur, les saupoudrer de sucre glace et les caraméliser dans un four à 250 °C ou sous la salamandre.

## Crème mascarpone vanille

INGRÉDIENTS  
POUR ENVIRON 20 PERSONNES

**Crème anglaise :**

500 g Crème liquide  
100 g Jaunes d'œufs (soit 5)  
40 g Sucre semoule  
6 Gousses de vanille fendues et grattées  
95 g Masse gélatine (13 g de gélatine en poudre 200 blooms gonflée avec 82 g d'eau)  
505 g Mascarpone  
240 g Crème pâtissière

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, hors du feu, ajouter la masse gélatine et verser sur le mascarpone et la crème pâtissière. Lisser, refroidir et réserver pendant 12 heures (soit 1 nuit) au froid. Le lendemain, monter au fouet. Réaliser cette crème au moins 6 heures avant utilisation.

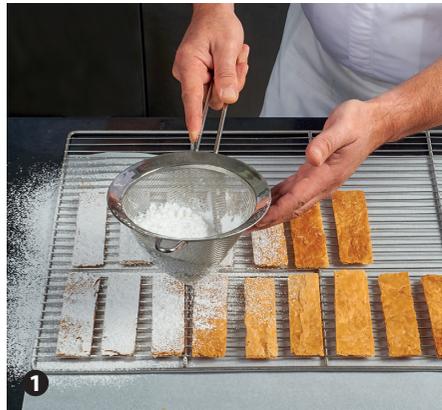
## Jus de fraise gélifié

INGRÉDIENTS  
POUR ENVIRON 20 PERSONNES

250 g Jus de fraise  
50 g Glucose  
25 g Sucre semoule  
3,5 g Pectine NH

PROCÉDÉ

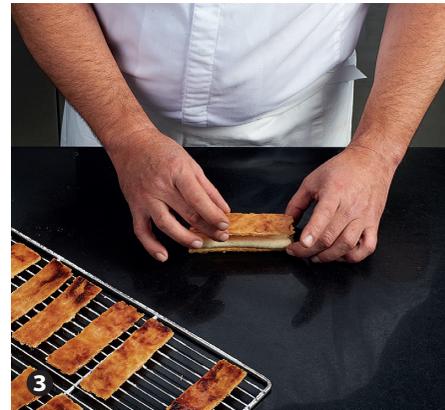
Chauffer le jus de fraise avec le glucose à 40 °C. Ajouter le sucre semoule mélangé avec la pectine et porter à ébullition. Refroidir, réserver.



1 Saupoudrer le feuilletage avec du sucre glace et le caraméliser dans un four à 250 °C ou sous la salamandre.



2 Dresser la crème mascarpone vanille sur un rectangle de pâte feuilletée.



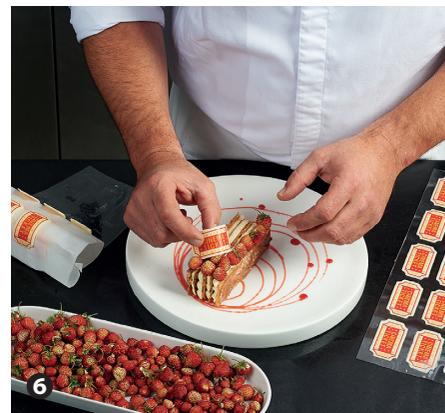
3 Renouveler l'opération 3 fois et terminer avec un rectangle de pâte feuilletée.



4 Dans une assiette, réaliser un décor en spirale avec le jus de fraise gélifié.



5 Dresser un millefeuille sur la tranche.



6 Ajouter des fraises des bois.

## Le chocolat

### SPIRALE DE CHOCOLAT

Étaler de la couverture noire tempérée sur une bande de rhodoïd (de 3,5 x 60 cm). La rouler sur elle-même en une spirale et laisser cristalliser. Démouler délicatement la spirale en s'aidant d'une pique en bois puis passer l'arête de la spirale sur une plaque chaude et la poser aussitôt sur une feuille recouverte de cacao en poudre. Réserver.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette avec un palet de crémeux sura, déposer une spirale de chocolat, la garnir avec la mousse chocolat au siphon. Déposer 3 disques de sablé reconstitué chocolat noisette puis 2 petites quenelles de glace gruë de cacao et les saupoudrer avec du gruë de cacao mixé.

