

Churrie's

GASTRONOMIE

MAGAZINE



JEAN-LUC POUJAURAN
PARIS (7^e)



RONAN KERVARREC
SAINT-ÉMILION



SÉBASTIEN NABAILE
SAINT-ÉMILION



TOMY GOUSSET
PARIS (7^e)



ANDRÉE ROSIER
BIARRITZ



STÉPHANE ROSIER
BIARRITZ



RICHARD SÈVE
LIMONEST (LYON)



SIMON PACARY
AIX-EN-PROVENCE





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

ÉLEVAGE OU SAUVAGE... LE CHOIX DE LA RAISON.

À une époque où les ONG internationales, les associations locales et groupes de consommateurs nous alertent légitimement sur la raréfaction des ressources de la mer, la pisciculture progresse de 8 % par an. Chiffre insuffisant au vu du retard que l'on a pris à développer cet élevage face à la croissance de la population mondiale.

Il est tout simplement irraisonné et irraisonnable de croire que nous pouvons encore tous manger du poisson sauvage et d'ailleurs, rares sont ceux qui se maintiennent sur cette position.

Aussi, les études montrent qu'à espèces identiques, le poisson sauvage et le poisson d'élevage présentent les mêmes caractéristiques nutritionnelles. Il reste maintenant le goût et là encore, le différentiel tend à se réduire drastiquement.

En effet, grâce au gros travail effectué ces dernières années par des pisciculteurs et aquaculteurs la qualité gustative des poissons d'élevage est devenue largement à la hauteur de celle du poisson sauvage. Sur certaines espèces issues de certaines fermes aquatiques, il est même tout simplement impossible de déterminer s'il est d'élevage ou pas.

Le goût et les apports nutritionnels étant de plus en plus similaires entre le poisson d'élevage et le sauvage, considérons à présent l'élément plus vaste et primordial qu'est l'aspect environnemental. Et là, sans nul doute la pisciculture et l'aquaculture permettent une meilleure conservation de la faune et de la flore aquatiques, notamment depuis que l'UE a ré-autorisé l'utilisation des farines animales (porcs et volailles) en 2013. Permettant ainsi la préservation des petits poissons qui constituent la nourriture des plus gros. On garde tous en tête l'épisode de la « vache folle » qui laisse à penser que l'utilisation d'une farine animale n'est probablement pas LA solution. Elle est toutefois l'option la moins pire à ce jour.

Nous sommes actuellement plus de 7 milliards à peupler notre planète et les projections estiment le nombre d'habitants sur Terre en 2050 à près de 10 milliards. Notre croissance de population est exponentielle alors que nos ressources aquatiques, elles, tendent à s'éffriter d'une manière inversement proportionnelle.

L'élevage raisonné et raisonnable reste donc l'avenir si l'on veut conserver un minimum nos ressources et offrir aux générations futures une planète certes pas préservée complètement mais au moins en état de fonctionnement...

• SOMMAIRE •



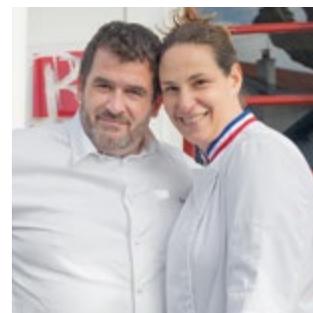
8 • L'album de
JEAN-LUC POUJAURAN
À PARIS (7^e)



26 • Les recettes de
RONAN KERVARREC
HOSTELLERIE DE PLAISANCE
À SAINT-ÉMILION



38 • La pâtisserie de
SÉBASTIEN NABAILE
HOSTELLERIE DE PLAISANCE
À SAINT-ÉMILION



50 • Rendez-vous avec
ANDRÉE & STÉPHANE ROSIER
LES ROSIERS À BIARRITZ



60 • Que se passe-t-il
à Paris..?
TOMY GOUSSET
TOMY & CO À PARIS (7^e)



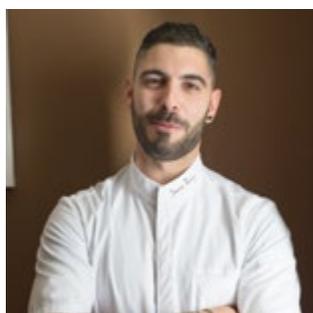
75 • Les amuse-bouches
PAR RONAN KERVARREC
& STÉPHANE DEBRACQUE



80 • Le mouvement de
CHRISTIAN SINICROPI
GRAND HYATT CANNES -
HÔTEL MARTINEZ
**SIMPLICITÉ, GENÈSE
DU GOÛT MARIN**



88 • En aparté
RICHARD SÈVE
MAISON SÈVE
À LIMONEST (LYON)



94 • Les desserts de
SIMON PACARY
L'ESPRIT DE LA VIOLETTE
PAR MARC DE PASSORIO
À AIX-EN-PROVENCE



104 • La technique sucrée
du mois
PAR GEOFFREY TURPIN
ENSP À YSSINGEAUX
LA PÂTE FEUILLETÉE



110 • Vins & mets
- SAINT-ÉMILION 2014
- MUSCADET
SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE 2015
- CÔTES DE PROVENCE
LA LONDE BLANC 2015
- IGP PÉRIGORD ROUGE 2015

18 • Agenda

20 • Infos

108 • Côté livres

114 • Carnet d'adresses



Thurie's

GASTRONOMIE MAGAZINE



Toujours plus de contenu en un seul clic
ABONNEZ-VOUS...
et découvrez votre Espace Abonnés !

Recettes inédites, galerie-photo, magazine en ligne...

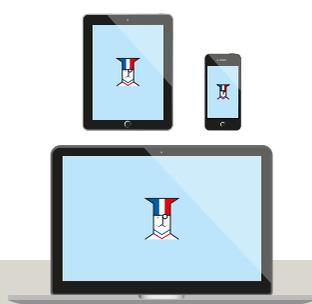
www.thuriesmagazine.fr



Rejoignez-nous



l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE

• **RONAN KERVARREC :**

Fruits de mer, interprétation des « souvenirs de mon enfance », composition de coquillages et crustacés, huître du banc d'Arguin de « Yoan et Chloé » au citron caviar

• **SÉBASTIEN NABAILE :**

Tarte au café grand cru du Pérou

• **SIMON PACARY :**

Green zebra, fraises et sudachi



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

ENTRÉES

- p. 28 - Asperges vertes du Vaucluse juste étuvées au bouillon de poule, frangipane à la cacahuète des Landes
- p. 30 - Céleri-rave de « Luc Alberti » en mille feuilles confites au beurre, coulis de truffe noire de Gironde, peau de lait et fleur de sel fumée « Grand Cru de Batz »
- p. 52 - Douceur de crabe aux fines herbes, avocat, pamplemousse et radis noir
- p. 64 - Saumon de l'Adour en gravlax, chioggia et oxalis rouge, condiment miel, moutarde et aneth, fromage bio de brebis
- p. 65 - Tête de veau servie froide, hareng fumé et sauce « gribiche », navet pickles et feuilles de capucine
- p. 76 - Sablé à la mousse d'herbes et oxalis
- p. 77 - Tarte aux poireaux
- p. 78 - Tourteau de nos côtes à la racine de raifort
- p. 79 - Noix de coquilles Saint-Jacques poudrées au tandorri

POISSONS

- p. 53 - Merlu de ligne cuit à l'huile de persil, confiture d'olives noires, anchois et piment d'Espelette, mousse de haricots blancs, crumble à l'ail
- p. 84 - L'anchois. Textures aux reliefs doux et fruités, acidulés au jus de vigne et d'une herbe de la garrigue
- p. 86 - La sardine. Des ingrédients sensoriels pour retrouver la cuisine goûteuse

COQUILLAGES, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

- p. 31 - Coquilles Saint-Jacques bretonnes, les noix pochées au fumet des bardes au champagne, caviar de Paris « Prunier » et chou-fleur de plein champ
- p. 32 - Homard de casier breton, cuit à la cheminée au beurre d'algues, la pince à la cardinale, les œufs marinés au Pastis
- p. 82 - Le couteau. Subtilités iodées, appuyées sur un légume de terreau, embruns d'un verger

VIANDES

- p. 54 - Ris de veau cuit dans un beurre mousseux, romaine braisée aux herbes aromatiques, carottes et fenouil

VOLAILLES

- p. 35 - Foies de volaille de chez « Pierre Duplantier », poêlés en persillade et déglacé au vinaigre de vin sur une tartelette aux champignons blonds de « M. Delmas »
- p. 36 - Pigeon à l'étouffée de « Marie Le Guen » rôti sur carcasse, les cuisses confites et aromatisées à la marjolaine, raviole de betterave à la truffe et toastinette d'abattis
- p. 66 - Pigeon et sa rôtie, chou vert du potager de Courances et cébettes, chutney de dattes et chips de panais, jus corsé au genièvre

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 43 - Banane fressinette des Antilles, confite lentement au caramel de café puis flambée au rhum, crème à la vanille Bourbon de Tahiti
- p. 47 - Choco Guinness, crème brûlée au chocolat Madong de « Papouasie », mousse légère à la bière Guinness fumée minute, tuile de sarrasin
- p. 48 - Mignardises : Truffes / Noisettes du Piémont enrobées / Tartes citron meyer
- p. 49 - Mignardises : Tuiles muscovado / Cacahuètes de Soustons
- p. 58 - Fraises gariguettes au fromage blanc, gel Izarra vert et meringue
- p. 67 - L'Ossau-iraty et confiture de cerise noire
- p. 96 - Caviar « comme un mojito à ma façon »
- p. 98 - Millefeuille au citron de Menton & basilic
- p. 100 - Mon baba au whisky
- p. 106 - Millefeuille à la vanille

