

PORTRAITS &
RECETTES DE



JACQUES MAXIMIN

VENCE



GRÉGORY COUTANCEAU

LA ROCHELLE



HERVÉ RODRIGUEZ

BOULOGNE-BILLANCOURT



STÉPHANE FROIDEVAUX

GRENOBLE



STÉPHANE GLACIER

COLOMBES



DAMIEN MOUTARLIER

LAUSANNE

Shurries

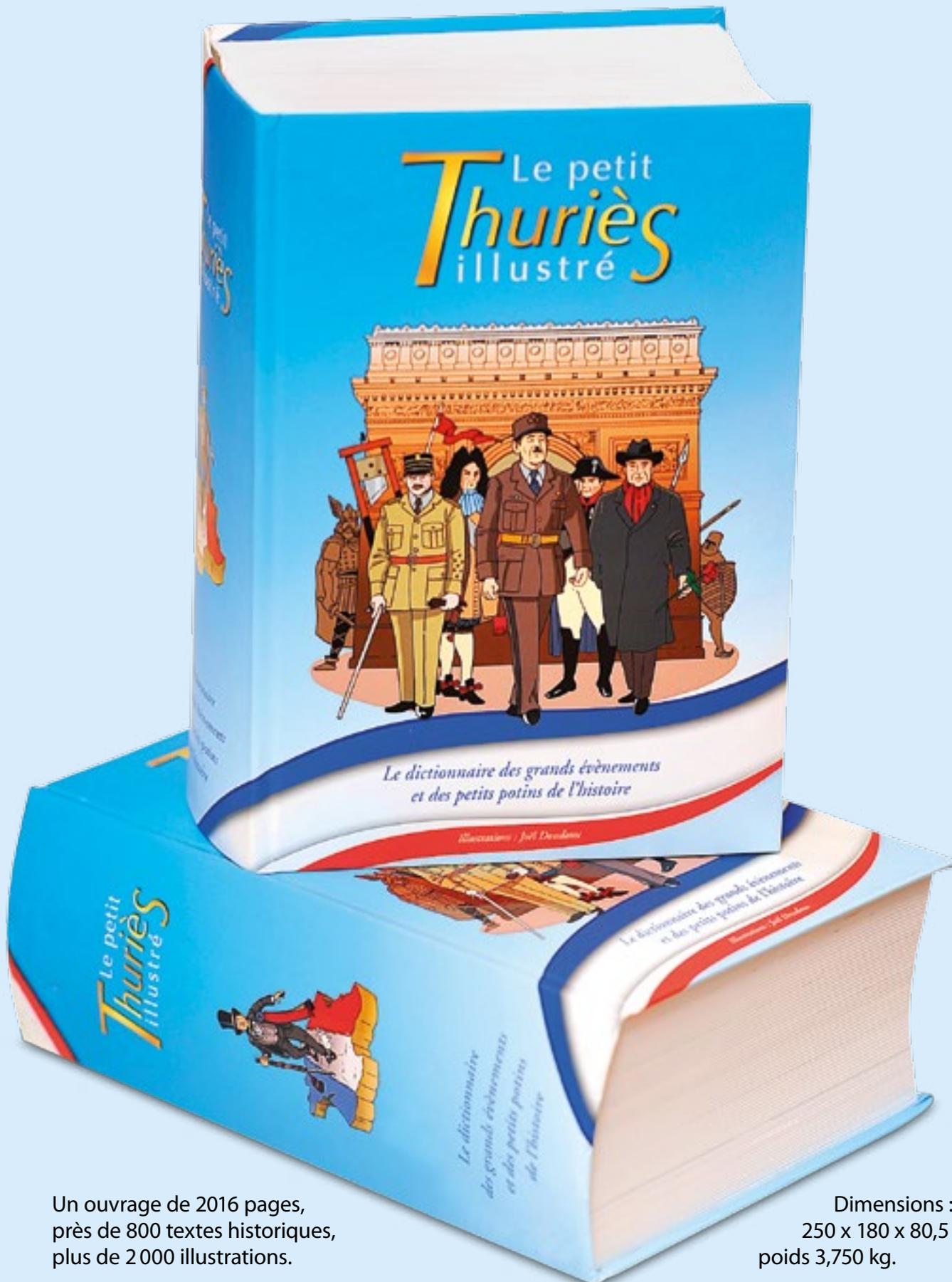
MAGAZINE

GASTRONOMIE

SPÉCIAL FÊTES



Le petit Thuriès illustré



Un ouvrage de 2016 pages,
près de 800 textes historiques,
plus de 2 000 illustrations.

Dimensions :
250 x 180 x 80,5 mm ;
poids 3,750 kg.

Le dictionnaire des grands événements et des petits potins de l'histoire



L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

LE PETIT THURIÈS ILLUSTRÉ EST ARRIVÉ !

Dans ce monde de communication et de médiatisation, à valeur professionnelle égale, le chef le plus reconnu sera toujours celui qui aura la plus grande culture générale.

C'est donc pour permettre à tous d'enrichir ses connaissances, que je publie aujourd'hui « *Le Petit Thuriès Illustré* », fruit de mes années de lecture et de recherche. Ce recueil s'adresse à ceux qui veulent tout savoir, mais qui trop pris par leur travail, manquent de temps ou de passion pour les longues lectures.

En 1976, après mes 2 titres de MOF et la responsabilité que cela impliquait, je publiais le premier tome de mon encyclopédie en 12 volumes :

« *Le Livre de Recettes d'un Compagnon du Tour de France* »,

c'étaient alors les premiers livres avec photos couleur et dans une époque où les recettes étaient tenues secrètes. En 3 décennies plus de 360 000 ouvrages ont été distribués.

Par la suite, je publiais « *Pastissaria* », une collection de livres pour les pâtisseries, confiseurs, chocolatiers, glaciers et traiteurs ; tous ces ouvrages traduits en plusieurs langues, ont démocratisé les mousses aux fruits et les desserts à l'assiette, et cette nouvelle pâtisserie a connu alors un essor sans précédent.

Notre magazine est ensuite arrivé en 1988, c'était l'époque de la nouvelle cuisine, avec le service à l'assiette qui remplaçait le traditionnel service au plat.

Après la vie professionnelle passionnante que j'ai vécue, je me suis consacré à ce qui a toujours été mon hobby : la lecture des vieux livres d'histoire, événements, drames, anecdotes et personnages qui ont fait notre pays.

« *Le Petit Thuriès Illustré* » se veut aujourd'hui le compendium de toutes ces lectures.

Convaincu que ce sont les textes les plus courts qui sont toujours les mieux compris ; près de 800 titres abondamment illustrés y sont chacun résumé en 25 lignes, faisant de ce dictionnaire « technico-culturel », une des grandes originalités littéraires.

Facile à lire et vite lu, c'est un livre que l'on peut prendre pour quelques minutes ou plusieurs heures, il offrira toujours un sujet différent et permettra à tous d'en apprendre beaucoup sans en avoir beaucoup à lire.

C'est le livre que dans ma vie professionnelle, j'aurais voulu avoir !

Je souhaite que « *Le Petit Thuriès Illustré* » soit pour vous et votre famille, un beau cadeau de Noël !

Je vous souhaite à tous, chers lecteurs, de très bonnes fêtes.



Présente
Andy MOISAN
Chef Pâtissier Maison Tirel Guerin
Saint Méloir des Ondes



Sa recette : **Tube de l'hiver**

1. Zestes de clémentine confits

100 g	Eau	Tailler la clémentine en brunoise. Blanchir 5 fois les zestes puis les confire avec l'eau, le sucre et le jus de clémentine. Mixer.
50 g	Sucre semoule	
25 g	Jus de clémentine	
1	Clémentine	

2. Sorbet calamondin

500 g	Fruit'Purée Calamondin Capfruit	Chauffer Fruit'Purée Calamondin. Mélanger 2/3 du sucre, l'eau, la trimoline et le glucose, puis faire chauffer. Rassembler les deux mélanges et ajouter le sucre restant et le stabilisateur. Débarrasser en bol Paco.
120 g	Eau	
50 g	Glucose atomisé	
16,5 g	Trimoline	
135 g	Sucre semoule	
4 g	Stabilisateur	

3. Mousse chocolat lacté

285 g	Chocolat «Jivara lacté» Valrhona	Ramollir la gélatine. Chauffer le lait entier et le praliné noisette puis monter la crème. Ajouter la gélatine. Verser en 2 fois sur le chocolat puis ajouter les zestes confits. Laisser refroidir puis couler la mousse en cylindre et mettre en cellule.
3 feuilles	Gélatine	
250 g	Lait entier	
500 g	Crème liquide (35 %)	
50 g	Praliné noisette	
5 g	Zestes confits	

4. Crémeux orange

120 g	Fruit'Purée Orange Capfruit	Au bain-marie, chauffer Fruit'Purée Orange, les œufs blanchis et les zestes. A 45°C, ajouter la gélatine ramollie. Cuire en crémeux, et laisser refroidir. Ajouter le beurre puis mixer.
3	Œufs	
110 g	Beurre	
100 g	Sucre semoule	
1/2 Feuille	Gélatine	
3 g	Zestes de clémentine confits	

5. Réduction d'agrumes

300 g	Jus d'orange sanguine	Mélanger tous les ingrédients et faire réduire au 3/4.
30 g	Fruit'Purée Kumquat Capfruit	
50 g	Sucre semoule	
1	Citron jaune	

6. Glaçage Miroir Noir

12 feuilles	Gélatine	Chauffer l'eau, le sucre, le cacao et la crème jusqu'à la première ébullition. Ajouter la gélatine ramollie et réserver. A 30-35°C, glacer les cylindres.
200 g	Eau	
340 g	Sucre semoule	
150 g	Cacao en poudre	
180 g	Crème liquide 35%	

7. Confiture de clémentine

8	Clémentines	Tailler les clémentines en brunoise grossière. Cuire comme une confiture, avec la moitié du sucre. A la première ébullition, ajouter le reste du sucre mélangé à la pectine. Cuire 5 minutes et débarrasser.
50 g	Sucre semoule	
1 gousse	Vanille	
15 g	Pectine jaune	

8. Décor chocolat

300 g	Chocolat couvertureivoire Valrhona	Tempérer le chocolat avec le colorant et les noisettes, le tabler et laisser cristalliser.
Q.S	Colorant «lipo» orange	
Q.S	Noisettes du Piémont	

9. Biscuit Sablé Cacao

200 g	Farine T 45	Mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter le beurre en petits morceaux, puis l'œuf, la fleur d'oranger et les zestes. Laisser reposer 20 minutes puis étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur sur Silpat. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. A mi-cuisson, détailler en rectangle 3.5x10 cm, puis terminer la cuisson.
100 g	Sucre semoule	
150 g	Beurre demi-sel	
12,5 g	Cacao poudre	
67 g	Poudre d'amandes	
1	Œuf	
5 g	Zestes de clémentine confits	
2 cl	Fleur d'oranger	

10. Opaline Orange

225 g	Fondant	Chauffer le fondant et le glucose à 155°C puis ajouter la poudre orange. Couler sur Silpat, laisser refroidir et réduire en poudre. Saupoudrer sur Silpat, chauffer et former.
150 g	Glucose liquide	
1 g	Colorant orange poudre hydro	

11. Clémentines laquées

25 g	Nappage neutre	Chauffer le nappage et les jus. Tremper les segments et débarrasser.
2 cl	Mandarine Impériale	
2 cl	Jus de clémentine	
2	Clémentines	

Montage

Mettre en poche le crémeux et pocher les 2 extrémités du biscuit. Au centre du biscuit, couler la confiture et déposer le cylindre glacé de mousse chocolat lacté. Coller sur l'assiette avec une pointe de crémeux, le décor chocolat-orange et déposer le biscuit dressé. Fermer le cylindre grâce à 2 opalines oranges. Déposer sur le cylindre, un segment et demi de clémentine laquée. Décorer avec la réduction d'agrumes. Faire une quenelle de sorbet et la déposer au centre de l'assiette sur de la poudre d'opaline.



HALL 4
STAND 4C127



Capfruit au Sirha 2017 : un stand où la star est le fruit.



• **SOMMAIRE** •



8 • L'album de
JACQUES MAXIMIN
À VENCE



24 • Les buffets de fête de
GRÉGORY COUTANCEAU
TRAITEUR À LA ROCHELLE



50 • Que se passe-t-il
à Paris..?
HERVÉ RODRIGUEZ
RESTAURANT MASA
À BOULOGNE-BILLANCOURT



60 • Rendez-vous avec
STÉPHANE FROIDEVAUX
LE FANTIN-LATOURE
À GRENOBLE



69 • Les amuse-bouches
PAR STÉPHANE FROIDEVAUX



76 • En aparté
STÉPHANE GLACIER
PÂTISSERIES ET GOURMANDISES
À COLOMBES



82 • Tea-time par
DAMIEN MOUTARLIER
PÂTISSERIE MOUTARLIER
À LAUSANNE (SUISSE)



92 • Saison & tradition
LA NOIX DE COCO
1 PRODUIT, 3 RECETTES



100 • Fusion
ARTICHAUT & RADIS



102 • Le produit du mois
LE PANAI
PAR FRÉDÉRIC JAUNALT,
MOF PRIMEUR



108 • Vins & mets
- LOUPIAC 2012,
- CHAMPAGNE ROSÉ
BRUT NATURE,
- CHAMPAGNE BRUT 2007,
- CHAMPAGNE BRUT.

16 • Agenda

18 • Infos

104 • Côté livres

110 • Carnet d'adresses

112 • Offre exceptionnelle
- 50 % sur les anciens numéros



Suivez l'actualité de
Thuriès Gastronomie Magazine,
www.facebook.com/thuriesmagazine
fr.pinterest.com/thuriesmagazine/



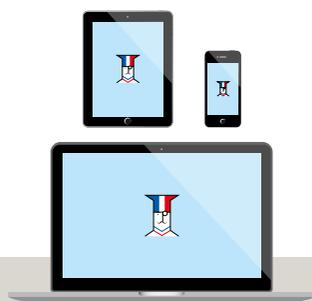
En janvier,
retrouvez-nous
sur le **SIRHA**
STAND G6 A19

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

l'index des recettes



Nous informons nos lecteurs que l'index général des recettes est disponible en ligne à l'adresse www.thuriesmagazine.fr



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE :

- Hervé Rodriguez : Betterave, litchi, Séchouan rose ;
- Stéphane Froidevaux : Duo d'oignons rouges et blancs, jus de crustacés ;
- Armand Moutarlier : Mont Blanc marron cassis.

ENTRÉES

- p. 53 - Sponge cake safran, mayonnaise capucine
- p. 54 - Capsule foie gras, sésame noir
- p. 57 - Coussin cacao, mousse d'abats au pralin
- p. 70 - Cubes de foie gras de canard enrobés de poudre de pain d'épices
- p. 71 - Velouté de potimarron
- p. 94 - Gambas marinées au combava, nouilles sautées, bouillon parfumé noix de coco et gno gai

POISSONS

- p. 53 - Dos de sandre, patate douce de Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- p. 63 - Rouget breton sur un minestrone relevé de cocos
- p. 101 - Bar moelleux, artichaut, radis rose, mini-aubergine, perles de truffe blanche et balsamique

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 62 - Ricochet de noix de coquilles Saint-Jacques

VOLAILLES

- p. 54 - Foie gras poêlé à l'encre, anguille fumée, lentilles béluga

GIBIER

- p. 57 - Canard colvert, croûte de cuir, salsifis, bec-de-jar

TRAITEUR, BUFFET & RÉCEPTION

- p. 26 - Symphonie gourmande, version salée
- p. 28 - L'huître spéciale du bassin de Marennes Oléron en fine gelée et perles de pamplemousse
- p. 29 - Langoustine royale et caviar d'Aquitaine, délicate cressonnière
- p. 31 - Sushi à l'encre de seiche et crevette impériale des marais charentais / Pannequet de saumon fumé aux légumes croquants, fine mayonnaise au wasabi
- p. 32 - En atelier : tranche de dorade marinée, fumée aux aiguilles de pin et pommes de terre de l'île de Ré au naturel
- p. 33 - Filet de pigeonneau, mousseline de potimarron et potager de légumes de saison, vrai jus de pigeon réduit
- p. 35 - Foie gras de canard, cœur d'abricot et éclats de pistache / Canard des Deux-Sèvres laqué aux effluves d'orange
- p. 36 - Compression de foie gras de canard aux figues fraîches et gelée de vieux Pineau des Charentes
- p. 38 - Symphonie gourmande, version sucrée
- p. 40 - « Comme des enfants » : en atelier ludique, composition de mousses et accompagnements
- p. 43 - Figue « reconstituée » sur un délicat sablé charentais / Mini-tatin aux pommes Belchard des « Vergers du Marais », safran du Poitou
- p. 44 - Comme un Duplo®, version noisette et marron
- p. 47 - Véritable baba au Cognac, crème vanillée
- p. 48 - Bûche en variation autour du chocolat

LÉGUMES & GARNITURES

- p. 96 - Cèpes, artichaut, coco
- p. 103 - Panais de Noël farci à la mangue et andouille de Vire

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 58 - Poire confite comme une tatin, crème brûlée à la pâte d'amande de Provence, la pointe givrée à la confiture de lait aux trompettes-de-la-mort
- p. 84 - Bûche Cervin
- p. 86 - Bûche New York
- p. 88 - Bûche Asie
- p. 90 - Tartelette écureuil

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 65 - Le « quartz », rouleaux croquants aux ganaches crémeuses, sorbets aux baies sauvages
- p. 66 - « Les demoiselles coiffées » meringues croquantes, parfait café praliné, petits choux acidulés au citron vert et cailloux surprise aux fruits exotiques
- p. 98 - Mochi sudashi - praliné / Mochi sisho - myrtilles
- p. 99 - Mochi coco - piment



La recette Robot-Coupe par Éric Pras, MOF

Pigeon rôti aux feuilles de tilleul, purée d'aubergine, pétales d'oignons nouveaux au cassis



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 pigeons de 500 g (« Excellence » - Miéral) · QS de sel, poivre.

Purée d'aubergine : 200 g d'oignons blancs · 1 branche de thym · 200 g d'huile d'olive · 700 g d'aubergines violettes en mirepoix (rondes de Florence) · 2 g d'acide ascorbique · 200 g d'eau minérale.

Pétales d'oignons nouveaux au cassis : 200 g de jus de cassis · 100 g de jus de betterave · 50 g de vinaigre de vin vieux · 5 oignons nouveaux · 10 g de beurre clarifié · 25 g de beurre frais.

Chutney de rhubarbe à l'hibiscus : 50 g d'oignon blanc ciselé · 30 g d'huile d'olive · 3 bâtons de rhubarbe en mirepoix · 30 g de brunoise de pomme (granny smith) · 1 fleur d'hibiscus séchée · 50 g de jus de cassis.

Sauce chardonnay et tilleul : 250 g d'échalotes · 200 g de beurre frais (50 + 150) · 550 g de vin blanc (chardonnay) · 500 g de jus de pomme · 20 g de tilleul · 50 g de beurre clarifié · 200 g de beurre frais · 20 g de tilleul sec · 100 g de jus de pigeon au vin rouge.

PRÉPARATION

Flamber, vider et habiller les pigeons. Lever les cuisses, réserver les suprêmes sur le coffre.

Désosser les cuisses de pigeons, les aplatir entre 2 feuilles de papier film. Gratter l'os le plus long et couper les extrémités. Assaisonner les cuisses au sel fin et poivre blanc du moulin.

Disposer un os sur une cuisse et la rouler autour, l'envelopper dans un papier film et lui donner la forme d'une sucette. Cuire sous vide dans un four vapeur à 80 °C pendant 2 heures 30.

PURÉE D'AUBERGINE

Dans le Robot-Cook® à 50 °C et à 200 trs/mn, suer

les oignons blancs avec le thym et la moitié de l'huile d'olive, ajouter la mirepoix d'aubergines, l'acide ascorbique et l'huile d'olive restante. Laisser tomber les aubergines, ajouter l'eau minérale et cuire le tout à 90 °C à 200 trs/mn. Retirer le thym et mixer à 3500 trs/mn toujours à 90 °C, passer et réserver.

PÉTALES D'OIGNONS NOUVEAUX AU CASSIS

Mélanger le jus de cassis avec le jus de betterave et le vinaigre de vin vieux, porter le tout à ébullition, réserver la « cuisson » cassis obtenue au froid.

Couper les oignons nouveaux en 2 dans le sens de la longueur, les blanchir fortement, les égoutter sur un linge ; ils doivent être bien secs.

Chauffer le beurre clarifié dans un sautoir, disposer les demi-oignons côté tranche vers le bas pour les saisir, saler et ajouter des noix de beurre frais et laisser colorer légèrement.

Déglacer avec 140 g de la « cuisson » cassis, cuire à couvert et à feu doux pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que la tranche soit légèrement caramélisée puis laisser mariner pendant 10 minutes hors du feu. Retourner les oignons face vers le haut, rectifier l'assaisonnement. Ajouter 60 g de « cuisson » cassis et finir de cuire pendant 2 à 3 minutes. Débarrasser sur une grille, laisser refroidir et effeuiller les pétales.

CHUTNEY DE RHUBARBE À L'hibiscus

Dans le Robot-Cook® à 50 °C et à 200 trs/mn, suer l'oignon blanc à l'huile d'olive, ajouter la rhubarbe, la pomme, la fleur d'hibiscus et assaisonner. Mouiller avec le jus de cassis et cuire jusqu'à liaison à 90 °C et à 250 trs/mn.

SAUCE CHARDONNAY ET TILLEUL

Suer les échalotes émincées avec 50 g de beurre, déglacer au vin blanc et réduire de moitié. Ajouter le jus de pomme et le tilleul, cuire le tout pendant 15 minutes et laisser infuser hors du feu pendant 30 minutes. Passer et, à l'aide du MicroMix, monter avec le beurre restant en faisant varier la vitesse puis assaisonner.

CUISSON

Assaisonner les coffres de pigeons, les colorer avec le beurre clarifié, puis ajouter le beurre frais. Lorsque celui-ci est mousseux, ajouter le tilleul et cuire dans un four à 200 °C pendant 6 minutes en arrosant régulièrement (3 minutes de chaque côté). Laisser reposer pendant 12 minutes minimum.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la purée d'aubergine, poser dessus un suprême de pigeon. Ajouter une cuisse de pigeon, des quenelles de chutney de rhubarbe à l'hibiscus et les pétales d'oignons nouveaux au cassis. Verser la sauce chardonnay et tilleul et réaliser des points de jus de pigeon au vin rouge.

Décor : tilleul.



Ajouter et laisser tomber les aubergines, verser l'eau minérale et cuire le tout à 90 °C à 200 trs/mn. Retirer le thym et mixer à 3500 trs/mn toujours à 90 °C, passer et réserver.



Dans le Robo-Cook® à 50 °C et à 200 trs/mn, suer l'oignon blanc à l'huile d'olive, ajouter la rhubarbe, la pomme, la fleur d'hibiscus et assaisonner. Mouiller avec le jus de cassis et cuire jusqu'à liaison à 90 °C et à 250 trs/mn.



Passer la sauce et, à l'aide du MicroMix, monter avec le beurre restant en faisant varier la vitesse puis assaisonner.

L'ALBUM DE



Jacques Maximin

PAR MARTINE OCCHIPINTI

Vence

Charismatique, talentueux et attachant, Jacques Maximin est une légende vivante.

Après 55 ans passés aux fourneaux, laissant derrière lui une carrière exceptionnelle, Jacques Maximin ouvre une nouvelle page. Désormais il se consacrera à d'autres aventures culinaires via son entreprise de Consulting.

Le 16 octobre 2016, les Meilleurs Ouvriers de France rendaient un hommage à Jacques Maximin. Dans les salons de la *Rotonde Lenôtre* à Beaulieu-sur-Mer. Un hommage à une carrière en or façonnée par un chef peu ordinaire aux mains d'argent. Une carrière marquée par moult rebondissements, audaces et fulgurances en cuisine. Des vrais feux d'artifice de saveurs !

« Je suis né dans le Pas-de-Calais, mais je nage comme un poisson dans la Méditerranée, avec une pointe d'huile d'olive et du citron », aime à dire ce Meilleur Ouvrier de France.

Jacques Maximin a tout connu : l'avènement de la *nouvelle cuisine*, l'ivresse de la gloire, le plaisir de transmettre, les balbutiements de la cuisine dite moléculaire insufflée par Ferran Adrià.

Personnalité incontournable de l'univers gastronomique, Christian Millau le surnomme le « Bonaparte des fourneaux ». Pour d'autres, il est « l'enfant terrible de la cuisine », et lorsque François Simon évoque la « saga Maximin », il parle d'un « chef d'œuvre vivant ».

Il est passionné par le foot.

Alors il investit ses équipes dans des matchs de foot engagés entre confrères. Franck Cerutti se souvient : « lorsque nous perdions, le service du soir était très difficile. Une fois Maximin m'a même demandé de ne pas lui adresser la parole de toute la soirée ».

Il aime les voitures, alors il les collectionne.

Il aime les animaux, chez lui, six chiens pour vous accueillir. Dans le jardin, dans son bureau... Ils circulent librement.

Il aime la feuille et le papier. Sur sa table de travail, pas d'ordinateur, pas d'imprimante, un fouillis de feuilles, des stylos et un disque dur : le cerveau du chef.

Jacques Maximin est réputé pour sa culture culinaire.

« Une véritable encyclopédie », disent ceux qui le connaissent bien.

Aujourd'hui, Jacques Maximin a soixante-huit ans, « je me suis assagi », dit-il. À voir... car ni son inspiration, ni sa sensibilité, ni le timbre rocailleux de sa voix, ni sa verve ne se sont assagis...

Et en même temps, on le sent plus serein. Comment fait-il pour se transcender lui-même ? Peut-être en se nourrissant de la reconnaissance de ses confrères et de l'affection de ses anciens « élèves ». De ceux qui l'aiment et ils sont nombreux, demandez donc à Franck Cerutti, Christophe Moret, Alain Solivérès, pour ne citer qu'eux, de vous parler de leur ancien chef. Ils sont unanimes. Tous ont partagé avec Jacques Maximin des moments intenses.

Cette année, lorsqu'il a vendu son *Bistrot de La Marine* de Cagnes-sur-Mer, d'aucuns se sont aussitôt exclamés : « Jacques Maximin prend sa retraite ! », c'était mal le connaître.

Il crée une société de Consulting...

Aujourd'hui à Vence, demain à Honfleur où il prend en charge les cuisines de la mythique *Ferme Saint-Siméon*, et après-demain sans doute ailleurs. Car à travers sa société de Consulting, Jacques Maximin se met au service des autres.

Cela fait des lustres que Maximin prodigue ses conseils, signe des cartes... Souvenons-nous... *Ledoyen* à l'époque de Régine, le groupe *Partouche*, le *Diamant Rose* à La Colle-sur-Loup, et d'autres dont, plus récemment le *Rech* à Paris, les *Novotel*, *Roland Garros*... Et aujourd'hui, d'autres projets en perspective.

Pour le moment, il se concentre, avec le jeune chef Sébastien, sur *La Ferme Saint-Siméon* et peaufine sa société *S.C.R. Services et Conseils en Restauration* avec laquelle il élargira son champ d'action.

Un projet qu'il saura mener à bien. Il a le charisme, l'expérience, un talent indestructible, un parcours hors du commun... et surtout, surtout une immense culture culinaire.

« Très jeune, j'achetais des livres de cuisine. Je connaissais par cœur l'*Escoffier et tous les autres* ». Les autres, ce sont les incontournables *Apicius*, *Marie-Antoine Carême*...

Lui-même a écrit plusieurs ouvrages :

En 1984, son premier livre : *Couleurs, Saveurs et Parfums de ma Cuisine* aux Éditions Robert Laffont.

En 1988, il écrira, avec Martine Jolly *Jacques Maximin cuisine les Légumes*, aux Éditions Albin Michel.

Puis, *La Santé Gourmande* aux Éditions Jean-Claude Lattes et *Les Tartes de Maximin*, aux Éditions Minerva.

Ses distinctions ?

Elles sont nombreuses...

Chevalier de l'Ordre National du Mérite, Chevalier des Arts et des Lettres, Palmes Académiques. →



Un adolescent sur la plage...



Le café-tabac-restaurant de ses parents à Rang-du-Fliers.

Jacques Maximin, né le 3 mars 1948 dans le Pas-de-Calais, grandit à Rang-du-Fliers où ses parents tiennent un tabac-restaurant. Il passe une enfance paisible et libre, « *mes parents étaient très occupés* », entouré de son frère Roland et de ses copains.

Le collège ? Il le quitte très jeune pour un apprentissage en cuisine.

« *En fait, l'histoire commence après une expulsion d'une semaine. Lors d'un repas à la cantine, mes camarades et moi décidons de manger notre yaourt avec la cuillère à angle droit. Nous avons donc tous tordu notre cuillère, sauf que moi, j'étais en bout de table et donc à portée de la surveillante. Elle m'a chopé l'oreille, m'a soulevé et amené auprès du surveillant général du réfectoire. Trois cents gamins ont assisté à la scène, je m'en souviens encore. Conseil de discipline, mon père convoqué et expulsion de huit jours...* »

Il rajoute, « *mon père était chaud. Après ça, boulot. J'ai choisi la cuisine* ».

En 1962, l'apprentissage...

« *C'est le chef des cuisines de la cantine, Jean Bernard, un ami de mon père, qui m'a trouvé un apprentissage. Au restaurant Le Chalut au Touquet.* »

En 1965, Monaco...

Jacques Maximin quitte le Pas-de-Calais pour Monaco. « *Je rentre comme commis à La Chaumière.* »

Paris, chez Prunier...

« *À l'époque, le top du top.* »

Le Sud...

Une première étape à Martigues, Port-de-Bouc, Sausset-les-Pins...

Un retour à Paris...

Au *Pré Catelan*.

Après de Christian Willer...

À l'hôtel *Hermitage* de La Baule où, à vingt-quatre ans, il occupe le poste de chef garde-manger dans une brigade de cinquante personnes.

Avec Roger Vergé...

Dans son *Moulin* à Mougins.

« *Pour Roger Vergé, la cuisine était un espace de liberté. Je me suis beaucoup inspiré du cuisinier, puis il est devenu mon ami.* »

En 1974, sa première place de chef...

« *À La Bonne Auberge de Jo Rostang à Antibes. Deux étoiles au guide Michelin.* »

En 1978, le Negresco et le Chantecler...

Un succès foudroyant.

Deux étoiles en deux ans !

« *J'y suis resté dix ans...* »

Une décennie flamboyante...

Il devient Maximin le Magnifique.

Au Chantecler...

Jacques Maximin bat en brèche les préjugés, il cuisine sans tabou. Il est *Celui* qui introduit une cuisine de région dans les palaces. Par la grande porte du *Negresco* et avec sa façon bien à lui d'interpréter les recettes niçoises ou provençales. Il fait l'éloge des légumes en leur dédiant un *Menu Potager*. Avec une *Ballotine* de

poivrons, des Cannelloni de poireaux, un Savarin de pois gourmands... Il met sur le devant de la scène toutes les saveurs de la Méditerranée...

Ses innovations sont innombrables : la courgette fleur aux truffes, le saumon frais au gros sel la compression de légumes, tian d'agneau compressé dans un cercle...

Lui qui n'est jamais entré dans un moule, il est le précurseur de la cuisine « moulée » !

Il est aussi le premier cuisinier à mettre son pâtissier sur orbite : Jacques Torres.

« *Pour présenter nos quarante desserts, nous avons élaboré quatre cartes ! Dont une avec des desserts "désuésés"* ».

Il insiste : « *des desserts désuésés, pas sans sucre !* ».

Dans son équipe, passent Bruno Cirino, « *que j'ai connu chez Rostang* », Alain Solivérès, Christophe Moret, Franck Cerutti, Guy Krenzer, Régis Mahé... et tant d'autres. Tous se souviennent du talent immense du chef, de sa créativité débridée, parfois insolente, et de ses colères (lesquelles resteront dans les annales de l'histoire de la gastronomie). Une époque inoubliable pour ceux qui l'ont vécue.

1979...

Il devient l'Un des Meilleurs Ouvriers de France !

1990... Enfin, le Restaurant Jacques Maximin. 3600 m²

Toujours à Nice, le chef investit un ancien théâtre pour y planter son propre décor...



Avec Roger Vergé et César.



Avec Charles Vanel.

« Je transforme le théâtre de Sacha Guitry en un restaurant. »

Des travaux gigantesques.

« Une sacrée aventure. »

Une salle à manger grandiose, un somptueux rideau or et rouge pour dissimuler, puis dévoiler les cuisiniers sur la scène en plein service. Certains y voient une nouvelle forme de restauration : l'opéra-bouffe. Super star de la cuisine, Jacques Maximin happe les feux de tous les projecteurs. Seulement voilà, tout ne se passe pas comme prévu.

Excédé par ses partenaires financiers, il cède ses parts au Groupe Flo, échappant de peu à la banqueroute.

1996...

Il installe son restaurant, chez lui, dans sa maison à Vence... Au milieu de vieilles photos, de souvenirs, et des œuvres d'art de ses amis Arman, César, Novaro et d'autres... *La Table d'Amis* conquiert ses deux étoiles au guide Michelin.

En 2007...

Il ferme *La Table d'Amis*.

« Je prends ma retraite », dira-t-il.

Une simple formalité administrative, l'aventure Maximin se poursuit...

Quelques mois plus tard, il rejoint Alain Ducasse dans l'aventure des Meilleurs Ouvriers de France. Il met au point les thèmes des finales, établit d'autres règles... Il deviendra le vice-président des MOF, en compagnie de Michel Roth et Christophe Quantin.

2008...

Jacques Maximin collabore avec Alain Ducasse *Chez Rech* à Paris. Avec Julien Dumas, alors chef des cuisines, il élabore la carte et supervise la cuisine.

2010, *Le Bistrot de la Marine* au Cros de Cagnes-sur-Mer...

Une table simple, des produits de la mer sublimés par le chef. Une cuisine qui obtient (en quatre mois) une étoile au guide Michelin.

Le 24 avril 2016...

Un dimanche midi, Jacques Maximin effectue son dernier service. Il a vendu *Le Bistrot de la Marine*.

T.G.M. : Pourquoi avoir vendu *Le Bistrot de la Marine* ?

J. M. : L'opportunité. On m'a fait une proposition, j'ai accepté. Pas pour m'arrêter. Pour passer à autre chose.

Comment vous sentez-vous aujourd'hui ?

Plus calme. Je réfléchis peut-être moins vite qu'avant, mais je réfléchis mieux.

Je ne me précipite plus, je suis une logique...

Je travaille dans la sérénité.

Ce qui vous a toujours guidé ?

Une multitude de rêves.

Et vos coups de folie ?

Aujourd'hui, mes coups de folie sont réfléchis. Comment ? Pourquoi ? Pour qui ?

Et je n'envoie pas aussitôt un communiqué à la presse.

Votre parcours en deux, trois mots...

Des moments intenses, des rencontres inoubliables, le tour du monde...

Que souhaitez-vous à présent ?

Continuer mon parcours de cuisinier dans la sérénité.

Bien des soucis et des angoisses ont disparu.

Quelles angoisses ?

Le matin, je n'ouvre plus le frigo en observant les « restes » et en me demandant ce que je vais en faire. Je ne me pose plus la question : combien de couverts pour le déjeuner ? Trente ? Quarante ? Alors que j'espère en avoir cinquante. C'était un stress permanent...

Vous créez votre société de Consulting...