**Décor :** motif en chocolat (ici : cinéma).



### Sablé reconstitué chocolat noisette

#### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Couverture noire à 72 %  
(Sur del Lago - Chocolaterie de l'Opéra)  
25 g Beurre en pommade  
95 g Pâte de noisette (Chocolaterie de l'Opéra)  
120 g Praliné noisette  
330 g Streusel aux noisettes cuit  
70 g Noisettes mondées, torréfiées et concassées  
QS Feuille d'or

#### PROCÉDÉ

Fondre la couverture et la mélanger avec le beurre en pommade. Ajouter la pâte de noisette et le praliné noisette puis le streusel cuit et les noisettes. Étaler la pâte obtenue dans un cadre sur 6 mm d'épaisseur. Bloquer au froid et détailler des disques de 2 et 3 cm de diamètre (pour un dessert : 1 x 2 cm + 2 x 3 cm). Les recouvrir de feuille d'or et réserver.

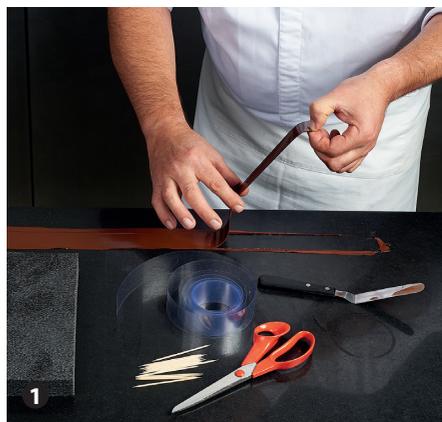
#### Streusel aux noisettes

#### INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

305 g Beurre  
150 g Cassonade  
85 g Sucre muscovado  
390 g Poudre de noisette brute torréfiée  
6 g Fleur de sel  
270 g Farine T. 55

#### PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte. Passer au crible (tamis) et refroidir en cellule. Cuire dans un four ventilé à 145 °C pendant 16 minutes environ.



1 Étaler de la couverture noire tempérée sur une bande de rhodoïd (de 3,5 x 60 cm).



2 La rouler sur elle-même en une spirale et laisser cristalliser.



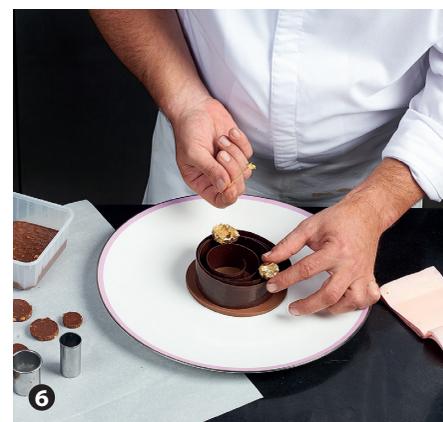
3 Couler 70 g d'appareil à crémeux sura dans des cercles de 12 cm de diamètre et bloquer au grand froid.



4 Au moment, dresser un disque de crémeux sura dans une assiette de service.



5 Déposer une spirale de chocolat.



6 Garnir avec la mousse chocolat au siphon. Déposer 3 disques de sablé reconstitué chocolat noisette.

## Glace au grué de cacao

### INGRÉDIENTS

#### POUR ENVIRON 10 PERSONNES

90 g Grué de cacao  
435 g Lait entier  
65 g Crème à 35 % de M.G.  
35 g Poudre de lait à 0 % de M.G.  
30 g Dextrose  
76 g Sucre semoule  
3,5 g Stabilisateur (stab 2000)  
70 g Jaunes d'œufs (soit 4)

### PROCÉDÉ

Torréfier le grué de cacao, l'infuser dans le lait et la crème bouillants pendant 15 minutes environ et chinoiser. Ajouter la poudre de lait, le dextrose, le sucre semoule et le stabilisateur puis les jaunes et cuire à 85 °C. Mixer, refroidir rapidement à 4 °C. Maturer au froid pendant 24 heures environ puis verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

## Mousse chocolat au siphon

### INGRÉDIENTS

#### POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g Lait entier  
100 g Crème  
20 g Jaune d'œuf (soit 1)  
15 g Sucre semoule  
100 g Couverture noire à 72 %  
(Sur del Lago - Chocolaterie de L'Opéra)  
25 g Couverture lait à 40 %  
(Jivara lactée - Valrhona)

### PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème, verser sur le jaune blanchi avec le sucre et cuire le tout à l'anglaise. Verser sur les couvertures, mixer, mettre sous vide et réserver au froid. Avant le service, verser dans un siphon, gazer 2 fois ; réserver le siphon au froid jusqu'à l'utilisation.