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

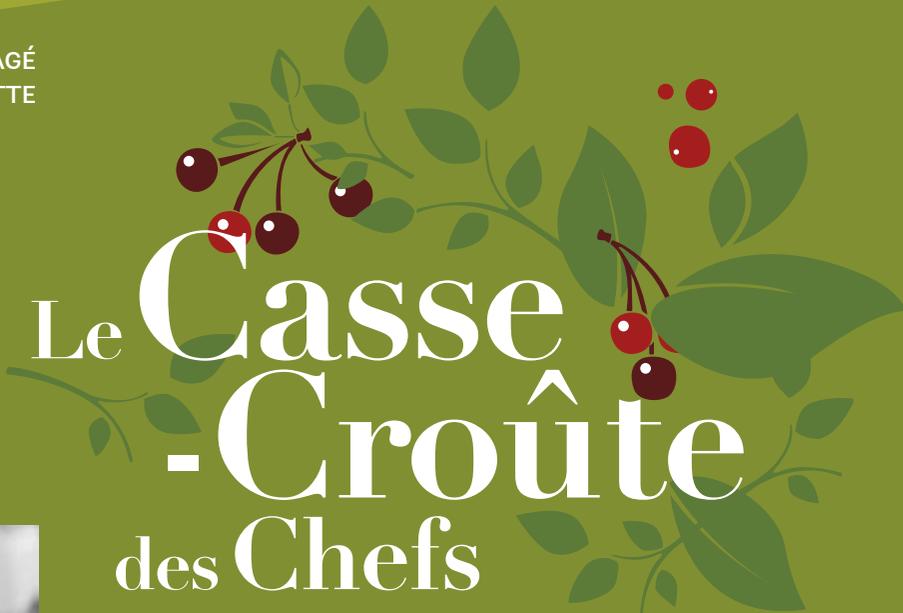
- p. 40 - Griotte amaretto, soufflé à l'amande et son sorbet griotte, croustillant aux macarons de Saint-Émilien
- p. 44 - Orange sanguine, sablé à la semoule garni d'une marmelade et d'olives cailllette « Lessatini » confites, sorbet sanguine à l'huile d'olive « Domaine la Clusière »
- p. 57 - Moelleux au chocolat, glace crémeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn
- p. 68 - Tartelette au chocolat à la fève de tonka, glace poire, noisettes torréfiées et caramel au beurre salé
- p. 102 - L'illusion d'une huître

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 105 - Pâte feuilletée



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Le Casse -Crouûte des Chefs

2017 - 11^{ème} édition

19 juin 2017



Angelo Musa
*Chef Pâtissier Consultant
du Plaza Athénée*

**Parrain de cette
11^{ème} édition**

JORIS MIACHON PRODUCTEUR,
NOUS ACCUEILLE DANS SES VERGERS À MORAS (26).

*Découverte et dégustation des produits Capfruit
Visite de l'usine Capfruit
Apéritif et déjeuner conviviaux*

Pour vous inscrire, rendez-vous sur capfruit.com



L'ALBUM DE Jean-Luc Poujauran

PAR MARTINE OCCHIPINTI

Boulangier à Paris

Un boulangier à Paris...

Cela fait plus de quarante ans que Jean-Luc Poujauran évolue dans le milieu des chefs cuisiniers parisiens. Il les connaît tous ou presque.

Quarante ans... durant lesquels il n'a pas perdu une miette de sa jeunesse.

Sans doute parce qu'il côtoie au quotidien « *un grain qui, selon les Évangiles, jamais ne meurt* ».

Il faut dire aussi que chez Jean-Luc Poujauran, les cheveux font beaucoup. Un peu longs, ondulés et grisonnants, ils participent à son allure. Son regard aussi, il lui donne l'air du type dans la lune, de sortir d'un rêve...

Il convient également de préciser qu'il fait partie de ces gens qui vivent dans un mouvement perpétuel ; pour ces gens-là, il est parfois rassurant d'entretenir des relations avec leurs vraies racines.

Les racines de Jean-Luc Poujauran...

Elles se situent dans le pays landais et elles sont en effet sa source d'inspiration principale. Et ce, dès son arrivée dans ce quartier du 7^e arrondissement où il a élu domicile en 1976, tout jeune, à l'âge de vingt-et-un ans.

Un quartier un peu en retrait, dont il a capté les moindres détails, devenu sa *City*, où il se déplace en souplesse et complaisamment, juché sur son vieux vélo.

On le surnomme le boulangier people de la capitale... Lui, il réfute l'expression.

On le surnomme aussi le boulangier des Landes... Et ça, il semblerait que cela lui plaise bien.

En effet, en 1976... Dès l'ouverture de sa boutique, Jean-Luc Poujauran met en scène sa région. Aussitôt le lieu devient culte, la performance est subtile et la réussite renversante. Chouchouté des cuisiniers et des célébrités, *le boulangier des Landes* devient parisien jusqu'au bout de ses miches de pain tout en confessant droit dans les yeux, « *aujourd'hui encore, tout me ramène au Pays* ».

Sa boutique fut, durant près de vingt-sept ans, le lieu de rencontre de la plus chic des clientèles parisiennes.

Un succès phénoménal, un rythme de travail effréné, sans doute trop... En 2003, il vend sa boulangerie-pâtisserie, sur un coup de tête dit-on, mais était-ce réellement un coup de tête ?

Depuis, il travaille dans son fournil, retransché sous une arrière-cour dans le même immeuble où il avait sa boutique. Dans une cave. La température est idéale, la farine est écrasée à la meule de pierre, le sel est brut, récolté à la main dans les salins de Guérande, l'eau est osmosée et lui, dans sa cave, il vit comme il a toujours vécu : au grand jour.

Ils sont nombreux, les chefs, à venir le voir à l'œuvre, à lui parler de leur métier, à lui poser des questions, lui demander conseils parce qu'ils le savent, Jean-Luc Poujauran passe une grande partie de son temps dans les coulisses ou à la table des restaurants parisiens. Il est au fait du moindre mouvement en cuisine.

En pâtisserie, un peu moins.

« *Je connais de nombreux pâtissiers, mais mes clients sont les chefs de cuisine, je travaille avec eux, ils font partie de mon quotidien.* »

Trois cents restaurants sont livrés chaque matin et mettent sur leur table un pain signé *Poujauran*.

Si on lui demande de faire vibrer sa machine à souvenirs, il avoue ressentir parfois une envie de revenir à sa formation première : la pâtisserie.

Une pâtisserie dans un genre très simple, sans se « perdre » dans les affres d'une discipline devenue, en quelques décennies « haute couture ».

« *J'aime beaucoup, je suis très admiratif devant les prouesses artistiques et techniques de nos jeunes pâtissiers. J'adore les voir œuvrer lors des concours...* »

Mais pour lui, dans la vie de tous les jours, l'essentiel est ailleurs. →



Le petit Jean-Luc et Pierre son papa dans sa boulangerie de Mont-de-Marsan.



« Pierre mon père, Denise ma mère et Sabine ma sœur. »



Jean-Luc entouré de ses deux sœurs, Sabine (à gauche) et Évelyne.

T.G.M. : Jean-Luc Poujauran, qui êtes-vous ?

J.-L. P. : Je suis un Landais né le 11 octobre 1955 à Mont-de-Marsan. J'ai grandi entouré de mes parents et de mes deux jeunes sœurs.

Des souvenirs de votre enfance...

Rugby, vélo, catéchisme... et les copains. Une enfance hyper agréable dans une petite ville de province.

Vos parents...

Mes parents tenaient une boulangerie comme il en existait autrefois, moitié boulangerie, moitié épicerie.

Ma mère s'occupait de la partie épicerie. Mon père était boulanger. Tous les matins, pour livrer son pain et sa viennoiserie, il partait en tournée avec sa 2CV fourgonnette. Les samedis et les dimanches, il confectionnait des tartes. Que des tartes, pas de gâteaux.

Vos études ?

École primaire et collège à Mont-de-Marsan, puis l'internat, au lycée d'Aire-sur-Adour, le seul lycée de la région.

Après le lycée...

Je quitte Mont-de-Marsan pour faire mon apprentissage à Paris. J'avais un peu plus de quatorze ans et je rêvais d'être boulanger pâtissier.

Pourquoi ne pas être resté dans les Landes ?

Rentrer en apprentissage dans la région, c'était immanquablement rentrer chez un ami de mon père. Cela ne me plaisait qu'à moitié.

Pourquoi Paris ?

J'avais deux cousins qui montaient sur Paris pour des études supérieures, j'ai profité du voyage.

Votre arrivée à Paris...

Un contrat d'apprentissage, nourri, logé et cent francs par mois. Cela me permettait juste de faire blanchir mes vestes blanches et mes toques de travail.

Alors, pour arrondir mes fins de mois, je faisais des petits boulots.

Je ne pourrais pas évoquer mon arrivée à Paris sans évoquer ma famille d'accueil, elle m'a été présentée par l'un de mes cousins. Tous les membres de cette famille sont restés mes meilleurs amis. La maman a aujourd'hui quatre-vingt-neuf ans, elle connaissait très bien la famille Lenôtre.



1976 : la boutique de Jean-Luc Poujauran.



Avec Jean-Luc Petitrenaud.



En duo avec Christophe Felder, lui aussi fils de boulanger.



En compagnie de Joël Robuchon.

Votre apprentissage...

Tout d'abord chez Lenôte, c'était l'époque de l'ouverture du labo de Plaisir. Une grosse structure, à des années-lumière de la boulangerie de mon père... J'y reste juste une journée.

Le lendemain, Colette Lenôte me place chez un artisan dans le 16^e, monsieur Gervais. Un maître d'apprentissage exceptionnel auprès duquel je travaille de longues années entrecoupées d'un passage à la *Cloche Fleurie* de Colombes.

Monsieur Gervais m'a tout enseigné : pâtisserie, traiteur, confiserie, glaces, chocolats... Je l'ai suivi lorsqu'il a pris un poste de création à *La Petite Marquise*.

Quelques souvenirs de votre apprentissage parisien...

Les livraisons pour la partie traiteur. Tous les soirs, à dix-huit heures, nous quittons la boutique sur un vélo à rétro-pédalage (c'étaient les vélos de la guerre), une mallette sous le bras, un grand carré accroché au guidon sur lequel nous empilions une grande malle en osier bien remplie et tout un matériel assez lourd dont les bains-marie...

Après *La Petite Marquise*, le service militaire...

À Mont-de-Marsan. Je retrouve mes copains d'enfance et la boulangerie familiale où finalement je passe plus de temps qu'à la caserne. Le capitaine de la garnison était un ami de mon père...

Là, c'est la grande interrogation. Mon père souhaitait que je reste, mais j'avais vingt ans et encore une envie de bouger.

De retour à Paris...