S.C.R. Services et Conseils en Restauration. Je me mets à la disposition de tous les chefs de cuisine ou les restaurateurs qui, pour améliorer le fonctionnement de leur entreprise, pour booster leur carte ou la qualité de leur cuisine, n'ont pas les moyens de faire appel à des grosses sociétés de conseil.

Un projet qui vous tient à cœur ?

Oui, parce que je saurai rendre service à beaucoup de personnes, même dans l'agro-alimentaire.

Je ne veux pas faire de la télé réalité et arriver dans une équipe tel un sauveur.

Je serai là pour les accompagner dans la mise en œuvre de leurs ambitions. →



Le verre de l'amitié avec Jean-Paul Belmondo.



Il reçoit Guy Bedos...

D'autres projets ?

Créer des Dîners d'excellence peut-être ici, chez moi. Dans ma cuisine.

Pourquoi ces Dîners ?

Pour voir jusqu'où je peux aller dans mes envies. Lorsque l'on tient un commerce, on s'interroge toujours : est-ce que ça va être vendeur ? Est-ce que ça va séduire la clientèle ?

Aujourd'hui, je veux me laisser guider par mon imagination et mes envies sans retenue et sans la crainte du coup de bâton. Parce que la critique me fait toujours mal.

La critique...

Il fut un temps où elle était honnête et nous permettait d'évoluer.

Aujourd'hui...

Avec les réseaux sociaux, n'importe qui peut régler ses comptes. Tous les coups sont permis.

Via Internet, j'ai été exposé à des commentaires injustifiés, gratuits et calomnieux, souvent empreints de jalousie... Certaines critiques m'ont percuté de plein fouet, avec douleur.

Pourquoi avec douleur ?

Parce que je sais ce que j'ai donné à mon métier, comment je l'ai abordé : avec honnêteté.

Et à présent, face à cela ?

Je me pose. Je regarde tout ça avec beaucoup de recul. Mais je n'ai pas la mémoire courte, et je saurai canaliser mes Dîners d'excellence. Une bande d'amis, de déconneurs, de connaisseurs.

Quel fut votre plus grand challenge ?

Obtenir deux étoiles au *Negresco*. Joël Robuchon et moi avons été les premiers chefs à obtenir deux étoiles dans un palace. Joël était au *Nikko* à Paris.

Le *Negresco*, un beau souvenir ?

Bien sûr. J'y avais planté mes jalons, j'avais fait de cette Maison ma maison et je voulais qu'elle soit la plus grande de France. J'ai quitté le navire au moment où il ne fallait pas l'abandonner.

Pourquoi avoir quitté le navire ?

Un concours de circonstances difficile à expliquer. C'était un bras de fer engagé. Il y avait le pot de terre et le pot de fer. La terre, c'était moi.

Et le pot de fer ?

Madame Augier, la propriétaire. Je voulais obtenir une participation dans le *Chantecler*. Ou en tout cas avoir la sécurité de rester dans l'entreprise malgré les changements de direction qui pouvaient se produire.

Elle a refusé...

Aujourd'hui, je peux comprendre son refus. À l'époque, je suis resté sur mes positions.

J'ai pris la décision de partir et de m'installer, poussé par mon *égo*, presque contre ma volonté.

D'où le *Théâtre*...

Un jour, on me fait une proposition. Le soir même, on me guide vers le théâtre Sacha Guitry, nous y entrons avec une lampe-torche. Je vois une scène, huit cents fauteuils et les balcons. Le lendemain, je signais avant même d'obtenir un crédit. Une folie !

Ensuite...

Je m'en remets à la première banque qui me tend la main. Nous montons un pool bancaire, un financement d'une extrême complexité et je me retrouve face à des banquiers à la fois actionnaires et prêteurs.

Un mauvais choix ?

Un choix trop précipité. Très vite, je suis étranglé, je cède mes parts au Groupe Flo et tire ma révérence. L'aventure a duré deux ans.

Enfin, vous ouvrez *La Table d'Amis* dans votre maison, à Vence...

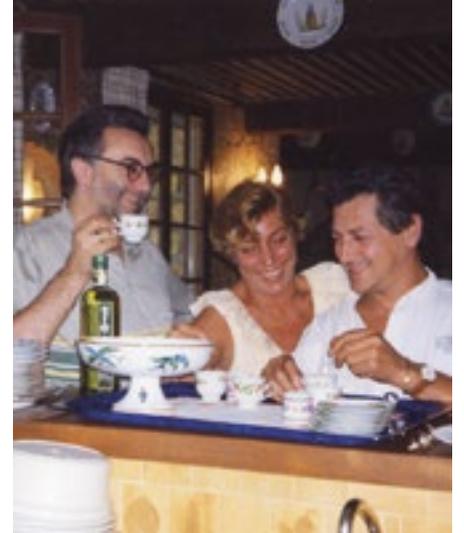
J'avais envie de plus de simplicité. Cette maison, je l'avais achetée en 1982 et quand j'ai décidé d'y installer mon restaurant, je n'ai eu besoin que de quelques chaises et quelques verres. Pour le reste, j'ai fait avec ce que j'avais.

Un regret ?

La troisième étoile bien sûr. Elle faisait partie de mon plan de carrière.



Bruno, Pierre Hermé et Jean-Claude Fabre entourent Jacques Maximin.



Son ami Alain Ducasse.

Votre plan de carrière ?

En fait, j'avais un idéal : être l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. J'ai obtenu le titre en 1979.

Et j'avais un objectif : devenir un chef aux trois étoiles.

Je n'ai jamais eu ma troisième étoile. Je l'ai frôlée à un moment où je changeais de trajectoire.

Au Negresco ?

Sans doute. Ensuite, cette troisième étoile, je l'ai attendue, ici, chez moi, à ma *Table d'Amis*. Elle devenait une obsession, c'était comme une maladie, alors, en 2007, j'ai fermé le restaurant, j'ai pris ma retraite.

Et puis j'ai relancé mes activités de consultant, et il y a eu le *Bistrot de la Marine*. La cuisine est une addiction.

D'autres regrets ?

J'aurais aimé être footballeur professionnel, coureur automobile... Mais vous savez, tous mes regrets, aujourd'hui, je les mets dans le brouillard.

Votre plus belle réussite ?

La reconnaissance du monde de la cuisine. Aujourd'hui, elle fait mon bonheur. L'hommage que les Meilleurs Ouvriers de France m'ont rendu m'a profondément bouleversé. Je garderai ça en mémoire.

Quelle leçon en tirez-vous ?

Que l'on peut passer à côté de quelque chose avec succès.

Un trait de votre caractère ?

Je suis un solitaire. Même si à une époque, je fus un sacré bringueur, je me rendais à tous les cocktails, toutes les invitations, la solitude a toujours été ma meilleure compagne.

J'ai besoin de calme, de me retrouver dans mon jardin, avec mes chiens, je me balade, je pense à autre chose...

Quel fût votre handicap ?

Mon manque de diplomatie. Une des grandes qualités d'Alain Ducasse.

Moi, si je demandais cent euros et que l'on me répondait trente, je me levais et je parlais. Persuadé que les pourparlers et les arrangements étaient contre-productifs.

Pourquoi cette persuasion ?

Parce que je vivais sur mes impulsions, mon instinct, ce qui n'est pas une science exacte.

Mon ego m'a empêché d'écouter le chant des sirènes.

Je me situais au-dessus des opportunités que j'ai eues, et qui furent incommensurables. Je ne mesurais pas la chance que l'on me donnait. L'orgueil m'a empêché de mener ma carrière à sa plénitude.

Alain Ducasse...

C'est un ami, un frère. Il a toutes les qualités qui m'ont manqué. Il parvient à se glisser dans tous les magmas : politiques, gastronomiques... avec une incroyable diplomatie.

Il sait se mettre dans l'ombre pour ensuite ressurgir et capter la lumière.

Les mêmes opportunités se sont présentées à nous. Lui, il a eu l'extrême intelligence de les saisir, moi j'ai eu l'extrême connerie de les laisser passer.

L'argent ?

Je ne suis pas millionnaire, mais je me réfère aux prédictions d'une voyante faites à mon épouse : « *votre mari ne sera pas riche, mais il ne manquera jamais d'argent* ».

Je suis toujours très sceptique face à une prophétie, mais celle-ci, j'ai envie d'y croire.

Une de vos qualités ?

Je ne suis pas jaloux, ni envieux de la réussite des autres.

Un événement marquant ?

Un Lundi de Pâques, le 31 mars 1986. Mon père tue ma mère et se suicide. Lorsque l'on m'annonce la nouvelle, je suis en plein service au *Negresco*.

J'étais abasourdi, que s'est-il passé ?

Ce jour-là, j'ai compris que les choses n'arrivent pas qu'aux autres.

Les amis ?

On ne compte ses amis que lorsqu'on est dans le besoin.

Vos attaches ?

Ma famille, ma maison, mes chiens, mon jardin, mes voitures... Tout cela comble mon confort et mon bien-être. →



Trois MOF : Christophe Quantin, Jacques et Michel Roth.



Lors d'une soirée avec Jean-Luc Poujauran, son meilleur ami.

Pour Jacques Maximin, la cuisine est une addiction...

Le monde de la cuisine aujourd'hui ?

Dans les grandes lignes, il y a le cuisinier qui donne le mouvement, la presse qui suit et d'autres cuisiniers qui s'en inspirent. Il ne faudrait pas changer la donne.

Pourquoi dites-vous cela ?

Je constate que de nos jours, ce sont les médias qui positionnent le débat. Parfois sous l'impulsion d'un simple communiqué de presse.

Des exemples ?

Telle pâtisserie sans sucre, telle cuisine nature, tel nouveau produit, tel assaisonnement...

Les journalistes débattent, écrivent des articles, ils mettent tout cela en perspective... Alors forcément, les professionnels s'en imprègnent, et même les moins convaincus se laissent convaincre, tout le monde s'y met.

Un jour, un journaliste s'exclamera devant un vrai bon Moka et vous verrez la pâtisserie aussitôt se resucrer.

On évoque souvent votre connaissance « encyclopédique » sur la cuisine...

Pour avoir un patrimoine sensoriel, il faut avoir un patrimoine culturel.

Seule la connaissance permet à un individu d'affiner et d'affirmer son style.

Un journaliste, avant de faire l'apologie d'une cuisine, en criant au génie, devrait regarder les vieux livres de cuisine...

Cela leur éviterait de conforter certains très jeunes cuisiniers dans leur délire de création à tout prix, dans leur conviction qu'ils sont des vrais professionnels.

Aujourd'hui, le succès vient-il trop vite ?

Deux ou trois bons papiers et hop ! Un cuisinier explose, il devient une star.

Les journalistes mettent la charrue avant les bœufs sans réaliser les dégâts que cela peut provoquer.

Pourquoi cela provoquerait-il des dégâts ?

Les choses qui tombent du ciel n'enrichissent pas un homme durablement, elles ne lui rendent même pas service. Cela l'incite à prendre des raccourcis, et il lui manquera l'essentiel : la maturité et une formation arrivée à son terme.

Et puis, il y a les copains. Eux aussi veulent monter sur le radeau. J'appelle ça le *radeau de la méduse*. Lorsqu'il y aura naufrage, très peu survivront.

Qui dirige les grandes brigades de France ? Des Moret, Cerutti, des Alleno, Frechon, ... Ils ne sont pas arrivés là en trois coups de cuillère à pot...

Ils sont des valeurs sûres...

La direction d'un grand palace ne dira jamais à un chef cuisinier « *prenez d'abord, et montrez ensuite !* ».

L'avenir de la cuisine ?

Difficile pour moi d'épiloguer sur l'avenir. J'ai toujours regardé passer le train, il passe plus ou moins vite...

Comme dirait l'autre, la mode est faite pour être démodée. Alors, ça va, ça vient et puis ça revient.

Le passé, le présent, l'avenir... c'est comme une roue qui tourne.

Cette nouvelle vague de cuisiniers ?

À force de se documenter, de lire (si elle lit...), je pense qu'elle souhaitera à ses clients le goût de tout ce qu'elle voit en image.

Un retour en arrière ?

Je crois oui. La cuisine classique a été vilipendée parce que mal faite, avec des béchamels ou des blanquettes de veau restées des heures sur les fourneaux.

Mais une bonne béchamel, un bon homard à l'américaine... cuisinés dans les règles de l'art.

C'est à travers un jus, une sauce que l'on voit la patte d'un grand cuisinier.

Auriez-vous une certaine nostalgie ?

Non, une humilité. Quand on relit les vieux livres de cuisine, on se replie dans un profond respect.

Ce que faisait Jean Delaveyne bien avant moi, il y a quarante ans, c'est à tomber par terre. ■



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

AGENDA

FESTIVAL TRUFFES & VINS

DU 3 DÉCEMBRE 2016 AU 4 MARS 2017,
AUX CAVES DE BEAUMES-DE-VENISE ET VACQUEYRAS

Pour cette première édition, le programme réserve une explosion de saveurs : rencontre avec les trufficulteurs, démonstration de cavage, conseils d'achats, dégustation de produits truffés et accords vins et mets, deux marchés de producteurs. Pour les plus gourmets, le festival est ponctué de rendez-vous gastronomiques et de stages culinaires en compagnie d'un chef de renom.

www.oenotourisme.rhonea.fr

TREIZE DÎNERS DE CHEFS

LE 8 DÉCEMBRE, PARTOUT EN FRANCE

Plus de 100 Chefs au grand cœur signent bénévolement treize dîners uniques et en simultané aux quatre coins de France. Le menu est proposé à un tarif unique sur les thèmes suivants : amuse-bouches, autour de l'œuf de poule, autour de la pintade, autour de la Saint-Jacques, sélection de fromages, autour du chocolat et des fruits, mignardises. L'intégralité des recettes seront reversées aux Restaurants du cœur.

www.chateauxhotels.com

MARCHÉ DES SAVEURS ET DES ARTISANS

DU 8 AU 11 DÉCEMBRE, À MARTIGNY (SUISSE)

Durant trois jours, ce marché offre une vitrine sur la richesse et la diversité proposées par le terroir et l'artisanat valaisans et romands. Ce salon constitue un écrin de choix pour accueillir de nombreux concours, dont le Grand Prix Joseph Favre qui mettra en valeur cette année la selle de veau et la poire Williams.

www.saveursetartisans.ch

SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE

DU 9 AU 11 DÉCEMBRE, AU MANS

Cette nouvelle édition est l'occasion de découvrir les produits viticoles et gastronomiques présentés par les fabricants, producteurs et distributeurs. La diversité et l'exhaustivité des produits proposés sont l'occasion unique de découvrir en un seul lieu toutes les productions viticoles et gastronomiques françaises.

www.salondesvinsetdelagastonomie.fr

OB'ART

DU 9 AU 11 DÉCEMBRE, À BORDEAUX

Savoureux mélange de talents et d'audace, cet événement s'inscrit comme la référence française des salons de créateurs des métiers d'art. À chaque artisan son univers : intérieur et décoration, luminaires, arts de la table...

www.salon-obart.com

FOIRE DE LA CHÂTAIGNE

DU 9 AU 11 DÉCEMBRE, À BOCOIGNANO

La Foire de la châtaigne de Bocognano est la vitrine d'une production agricole et artisanale de qualité issue de tous les terroirs ruraux de Corse. On y fête la châtaigne en particulier mais aussi toutes les autres richesses de la région...

www.fieradiacastagna.com

HABITS DE LUMIÈRE

DU 9 AU 11 DÉCEMBRE, À ÉPERNAY

À la veille des fêtes de fin d'année, la Ville d'Épernay, en partenariat avec le comité de l'Avenue de Champagne, propose trois jours de festivités, autour de l'art de vivre à la champenoise. Spectacles originaux et décalés, son et lumière ludique et surprenant, dégustations savoureuses, découvertes culturelles et véhicules remarquables animent cette 16^e édition.

<http://habitsdelumiere.epernay.fr>

93^e ÉDITION DU MARCHÉ AUX VINS DE CHAVANAY

DU 9 AU 12 DÉCEMBRE, À CHAVANAY

Plus de cinquante producteurs des appellations Condrieu et Côte-Rôtie sont présents lors de cet événement devenu incontournable pour tous les amateurs de vin de la région. L'occasion pour les vignerons de faire découvrir leurs productions au grand public mais aussi aux professionnels du vin.

Renseignements : 04 74 87 07 75

LA FÊTE DU CHAPON

LES 11 ET 12 DÉCEMBRE, À RENNES

La place des Lices accueille une nouvelle fois cette fête riche en animations : ateliers culinaires, rencontres avec les éleveurs, les chefs, découverte du plein air, parcours géant... Comme chaque année, le concours Les Toqués de Janzé est le point d'orgue de l'événement.

www.poulet-janze.com

LES RENCONTRES GOURMANDES DE LA MÉDITERRANÉE

JUSQU'AU 14 DÉCEMBRE, À MARSEILLE

Pour cette 3^e édition, Gérald Passédat met à l'honneur le Maroc et reçoit dans sa cuisine le chef Slim Ben Chahla. Ensemble, ils proposent une cuisine marocaine aux multiples facettes dans les différents points de restauration du *Môle Passédat*.

www.passedat.fr

SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE

DU 16 AU 18 DÉCEMBRE, À CHERBOURG

Soixante-dix exposants font partager leur enthousiasme et apprécier leurs nouvelles productions et leurs nouveaux millésimes. Cette onzième édition allie diversité, créativité et authenticité.

www.cherbourg-tourisme.com

AGENDA DES CONCOURS

3^e CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ARTS GOURMANDS

Ce concours est ouvert à tous les élèves et apprentis, âgés de moins de 26 ans. Les candidats se constitueront en équipe de trois et seront coachés par un professeur référent. Sur le thème « L'abeille dans son milieu », les candidats devront réaliser, par catégorie :

- en pâtisserie : un entremets de 8 personnes à base de miel et de fruits rouges ;
- en chocolaterie : une pièce artistique et des bonbons de chocolat ;
- en glacerie : une composition artistique en glace hybride sculptée et 3 desserts à l'assiette identique.

La finale se déroulera les 22 et 23 janvier, lors du salon international Sirha à Lyon.

Date limite d'inscription : 10 janvier 2017

Dépôt des dossiers : M. André Saffrey - Secrétaire de l'organisation du 3^e Championnat de France des Arts Gourmands - 252, VY La Verdelle - 74330 Lovagny

Renseignements : par téléphone : 04 50 46 32 48/06 82 35 53 22 ; par mail : andre.saffrey@sfr.fr

LA VENDÉE PASSE À TABLE

Le lycée Valère-Mathé d'Olonne-sur-Mer organise pour la deuxième année consécutive La Vendée passe à table, en étroite collaboration avec les chefs Benoît Hermouet et Thomas Evanno. Le concours s'adresse aux lycéens/apprentis/adultes en formation et aux chefs cuisiniers professionnels. La finale se déroulera le 14 mars 2017.

Thème pour les lycéens/apprentis/adultes en formation :

- mise en bouche chaude ou froide et création de 2 recettes autour du jambon de Vendée et de la dorade grise de Saint-Gilles-Croix-de-Vie ;

Thème pour les cuisiniers professionnels :

- création de 3 recettes autour du foie gras Soulard et de la sole de Gilles-Croix-de-Vie.

Date limite d'inscription : 3 février 2017

Renseignements et inscriptions : <http://valere-mathe.paysdelaloire.e-lyco.fr/lycee-professionnel-valere-mathe/actualites>

PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS MAAF ASSURANCES 2017

Organisé par MAAF Assurances, ce concours récompense les artisans des métiers de bouche qui s'engagent chaque jour à allier des produits aux qualités nutritives et gustatives.

Les inscriptions à la 15^e édition de ce prix sont d'ores et déjà ouvertes. Huit finalistes auront la chance de défendre leur création devant un jury d'experts.

Date limite d'inscription : 29 avril 2017

Dépôt des dossiers : par voie postale : MAAF Assurances - Prix « Goût et Santé » - Communication externe Charay - 79036 Niort Cedex 9

Renseignements : concours.prix_gout_sante@maaf.fr

Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION
& DE L'HÔTELLERIE

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON



3 045
exposants
et marques

725
nouveau
produits

189 028
professionnels
138 pays

(Source : Sirha 2015)

Salon réservé aux professionnels

SIRHA APP.



#Sirha



VOTRE BADGE GRATUIT AVEC LE CODE
INVITATION **PPTHR** SUR WWW.SIRHA.COM

INFOS

H & B - HOMARD & BŒUF

Pascal Favre d'Anne ouvre son premier restaurant à Paris

Un parcours atypique que celui de Pascal Favre d'Anne. En 2014, pour ses quarante ans, il décide de s'offrir un break et un voyage d'un an ; il ferme son restaurant étoilé, *Le Favre d'Anne* à Angers et ses deux restaurants de « burgers à la française » baptisés VF (version française), l'un était situé à Angers, l'autre à Nantes.

Puis, après avoir arpenté le sol de la Mongolie, du Viêt-Nam, de la Thaïlande et du Japon, il revient au pays, ouvre un nouvel établissement gastronomique, toujours à Angers, mais plus petit que le précédent, plus proche des gens. Il le baptise *Le Loft culinaire* et se laisse emporter par ses souvenirs de voyage. Il en découle une cuisine très végétale, portée par les saisons. Une cuisine créative, subtile et libre comme l'air, avec de ci et de là des saveurs asiatiques. Pascal Favre d'Anne se voit de nouveau récompensé par une étoile en 2016.

Tout se passe donc pour le mieux, lorsqu'une nouvelle idée prend forme dans l'esprit du chef. Et s'il ouvrait, quelque part, ailleurs, un autre restaurant ? Un restaurant dans lequel il s'adonnerait à une cuisine qui irait à l'opposé de celle de son restaurant angevin.

Avec des produits cette fois-ci intemporels, sans saisonnalité, que chacun pourrait venir déguster aussi bien en été qu'en hiver, à l'automne ou au printemps. Parmi ces produits, il y en a deux d'exception, le homard et le bœuf, que le chef a eu grand plaisir à cuisiner tout au long de sa carrière.

HOMARD ET BŒUF, POURQUOI PAS ?

L'idée avait bien mûri lorsque l'opportunité se présenta. À Paris, il reprend le restaurant de *l'Hôtel Edmond*, l'endroit rêvé pour proposer le concept Homard & Bœuf. L'établissement ouvre ses portes le 27 septembre 2016, avec, dans sa déco, les couleurs rouge et bleu. Les couleurs des deux produits vedettes auxquels le chef associe quelques sauces inédites et fort originales, d'influence végétale.

LES SAUCES...

La Noireaude, la *Lizette* et la *Margarine* viendront taquiner le bœuf, tandis que la crème végétale citronnée et la sauce *Omar* s'occuperont du crustacé. Quant à la sauce *Pâquerette*, nous la découvrons autour du bœuf et du homard dans deux assiettes terremer. Un contraste parfaitement maîtrisé. Tous les produits utilisés sont français, les homards seront soit bretons, soit normands et pour ce qui est le bœuf, le chef propose tour à tour toutes les races issues de notre terroir,



Une planchette de tapas.

la charolaise, la limousine, la blonde d'Aquitaine, la Salers et bien sûr, la Maine-Anjou chère à son cœur angevin.

POUR LES VÉGÉTARIENS...

Un menu de saison avec entrée, plat et café gourmand, ou une salade folle, tartare de légume pickles, galette de quinoa d'Anjou.

POUR LES ADEPTES DE LA FINGER FOOD...

Le chef a prévu des planchettes de tapas H & B, à déguster au bar. Sur ces planchettes, duo de rillettes de homard ou bœuf séché et pickles de légumes, ou encore une queue de homard fumé crème végétale aux herbes fraîches.

LE CHARIOT DU CHOUCHOU...

Un dessert unique. Un chou chou garni selon l'envie de chacun : coulis, confiture, crème, sorbet, fruit...



Makis bœuf-foie gras.



Les chouchous du dessert.



20, 50, 200 CONVIVES ?

Osez

l'Escalope de Foie Gras crue pré-marquée

Innovation Rougié. Créateur de produits d'exception, Rougié propose l'escalope de foie gras crue pré-marquée. Finie l'étape du marquage. Quelques minutes au four suffisent pour obtenir une escalope parfaite, prête à être dressée, pour le plus grand plaisir de tous vos convives. Une étape en moins, c'est moins de contraintes, moins de mise en œuvre, et plus de temps pour se consacrer à l'essentiel.



www.rougie.com

INFOS

Deux nouveaux chefs au Buddha Bar Paris

À l'occasion de son 20^e anniversaire, le *Buddha Bar Paris* renouvelle son empreinte culinaire, en nommant Imura Shigeki nouveau chef exécutif du groupe.

Après s'être illustré dans de nombreux étoilés du Guide Michelin à Hong Kong, Imura Shigeki rejoint le *Buddha Bar* afin d'y proposer des recettes contemporaines, qui au-delà du style et de la technique mis en œuvre, cherchent avant tout à émouvoir celui qui a le plaisir de les déguster.

Pour l'épauler, il peut compter sur Frédéric Branchu. Passionné de cuisine, de voyages, et plus particulièrement de l'Asie et de ses saveurs, le chef officie dans les cuisines du *Buddha Bar Paris*, et y retranscrit la philosophie impulsée par le Chef Imura, dont il se sent très proche.



Imura Shigeki



Frédéric Branchu

Nicolas Riveau, vainqueur du concours Relais Desserts Charles Proust 2016

L'association Relais Desserts International a récompensé Nicolas Riveau, grand vainqueur de la sixième édition du concours Relais Desserts Charles Proust, qui s'est tenue lors du Salon du Chocolat de Paris. Sur le thème « L'artisanat d'art, patrimoine français », les huit candidats émérites, venus de toute la France, du Luxembourg, de Belgique et du Japon, ont offert au public une belle démonstration de haute pâtisserie.

RÉSULTATS

- 1^{er} et prix artistique : **Nicolas Riveau**, Valrhona, Tain-l'Hermitage ;
- 2^e, prix dégustation et prix grand public : **Gen Sasaki**, Pâtisserie Caroline, Tokyo ;
- 3^e : **François Daubinet**, Le Taillevent, Paris ;
- prix presse : **Adrien Petitgenet**, Jean-Paul Hévin, Paris.



Nicolas Riveau



Gen Sasaki



François Daubinet



Adrien Petitgenet



Sang Hoon Degeimbre,
élu restaurateur étranger
de l'année



Lors d'un dîner de gala à Venise (Italie), les membres de l'association Les Grandes Tables du Monde ont désigné le chef Sang Hoon Degeimbre (*L'air du temps*, Liernu, Belgique) Restaurateur étranger de l'année 2016. Ce prix vient couronner vingt ans de travail, de passion et d'excellence.

Au cours de ces deux décennies, Sang Hoon Degeimbre s'est façonné une vie, une philosophie, a aiguisé sa cuisine... Il est devenu l'un des leaders de la gastronomie belge.

Créateur du mouvement Génération W, il sublime ce que la nature nous offre de meilleur en la respectant pleinement.

Mais le chef n'est pas uniquement cuisinier, il est aussi producteur.

L'air du temps est une grande maison posée au milieu d'un champ, et possédant un immense jardin potager. Pourquoi un tel potager ? Parce que Sang Hoon, très attaché à la terre, a fait un travail en profondeur avec son terroir. Il s'est construit une identité. Avec son jardinier, ils produisent sur le site même du restaurant 90 % de leur besoin en légumes, fruits, herbes ; un travail à part qui les oblige à être totalement dépendants de la nature, de la météo, des cueillettes.

Aujourd'hui, Sang Hoon Degeimbre parcourt le monde entier, sollicité par des festivals de cuisine, des congrès... Sa réputation est internationale et les fines gueules viennent de partout à *L'air du temps*, petit bout de terre de Wallonie, perdu au milieu de nulle part. Deux fois étoilé.



e-pack HYGIENE

La 1ère Solution tactile pour
gérer simplement la **traçabilité**
et les **autocontrôles** en restauration.



Gain de temps

Traçabilité sans effort

Démarche HACCP mieux gérée

Sécurité alimentaire optimale

Remplace tous les documents papier

Outil simple tourné vers l'utilisateur

**"Pour une sécurité alimentaire irréprochable
à l'image de votre établissement".**

Retrouvez-nous
Place des Lumières !

Sissha
LE MEILLEUR DES MEILLEUX
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE



Renseignements ou
demande de visite dans
votre établissement partout en France !

02 29 62 64 40
www.epack-hygiene.fr

INFOS

Le chef suédois Frederik Borgskog, vainqueur de la 4^e Chocolate chef competition (C3)

Organisée par Valrhona, la Chocolate chef competition a confronté sept candidats internationaux de haut niveau, provenant de France, Japon, États-Unis, Suède, Suisse, Italie et Espagne. Lors de la finale qui s'est tenue pendant le 11^e ICC (Congrès international des Chefs), les candidats devaient présenter au jury un dessert à l'assiette et un bonbon au chocolat sur le thème « Guanaja 70 % », pour célébrer les 30 ans de l'icône chocolat Valrhona. C'est le Suédois Frederik Borgskog qui a remporté cette 4^e édition du C3.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Frederik Borgskog**, Suède ;
- 2^e : **Damien Gendron**, France ;
- 3^e : **Benjamin Kunert**, Suisse.



Bonbon au chocolat



Dessert à l'assiette



Antoine Chuard et Silvan Oswald, Chefs en or internationaux 2016

Organisée par Transgourmet, la finale internationale des Chefs en or 2016 s'est déroulée lors du Salon EquipHotel à Paris. Les candidats se sont affrontés autour des thèmes proposés par le chef Thierry Marx, président du jury :

- pour la catégorie des chefs, une recette originale pour 9 personnes avec des produits imposés (le poulet fermier jaune Géonpis présenté dans un vol-au-vent, le panier de légumes et la corbeille de fruits) ;
- pour la catégorie des apprentis, une recette originale pour 9 personnes avec des produits imposés (la selle d'agneau, le panier de légumes, le riz Carnaroli et la clémentine de Corse).

RÉSULTATS

CATÉGORIE DES CHEFS

- 1^{er} : **Antoine Chuard**, France ;
- 2^e : **Christoph Hunziker**, Suisse ;
- 3^e : **Pavel Vasiliev**, Russie.

CATÉGORIE DES APPRENTIS

- 1^{er} : **Silvan Oswald**, Suisse ;
- 2^e : **Matthias Birnbach**, Autriche ;
- 3^e : **Margarita Suraikina**, Russie.



De gauche à droite :
Christoph Hunziker,
Antoine Chuard et
Pavel Vasiliev.



De gauche à droite :
Margarita Suraikina,
Silvan Oswald et
Matthias Birnbach.



L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils ludiques et incroyables mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire et illuminer les fêtes de fin d'année.

Créez des univers désirables pour tous les gourmands, façonnez des entremets époustouffants, des desserts à l'assiette empreints d'émotion et des décors différenciants et osés. Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

Venez découvrir nos innovations et notre nouveau catalogue Printemps-Été 2017 au SIRHA, du 21 au 25 janvier 2017, sur notre stand 4E20



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - CS 60067 - 67232 BENFELD CEDEX - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.com



Rejoignez la Manufacture d'Émotions et restez connectés avec toutes nos actus sur notre page Facebook

LES BUFFETS DE Grégory Coutanceau



Chez les Coutanceau, la passion de la gastronomie est une affaire de famille. Il y a le père Richard, deux macarons au guide Michelin, Christopher le cadet qui a repris la succession du restaurant étoilé, Jennyfer, la benjamine qui travaille avec l'aîné Grégory.

Grégory est le plus entreprenant. À son actif, le restaurant *Les Flots*, la brasserie *L'Entracte*, *La Classe des gourmets* l'école de cuisine et de sommellerie pour les amateurs, la maison d'édition et les livres, un service traiteur. Et encore bon nombre de projets à imaginer. Un développement horizontal guidé par la passion du métier dont il prend soin d'explorer toutes les facettes.

Une passion pour un projet de vie

Pourtant, les choses auraient pu tourner autrement. Sur les conseils de Richard Coutanceau, Grégory étudie d'autres horizons. Mais, un bac S et deux années de médecine plus tard, le revoilà dans le monde culinaire. « Médecin, c'est un métier ; cuisinier, c'est une passion. Si je n'étais pas revenu à la cuisine, je l'aurais regretté toute ma vie. » Grégory commence alors une formation auprès de son père, puis part pour un tour de France (Hélène Darroze, Frédéric Anton au *Pré Catelan*, Alain Ducasse au 59, *rue Poincaré* et au *Louis XV* à Monaco), avec notamment, une formation en pâtisserie à l'école Lenôtre. « J'ai eu la chance de rencontrer Gaston Lenôtre qui m'a dit : "aborder la gastronomie par la pâtisserie est une bonne chose, même si l'on veut devenir cuisinier, car c'est l'école de la rigueur". »



Philippe Paroissien, chef des manifestations en extérieur ; Fredy Barthélémié, chef pâtissier et Grégory Auvray, chef de production, et l'équipe du service traiteur Grégory Coutanceau.

Grégory Coutanceau Traiteur La Rochelle

Fort de toutes ses expériences, il rentre à La Rochelle. « Deux chefs m'ont marqué particulièrement : mon père pour l'exigence, la qualité des produits, et Alain Ducasse pour sa vision de la restauration, son côté meneur d'hommes qui va toujours de l'avant. Je me suis nourri de ces influences mais je garde cette liberté de faire ma propre cuisine. »

Après un temps dans l'entreprise familiale, Grégory Coutanceau reprend le restaurant *Les Flots*, la première pierre de sa propre histoire. « Cette reprise était une opportunité extraordinaire. Quand papa était petit, il rêvait d'avoir cet établissement. Par extension, il est entré dans la famille. »

Restaurateur et traiteur, mais avant tout cuisinier

L'activité traiteur est venue petit à petit à travers les demandes des clients. Aujourd'hui, ces derniers représentent 30 % de particuliers (pour la plupart des mariages) et 70 % d'entreprises ou d'institutionnels comme les Assises de l'économie de la mer, le congrès de l'ISGC, le festival des Francofolies, le salon Atlantica, le festival de film de fiction, le Stade rochelais...

Pour répondre aux attentes, Grégory Coutanceau s'est doté d'un laboratoire de 500 m², où les maîtres-mots sont organisation, planification et anticipation. « Même

si tout est parfait, il faut une certaine capacité de réaction face à l'imprévu. »

Des possibilités infinies

Alors que, dans un restaurant, les habitudes sont peu variables, le nombre de couverts moins importants, les choses ne vont pas de même pour l'activité traiteur : les animations permettent d'explorer de nombreux aspects de la gastronomie.

« Vous pouvez être partout, dans une salle de congrès, dans un port avec un restaurant flottant créé spécialement pour la Grand Pavois, un champ pour la réunion annuelle des Jeunes agriculteurs français, où il a fallu monter une cuisine qui réponde aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire... Chaque dossier a ses contraintes, les possibilités sont infinies. Cela procure une certaine adrénaline. »

Au service de la qualité

Dans ses établissements tout comme pour le service traiteur, Grégory Coutanceau s'attache à mettre en valeur les produits du terroir rochelais et ses producteurs. Par exemple ce *Pavé de bar*, doré à la plancha avec une trilogie de tomates et araignée de mer avec un jus de viande au suc de crustacés, un plat lancé dans le restaurant *Les Flots*, puis décliné pour l'activité traiteur lors des dîners de gala : un mélange terre-mer, qui fait la part belle aux produits de l'océan.