## Crémeux sura

### INGRÉDIENTS

#### POUR ENVIRON 10 PERSONNES

#### Crème anglaise :

250 g Crème fleurette  
250 g Lait entier  
100 g Jaunes d'œufs (soit 5)  
50 g Sucre semoule  
200 g Couverture noire à 70 %  
(Chocolaterie de l'Opéra)

### PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, verser sur la couverture et mixer. Couler 70 g d'appareil dans des cercles de 12 cm de diamètre. Bloquer au grand froid puis, au moment, dresser dans une assiette de service et la réserver au froid.

## Rose pamplemousse framboise festival de Cannes 2015

### MONTAGE

Démouler une compotée de framboise. Dans le même Flexipan®, pocher de la chantilly mascarpone au pamplemousse jusqu'aux 3/4, insérer la compotée de framboise et bloquer le tout au grand froid. Démouler le dôme obtenu sur une pastille de chocolat blanc de 5 cm de diamètre. À l'aide d'une poche munie d'une petite douille à Saint-Honoré, pocher dessus une rose de chantilly mascarpone au pamplemousse. Ajouter des flocons de feuille d'or. Parer un financier amande aux blancs montés pour obtenir un dessus plat, le saupoudrer de sucre neige et le tartiner avec le confit de pomelo.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une plaquette de couverture blanche imprimée d'un motif (ici : l'affiche du festival de Cannes), dresser dessus un financier puis la rose pamplemousse framboise.

**Décor :** framboises fraîches garnies de confit de framboise, feuille d'or.



## Streusel citron

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 24 PERSONNES

55 g Beurre  
55 g Sucre semoule  
55 g Poudre d'amande  
55 g Farine T. 55  
1 Zeste de citron jaune  
1 g Fleur de sel

### PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte. La passer au crible (tamis) puis la bloquer au grand froid. Surgeler. Étaler 10 g de streusel citron dans des cercles inox de 6 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur, posés sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile Silpain®. Cuire dans un four ventilé à 150 °C pendant 15 minutes environ.

## Financier amande aux blancs montés

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 24 PERSONNES

230 g Blancs d'œufs (soit 8)  
3 g Crème de tartre  
25 g Miel  
70 g Sucre muscovado  
70 g Cassonade  
60 g Sucre glace  
150 g Poudre d'amande  
95 g Farine T.55  
2,5 g Poudre à lever  
140 g Beurre noisette  
QS Beurre en pommade, cassonade (pour chemisage)

### PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs d'œufs avec la crème de tartre, le miel et le sucre muscovado. Les serrer avec la cassonade puis incorporer le sucre glace, la poudre d'amande et

la farine tamisée avec la poudre à lever et ajouter le beurre noisette.

Prélever les cercles des streusels citron, les beurrer à l'intérieur à l'aide d'un pinceau avec du beurre en pommade et les rouler dans de la cassonade pour les chemiser. Les disposer à nouveau sur les streusels citron puis pocher 200 g d'appareil à financier sur les streusels et cuire dans un four ventilé à 160 °C, clé ouverte, pendant 17 minutes environ. Décercler à chaud, réserver.

## Compotée de framboise

### INGRÉDIENTS

#### POUR ENVIRON 24 PERSONNES

15 g Eau  
50 g Sucre semoule  
25 g Purée de framboise  
20 g Masse gélatine (2,5 g de gélatine  
200 blooms en poudre gonflée  
avec 17,5 g d'eau)  
135 g Framboises  
120 g Jus de citron vert

### PROCÉDÉ

Cuire l'eau avec le sucre à 125 °C, décuire avec la purée de framboise chaude et cuire le tout à 106 °C. Ajouter la masse gélatine, mélanger avec les framboises fraîches puis couler jusqu'à mi-hauteur, dans des empreintes Flexipan® demi-sphériques de 5 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. Bloquer au grand froid.