Jean-Marie Desfontaines, le patron de *Ladurée* souhaitait développer une activité chocolat, il me confie cette mission. Je suis envoyé en Allemagne pour apprendre le fonctionnement d'une enrobeuse à chocolat et me retrouve quasiment chef pour créer la chocolaterie *Ladurée*.

Vous étiez très jeune...

Oui, ce fut une formidable opportunité, suivie d'ailleurs de près par une autre proposition tout aussi extraordinaire.

Quelle proposition ?

Quatre mois après mon entrée chez *Ladurée*, je passe une soirée avec Benoît Dauga, un grand joueur de rugby, et je rencontre, chez *Castel*, un personnage jeune et sym-

pathique devenu depuis un ami. À l'époque, il venait d'acheter une boulangerie qu'il souhaitait transformer en une maison d'édition, mais la mairie du 7^e arrondissement s'opposait à son projet. Du coup, ne sachant quoi faire de cette boulangerie, il me propose un contrat de gérance.

J'ai ouvert la boutique avec un apprenti boulanger, un apprenti pâtissier et deux vendeuses.

Une fois installé à votre propre compte...

J'étais entouré de très grands pâtissiers dont Jean Millet, une institution parisienne. Tous m'ont conseillé de ne pas développer la partie pâtisserie, la concurrence étant rude dans le quartier.

Effectivement, c'était le plein essor de cette nouvelle pâtisserie dont les mousses aux fruits, les biscuits rayés... Et des pâtissiers purs qui suivaient la tendance, il y en avait beaucoup. Des boulangers, il y en avait peu.

Alors vous vous orientez vers la boulangerie...

Avec le pain de campagne et les spécialités du Sud-Ouest : la tarte aux pignons, →



© Joël Brunerie

Un déjeuner de Roxane Debuissou chez Gérard Besson. Nous reconnaissons Philippe Legendre, Christian Constant, Gabriel Biscay, Yves Camdeborde et... Jean-Luc Poujauran.

la tourtière gasconne aux pruneaux, le gâteau basque, le pastis landais, beaucoup de biscuits secs et, très vite, le cannelé de Bordeaux.

Le cannelé de Bordeaux à Paris...

Un cannelé que nous ne trouvions d'ailleurs plus à Bordeaux mais au Moulleau, dans le bassin d'Arcachon. C'était Jean Marquet, un monsieur de soixante-quinze ans qui était le détenteur de la recette. Jean Marquet me donne sa recette, monsieur Lopez, un ami de mon père me donne la sienne.

Le cannelé, à cette époque, se fabriquait dans de gros moules.

Vous le modifiez dans sa forme...

Nous faisons usiner des moules plus petits pour produire le cannelé que nous connaissons aujourd'hui.

C'est une consécration....

Les Parisiens adorent, des grands cuisiniers le servent sur leur table. C'est la renaissance du cannelé.

Toutes vos réalisations étaient à l'effigie du Sud-Ouest...

C'est le Sud-Ouest qui m'a donné les éléments pour évoluer dans un univers très parisien.

Je pense que ce sont nos racines, lorsqu'elles sont profondes et solides, qui nous donnent la capacité de nous adapter à tous les environnements.

Et puis, j'ai aussi beaucoup écouté les demandes des clients. Car finalement, dans une pâtisserie de quartier, les gens, que veulent-ils y trouver ? Des bons feuilletés, des galettes... Alors, petit à petit, j'ai mis en place une petite gamme de pâtisserie, très classique, un peu boulangère, à base de croustillant et de feuilleté. Puis je me suis appuyé sur d'autres références avec le *Tourment d'Amour*, un gâteau à la crème de coco des Antilles....

Je proposais aussi des quiches, des tartes aux épinards, aux poireaux... et je développais une partie traiteur à domicile.

Tous les soirs, je chargeais ma DS Citroën, et j'allais faire des repas chez mes clients du quartier. Je m'inspirais du modèle que j'avais connu lors de mon apprentissage auprès de monsieur Gervais.

Ensuite, dès les années 1980, je lance une gamme de *gâteaux de week-end*, appelés aujourd'hui *gâteaux de voyage*. Des quatre-quarts au citron, au chocolat, aux fruits confits. Jacques Maximin avait déniché les meilleurs fruits confits de sa région, ils étaient merveilleux, confits à l'ancienne : des melons, des oranges, bigarreaux...

Vous affirmiez votre différence...

Je me tenais tout simplement à l'écart des gâteaux alors très en vogue tels l'Opéra ou autres. Ce qui finalement me donnait une grande liberté.

Votre succès fut rapide...

J'étais jeune, les vendeuses étaient jeunes, mes spécialités étaient très marquées, le Gault Millau est venu, a écrit un article et la boutique s'est remplie : on venait voir « *le jeune boulanger des Landes...* ».

S'ensuivent quelques rencontres...

Des personnages comme Jean-Pierre Coffe qui me dit, « *ce serait sympa si tu me livrais ton pain, avec un petit dessert* », il ouvrait *La Ciboulette*. Comme Roger Lamazère, spécialiste du foie gras à Paris et prestidigitateur à ses heures, dans son restaurant... Je lui livrais le pain.

Mais la grande rencontre, ce fut Eventhia Senderens, à l'époque où Alain Senderens prenait sa troisième étoile à l'*Archestrate*.

Alain Senderens...

Un monument, qui servait à sa table mon pain. Et son épouse Eventhia qui avait monté, avec sa 4L Fourgonnette, un petit service traiteur. Ça s'appelait *Madame Archestrate*. Pour ses dîners en ville, je lui confectionnais toutes sortes de petits pains, sous plusieurs formes, pour tous les goûts...

L'une de vos particularités ?

J'étais l'un des tous premiers boulangers à produire un pain au levain avec des farines écrasées à la meule de pierre. Mes pains parfumés se différenciaient du traditionnel petit pain blanc.

Puis, de bouche à oreille...

Je livre le ministère des Affaires étrangères pendant vingt-cinq ans, je fournis Matignon, l'Élysée, des ambassades, des traiteurs... et un nombre incalculable de petits déjeuners pour les hôtels.

Les chefs cuisiniers ?

Guy Savoy, Alain Dutournier... et bien d'autres à Paris ou ailleurs comme Bernard Loiseau à Saulieu, Jean-Marie Amat au *Saint-James* près de Bordeaux, Roland Mazère dans le Périgord...

Je leur expédiais des petits pains mi-cuits. Je livrais aussi de nombreux restaurants à l'étranger dont *La Grenouille* à New York...

Une illustre clientèle...

Une clientèle de rêve. Des icônes, des épicuriens, des copains...

Les voyages...

Dans de nombreux pays dont la Corée, le Japon... où je faisais du consulting avec des grands chefs tels Joël Robuchon, Jacques Maximin, Bernard Loiseau, Guy Savoy...

J'ai eu la chance de fournir le pain pour les repas servis à bord du Concorde pendant quinze ans. Les retombées étaient énormes, les réseaux n'existaient pas, je recevais des lettres et des lettres venues des États-Unis, du Brésil, de partout...

Et votre boutique ?

Elle était devenue la petite boulangerie perchée entre la Tour Eiffel et les Invalides. Un succès phénoménal. Plus d'un millier de clients par jour.

Tous les samedis, nous faisons de la pâte à choux et des volées d'éclairs au chocolat, au café... des Paris-Brest, mon gâteau fétiche. Nous produisions, nous vendions, nous produisions et nous vendions... C'était sans fin.

Je tournais avec plusieurs équipes dont une qui arrivait à minuit pour la mise en place. Tous les jours, je me levais à quatre heures du matin ; à six heures et demi, nous étions prêts pour la livraison.

En 2003, vous vendez votre boutique.**Sur un coup de tête, dit-on...**

La décision, je pense, était programmée depuis un moment.

En réalité, j'avais fait le choix d'une longue vie de célibataire avec des sorties, des voyages, des rencontres et beaucoup de travail... Tout cela était pour moi naturel et très agréable. J'ai passé des années extraordinaires, vécu des moments inoubliables. →

© Ceccarini



Pibales, calamars et Iroulégu. Un repas fin pour Jean-Luc et Alain Dutournier.



Entouré d'Yvan et Guy Martin.



Éric Frechon, Philippe Renard et Jean-Luc Poujauran au Bristol.



En compagnie de Bertrand Guéron et Philippe de Givenchy.



Lors d'un repas chez Jean-Marie Amat avec Philippe Lopez (pâtissier à Libourne) et Fabienne Labeyrie (producteur de foie gras dans les Landes).



Jean-Luc Poujauran entouré de ses deux fils Lucas à gauche et Jules à droite.



Jean-Luc Poujauran, sa fille Élise et Jules, en compagnie de Joël Dupuch (ostréiculteur dans la vie et dans le film Les Petits Mouchoirs).



Avec Alain Passard.

Puis j'ai eu des enfants (un peu tard), et là est venue l'envie de les accompagner à l'école, d'organiser ma vie autrement...

Une remise en question en quelque sorte...

Oui, un peu comme si j'étais à la croisée des chemins, j'ai commencé à me poser pas mal de questions.

Jusqu'au jour où...

J'ai eu comme un déclic. J'ai vendu la boutique, effectivement sur un coup de tête et avec un gros pincement au cœur. J'avais quarante-huit ans, vingt-sept ans de boutique et de nombreux amis parmi mes clients.

Vous quittez votre boutique, mais vous ne changez ni de rue ni d'immeuble...

J'avais au préalable aménagé, avec l'aide de Vincent Steiner dans les caves de l'immeuble un fournil sur mesure, creusé dans la roche. Je me suis concentré sur la boulangerie, sur le meilleur du meilleur.

Que trouvons-nous dans votre pain ?

Des farines bio produites en Île-de-France, du sel de Guérande, et bien sûr une eau osmosée...

Une eau osmosée...

Une eau sans chlore ni calcaire. Dans le pain, l'on compte 70 % d'eau, cette eau s'évapore à la cuisson, mais ses parfums restent, et les parfums de chlore ou de calcaire, ce n'est pas terrible.

Ce que vous n'aimez pas...

Le pain blanc, j'en fais très peu.

Votre préférence ?

Le pain de campagne avec de longues fermentations, nous travaillons sur des fermentations de vingt-quatre heures. Je ne fais que du pain au levain.