« Ma formation initiale est une vraie force, je garde l'ADN du cuisinier en guise de ligne de conduite dans l'exigence du choix des produits, de l'exécution des plats, la qualité de l'accueil et du service. Il faut veiller à garder l'image de la gastronomie. Seuls les dressages vont être plus simples à réaliser. »

Traiteurs de France

Depuis un an, Grégory Coutanceau est vice-président de l'association « Traiteurs de France », qui réunit les 36 meilleurs traiteurs français. Il est en charge de l'innovation et de la création culinaire, il organise des rencontres entre les chefs des maisons traiteurs de France pour découvrir les dernières tendances comme les mono-produits, le snacking chic, le végétarien ou les cuisines du monde. « La partie traiteur nous oblige à avoir un regard plus pointu sur les évolutions des consommations, les modifications des habitudes alimentaires... Il est aussi important d'être à la page, captif face aux nouvelles tendances et savoir les mettre en musique pour être force de proposition pour nos clients. »

« Ces contacts sont essentiels. On grandit grâce aux rencontres, au partage et aux échanges. »

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : JULIEN CHIRON.

Symphonie gourmande, version salée





L'huître spéciale du bassin de Marennes Oléron en fine gelée et perles de pamplemousse

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10	Huîtres spéciales (de Monsieur Papin)
100 g	Pousses d'épinards
QS	Gros sel de mer, poivre blanc moulu, salicorne de l'Île de Ré
50 g	Vin blanc (vin de pays charentais)
50 g	Échalote émincée

2	Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)
Perles de pamplemousse :	
1 g	Alginate de sodium (Algin - Texturas)
200 g	Jus de pamplemousse
150 g	Eau
5 g	Sel

PRÉPARATION

Blanchir les pousses d'épinards dans une eau salée avec 30 g de gros sel de mer par litre. Les refroidir aussitôt dans une eau glacée, puis les éponger sur un linge.

HUÎTRES POCHÉES

Ouvrir les huîtres, filtrer leur eau et la réserver. Prélever les huîtres de leurs coquilles et nettoyer ces dernières.

Dans un sautoir, verser l'eau des huîtres et le vin blanc, ajouter l'échalote émincée, sel et poivre. Porter le tout à ébullition, laisser frémir et pocher les huîtres pendant 20 secondes. Les éponger sur un linge.

GELÉE D'HUÎTRE

Filtrer le jus de cuisson des huîtres, laisser tiédir puis ajouter la gélatine.

PROCÉDÉ

Envelopper chaque huître dans une feuille de pousse d'épinard blanchie, les déposer dans une coquille puis couler la gelée d'huître jusqu'à mi-hauteur de la coquille. Réserver au froid.

PERLES DE PAMPLEMOUSSE

Verser l'alginate de sodium dans le jus de pamplemousse, mixer le tout et laisser reposer pendant quelques minutes pour faire disparaître le maximum de bulles d'oxygène.

Mélanger l'eau avec le sel, verser dedans au goutte-à-goutte, le jus de pamplemousse. Des perles se forment immédiatement, les égoutter avec une cuillère trouée, puis les rincer à l'eau claire. Réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Déposer les huîtres sur un lit de gros sel de mer, dresser dessus des perles de pamplemousse et une sommité de salicorne de l'Île de Ré.

VIN CONSEILLÉ

Vin effervescent du Val de Loire (Vienne) - « Armance B » - Frédéric Brochet.

Cette cuvée est réalisée selon la méthode champenoise traditionnelle à partir de Chardonnay exclusivement. Elle va surprendre les amateurs de champagne par sa pureté et sa délicatesse, mais aussi par les notes briochées et d'amande douce. Cette cuvée viendra souligner la minéralité des huîtres.



Langoustine royale et caviar d'Aquitaine, délicate cressonnière

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1 kg Langoustines
 1 kg Cresson
 QS Gros sel, sel fin,
 poivre du moulin,
 huile d'olive, fleur de sel,
 piment d'Espelette
 35 g Huile d'olive
 50 g Caviar d'Aquitaine
 50 g Lichen Cress (micro végétal)

CRESSONNIÈRE

Couper largement les feuilles de cresson pour ne conserver que la partie haute et bien verte des feuilles. Les laver à grande eau puis bien les essorer.

Dans une grande casserole, faire bouillir de l'eau avec 30 g de gros sel par litre d'eau. Ajouter et cuire le cresson pendant 5 minutes. Refroidir aussitôt dans de l'eau glacée pour fixer la chlorophylle. Égoutter puis presser, réserver.

Mixer le cresson dans un blender puis monter avec l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

PROCÉDÉ

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau et la nageoire caudale. Embrocher chaque queue sur une pique en métal, sur toute la longueur afin de les conserver bien droites pendant la cuisson. Les saisir dans une poêle avec de l'huile d'olive, sur chaque face, en assaisonnant avec fleur de sel et piment d'Espelette ; les obtenir nacrées à cœur. Réserver, refroidir et retirer les piques en métal.

FINITION ET PRÉSENTATION

Napper une assiette avec la cressonnière, dresser une queue de langoustine, déposer dessus un trait de caviar d'Aquitaine.

Décor : lichen Cress.

VIN CONSEILLÉ

Fiefs Vendéens blanc - « Clos Saint André » 2010 - Domaine Mourat.

Ce petit coteau de 9 hectares nous offre un chenin complexe et minéral qui accompagnera cette langoustine et les notes iodées du caviar.





Sushi à l'encre de seiche et crevette impériale des marais charentais

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 Crevettes impériales (des marais charentais)
 QS Huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette
 100 g Riz à sushi
 20 g Encre de seiche
 20 g Vinaigre de riz
 10 g Sucre cristal
 20 g Sel fin
 20 g Graines de sésame torréfiées

PRÉPARATION

Décortiquer les crevettes impériales en réservant le dernier anneau et la nageoire caudale. Sur une plancha, colorer les queues de crevettes avec de l'huile d'olive ; les obtenir encore translucides. Assaisonner avec fleur de sel et piment d'Espelette. Laisser refroidir et réserver.

SUSHI À L'ENCRE DE SEICHE

Laver le riz à l'eau froide dans une passoire, en remuant bien, jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire. Laisser égoutter dans la passoire pendant 30 minutes. Dans une casserole, verser le riz, 100 g d'eau et l'encre de seiche. Poser un couvercle hermétique, porter à ébullition sans jamais soulever le couvercle et cuire pendant 5 minutes. Baisser le feu et cuire pendant 10 minutes supplémentaires à feu doux. Soulever le couvercle, laisser reposer le riz pendant 10 minutes environ.

Dans une autre casserole, chauffer le vinaigre de riz avec le sucre et le sel sans porter à ébullition, pour dissoudre le sucre puis laisser refroidir.

Mélanger le riz avec le vinaigre de riz sucré et ajouter les graines de sésame torréfiées. Réaliser des quenelles régulières, les déposer sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir.

FINITION ET PRÉSENTATION

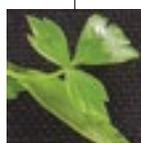
Sur un petit support, déposer une quenelle de sushi à l'encre de seiche, ajouter une queue de crevette impériale.

Décor : sommités de basilic thaï et pourpre.

VIN CONSEILLÉ

Chablis 1^{er} Cru - « Montée de Tonnerre » 2010 - Domaine Billaud-Simon.

Ce vin blanc tendu et structuré accompagnera joliment ces deux bouchées tournées vers les produits de l'océan dont la minéralité viendra en résonance de celle du vin.



Pannequet de saumon fumé aux légumes croquants, fine mayonnaise au wasabi

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

250 g Saumon fumé
 150 g Carotte
 100 g Champignons de Paris
 150 g Poireau
 40 g Beurre
 QS Sel, poivre du moulin, gelée de wasabi

Mayonnaise au wasabi :

15 g Jaune d'œuf (soit 1)
 5 g Moutarde de Dijon
 10 g Wasabi
 100 g Huile de pépins de raisin
 5 g Vinaigre de vin

LÉGUMES CROQUANTS

Trier, laver les légumes, les tailler en julienne puis les suer séparément au beurre avec sel et poivre du moulin ; les obtenir croquantes. Laisser refroidir les juliennes et les mélanger.

PANNEQUETS DE SAUMON FUMÉ

Couper des tranches de saumon fumé, les disposer sur des grandes feuilles de papier film, en rectangles (de 20 x 10 cm).

Déposer les légumes croquants sur la longueur, à 2 cm du bord inférieur, rabattre ces 2 cm de saumon sur les légumes et commencer à rouler le tout en s'aidant du papier film. Quand le rouleau de saumon est totalement formé, serrer fortement avec le papier film et nouer les extrémités. Faire prendre au froid.

MAYONNAISE AU WASABI

Dans un cul-de-poule, mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde de Dijon et le wasabi puis incorporer en filet l'huile de pépins de raisin. Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre du moulin et vinaigre de vin. Réserver au froid dans une poche à douille.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer le papier film autour du saumon, détailler le rouleau en cylindres de 2 cm de longueur. Les disposer sur un disque de gelée de wasabi puis sur un support de présentation, pocher délicatement une larve de mayonnaise au wasabi sur chacun d'eux.

Décor : sommité de basilic.

VIN CONSEILLÉ

Accord identique à la recette : Sushi à l'encre de seiche et crevette impériale des marais charentais.

En atelier : tranche de dorade marinée, fumée aux aiguilles de pin et pommes de terre de l'Île de Ré au naturel

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 Dorade de 1,2 kg
- QS Huile d'olive, gros sel, sel fin, poivre du moulin
- 1/2 Botte d'aneth
- 1/2 Botte d'estragon
- 5 g Cinq-épices
- 500 g Pommes de terre (de l'Île de Ré)
- Crème aux herbes :**
- 100 g Crème liquide
- 1/2 Botte de ciboulette

PRÉPARATION

Habiller (ébarber, écailler, vider) la dorade, lever les filets, les désarêter et retirer la peau. Lustrer les filets avec de l'huile d'olive afin d'éviter que le gros sel brûle la chair à la salaison. Mettre les filets au gros sel pendant 25 minutes, les rincer à l'eau claire et les faire mariner dans un bain d'huile d'olive avec l'aneth et l'estragon grossièrement hachés, ainsi que le cinq-épices, au froid pendant 48 heures environ. Détailler des tranches de dorade de 6 à 7 mm d'épaisseur, les réserver au froid.

Cuire les pommes de terre dans une grande casserole avec de l'eau et du gros sel. Égoutter, couper les pommes de terre en deux.

CRÈME AUX HERBES

Dans un batteur avec le fouet, monter la crème froide jusqu'au « bec d'oiseau ». L'assaisonner puis incorporer la ciboulette ciselée. Réserver au froid.

FINITION

En animation devant chaque convive, déposer une tranche de dorade marinée et des demi-pommes de terre sur une grille avec des pieds. Disposer des aiguilles de pin sous la grille et clocher le tout (avec une cloche en verre de préférence pour le spectacle), mettre le feu aux aiguilles de pin. Les laisser se consumer.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, servir la tranche de dorade marinée et les pommes de terre, accompagner avec la crème aux herbes.

VIN CONSEILLÉ

Chassagne-Montrachet Village 2011 - Domaine Bachelet-Monnot.

Ce vin blanc, rond et gras, se mariera parfaitement avec la finesse de la dorade. Ses notes toastées et d'amandes grillées rappelleront le côté fumé apporté par les aiguilles de pin.



Filet de pigeonneau, mousseline de potimarron et potager de légumes de saison, vrai jus de pigeon réduit

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

5	Pigeonneaux
QS	Huile d'olive, sel, poivre du moulin
70 g	Brunoise de carotte
30 g	Brunoise d'oignon
20 g	Ail écrasé
1	Branche de thym
1 l	Vin rouge
Mousseline de potimarron :	
1,5 kg	Potimarron
75 g	Beurre
Garniture :	
350 g	Rutabagas
75 g	Carotte blanche
75 g	Carotte violette
75 g	Carotte jaune
75 g	Mini-poireaux
100 g	Fond blanc
50 g	Beurre
350 g	Cèpes bouchon
75 g	Chou romanesco

PRÉPARATION

Habiller (plumer, flamber, vider) les pigeon-neaux, lever séparément les filets et les cuisses. Réserver les carcasses pour le jus et les cuisses pour une autre préparation. Marquer les filets sur chaque face avec de l'huile d'olive (sans les cuire), réserver au froid.

JUS DE PIGEONNEAU

Concasser les carcasses des pigeon-neaux, les colorer dans un rondau avec de l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique en brunoise, l'ail écrasé et le thym. Faire suer le tout, déglacer avec le vin rouge, laisser réduire puis mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur. Cuire pendant 40 minutes environ, passer et réduire le jus obtenu jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante.

MOUSSELINE DE POTIMARRON

Couper le potimarron en deux, l'évider (retirer les graines) et le cuire dans un four à 180 °C pendant 1 heure. À la sortie du four, récupérer la pulpe du potimarron, la mixer pour la rendre bien lisse en ajoutant le beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

GARNITURE

Éplucher et tailler les rutabagas, les carottes blanche, violette et jaune ainsi que les mini-poireaux en sifflets. Les cuire séparément à l'anglaise (eau salée à 30 g de sel par litre). Les refroidir rapidement dans une eau avec des glaçons puis les égoutter. Au moment, mélanger et étuver ces légumes dans un sautoir avec le fond blanc et le beurre ; bien les enrober.

Nettoyer les cèpes, les couper en deux, les marquer sur un gril et les cuire ainsi pendant quelques minutes. Au moment, finir de cuire dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive.

CUISSON

Cuire les filets de pigeon-neaux dans un four à 180 °C pendant 8 minutes ; les obtenir rosés, puis les assaisonner avec sel et poivre du moulin.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un demi-cercle de mousseline de potimarron et l'étirer avec un peigne à chocolat. Dresser les légumes

et les filets de pigeon-neaux et réaliser des points de jus de pigeonneau.

Décor : trait de chou romanesco cru râpé avec un zesteur à légumes.

Servir le jus de pigeonneau restant en saucière.

VIN CONSEILLÉ

IGP Val de Loire - Vendée « Cuvée Bel Canto » 2009 - Domaine Prieuré la Chaume.

Ce superbe « 100 % Merlot » de Vendée aux arômes fruités et épicés avec des notes poivrées, tiendra sa place en face de la puissance d'un pigeonneau. Le côté velouté du vin trouvera son écho dans le jus réduit du pigeon.





Foie gras de canard, cœur d'abricot et éclats de pistache

INGRÉDIENTS POUR 100 BOUCHÉES

500 g Foie gras frais
 QS Sel, poivre du moulin, pain d'épices
 (voir page 36), peau séchée d'abricot sec
 100 g Porto Tawny
 125 g Beurre doux
 125 g Mascarpone
 500 g Abricots confits
 500 g Pistaches hachées

PROCÉDÉ

Déveiner le foie gras, l'assaisonner avec sel fin et poivre du moulin. Reforme le lobe, le mettre sous vide et le cuire dans un four vapeur à 70 °C, jusqu'à l'obtention d'une température de 54 °C à cœur. Refroidir aussitôt dans une eau glacée et réserver. Retirer l'excédent de graisse autour du foie gras. Laisser le beurre et le foie gras revenir à température ambiante afin de les travailler plus facilement. Couper le foie gras en morceaux, le mixer dans un cutter avec le Porto jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse. Ajouter le beurre en dés et lisser à nouveau la préparation. Incorporer le mascarpone et mixer jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir aux 3/4 des moules Flexipan® demi-sphériques de 3 cm de diamètre avec la farce de foie gras, déposer au centre un demi-abricot confit et laisser prendre au froid. Démouler les demi-sphères et les assembler deux par deux en chauffant légèrement les bases pour les faire adhérer. Rouler les sphères obtenues dans les pistaches hachées, les déposer sur un disque de pain d'épices et poser dessus une peau séchée d'abricot sec.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon moelleux 2014 - Domaine de Souch.
 Ce vin d'exception d'Yvonne Hégoburu aux notes d'abricot, de fruits exotiques et de fruits secs se mariera parfaitement avec ces bouchées sucrées et salées en apportant une fraîcheur inattendue pour un vin moelleux.



Canard des Deux-Sèvres laqué aux effluves d'orange

INGRÉDIENTS POUR 10 BOUCHÉES

450 g Magret de canard (de Monsieur Morille)
 QS Sel, poivre du moulin, huile d'olive
 2 Zestes d'orange

Glaçage à l'orange :

1 kg Carcasses de canard
 10 g Carotte
 10 g Oignon
 1 Branche de thym
 5 g Ail pelé
 200 g Jus d'orange
 50 g Vinaigre de Xérès

PRÉPARATION

Retirer la graisse (la peau) du magret de canard. L'assaisonner avec sel, poivre du moulin et les zestes d'orange. Cuire le magret sous-vide dans un four vapeur à 54 °C pendant 1 heure. Refroidir puis détailler des cubes de 1,5 cm de côté.

GLAÇAGE À L'ORANGE

Concasser les carcasses de canard, les faire revenir avec de l'huile d'olive jusqu'à coloration, ajouter la garniture aromatique. Faire suer le tout, mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire pendant 40 minutes. Passer, réduire le jus de moitié.

Réduire le jus d'orange à la nappé, ajouter le vinaigre de Xérès et réduire à nouveau de moitié. Ajouter le jus de canard, réduire le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une pique en bambou, piquer les cubes de magret de canard et les enrober dans le glaçage à l'orange, les déposer sur un Silpat® et les bloquer au froid.

Décor : zeste d'orange.

VIN CONSEILLÉ

Accord identique à la recette : Foie gras de canard, cœur d'abricot et éclats de pistache.

Compression de foie gras de canard aux figues fraîches et gelée de vieux Pineau des Charentes

PRÉPARATION

Déveiner le foie gras, l'assaisonner avec sel fin, poivre du moulin, quatre-épices et Cognac. Mettre le foie dans une terrine et cuire dans un four vapeur à 70 °C, jusqu'à l'obtention d'une température de 54 °C à cœur. Égoutter le foie gras de canard pour retirer le maximum de graisse, puis le mouler dans un cadre (de 20 x 8 x 5 cm) et presser légèrement. Réserver au froid pour laisser reposer le foie.

GELÉE DE PINEAU DES CHARENTES

Réduire de moitié le Pineau des Charentes ; hors du feu, ajouter la gélatine puis laisser tiédir.

MONTAGE

Couper les figues en deux puis en fines lamelles, les disposer dans le cadre, sur le foie gras de canard. Couler la gelée de Pineau des Charentes et faire prendre le tout au froid. Détailler des rectangles de 70 g.

FINITION ET PRÉSENTATION

Déposer les compressions de foie gras sur des rectangles de pain d'épices. Accompagner de petits morceaux de figues fraîches et d'une réduction de Pineau des Charentes non collée.

VIN CONSEILLÉ

Mâcon - « Cuvée Botrytis » 2011 - Domaine de la Bongran.

Ce vin liquoreux rare de Monsieur Thevenet est réalisé à partir de Chardonnay, il vous surprendra par sa longueur en bouche et il sera en accord parfait avec le moelleux du foie gras ; de plus, ses notes de fruits rappelleront le pain d'épices et la figue.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1 kg Foie gras frais de canard
 QS Sel, poivre du moulin
 5 g Quatre-épices
 10 g Cognac
 500 g Pineau des Charentes
 5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)
 150 g Figues fraîches



Pain d'épices

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

55 g Beurre
 70 g Sucre semoule
 100 g Miel (toutes fleurs de la région)
 170 g Farine T.55
 7 g Baking powder (poudre à lever)
 3 g Muscade moulue
 3 g Gingembre moulu
 3 g Quatre-épices moulu
 3 g Cannelle moulue
 1 Œuf
 25 g Marmelade d'orange

PRÉPARATION

Dans un batteur avec la feuille, travailler le beurre à température ambiante et le lisser, ajouter le sucre semoule et blanchir le tout. Ajouter le miel, lisser à nouveau, ajouter en pluie la farine mélangée avec la poudre à lever et les épices. Incorporer au fur et à mesure l'œuf et quand l'appareil est bien lisse, ajouter la marmelade d'orange. Dans un cadre (de 20 x 8 x 5 cm), étaler l'appareil à pain d'épices et cuire dans un four ventilé à 180 °C pendant 30 minutes environ.



Symphonie gourmande, version sucrée





« Comme des enfants » : en atelier ludique, composition de mousses et accompagnements

FINITION ET PRÉSENTATION

Animé par un cuisinier, cet atelier ludique rappellera aux gourmands leur enfance avec le choix entre les trois mousses au chocolat qui pourront être dressées délicatement dans des verres à double fond et être accommodées directement par chaque convive avec des condiments et des accompagnements de son choix : coulis de fruits, lamelles de fruits confits, mélange de fruits secs, éclats de caramel...

Chaque convive est acteur de ce moment de gourmandise.

VIN CONSEILLÉ

Maurly rouge - « Cuvée Aurélie » 2008 - Domaine de la Préceptorie du Centernach.

Ce vin doux naturel, frais et charnu, élaboré à base de grenache se mariera parfaitement avec les mousses au chocolat en apportant sa fraîcheur et ses arômes de fruits secs.

Mousse ivoire

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 MINIATURES

30 g *Jaunes d'œufs (soit 2)*
65 g *Sucre semoule*
100 g *Couverture ivoire*
200 g *Crème liquide*

PROCÉDÉ

Au bain-marie, monter un sabayon avec les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'au ruban.

Toujours au bain-marie, fondre la couverture ivoire.

Dans un batteur avec le fouet, monter la crème jusqu'au « bec d'oiseau ».

Dans la couverture fondue, incorporer avec un fouet 160 g de sabayon et 50 g de crème fouettée pour rendre le mélange bien homogène, puis, à l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la crème fouettée restante.

Réserver au froid.

Réserver au froid ou au grand froid le sabayon restant pour une utilisation ultérieure.

Mousse au chocolat au lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 MINIATURES

30 g *Jaunes d'œufs (soit 2)*
60 g *Sucre semoule*
100 g *Couverture lait à 35 %*
200 g *Crème liquide*

PROCÉDÉ

Identique à la mousse ivoire.

Mousse au chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 MINIATURES

25 g *Jaune d'œuf (soit 1)*
50 g *Sucre semoule*
85 g *Couverture noire à 66 %*
180 g *Crème liquide*

PROCÉDÉ

Identique à la mousse ivoire.





Figue « reconstituée » sur un délicat sablé charentais

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur un sablé charentais, disposer au centre un bâtonnet de ganache chocolat à la verticale. Tout autour, piquer dedans les pétales de figues violettes séchées afin de reconstituer la forme de la figue. Disposer sur un support de présentation.

VIN CONSEILLÉ

Cognac - « Pale & Dry » XO - Delamain.
Ce vieux cognac issu de grande champagne vous séduira par sa finesse et son élégance. Son nez floral et fruité accompagnera à la perfection ces mignardises pour finir votre repas.

Sablé charentais

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

300 g *Beurre demi-sel*
400 g *Farine*
3 g *Sel fin*

10 g *Baking powder (poudre à lever)*
250 g *Sucre glace amylicé (contenant de l'amidon)*
130 g *Jaunes d'œufs (soit 6)*

PROCÉDÉ

Sabler le beurre demi-sel avec la farine, le sel et la poudre à lever. Ajouter le sucre glace amylicé tamisé. Incorporer les jaunes d'œufs petit à petit, sans donner trop de corps à la pâte. Laisser reposer au froid. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, prédécouper des disques de 3,5 cm de diamètre et cuire le tout sur une feuille de papier cuisson, dans un four à 160 °C pendant 12 minutes environ. Découper les disques en fin de cuisson.

Ganache chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

50 g *Crème liquide*
50 g *Couverture noire à 66 % en pistoles*

PROCÉDÉ

Chauffer la crème, la verser sur la couverture et lisser la masse. Laisser refroidir pendant 3 heures.

Dresser la ganache à l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 8) en formant des traits de 2 cm de longueur. Laisser cristalliser.

Pétales de figue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

1 l *Eau*
350 g *Sucre*
25 *Figues violettes fraîches*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre. Tailler les figues en deux puis en fines lamelles. Les pocher dans le sirop frémissant pendant 1 minute puis les étaler sur un Silpat® et les sécher dans un four à 70 °C, sans ventilation pendant 7 heures. Réserver au sec dans une boîte hermétique.

Mini-tatin aux pommes Belchard des « Vergers du Marais », safran du Poitou

PROCÉDÉ

Garnir un Flexiplan® en forme de cylindre de 3,5 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec la compotée de pomme Belchard jusqu'à 2 mm du haut. Déposer par-dessus un disque de pâte sablée cuit, presser légèrement pour bien faire adhérer. Réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler délicatement une tatin de pomme, la dresser sur un support de présentation.

Décor : pistil de safran.

VIN CONSEILLÉ

Accord identique à la recette : figue « reconstituée » sur un délicat sablé charentais.

Pâte sablée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

250 g *Beurre*
500 g *Farine T. 45*
5 g *Sel*
5 g *Baking powder (poudre à lever)*
250 g *Sucre glace amylicé (contenant de l'amidon)*
100 g *Œufs (soit 3)*

PROCÉDÉ

Sabler le beurre avec la farine, le sel et la poudre à lever. Ajouter le sucre glace amylicé tamisé. Incorporer les œufs petit à petit, sans donner trop de corps à la pâte. Laisser reposer au froid. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, prédécouper des disques de 3,5 cm de diamètre et cuire le tout sur une feuille de papier cuisson, dans un four à 160 °C pendant 12

minutes environ. Découper les disques en fin de cuisson.

Compotée de pomme Belchard

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MIGNARDISES

1,5 kg *Pommes (Belchard)*
150 g *Sucre cristal*
50 g *Beurre doux*
2 g *Safran (du Poitou)*

PROCÉDÉ

Laver et éplucher les pommes, les évider puis les tailler en fine brunoise. Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel blond, déglacer avec le beurre, ajouter la brunoise de pomme et le safran. Cuire le tout à feu doux ; obtenir la brunoise de pomme ferme.

Comme un Duplo[®], version noisette et marron

MONTAGE

Napper le cadre de financier noisette avec une couche de gelée d'abricot puis superposer le cadre de mousse de marron. Retirer les cadres, parer les bords et découper des rectangles (de 3 x 10 cm).

FINITION ET PRÉSENTATION

Disposer 3 demi-sphères de mousse de marron sur un rectangle, les saupoudrer partiellement avec du cacao en poudre.

Décor : gelée d'abricot.

VIN CONSEILLÉ

Muscats de Beaumes-de-Venise 2011 - Domaine Perrin & Fils.

Ce vin doux naturel vous séduira par son côté moelleux et ses notes miellées et exotiques tout en gardant une belle fraîcheur en fin de bouche. Il sera en accord parfait avec ce dessert et en particulier avec les éclats de noisettes et la douceur du marron.

Financier noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 90 PERSONNES

330 g Poudre de noisette
 330 g Poudre d'amande
 530 g Farine T. 45
 1,325 kg Sucre semoule
 1,06 kg Blancs d'œufs (soit 35)
 900 g Beurre noisette froid
 180 g Noisettes hachées et torréfiées

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger la poudre de noisette avec la poudre d'amande, la farine et le sucre semoule. Verser au fur et à mesure les blancs d'œufs. Lisser l'appareil, ajouter le beurre noisette en filet ; obtenir une masse homogène.

Verser l'appareil dans un cadre (de 40 x 20 cm) et sur 1 cm d'épaisseur. Saupoudrer les noisettes hachées et torréfiées puis cuire dans un four à 160 °C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir.

Mousse de marron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 90 PERSONNES

500 g Pâte de marron
 500 g Crème de marron
 1,2 l Crème liquide (100 + 1100)
 7 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 14 g)
 80 g Whisky

PROCÉDÉ

Dans un cutter, mixer la pâte de marron avec la crème de marron.

Chauffer 100 g de crème liquide, ajouter la gélatine, verser le tout dans la première masse en mixant et ajouter le whisky.

Fouetter la crème restante, l'incorporer délicatement dans l'appareil puis couler dans un cadre (de 40 x 20 cm) sur 3 cm de hauteur et dans 270 Flexipan[®] demi-sphériques de 2 cm de diamètre. Bloquer le tout au froid. Démouler les demi-sphères de mousse de marron et les réserver au froid.





Véritable baba au Cognac, crème vanillée

PROCÉDÉ

Faire tremper les babas secs dans le sirop au Cognac, en les retournant régulièrement. Les égoutter, puis les napper à l'aide d'un pinceau avec du nappage blond tiédi.

FINITION ET PRÉSENTATION

Déposer un baba imbibé et nappé dans une coupelle, poser dessus une fleur d'hibiscus confite et une gousse de vanille séchée.

Servir la crème vanillée à part.

VIN CONSEILLÉ

Pineau des Charentes blanc 20 ans d'âge - Château de Beaulon.

Cette cuvée exceptionnelle de Monsieur Thomas offre une palette aromatique très riche, d'épices et de fruits compotés. Cette richesse incomparable offrira une alliance parfaite avec le moelleux du baba.

Babas

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 25 PERSONNES

400 g *Farine*
4 g *Sel fin*
20 g *Levure de boulanger*
20 g *Miel (toutes fleurs)*
140 g *Beurre*
500 g *Œufs (soit 10)*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, pétrir la farine avec le sel fin, la levure de boulanger, le miel et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter les œufs un par un, finir de pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve.

Laisser reposer la pâte pendant 5 minutes. Pocher environ 20 g de pâte dans des moules à darioles de 7 cm de diamètre, laisser pousser pendant 1 heure à température ambiante puis enfourner dans un four à 200 °C, et cuire à 180 °C pendant 20 minutes environ. À la sortie du four, démouler sur une grille et laisser sécher les babas.

Sirop au Cognac

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 25 PERSONNES

1 l *Eau*
400 g *Sucre semoule*
1 *Zeste de citron jaune*
3 *Étoiles de badiane (anis étoilé)*
1 *Bâton de cannelle*
100 g *Cognac*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, le zeste de citron jaune, les étoiles de badiane et le bâton de cannelle. Laisser tiédir, ajouter le Cognac et réserver au froid.

Crème vanillée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 25 PERSONNES

200 g *Crème liquide*
1/2 *Gousse de vanille fendue et grattée*
30 g *Sucre semoule*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter la crème liquide froide avec les graines de vanille. Quand la crème est pratiquement montée, ajouter le sucre semoule et stopper au « bec d'oiseau ». Réserver au froid.

Bûche en variation autour du chocolat

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur la base pralinée croquante, disposer un tube de mousse chocolat noir et un tube de mousse chocolat lait puis à cheval sur les deux, un tube de mousse chocolat ivoire.

Décor : motifs en chocolat.

VIN CONSEILLÉ

Banyuls - « Cuvée Léon Parcé » 2009 - Domaine de la Rectorie.

Ce vin doux naturel aux notes chocolatées et torréfiées est surprenant par sa fraîcheur et son côté peu sucré par rapport à l'appellation. Cette fraîcheur apportera un bel équilibre à cette bûche tout chocolat.

Base pralinée croquante

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 BÛCHE DE 10 PERSONNES

120 g Couverture noire à 66 %
240 g Praliné à 55 %
60 g Rice Krispies® (grains de riz soufflés et grillés)

PROCÉDÉ

Fondre la couverture noire au bain-marie sans dépasser 35 °C. Ajouter le praliné, mélanger pour rendre le tout homogène. Verser la masse sur le Rice Krispies® en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule. Étaler l'appareil sur une feuille guitare, sur 8 mm d'épaisseur et en un rectangle de 24 cm de longueur et de 10 cm de largeur. Laisser prendre au froid et réserver. Au moment, découper une bande de 9 cm de largeur et de 24 cm de longueur.

Mousse chocolat ivoire, finition velours

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 BÛCHE DE 10 PERSONNES

30 g Jaunes d'œufs (soit 2)
65 g Sucre semoule
100 g Couverture ivoire
200 g Crème liquide

PROCÉDÉ

Au bain-marie, monter un sabayon avec les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'au ruban. Toujours au bain-marie, fondre la couverture ivoire.

Dans un batteur avec le fouet, monter la crème jusqu'au « bec d'oiseau ».

Dans la couverture fondue, incorporer avec un fouet 160 g de sabayon et 50 g de crème fouettée pour rendre le mélange bien homogène, puis, à l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la crème fouettée restante. Réserver au froid.

Garnir un tube de 4 cm de diamètre et de 25 cm de longueur avec la mousse ivoire à l'aide d'une poche munie d'une douille unie. Le faire prendre en cellule de refroidissement pendant 1 heure 30 environ. Démouler le tube, couper chaque extrémité pour obtenir une longueur de 22 cm et le pulvériser avec une bombe velours neutre. Réserver au froid.

Mousse chocolat lait, finition glaçage lacté aux noisettes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 BÛCHE DE 10 PERSONNES

Glaçage lacté aux noisettes :

90 g Couverture lait à 35 %
45 g Beurre de cacao
20 g Noisettes hachées

Mousse lait :

30 g Jaunes d'œufs (soit 2)
60 g Sucre semoule
100 g Couverture lait à 35 %
200 g Crème liquide

GLAÇAGE LACTÉ AUX NOISETTES

Fondre la couverture lait avec le beurre de cacao, ajouter les noisettes hachées. Utiliser à 32 °C.

MOUSSE LAIT

Procédé identique à la mousse ivoire. Napper avec le glaçage lacté aux noisettes et réserver au froid.

Mousse chocolat noir, finition glaçage noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 BÛCHE DE 10 PERSONNES

Glaçage noir :

50 g Eau
60 g Sucre semoule
20 g Cacao en poudre
30 g Crème liquide
1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)

Mousse chocolat noir :

25 g Jaune d'œuf (soit 1)
50 g Sucre semoule
85 g Couverture noire à 66 %
180 g Crème liquide

GLAÇAGE NOIR

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, le cacao en poudre et la crème liquide. Hors du feu, ajouter la gélatine, laisser tiédir et utiliser à 32 °C.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Procédé identique à la mousse chocolat ivoire. Napper avec le glaçage noir et réserver au froid.



Que se passe-t-il à Paris..?



Hervé Rodriguez

C'est à Boulogne-Billancourt que s'est ouvert le MaSa. Sublimé par un mobilier baroque et contemporain, le lieu dégage une atmosphère cocooning et raffinée. Très exactement ce qu'il faut pour déguster la cuisine atypique, ludique et savoureuse d'Hervé Rodriguez arrivé dans cette petite ville très parisienne en 2012.

Venu tout droit de la région lyonnaise où il a tenu durant huit ans l'ancien restaurant de la mère Bourgeois, « la première femme chef à obtenir les trois étoiles du guide Michelin », précise le chef. Il rajoute, « peu

de gens le savent, car c'était en 1931, l'année durant laquelle fut créé le classement des une, deux et trois étoiles. Des étoiles que le guide Michelin a officialisées seulement deux ans plus tard, en 1933. »

MaSa

Comme Manipulateur de Saveurs...

C'est l'ancien directeur du guide Michelin, Jean-François Mesplède, qui, le premier baptisa le chef ainsi, et si le surnom perdure, c'est parce que nul ne pourrait trouver de meilleure « formule » pour mettre en relief ce qui particularise Hervé Rodriguez.

Ce qui le particularise ?

Sa cuisine. Sans modèle. Propre à lui et à sa sensibilité. Un électron libre ! Il ne s'inspire de personne, il ne revendique aucun style... Pour lui, la cuisine est une aventure avec une multitude de recettes et de saveurs à explorer en toute liberté.

« Je manipule absolument tout ce qui est à ma portée, je ne me mets aucune limite, il suffit que le résultat soit cohérent et ne se perde pas dans une profusion de saveurs. Lorsque j'étais chez La Mère Bourgeois, j'avais ressorti les vieux menus et reproduit certaines recettes dont le Pâté Chaud de



Le MaSa à Boulogne-Billancourt

la mère Bourgeois qui a obtenu en 1927 et trois fois de suite, le Prix Culinare français au salon d'automne. »

Il se laisse guider par ses souvenirs de voyages, ses expériences et ses souvenirs aussi, « je suis très marqué par les saveurs réglissées. J'ai été élevé à l'antésite. Je l'utilise presque comme un assaisonnement, ce n'est pas vraiment une saveur, c'est comme un parfum. Dans ma poêlée de cèpes aromatisés à l'antésite, l'anis apparaît en arrière-plan, caressant les saveurs boisées du champignon ».