## Chantilly mascarpone au pamplemousse

### INGRÉDIENTS

#### POUR ENVIRON 24 PERSONNES

365 g Crème liquide  
55 g Cassonade  
30 g Masse gélatine (4,5 g de gélatine  
200 blooms en poudre gonflée  
avec 25,5 g d'eau)  
185 g Mascarpone  
120 g Confit de pomelo

### PROCÉDÉ

Chauffer la moitié de la crème liquide avec la cassonade, ajouter la masse gélatine et verser sur le mascarpone. Ajouter la crème liquide restante et le confit de pomelo puis réserver au froid pendant 12 heures minimum avant utilisation. Au moment, monter comme une chantilly.

## Confit de pomelo

### INGRÉDIENTS

#### POUR ENVIRON 24 PERSONNES

55 g Zeste de pomelo  
15 g Zeste de citron jaune  
150 g Jus de pomelo  
35 g Jus de citron  
100 g Sucre semoule

### PROCÉDÉ

Blanchir les zestes deux fois en les rinçant entre les deux cuissons puis les égoutter. Les confire à 62 °Brix avec les jus d'agrumes et le sucre puis les mixer finement dans un blender.



1 Démouler les financiers amande aux blancs montés.



2 À l'aide d'une poche munie d'une petite douille à Saint-Honoré, pocher une rose de chantilly mascarpone au pamplemousse.



3 Poser une rose pamplemousse framboise sur un financier amande aux blancs montés.



4 Ajouter des flocons de feuille d'or.



5 Dans une assiette, déposer une plaquette de couverture blanche imprimée d'un motif (ici : l'affiche du festival de Cannes).



6 Garnir des framboises fraîches avec un confit de framboise.

## La forêt noire du festival de Cannes 2015

### MONTAGE

Dans un cadre (de 40 x 60 x 4,5 cm), déposer une feuille de biscuit chocolat sans farine et couler la mousse chocolat samana. Disposer une seconde feuille de biscuit chocolat sans farine et bloquer au grand froid. Ajouter la marmelade de griottes boisées et bloquer à nouveau au grand froid. Parsemer des griottines, couler la crème légère aux griottines, lisser et bloquer le tout au grand froid.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer le cadre, détailler des bandes de 12 cm dans la largeur. Les glacer avec le glaçage miroir chocolat noir. Détailler des rectangles (de 2 x 12 cm). Appliquer sur les côtés des plaquettes de chocolat (de 4,5 x 13 cm).

Dans une assiette, dresser une forêt noire.

**Décor :** palmes en chocolat noir pulvérisées au pistolet chocolat noir ou or, griottines, coulis de griottes.



### Biscuit chocolat sans farine

#### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 FEUILLES (DE 40 X 60 CM)

960 g Blancs d'œufs (soit 32)  
 100 g Sucre muscovado  
 700 g Cassonade  
 200 g Couverture noire à 70 % (Guanaja)  
 40 g Pâte de cacao  
 640 g Jaunes d'œufs (soit 32)  
 100 g Cacao en poudre

#### PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre muscovado, les serrer avec la cassonade.

Parallèlement, fondre la couverture avec la pâte de cacao à 35 °C, ajouter les jaunes d'œufs puis les blancs d'œufs montés et incorporer le cacao en poudre. Dresser sur deux plaques recouvertes d'un Silpat®, dans un cadre inox et cuire dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ.

### Marmelade de griottes boisées

#### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CADRE (DE 40 X 60 X 0,6 CM)

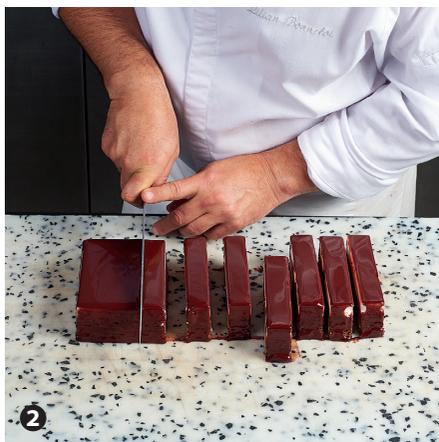
175 g Griottes surgelées  
 100 g Sucre (70 + 30)  
 490 g Purée de griotte  
 280 g Purée de griotte déshydratée  
 1 Fève de tonka râpée  
 7 g Cannelle en poudre  
 2 Gousses de vanille fendues et grattées  
 15 g Pectine NH