La particularité de votre pain ?

Le levain de mon père. Cette année, il fêtera ses quatre-vingts ans. Mon père me l'a offert lorsque je me suis installé, il y a quarante ans ; depuis, nous le rafraîchissons tous les jours.

Ce que vous avez envie d'apporter à vos clients ?

Un champ de blé. Lorsque l'eau est pure, quand on ouvre un pain, on est dans un champ de blé...

Votre production...

Essentiellement des gros pains de campagne et quelques petits pains parfumés pour les fromages, les foies gras... Des pains

© François Roboth



Ci-contre : un casse-croûte des chefs sur une terrasse parisienne. On reconnaît Philippe Pentecôte, Gérard Besson, Louis Grondard, Michel Rostang, Alain Dutournier, Michel Del Burgo...

En bas à gauche : « sur le circuit Paul Ricard auprès de mon ami Jacques Maximin, frère de métier. »

En bas à droite : Jean-Luc Poujauran, Stéphane Bern...



aux noisettes, aux figues, aux abricots... Pour les fromages de chèvre, j'ai un pain aux olives fumées.

La viennoiserie ?

Je n'ai ni le temps ni l'espace nécessaires. Pour autant, je n'abandonne pas le projet.

Vos clients...

Des particuliers et des restaurateurs, certains sont mes clients depuis trente-cinq ans.

Tous les matins, nous livrons trois cents restaurants, essentiellement à Paris, mais aussi en province et à l'étranger, à Singapour, Saint-Martin...

Des étoilés, des brasseries, des bistrotts... Et des jeunes gastros.

Les jeunes cuisiniers...

Ils ont besoin de repères, de conseils. Aujourd'hui, ils sont tellement bousculés par les réseaux sociaux, par les voyages à l'étranger, par les médias... J'ai beaucoup d'amis jeunes cuisiniers.

Trois cents restaurants, c'est énorme...

Cela requiert une sacrée organisation. Nous démarrons les livraisons à six heures du matin et à onze heures tous nos clients doivent être impérativement livrés. Grèves, manifs ou pas. Sans compter les

embouteillages. Nous sommes en interactivité permanente, sur whatsapp.

Votre entreprise...

Une petite entreprise familiale d'une quinzaine de personnes, mes enfants sont au courant de tout ce qui s'y passe. Ils connaissent tous les clients, la tournée quotidienne de chaque client...

Est-ce vous qui l'avez voulu ainsi ?

Non, ils aiment ce métier. Ils ont grandi au-dessus d'un pétrin.

Vos enfants...

Lucas, mon fils aîné a passé son diplôme d'ingénieur en énergie, ça, c'était pour me faire plaisir. Actuellement, pour son propre plaisir, il prépare un CAP de pâtissier chez Claire Damon.

Jules, mon deuxième fils, a passé un CAP de boulangerie chez Benoît Castel.

Élise, ma fille est étudiante à Angers. Depuis l'âge de cinq ans, elle fait des crêpes, des beignets, des merveilles comme personne et mieux que moi. Sans peser, sans code et en dix minutes. C'est ma mère qui lui a transmis le « truc »...

Interviennent-ils parfois dans votre vie professionnelle ?

Les jeunes ont un regard neuf et bien des choses leur paraissent évidentes. Nous

devons les écouter surtout lorsqu'il s'agit de nos propres enfants, ils nous veulent du bien.

Il est vrai qu'avec l'âge, nous laissons passer des choses sûrement importantes pour nos gamins, et on en fait d'autres qu'ils ne voient pas.

Que faut-il avoir pour réussir dans ce métier ?

Je ne sais pas. Sans doute un peu d'envie et d'acharnement.

Ce qui vous a aidé ?

L'amour pour mon métier, mon penchant pour le naturel.

Aujourd'hui, trouvez-vous du temps libre ?

Un peu plus qu'avant. Je n'ai plus la boutique et Jules, mon jeune fils, travaille avec moi. Pas pour très longtemps. Comme tous les mômes, il a envie de voyager, de voir ce qui se passe à l'autre bout de la planète.

Que se passe-t-il à l'autre bout de la planète ?

En Toscane, en Nouvelle-Zélande, en Australie, j'ai eu la chance de voir de près d'autres spécialités de pain, d'autres techniques de fabrication, les unes aussi intéressantes que les autres. →



Un déjeuner de Roxane Debuissou au restaurant L'ambassadeur. Au centre de la photo France Debuissou. Autour d'elle, Louis Grondard, Guy Martin, Jean-François Lemercier, Marc Marchand, Michou, Gérard Foucher et bien d'autres...

Avez-vous parfois l'impression de vous être trompé de vie ?

Jamais. J'ai rencontré des gens de tous les horizons. J'ai été invité à droite, à gauche, j'allais aider mes copains cuisiniers lorsqu'ils ouvraient un restaurant, ils me donnaient un coup de main quand j'avais trop de boulot...

Ce qui peut vous rendre mélancolique ?

Le départ d'un ami. Je pense à Joël Thiébaud, notre maraîcher parisien. Il a pris sa retraite, j'étais au courant, tout le monde était au courant, mais je ne me rendais pas compte du vide qu'il laisserait derrière lui. Nous étions copains depuis plus de trente ans, le samedi, nous allions boire le café au marché de l'Alma. Avec lui, c'est un pan de ma vie qui est parti.

Une nostalgie ?

La pâtisserie.
Un jour, peut-être, avec mes enfants... Pour eux, j'ai envie de faire évoluer l'histoire.

Vers quel style de pâtisserie iriez-vous ?

Une pâtisserie très simple. Avec le fruit du moment, de nos régions. En privilégiant l'harmonie du croustillant et du moelleux. J'aime ce côté feuilleté que l'on a en bouche lorsqu'on déchire un croissant, puis ce moelleux qui arrive ensuite.

Confectionner un beau gâteau...

Affiner un gâteau dans les formes, les couleurs ou dans les glaçages, cela ne rend

pas le produit forcément meilleur. Cela demande du temps, cela implique des prix de vente très élevés pour les consommateurs, et surtout cela n'entre pas dans mon univers.

Votre univers...

Dans mon univers, il n'y a pas de place pour l'extravagance. J'aime la simplicité, la pureté du produit. Dès que quelque chose devient compliqué, je m'en désintéresse.

Ce qui vous inspire ?

La cuisine, une de mes passions...
Aujourd'hui, avec beaucoup plus de sagesse qu'autrefois, j'essaie de me nourrir sobrement. Juste quelques très beaux poissons, très peu de viande et les excellentes volailles du Sud-Ouest.

Si vous deviez définir le métier de cuisinier ?

C'est l'envolée du goût, c'est tout l'inverse de la pâtisserie où tout est millimétré. Le cuisinier ne pèse pas, il juge un produit par sa grosseur, par son côté plus ou moins charnu, grasseux...

L'idée d'en faire votre métier ne vous a-t-elle jamais effleuré ?

J'ai souvent l'impression d'en avoir fait mon métier tellement je passe de temps avec les cuisiniers. J'ai accès aux beaux produits et la chance de les cuisiner pour ma famille. Tous les week-ends, mes enfants et moi

nous nous retrouvons dans mon appartement à Paris, pour le repas de famille.

Vos clients ?

Presque tous des amis.
Je pense notamment à Catherine Deneuve, elle est la marraine de mon fournil. Nous nous connaissons depuis quarante ans et elle adore aller au restaurant...

Un reproche que l'on vous fait parfois...

On me reproche parfois d'être distant, de ne pas être à l'écoute de certaines personnes. Ce n'est qu'une apparence. En réalité, je suis daltonien, cela doit dégager quelque chose. Peu de gens le savent...

Est-ce un handicap ?

Au contraire. Mon daltonisme renforce ma perception sensorielle.

C'est-à-dire...

J'ai appris à réfléchir autrement, à analyser les produits différemment, dans les goûts, en bouche, à l'oreille, au nez... Mes repères se sont décuplés et j'ai une mémoire olfactive extraordinaire.

Une décision à prendre ?

Sauter le pas dans les réseaux sociaux. Facebook, Instagram...

Vous n'êtes sur aucun réseau ?

Courir après l'info dans tous les sens et à tous les niveaux, j'ai toujours eu envie de me protéger de cela, alors je fais de la résistance. Pour combien de temps, je ne sais pas.

Un souhait ?

Avoir un peu plus de temps libre. En réalité, c'est davantage le souhait de mes proches, je passe tout mon temps à travailler, disent-ils...

Ce n'est pas faux...

Non, mais ce n'est pas tout à fait exact non plus. Quand je suis chez un de mes clients chefs, c'est du bonheur et si je suis à sa table, c'est parce que j'aime l'homme.

Lorsque vous avez du temps libre...

J'éprouve le besoin de me ressourcer dans la réflexion, et comme mes réflexions me mènent naturellement vers ma vie, elles me ramènent forcément à ma vie professionnelle, c'est elle qui a construit une bonne partie de mon existence.

Les rencontres...

J'adore les nouvelles rencontres.

Tous les gens près desquels je me rapproche et que j'apprécie ont les mêmes plaisirs, la même sensibilité que moi, nous pourrions nous mettre tous dans la même case...

Qui sont-ils généralement ?

Peu importe qui ils sont. Cuisinier, rugbyman, musicien, peintre, sculpteur... Nous sommes tous différents et pourtant pareils. C'est un rapport d'affinités.

L'art dans votre vie...

Je suis très attiré par la sculpture, j'aime les formes. Un peu moins par la peinture bien qu'il y ait des thèmes dans lesquels je me sens bien.

Vos attaches ?

Vous l'avez compris, elles sont dans le Sud-Ouest. Mon grand-père maternel était agriculteur résinier. Du côté de mon père, c'étaient des forestiers, ils travaillaient aussi dans la sève de pin, dans l'abattage des arbres...

Vos forêts dans les Landes...

Du côté de Mont-de-Marsan... Elles sont actuellement couchées par les tempêtes, nous sommes en train de les restructurer. Alors, dès que je peux, souvent avec mes enfants, je file dans mon pays.

Votre pays...

Il est loin des plages. C'est un havre de paix et de bonheur. Nous pouvons y rester des jours et des jours sans croiser personne, hormis bien sûr, nos voisins agriculteurs. ■



Christophe Bacquié, Anthony Beltoise, Amandine Chaignot, Guillaume Gomez et Jean-Luc Poujauran.