Faut-il préciser que le chef est un fan d'Ali Bab, le cuisinier qui mettait des bourgeons de pin dans ses ragoûts de lapin ? Hervé Rodriguez s'est offert un livre original d'Ali Bab, alors qu'il était encore à l'école hôtelière, « je l'ai payé une fortune ». Mais quelle impulsion ! Aujourd'hui encore, partant de cette cuisine d'auteur, il s'amuse à créer des associations de saveurs insolites : chou-fleur et café, poivron et mangue, betterave et litchi...

En fait, Hervé Rodriguez est un gourmand invétéré, « je goûte tout ce qui traîne dans la cuisine ; en l'espace de quelques secondes,

je peux avaler un bout de chou-fleur puis un morceau de chocolat ».

Cette synergie perpétuelle de goûts stimule le palais, lui donne une dynamique et une incroyable mémoire gustative. « Avant même de goûter, je sais ce que l'association de deux produits va générer en goûts. » Et donc en émotions...

Pour les trente couverts par service, au MaSa, pas de carte et une grande simplicité. Juste des produits mis à l'honneur et un menu qui peut varier d'une table à l'autre. « Le service de salle fait la liaison entre la cuisine et le client. Les gens préfèrent une explication verbale à des intitulés de plats parfois trop compliqués. »

« En fait, ce que je cherche avant tout, c'est créer des souvenirs. Un repas est certes éphémère, mais le souvenir lui ne l'est pas, et lorsqu'un client rappelle à sa mémoire le plat qu'il a mangé, lorsqu'il se souvient de l'accueil, du service (parce que tout est lié...), il pense à nous, et ça, c'est énorme. »

L'importance du service...

« On vient au restaurant pour la cuisine, on y revient pour le service... »

Une étoile au guide Michelin...

Elle a couronné le MaSa à peine huit mois après son ouverture.

« Cette étoile, je l'ai longuement attendue lorsque j'étais chez La Mère Bourgeois. Elle est finalement arrivée ici, assez rapidement c'est vrai, et à une époque où j'avais la maturité qui m'a permis de l'aborder avec sérénité, sans prise de tête, sans ego... »

Paris...

« Du jour où j'ai mis les pieds à Paris, ma vie s'est transformée, tout un cheminement s'est mis en place naturellement. »

À Prague...

Le Restaurant Hervé Rodriguez s'est ouvert, à la suite d'une promotion culinaire effectuée dans cette ville, « l'une des plus belles d'Europe ».

Hervé Rodriguez, un homme épanoui ?

« Oui. La cuisine est un vrai moyen d'expression. »

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : WILFRIED ROUX.



PRÉLUDE

Sponge cake safran, mayonnaise capucine

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

40 g Farine T.55
 1 g Safran en poudre
 3 Œufs
 2 Cuillères à café de baking powder (poudre à lever)
 1 g Sel
 10 g Feuilles de capucine
 35 g Huile de pépins de raisin
 1 Jaune d'œuf
 QS Sel, poivre, feuilles de capucine

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, mélanger la farine avec le safran, les œufs, la poudre à lever

et le sel. Verser l'appareil dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois.

Remplir un gobelet plastique avec l'appareil et cuire dans un four à micro-ondes à 800 watts, entre 45 secondes et 1 minute. Démouler et laisser refroidir.

Mixer les feuilles de capucine avec l'huile de pépins de raisin puis monter une mayonnaise avec le jaune d'œuf. Assaisonner et réserver dans une poche.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupelle, dresser un sponge cake, pocher dessus la mayonnaise capucine et disposer des feuilles de capucine.

Dos de sandre, patate douce de Saint-Gilles-Croix-De-Vie

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Sandre (de 800 g)
 QS Gros sel, sel, poivre, beurre
 100 g Crêtes de coq
 2l Bouillon de poule (environ)
 100 g Gésiers de volaille
 150 g Beurre (environ)
 150 g Mini-blettes
 4 Patates douces (de 6 cm environ - Saint-Gilles-Croix-De-Vie)
 25 g Laitue de mer (algue)
Galettes de sarrasin :
 15 g Farine de sarrasin
 15 g Maizena
 30 g Eau
 20 g Beurre fondu
 50 g Huile d'olive
 150 g Fond blanc de volaille
 2 Feuilles de nori (algue)

PRÉPARATION

Écailler, ébarber, vider le sandre. Lever les filets, les mettre au sel pendant 4 minutes puis bien les laver et les laisser reposer au froid pendant minimum 2 heures avant la cuisson.

Cuire les crêtes de coq sous vide avec 100 g de bouillon de poule et 20 g de beurre, dans de l'eau maintenue à 72 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 6 heures.

Dépouiller les gésiers, les mettre au sel pendant 6 minutes environ puis les rincer et les cuire également sous vide avec 100 g de bouillon de poule et 20 g de beurre dans de l'eau maintenue à 62 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 3 heures.

Trier, laver les feuilles de mini-blettes, les cuire dans un sautoir avec du bouillon de poule et une noix de beurre, assaisonner.

PATATES DOUCES FAÇON RISOTTO

Laver les patates douces et ne pas les éplucher.

Dans un sautoir, suer délicatement les patates douces avec une noix de beurre, déglacer avec environ 100 g de bouillon de poule, réduire très doucement. Lorsque tout s'est évaporé et que les sucs caramélisent, mouiller à nouveau avec 100 g de bouillon de poule. Renouveler l'opération 5 fois, jusqu'à ce que les patates douces soient cuites.

NECTAR DE LAITUE DE MER

Dégorger la laitue de mer, la hacher finement.

Porter à ébullition 100 g de bouillon de poule puis monter avec 50 g de beurre, ajouter la laitue de mer, les crêtes de coq et les gésiers.

GALETTES DE SARRASIN

Mélanger les ingrédients cités.

Dans une poêle, cuire des galettes de sarrasin comme des crêpes, réserver.

CUISON

Enrouler les filets de sandre dans une feuille de nori, détailler des portions de 80 g et les cuire dans un four mixte à 51 °C avec 10 % d'humidité, pendant 16 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une feuille de mini-blette, disposer une portion de sandre puis une patate douce coupée en deux. Verser le nectar de laitue de mer avec les crêtes de coq et les gésiers.

Décor : galette de sarrasin, pluches d'herbes.

VIN CONSEILLÉ

Roussette de Savoie 2014 - Château de Monterminod.

Voici un grand vin de terroir au service des poissons d'eau douce. L'altesse d'une grande suavité trouve son partenaire idéal ici, avec la chair tendre et douce du sandre. Ses arômes tertiaires axés sur la noisette font un beau jeu sur les gésiers et le jus de volaille.

PRÉLUDE

Capsule foie gras, sésame noir

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

200 g Foie gras de canard
 10 g Bouillon de légumes
 5 g Sirop à 30 °B
 20 g Pâte de sésame noir
 10 g Juraçon (vin blanc doux)
 100 g Crème liquide
 QS Sel, poivre
 250 g Eau minérale
 13 g Gelée végétale (Sosa)

PROCÉDÉ

Mélanger le bouillon de légumes avec le sirop à 30 °B et la pâte de sésame. À l'aide d'un pinceau, tamponner l'appareil obtenu dans des moules demi-sphériques de 2,5 cm de diamètre et les sangler

(passer au grand froid) pour que l'empreinte de sésame congèle.

Mixer le foie gras avec le vin blanc doux, ajouter la crème bouillante et mixer à nouveau. Assaisonner, passer au chinois et refroidir. Verser l'appareil froid dans les empreintes de sésame et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Mélanger l'eau minérale avec la gelée végétale et faire bouillir l'appareil.

Démouler une capsule de foie gras, la piquer avec une pique en bois et la tremper dans la gelée végétale chaude. La disposer sur une plaque recouverte d'un papier film et la laisser revenir à température ; la pique en bois tombera d'elle-même.

Foie gras poêlé à l'encre, anguille fumée, lentilles béluga

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g Foie gras de canard (4 x 50 g)
Sauce à l'encre de seiche :
 100 g Oignons ciselés
 1 l Vin blanc
 500 g Bouillon de légumes
 300 g Calamar nettoyé (tête de préférence)
 50 g Encre de seiche
 QS Xantana (Texturas - Sens Gourmet), beurre, huile d'olive
Lentilles béluga :
 100 g Lentilles béluga (lentilles noires)
 500 g Bouillon de légumes
 50 g Copeaux de poutargue
Billes d'anguille fumée :
 50 g Pulpe de pomme de terre cuite
 150 g Crème
 50 g Anguille fumée
Anglaise :
 QS Farine
 1 Œuf battu
 100 g Panure
 200 g Graines de sésame noir
Guimauve :
 500 g Sucre
 20 g Glucose
 150 g Eau
 23 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 11,5 g)
 30 g Blanc d'œuf (soit 1)
 20 g Pâte de sésame noir
 QS Fleur de sel
Tarama d'anguille :
 2 Œufs

200 g Anguille fumée
 200 g Huile de pépins de raisin
 100 g Anguille fumée (décor)

SAUCE À L'ENCRE DE SEICHE

Suer les oignons ciselés avec de l'huile d'olive jusqu'à coloration blonde, déglacer au vin blanc, cuire à ébullition pendant 5 minutes, ajouter le bouillon de légumes puis le calamar et réduire des 3/4. Chinoiser, lier avec l'encre de seiche et si nécessaire, ajouter un peu de xantana.

LENTILLES BÉLUGA

Nacrer les lentilles avec du beurre, déglacer avec du bouillon de légumes puis mouiller petit à petit avec le bouillon de légumes restant, jusqu'à ce que les lentilles soient cuites. Assaisonner et au moment, parser des copeaux de poutargue.

BILLES D'ANGUILLE FUMÉE

Mixer la pulpe de pomme de terre avec la crème et l'anguille fumée, rectifier l'assaisonnement, mouler dans des moules sphériques de 3 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Paner deux fois à l'anglaise (farine, œuf battu, panure et graines de sésame mixés ensemble). Au moment, frire à 160 °C, éponger sur un papier absorbant.

GUIMAUVE

Cuire le sucre avec le glucose et l'eau à 121 °C. Parallèlement, monter le blanc ; quand le

sucre est cuit, ajouter la gélatine et verser le tout sur le blanc puis fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la pâte de sésame noir et mouler dans un cadre (de 20 x 30 cm). Bloquer au grand froid, détailler des cubes de 2 cm de côté. Ajouter de la fleur de sel sur chacun d'eux.

TARAMA D'ANGUILLE

Dans un blender, mixer les œufs avec l'anguille fumée, puis monter avec l'huile de pépins de raisin. Assaisonner.

CUISSON

Poêler le foie gras sans matière grasse, pendant 1,5 minute sur chaque face. Léponger puis l'assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les lentilles puis une escalope de foie gras. Ajouter un cube de guimauve, une bille d'anguille fumée, des points de tarama, verser la sauce à l'encre de seiche et disposer une fine tranche d'anguille fumée.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Joseph - « Pierres Sèches » 2014 - Yves Cuilleron.

Une cuvée de grande classe à la fois puissante et rafraîchissante. La tension extrême de cette syrah permet de jouer sur les textures, et sa minéralité de s'accorder avec la salinité de l'anguille.





PRÉLUDE

Coussin cacao, mousse d'abats au praliné

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pâte à coussin :
 175 g Farine
 65 g Bouillon de grouse
 4 g Sel
 2 g Cacao en poudre
 3,5 g Levure boulangère
 100 g Foie et abats
 de canard colvert
 1/2 Échalote ciselée
 20 g Beurre
 40 g Cognac
 3 g Persil haché

2 g Estragon haché
 20 g Praliné
 QS Sel, poivre

PÂTE À COUSSIN

Dans un batteur avec le crochet, mélanger les ingrédients cités et laisser reposer la pâte pendant 15 minutes au froid. Étaler la pâte à coussin à 3 mm d'épaisseur et détailler des coussins de 3 cm de côté, les cuire sur une plaque chaude, dans un four à 210 °C pendant 5 à 6 minutes ; jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés.

PROCÉDÉ

Sauter les abats avec l'échalote ciselée et le beurre, flamber au Cognac et ajouter les herbes hachées. Mixer le tout avec le praliné, refroidir, réserver dans une poche munie d'une douille à Mont Blanc, rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir un coussin avec la mousse d'abats à l'aide d'une poche. Dans une assiette, dresser le coussin et pocher de la mousse d'abats.

Canard colvert, croûte de cuir, salsifis, bec-de-jar

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Canard colvert
 QS Gros sel, beurre, Cognac, sel, poivre, jeunes pousses
 500 g Graisse de canard
 1 Échalote ciselée
 40 g Praliné
Croûte de cuir :
 65 g Agalita (argile blanche)
 100 g Lactose (glucide présent dans le lait)
 300 g Farine
 200 g Eau bouillante
 15 g Cacao en poudre
 6 g Sel
 2 Gouttes d'extrait de cigare (arôme alimentaire)
 500 g Salsifis
 9 g Chaux éteinte
 1,5 l Eau
Jus de canard :
 150 g Garniture aromatique (mirepoix de carotte, oignon, céleri...)
 1 Bouquet garni
 500 g Becs-de-jar (coquillages) cuits à la marinière et décortiqués
 80 g Maltodextrine (Sens Gourmet)
 20 g Huile de cèpe
Siphon cacao :
 250 g Beurre noisette refroidi
 4 Œufs
 2 Jaunes d'œufs
 10 g Cacao en poudre
 5 g Rhum
 8 Copeaux de cèpes crus
 4 Demi-cèpes rôtis

PRÉPARATION

Flamber, vider le colvert, réserver le foie. Lever les cuisses et réserver les filets sur le coffre. Mettre les cuisses au gros sel pendant

2 heures environ, les rincer puis les confire dans la graisse de canard à frémissement pendant 30 minutes environ. Égoutter, effiloche la chair des cuisses, réserver.

Cuire le foie du canard avec du beurre, départ à froid, ajouter l'échalote ciselée, flamber au cognac, ajouter le praliné et mixer le tout.

CROÛTE DE CUIR

Dans un cutter (Robot-Coupe), mixer les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Abaïsser cette pâte sur 1 mm d'épaisseur, tailler des rectangles (de 3 x 10 cm), les enrouler autour de tubes en inox de 10 cm de longueur et de 3 cm de diamètre, les cuire dans un four à 220 °C pendant 8 minutes environ.

SALSIFIS

Éplucher les salsifis, les faire mariner dans le mélange chaux éteinte et eau pendant 4 heures environ. Les rincer abondamment et les cuire sur une plaque, dans un four à 180 °C, pendant 20 minutes environ.

La marinade à la chaux permet d'obtenir les salsifis croustillants à l'extérieur et confits à l'intérieur, comme une purée.

JUS DE CANARD

Colorer la carcasse du colvert dans un sautoir, ajouter la garniture aromatique et le bouquet garni, mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire le tout à frémissement pendant 1 heure 30 environ. Filtrer, réduire puis monter au beurre, assaisonner et ajouter les becs-de-jar. Réserver au chaud à 50 °C.

MALTODEXTRINE

Dans une poêle antiadhésive, chauffer à

feu doux la maltodextrine avec l'huile de cèpe jusqu'à l'obtention d'un corps solide. Réserver et émietter.

SIPHON CACAO

Mélanger les ingrédients cités, verser dans un siphon d'1 litre et gazer deux fois. Réserver au bain-marie à 55 °C.

CUISSON

Assaisonner, colorer les filets du canard sur le coffre, finir de cuire dans un four à 120 °C pendant 12 minutes environ. Lever les filets et les trancher.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir un tube de croûte de cuir avec l'effilochée de cuisses de canard et napper avec le siphon cacao.

Dans une assiette, dresser la pâte de foie de canard, poser dessus une tranche de filet de canard, verser le jus de canard puis ajouter le tube de croûte de cuir et un salsifis. Ajouter un demi-cèpe rôti, 2 copeaux de cèpe crus et une tranche d'échalote caramélisée. **Décor** : jeunes pousses, poudre de maltodextrine.

À SAVOIR

Agalita : cette argile blanche permet de créer un revêtement comestible qui donne un effet de pierre de rivière. L'agalita remplace le kaolin de Mugaritz.

VIN CONSEILLÉ

Saumur Champigny - « Les Poyeux » 2013 - Clos Rougeard.

Ce terroir reconnu pour sa finesse, associé aux tanins soyeux de cette cuvée fait merveille sur la chair de ce colvert au grand caractère. On en redemande !

Poire confite comme une tatin, crème brûlée à la pâte d'amande de Provence, la pointe givrée à la confiture de lait aux trompettes-de-la-mort

PROCÉDÉ

Sur un papier film, étaler les poires confites comme une tatin, en un rectangle (de 30 x 15 cm). Démouler les tubes de crème brûlée ; les disposer sur le bord du rectangle et rouler le tout. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper le tube en 4 dans la longueur, caraméliser chaque partie avec de la cassonade et un chalumeau et les réserver dans une étuve à 45 °C.

Dans une assiette, déposer un rectangle de pâte sablée aux trompettes-de-la-mort, dresser dessus un tube. Démouler un tube de purée de poires confites, le rouler dans de la noix de coco râpée et le disposer dans l'assiette. Ajouter la confiture de lait et du kumquat confit.

Décor : pluches d'atsina cress®, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Quarts de Chaume 2005 - Château Pierre Bise.

Pour conclure beaucoup d'ampleur et d'onctuosité sur cet accord. Ce chenin d'une grande maturité et naturellement frais sur la fin, anime le palais sur ce dessert d'une grande sucrosité.

Poires confites

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

8 Poires (6 + 2 - Williams)
10 g Pectine
350 g Sucre (300 + 50)
100 g Eau
1 Anis étoilé
QS Cannelle en poudre

Sirop à 30 °B :

300 g Eau
300 g Sucre

PROCÉDÉ

Éplucher 6 poires, les couper à la mandoline en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur, les déposer dans un plat à gratin. Mélanger la pectine avec 50 g de sucre et saupoudrer les poires.

Cuire à sec 300 g de sucre jusqu'au caramel, décuire avec l'eau, ajouter les épices et recuire jusqu'à 151 °C. Verser sur les poires, cuire à couvert dans un four à 180 °C pendant 40 minutes environ. Refroidir en cellule.

Éplucher, épépiner les poires restantes, les confire dans le sirop à 30 °B pendant 2 heures. Les égoutter, les mixer dans un blender puis mouler la purée obtenue dans des tubes inox de 10 cm de longueur et de 1 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.

Crème brûlée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

3 Jaunes d'œufs
25 g Sucre
300 g Crème
100 g Lait
20 g Iota (Texturas - Sens Gourmet)
50 g Pâte d'amande (de Provence)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités dans un Thermomix à 85 °C, vitesse 5, pendant 20 minutes, terminer pendant 1 minute à vitesse maximum. Verser dans une boîte assez haute, bloquer au grand froid. Au moment, tailler des tubes à l'aide d'un vide-pomme.

Confiture de lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

50 g Trompettes-de-la-mort séchées
250 g Lait
250 g Sucre

PROCÉDÉ

Réhydrater, laver les trompettes-de-la-mort trois fois puis les cuire avec le lait et le sucre à feu très doux jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel.

Pâte sablée aux trompettes-de-la-mort

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

75 g Sucre glace
40 g Sucre semoule
60 g Poudre de noisette
380 g Farine
225 g Beurre très froid
2 Œufs
50 g Trompettes-de-la-mort séchées (confites dans la confiture de lait)
QS Noix ce coco râpée, cassonade

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, mélanger les ingrédients cités (sauf les œufs et les trompettes-de-la-mort). Ajouter les œufs et laisser reposer la pâte pendant 2 heures au froid.

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, la cuire dans un four à 170 °C pendant 30 minutes environ puis la laisser refroidir. Mixer grossièrement la pâte cuite, la mélanger avec les trompettes-de-la-mort égouttées et hachées puis étaler la pâte obtenue à 2 mm d'épaisseur. Détailler des rectangles (de 2 x 8 cm), les saupoudrer de noix de coco râpée puis de cassonade et les caraméliser avec un chalumeau.



Kumquat confit

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 8 PERSONNES

200 g Kumquats

Sirop à confire :

500 g Eau

750 g Sucre

PROCÉDÉ

Blanchir 2 fois les kumquats puis les confire avec le sirop à confire pendant 1 heure environ à feu très doux.

RENDEZ-VOUS AVEC Stéphane Froidevaux



Voilà près de dix ans que Stéphane Froidevaux et son épouse Léa ont quitté les cimes de Serre-Chevalier pour s'établir à Grenoble dans un bel hôtel particulier du XIX^e siècle, abritant jadis le musée Fantin-Latour.

« Les débuts ont été difficiles. J'ai été un peu déstabilisé, ce qui avait été acquis à L'antidote était à défaire ici. Il a fallu apprivoiser la clientèle grenobloise, en faisant plus attention à ses attentes en termes de coût, de quantité, de présentation ou de menu. Une confiance s'est instaurée peu à peu, et nous avons réussi à rediriger notre offre vers les montagnes. Un immense soulagement. »

Le chef qui raconte la montagne

À Grenoble, Stéphane Froidevaux a trouvé les avantages d'une ville et surtout ceux de la montagne. Sa montagne, qui l'inspire et le fait vibrer. *« C'est mon univers. Quand je suis ici, je me sens extraordinairement bien, en paix avec moi-même. Je suis heureux et libre, complètement épanoui. Les couleurs, les formes, les bruits, les mouvements, les odeurs... tout est propice ici à l'abandon, à l'évasion, l'inspiration... »*

Se retrouver dans la nature au pied des montagnes, à ramasser végétaux et plantes sauvages, des moments indissociables de la vie quotidienne du chef. Il se consacre à la cueillette six à sept heures par semaine, du mois de mars au mois d'octobre.

Des souvenirs qui resurgissent

Cette passion de la montagne, de la cueillette, des beaux produits, Stéphane Froidevaux la puise au plus profond de ses souvenirs. Dès l'âge de 5 ans, il est nourri des bonnes odeurs de la cuisine de sa maman et il sait déjà que son destin sera à jamais lié à celui de la gastronomie.

« Sans les souvenirs nous ne sommes rien. Dans mes plats, j'amène mon histoire. » Comme ce plat de Saint-Jacques posées sur les galets chauds, entourés d'eau. *« Lorsque mon fils avait 4 ans, je lui ai appris à faire des ricochets sur les eaux d'un lac de montagne. Cet instant de bonheur, gravé dans ma mémoire, est ressorti à un moment donné pour créer ce plat. »*



Le Fantin-Latour à Grenoble



Stéphane Froidevaux conçoit une « cuisine vivante » en travaillant sur les volumes, la verticalité des assiettes, où ressort le côté minéral de la montagne. « Il est important qu'une assiette soit gaie, expressive et chaleureuse... qu'elle interpelle. » Comme ce clin d'œil aux Demoiselles Coiffées, un schiste des hautes Alpes.

Une équipe soudée

Un noyau dur entoure le chef : Vincent le chef de cuisine et Olivier le pâtissier, Abdou le plongeur, fidèle depuis vingt ans. Stéphanie l'assistante de direction, Émilie le maître d'hôtel et Jonathan le sommelier. « Et surtout Léa, mon épouse. Elle m'apporte un équilibre. Quand je suis bien en famille, je suis plus créatif. »

« On forme la meilleure des équipes, celle capable de travailler ensemble, de s'entraider au besoin, même si tous ont des personnalités fortes ou différentes. »

« Je leur laisse beaucoup de liberté pour exercer leur métier parce que ces gens-là croient en moi. En salle, par exemple, l'équipe explique un plat non pas en le récitant, mais avec leur vocabulaire, leur

sensibilité, leur argument. Le service reste un réel échange. »

Le chef aurait-il gagné en sagesse durant ces années ou tiré des leçons de ses expériences passées ? « On n'a rien sans rien. Et sans eux, je ne suis rien. Je ne pensais pas qu'il soit possible de prendre autant de plaisir à travailler avec eux. C'est ma plus grande satisfaction. »

« Même si j'ai toujours un mauvais caractère, j'essaie de ne jamais dire un mot plus haut que l'autre. Je suis aujourd'hui adepte du silence en cuisine, il est essentiel pour parler et se faire comprendre, pour se faire écouter et surtout pour écouter. »

Le midi, la brasserie

Le soir, une dualité gastro/brasserie

« Nous avons choisi un métier de service : nous devons accueillir nos clients et leur faire passer un bon moment. En cela, nous ne devons pas les contraindre à choisir entre le gastro ou la brasserie. Aidés par les serveurs, libres à eux de choisir quelle dégustation leur convient le mieux. Et à nous de les satisfaire. »

« J'ai créé un jardin de campagne avec des poules, des lapins en liberté, deux ruches qui produisent du miel, je compte y ajouter prochainement des grenouilles dans des bassins. Lorsque les gens sont un peu stressés, la présence des animaux les apaise. Ils sont alors réceptifs pour passer un agréable moment de dégustation. »

Retrouver l'étoile de l'Antidote, une histoire ancienne ?

« Nous avons obtenu la note de 17/20 et quatre toques au Gault & Millau : une belle récompense ! » Quant à l'étoile, la priorité est ailleurs. Le chef préfère se consacrer au bien-être de ses équipes, au plaisir de ses clients. « Passé la quarantaine, on voit les choses différemment. L'humain est ce qu'il y a de plus beau et de plus important. »

« J'aime ce que je fais, je sais ce que je fais... Plus les temps avancent, plus nous travaillons, et nous n'avons jamais autant travaillé. Et pour moi, ce n'est que du bonheur. »

Ricochet de noix de coquilles Saint-Jacques

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 40 Noix de coquilles Saint-Jacques
(d'Erquy)
100 g Fond blanc
70 g Crème liquide à 35 % de M.G.
1 Fromage de chèvre très sec
8 g Pâte de curry (de Madras)
QS Sel, poivre, huile de noix

SAUCE CHÈVRE AU CURRY

Réduire le fond blanc à sec, ajouter la crème liquide puis le fromage de chèvre et mixer. Cuire le tout pendant 3 minutes environ, ajouter la pâte de curry, mixer à nouveau puis filtrer et rectifier l'assaisonnement.

CUISON

Dans une poêle avec de l'huile de noix, saisir les noix de Saint-Jacques sur chaque face, finir de cuire dans un four à 150 °C pendant 1 minute 30 environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dès la sortie du four, dresser les noix de Saint-Jacques sur des galets brûlants. Les disposer dans une assiette creuse avec dans le fond, des petits cailloux, des feuilles, des fines branches et un peu d'eau. Servir aussitôt avec la sauce chèvre au curry en saucière.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays des Côtes Catalanes - « Vieilles Vignes » 2013 - Le Clos des Fées.



Rouget breton sur un minestrone relevé de cocos

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 Rougets bretons (de 160 g)
 500 g Haricots cocos frais écosés
 30 g Oignon blanc ciselé
 25 g Beurre
 25 g Huile de noix
 2 g Piment de Cayenne moulu
 4 Feuilles de laurier
 4 g Graines de coriandre
 1 Petit oignon piqué
 de 5 clous de girofle
 2 Gousses d'ail écrasées
 680 g Fond blanc (600 + 80)
 20 g Brunoise de carotte
 20 g Brunoise de céleri-rave
 20 g Brunoise de céleri-branche
 20 g Brunoise de chorizo extra-fort
 10 g Rau ram (coriandre vietnamienne)
 40 g Vinaigre de cidre
 40 g Huile d'olive

QS Sel, poivre, tabasco,
 piment de Cayenne, huile d'olive
 5 Gousses d'ail épluchées

PRÉPARATION

Écailler, ébarber les rougets, les désarêter par le ventre en les gardant entiers. Réserver au froid.

Laver les cocos, réserver.

MINESTRONE

Suer l'oignon blanc ciselé avec le beurre et l'huile de noix, ajouter le piment de Cayenne, laurier, coriandre, oignon piqué de girofle et ail. Ajouter les cocos puis les « nacrer » (les enrober de matière grasse), mouiller à hauteur avec 600 g de fond blanc et cuire à frémissement pendant 40 minutes environ. Laisser tiédir hors du feu, ajouter les brunoises crues puis le rau ram ciselé, 80 g

de fond blanc, le vinaigre de cidre et l'huile d'olive. Assaisonner avec tabasco, piment de Cayenne, sel et poivre. Ne plus réchauffer.

PROCÉDÉ

Poêler les rougets entiers avec l'huile d'olive, à feu vif, pendant 1 minute 40 environ sur chaque face. Les laisser reposer au chaud pendant 10 minutes environ sur le ventre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, verser le minestrone, poser dessus un rouget sur le ventre.

Décor : feuilles de rau ram, fines tranches d'ail.

VIN CONSEILLÉ

Castillon - Côtes de Bordeaux 2002 - Château Joanin Bécot.





Le « quartz », rouleaux croquants aux ganaches crémeuses, sorbets aux baies sauvages

PROCÉDÉ

Sur des tubes métalliques, réaliser 16 rouleaux de feuilletage de 2 cm de diamètre et de 8 cm de longueur et les cuire dans un four à 160 °C pendant 30 minutes environ. Caraméliser chaque rouleau en le saupoudrant de sucre glace et en le caramélisant à la flamme d'un chalumeau puis le rouler dans les croquants aux amandes finement concassés. Réserver dans une boîte hermétique.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir 8 rouleaux croquants avec de la ganache au caramel salé et 8 autres avec de la ganache Guanaja. Dans une assiette de quartz, dresser un rouleau de chaque ganache. Accompagner avec 3 petits ramequins garnis avec un sorbet aux baies sauvages (groseille, mûre, argousier).

Décor : naturel et minéral au choix.

VIN CONSEILLÉ

Guatemala - Rhum - « Limitada » 2015 - Lorena Vasquez.

Croquants aux amandes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

60 g *Blancs d'œufs (soit 2)*
250 g *Sucre*
60 g *Farine T. 55*
100 g *Amandes concassées*

Procédé

Mélanger les ingrédients cités, laisser reposer la pâte pendant 12 heures environ au froid.

Coucher des petits tas de pâte sur un Silpat®, cuire dans un four ventilé à 180/190 °C pendant 4 à 5 minutes. Laisser refroidir, concasser finement et réserver au sec.

Ganache au caramel salé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

50 g *Sucre*
50 g *Glucose*
20 g *Eau*
100 g *Crème fleurette*
50 g *Beurre de cacao*
150 g *Couverture blonde (Dulcey - Valrhona)*
50 g *Beurre demi-sel*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, cuire le sucre avec le glucose et l'eau jusqu'au caramel foncé. Déglacer avec la crème. Porter le tout à

ébullition, verser sur le beurre de cacao coupé en petits morceaux, ajouter la couverture et laisser tempérer. Mélanger délicatement, ajouter le beurre demi-sel en dés et lisser la ganache. Réserver dans une poche à température ambiante.

Ganache guanaja

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

270 g *Crème fleurette*
250 g *Couverture noire (Guanaja)*
70 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter la crème à ébullition, la verser sur la couverture, laisser tempérer puis mélanger délicatement. Ajouter le beurre en dés en mélangeant. Réserver dans une poche à température ambiante.

Sorbet groseille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g *Groseilles sauvages*
100 g *Sucre*
50 g *Glucose*
100 g *Jus de citron jaune*
100 g *Eau*
5 g *Vinaigre blanc*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, cuire les ingrédients cités à frémissement pendant 10 minutes environ. Mixer, passer, verser le mix dans 3 bols à Pacojet et bloquer au grand froid pendant 12 heures minimum. Au moment, pacosser.

Sorbet mûre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g *Mûres sauvages*
100 g *Sucre*
50 g *Glucose*
50 g *Jus de citron jaune*
100 g *Eau*

PROCÉDÉ

Identique au sorbet groseille.

Sorbet argousier

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g *Baies d'argousier (petit fruit de couleur orange, au goût acidulé)*
100 g *Sucre*
50 g *Glucose*
100 g *Jus de citron jaune*
100 g *Eau*

PROCÉDÉ

Identique au sorbet groseille.

« Les demoiselles coiffées » meringues croquantes, parfait café praliné, petits choux acidulés au citron vert et cailloux surprise aux fruits exotiques

PROCÉDÉ

Garnir 2 cônes de meringue avec le parfait café praliné et bloquer au grand froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Le lendemain, recouper la base des cônes glacés pour qu'ils tiennent bien droit. Réserver au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette (ici : miroir), réaliser un motif avec le coulis exotique réservé, parsemer du crumble café, disposer des cailloux aux fruits exotiques agrémentés de vrais cailloux. Dresser les 2 cônes de meringue, les surmonter avec un chou garni avec de la crème au citron vert.

Décor : au choix.

BOISSON CONSEILLÉE

Chartreuse du 9^e Centenaire.

Cônes de meringue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Blancs d'œufs (soit 3)
50 g Sucre semoule
50 g Isomalt mixé finement
100 g Sucre glace amylicé (sucre glace contenant de l'amidon)

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et l'isomalt mixé finement. À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement le sucre glace tamisé. Beurrer et fariner (chemiser) l'extérieur de cônes métalliques de 3 cm de diamètre et de 12 cm de hauteur, puis appliquer la meringue irrégulièrement et sécher dans un four à 80 °C pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Démouler et réserver au sec.

Parfait café praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

Crème anglaise non sucrée :

125 g Lait
2 Jaunes d'œufs

Parfait glacé :

10 g Café soluble (Nescafé)
75 g Praliné amande
15 g Liqueur de café (kahlua)
125 g Crème fleurette
50 g Caramel liquide
3 Jaunes d'œufs

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités. Prélever 150 g de la crème anglaise obtenue encore chaude, ajouter le café soluble, le praliné amande et la liqueur de café. Refroidir et réserver.

Monter la crème fleurette, réserver.

Porter le caramel à ébullition, verser sur les jaunes dans un batteur et monter le tout. Incorporer la crème anglaise puis la crème fouettée. Dresser aussitôt et bloquer au grand froid.

Cailloux aux fruits exotiques

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Mangue
100 g Fruits de la passion
100 g Banane
100 g Ananas
80 g Sucre
50 g Jus de citron

Enrobage cailloux :

150 g Couvertureivoire
150 g Beurre de cacao
QS Sucre glace

PROCÉDÉ

Dans une casserole, mélanger les fruits coupés en dés avec le sucre et le jus de citron. Cuire le tout pendant 10 minutes environ à feu doux, mixer, passer. Réserver 100 g du coulis obtenu pour le dressage. Bloquer l'appareil restant au grand froid pendant 12 heures minimum. Découper ce dernier en petits cubes irréguliers d'environ 1 cm de côté et les bloquer au grand froid.

Au bain-marie, fondre la couvertureivoire avec le beurre de cacao. Tempérer et enrober les « petits cailloux » de fruits exotiques puis les rouler dans du sucre glace. Réserver et laisser décongeler les cailloux au froid ; obtenir un cœur coulant.

Crème au citron vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

150 g Jus de citron vert
2 Zestes de citrons verts
150 g Sucre
200 g Beurre
300 g Jaunes d'œufs (soit 15)
2 Feuilles de gélatine 150 blooms trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Dans un Thermomix, verser le jus de citron vert avec les zestes, le sucre, le beurre en morceaux et les jaunes d'œufs. En 5^e vitesse, porter le tout à ébullition, puis lisser en 10^e vitesse pendant 1 minute environ. Ajouter la gélatine, mixer à nouveau puis passer au chinois étamine. Réserver au froid, dans une poche.