#### PROCÉDÉ

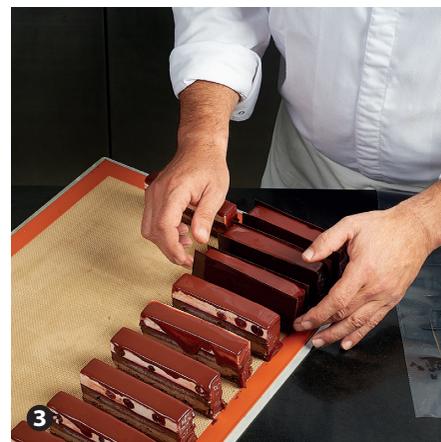
Poêler et réduire les griottes surgelées avec 70 g de sucre semoule, en prélever 105 g, les mixer légèrement pour conserver de la texture, ajouter les purées de fruits, la fève de tonka râpée, la



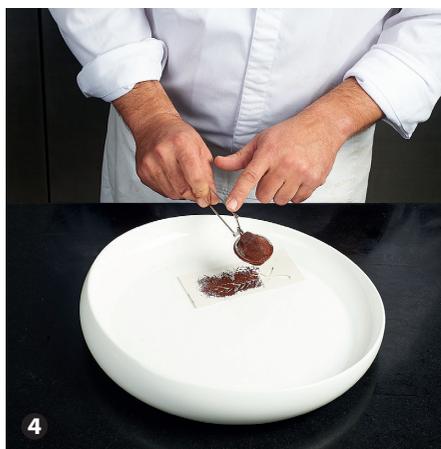
**1** Retirer le cadre, détailler des bandes de 12 cm dans la largeur. Les glacer avec le glaçage miroir chocolat noir.



**2** Détailler des rectangles (de 2 x 12 cm).



**3** Appliquer sur les côtés des plaquettes de chocolat (de 4,5 x 13 cm).



**4** Dans une assiette, réaliser un décor à l'aide d'un pochoir et du cacao en poudre.



**5** Dans une assiette, dresser une forêt noire et des motifs en chocolat (ici : palmes d'or).



**6** Disposer des griottes.

cannelle en poudre et la vanille. Ajouter le sucre restant mélangé avec la pectine. Cuire le tout à ébullition pendant 2 minutes environ. Refroidir dans un cul-de-poule filmé au contact jusqu'à l'obtention d'une texture épaisse. Couler dans un cadre sur 3 mm d'épaisseur. Bloquer au grand froid et réserver.

### Crème légère aux griottines

#### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 40 X 60 X 1,5 CM)

280 g Jus de griottines

190 g Glucose

150 g Masse gélatine (21,5 g de gélatine en poudre 200 blooms gonflée avec 129 g d'eau)

750 g Crème fleurette fouettée

#### PROCÉDÉ

Chauffer le jus de griottines avec le glucose, ajouter la masse gélatine. Refroidir à 30°C

et incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

### Mousse chocolat samana

#### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 40 X 60 X 1,5 CM)

270 g Lait

20 g Sucre inverti

35 g Masse gélatine (5 g de gélatine en poudre 200 blooms gonflée avec 30 g d'eau)

365 g Couverture noire à 62 % (Samana - Chocolaterie de l'Opéra)

45 g Praliné noisette

470 g Crème fouettée

#### PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec le sucre inverti. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, verser sur la couverture et le praliné. Mixer, laisser refroidir à 35°C, incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

### Glaçage miroir chocolat noir

#### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 40 X 60 X 4,5 CM)

125 g Eau

300 g Sucre semoule

300 g Glucose

200 g Lait concentré

120 g Masse gélatine (17 g de gélatine en poudre 200 blooms gonflée avec 103 g d'eau)

300 g Couverture noire à 72 % (Sur del Lago - Chocolaterie de l'Opéra)

QS Colorant rouge

#### PROCÉDÉ

Porter à 103°C, l'eau avec le sucre semoule et le glucose, verser sur le lait concentré et la masse gélatine puis sur la couverture et du colorant. Mixer et réserver. Utiliser à 34°C.