Jean-Yves Bordier, Jean-Luc et Hervé Bizeul (Le Clos des Fées).



« Ma voiture de courses... »

AGENDA

LES CONFÉRENCES DE L'INSTITUT DES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT

LE 11 MAI, À PARIS (15^e)

L'Institut des hautes études du goût et l'école gastronomique Le Cordon Bleu lancent une série de conférences culinaires gratuites, pour tous ceux qui veulent acquérir des connaissances sur un thème ou un produit spécifique. Pour ce nouveau rendez-vous, la directrice de SeaWeb Europe, Élisabeth Vallet présente les principaux enjeux du thème : « Cuisine et préservation des ressources de la mer ».

www.heg-gastronomy.com

SALON VIN CHAMPAGNE GASTRONOMIE

DU 12 AU 14 MAI, À TARBES

Découvrez les produits du terroir et enivrez vos papilles de suaves saveurs à travers de nombreuses animations, des ateliers de pâtisserie, des dégustations... Le parrain de cette édition, Yves Camdeborde (restaurant *Le Comptoir du Relais*), est entouré de Cyril (vainqueur de la 4^e édition *Le Meilleur Pâtissier*), Jean-Pierre Martin (restaurant *Le Viscos*), et Gérard Baud (chroniqueur sur TF1).

www.gastronomie-tarbes.fr

LES JOURNÉES NATIONALES DU LIVRE ET DU VIN

LES 13 ET 14 MAI, À SAUMUR

Rencontres des écrivains avec le public, remise des prix littéraires, tables rondes, cafés littéraires, lectures, impromptus musicaux, initiation aux arts du vin et dégustation de produits du terroir émaillent cette manifestation, placée sous le signe du Voyage et de l'Aventure.

www.livreetvin.com

TASTE OF PARIS

DU 18 AU 21 MAI, À PARIS (8^e)

Le festival met une nouvelle fois le goût à l'honneur sous la verrière du Grand Palais, à travers une vingtaine de chefs : Guy Savoy (restaurant *Guy Savoy*), Thierry Marx (*Mandarin Oriental Paris*), Frédéric Anton (*Le Pré Catelan*), Romain Méder et Alain Ducasse (*Hôtel Plaza Athénée*), Stéphanie Le Quellec (restaurant *La Scène - Hôtel Prince de Galles*), Nicolas Beaumann (*Maison Rostang*), Juan Arbelaez (restaurant *Nubé - Hôtel Marignan Champs-Élysées*), Kei Kobayashi (restaurant *Kei*), Pierre Sang Boyer (restaurants *Pierre Sang*), Amandine Chaignot (*Rosewood London*), William Ledeuil (*Ze Kitchen Galerie*), Jean-Baptiste Lavergne (*La Table du 11*), Julia Sedefdjian (*Les Fables de la Fontaine*), Sylvestre Wahid (*Thoumieux*), Yoshitaka Takayanagi (*L'Agapé*), Tomy Gousset (*Tomy & Co*), Philippe Labbé (*La Tour d'Argent*), Grégory Marchand (*Frenchie*), Guy Krenzer (*Maison Lenôtre*), et Christophe Adam (*L'Éclair de Génie*) et leurs restaurants « pop-up », une centaine de producteurs et leurs produits.

www.tasteofparis.com

SALON DE L'AGRICULTURE DE NOUVELLE-AQUITAINE

DU 20 AU 28 MAI, À BORDEAUX

Rendez-vous incontournable pour les professionnels, vitrine ludique et festive pour le grand public, ce salon permet de rencontrer les acteurs de l'élevage, découvrir les métiers, les pratiques et les productions, et de déguster de bons produits.

www.salon-agriculture.fr

VIGNES TOQUÉES

20 ET 21 MAI, À NÎMES

Une escapade gourmande et nature au milieu des vignes, guidée par le plaisir des sens... À chaque halte, les vigneronnes ponctuent la balade pour faire découvrir aux promeneurs leur terroir et leurs vins, en accord avec les plats du chef étoilé Cyril Attrazic (Aumont-Aubrac).

www.costieres-nimes.org

COUTELLIA

LES 20 ET 21 MAI, À THIERS

Le festival international du couteau d'art et de tradition reprend ses quartiers au cœur de la capitale mondiale de la coutellerie pour une 27^e édition. Attendu par les aficionados de ces belles lames et autres créations coutelières haut de gamme, Coutellia réunit 230 artisans couteliers de 20 pays différents. Et c'est aussi un village coutelier, avec un espace forge, un atelier montage de couteaux. Et des visites possibles des musées en centre-ville.

www.coutellia.fr

SENTIERS GOURMANDS EN CLAPE VIGNERONNE

LE 21 MAI, À NARBONNE

Cette balade entre la Méditerranée et les vignes de La Clape, proposée par les vigneronnes de l'AOC Languedoc, est ponctuée de pauses gourmandes avec les accords mets et vins élaborés par le chef Marc Schwall des Cuisiniers Cavistes.

www.la-clape.com

CHEF ALPS

21 ET 22 MAI, À ZÜRICH

Des chefs étoilés internationaux présentent leur savoir-faire en direct sur scène : Nick Bril, *The Jane* - 2 étoiles (Belgique) ; Oriol Castro, *Disfrutar* - 1 étoile (Espagne) ; Dominique Crenn, *Atelier Crenn* - 2 étoiles (États-Unis) ; Antonia Klugman, *L'Argine a Venco* - 1 étoile (Italie) ; Peter Knogl, *Cheval Blanc by Peter Knogl au Grand Hotel Les Trois Rois* - 3 étoiles (Suisse) ; Éric Menchon, *Le Moissonnier* - 2 étoiles (Allemagne) ; Even Ramsvik, *Lava Oslo* - 1 étoile (Norvège) ; Heinz Reitbauer, *Steirerereck* - 2 étoiles (Autriche) ; Ana Ros, *Hisa Franko* (Slovénie) et une halle de marché avec de prestigieux exposants proposant des produits de qualité : ChefAlps offre une plate-forme unique au monde alliant inspiration et business.

www.chef-alps.com

AGENDA

VITILLOIRE

LES 27 ET 28 MAI, À TOURS

Cette 15^e édition s'articule autour des temps forts : des ateliers œnologiques, des ateliers de chefs tourangeaux à partir d'un produit du terroir emblématique, un village gourmand qui rassemble la crème des artisans, des randonnées pédestres et cyclistes à la découverte du vignoble de Vouvray, une exposition photographique itinérante, un espace privilégié dédié à la Cité Internationale de la Gastronomie ainsi qu'un parcours urbain pour découvrir les spécialités culinaires de la ville.

www.vitilloire.tours.fr

LES JOURNÉES DOULLENNaises DES JARDINS D'AGRÉMENT

LES 27 ET 28 MAI, À DOULLENS

La fête des plantes célèbre ses trente ans autour d'un « rendez-vous » accueillant des producteurs animés par la volonté de faire découvrir de nouvelles variétés, de diffuser des végétaux de qualité et de montrer combien l'histoire des plantes est liée à celle des hommes. www.jdja.net

ENVIE ÉPICURIEUSE

LE 4 JUIN, À JONQUES

Faire découvrir le terroir de la Provence septentrionale, ses vins et la gastronomie autrement, en sortant du cadre du restaurant et du caveau. La journée débute par une randonnée commentée. Un apéritif gourmand attend les randonneurs à l'arrivée, suivi d'un repas dans un restaurant éphémère, installé en pleine nature. Le menu gastronomique réalisé par les chefs aixois Ludovic et Laura Aillaud (*L'épicurien*) et Nicolas Monribot (*Le Millefeuille*) propose un enchaînement de cinq plats, créés en accord avec les huit cuvées servies par les vigneronnes. www.envie-epicurieuse.fr

ROCK'N TOQUES

DU 2 AU 4 JUIN, À SAINT-BRIEUC

Le festival breton, qui allie musique et gastronomie, fête ses dix ans. Chefs étoilés, restaurateurs, pâtisseries, chocolatiers... marient terroir, produits de saison et saveurs du monde et invitent les festivaliers à un voyage gourmet et gourmand, dans une ambiance rock assurée. www.rockntoques.fr

BLUES BOOGIE WEEK-END 2017

DU 21 AU 24 JUILLET, À VERTEILLAC

Les Sœurs Anglaises sont réputées depuis dix ans pour leurs ateliers organisés dans leur somptueuse demeure, une véritable parenthèse enchantée au cœur de la Dordogne. Cet été, elles reçoivent la deuxième édition du festival biennal « Blues Boogie week-end » avec les pianistes internationaux, tels Zingg, Deanna Boagrt et Lucas Sestak, des musiciens locaux et des danseurs. La partie gastronomique sera assurée par le chef exécutif Sven Hanson-Britt (restaurant *Miele* au Royaume-Uni) et son équipe. Comme pour le premier opus, l'intégralité des bénéfices de ce week-end sera reversée à une association. Cette année, il s'agit de Médecins sans frontières. www.bluesboogie.org



LE CORDON BLEU®



ÊTES-VOUS
PRÊT À VIVRE
UNE EXPÉRIENCE
UNIQUE ?

BOURSE D'ÉTUDES LE CORDON BLEU
PROGRAMME DES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT
SESSION 2017



Conditions de participation sur :
www.heg-gastronomie.com

Date limite de dépôt
des candidatures : **31 mai 2017**

En partenariat avec :



INFOS

Le restaurant de l'Hôtel de Ville - Benoît Violier, meilleur restaurant européen

L'*Opinionated About Dining* a dévoilé sa liste 2017 des 100 meilleurs restaurants européens « Classiques & Patrimoine ». Cette liste rend hommage aux adresses européennes menées par des chefs qui ont su entretenir le patrimoine gastronomique depuis 25 ans. Cette année, l'*Hôtel de Ville* - Benoît Violier à Crissier, en Suisse, prend la première place. Le chef Franck Giovannini se consacre à la création d'une carte rythmée par les saisons et les plats signatures, dans la continuité des chefs qui l'ont précédé : Frédy Girardet, Philippe Rochat et Benoît Violier.