Craquelin café

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

75 g Beurre
90 g Sucre roux
90 g Farine
5 g Café soluble (Nescafé)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Étaler finement la pâte obtenue entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Réserver au froid.

Pâte à choux

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

90 g Beurre
100 g Lait
100 g Eau
4 g Sel
4 g Sucre
110 g Farine
5 g Café soluble (Nescafé)
250 g Œufs (soit 5)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, fondre le beurre avec le lait, l'eau, le sel et le sucre. Porter à →



ébullition. Hors du feu, ajouter la farine et le café soluble en une seule fois, mélanger. Replacer sur le feu pour dessécher la pâte pendant 1 minute environ, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Laisser refroidir pendant 5 minutes environ en remuant et incorporer les œufs, 1 par 1.

Coucher des petits choux sur une plaque légèrement graissée. Les recouvrir avec un disque de craquelin café et cuire dans un four ventilé à 160 °C, oura ouvert, pendant 20 à 25 minutes.

Crumble café

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

50 g *Beurre*
 85 g *Cassonade*
 85 g *Farine T. 55*
 30 g *Café moulu*

PROCÉDÉ

Découper le beurre froid en petits morceaux et sabler à la main avec les ingrédients restants. Étaler la masse sur un Silpat® et cuire dans un four ventilé à 160/170 °C pendant 30 minutes environ. Laisser refroidir, concasser finement et réserver au sec.

Déco Relief
FRANCE

Le Spécialiste du Matériel professionnel
en Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie

www.deco-relief.fr

TAPIS SILICONE RELIEF
POUR MOULE INOX BUBI01

NOUVEAU

INÉDIT → GRANDE TAILLE

DIMENSIONS DE 490 x 170 MM SPÉCIALES
POUR MOULE INOX STANDARD BUBI01



POUR DES CAKES ORIGINAUX

Déco'Relief vous propose sa nouvelle gamme de *Tapis en silicone avec Relief* pour la réalisation de cakes modernes et originaux. Leurs surfaces en silicone antiadhérent supportent une température entre - 40 °C et + 280 °C et leurs dimensions (490 x 170 mm) s'adaptent parfaitement au *Moule Inox pour Bûche*. Avec ces deux produits une multitude de possibilités s'offrent à vous. Vous pouvez par exemple pocher la pâte à cake dans les tapis en silicone puis après passage en congélation garnir le moule d'une pâte de couleur différente. Les seules limites à ces cakes seront votre imagination. Facile à utiliser, à nettoyer ces tapis sont aussi très résistants à la cuisson (aucune déformation). Associés au Moule Inox, ils vous permettront une multitude d'utilisations (cakes, génoises, bûches...).

5 magasins Déco'Relief

Déco'Relief vous invite à visiter ses 2 magasins à Paris à proximité du nouveau Forum des Halles, sa boutique à Bordeaux située dans la zone piétonne Sainte-Catherine, son nouveau magasin à Lyon au cœur du quartier des Antiquaires, ainsi que son dépôt-vente à Dijon. Retrouvez tout l'univers des produits Déco'Relief dans leur catalogue ou sur leur site web www.deco-relief.fr.



Déco Relief
FRANCE

www.deco-relief.fr

Siège Production (Dijon 21) / Déco'Relief s.a.s - BP4 - 5, allée de Bonvaux - 21240 TALANT (France)
Tél. : +33 (0)380 56 42 38 - Fax : +33 (0)380 58 17 99 - contact@deco-relief.fr

Export Department / Tél. : +33 (0)380 56 03 22 - Fax : +33 (0)380 58 17 99 - export@deco-relief.fr

LES AMUSE-BOUCHES par Stéphane Froidevaux

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN - PHOTOS : PASCAL LATTES & PIERRE-FRANÇOIS COUDERC (TOTEM STUDIO) -
ACCORDS VINS : JONATHAN ISRAËL.



Cubes de foie gras de canard enrobés de poudre de pain d'épices

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Terrine :

1 kg	Foie gras cru entier
8 g	Sel fin
2 g	Poivre blanc moulu
8 g	Sucre
9 g	Porto
9 g	Armagnac

Épices :

4 g	Bâtons de cannelle
4 g	Poivre long de Java (Indonésie)
4 g	Poivre de Séchouan
8 g	Poudre de pain d'épices
2 g	Sel fin

Confiture d'églantine :

500 g	Baies de cynorrhodon (ou églantine)
QS	Eau, sucre
100 g	Jus de citron
QS	Feuilles d'églantier, églantines

TERRINE

Déveiner le foie gras, l'assaisonner avec sel, poivre et sucre puis l'arroser avec le porto

et l'armagnac. Laisser mariner ainsi au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Mouler le foie gras dans une terrine (de 29 x 8 x 7 cm), la cuire au bain-marie, dans un four à 100 °C, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 38 °C. Réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit) avant de consommer.

ÉPICES

Mixer individuellement les épices puis les mélanger avec la poudre de pain d'épices, réserver.

CONFITURE D'ÉGLANTINE

Retirer les petites graines poilues des baies de cynorrhodon, les déposer dans une casserole, mouiller avec de l'eau à hauteur, cuire à frémissement pendant 45 minutes environ. Passer au presse-purée, peser et ajouter 600 g de sucre au kilo, ajouter le jus de citron puis porter à ébullition et cuire pendant 10 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la terrine de foie gras, la tailler en tranches puis en cubes, en cylindres... Les enrober avec la poudre d'épices puis les piquer avec une tige d'églantier.

Dans une assiette, saupoudrer la poudre d'épices, dresser les différentes formes de terrine de foie gras puis ajouter la confiture d'églantine.

Décor : baies d'églantine, feuilles d'églantier.

À SAVOIR

Églantine : fleur de l'églantier (rosier sauvage) produisant un fruit : le cynorrhodon ou « gratte-cul ». On appelle communément pulpe d'églantine, la pulpe du cynorrhodon. Utiliser des fruits bien mûrs qui auront pris le gel au moins une fois.

VIN CONSEILLÉ

Vin de la Loire - « Pinot Gris » 2015 - Bonnet-Huteau.



Velouté de potimarron

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1 kg Potimarron
 400 g Crème
 300 g Lait
 QS Sel, poivre

Chutney :

100 g Champignons shiitakés frais
 10 g Ciboulette ciselée
 60 g Abricots secs en brunoise
 85 g Noisettes torréfiées
 60 g Oignons blancs ciselés

Sauce thé noir :

100 g Crème liquide à 35 % de M.G.
 70 g Fond blanc
 40 g Thé noir fumé lapsang souchong en vrac
 4 g Sel
 8 g Sucre
 45 g Beurre
 8 Petits potimarrons (de 400 g)

VELOUTÉ

Enlever la queue du potimarron, le couper en 2 et retirer les pépins, le cuire dans un four mixte à 150 °C pendant 2 heures environ à couvert. Retirer du four,

prélever la chair et la compoter dans une casserole avec crème et lait. Rectifier l'assaisonnement.

CHUTNEY

Couper en cubes les champignons, les faire revenir dans une poêle, assaisonner, verser sur les ingrédients restants et mélanger. Réserver à température ambiante.

SAUCE THÉ NOIR

Porter à ébullition la crème avec le fond blanc, cuire pendant 5 minutes à frémissement, ajouter le thé noir, mixer, laisser infuser pendant 15 minutes environ puis filtrer. Assaisonner sel et sucre, mixer à nouveau en incorporant le beurre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décalotter les petits potimarrons puis les vider. Les remplir avec le velouté, ajouter le chutney, puis la sauce thé noir émulsionnée. Servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Chignin-Bergeron - « Au Pied des Tours » 2015 - Jean-François Quénard.



INFOS

Fanny Le Duff et Quentin Parisot, équipe de France juniors de la pâtisserie

Organisée par l'association International desserts academy et le Club Coupe du monde de la pâtisserie, la sélection de l'équipe de France juniors a eu lieu dans les laboratoires du Lycée François-Rabelais à Dardilly.

Le tandem Fanny Le Duff et Quentin Parisot a relevé le défi avec brio face à cinq autres équipes. Les deux jeunes pâtissiers représenteront la France lors de la Coupe du monde de la pâtisserie qui se déroulera à Rimini, en Italie, en 2017.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Fanny Le Duff et Quentin Parisot** ;
- 2^e : **Aurélien Hauet et Max Martin** ;
- 3^e : **Jean-Baptiste Soulière et Loucas Choquel** ;
- 4^e ex-aequo : **Victor Kircher et Aymeric Hoz** ;
Anaïs Gigault et Arnaud Filbet.



Fanny Le Duff et Quentin Parisot.



Concours Espoirs de la gastronomie française

Sous l'égide du Cercle (Association des maîtres-cuisiniers de France, Euro-Toques et la société des Meilleurs Ouvriers de France) et en partenariat avec le SIAL Paris, le concours des Espoirs de la gastronomie française faisait concourir trois écoles. Chacune a présenté un trinôme composé d'un apprenti cuisinier, un apprenti maître d'hôtel et un apprenti sommelier. Les candidats se sont affrontés sur une recette de canette et ses garnitures, un choix de vins, le dressage et la décoration des tables, les crêpes et leur flambage.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Jennifer Ratois** (cuisine), **Willy Toutou** (salle) et **Solène Meneslou** (sommellerie) - INHAC, Groupe Ferrandi, Ile-de-France ;
- Prix HEFED matériel et Prix cuisine : **Rémi di Cesare** - CFA Rabelais, Rhône-Alpes ;
- Prix salle : **Léon Guillon** - Lycée hôtelier Notre-Dame, Bretagne ;
- Prix sommellerie : **Angélique Gobin** - Lycée hôtelier Notre-Dame, Bretagne.



Les lauréats : Solène, Jennifer et Willy.



Rémi di Cesare



Léon Guillon



Angélique Gobin

Christophe Domange,
vainqueur du Trophée
des Glacetronomes®

Le Salon du chocolat et des gourmandises de Toulouse accueillait, le 5 novembre 2016, le premier Trophée des Glacetronomes®, placé sous le parrainage de l'Association nationale des sculpteurs français de glace hydrique et de la Confédération nationale des glaciers de France. Organisé par Stéphane Augé, ce concours de sculptures et verrines glacées a mis à l'épreuve cinq professionnels venus des quatre coins de France.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Christophe Domange**, pâtissier-formateur à l'École du Grand Chocolat Valrhona - Tain-l'Hermitage ;
- 2^e : **Kit Ho Weng**, chef pâtissier au Casino Barrière - Toulouse ;
- 3^e : **Clément dos Santos**, pâtissier-glacier à la Banque de France - Paris.



Christophe Domange



Kit Ho Weng



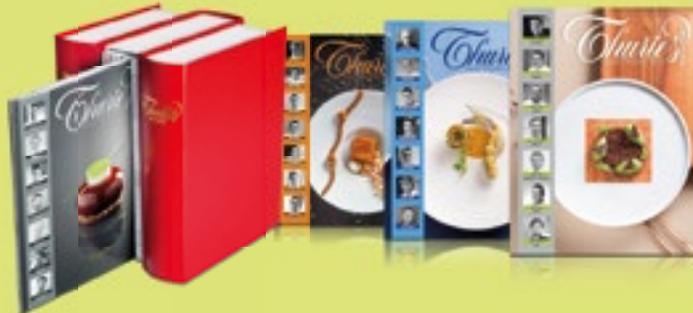
Clément dos Santos

Thuriers

MAGAZINE
GASTRONOMIE

ABONNEZ-VOUS À
THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE

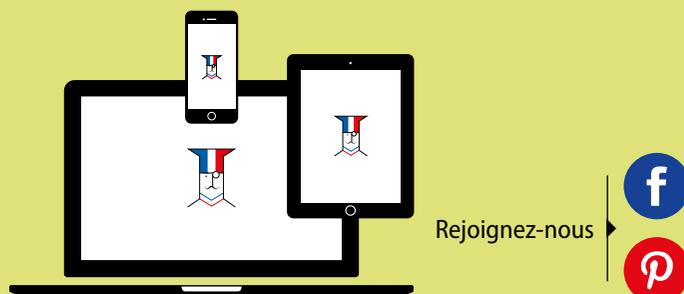
Recevez nos 10 numéros par an



BON DE COMMANDE PAGE 112 & SUR THURIESMAGAZINE.FR

ET PROFITEZ DES AVANTAGES DE
VOTRE ESPACE ABONNÉS INCLUANT :

- plus de 1000 recettes,
300 chefs et 4000 procédés,
- la galerie-photo de nos reportages,
- le magazine en version numérique.



Rejoignez-nous

INFOS

David Bizet, premier Champion du monde du Lièvre à la Royale

Thomas Boullaut, chef du restaurant étoilé *L'Arôme* à Paris a lancé le premier Championnat du monde de Lièvre à la Royale lors des 39^e Journées gastronomiques de Sologne à Romorantin-Lanthenay.

Huit chefs français et un Belge, travaillant dans des établissements prestigieux comme *l'Hôtel Le Bristol*, le restaurant *Paul Bocuse...*, se sont affrontés autour du Lièvre à la Royale, une recette issue du patrimoine de la gastronomie française.

Au terme d'une épreuve d'1 h 30 et devant un public venu en nombre pour cette compétition de haute volée, **David Bizet**, chef du restaurant *L'Orangerie* au *Four Seasons Hotel George V*, a remporté ce premier championnat du monde.



© Julie Limont



© Julie Limont



© Julie Limont



© Julie Limont

Lièvre à la royale de David Bizet



© Julie Limont

David Bizet



© Julie Limont

Mathieu Garelle



© Julie Limont

Bernard Leprince

EN APARTÉ...

PAR LAURENCE TEIXEIRA

Stéphane Glacier



Pâtisseries & gourmandises à Colombes



Entremets caramel kalamansi

Stéphane Glacier, un nom connu dans le monde de la pâtisserie, mais très peu présent sous les feux des projecteurs médiatiques.

C'est dans sa boutique de Colombes que nous l'avons rejoint. Une boutique dans un quartier résidentiel, un peu perdue dans la banlieue parisienne, pas très loin de la gare. Une toute petite boutique de 20 m², labo compris.

En vitrine, la tarte du mois, des viennoiseries, des gâteaux de voyage, une élégante pièce montée...

À l'intérieur, des tartelettes et autres petits gâteaux rangés au cordeau, les macarons, les chocolats... attendent sagement d'être choisis.

Non loin de là, se trouve l'école, où des professionnels sont en train de suivre une formation sur les bûches de Noël lors de notre passage. Les livres de pâtisseries de la maison trônent en bonne place.

Stéphane Glacier accompagne professionnels et amateurs dans l'exploration du goût en matière de pâtisserie, confiserie et chocolaterie.

Consultant, éditeur, formateur... mais avant tout pâtissier. Le très discret chef pâtissier nous a ouvert les portes de son univers sucré.

T.G.M. : Vos parents ?

S. G. : Mon père était coiffeur, ma mère travaillait dans des bureaux. Rien à voir avec la gastronomie...

Qu'est-ce qui vous orienté vers le métier de pâtissier ?

J'étais très jeune quand j'ai annoncé à mes parents que je voulais être pâtissier.

Peut-être est-ce grâce à ma grand-mère, une ancienne cuisinière dans les maisons privées en Eure-et-Loir, avec qui j'ai fait mes premières créations gourmandes...

Ou à un très bon ami de mon père qui avait une maison de distribution à Lisieux. Il m'a amené un jour sur le Salon Européen, quand je suis ressorti, je voulais être pâtissier. →



Le cake mendiant



Les choux caramel noisette



Au CFA...

J'avais trois projets majeurs en tête : ouvrir ma boutique, enseigner et être Meilleur Ouvrier de France. Cela ne s'est pas fait dans cet ordre, mais j'ai réussi à réaliser ces trois rêves.

Je pense que la vie est faite de choix. Il y a des choix qui s'imposent d'eux-mêmes, il y en a d'autres que l'on a le droit et la possibilité de prendre.

Quels ont été vos modèles d'inspiration ?

Joël Bellouet et Jean-Michel Perruchon pour la formation, Gaston Lenôte et Pierre Hermé pour la pâtisserie en général et Yves Thuriès pour la publication.

Les concours

J'ai passé de nombreux concours. Le plus beau reste celui d'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2000. Leur intérêt est de faire progresser. La reconnaissance vient au fil des victoires. Mais il ne faut pas se leurrer, toute une vie ne se résume pas à un titre.

La transmission

J'aime partager ce que je fais. Après avoir enseigné en France et à l'étranger pour l'ENSP d'Yssingaux, l'école Bellouet et

l'école Lenôte, j'ai commencé une activité de consultant et formateur en pâtisserie, en créant ma société de conseils, Glacier Formation et Conseil.

Et dans la foulée votre maison d'édition en 2004...

Je voulais faire des livres qui me ressemblent vraiment. Histoire de laisser une trace de mon savoir-faire, de mon expertise. Pour cela, il fallait pouvoir contrôler toute la fabrication de A à Z. La solution était donc de créer ma propre maison d'édition. Nous publions un livre environ tous les deux ans.

Quelles sont leurs particularités ?

Ces livres sont accessibles à tous les professionnels. Les petits gâteaux sont ceux que les gens vont acheter dans notre boutique. Nous écrivons les recettes de nos pâtisseries de manière à trouver une cohérence entre la réalisation et la photo publiée. Tout est pesé et calculé pour obtenir à chaque fois la même chose.

En 2008, vous ouvrez votre boutique Pâtisseries & Gourmandises...

À mon avis, l'aboutissement de tout pâtissier est d'avoir un jour son magasin. Et je l'avoue, la production me manquait.

Je voulais une boutique sobre et accessible à tout le monde, avec des prix abordables. Pas d'écrin, de mobilier hi-tech ou de design à la mode.

Où se situe-t-elle ?

Nous l'avons trouvée à Colombes, dans un quartier résidentiel où il n'y aucune autre boutique. C'était une ancienne boulangerie pâtisserie fermée suite à un dépôt de bilan.

N'est-ce pas un handicap d'être dans un quartier isolé ?

Quelques collègues disaient que j'étais fou de m'installer ici, où il n'y a rien, à part des maisons, où la vie de quartier est quasi-inexistante. C'est vrai que la boutique est toute petite, il n'y a pas de place pour se garer, l'emplacement n'est pas génial... On n'a rien pour plaire, et pourtant !

Des cuisiniers ou pâtissiers sont situés dans des endroits bien plus reculés que celui-ci et leurs entreprises sont fleurissantes. Prenez Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid !

Au moins, je sais que les gens font le déplacement uniquement pour mes pâtisseries. Et pas en faisant un détour lors de leurs emplettes dans les boutiques avoisinantes.



Un cours à l'école de pâtisserie

Quel est le secret ?

Il n'y a pas de secret mais beaucoup d'exigence. On ne peut pas tromper les clients : ils viennent chez un MOF pour avoir des pâtisseries de qualité. Tout doit être frais, du jour. Nos fonds de tarte sont cuits tous les matins, nous n'utilisons que des produits nobles. Aucune tricherie n'est possible.

Qu'est-ce qui vous a plu dans cette boutique ?

Lorsque quelqu'un entre, deux choses se passent. D'abord, il peut voir les pâtisseries en train de travailler car il n'y a pas de séparation entre la boutique et le labo. Les clients ont besoin de cette transparence.

Lorsque nous avons beaucoup de commandes, pour les mariages ou les baptêmes, nous alignons les pièces montées sur une table, visibles par tout le monde. Une manière de mettre en valeur le travail de mes collaborateurs.

Et ensuite...

Il se dégage une agréable odeur de viennoiseries et de pâtisseries, chose qui devient de plus en plus rare dans les boutiques situées en ville car la plupart n'ont pas assez d'espace pour avoir leur labo sur place.

Les premiers pas...

Nous avons commencé tous les deux, ma femme Hélène et moi. Nous avons très vite embauché, victimes de notre succès.

Au départ, nous étions ouverts cinq jours par semaine, nous nous sommes aperçus que le gros de notre chiffre d'affaires était réalisé sur le week-end.

Ayant d'autres activités en parallèle, nous avons décidé d'ouvrir deux jours et demi par semaine, du vendredi au dimanche. Le reste du temps est consacré à la fabrication et aux commandes des clients.

Comment décririez-vous votre pâtisserie ?

Je ne suis pas le « pâtissier » qui fait la pâtisserie la plus extraordinaire, elle est très classique, j'aime le côté artisanal et traditionnel...

Je ne désucre pas non plus mes gâteaux. Les supports du goût en pâtisserie, ce sont le gras et le sucre. Il faut veiller à ne pas trop en enlever.

Je mise sur de très bonnes recettes de base, la qualité des ingrédients et la fraîcheur. Mon cheval de bataille, c'est le rapport qualité/prix.

Le client décide : s'il veut un beau design, il va chez un pâtissier à la mode ; s'il ne veut pas avoir de surprise, il vient chez moi. Il en faut pour tous les goûts.

Exit le design ?

Les gâteaux branchés ne m'attirent pas. Avant d'être belle, une pâtisserie doit être appétissante à regarder. Dans notre métier, à un moment donné, nous nous sommes trop dirigés vers du beau, sans se soucier de savoir si c'était gourmand.

Mes gâteaux sont moins brillants et sophistiqués que certains, mais ils sont bons. Pour les finitions, on épure un maximum, mais on ne touche ni au goût ni à la texture.

En vitrine, on ne voit que des petits gâteaux, des cakes et de la viennoiserie, il n'y a pas d'entremets ?

Nous ne faisons les entremets que sur commande, dont 60 % sont effectuées par téléphone.

Nous n'avons jamais fait de publicité ou de communication sur nos créations. En magasin, les clients disposent d'un catalogue de saison à emporter chez eux, le bouche-à-oreille fait le reste. →



Stéphane Glacier et son équipe

Votre clientèle ?

Une belle clientèle d'habités en hausse et répartie majoritairement sur Colombes, Bois-Colombes, La Garenne-Colombes, Asnières, Paris XVII^e, l'ouest parisien comme Maison-Lafite, Reuil-Malmaison...

Depuis, vous n'avez pas ouvert d'autres boutiques...

Je ne veux qu'une seule boutique avec un seul labo attenant. Pas de camion, pas de livraison, pas de chauffeur... Ce n'est pas mon truc.

Ouvrir une boutique m'a permis de montrer aux gens qu'il y a une vraie démarche logique entre les cours, les conseils et la production. C'est un peu mon argumentaire, la vitrine de mes activités : avoir une boutique nous a beaucoup crédibilisés sur les cours et les livres.

Il y a aussi l'école...

Elle a vu le jour en 2011. Elle est destinée aux professionnels et aux amateurs.

L'école est fermée au mois d'août pour congés et en décembre pour laisser place à la production des pâtisseries de Noël.

Qui sont les intervenants de l'école ?

Stéphane Leroux, MOF ; Emmanuele Forcone, champion du monde de la pâtisserie ; Serge Granger, MOF ; le chocolatier Benoît Louvigny ; Gérard Taurin, MOF et champion du monde de la glace ; Jérôme Le Teuff,

mon ancien bras droit, aujourd'hui installé à Lorient... Sans oublier mon adjointe à l'école, Alexandra Garaffi. L'année dernière, il y avait aussi Aurélien Trottier, Relais Desserts à Angers.

Ce sont avant tout des copains. Je me vois mal collaborer avec quelqu'un s'il n'y a aucune affinité entre nous.

Les cours amateurs

Les médias nous ont amené beaucoup de monde dans nos stages de pâtisserie.

Alexandra Garaffi s'occupe des cours à la demi-journée pour les amateurs, et semi-pro pour les élèves en formation. Cette année, nous avons lancé des cours à la journée pour des choses un peu plus techniques.

Alexandra anime aussi des formations professionnelles sur la conception et la confection de gâteaux de type *Wedding Cake*.

Les cours professionnels

Ce sont des stages de perfectionnement en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, autour de divers thèmes hebdomadaires comme le sucre artistique, l'art du chocolat, la pâtisserie à la française, la glace, la pâtisserie boulangère, la confiserie...

Le constat idéal à la fin du cours : je m'assure que les gens ont appris, sont satisfaits et pourront refaire la même chose dans leur entreprise.

Quelle est votre particularité ?

La plupart des écoles d'aujourd'hui sont adaptées en termes d'innovation, de technicité, de matériel ; les formateurs maîtrisent les problématiques depuis la livraison du sac de farine jusqu'à la sortie du gâteau du frigo. Il manque le reste : l'emballage, la vente, la communication, les allergènes... Nous nous démarquons là-dessus, nous apportons une expertise, justifiée par notre expérience de boutique.

Une deuxième école a vu le jour en Roumanie

En 2015, l'école Scoala Stéphane Glacier Bucarest ouvrait ses portes. Nos intervenants sont très enthousiastes de transmettre leur savoir là-bas. Les gens sont très réceptifs.

Vous êtes partout à la fois, qu'est-ce que vous préférez : l'édition, la production ou le conseil ?

Je prends autant de plaisir à tout faire. C'est mon point fort tout comme mon point faible. J'essaie de me partager entre les démonstrations pour les marques que je représente à l'étranger, les salons, l'école... Mais je réserve tous mes samedis et mes dimanches pour être à la fournée avec mes équipes. C'est un impératif que je me suis fixé.

Je ne suis pas un businessman, je suis un homme de labo avant tout.



Le wedding cake Amour



La dame blanche yuzu



Le petit Antoine

L'équipe de pâtisserie

En ce moment, nous avons une équipe assez jeune, avec à sa tête mon chef pâtissier Ludwig Cadenet. Ils sont formidables, ils sont très bons, ils ont de la niaque, ils ont envie... Cela fait plaisir à voir.

Ils ont accès à l'école quand ils le veulent, ils sont invités à tous les stages. Cela leur permet de parfaire leur formation, ou préparer des concours.

Votre épouse travaille également avec vous...

Hélène est partout : en boutique, à l'administration. Et aussi le travail à la maison. Elle m'impressionne. Elle m'apporte un soutien sans faille, sans vaciller, dans tous mes projets.

Être pâtissier...

Quel merveilleux métier ! Je ne travaille pas... Je me lève le matin pour aller faire des choses qui me passionnent. Je suis conscient d'être un privilégié.

Sur certains aspects, il est très dur, il faut en prendre toute la mesure avant de se lancer. Il y a certains sacrifices. Pendant que les autres s'amuse, nous, nous travaillons.

J'ai deux petites filles, Élise et Élodie, elles ne savent pas ce qu'est un Noël normal, en famille. J'en souffre autant qu'elles.

Un privilégié ?

Dans notre métier, nous avons la chance de rencontrer énormément de personnes, d'échanger, de pouvoir voyager partout dans le monde. Les autres artisans, comme les plombiers, même s'ils sont Meilleurs Ouvriers de France, ne peuvent pas en dire autant.

Il n'y a pas autant de reconnaissance dans d'autres métiers. Nous sommes accueillis partout, parfois c'est même un peu trop d'ailleurs. Nous ne sommes que des pâtissiers.

Que pensez-vous de toute cette médiatisation autour de la pâtisserie ?

Je fais partie de la génération des pâtissiers tapis dans l'ombre de leur laboratoire ; à l'époque, seuls les cuisiniers étaient mis en avant.

Aujourd'hui, c'est bien, le métier est dans la lumière, mais parfois c'est un peu *too much*.

Oui, il y a des gens talentueux qui créent de belles choses, il faut le dire. Néanmoins il y a aussi le revers de la médaille : l'image du métier est quelque peu biaisée. À la télé, on ne montre ni les longues heures passées dans les labos, ni la vie décalée, ni le stress. Pâtissier, ce n'est pas que du rêve...

Que pensez-vous de la nouvelle génération de pâtissiers ?

Les jeunes sont impatients, comme ma génération l'était elle-aussi.

L'impatience de la jeunesse...

Ils veulent que les choses aillent plus vite. Mais on ne peut pas être chef pâtissier à 20 ans et Meilleur Ouvrier de France à 22 ans... Si on est sérieux, chaque chose vient en son temps.

Vous êtes aussi président de l'association Tradition gourmande depuis cette année, une corde de plus à votre arc ?

L'association regroupe des artisans pâtissiers et chocolatiers de toute la France. Son but est de promouvoir et de faire rayonner la profession, d'échanger et de progresser.

Les prochains challenges ?

J'ai besoin d'avoir régulièrement des challenges.

Un livre est en cours de réalisation, il sortira en septembre 2017.

De plus, nous souhaitons structurer plus encore la boutique et l'école afin d'optimiser notre travail.

Et enfin, un gros projet éditorial pour janvier 2017 qui sortira au salon Sirha à Lyon.

Votre plus belle récompense ?

Pouvoir toujours faire les choses avec passion et envie... Et me sentir utile. Faire avancer la profession. ■

TEA-TIME PAR

Damien Moutarlier

Pâtisserie Moutarlier à Lausanne



Il y a un peu plus de trente ans, Lucien Moutarlier et son épouse Angela ont posé à Chexbres les premiers jalons d'une saga familiale où la gourmandise a toute son importance, en ouvrant une première boutique.

Des années plus tard, les enfants ont rejoint naturellement l'entreprise. Christophe s'occupe du chocolat, Damien de la pâtisserie. Quant à Lucien, «*très attaché à son laboratoire*», il gère toute la partie traiteur. Relais Desserts depuis 2001, le talent et le savoir-faire de la famille Moutarlier ne sont pas passés inaperçus. Désormais quatre boutiques à Chexbres, Lutry, Lausanne et Montreux portent haut les gourmandises de la Maison.

Damien Moutarlier, le chef pâtissier, nous entraîne dans un tour du monde des délices, thème choisi par la Maison pour célébrer les fêtes de fin d'année.

Bûche Asie

Pour débiter ce voyage, première halte en Asie avec une bûche aux couleurs éclatantes. «*C'est une région qui m'attire, et plus particulièrement le Japon. À l'avenir, je me verrai bien ouvrir une boutique là-bas.*» Dans ce gâteau, on rencontre en tête la texture douce et aérienne de la mousse citron vert, puis le fondant du crémeux mangue, et enfin le peps du confit au yuzu.

«*L'entremets est agréable grâce à un bon*



Lucien Moutarlier entouré de ses deux fils Damien et Christophe et de son équipe.

équilibre en sucre. Le mariage citron vert-mangue fonctionne très bien, nous le travaillons déjà sur l'Exotique, un entremets en boutique qui remporte un franc succès.»

La finition a été soigneusement pensée : quelques copeaux de noix de coco, un logo souhaitant une bonne santé à ceux qui le dégustent, et un glaçage aux fruits infime pour apporter de la couleur.

« Nous ne voulions pas une décoration surchargée, nous avons souhaité rester dans un style asiatique minimaliste et épuré. »

Bûche New York

Avec cette bûche, Damien Moutarlier a voulu faire un clin d'œil au dernier séminaire de l'association des Relais Desserts, qui s'est tenu chez François Payard. *« C'est la première fois que j'allais à New York, cette ville m'a beaucoup plu. Elle est extrêmement vivante, elle ne s'arrête jamais. »*

Dans ce gâteau, des saveurs sans fausse note : une mousse fleur de lait, une compotée de pomme tatin, un caramel et un sablé reconstitué... *« Je ne cherche pas à essayer de faire des associations farfelues, j'aime les choses simples mais très bonnes avec du goût. »* Le choix de la pomme rappelle le surnom affectif que les New Yorkais

donnent à leur ville : *the big apple*. *« J'apprécie beaucoup ce gâteau très doux. Je trouvais les arêtes du moule assez sympas. Elles se marient très bien avec la Skyline découpée dans le chocolat pour rappeler le thème. »*

En boutique, on retrouve cette bûche sous forme d'un petit gâteau : le *Golden*.

Bûche Cervin

Retour en Suisse avec une bûche en hommage au Cervin, le sommet culminant à 4478 m d'altitude. Les baies et les fruits sauvages, l'alpinisme, le piolet en chocolat, les sommets enneigés sur les côtés... rappellent la montagne et le pays helvète.

Cette pâtisserie baptisée *L'éclat* est présente en boutique depuis longtemps, elle est chaque année déclinée sous forme de bûche. Elle a souvent évolué pour finir par adopter un look plus moderne. *« Avant, elle ressemblait vraiment à une bûche traditionnelle : nous l'avions travaillée avec un biscuit madeleine sur chaque côté, une meringue italienne sur le dessus, une ganache... Cette fois-ci, nous avons changé sa forme en optant pour un moule pyramidal et nous avons épuré la déco pour être plus dans l'air du temps. »*

L'association de goût et de texture reste simple et efficace : mousse mascarpone vanille et compotée de fruits rouges.

« Cette bûche est l'un de nos grands succès pour Noël, c'est un gâteau très léger et apprécié en fin de repas grâce à sa mousse aérienne et son faible niveau de sucre. Pour moi, le sucre ne va pas améliorer le goût d'un gâteau. Il faut trouver le bon dosage pour faire ressortir les goûts. »

Tarte écureuil

Un best-seller de la maison, c'est même *« une tuerie »*.

Un caramel salé, avec des cacahuètes très légèrement salées, est associé à une ganache au chocolat au lait.

« Nous avons l'habitude de travailler la noisette, la cacahuète un peu moins. »

Le tout est déposé sur une pâte sucrée craquante aux amandes, une recette maison depuis plusieurs années. *« Mes fonds sucrés doivent être bien dorés pour obtenir le craquant recherché. S'il y a trop de blanc, on va avoir quelque chose de dur mais pas croustillant. Pour exemple, la Tarte vanille de Cédric Grolet au Meurice, elle est juste parfaite. »*

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.





Bûche Cervin

MONTAGE

Pocher 1,1 kg de mousse mascarpone dans un moule à bûche (de 51 x 8,5 cm - moule motif triangle de chez Petit Thermoformage), démouler et appliquer la compotée de fruits rouges. Ajouter une bande de biscuit madeleine (de 5,5 x 50 cm). Finir de garnir avec de la mousse mascarpone et fermer avec un biscuit madeleine (de 8 x 50 cm). Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la gouttière, découper des bûches de 22,5 cm de longueur. Les glacer avec le glaçage framboise à 30 °C.

Décor : triangles de chocolat aux extrémités (motif Cervin), mûres, framboises, myrtilles, motifs en chocolat.

Mousse mascarpone

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GOUTTIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

8 g *Gélatine en poudre 180 blooms*
 100 g *Eau (40 + 60)*
 3 *Gousses de vanille fendues et grattées*
 100 g *Lait*
 175 g *Sucre*
 90 g *Blancs d'œufs (soit 3)*
 1 kg *Mascarpone*
 900 g *Crème fouettée*

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans 40 g d'eau puis la fondre au moment. Infuser la vanille dans le lait chaud pendant 10 minutes environ. Cuire le sucre avec l'eau restante à 121 °C, verser sur les blancs mi-montés et finir de monter le tout (meringue italienne). Mélanger le lait vanillé avec le mascarpone, tiédir, ajouter la gélatine fondue, incorporer la meringue italienne tiède puis la crème fouettée. Dresser aussitôt.

Compotée de fruits rouges

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GOUTTIÈRE (DE 51 X 4,5 CM)

8 g *Gélatine en poudre 180 blooms*
 170 g *Eau (90 + 80)*
 200 g *Sucre*
 80 g *Eau*
 500 g *Fraises fraîches équeutées*
 500 g *Framboises fraîches*
 2 *Gousses de vanille fendues et grattées*

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans 90 g d'eau. Dans une casserole, fondre le sucre avec l'eau restante, porter à ébullition, ajouter les fruits, la vanille, cuire le tout pendant 10 minutes environ et ajouter la gélatine. Couler 700 g de masse dans un moule (de 51 x 4,5 cm), bloquer au grand froid. →

Biscuit madeleine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

2 PLAQUES (DE 40 X 60 CM)

280 g Farine
140 g Sucre glace
3,5 g Sel
12 g Levure chimique
280 g Œufs (soit 6)
150 g Sucre inverti
60 g Lait
230 g Beurre fondu chaud

PROCÉDÉ

Tamiser la farine avec le sucre glace, le sel et la levure.