Dans ce classement, les restaurants français ont le vent en poupe : le restaurant *Régis & Jacques Marcon* à Saint-Bonnet-le-Froid monte sur la deuxième marche du podium et la *Maison Troisgros* à Ouches la troisième place.



Franck Giovannini
et madame Violier.

Le St Joseph, la première table de Benoît Bordier

Après avoir été formé par Jean-François Rouquette à *La Cantine des Gourmets*, décroché une étoile chez *Jean* en 2006, être devenu le compagnon de route de Bruno Doucet dans les différents restaurants *La Régalade*, le chef Benoît Bordier vole de ses propres ailes. En tandem avec son épouse Catherine, il ouvre sa première table, le *St Joseph*, une institution de La Garenne-Colombes bien ancrée dans le paysage gastronomique de l'ouest parisien. Il propose un menu-carte avec de beaux produits de saison et une ardoise de suggestions raffinées. Simples et accessibles, les plats, accompagnés de vrais jus savoureux, dépoussièrent le genre bistro avec un zeste de fraîcheur, indissociable de la cuisine du chef.



François-Xavier Ferrol, nouveau chef des cuisines du restaurant Pirouette

Pirouette, c'est ce petit restaurant des Halles à Paris, où la cuisine gourmande, précise et ambitieuse répond à un service en salle bienveillant et talentueux. Derrière les fourneaux, on retrouve François-Xavier Ferrol, un jeune chef formé aux côtés d'Éric Frechon et Yannick Alléno.

Ni gastro ni bistro... Le chef ne veut pas inscrire sa cuisine dans un registre. Aucun menu n'est imposé ni au déjeuner ni au dîner. La carte se veut volontairement courte, mais inventive, entièrement repensée chaque mois.

Replacer l'élément principal dans son contexte d'origine, telle est l'ambition de François-Xavier Ferrol. Il s'agit de créer une véritable émotion, avec le goût comme ligne directrice. Aucune place n'est laissée au hasard ou au superflu.



© Alimery Chemin

INFOS

Alma en résidence à l'Hôtel Grand Amour

DU 16 AU 27 MAI, À L'HÔTEL GRAND AMOUR - PARIS

Le chef californien Ariel Taymor (restaurant *Alma*) pose ses bagages à Paris. L'*Hôtel Grand Amour* lui a donné carte blanche pour créer une carte dans la carte : une formule déjeuner et un menu dégustation au dîner pour faire découvrir sa cuisine simple, moderne et originale.

Quand Ariel Taymor a créé *Alma* en 2012, avec Ashleigh Parsons, le restaurant, qui est au départ un pop-up, se fait rapidement connaître. L'engouement ne se fait pas attendre tout comme les titres : Meilleur nouveau restaurant américain par le magazine *Bon Appétit* en 2013, Meilleur nouveau chef par *Food and Wine Magazine* et Star montante par le *James Beard Award* en 2014. Aujourd'hui, les deux associés poursuivent leur concept pop-up au *Standard hôtel* de Los Angeles.



Éric Frechon, Prix du Livre Pratique

Le chef exécutif de l'*Hôtel Bristol* Éric Frechon a reçu le prix du Livre Pratique lors de la quinzième édition de La Nuit du Livre pour son ouvrage éponyme sorti en octobre 2016.

Au début de l'année 2015, le chef a éprouvé l'envie de raconter sa cuisine autrement, telle qu'il la perçoit : rigoureuse, goûteuse, gourmande, créative, passionnée, libre et surtout affranchie pour ne garder que l'essence de la création. Ainsi est né cet ouvrage, jalonné de 60 recettes : les grands classiques qui ont fait la réputation du Chef mais aussi toutes ces créations dont on parle peu.

Pour mener à bien son projet, Éric Frechon s'est entouré d'une équipe de professionnels talentueux tant pour la fabrication que la mise en forme ou la photographie.



© Benoit Linero

La Georgette retrouve les étoiles au Lycée professionnel Renée-Bonnet

Le projet est né de la rencontre de Jean-Louis Orenge, le créateur passionné de la *Georgette*, et Nicolas Edru, professeur de cuisine au Lycée Renée-Bonnet. Les vingt élèves cuisiniers et serveurs d'une classe de première Bac Pro ont pu réfléchir à la manière d'aborder ce couvert hybride. Grâce à leur action, différents publics ont eu l'occasion de découvrir et d'utiliser une innovation technique du monde culinaire à travers quatre déjeuners : un premier avec les élèves porteurs du projet, un autre avec des jeunes enfants d'une classe de CP, un troisième exclusivement féminin organisé pour des passionnées de cuisine, des blogueuses, des mères au foyer. Le dernier déjeuner s'est déroulé en présence des partenaires du projet, notamment des MOF et des chefs étoilés Pascal Bardet, Frank Renimel, Lionel Giraud, Thierry Merville, Yannick Delpech, Jérémy Morin...



© Cyril Zekser

Découvrez le Fond de Tarte Made in France

De la farine...
du beurre...
des œufs de poules
élevées en plein air...



Et un vrai
Savoir-Faire!

Découvrez notre toute nouvelle gamme de **fonds de tarte** fabriquée en France, avec des ingrédients d'origine française. Nous avons travaillé avec des chefs pendant de nombreux mois pour définir notre recette :
de la farine, du beurre, des œufs de poule élevées en plein air...

Notre objectif : être au plus près du savoir-faire artisanal français, valoriser la pureté des ingrédients et retirer tous les artifices et les aromatisations qui perturbent le goût des garnitures.



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

1997-2017

BRIDOR

UNE RECETTE

LENÔTRE
PARIS

PROFESSIONNEL

20
Ans



Bridor et la Maison Lenôtre,
20 ans de créativité et d'excellence.

Contact : commercialfrance@groupeleduff.com

www.bridordefrance.com

— Partenaire —



INFOS

Une section CAP cuisine au sein de l'École française de boulangerie & pâtisserie

L'Institut Paul Bocuse et l'École française de boulangerie et de pâtisserie ont uni leurs compétences et leurs savoir-faire pour proposer une formation tournée vers l'excellence des métiers de cuisinier, boulanger, pâtissier.

Dès la rentrée de janvier 2018, un CAP cuisine signé Institut Paul Bocuse prendra place au sein des cursus dispensés, dans le cadre prestigieux de l'École française de boulangerie & pâtisserie d'Aurillac.

Un partenariat entre les deux écoles a été officialisé par Christian Vabret, président de l'École française de boulangerie & Pâtisserie d'Aurillac et Dominique Giraudier, directeur de l'Institut Paul Bocuse de Lyon.

Une deuxième session est d'ores et déjà prévue pour la rentrée de septembre 2018.

En créant cette formation performante et adaptée, les deux institutions de la grande région Auvergne-Rhône-Alpes souhaitent susciter des vocations et accompagner les porteurs de projet. www.efbpa.fr



Christian Vabret, président de l'École française de boulangerie & pâtisserie d'Aurillac (EFBPA) et Dominique Giraudier, directeur général de l'Institut Paul Bocuse à Écully-Lyon ont officialisé la signature d'une convention de partenariat, en présence du MOF Alain Le Cossec, directeur des arts culinaires et chef exécutif de l'Institut Paul Bocuse.

© cherrystone.fr

Christophe Michalak ouvre le Café Michalak

Après avoir bousculé la pâtisserie de palace, twisté les gâteaux de notre enfance, distillé une bonne dose d'humour dans les desserts les plus classiques, le chef emblématique va offrir de nouvelles sensations... salées cette fois-ci.

Christophe Michalak a imaginé «une offre salée avec la sensibilité de son métier». Les propositions sont habitées par l'ADN du chef : de grands classiques de la pâtisserie française avec des touches salées, des quiches et des croque-monsieur restructurés, des textures uniques, des recettes décalées et des goûts bousculés...

Quelques tables seulement, un comptoir où faire son choix, des plats à déguster sur place ou à emporter, pas de service à table... En plus des salades *Best of* du chef, des gougères, des crèmes brûlées au vieux parmesan... de nouveaux desserts s'invitent à la fin du repas.



© Delphine Michalak

INFOS

Pascal Caffet, élu président des MOF Pâtissiers-Confiseurs

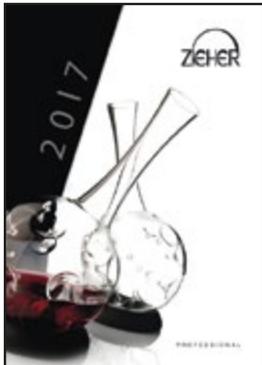
Les membres de l'association «Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers-Confiseurs» ont élu leur nouveau président au mois de février. Ils ont désigné Pascal Caffet à la tête de la structure nationale. Il succède ainsi à Philippe Urraca.

Le Maître Chocolatier troyen de la Maison Caffet, qui avait remporté le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur en 1989, aura à cœur de poursuivre le travail effectué par son prédécesseur et préparera le 26^e concours des MOF Pâtissiers-Confiseurs.



© Franck Kauff

Nouveautés 2017



WWW.ZIEHER.COM



„Shabby Chic“

Pour plus d'information sur nos produits adressez-vous à BAUSCHER HEPP FRANCE bureau + showroom officiel ZIEHER France
14, rue de Saussure; 75017 Paris contact: info@bauscher-hepp.fr Tél: 01 47 64 02 05, Fax: 01 47 64 05 38

„Slope“



„Donna“ & „Cuspis“



LES RECETTES DE Ronan Kervarrec



Breton d'origine, Ronan Kervarrec a fait ses premières armes auprès de son père Alban, propriétaire de l'*Auberge de Toul Douar* à Hennebont. Au-delà de son savoir-faire, il lui transmet la passion du métier, l'exigence et la rigueur, l'amour des beaux produits et surtout l'envie de faire plaisir à l'autre.

Ronan Kervarrec façonne sa patte culinaire dans de belles maisons, auprès de prestigieux chefs : de Georges Blanc à Guy Krenzer en passant par Joël Robuchon et Yannick Alléno. En 2013, on le retrouve à la tête des cuisines du *Château de La Chèvre d'Or* à Èze-Village, après avoir succédé au chef Fabrice Vulin, où il conserve les deux étoiles Michelin acquises.