Monter les œufs avec le sucre inverti, ajouter le mélange tamisé, le lait et le beurre fondu chaud. Étaler environ 600 g de masse sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, bloquer au froid pendant 12 heures puis cuire dans un four à 220 °C pendant 9 minutes environ.



1 Pocher 1,1 kg de mousse mascarpone dans une gouttière (de 51 x 8,5 cm).

Glaçage framboise

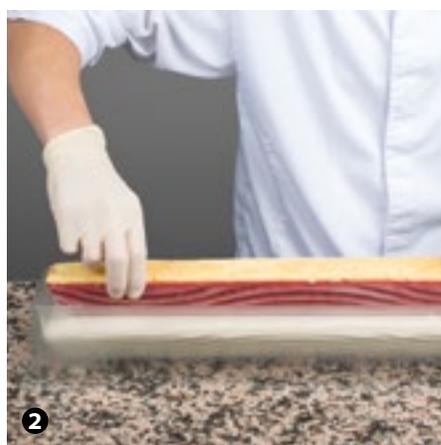
INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 GOULTIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

115 g Glucose
130 g Sucre
35 g Eau
115 g Sucre inverti
200 g Purée de framboise
2 g Colorant rouge fraise
10 g Gélatine en poudre 180 blooms (réhydratée avec 38 g d'eau)
25 g Crème à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Cuire le glucose avec le sucre, l'eau et le sucre inverti jusqu'à 106 °C, ajouter les ingrédients restants puis cuire le tout à 85 °C. Réserver.



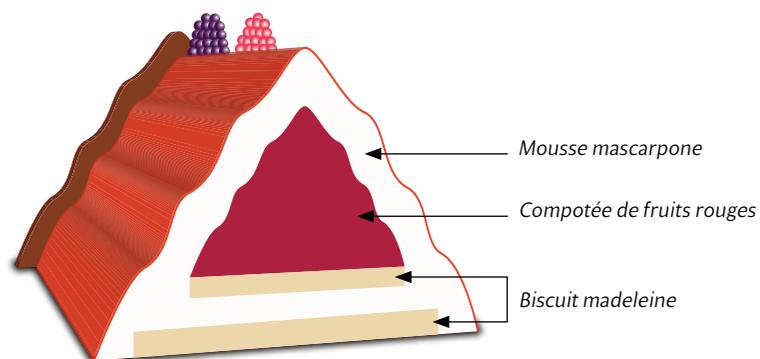
2 Démouler et appliquer l'insert de compotée de fruits rouges.



3 Fermer avec un biscuit madeleine (de 8 x 50 cm).



4 Appliquer des triangles de chocolat aux extrémités (motif Cervin), mûres, framboises, myrtilles, motifs en chocolat.





Bûche New York

INSERT

Dans un moule (de 51 x 4,5 cm), couler 500 g de compotée pomme tatin, bloquer pendant 30 minutes au grand froid puis ajouter 200 g de ganache montée vanille et bloquer le tout au grand froid.

MONTAGE

Dans un moule à bûche (de 51 x 8,5 cm - Fragrances de Valrhona), couler 800 g de mousse fleur de lait, démouler et appliquer l'insert et pocher 200 g de mousse fleur de lait. Fermer avec une bande de sablé reconstitué. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la gouttière, découper des bûches de 22,5 cm de longueur. Les napper avec le glaçage caramel.

Décor : motifs en chocolat.

Compotée pomme tatin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GOUTTIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

5 g *Gélatine en poudre 180 blooms*
 25 g *Eau*
 440 g *Pommes pelées (golden)*
 30 g *Beurre demi-sel*
 30 g *Cassonade*
 100 g *Sucre*
 50 g *Crème*
 140 g *Compote de pomme (maison)*

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau.

Couper les pommes en cubes et les faire revenir avec le beurre demi-sel et la cassonade jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Cuire le sucre jusqu'à 190 °C, décuire avec la crème chaude, verser le caramel obtenu sur les pommes puis ajouter la compote de pomme. Cuire le tout pendant 2 minutes, ajouter la gélatine, dresser aussitôt.

Ganache montée vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GOUTTIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

150 g *Crème à 35 % de M.G.*
 1 *Gousse de vanille fendue et grattée*
 15 g *Sucre inversi*
 15 g *Glucose*
 115 g *Couverture blanche (Felchlin)*
 220 *Crème à 35 % de M.G. froide*

PROCÉDÉ

Chauffer la crème avec la vanille, le sucre inversi et le glucose sans faire bouillir, verser sur la couverture blanche, mixer le tout et ajouter la crème restante froide. Mixer à nouveau pendant 1 minute et réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Monter la ganache dans un batteur avec le fouet. →

Mousse fleur de lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 GOUSSIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

4,5 g *Gélatine en poudre 180 blooms*

22,5 g *Eau (bien froide)*

325 g *Lait concentré caramélisé*

200 g *Lait*

500 g *Crème fouettée*

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau et la fondre au moment.

Chauffer le lait concentré caramélisé avec le lait, ajouter la gélatine fondue, tempérer à 38 °C, incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt.

Sablé reconstitué

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

600 g *Pâte sablée cuite*

160 g *Beurre en pommade*

90 g *Cassonade*

PROCÉDÉ

Broyer la pâte sablée, ajouter le beurre en pommade et la cassonade, mélanger le tout, étaler l'appareil sur une plaque (de 60 x 40 cm). Réserver au froid.

Glaçage caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 GOUSSIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

10 g *Gélatine en poudre 180 blooms*

60 g *Eau*

300 g *Sucre*

300 g *Crème*

85 g *Sirop à 30 °B*

120 g *Couverture blanc satin*

120 g *Couverture noire à 64 %*

10 g *Beurre de cacao*

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau. Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, décuire avec la crème et le sirop chauds, verser sur les couvertures et le beurre de cacao, ajouter la gélatine et mixer. Utiliser entre 28 et 30 °C.



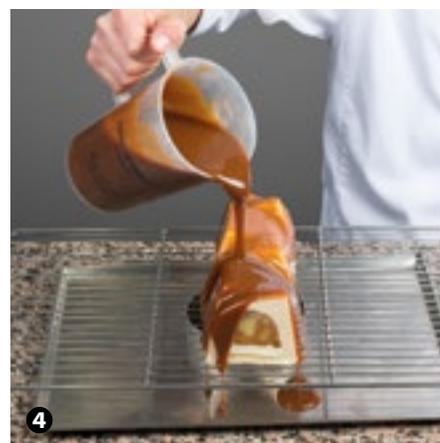
Couler 800 g de mousse fleur de lait.



Démouler et appliquer l'insert de compotée pomme tatin et de ganache montée vanille.



Couler 200 g de mousse fleur de lait et fermer avec une bande de sablé reconstitué (de 50 x 7 cm).



Glacer la bûche avec le glaçage caramel entre 28 et 30 °C.



Bûche Asie

INSERT

Couler 300 g de confit yuzu dans un moule à insert (de 51 x 4,5 cm). Bloquer au grand froid. Couler dessus 600 g d'appareil crémeux mangue et bloquer à nouveau au grand froid.

MONTAGE

Pocher 1 kg de mousse citron vert dans un moule à bûche (de 51 x 8,5 cm - motif rondelles de chez Petit Thermoformage), démouler et appliquer l'insert, le recouvrir légèrement avec de la mousse citron vert puis fermer avec une bande de dacquoise citron (de 50 x 8 cm). Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la gouttière, découper des bûches de 22,5 cm de longueur puis glacer avec le glaçage citron vert à 30 °C ; le marbrer en pulvérisant du glaçage framboise (voir page 85).

Décor : copeaux de noix de coco, cachet maison.

Confit yuzu

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GOUTTIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

230 g Purée de yuzu
30 g Glucose
40 g Sucre
3 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de yuzu avec le glucose jusqu'à 40 °C, ajouter le sucre mélangé avec la pectine. Donner une légère ébullition, dresser aussitôt.

Crémeux mangue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GOUTTIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

4 g Gélatine en poudre 180 blooms
20 g Eau
80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
105 g Œufs (soit 2)
95 g Sucre
275 g Pulpe de mangue
105 g Beurre

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau.

Mélanger les jaunes et les œufs avec le sucre, verser la pulpe de mangue et cuire le tout à 83 °C, ajouter la gélatine et refroidir à 40 °C. Incorporer le beurre, mixer, puis dresser aussitôt.

Dacquoise citron

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

90 g Farine
330 g Poudre d'amande brute
175 g Sucre glace
5 g Zestes de citron finement hachés
400 g Blancs d'œufs (soit 13)
135 g Sucre semoule →

PROCÉDÉ

Tamiser la farine avec la poudre d'amande et le sucre glace, ajouter les zestes de citron finement hachés.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, incorporer le mélange tamisé puis dresser 1,1 kg d'appareil dans un cadre (de 40 x 60 x 4,5 cm) et cuire dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ.

Mousse citron vert**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON**

1 GOUTTIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

20 g *Gélatine en poudre 180 blooms*

95 g *Eau*

Crème anglaise :

475 g *Crème*

95 g *Jaunes d'œufs (soit 5)*

120 g *Sucre*

300 g *Couverture blanche*

235 g *Purée de citron vert*

675 g *Crème fouettée*

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau.

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, la verser chaude sur la couverture blanche, lisser, ajouter la purée de citron vert et la gélatine fondue. Refroidir à 38 °C puis incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

Glaçage citron vert**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON**

1 GOUTTIÈRE (DE 51 X 8,5 CM)

170 g *Glucose*

160 g *Sucre*

112 g *Eau*

135 g *Sucre inversi*

240 g *Purée de citron vert*

2 g *Scintillant émeraude (PCB Création)*

12 g *Gélatine en poudre 180 blooms (réhydratée avec 72 g d'eau)*

35 g *Crème à 35 % de M.G.*

PROCÉDÉ

Cuire le glucose avec le sucre, l'eau et le sucre inversi jusqu'à 106 °C, ajouter les ingrédients restants puis cuire le tout à 85 °C. Réserver.

**1**

Pocher 1 kg de mousse citron vert dans un moule à bûche (de 51 x 8,5 cm).

**2**

Démouler et appliquer l'insert.

**3**

Fermer avec une bande de dacquoise citron (de 50 x 8 cm). Bloquer au grand froid.

**4**

Disposer des copeaux de noix de coco.



Tartelette écureuil

MONTAGE

Dans un fond de tartelette cuit de pâte sucrée, étaler 15 g de cacahuètes salées, pocher 20 g de caramel et couler 40 g de ganache lactée. Bloquer au froid pendant 30 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser la namelaka Dulcey sur la tartelette.

Décor : motif en chocolat lait (écureuil), cachet maison.

Caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 TARTELETTES

50 g *Glucose*
100 g *Sucre semoule*
140 g *Crème à 35 % de M.G.*
35 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Fondre le glucose, ajouter le sucre semoule et cuire le tout jusqu'au caramel bien blond, décuire avec la crème et le beurre. Réserver au froid.

Ganache lactée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 TARTELETTES

600 g *Crème*
50 g *Sucre inversi*
900 g *Couverture lait (Jivara lactée)*

PROCÉDÉ

Chauffer la crème avec le sucre inversi sans la faire bouillir, verser sur la couverture en 3 fois, lisser.

Namelaka Dulcey

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 TARTELETTES

340 g *Couverture blonde (Dulcey)*
10 g *Glucose*
200 g *Lait*
4 g *Gélatine en poudre 180 blooms*
400 g *Crème à 35 % de M.G.*

PROCÉDÉ

Fondre la couverture à 45/50 °C, verser le glucose dessus. Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine, verser petit à petit sur la couverture fondue ; obtenir une texture élastique et brillante. Mixer, incorporer la crème liquide et froide. Mixer pendant quelques secondes, laisser cristalliser au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Au moment, monter dans un batteur avec le fouet. →

Pâte sucrée

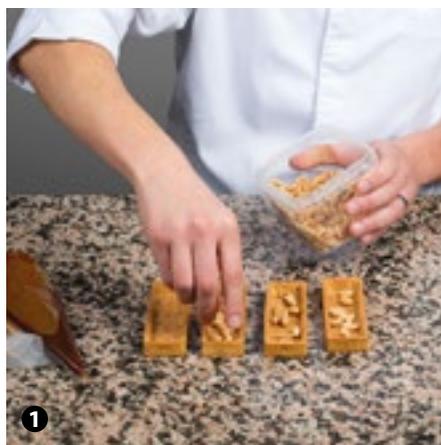
INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 TARTELETTES

495 g Beurre
 200 g Poudre d'amande brute
 495 g Sucre glace
 10 g Pâte de vanille
 200 g Œufs (soit 4)
 800 g Farine
 80 g Fécule
 8 g Sel

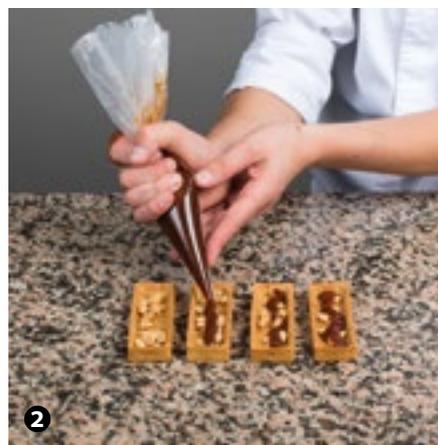
PROCÉDÉ

Malaxer le beurre pour le rendre homogène et incorporer les ingrédients dans l'ordre cité, laisser reposer la pâte une nuit.

Abaisser la pâte à 3 mm et foncer des rectangles (de 11 x 4 cm), cuire les fonds de tartelettes sans poids dans un four à 170 °C pendant 17 minutes environ.



1 Étaler 15 g de cacahuètes salées.



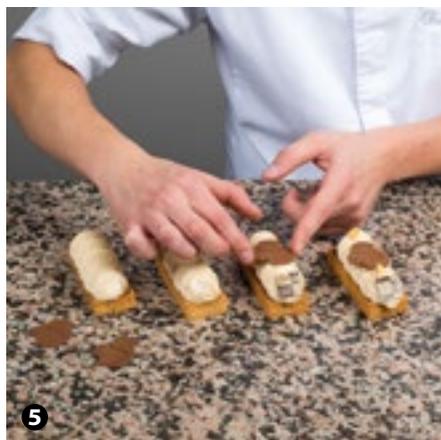
2 Pocher 20 g de caramel.



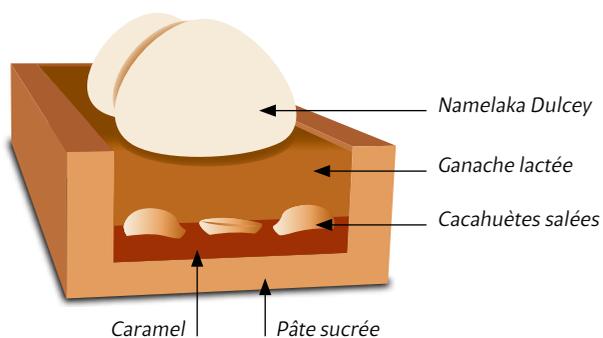
3 Couler 40 g de ganache lactée.



4 À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser la namelaka Dulcey.



5 Disposer un motif en chocolat lait (écureuil).



SAISON & TRADITION

La noix de coco



© Fotolia - Alexlukin

LA NOIX DE COCO

Synonyme d'îles lointaines, de plages au sable purléché par des eaux turquoise, de paysages de rêve, la Noix de coco est LE fruit tropical par excellence.

AU PLUS PRÈS DU SOLEIL

Issue de la famille des *Arecaceæ*, la noix de coco est le fruit du cocotier. Elle pousse tout au sommet de ce palmier majestueux pour capter le plus de chaleur et de lumière possible. Le fruit ayant une maturation très lente, de 9 à 12 mois, la récolte s'étend sur toute l'année.

LE NOYAU

Dans son état brut, la noix de coco est constituée d'une bourre, une coque fibreuse et charnue, ovale, grosse comme un melon d'Espagne, avec une couleur oscillant entre le vert et l'orange. Sur nos étals, cette enveloppe extérieure, extrêmement dure, a été retirée. Pour faciliter la consommation, il ne reste plus que le noyau dur qu'elle contient. Et c'est l'intérieur de celui-ci, la pulpe, qui sera consommée en cuisine tout comme en pâtisserie.

LA PULPE

Lorsque la noix de coco est jeune, la pulpe est constituée d'une fine couche gélatineuse et comestible collée aux parois de la noix de coco.

Une fois le fruit arrivé à maturité, l'eau qu'il contient a quasiment disparu. La pulpe se solidifie et devient blanche, ferme et croquante, délicatement parfumée. On l'appelle alors amande de noix de coco.

Bien séchée, elle est prélevée, puis coupée en morceaux ou râpée. Il s'agit de la partie la plus utilisée sous nos latitudes.

L'EAU, LE LAIT ET LA CRÈME

L'eau de coco : consommée lorsque le fruit est encore vert, elle est légèrement sucrée, très désaltérante et rafraîchissante. On la confond parfois avec le lait de coco.

Le lait de coco : quand le fruit est mûr, il s'agit d'un liquide laiteux réalisé à partir de pulpe de noix de coco râpée finement. Il est particulièrement utilisé dans la cuisine asiatique, africaine, thai, indienne et polynésienne.

La crème de coco : en déshydratant le lait de coco, on obtient une crème dense et comestible.

LA BONNE NOIX

Coque dure, absence d'odeur... ce n'est pas par le toucher et l'odorat que l'on détecte la qualité et la fraîcheur d'une noix de coco. Pour trouver le fruit idéal, il faut l'écouter ! En le secouant près de l'oreille, il faut entendre l'eau détenue à l'intérieur. Plus il y en a, plus il sera frais et sa chair goûteuse.

LA CONSERVATION

Tant qu'elle n'a pas été ouverte, une noix de coco entière se garde facilement plusieurs semaines dans un endroit frais.

L'amande immature ne se conserve que quelques jours au frais, enveloppée dans un film alimentaire.

Quant à la pulpe séchée, elle peut être réservée dans un bocal hermétique à l'abri de la chaleur et de la lumière.

LES BIENFAITS ET LES NUTRIMENTS

Fruit multifonction, la noix de coco est utilisée aussi bien pour en faire de la vaisselle, des bijoux, des instruments de musique, de l'huile, de l'alcool ou des vinaigres, pour ses vertus cosmétiques et médicinales que pour sa saveur sucrée en cuisine et en pâtisserie...

Presque aussi oléagineuse que la noisette, la noix de coco est un fruit très calorique. Elle est aussi riche en vitamines B9 et C, en minéraux, tels le magnésium et le fer, et en oligo-éléments.

LA DÉGUSTATION

Pour la manger, le plus dur est de l'ouvrir, quelques outils sont nécessaires... Heureusement, la noix de coco prête à l'emploi sous toutes ses formes se trouvent assez facilement.

Elle peut se déguster telle quelle, à pleines dents.

Dans les préparations, sa saveur subtilement parfumée apportera une touche d'exotisme de l'entrée au dessert, autant aux recettes salées que sucrées, aux assaisonnements, aux marinades ou aux sauces.

Gambas marinées au combava, nouilles sautées, bouillon parfumé noix de coco et gno gai

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

30 Gambas (*black tiger 16/20*)
 QS Gros sel
 250 g Vermicelles de tapioca
 (ou nouilles de tapioca)
 100 g Champignons blancs déshydratés
 50 g Champignons noirs déshydratés
 2 Noix de coco

Marinade :

65 g Vinaigre de gingembre
 (Damien Thuriès)
 55 g Sauce soja claire
 45 g Huile de sésame noire
 1 Combava (agrumes)
 QS Sel, poivre de Kampot
 (Cambodge)
 10 g Coriandre fraîche ciselée

Bouillon de coco :

100 g Huile de homard
 6 Coffres de homards
 35 g Gingembre frais
 15 g Pulpe de citronnelle
 250 g Vin blanc sec
 500 g Fumet de langoustine
 400 g Lait de noix de coco
 250 g Crème de noix de coco
 15 g Gno gai émincé (coriandre
 longue ou coriandre chinoise)
 110 g Beurre frais
 25 g Huile de sésame
 35 g Sauce soja
 10 g Gno gai (coriandre longue
 ou coriandre chinoise)
 5 g Coriandre émincée
 30 Fleurs comestibles de couleurs
 différentes (au choix)
 120 g Perles de yuzu (*Perlanova*)
 1 Citron vert

PRÉPARATION

Séparer les têtes et les queues des gambas, décortiquer ces dernières et les réserver. Nettoyer les têtes, les faire dégorger dans de l'eau salée avec du gros sel. Au moment, les rincer.

Tremper séparément les vermicelles de tapioca, les champignons blancs et noirs déshydratés dans de l'eau froide pendant 2 heures environ.

Couper les noix de coco en deux, gratter l'extérieur puis à l'aide d'un économe, prélever à l'intérieur la moitié de la pulpe en fines lamelles et les réserver. Terminer avec un couteau pour les vider totalement, réserver ces parures pour le bouillon de coco.

MARINADE

Déposer les queues de gambas dans un plat creux, ajouter le vinaigre de gingembre, la sauce soja, l'huile de sésame noire, une

râpée de combava, sel, poivre de Kampot puis la coriandre ciselée. Filmer au contact, mariner ainsi au froid pendant 2 heures environ.

BOUILLON DE COCO

Colorer à l'huile de homard les coffres de homards avec les têtes et les carapaces des gambas. Ajouter le gingembre épluché et écrasé, la pulpe de citronnelle, suer pendant quelques minutes, déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié, ajouter les parures de noix de coco, le fumet de langoustine puis recouvrir avec de l'eau. Porter à ébullition, écumer, ajouter le lait et la crème de noix de coco puis le gno gai. Cuire le tout à feu doux pendant 1 heure 30 environ. Filtrer, réduire de moitié, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre ; obtenir une consistance nappante.

NOUILLES SAUTÉES AU GNO GAÏ

Égoutter les vermicelles de tapioca et les champignons, émincer ces derniers. Suer les champignons émincés avec l'huile de sésame, ajouter les vermicelles puis la sauce soja et un filet d'eau. Cuire pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les vermicelles deviennent transparents et souples, ajouter le gno gai et la coriandre fraîche émincés puis réserver.

CUISSON

Égoutter, cuire les queues de gambas dans une poêle antiadhésive avec du beurre moussé, à feu vif pendant 30 secondes environ sur chaque face, éponger puis assaisonner avec une râpée de zeste de combava, sel et poivre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dresser les nouilles sautées en rouleau dans une assiette creuse, ajouter les queues de gambas autour, verser le bouillon de coco, disposer des lamelles de noix de coco, les fleurs comestibles puis les perles de yuzu. Ajouter une râpée de zeste de citron vert.

VIN CONSEILLÉ

Gewurztraminer - « Vendanges Tardives » 2015.

Très à l'aise sur ce type de préparation, un bon Gewurztraminer aromatique à souhait et porté par une liqueur modérée, offrira un champ large de perceptions gustatives.

Alternatives : Riesling VT 2015 ; Jurançon 2015.

RECETTE : DAMIEN THURIÈS



1 À l'aide d'un économe, prélever la moitié de la pulpe des noix de coco en fines lamelles et les réserver.



2 Réaliser la marinade avec les ingrédients cités.



3 Bouillon de coco : déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié.



4 Porter à ébullition, écumer, ajouter le lait et la crème de noix de coco.



Assiette : Pordamsa

Cèpes, artichaut, coco

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 Petits cèpes
- 8 Artichauts violets
- QS Huile de noix de coco, citron, sel, poivre, farine
- 30 g Échalotes ciselées
- 1 Tige de citronnelle
- 100 g Lait de noix de coco
- 150 g Bouillon de volaille
- 50 g Chapelure japonaise (panko)
- 50 g Noix de coco râpée
- 100 g Œufs (soit 2)
- Mayonnaise mandarine :**
- 1 Jus et zeste de mandarine
- 1 Jaune d'œuf
- 20 g Moutarde
- 200 g Huile d'arachide
- 2 Bottes de persil plat

SPHÈRES CROUSTILLANTES

Nettoyer les cèpes, séparer les têtes et les pieds, tailler grossièrement ces derniers. Tourner les artichauts, les réserver dans une eau citronnée.

Faire suer les échalotes avec de l'huile de noix de coco, ajouter les pieds de cèpes puis les artichauts, la citronnelle, du sel et du poivre. Laisser revenir pendant quelques minutes, ajouter le lait de noix de coco, le bouillon de volaille et cuire le tout jusqu'à ce que les artichauts soient tendres. Retirer la citronnelle, réserver 4 artichauts entiers. Mixer le reste de la préparation dans un blender ; obtenir une crème.

Tailler en lamelles les artichauts entiers.

Chemiser l'intérieur des têtes de cèpes avec la crème d'artichaut, ajouter des lamelles d'artichauts, finir de garnir et lisser les têtes avec la crème d'artichaut. Les coller deux par deux et les bloquer au grand froid pendant 15 minutes environ.

Mélanger la chapelure japonaise avec la noix de coco râpée. Battre les œufs et les assaisonner.

Paner à l'anglaise les sphères : farine, œufs battus puis mélange chapelure japonaise/noix de coco râpée. Réserver au froid. Au moment, frire à 170 °C jusqu'à coloration et égoutter sur un papier absorbant.

MAYONNAISE MANDARINE

Mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde. Incorporer progressivement l'huile d'arachide, ajouter le jus et le zeste de mandarine. Fouetter, assaisonner. Réserver.

POUDRE DE PERSIL

Laver, sécher et effeuiller le persil. À l'aide d'un déshydrateur, sécher les feuilles pendant 4 à 5 heures à 40 °C. Mixer en poudre dans un blender et réserver à l'abri de l'humidité.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une sphère croustillante de cèpe, ajouter la mayonnaise mandarine. Déposer quelques quartiers de pickles de cèpes. Saupoudrer la mayonnaise avec la poudre de persil.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Meursault blanc 2010.

Optez ici, en considérant apprêts et garniture, pour un vin blanc rond et bien mûr dans l'âge, avec de la tenue. Une belle appellation bourguignonne sera parfaite.

Alternatives : Chablis Grand Cru 2010, Hermitage blanc 2010.

Pickles de cèpes

INGRÉDIENTS POUR 20 PERSONNES

- 500 g Petits cèpes coupés en 4 dans le sens de la hauteur
- 250 g Vinaigre de vin blanc
- 125 g Sucre roux
- 10 g Sel
- 1 Gousse d'ail
- 1 Feuille de laurier
- 3 g Graines de poivre noir
- 3 g Graines de carvi
- 1 Morceau d'écorce de citron (de Menton)
- QS Huile d'olive

PROCÉDÉ

Dans une grande casserole, porter à ébullition le vinaigre de vin blanc avec le sucre roux. Ajouter les épices et aromates puis les quartiers de cèpes, cuire le tout à ébullition pendant 5 minutes environ. Égoutter, déposer les champignons, épices et aromates dans un grand bocal, couvrir avec de l'huile d'olive. Réserver au froid pendant quelques jours avant de consommer.

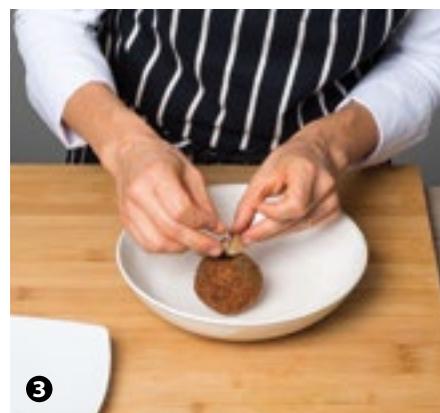
RECETTE : SOPHIE DEPRAZ



1 Déposer une sphère croustillante de cèpe dans une assiette.



2 Ajouter la mayonnaise mandarine.

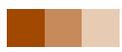


3 Déposer quelques morceaux de pickles de cèpes.



4 Saupoudrer la mayonnaise avec la poudre de persil.





Coco mochis glacés

FINITION ET PRÉSENTATION

Chemiser 20 moules de 4 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur avec un parfum de crème glacée ou de sorbet, soit 60 moules au total. Incorporer les cœurs congelés de chaque mochi et lisser le moule avec la crème glacée et le sorbet pour fermer les 3 variétés de mochis. Bloquer au grand froid. Étaler finement la pâte à mochi avec de la féculé de maïs.

Détailler des disques de 8 cm de diamètre. Démouler une variété de mochi, l'envelopper avec le disque de pâte à mochi et bloquer au grand froid.

Renouveler l'opération pour les deux autres variétés de mochis.

Décor : fines tiges de meringue, tranches d'amandes fraîches, feuilles de shiso, gelée de shiso, copeaux de noix de coco fraîche, points de praliné...

VIN CONSEILLÉ

Montlouis moelleux 2015.

Choisir un vin jeune, aux arômes intacts, plutôt moelleux que liquoreux, pour préserver l'équilibre de l'accord.

Alternatives : Vouvray moelleux 2015 ; Gaillac doux 2015.

Pâte à mochi

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 MOCHIS

160 g *Farine de riz gluant*

80 g *Sucre*

320 g *Eau*

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule en plastique, mélanger les ingrédients cités. Chauffer dans un four à micro-ondes à 500 watts pendant 2 minutes 30. Sortir du four, bien mélanger la pâte et poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique. Réserver à température ambiante.

Mochi sudashi - praliné

Crème glacée sudashi

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 LITRE

292 g *Lait entier*

198 g *Crème à 35 % de M.G.*

90 g *Sucre semoule (45 + 45)*

40 g *Glucose atomisé*

20 g *Dextrose*

50 g *Poudre de lait à 0 % de M.G.*

4 g *Stabilisateur*

325 g *Purée de sudashi (agrume japonais)*

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec la crème jusqu'à 20 °C, ajouter la moitié du sucre, le glucose atomisé, le dextrose et la poudre de lait. À 45 °C, ajouter le stabilisateur mélangé avec le sucre restant. Pasteuriser le mix à 85 °C, refroidir rapidement à 4 °C, ajouter la purée de sudashi en mixant puis laisser mûrir au froid pendant 4 heures minimum. Mixer à nouveau, turbiner, réserver au grand froid.

À SAVOIR

Dextrose : sucre simple en poudre de saveur peu sucrée. Celui-ci baisse le point de congélation des glaces et crèmes glacées et évite la cristallisation ; de plus, il permet une meilleure fixation des arômes et les renforce.

Cœur de praliné amande coco (60 % de fruit)

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 MOCHIS

120 g *Amandes torréfiées*

100 g *Sucre*

25 g *Eau*

30 g *Noix de coco râpée torréfiée*

PROCÉDÉ

Tiédifier les amandes dans un four à 110 °C. Cuire le sucre avec l'eau à 116 °C, ajouter les amandes chaudes et les caraméliser en remuant sans cesse, à feu doux. Débarrasser sur une plaque et laisser refroidir puis mixer dans un cutter en incorporant la noix de coco râpée torréfiée jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Couler 10 g du praliné amande coco obtenu dans 20 moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre, bloquer au grand froid.

Mochi shiso - myrtilles

Sorbet coco - shiso rouge

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 LITRE

340 g *Eau*

2 *Bottes de shiso rouge (plante alimentaire japonaise)*

114 g *Sucre semoule*

50 g *Glucose atomisé*

10 g *Dextrose*

10 g *Poudre de lait à 0 % de M.G.*

24 g *Pâte de noix de coco*

3 g *Stabilisateur*

500 g *Purée de noix de coco*

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau à 85 °C, ajouter les feuilles de shiso coupées grossièrement et laisser infuser pendant 3 minutes. Chinoiser, bien presser et ajouter de l'eau jusqu'à l'obtention de 340 g de liquide.

Faire un sirop avec cette eau et la moitié du sucre, le glucose atomisé, le dextrose et la poudre de lait. À 40 °C, ajouter la pâte de noix de coco. À 45 °C, ajouter le stabilisateur mélangé avec le sucre restant puis pasteuriser le tout à 85 °C. Refroidir rapidement à 4 °C, ajouter la purée de noix de coco en mixant, laisser mûrir pendant 4 heures minimum au froid. Mixer à nouveau, turbiner, réserver au grand froid.

Cœur pickles de myrtilles

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 MOCHIS

70 g *Vinaigre d'alcool*

30 g *Eau*

20 g *Sucre*

2 g *Fleur de sel*

100 g *Myrtilles fraîches*

1 *Zeste de citron*

QS *Poivre en grains*

1 *Feuille de laurier*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le vinaigre avec l'eau, le sucre, la fleur de sel et laisser tiédifier.

Laver, sécher les myrtilles et les disposer dans un bocal, les couvrir avec le liquide vinaigré, ajouter le zeste de citron, des grains de poivre et la feuille de laurier. Refroidir, fermer le bocal et réserver ainsi pendant 12 heures minimum (soit 1 nuit) au froid.

Égoutter les myrtilles en gardant le jus, les hacher grossièrement en détendant si besoin avec le jus des myrtilles ; obtenir une texture de marmelade.

Couler 10 g de cet appareil dans 20 moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre, bloquer au grand froid.

Gelée de shiso

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 MOCHIS

300 g *Eau*

20 g *Feuilles de shiso rouge*

50 g *Sucre*

1,5 g *Agar-agar*

1,5 g *Gélatine en poudre 200 blooms (réhydratée avec 8 g d'eau)*

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition, ajouter le shiso et le laisser infuser pendant 2 minutes environ. Filtrer, prélever 250 g d'infusion, ajouter le sucre et l'agar-agar, faire bouillir le

tout puis incorporer la gélatine. Couler aussitôt dans une plaque sur 1 à 2 mm d'épaisseur et faire prendre au froid. Découper suivant le motif souhaité.

Mochi coco - piment

Crème glacée noix de coco

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 LITRE

500 g Lait entier
 115 g Sucre semoule
 50 g Glucose atomisé
 20 g Dextrose
 40 g Poudre de lait à 0 % de M.G.
 63 g Beurre
 30 g Jaunes d'œufs (soit 2)
 32 g Pâte de noix de coco
 4 g Stabilisateur
 150 g Purée de noix de coco
 47 g Noix de coco râpée

PROCÉDÉ

Chauffer le lait jusqu'à 20 °C, ajouter la moitié du sucre, le glucose atomisé, le dextrose et la poudre de lait. À 35 °C, ajouter le beurre, les jaunes, à 40 °C, la pâte de noix de coco. À 45 °C, ajouter le stabilisateur mélangé avec le sucre restant. Pasteuriser le mix à 85 °C, refroidir rapidement à 4 °C, ajouter la purée de noix de coco en mixant puis laisser mûrir au froid pendant 4 heures minimum. Ajouter la noix de coco râpée en fouettant, turbiner, réserver au grand froid.

Cœur de chutney coco piment

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 MOCHIS

200 g Noix de coco fraîche
 30 g Miel
 5 g Piment rouge sec épépiné
 20 g Eau
 20 g Jus de citron vert
 QS Sel, poivre

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer finement la noix de coco fraîche concassée en morceaux avec le miel, le piment rouge sec et l'eau. Ajouter le jus de citron vert, du sel, du poivre et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

Couler 10 g du chutney obtenu dans 20 moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre, bloquer au grand froid.