Trois ans plus tard, au départ de Cédric Béchade, le chef accepte le challenge proposé par Chantal et Gérard Perse, les propriétaires de l'*Hostellerie de Plaisance*, celui de tirer la maison toujours vers plus l'excellence. *« Je ne prends pas seulement une place de chef des cuisines, je suis impliqué dans la réussite de la maison et des équipes, en apportant une expertise et une dynamique pour le projet de restauration et d'hôtellerie de la famille Perse. C'était aussi l'occasion, plus personnelle, de poser mes valises quelque part et de m'inscrire dans la durée. »*

À son arrivée, Ronan Kervarrec apporte un autre regard sur la gastronomie, les assiettes évoluent pour gagner en pureté, le service est plus impliqué en salle. Le restaurant de l'*Hostellerie* est baptisé *La Table de Plaisance*.

Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion



Terroir(s)

Pour construire sa carte, il part à la recherche des plus beaux produits de la région auprès des producteurs locaux. Un nouveau terroir, une nouvelle clientèle, le chef écrit sa nouvelle partition sur une feuille vierge. *« C'est une vraie remise en question. Je commence tout juste à comprendre et assimiler le terroir. »*

Si le terroir aquitain a pris le pas sur la cuisine du chef, ses racines bretonnes ne sont jamais loin.

Ronan Kervarrec retranscrit une cuisine créative, à la fois simple et technique, très lisible. *« Nous nous concentrons sur les produits, la générosité, l'envie de faire plaisir. »*

Une cuisine d'émotions et de souvenirs aussi avec une belle mise en perspective des fruits de mer, clin d'œil au proche océan : *Homard de casier breton ou encore des Fruits de mer, interprétation de mon enfance.*

« Avec ces deux plats, nous sommes vraiment chez moi. Le plateau de fruits de mer était le déjeuner du dimanche à la maison. »

Le chef attache une importance particulière aux desserts. *« Il faut arrêter de ségréguer le salé et le sucré. Il y a un fil conducteur sur l'esprit des assiettes salées et sucrées. Les*

desserts sont une continuité de la cuisine et ils reflètent l'identité de la maison. Les deux saveurs sont complémentaires lorsque l'équilibre plaisir est le facteur commun au service du goût et du convive. »

Et dans cette région où le vin a inexorablement son mot à dire, Ronan Kervarrec a pris soin de se former auprès des vigneron du cru et du maître de chais de la famille Perse.

« Ma chance, et notre chance, est aussi d'avoir des propriétaires comme la famille Perse, Angélique et Henrique Dacosta, qui nous offrent des moyens d'y arriver et d'évoluer dans l'excellence par la diversité des projets et de surcroît la confiance qu'ils nous donnent. »

Équipe(s)

« Nous sommes trente-cinq personnes à l'Hostellerie, dont douze cuisiniers et six pâtisseries. Ce sont des gens exceptionnels comme Anthony David mon adjoint, Romain Lorenzon notre second, Sébastien Nabaile, Guillaume Bouillier le maître d'hôtel, Benoît Gelin, le chef sommelier, Mylène Gelin, l'attachée de direction, Karine à l'accueil... »

« On parle de gastronomie, de restauration, mais il ne faut pas oublier les autres.

On ne parle pas assez de tous ces gens qui font la réputation de nos maisons. Nous sommes une équipe, nous travaillons tous ensemble. »

« J'insiste sur l'importance du travail de chacun, que ce soit en cuisine, en salle ou même dans la partie hôtellerie, l'accueil et la communication. Chaque personne a son importance, elle est là pour permettre au client de passer un moment unique. »

Projet(s)

Depuis quelques mois, la famille Perse a acquis un nouvel établissement *L'Envers du Décor*. Ce lieu, premier bar à vins historique de Saint-Émilion, est depuis de nombreuses années le rendez-vous des amateurs et des professionnels des meilleures cuvées de la région. Une nouvelle proposition culinaire, qui s'inscrit dans la volonté de l'établissement de diversifier son offre.

L'exploration des champs du possible ne s'arrête pas là pour le chef.

« Tous ces projets participent à l'évolution d'un univers, celui de Saint-Émilion, de Plaisance, de la maison dans laquelle on évolue, tourné vers la haute gastronomie et le savoir-recevoir. »

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



Asperges vertes du Vaucluse juste étuvées au bouillon de poule, frangipane à la cacahuète des Landes

FRANGIPANE

Travailler le beurre en pommade dans un blender, ajouter les ingrédients restants puis abaisser la pâte obtenue dans un cercle de 24 cm de diamètre. Cuire dans un four à 200 °C pendant 10 à 12 minutes. Décercler et détailler en dix parts égales.

CRUMBLE CACAHUÈTE

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités, étaler la masse sur un Silpat® et cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes environ. Concasser finement, réserver.

PROCÉDÉ

Éplucher les asperges, tailler les pointes à 11 cm, les « manchonner » à 3 cm, les étuver avec du beurre, le bouillon de poule et du sel (pas de poivre). Au moment, rouler l'extrémité manchonnée dans le crumble cacahuète concassé finement.

SORBET ASPERGE

Chauffer l'eau à 30 °C, ajouter le glucose atomisé, le sucre et le stabilisateur, porter à ébullition pendant 2 minutes et refroidir. Dans un sac sous vide, verser le sirop et ajouter les asperges, faire le vide, cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 15 minutes. Refroidir, mixer, passer au chinois et bloquer au grand froid dans un bol à Pacojet. Au moment, pacosser.

HUILE DE CACAHUÈTE

Mettre les ingrédients cités sous vide et cuire dans un four vapeur à 70 °C pendant 1 heure. Refroidir, réserver.

SABAYON CACAHUÈTE

Monter les jaunes en sabayon avec l'eau et la poudre de cacahuète. Incorporer l'huile de cacahuète, verser dans un siphon d'un litre et gazer deux fois. Réserver à température ambiante.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une asperge, ajouter le sabayon cacahuète et le saupoudrer avec une poudre verte d'herbes. Disposer un triangle de frangipane, le recouvrir avec des copeaux de tête d'asperges. Ajouter une quenelle de sorbet asperge, trois cacahuètes fraîches et deux pointes d'asperges cuites à l'anglaise.

Décor : feuilles de capucine, cacahuètes écrasées, sommités de têtes d'asperges.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays de l'Hérault 2015 - Mas de Daumas Gassac.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Frangipane :

200 g Beurre
200 g Farine
100 g Cacahuètes (des Landes)
4 Œufs
8 g Sucre
1 g Sel fin

Crumble cacahuète :

1 kg Farine
100 g Beurre en pommade
100 g Poudre de cacahuète (des Landes)
10 g Fleur de sel

Asperges :

10 Asperges vertes (du Vaucluse - calibre +22)
QS Beurre, sel
125 g Bouillon de poule

Sorbet asperges :

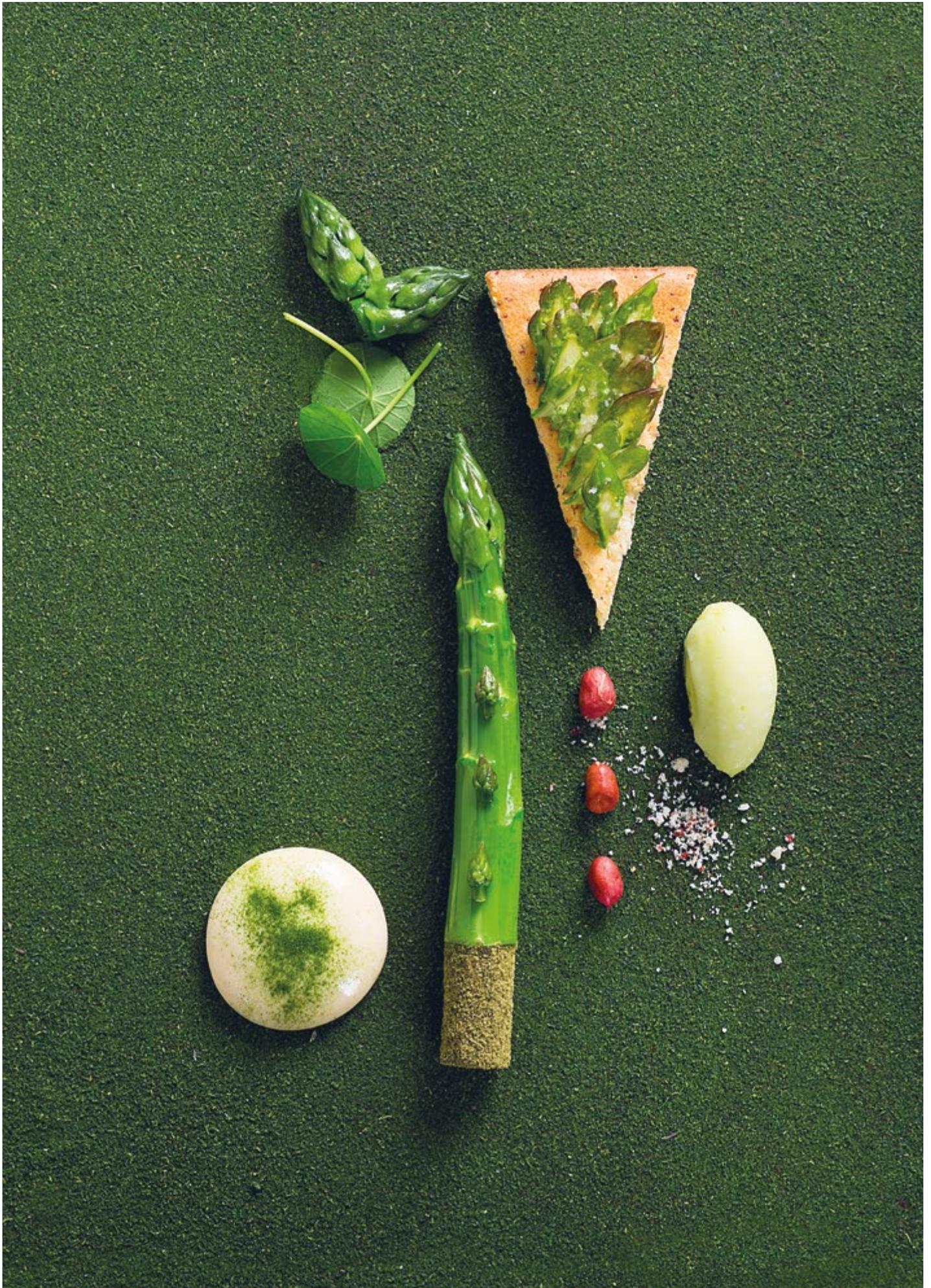
810 g Eau
120 g Glucose atomisé
180 g Sucre
5 g Stabilisateur
500 g Asperges vertes (du Vaucluse)