RECETTE : SOPHIE DEPRAZ



FUSION

Artichaut & Radis



© Fotolia - Francescomou



© Fotolia - Wealthy_b

L'artichaut

Qu'il soit vert ou violet, l'artichaut développe un goût très légèrement sucré et très identifiable. Une fois cuit, sa texture est crémeuse, voire enveloppante. En fait, ce légume est le bouton d'une fleur. D'ailleurs, pour le conserver frais quelques jours, l'on peut plonger sa tige dans un verre d'eau, tout comme l'on ferait pour un chardon en fleur (dont l'artichaut est issu...). L'on peut aussi le stocker dans le bac à légumes du réfrigérateur. Plus il est petit, plus il est jeune et tendre, plus nous serons tentés de le savourer cru accompagné d'une vinaigrette, l'on pourra même prolonger le plaisir en dégustant la tige. Mais le *must* reste tout de même le « fond » (ou le cœur) de l'artichaut, bien sûr débarrassé de son foin. Restons tout de même vigilants, un cœur d'artichaut ne donne le meilleur de lui-même que durant les premières vingt-quatre heures. Après, il s'oxyde...

Comment le choisir ? Bien lourd et ferme, avec des feuilles lisses et serrées les unes contre les autres, des feuilles que l'on peut ficeler pour une cuisson à la vapeur.

Le radis

Un radis peut se présenter sous plusieurs formes : rond, allongé... Et de différentes couleurs : rose, blanc, violet ou noir... La variété la plus commune est le radis rouge. S'il est frais et croquant, un radis peut se savourer cru « à la croque-au-sel » avec une noix de beurre.

Mais certains le préféreront cuit, la cuisson atténue l'amertume de ce légume-racine particulièrement piquante chez le radis noir.

L'on peut également consommer les fanes de radis, dans une salade ou un potage ; riches en fer et vitamines, elles revigorent notre santé.

DES SAVEURS FUSIONNELLES...

La chair très délicate du bar mérite un accompagnement dans la finesse, d'où la marinade des gros radis longs. Une marinade dans laquelle l'amertume du gros radis gagnera en légèreté grâce au jus de yuzu et aux saveurs fruitées de l'huile d'olive.

Quant à l'artichaut, préparé façon *barigoule*, avec graines de coriandre, ail et poitrine fumée, il consolide la personnalité très

méditerranéenne et le côté terre/mer de cette recette.

Enfin, pour rehausser cette *fusion* tout en subtilité : des mini-aubergines cuites au four, juste imprégnées d'un petit goût de tomate, d'un filet d'huile d'olive, et d'une pincée de thym, elles sont l'ingrédient idéal pour créer l'équilibre entre le poisson, la poitrine fumée et les légumes.

Bar moelleux, artichaut, radis rose, mini-aubergine, perles de truffe blanche et balsamique

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 Pavés de bar de ligne (de 120 g)
 10 Mini-aubergines
 100 g Huile d'olive
 1 Tomate ronde
 10 g Thym
 QS Beurre, sel, poivre, huile d'olive
Artichauts barigoule :
 10 Artichauts bouquets
 120 g Échalotes émincées
 15 g Thym frais
 5 g Graines de coriandre
 15 g Ail en chemise

120 g Poitrine fumée
 500 g Vin blanc
 1 l Fond blanc de volaille
 10 Gros radis roses (longs)
 25 g Jus de yuzu
 20 g Huile d'olive
 10 Radis ronds roses
 10 Radis ronds violets
 QS Micro-végétaux, fleurs comestibles
 55 g Perles de truffe blanche et vinaigre balsamique (Perlanova - Cookal®)
 55 g Brunoise de radis roses

PRÉPARATION

Laver les mini-aubergines, les couper en deux dans le sens de la longueur, les inciser en quadrillant la chair puis les arroser avec l'huile d'olive, les frotter avec la tomate ronde coupée en deux, déposer le thym

puis les assaisonner et les cuire dans un four à 160 °C pendant 50 minutes environ.

ARTICHAUTS BARIGOULE

Tourner les artichauts, les couper en 4 dans leur longueur puis retirer le foin.

Dans un sautoir, suer les échalotes émincées dans un beurre moussieux avec le thym, les graines de coriandre, l'ail en chemise et la poitrine fumée. Ajouter les artichauts, déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié, mouiller avec le fond blanc de volaille et cuire le tout à feu doux pendant 20 à 30 minutes. Retirer les artichauts, réduire le jus de cuisson à glace, le filtrer et rectifier l'assaisonnement. Remettre les artichauts dans leur jus et réserver au chaud.

MARINADE DE RADIS

À l'aide d'une mandoline, tailler les gros radis roses longs en tranches d'1 mm d'épaisseur, les déposer côte à côte sur une plaque puis les arroser avec le jus de yuzu et l'huile d'olive, saler et poivrer. Laisser mariner ainsi au froid pendant 20 minutes environ.

CUISSON

Inciser la peau des pavés de bar, les colorer dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive, côté peau, puis finir de cuire dans un four à 80 °C pendant 11 minutes environ, assaisonner.

FINITION

Suer au beurre les radis ronds entiers, les glacer avec le jus des artichauts barigoule, les réserver au chaud.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les tranches de radis marinés, poser dessus les artichauts barigoule tête-bêche et ajouter leur jus de cuisson puis un pavé de bar. Disposer les mini-aubergines, puis les perles de truffe blanche et vinaigre balsamique.

Décor : fleurs comestibles, brunoise de radis roses, micro-végétaux.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence blanc 2015.

Pour respecter et souligner la chair fine et goûteuse du bar sans pour autant craindre celle typée des artichauts et des radis, optez pour un vin élégant, nature et bien sec. Le vignoble provençal en dispense d'excellents !

Alternatives : Cassis blanc 2015 ; Ajaccio blanc 2015.



Assiette Pordamsa



© Fotolia - Photocrew

LE PRODUIT DU MOIS

Le panais

PAR FRÉDÉRIC JAUNALT - MOF PRIMEUR



L'ORIGINE

Originaire de la Méditerranée, le panais est déjà consommé par les Grecs et les Romains, sous sa forme sauvage. Mais ils ne l'apprécient guère à cause de sa texture trop filandreuse. Au Moyen-Âge, il est domestiqué et amélioré, il devient alors très populaire au même titre que la pomme de terre de nos jours.

À l'époque, il est souvent confondu avec la carotte blanche qui porte le même nom latin *Pastinaca*. Pour le distinguer de sa cousine, le naturaliste suédois Carl von Linné lui attribue un genre botanique propre au XIX^e siècle.

Un temps tombé en désuétude, le panais est aujourd'hui l'un des légumes anciens les plus populaires.

LES VARIÉTÉS

Le panais est une racine charnue, de la famille des *Apiacées*. La plupart des variétés actuelles viennent de souches anciennes. Elles sont souvent divisées en trois formes distinctes :

- **rond** : en forme de toupie sur 15 cm de diamètre maximum, cette variété est précocée, comme la variété « rond hâtif ».
- **demi-long** : une variété assez ancienne

dont la forme rappelle celle d'une carotte.

La variété « de Guernesey » est la plus cultivée.

- **long** : proche des variétés sauvages, il possède une racine plus effilée de 35 à 45 cm de long.

Différents noms sont donnés régionalement aux variétés cultivées : pastenade, racine-blanche, grand chervis...

LA PRODUCTION

Sa saisonnalité s'étend de novembre à mars.

LE CHOIX

Selon les variétés, sa fraîcheur se reconnaît par sa fermeté et une absence de tâches. Les panais plus petits sont plus tendres. Sa chair est jaunâtre et fruitée.

LA CONSERVATION

Le panais se conserve environ deux semaines au réfrigérateur en veillant bien à l'envelopper dans un linge un peu humide. On peut également le congeler après blanchiment.

LA PRÉPARATION

On apprête le panais comme la carotte,

le salsifis ou le navet. Après l'avoir pelé, il est nécessaire de le citronner pour éviter qu'il ne noircisse.

LES AVANTAGES

Le panais est un aliment très nutritif, il possède des propriétés diurétiques. Source de potassium et d'acide folique, il contient des vitamines B et C, du magnésium, de l'acide pantothénique, du cuivre, du phosphore.

SALÉ OU SUCRÉ, CUIT OU CRU

En cuisine, il est utilisé comme un légume d'accompagnement pour les viandes rouges, les porcs, lapins, volailles, canards, veaux, viandes blanches ou gibiers, la charcuterie, les produits fumés.

Avec le poisson, les mollusques, coquillages et crustacés il se marie aussi très bien dans des sauces relevées d'herbes ou d'épices.

On peut également le manger froid, arrosé d'une vinaigrette, ou l'introduire dans les soupes et les ragoûts.

En pâtisserie, il n'existe pas de recette à base de panais mais sa saveur sucrée est si différente qu'elle mériterait une expérience.

Panais de Noël farci à la mangue et andouille de Vire

La cuisson douce et lente du panais permettra de garder une texture savoureuse mais ferme. La mangue et l'andouille se mélangent à merveille et deviennent complémentaires des saveurs anisées et sucrées du panais.

La sauge, quant à elle, servira de liaison gustative entre la mangue et l'andouille puis le mélange 5 baies relèvera le tout. Cette recette peut accompagner une viande blanche ou un gibier.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2	Panais (gros)	2	Échalotes
200 g	Mangue (kent du Pérou)	1	Brindille de thym
100 g	Andouille de Vire	1	Feuille de laurier
QS	Graines de genièvre, mélange 5 baies du moulin, huile de pépins de raisin, gros sel de mer, sel fin	4	Feuilles de sauge fraîche (2 + 2)
		150 g	Fond de veau
		4	Branches de sauge (décor)
		4	Fanes de carotte



PRÉPARATION

Éplucher les panais. Les couper en deux dans le sens de la longueur.

Couper la mangue et l'andouille de Vire en cubes de 5 mm de côté.

CUISSON

Dans un sautoir, chauffer de l'huile de pépins de raisin, ajouter les demi-panais, les échalotes coupées en gros morceaux, le thym, le laurier, 2 feuilles de sauge, des graines de genièvre écrasées et une pincée de gros sel. Ajouter 2 cm d'eau dans le fond du sautoir, cuire à couvert d'une feuille de papier sulfurisé et à feu doux, jusqu'à l'évaporation du liquide. Retirer le papier sulfurisé, ajouter le fond de veau lié et finir de cuire les panais pendant 10 minutes environ en les arrosant fréquemment. Réserver les demi-panais.

SAUCE

Passer le jus de cuisson des panais et rectifier l'assaisonnement.

FINITION

Dans une poêle, faire revenir rapidement les dés de mangue avec de l'huile de pépins de raisin, ajouter les dés d'andouille de Vire puis la sauge restante émincée très finement. Verser la moitié de la sauce pour lier et rectifier l'assaisonnement.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un demi-panais, recouvrir la surface plane avec les dés de mangue et d'andouille de Vire. Ajouter la sauce restante, donner un tour de moulin de mélange 5 baies.

Décor : branche de sauge et fane de carotte.

VIN CONSEILLÉ

Beaujolais blanc 2015.

L'accord gourmand se fera avec un vin blanc sec équilibré, pas trop vif voire même rond et pour renforcer l'alliance, boisé avec tact. Bon nombre de cavistes avertis proposent ce type de Beaujolais plutôt méconnu et qui offre une autre approche du chardonnay.

Alternatives : Mâcon-Fuissé 2015 ; Saint-Véran 2015.

T Le petit Thuriès illustré



LA MORT DU GRAND VATEL
 François Vatel, pâtissier, cuisinier, intendant et maître d'hôtel, est un des organisateurs les plus appréciés des festins du « Grand siècle ».
 À 15 ans, François entre en apprentissage chez un grand Pâtissier et, à 22 ans, est embauché comme écuyer de cuisine chez le surintendant Fouquet, au château de Vaux-le-Vicomte. Le 17 août 1661, il est le grand organisateur de la réception

Le monde entier a les yeux fixés sur les tours quand, soudain, dans un gigantesque fracas, c'est le drame : les tours s'écrasent.
 Dans 4 Boeing : 2 en partance de Boston, 1 de Washington Et 1 de Newark, qui décolle entre 8 h 00 et 8 h 40. Le but de ces kamikazes est de faire exploser ces Appareils sur des bâtiments symboliques des États-Unis. Peu après le décollage, sous la menace, les avions sont détournés. Les terroristes formés au pilotage prennent le commandement. Percute le 95^e étage de la tour nord du World Trade Center. À 8 h 46, un premier avion, avec 93 personnes à bord. Percute le 95^e étage de la tour sud : le tout est filmé en direct par Les télévisions du monde entier... les deux tours sont en flammes ! À 9 h 30 un troisième avion de 64 passagers s'écrase sur le Pentagone, tuant au sol 125 personnes, civiles et militaires. À 10 h 30, avant d'atteindre sa cible le 4^e appareil s'écrase en Pennsylvanie : il y a 44 victimes à bord et aucun survivant. Face à cette déferlante criminelle, l'Amérique est paniquée. Le monde entier a les yeux fixés sur les tours quand, Soudain, dans un gigantesque fracas, c'est le drame : Les tours s'écrasent, massacrant sous la poussière 2 606 Personnes dont 343 pompiers... l'Amérique est en deuil ! On découvre qu'il s'agit d'un attentat islamiste, organisé par Un groupe terroriste dirigé et financé par Oussama Ben Laden. Qui devient alors l'homme le plus recherché de la planète !

LA RÉSISTANCE DE JEAN MOULIN
 Né à Béziers, le 20 juin 1899, Jean Moulin est devenu, Avec son chapeau, le symbole même de la Résistance.
 « Travailleurs stéréotypés », accusé à tort d'atrocités dans un Village qui a, en réalité, été bombardé par les Allemands. Il est frappé et enfermé pour « refus de complaisance ». Et reste alors de se suicider, en se tranchant la gorge. En raison de ses idées marquées à gauche, il est évincé Par le « régime de Vichy », le 2 novembre 1940. Il quitte Charentes pour les Bouches-du-Rhône, où il entre Dans la clandestinité et part rejoindre De Gaulle à Londres. Celui-ci le nomme, délégué de la « Zone libre » en France. Chargé de rassembler les trois mouvements de Résistance En un seul : le « Conseil national de la Résistance » ou C.N.R. Recherché par Vichy et la Gestapo, il est arrêté le 21 juin 1943. Sur dénonciation de René Haadi, lors d'une réunion à Caluire. Jean Moulin est arrêté et emprisonné avec tous les responsables. Torturé par Klaus Barbie, le chef de la Gestapo de Lyon. Puis envoyé à Paris, Jean Moulin meurt de ses blessures à Metz. Le 8 juillet 1943, dans le train qui le conduisait en Allemagne. Ses dépouilles sont transférées au Panthéon. « n'ayant jamais été identifié. »

LA « RATONNADE » D'OCTOBRE 1961
 Les négociations de la fin de la guerre d'Algérie sont en cours.
 Aux slogans provocateurs : « Algérie indépendante », « Libérez nos détenus », « À bas le couvre-feu, vive le F.L.N. », ... Oer « narguer la France » trait aux yeux des parisiens et ce raz-de-marée effraye la il, sont armés de couteaux. Les matraques volent très bas : on jette à la Seine... ce jour-là, arrestations sont recensés, diminua le nombre de victimes étra-on un jour la vérité ? re de l'époque, on constate que cateurs, les forces de police peut-être « trop cogné » ? ce n'était que des hommes.

Vatel a commandé beaucoup de poissons, dans différents Ports, mais les livraisons tardent à venir et Vatel est impatient.

Donnée par le ministre, en l'honneur de son roi, Louis XIV. La fête est grandiose, le dîner somptueux, mais ce faste Trop parfait blesse le roi dans son orgueil, au point qu'il Décide de faire arrêter Fouquet quelques jours plus tard. Après plusieurs années, Vatel est embauché comme responsable De bouche chez le prince de Condé au château de Chantilly. Du 23 au 25 avril 1671, le prince reçoit le roi et 3 000 invités. Grand organisateur de l'ensemble, Vatel n'en dort pas, Afin de penser à tout... et rien n'est oublié. Le jeudi soir, le premier souper est somptueux. Le lendemain, Vendredi Saint, comme c'est un jour maigre, Vatel a commandé beaucoup de poissons, dans différents Ports, mais les livraisons tardent à venir et Vatel est impatient. Un pourvoyeur arrive enfin et lui apporte 2 gros cartons de marée, François lui demande si tout est là : « *Oui chef* » lui répond le livreur, Ne sachant pas que d'autres commandes ont été passées ailleurs. Vatel attend un peu mais, ne voyant rien arriver, se croit déshonoré, Monte dans sa chambre et se transperce le corps d'un coup d'épée. Pourtant, la marée finit par arriver et la fête, bien préparée, est sublime ! Se sentant humilié d'avoir failli, par excès de conscience Professionnelle, à 40 ans, Vatel a préféré le suicide au déshonneur. Par son geste exagéré, l'homme est passé à la postérité !

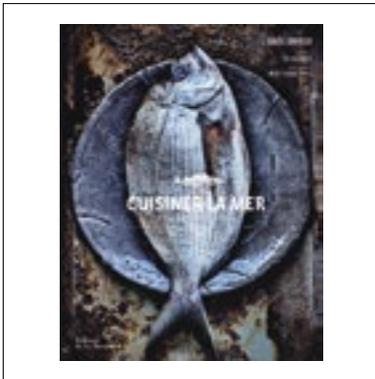


Un ouvrage de 2016 pages.
 Près de 800 textes historiques.
 Plus de 2000 illustrations.

250 x 180 x 80,5 mm.
 D'un poids de 3,75 Kg.

Le petit Thuriès illustré

CÔTÉ LIVRES



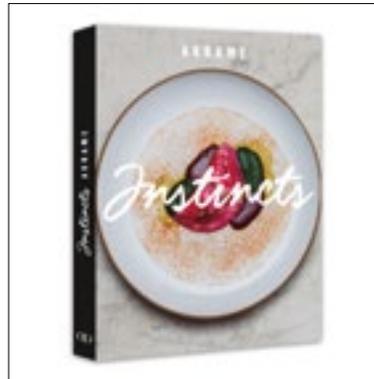
CUISINER LA MER

Auteurs : Gaël Orioux & Julien Bouré

Photographies : Jean-Claude Amiel

Cuisiner la mer est une bible de près de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier près de soixante-dix espèces de poissons, coquillages et crustacés, les préparer et les cuisiner au plus juste, grâce à plus de quatre-vingts recettes classées selon sept grandes familles : « *Grandes Tables* », « *Bourgeois* », « *Canaille* », « *Fraicheur* », « *Exotique* », « *À l'eau ou au sel* », « *Charcuterie et saurisserie* ». Chacun des portraits de ces produits de la mer détaille la saisonnalité et les zones de pêches. Le chef du restaurant *Auguste*, Gaël Orioux, livre tout son savoir-faire, remarquablement illustré et mis en scène par le photographe Jean-Claude Amiel.

Éditions de La Martinière - 384 pages - 45 €



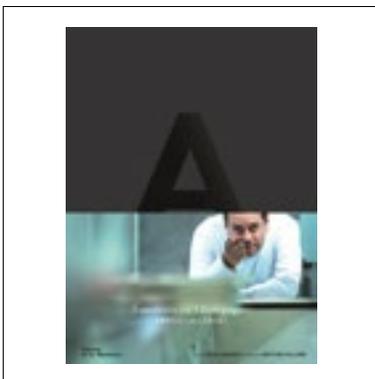
INSTINCTS

Auteurs : Akrame Benallal & Jean-Paul Jouary

Photographies : Franscenc Guillamet

Dans cet ouvrage très personnel, Akrame et son ami philosophe Jean-Paul Jouary nous plongent dans l'univers créatif du jeune chef charismatique. Un cuisinier libre et inventif qui fait appel à la « tradinovation » et qui marque ainsi les esprits par ses créations résolument contemporaines. À travers neuf chapitres, autant d'inspirations essentielles décryptées par Jean-Paul Jouary, le chef dévoile cinquante-cinq recettes issues de son univers. Émotions, souvenirs, formes et couleurs s'y rencontrent pour faire naître des créations jubilatoires, comme le *crèmeux chocolat à la truffe*, le *millefeuille d'Ossau-Iraty*, ou encore l'*œuf mimohuître*...

Alain Ducasse édition - 248 pages - 55 €



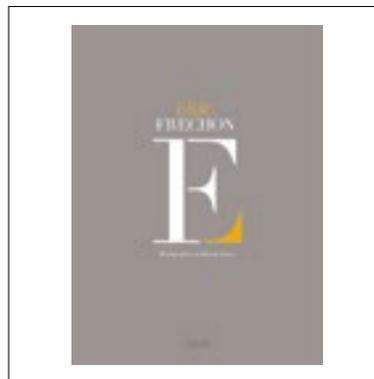
ÉMOTIONS EN CHAMPAGNE

Auteur : Arnaud Lallement

Photographies : Matthieu Cellard

Arnaud Lallement, chef de *L'Assiette champenoise*, conscient de la richesse géographique et gastronomique de la Champagne, y a ancré sa cuisine, perpétuant l'héritage familial. Il dresse le portrait d'une région viticole singulière et des hommes qui y cultivent un véritable art de vivre. Il décline ensuite 47 produits phares de sa cuisine (de la langoustine au lièvre, de la tomate au comté) et sollicite autant de vignerons pour proposer des accords mets et vins. En 80 recettes, il sublime ainsi des produits nobles tout en révélant l'étonnante diversité des champagnes, portée par des vignerons aussi passionnés que passionnants.

Éditions de La Martinière - 400 pages - 45 €



ÉRIC FRECHON

Auteur : Éric Frechon - Photographies : Benoît Linero

Cet ouvrage d'exception a nécessité deux années de réflexion à Éric Frechon, pour raconter sa cuisine autrement, telle qu'il la perçoit : « *rigoureuse, goûteuse, gourmande, passionnée, libre et surtout affranchie. Affranchie de règles, de contraintes, pour ne garder que l'essentiel de la création. Sans fioritures.* » Le chef de l'hôtel *Le Bristol* y présente 60 recettes déclinées au fil des saisons, oscillant entre les classiques qui ont fait sa renommée, et des créations moins connues. Éric Frechon construit ses plats autour des produits pour révéler leur splendeur, grâce à un travail minutieux de création, de recherche de la perfection et d'équilibre des goûts.

Solar Éditions - 160 pages - 69 €



MES ATELIERS DE PÂTISSERIE

Auteur : Maëlig Georgelin - Photographies : Hervé Le Reste
Maëlig Georgelin (*Au Petit Prince à Étel, Baud et Auray*) présente son tout premier livre de pâtisserie, dans lequel il délivre secrets, astuces et conseils. L'ouvrage est composé de 25 thèmes et 100 recettes classiques, originales ou rares, réparties en cinq grandes familles : « Grands classiques », « Desserts d'ailleurs », « Basiques », « Incontournables », « Confiseries/Chocolats ». Le chef pâtissier breton, membre de l'association des Relais Desserts International, a voulu un livre pratique, simple et résolument pédagogique, étayé par des croquis clairs, des pas-à-pas et des photos. Un livre généreux pour tous les passionnés qui rêvent de pâtisserie.

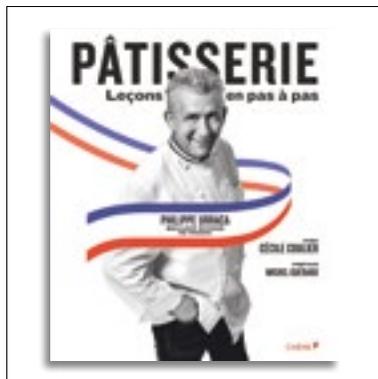
Éditions Macarons & Chocolats - 128 pages - 29,90 €



JY'S

Auteur : Jean-Yves Schillinger - Photographies : Lucas Muller
Issu d'une famille dans laquelle, depuis quatre générations, on est cuisinier de père en fils, Jean-Yves Schillinger s'est forgé une place de chef deux-étoiles. Ses désirs de voyages et de découvertes se retrouvent dans ses créations, où l'on déguste une cuisine du monde revisitée à sa façon. Pour la première fois, il propose de découvrir les recettes du *JY'S*, son célèbre restaurant, situé dans le quartier romantique de la petite Venise, au centre de Colmar. Du classique foie gras accompagné de mets inattendus à la *Douceur framboise-litchi parfumé à la rose*, le chef saura vous régaler de ses plats audacieux. Une invitation au délice et à l'évasion gustative.

Éditions du Chêne - 192 pages - 35 €

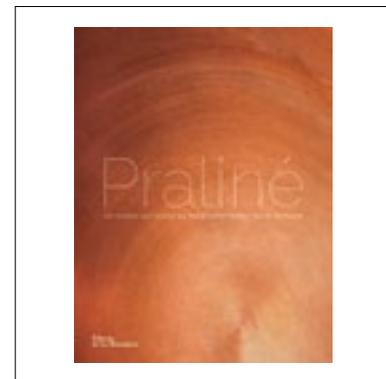


LA PÂTISSERIE - LEÇONS EN PAS À PAS

Auteurs : Philippe Urraca et Cécile Coulier
Photographies : Jean-Michel Coulier

Les deux auteurs ont souhaité proposer LE livre de référence de la pâtisserie française, réalisé par l'excellence de la pâtisserie : les Meilleurs Ouvriers de France pâtissier-confiseur. L'occasion pour ces professionnels de renom de transmettre et de partager collectivement leur savoir, de manière écrite et pédagogique à travers 95 recettes incontournables de grands classiques réinterprétés et détaillés en 3000 photos de pas à pas. Complet et extrêmement précis sur les recettes et les tours de main tout en étant accessible et actuel, cet ouvrage a pour but de transmettre à tous la spécificité, la créativité et l'excellence de la pâtisserie française.

Éditions du Chêne - 504 pages - 39,90 €



PRALINÉ

Auteur : Pascal Caffet

Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, primé Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde des desserts. À travers ce bel ouvrage, il partage avec le lecteur les différentes techniques de préparation des pâtes pralinées et pâtisseries, et ses astuces pour maîtriser toutes les étapes de la réalisation du praliné et de son utilisation en pâtisserie. Il les décline ensuite à travers un répertoire de 100 recettes accessibles ou plus complexes, issues de la tradition pâtissière et chocolatière française ou anglo-saxonne. Un très beau livre pour découvrir tous les secrets et l'histoire du praliné et s'imprégner de l'univers gastronomique du chef.

Éditions de La Martinière - 264 pages - 32 €

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Loupiac 2012 Château du Cros

Par qui

Le Château du Cros est un des piliers de l'appellation Loupiac. La famille Boyer s'emploie depuis quatre générations à produire des vins de haute expression. C'est aujourd'hui Catherine d'Halluin Boyer qui dirige avec passion ce grand domaine, où l'on ne produit pas que des vins liquoreux. Toujours est-il que ce type de vin tient encore ici une place de choix et que la régularité qualitative est un de ses atouts. La pourriture noble ne se manifeste que progressivement, il convient d'étaler la récolte par tris successifs (5 en 2012). Sémillon (80 %), sauvignon blanc, gris et muscadelle, issus de vignes âgées d'une soixantaine d'années, ont parfait leur éducation en barriques pendant un an.

Ce qui vous séduira

Il a fière allure avec sa robe jaune paille limpide et onctueuse. Le bouquet évoque franchement le raisin confit, l'abricot, la marmelade d'orange et la confiture de mirabelle. Bien équilibré entre liqueur et fraîcheur, sans lourdeur, il offre une saveur câline au palais avec un retour aromatique délicieux.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Ne le cantonnez pas au sempiternel foie gras à l'occasion des fêtes et à ce seul moment de l'année. Ayez un peu d'audace. Il est amusant de faire tout un repas avec ce type de vin. Tentez des associations sensuelles avec les viandes blanches rehaussées de chutney, les poissons et les volailles pochés, nappés de crème, sans oublier la cuisine orientale (canard laqué, sauté de porc à l'ananas) ou exotique qui intègrent les fruits comme la pêche, l'abricot, la pomme, le melon, les épices, le caramel, le citron et l'orange, le miel et qui marient le sucré et le salé. L'accord consacré avec un bon fromage à pâte persillée est toujours de mise.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servez-le dès à présent autour de 9 °C. Possibilité de garde estimée : 5 à 6 ans supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 15,50 € ttc



Champagne Rosé Brut Nature Pinot noir Zéro dosage Drappier

Par qui

C'est Michel Drappier qui, depuis 1979, à la suite de son père, conduit la destinée de cette ancienne Maison champenoise. La famille dispose d'un vaste vignoble de près de 100 hectares (dont un tiers en culture biologique), situé principalement autour d'Urville. Ces terroirs extrêmement calcaires font la part belle au pinot noir. Tout est ici entrepris pour donner aux vins une dimension terrienne, sans fioritures ni maquillage. Pour exemple réjouissant, ce rosé de « saignée » 100 % pinot noir, non filtré et non dosé, mûri 3 ans sur lattes. Il met en exergue toutes les facettes d'un grand cépage et le savoir-faire des hommes du vin.

Ce qui vous séduira

Parcourue d'une bulle fine et alerte, la robe couleur groseille brille comme il se doit. C'est le fruit qui domine au nez, mais avec panache, précision et caractère. La pâte de fraise et de cerise, la rose ancienne, une touche de poivre viennent caresser les narines. Droite, à la fois croquante, tactile et crayeuse par sa minéralité, dépourvue d'une quelconque sucrosité, la bouche s'avère étayée, vive et joliment accompagnée en finale par une note savoureuse de mandarine.

L'instant du partage

Amateurs de champagnes non dosés et peu sulfités : à vos flûtes. En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Sa présence et son style presque tannique le positionneront sans problème depuis l'entrée jusqu'au dessert. Il convient bien entendu de composer le menu en conséquence. Présentez-lui pour commencer une salade de homard aux agrumes, en plat principal optez pour des cailles aux raisins ou un gigot d'agneau, enchaînez avec une Mimosette bien affinée. Tous les desserts aux fruits rouges un peu confits lui vont à ravir.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le, si bon vous semble, dès maintenant, autour de 10 °C. Évolution favorable estimée : 5 à 6 ans.

Prix public indicatif départ cave : 35,50 € ttc



Champagne Brut 2007 Amour de Deutz Deutz

Par qui

À vous, lecteurs éclairés, j'ose avancer que ce grand et rare champagne *Blanc de blancs*, élaboré par la Maison Deutz, marquera durablement vos mémoires et émoûtillera vos papilles. Patience et longueur de temps font ici merveille car cet amour de chardonnay, millésime 2007, a longuement mûri dans la fraîcheur des caves de la réputée Maison. Issu des meilleures vignes situées à Avize (51 %), Mesnil-sur-Oger (44 %) et Villers-Marmery, il y puise sa minéralité raffinée et reflète avec fidélité le style précis, ample et minutieux des champagnes Deutz. Si l'excellence a forcément un prix, elle s'avère ici à la hauteur de l'attente.

Ce qui vous séduira

Cristalline, la robe parcourue d'une myriade de bulles très fines et persistantes, se pare d'or clair orné de légers reflets cuivrés. Le bouquet, d'une harmonieuse définition, offre la plénitude complexe et raffinée des breuvages prestigieux. Les évocations subtiles de coings se mêlent à celles florales des jardins ensoleillés. La partition en bouche laisse sur les papilles une musique à la fois douce et alerte, où la bulle dentelle souligne une saveur franche, ample, remarquablement équilibrée. Le fond reflète justement la minéralité des terroirs. Il est longuement relayé par un retour aromatique d'une grande pureté. Un ange passe...

L'instant du partage

Pour honorer vos invités dans les grandes occasions.

Quelles alliances choisir ?

Vous l'apprécierez pour un apéritif distingué, de par son style fin, sa maturité et son goût persistant. Mais ce grand millésimé fera sensation en début ou tout au long d'un repas d'exception. Préparez pour lui des œufs coque au caviar, des huîtres tièdes au raifort, des sashimis, un turbot au Champagne, un homard grillé, un filet de bar juste poêlé et agrémenté d'un trait d'huile d'olive... Sachez que les crustacés cuisinés et les viandes blanches rehaussées par de subtiles sauces à la truffe ou aux girolles lui vont à ravir. Un Chaource bien affiné soulignera sa minéralité.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servez-le dans d'élégantes flûtes, autour de 10 °C. Potentiel de garde complémentaire estimé : 6 à 7 ans.

Prix public indicatif départ cave : 147 € ttc



Champagne Brut Extra « Blanc de Blancs » Jean-Noël Haton

Par qui

Cette Maison familiale fondée en 1928 par Octave Haton, l'un des pionniers de la manipulation à Damery, est dirigée depuis 1971 par Jean-Noël Haton. Son fils Sébastien l'épaule plus particulièrement à la cave. Elle est dotée d'un outil moderne et performant permettant de vinifier les crus séparément. Certains vins de réserves sont élevés en fûts. Les approvisionnements issus d'excellents terroirs champenois sont en partie assurés par un vignoble propre d'une vingtaine d'hectares. Pour découvrir le style « Haton », je vous propose ce pur chardonnay choisi dans la gamme dite *Extra*. Sélection parcellaire, vinification et élevage *sous bois* (5 à 7 %), vieillissement de 7 ans au minimum, font de ce vin un breuvage à la fois racé et puissant.

Ce qui vous séduira

La robe jaune citron à reflets verts garde une belle jeunesse. La bulle est fine et persistante à souhait. Le bouquet ouvert, frais et minéral offre une réelle complexité où l'on décèle des notes florales, d'agrumes et de croûte de pain. Construite sur un équilibre sec, ciselé et tendu, la bouche croquante, s'avère structurée, ample, un peu saline et particulièrement rémanente. Le style est mûr, à la fois viril et distingué.

L'instant du partage

C'est un Champagne à découvrir, pour toutes les occasions festives.

Quelles alliances choisir ?

Tenez compte de sa structure, prévoir des mets à sa hauteur en considérant sa vivacité et son caractère. Des coquilles Saint-Jacques à la truffe noire plairont à sa vinosité et à légère évolution, une opulente volaille aux girolles fera de même. Un risotto aux morilles attendrira sa fermeté tandis qu'un Brie de Meaux bien affiné se fondra dans sa bulle...

Quand et comment le mettre en valeur ?

On aura soin de le servir autour de 9 °C. Garde estimée : 4 à 5 années supplémentaires.

Prix caviste indicatif : 33 € ttc

CARNET D'ADRESSES

L'album de

JACQUES MAXIMIM
689, chemin de la Gaude
06140 Vence
Tél. : 06 13 30 32 78
www.jacquesmaximin.com

Les buffets de fête de

GRÉGORY COUTANCEAU
Grégory Coutanceau Traiteur
1, rue de la Chaîne
17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 41 90 79

Que se passe-t-il à Paris..?

HERVÉ RODRIGUEZ
Restaurant MaSa
112, avenue Victor-Hugo
92100 Boulogne-Bilancourt
Tél. : 01 48 25 49 20

Rendez-vous avec

STÉPHANE FROIDEVAUX
Le Fantin-Latour
1, rue Général de Beylie
38000 Grenoble
Tél. : 04 76 24 38 18

En aparté

STÉPHANE GLACIER
Pâtisseries & gourmandises
66, rue du Progrès
92700 Colombes
Tél. : 01 47 82 70 08

Tea-time par

DAMIEN MOUTARLIER
Pâtisserie Moutarlier
Place de la Palud, 7
CH - 1003 Lausanne
Suisse
Tél. : 00 41 21 320 00 62

Vins & mets

DEUTZ
16, rue Jeanson
BP 9
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 56 94 00
france@champagne-deutz.com

CHAMPAGNE JEAN-NOËL HATON
5, rue Jean-Mermoz
51480 Damery
Tél. : 03 26 58 40 45
contact@champagne-haton.com

CHAMPAGNE DRAPPIER

14, rue des Vignes
10200 Urville
Tél. : 03 25 27 40 15
info@champagne-draprier.com

CHÂTEAU DU CROS

94, route de Saint-Macaire
33410 Loupiac
Tél. : 05 56 62 99 31
contact@chateauducros.com

Shopping

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com

Pages 95 & 101

PORDAMSA
Crta. C-66 km 5,5 - Apartat 36
17100 La Bisbal - Girona - Spain
Tél: +34 972 634 175
Fax: +34 972 634 224
pordamsa.com



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriesmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99
magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.
Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.
Secrétaire de direction : Annick Adami.
Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.
Les chefs : Sophie Depraz, Damien Thuriès.
Les rédacteurs : Guy Carrière,
Jean-Luc Denonain.
Rédacteur graphiste : Luc Darlon.
Photographe : Pascal Lattes.
Comptabilité : Maryse Almon, Éliette Bouyssou.

Impression :

Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 Compiègne.

Imprimé en France

SERVICE COMMERCIAL

Guillaume Bosc-Thuriès
guillaume@thuries.fr

SERVICE ABONNEMENT

Florence Assié, Cyril Pagès
Tél. : 33 (0)5 63 56 16 06
abonnement@thuries.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
Réassort et anciens numéros
Guillaume Bosc-Thuriès - Tél. : 05 63 56 07 77

PUBLICITÉ

Thuriès Gastronomie Magazine
Guillaume Bosc-Thuriès, Martine Occhipinti
Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77 - Fax : 33 (0)5 63 56 16 99

Thuriès Gastronomie Magazine

est une publication de 10 n° / an
diffusée par la S.A.R.L. SOPRESCO

Gérant : Yves Thuriès

Dépôt légal : décembre 2016

Commission Paritaire : n° 0520 K 86555

Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriès 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



Cher Lecteur,

Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.
Si vous rencontrez une quelconque malfaçon, n'hésitez pas à nous en informer
par mail, magazine@thuries.fr ou par téléphone au 05 63 56 07 77.

Merci de votre fidélité. *L'équipe commerciale*

OFFRE EXCEPTIONNELLE

-50%

Valable jusqu'au 28 février 2017

Sur les numéros antérieurs du n° 46 au n° 275

10 NUMÉROS AU CHOIX AU PRIX DE 49,50 €

Tarif France métropolitaine

au lieu de 99,00 €

Pour les DOM-TOM et l'étranger, consulter la page 111.

Les numéros 46 au 119 sont encore disponibles. Vous pouvez consulter leur sommaire sur www.thuriesmagazine.fr

N° 120 - Les recettes de Grégory Coutanceau - La pâtisserie de François Raimbault - L'album de Jean-Marc Delacourt - Les cartes de Bernard Constantin & de Nicolas Piroux.

N° 121 - Les recettes de Jacques Maximin - La pâtisserie de l'École Gastronomique Bellouet Conseil - L'album d'Éric Frechon - La carte & les desserts de Jean-François Laurent.

N° 122 - Les recettes traitées de Joël Mauvigney - La pâtisserie de Bernd Siefert - L'album de Philippe Gauvreau - La carte & les desserts de Philippe Peudénier.

N° 123 - Les recettes et la pâtisserie de Daniel & Jean-Yves Jaguin - L'album de Thierry Marx - La carte & les desserts de Laurent Cesne.

N° 124 - Les recettes de J.-P. Mounier - La pâtisserie de Régis Marcon - L'album de Jean-Michel Lorain - La carte & les desserts de Gérard Jourdan.

N° 125 - Les recettes de Christophe Emé - La pâtisserie de La Maison Oberweis - L'album de Michel Roth - Les menus de fête de Hervé Gély & de Maurice Guillouët.

N° 126 - Les recettes de Pierre Augé & la pâtisserie de Bertrand Bluy de La Maison Au Pauvre Jacques - L'album de Gérard Pas-sédât - La carte & les desserts de Guy Martin.

N° 127 - Les recettes de Hubert Maetz - La pâtisserie de Christian Chéreau - L'album de Marc Marchand - La carte & les desserts de Jean-François Rouquette.

N° 128 - La cuisine vietnamienne de Jean-Louis Amiard - Les décors en chocolat de DécoRelief - L'album de Michel Trama - La carte & les desserts de Johan Leclerc.

N° 129 - Les recettes de Pascal Vuillemin - La pâtisserie de Sandy Subbama chez Bernard Loiseau - L'album de Gilles Goujon - La carte & les desserts de Philippe Mouls.

N° 130 - Les recettes de Yannick Delpech - La pâtisserie de Christophe Cressent - L'album de Jean-Louis Nomicos - La carte & les desserts d'Éric Balan.

N° 131 - Les recettes de Jacques Thorel - La pâtisserie de restaurant de Jean-Michel Llorca - L'album de Gérard Clor - La carte & les desserts de Philippe Etchebest.

N° 132 - Les recettes & la pâtisserie de Philippe Conticini - L'album de Jean-Marie Gautier - La carte & les desserts de Thierry Breiningier.

N° 133 - Les recettes d'Éric Sapet et de Xavier Mathieu - La pâtisserie d'Alban Marquet - L'album de Michel Sarran - La carte & les desserts de Jean-Michel Tannières.

N° 134 - Les recettes d'Emmanuel Hodencq - La pâtisserie de David Hache - L'album de Bruno Oger - La carte & les desserts de Robert Abraham.

N° 136 - Les recettes de Yannick Alleno - La pâtisserie de restaurant de Pierre Prévost - L'album d'André Signoret - La carte & les desserts de Michel Kayser.

N° 137 - Les recettes de Franck Putelat - La pâtisserie de Philippe Urraca - L'album de Marc Haerberlin - La carte & les desserts de Gilles Marre.

N° 138 - Les recettes de Stéphane Dupuy - La pâtisserie de Jean-Marie Auboine - L'album de Manuel Martinez - La carte & les desserts de Yves Gravelier.

N° 139 - Les recettes de Luc Dervieux - La pâtisserie de Frédéric Gernez - L'album de Philippe Rostang - La carte & les desserts de Jérôme Brochot.

N° 140 - Les recettes de Jocelyne Choquart - La pâtisserie de Pascal Molinès - L'album de Eddie Benghanem - La carte & les desserts de Jean-Jacques Bénét.

N° 141 - Les recettes de Éric Frechon - La pâtisserie de Gilles Marchal - L'album de Michel Del Burgo - La carte & les desserts de La Compagnie des Comptoirs des frères Pourcel.

N° 142 - Les recettes de Serge Gouloumès - La pâtisserie de Patrick Pomarès - L'album des chefs de cuisine d'Alain Ducasse - La carte & les desserts de Arnaud & Jean-Pierre Lallement.

N° 143 - Les recettes de Jacques Decoret - La pâtisserie de Jean-Marie & Gérard Canet - L'album de Jean-Paul Abadie - La carte & les desserts de Michel Portos.

N° 144 - Les recettes de Jean-Noël Prabonne - La pâtisserie de Frédéric Bourse - L'album de Christian Constant - La carte & les desserts d'Emmanuel Perrin.

N° 145 - Les recettes & la pâtisserie de GIMM Traiteur - L'album de Guy Savoy - Le menu des fêtes de Franck Ferigutti.

N° 146 - Les recettes de Jean-François Rouquette - La pâtisserie de Kirk Whittle - L'album de Roland Mazère - La carte & les desserts de Pascal Borrell.

N° 147 - Les recettes de Miguel Sanchez Romera - La pâtisserie de Jean-Yves Malitourne - L'album de Christophe Felder - La carte & les desserts de Matthieu Fontaine.

N° 148 - Les recettes de Michel Latrille - La pâtisserie de Thierry & Thibault Jouvai - L'album de Jean-Yves Schillinger - La carte & les desserts de Pascal Nebout.

N° 149 - Les recettes des Toques Blanches Lyonnaises - Hommage à Bernard Loiseau - La carte & les desserts de David Vaqué.

N° 150 - Les recettes de William Frachot - Les entremets glacés de Octave-Glacier - L'album d'Alain Pégouret - La carte & les desserts de Jérôme Cazanave.

N° 151 - Un voyage au Japon : les recettes de Philippe Aubron à Kyoto - Les recettes de David Sénia à Osaka.

N° 152 - Un voyage en Italie : l'Enoteca Pinchiorri à Florence, l'album et les recettes d'Annie Feolde - La carte & les desserts de Jean-Baptiste Debreux.

N° 153 - Les recettes de Philippe Brun - La pâtisserie de Serge Héraïl & Christian Lemoine - L'album de Francis Lacroix - La carte & les desserts de Philippe Hardy.

N° 154 - Les recettes de Georges-Victor Schmitt - La pâtisserie de Marcel Bonniaud - L'album de Pascal Caffet - La carte & les desserts d'Arnaud Lannuel.

N° 155 - Les recettes et la pâtisserie de Jallerat Traiteur - L'album de Jean Bardet - Le menu de fêtes d'Emmanuel Horclois & d'Olivier Bardoux.

N° 156 - Les recettes et la pâtisserie d'Éric Briffard - L'album de Jérôme Bocuse - La carte & les desserts de Denis Rivoire.

N° 157 - Les recettes du New World of Food and Wine Festival à Singapour - L'album de Pierre Marcolini - La carte & les desserts de Stéphane Tournié.

N° 158 - Les recettes de Stéphane Cosnier - Les recettes d'Hervé Busset - La pâtisserie de Pascal Lac - L'album de Michel Portos - La carte & les desserts de Philippe Girardon.

N° 159 - Les recettes d'Hakima Alami - Les chocolats de Pierre Hermé - L'album d'Anne-Sophie Pic - La carte & les desserts de Daniel Gonzalez et David Biasibetti.

N° 160 - La Cuisine en Trilogie de Damien et Yves Thuriès - La pâtisserie d'Édouard Loubet - L'album de Mickaël Azouz - La carte & les desserts de J.-Marc Delacourt.

N° 161 - Les recettes de Jean-François Piège - La pâtisserie de Jérôme Chausse - L'album d'Alain Llorca - La carte & les desserts de Philippe Gauvreau.

N° 162 - Les recettes de Stéphane Carrade - La pâtisserie de Christophe Michalak - L'album de Jean-Luc Rabanel - La carte & les desserts de Patrick Frechin.

N° 163 - Les recettes de Michel Truchon - La pâtisserie de Jean-Pierre Thuillier - L'album de Patrick Jeffroy - La carte & les desserts de Pierrick Célibert.

N° 164 - Les recettes de Frédéric Coursol - La pâtisserie de Michel Galloyer - L'album de Rémy Giraud - La carte & les desserts de François Lachaux.

N° 165 - Les recettes et la pâtisserie de Meert Traiteur - L'album de Frédéric Bau - Le menu de fêtes de Raymond Rosso & de Bruno Pucheu.

N° 166 - Les recettes de Patrick Henririoux - La pâtisserie de Joffrey Lafontaine - L'album de Philippe Etchebest.

N° 167 - Les recettes d'Alain Ponty - La pâtisserie de Jean-François Arnaud & de Patrick Lasseigne - L'album de Michel Rochedy.

N° 168 - Les recettes de Jean-François Rouquette - La pâtisserie de Pierre Prévost - L'album de Philippe Gobet - La carte & les desserts de Davy Tissot.

N° 169 - Les recettes de Christian Delouvrier - La pâtisserie d'Arnaud Delmontel - L'album de Cyril Lignac - La carte & les desserts de Sébastien Cramard.

N° 170 - Les recettes de Didier Corlou - La pâtisserie de Daniel Rebert - L'album de Patrick Bertron - La carte & les desserts de Patrice Noël.

N° 171 - Les recettes d'Olivier Streiff - La pâtisserie de Pascal Hairabédian - L'album de Didier Elena - La carte & les desserts de Patrice Caillault.

N° 172 - Les recettes et la pâtisserie de l'Institut Paul Bocuse - L'album de Laurent Tarridec - La carte & les desserts de Christian Zanchetta.

N° 173 - La cuisine sous vide du CEPROC - La pâtisserie de Cyril Prud'homme - L'album d'Hélène Darroze - La carte & les desserts de Jérôme Nutile.

N° 174 - Les recettes de Jean-Marie Baudic - La pâtisserie de Philippe Bouvier - L'album de Clément Bruno - La carte & les desserts de David Enjalran.

N° 175 - Les recettes et la pâtisserie de Jean-Claude Vila et Franck Séguret - L'album de Philippe Da Silva - Les menus de fête de Stéphane Laurier et Fabrice Biasiolo.

N° 176 - Les recettes de Fabrice Vulin - La pâtisserie de Arnaud Visinoni - L'album de Gérard Garrigues - La carte & les desserts de Lionel Giraud.

N° 177 - Les recettes de Guy Lassaussaie - La pâtisserie de Philippe Brégnière - L'album de Fernand et Franck Mischler - La carte & les desserts d'Éric Maio.

N° 178 - Destination : l'Île Maurice, les recettes de Michael Scioli, Pramod Gobin et Nizam Peeroo - La pâtisserie de Thierry Gilg - La carte & les desserts de Julien Thomasson.

N° 179 - Destination : Venise, les recettes de Giovanni Ciresa, la pâtisserie d'Andrea Zanin - Les 1^{res} rencontres internationales de la gastronomie - Les recettes de G. Coutanceau - La carte d'O. Elzer.

N° 180 - Les recettes de François Adamski - La pâtisserie de Bernard Besse - L'album de Sébastien Gaudard - La carte d'Olivier Douet.

N° 181 - Les recettes de Michel Troisgros et Fabrice Salvador - La pâtisserie de Keiko Nagae - L'album de Yannick Alleno - La carte de Nicolas Isnard.

N° 182 - Les recettes du World Gourmet Summit à Singapour - La pâtisserie d'Éric Rubichon - L'album de C. Troisgros - La carte de F. Lefebvre.

N° 183 - Les recettes de Christophe Hamonou - La pâtisserie de François Raimbault - L'album des frères Pourcel - La carte de Franck Gilabert.

N° 184 - Les recettes de Patrick Bertron - La pâtisserie de Benoît Charvet - L'album de Christophe Moret - La carte de Nicole Fagegaltier.

N° 185 - Les recettes et la pâtisserie de Arnaud Poët et Lilian Bonnefoi - L'album de Christophe Adam - Le menu de fêtes de Franck Putelat.

N° 186 - Les recettes d'Antoine et E. Westermann - La pâtisserie de C. Devoille - L'album de J.-F. Piège - La carte de J.-B. Natali.

N° 187 - Les recettes de Fabrice Vulin, Jean-Marie Gueraische, Meryem Cherkaoui, Tahar Ait-Ermani et de Richard Bourlon - La carte de Julien Truget et d'Olivier Nasti.

N° 188 - Les recettes de Claude Le Tohic et la pâtisserie de Kamel Guechida à l'Atelier Joël Robuchon, Las Vegas - L'album de Jacques Maximin - La carte de Drouant.

POUR LES COMMANDER, VOIR PAGE 111

N° 189 - Les recettes de Patrick Ogheard - La pâtisserie de Jean-François Foucher - L'album de Jean-François Rouquette - La carte de Serge Gouloumès.

N° 190 - Les recettes de Olivier Bellin - La pâtisserie de Christophe Roussel - L'album de Denis Franc - La carte de Guy Martin et Rémi Van Peteghem.

N° 191 - Les recettes de Michel Roth - La pâtisserie de Eddie Benganem - L'album de Sébastien Bras - La carte de Jean-Michel Belin.

N° 192 - Les recettes de Stéphane Tournié - La pâtisserie de Stéphane Glacier - L'album de Franck Cerutti - La carte d'Éric Frechon et de Laurent Jeannin.

N° 193 - Les recettes de Didier Elena - La pâtisserie de Sébastien Leproux - L'album de Christophe Michalak - La carte de Thierry Seychelles.

N° 194 - Les recettes de Nicolas Le Bec - La pâtisserie de Jérôme Landrieu et Loïc Bret - L'album de Laurent Petit - La carte de Mo Bachir.

N° 195 - Les recettes de P. Espinat et la pâtisserie de Jean-Christophe Jeanson chez Lenôtre Réception - L'album de Jean-Georges Klein - La carte de Y. Conte.

N° 196 - Les recettes de Christian Le Squer et la pâtisserie de Nicolas Gras au Pavillon Ledoyen - L'album de Gérard Passédat - La carte de Jean-Denis Rieubland.

N° 197 - Les recettes de Christophe Roure - La pâtisserie de Patrick Roger - L'album de Gilles Marchal - La carte de Éric Mariottat.

N° 198 - Les recettes d'Éric Guérin et de Philippe Vételé - La pâtisserie de Laurent Duchêne - L'album d'Emmanuel Renaut - La carte de Éric Provost.

N° 199 - Les recettes de Mickaël Arnould, de Boris Campanella, d'Alain Perrillat-Mercerot - Les recettes et les cocktails d'Olivier Gaughey et Olivier Deterne - L'album de Pierre Hermé - La carte de Pascal Auger.

N° 200 - Les recettes d'Anne-Sophie Pic & de Sophie Bise - La pâtisserie de Philippe Rigolot & de Franck Fleurance - L'album de Christophe Bacqué - La carte d'Alain Montigny.

N° 201 - Spécial 20 ans - Les gâteaux d'anniversaire : Frédéric Bau, Jean-François Foucher, Pierre Hermé, Camille Leseq, Christophe Roussel - Inaki Aizpitarte - Les recettes de Jacques Decoret - Les menus de fleurs : Serge Gouloumès, Alain Llorca, Olivier Streiff - Alain Ducasse - Stéphane Froidevaux - Les Médias : Marc de Champéard, Jean-Luc Naret, Gilles Pudlowski, François Simon - Les recettes de Gérard Passédat - Pierre Gagnaire - Les recettes de François Adamski - Michel Guérard - Thierry Marx - Les recettes de Frédéric Anton - Le club des sucrés : Christophe Adam, Nicolas Bernardé, Jérôme Chaucesse, Christophe Michalak, Sébastien Serveau - Michel Trama - Yves Thuriès.

N° 202 - Les recettes de Guy Martin - La pâtisserie de Thomas L'Hérisson - L'album de Jacques Marcon - 3 Suédois en France : Rikard Hult, Görgen Tiden, Fredrik Borgskog et leurs recettes.

N° 203 - Les recettes de Alexandre Bourdas - La pâtisserie de l'ENSP à Yssingaux : Jean-François Arnaud, Stéphane Bour, Hervé Girardon, Bruno Montcoudiol, Sébastien Serveau - L'album de Philippe Labbé.

N° 204 - Les recettes de Arnaud Lallement - La pâtisserie de Matthieu Siegrist - L'album de François Paul - Rendez-vous avec William Ledeuil - Jeune chef : Vincent Lucas.

N° 205 - Les recettes de Jean-Pierre Biffi - La pâtisserie de Ralph Edeler - L'album de Marc Veyrat - Rendez-vous avec Christian Millau - Jeune chef : Stéphane Poser.

N° 206 - Les recettes de Philippe Audonnet - La pâtisserie de Jérémy Cros et Hélène Dilger - L'album de Georges Blanc - Rendez-vous avec Daniel Rose - Jeune chef : Jean-Marc Boyer.

N° 207 - Les recettes de Benoît Bordier - La pâtisserie de Vincent Guerlais - L'album de Christian Sinicropi - Rendez-vous avec Petter Nilsson - Cuisine en roue libre : Lionel Levy.

N° 208 - Les recettes de Jean-François Piège - Les recettes de Michel Rostang - La pâtisserie de Thierry Mulhaupt - Hommage à Gaston Lenôtre - Cuisine en roue libre : Thierry Barot.

N° 209 - Les recettes de René Pianetti - L'album de Jean-Paul Hévin - Rendez-vous avec Mo Bachir et Gilles Épié.

N° 210 - Les recettes de Joan et Jordi Roca - La pâtisserie de Yann Duytsche - L'album de Bruno Ménard - Rendez-vous avec Benjamin Toursel.

N° 211 - Les recettes de Pascal Féraud - La pâtisserie de Christophe Devoille - L'album de Mac Meneau - Cuisine en roue libre : Matthieu de Lauzun.

N° 212 - Les recettes d'Olivier Streiff - La pâtisserie de Romuald Guiot - L'album de Guy Lassausaie - Les recettes de Ronan Kervarrec - La pâtisserie de Laurent Jacquinet - Rendez-vous avec Christophe Niel et Pascal Nebout.

N° 213 - Les recettes de Michel Guérard - Rendez-vous avec Jérôme Brochet - Rendez-vous avec Flora Mikula - L'album de Jérôme Nutile.

N° 214 - Les recettes d'Éric Pras - La pâtisserie de P. Masson & A. Barta - Rendez-vous avec Bertrand Grébaut - Rendez-vous avec François Adamski - L'album de Jacques Lameloise.

N° 215 - Les recettes de Philippe Gauvreau - La pâtisserie de Damien Piscioneri - Rendez-vous avec Philippe Aubron - L'album de Jean-Pierre Vigato.

N° 216 - Les recettes de Nicolas Stamm - La pâtisserie de Lucienne Stoeckel - Rendez-vous avec Philippe Béliissent - L'album de Philippe Rochat.

N° 217 - Les recettes de Jean-François Foucher - Les recettes de Éric Briffard - La pâtisserie de Fabrice Leclair - L'album de Pierre Bach.

N° 218 - Les recettes de Pascal Favre d'Anne - La pâtisserie de Pascal Le Gac - Rendez-vous avec Bernard Pinaud - L'album de Christophe Aribert.

N° 219 - Les recettes de Michel Sarra - La pâtisserie de Nicolas Buche - Les recettes d'Éric Frechon - La pâtisserie de Laurent Jeannin - La pâtisserie de Sébastien Bouillet - L'album de Gilles Goujon.

N° 220 - Les recettes de Philippe Mille - La pâtisserie de Sébastien Leproux - Les recettes de Thierry Marx - Les recettes de Serge Vieira - L'album de Michel Kayser.

N° 221 - Les recettes de Jean Sulpice - Rendez-vous avec Yannick Franques & Jean-Michel Manière - Rendez-vous avec Nicolas Rucheton - L'album de Jean-André Charial & Sylvestre Wahid.

N° 222 - Les recettes de Philippe Jousse & Romain Chapel - La pâtisserie de Stéphane Levillain - Rendez-vous avec Conceptuel - Rendez-vous avec Patrice Gelbart - Rendez-vous avec Cédric Béchade - L'album d'Olivier Røelinger.

N° 223 - Les recettes de Jean-Yves Schillinger - La pâtisserie de Jérôme Allamigeon - Rendez-vous avec Fabien Lefebvre - L'album de Wout Bru.

N° 224 - Les recettes de Philippe Arrambide - Rendez-vous avec Jan Schwittalla - Les recettes de Christian Sinicropi & Anatoly Komm - L'album de Bernard Bach.

N° 225 - Les recettes de Frédéric Anton - La pâtisserie de Christelle Brua - Rendez-vous avec Jacques Chibois - L'album de Jean-Marie Amat.

N° 226 - Les recettes d'Emmanuel Renaut - La pâtisserie de Philippe Rigolot - Rendez-vous avec Cyril Laugier - Les recettes de l'APRECA - L'album de Christophe Pelé.

N° 227 - Hôtel La Mamounia à Marrakech - Les recettes de Jean-Pierre Vigato - Les recettes de Rachid Agouray - Les recettes d'Alfonso Iaccarino - La pâtisserie de Richard Bournon - Rendez-vous avec Masashi Iijima.

N° 228 - Les recettes de Christopher Coutanceau - Rendez-vous avec Rémy Lucas - La pâtisserie de Hugues Pouget - Rendez-vous avec Jérémy Morin - L'album de Yannick Delpéch.

N° 229 - Les recettes de Sébastien Chambru - La pâtisserie d'Éric Sontag - Rendez-vous avec Stéphane Delsuc - L'album de Christophe Saintagne.

N° 230 - Les recettes de Michel Portos - La pâtisserie de Jean-Pierre Telleria - Rendez-vous avec Cédric Denaux - L'album de Fabrice Vulin.

N° 231 - Les recettes de Davide Bisetto - La pâtisserie de Claudio Pezzetti - Rendez-vous avec Cyril Lignac - L'album de Davide Bisetto.

N° 232 - Hôtel Thoumieux : les recettes de J.-F. Piège et la pâtisserie de Jeffrey Cagnes - Rendez-vous avec Philippe Labbé - La pâtisserie de Franck Fresson - L'album de Frédéric Cassel.

N° 233 - Copenhague : les recettes de Rasmus Kofoed, de René Redzepi et de Christian Puglisi - La pâtisserie de Jean-François Foucher.

N° 234 - Les recettes de Philippe Bohrer - La pâtisserie de Kevin Husser - Rendez-vous avec Sébastien Mahuet - L'album de Patrick Roger.

N° 235 - Le buffet des fêtes de GIMM Traiteur - Rendez-vous avec Arnaud Nicolas - L'album de Massimiliano Alajmo.

N° 236 - Les recettes de Nicolas Sale - La pâtisserie de Michaël Pretet - Rendez-vous avec Jean-Luc Danjou - L'album de Denis Fétisson.

N° 237 - Les recettes de Thierry Drapeau - La pâtisserie d'Emmanuel Ryon - La pâtisserie d'Arnaud Larher - Rendez-vous avec Julien Fiengo - L'album de Jean-Luc Rabanel.

N° 238 - Les recettes de Patrick Jeffrey - Rendez-vous avec Jean-François Rouquette & Pier-Marie Le Moigno - L'album de Bernard Vaussion.

N° 239 - Les recettes de Michel Rochedy & Stéphane Buron - Rendez-vous avec Olivier Arlot - L'album de Franck Putelat.

N° 240 - L'album et les recettes de Jean-Denis Rieubland - La pâtisserie de Fabien Cochetex - Rendez-vous avec Frédéric Doucet.

N° 241 - Les recettes de Thierry Marx - La pâtisserie de Pierre Mathieu - Rendez-vous avec Christian Sinicropi & David Bonet. L'album de Jean-Christophe Ansanay-Alex.

N° 242 - Les recettes de Philippe Etchebest - La pâtisserie de Matthieu Robin - Rendez-vous avec Marcel Ravin - L'album de Jean-Luc Tartarin.

N° 243 - Les recettes de Jean-Michel Lorain - Les chocolats et la pâtisserie de Jacques Génin - Rendez-vous avec Akrame Benallal - L'album de Mauro Colagrec.

N° 244 - Les recettes de Manuel Martinez - La Pâtisserie d'Aurélien Trottier - Rendez-vous avec Pierre Lambinon - L'album de Jacques Bertrand.

N° 245 - Les recettes de Christopher Hache et la pâtisserie de Jérôme Chaucesse à l'Hôtel de Crillon - L'album de René Meilleur.

N° 246 - Les recettes de S. Zonani et la Pâtisserie d'E. Benganem au Restaurant Gordon Ramsay au Trianon à Versailles - Rendez-vous avec Laurent Peugeot - L'album de M. Arnoult.

N° 247 - Les recettes de Jean-Louis Nomicos - La pâtisserie de Michel Bannwarth - Rendez-vous avec Nicolas Vienne - L'album de Didier Corlou.

N° 248 - Les recettes de Bruno Oger - La Pâtisserie de Guillaume Pigot - Rendez-vous avec Chris Salans - L'album de Jean-Pierre Xiradakis.

N° 249 - Les recettes de Bernard Bach - La Pâtisserie du Championnat de France du Dessert 2013 (Catégorie Professionnels) - Rendez-vous avec T. Boullault - L'album de Yoann Conte.

N° 250 - Les recettes de Jean Coussau - Rendez-vous avec Jean-François Piège - L'album & les pièces artistiques de Stéphane Klein.

N° 251 - Spécial 25 ans : La saga d'Y. Thuriès - La Pâtisserie du Championnat de France du Dessert 2013 (Catégorie Junior) - Les recettes de W. Frachot - Rendez-vous avec F. Adamski.

N° 252 - Les recettes d'Olivier Nasti - La pâtisserie de Thierry Bamas - Rendez-vous avec Pascal Auger - L'album de Paul Pairet.

N° 253 - Les recettes de Davy Tissot - La pâtisserie de Joannic Taton - La pâtisserie de l'ENSP - L'album de Dominique Loiseau.

N° 254 - Les recettes de Gilles Goujon - La pâtisserie de Florent Cluzel - Rendez-vous avec Stéphanie Le Quellec & Yann Couvreur - L'album de Marc Meurin.

N° 255 - Les recettes du Meurice Alain Ducasse par Christophe Saintagne & la pâtisserie par Cédric Grolet - Rendez-vous avec Antonin Bonnet - Les éclairs de Christophe Adam - L'album de Massimo Bottura.

N° 256 - Les recettes & la pâtisserie d'Alexandre Couillon - Rendez-vous avec Nicolas Fages - Savoirs & saveurs d'antan par Alain Solivères - L'album d'Arnaud Lallement.

N° 257 - Les recettes de Jacques Decoret - Rendez-vous avec Stéphane Haissant - La pâtisserie de Thierry Mulhaupt - La pâtisserie de Jean-Michel Llorca - La pâtisserie d'Hugues Pouget - Savoirs & saveurs par Jean-François Rouquette - L'album de Bruno Cirino.

N° 258 - La Tour d'Argent : les recettes de Laurent Delarbre, la pâtisserie de Stéphane Jimenez et l'album d'André Terrail - La pâtisserie de Nicolas Cloiseau - Rendez-vous avec Pierre Marion - Savoirs & saveurs par Fabrice Zuppo.

N° 259 - Les recettes de Jean-Pierre Jacob & la pâtisserie de Thierry Game - Rendez-vous avec Gaël Orioux - La pâtisserie du Championnat de France du Dessert 2014 - Savoirs & saveurs par Christophe Dupuy - L'album de Benoît Violier.

N° 260 - L'album & les recettes de Sang Hoon Degeimbre - La pâtisserie de Yannick Delpéch - Rendez-vous avec Marc de Passorio - Rendez-vous avec Denis Rippe - Savoirs & saveurs par Jean-Louis Bories.

N° 261 - Les recettes & la pâtisserie de Yannick Alléno - L'album d'Arnaud Faye.

N° 262 - Les recettes de Régis & Jacques Marcon - La pâtisserie de Christophe Gasper - Rendez-vous avec Pierre-Louis Marin - L'album d'Arnaud Donckele.

N° 263 - Les recettes & la pâtisserie de Xabi & Patrice Ibarboure - Rendez-vous avec Virginie Basselot & Mathias Alet. L'album de Dimitri Droisneau.

N° 264 - Les recettes de David Toutain. La pâtisserie de Cyril Lignac & Benoît Couvrant. Rendez-vous avec Philippe Béliissent - L'album d'Alexandre Bourdas.

N° 265 - Les buffets de fête du Shangri-La Hotel Paris - Savoirs & saveurs par Akrame Benallal - L'album d'Éric Briffard.

N° 267 - Les recettes de Michel Kayser - La pâtisserie de Nicolas Bacheyer - Cuisine comptoir d'Atsushi Tanaka - Rendez-vous avec Pierre Augé - Tea-time par Cédric Grolet - L'album de Stéphane Buron.

N° 268 - Les recettes de Michel Roth par Franck Meyer & Laurent Wozniak - La pâtisserie de Didier Steudler - Cuisine comptoir de Louis-Philippe Riel - Rendez-vous avec Kei Kobayashi - Tea-time par Benoît Charvet - L'album de Michel Roth.

N° 269 - Les recettes de Sylvain Guillemot - La pâtisserie d'Amandine Jeannin - Cuisine comptoir de Christophe Boucher - Rendez-vous avec Jérémie Le Calvez - Tea-time par Lilian Bonnefoi - L'album de Christophe Roure.

N° 270 - Les recettes de Christophe Bacqué - La pâtisserie de Loïc Colliau - Cuisine comptoir de Nicolas Pando - Rendez-vous avec Matti Jämsén - Tea-time par Maelig Georgelin - L'album de Nicolas Masse.

N° 271 - Les recettes & la pâtisserie de Mauro Colagrec - Cuisine comptoir de Benoît Dumas - Rendez-vous avec Alexandre Mazzia - Tea-time par Jonathan Blot - L'album de Romain Meder.

N° 272 - Les recettes d'Adrien Trouilloud - La pâtisserie de Fabien Berteau - Cuisine comptoir de Edward Delling-Williams - Rendez-vous avec Pierre Caillet - En aparté : Jacques Genin - Tea-time par Sébastien Bouillet - L'album de Julien Roucheteau.

N° 273 - Les recettes de Michaël Arnould - La pâtisserie de Sylvain Parsy - Cuisine sous les tropiques de Michel de Matteis - Rendez-vous avec Frank Renimel - En aparté : Frédéric Marr - Tea-time par Jean-Guy Létendart - L'album de Philippe Mille.

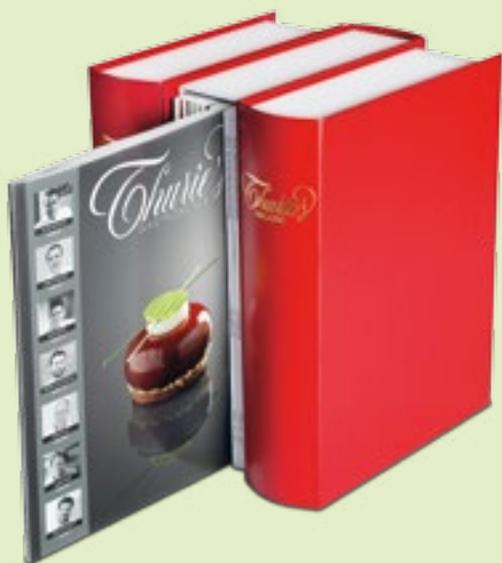
N° 274 - Les recettes de Jérôme Nutile - La pâtisserie de Vincent Colin - Cuisine comptoir de Cyril Boulet - Rendez-vous avec Fabrice Idiart - En aparté : Christophe Michalak - Tea-time par Christian Camprini - L'album de Christian Constant.

N° 275 - Les buffets de fête de l'Hôtel George V - Cuisine comptoir de Yann-Éric Toutain - Rendez-vous avec Jean-Yves Leuranger, Christophe Schmitt et Gaëtan Fiard - En aparté : Pierre Marcolini - L'album de Christian Le Squer.

OFFRE SPÉCIALE

l'écrin 15,00 €

tarif France métropolitaine
offre valable jusqu'au 28 février 2017



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 15,00 € au lieu de 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 20,00 € au lieu de 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

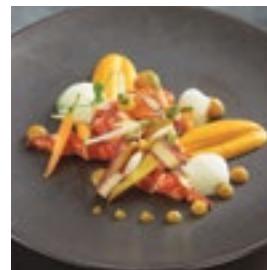
l'écrin : 22,00 € au lieu de 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 24,00 € au lieu de 27,90 €

POUR COMMANDER, VOIR PAGE 111

Notre prochain
numéro 286
janvier-février 2017



L'album de
Michel Sarran
à Toulouse

Les recettes de
Pascal Bastian

La pâtisserie de
Jérémie Reysz

Auberge Au Cheval Blanc
à Lembach

Que se passe-t-il à Paris..?

Alexandre Furtado

Bistro Paradis à Paris (10^e)

Rendez-vous avec

Arkadiusz Zuchmanski

Apicius à Clermont-Ferrand

En aparté

Pierre Mirgalet

à Gujan-Mestras

Tea-time par

Éric Vergne

à Belfort

Churries

MAGAZINE
GASTRONOMIE

LE MAGAZINE D'UN MEILLEUR
OUVRIER DE FRANCE

L 13681 - 285 - F. 9,90 € - RD



IMPRIMÉ
EN FRANCE