Huile de cacahuète :

500 g Huile de pépins de raisin
300 g Poudre de cacahuète (des Landes)

Sabayon cacahuète :

200 g Jaunes d'œufs (soit 10)
20 g Eau
50 g Poudre de cacahuète (des Landes)
100 g Huile de cacahuète (des Landes)
QS Feuilles de capucine, copeaux de têtes d'asperges, poudre d'asperge, cacahuètes écrasées, pointes d'asperges cuites à l'anglaise, poudre verte d'herbes, sommités de têtes d'asperges



Céleri-rave de « Luc Alberti » en mille feuilles confites au beurre, coulis de truffe noire de Gironde, peau de lait et fleur de sel fumée « Grand Cru de Batz »

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 5 Céleris-raves
(1 céleri pour 2 personnes)
- 1 l Beurre clarifié
- 6 g Sel fin (dissoudre dans le beurre)
- Purée de céleri :**
- 2 Céleris-raves
- 1,5 kg Farine
- 1,2 kg Gros sel
- 700 g Eau
- Purée de truffe :**
- 100 g Échalotes
- QS Huile d'olive
- 500 g Porto rouge
- 500 g Brisures de truffes noires (de Gironde)
- 25 g Jus de truffe
- Peau de lait de céleri :**
- 2 l Lait
- 1 kg Parures de céleri-rave
- Coulis de truffe :**
- 50 g Purée de truffe (de Gironde)
- 150 g Jus de volaille
- 1 Pied de céleri-branche
- QS Pluches de céleri, fleur de sel fumée « Grand Cru de Batz », lamelles de truffe

PRÉPARATION

Éplucher les céleris-raves, les tailler avec un rouet à légumes en une longue bande de 7 cm de largeur. Les reformer en rouleau, les ficeler et les mettre sous vide individuellement avec 100 g de beurre clarifié. Cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 1 heure 15. Au moment, les colorer dans une poêle avec du beurre clarifié.

PURÉE DE CÉLERI

Laver, déposer les céleris-raves entiers non épluchés dans un fumoir et les fumer à chaud pendant 1 heure 30. Réaliser une pâte à sel avec la farine, le gros sel et l'eau, puis envelopper les céleris-raves avec cette pâte. Les cuire dans un four à 200 °C pendant 2 heures. Éplucher les céleris-raves, mixer la chair et réserver.

PURÉE DE TRUFFE

Suer les échalotes émincées avec un trait d'huile d'olive, déglacer avec le porto. Réduire des 3/4, ajouter les brisures de truffes et mouiller avec le jus de truffe. Cuire le tout pendant 30 minutes à feu doux et mixer dans un Thermomix. Rectifier l'assaisonnement, réserver.

PEAU DE LAIT DE CÉLERI

Cuire sous vide le lait avec les parures de céleri-rave dans un four à 80 °C pendant 2 heures. Passer au chinois, réaliser une peau avec les matières solides, la déposer sur une plaque et la sécher dans une étuve à 60 °C pendant 6 heures minimum.

COULIS DE TRUFFE

Chauffer la purée de truffe et la détendre avec le jus de volaille jusqu'à consistance souhaitée, rectifier l'assaisonnement.

ÉMULSION DE CÉLERI

Centrifuger le pied de céleri-branche, saler,

chinois puis, au moment, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser le coulis de truffe, réaliser des points de purée de céleri et ajouter l'émulsion de céleri. Dresser une roulade de céleri et une peau de lait de céleri. Parsemer de la fleur de sel fumée « Grand Cru de Batz ».

Décor : pluches de céleri, lamelles de truffe.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France (Bordeaux) 2015 - Clos Dubreuil - Benoît Trocard.



Coquilles Saint-Jacques bretonnes, les noix pochées au fumet des barbes au champagne, caviar de Paris « Prunier » et chou-fleur de plein champ

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

2 kg Coquilles Saint-Jacques

50 g Beurre

100 g Blanc de poireau émincé

70 g Échalote émincée

750 g Champagne

500 g Crème

QS Sel, poivre, beurre

Purée de chou-fleur :

1 Chou-fleur (de plein champ)

300 g Lait

300 g Crème

Chou-fleur braisé :

1 Chou-fleur (de plein champ)

300 g Fond blanc

120 g Beurre d'algues

20 g Caviar (de Paris « Prunier »)

30 Copeaux de chou-fleur

30 Pluches et fleurs d'oxalis

30 Pluches de cristes-marines

PRÉPARATION

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, séparer les barbes du corail. Dégorgier les barbes pendant 24 heures environ.

SAUCE

Lorsque les barbes dégorgées sont bien blanches, les suer avec du beurre légèrement moussieux, le blanc de poireau et

l'échalote émincés, mouiller à hauteur avec le champagne et cuire pendant 30 minutes environ. Crémer le fumet et cuire pendant 20 minutes, laisser infuser hors du feu pendant 30 minutes environ. Passer au chinois étamine en foulant fortement, monter au beurre puis assaisonner.

PURÉE DE CHOU-FLEUR

Tailler grossièrement le chou-fleur, le disposer dans une plaque gastro puis mouiller à hauteur avec le lait et la crème. Assaisonner, couvrir et cuire dans un four sec à 160 °C pendant 1 heure 30. Égoutter, mixer dans un Thermomix. Détendre si besoin avec le lait de cuisson et rectifier l'assaisonnement.

CHOU-FLEUR BRAISÉ

Prélever 10 grosses sommités sur le chou-fleur et tailler le restant en copeaux à cru. Braiser les sommités dans un four à 160 °C avec le fond blanc et le beurre d'algues, pendant 12 minutes. Vérifier la cuisson, puis les napper à feu doux avec la cuisson réduite et les glacer sous la salamandre.

CUISSON

Tailler les Saint-Jacques en trois dans l'épaisseur puis les quadriller sur un gril.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser la sauce et dresser 3 rondelles de Saint-Jacques. Ajouter une quenelle de caviar puis une sommité de chou-fleur braisé. Réaliser des points de purée de chou-fleur puis disposer les copeaux de chou-fleur avec des cristes-marines, des pluches et des fleurs d'oxalis.

VIN CONSEILLÉ

Champagne Blanc de Blancs - « Cuvée Dom Ruinart » 1996 - Ruinart.



Homard de casier breton, cuit à la cheminée au beurre d'algues, la pince à la cardinale, les œufs marinés au Pastis

BEURRE D'ALGUES

Mélanger le beurre en pommade avec le tartare d'algues, réserver.

ŒUFS MARINÉS AU PASTIS

Retirer les pinces, les pattes et les antennes des homards. Prélever les œufs et les mariner à hauteur avec de l'alcool anisé pendant 12 heures au froid.

SAUCE CARDINALE

Garder l'intérieur de la tête du homard et enlever les branchies. Concasser la tête et la colorer avec de l'huile d'olive et du beurre jusqu'à caramélisation. Ajouter le concentré de tomate, cuire pendant 5 minutes, flamber au Cognac, ajouter les échalotes émincées et les faire suer. Ajouter les quartiers de tomates mondées et épépinées. Faire suer à nouveau puis déglacer au vin blanc, réduire à sec puis mouiller avec le fumet de homard et cuire le tout pendant 20 minutes. Hors du feu, ajouter les feuilles de persil et d'estragon, laisser infuser à couvert pendant 20 minutes et chinoiser.

MAYONNAISE AU CORAIL

Monter la mayonnaise avec le corail cru pour obtenir une mayonnaise verte.

PROCÉDÉ

Dans un four vapeur à 85 °C, cuire les pinces de homard pendant 7 minutes, si elles sont petites, pendant 8 minutes si elles sont moyennes et pendant 9 minutes si elles sont grosses. Décortiquer les pinces et les garder entières. Les laquer avec la sauce cardinale.

CUISSON

Au moment, couper les corps des homards en deux dans leur longueur, les badigeonner avec le beurre d'algues et les cuire aussitôt au barbecue avec du charbon de bois et des sarments de vigne pendant 5 à 6 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait de poudre d'algues et de corail de homard. Dresser une pince de homard glacée avec la sauce cardinale et les œufs marinés au Pastis. Récupérer l'intérieur des têtes de homards cuites, le déposer dans l'assiette avec une demi-queue coupée en tronçons dessus.

Décor : aneth.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Riesling - « Cuvée Frédéric Émile » 2008 - Domaine Trimbach.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 5 Homards avec des œufs
(de casier breton) de 500 g
- QS Alcool anisé (Pastis)
- Beurre d'algues :**
- 140 g Beurre en pommade
- 60 g Tartare d'algues hachées
(dulce et laitue de mer)
- Mayonnaise au corail :**
- 20 g Jaune d'œuf (soit 1)
- 10 g Moutarde Savora
(moutarde aromatisée)
- 10 g Moutarde de Dijon
- 250 g Huile de pépins de raisin
- 50 g Corail de homard cru
- QS Sel
- Sauce cardinale :**
- 1 Tête de homard breton
- QS Huile d'olive, beurre, sel
- 10 g Concentré de tomate
- 100 g Cognac
- 50 g Échalote
- 50 g Quartiers de tomate grappe
- 100 g Vin blanc
- 500 g Fumet de homard
- 20 Feuilles de persil plat
- 20 Feuilles d'estragon
- QS Poudre d'algues et de corail
de homard, aneth





Foies de volaille de chez « Pierre Duplantier », poêlés en persillade et déglacé au vinaigre de vin sur une tartelette aux champignons blonds de « M. Delmas »

FOND BLANC DE VOLAILLE

Dégraissier les carcasses des poulardes, les déposer dans un rondeau, les couvrir d'eau froide et porter rapidement à ébullition. Écumer, ajouter la garniture aromatique et cuire pendant 5 heures. Passer, refroidir en cellule et dégraisser.

SAUCE

Réduire aux 3/4 le fond blanc de volaille et en prélever 1 litre. Ajouter la crème liquide, réduire de moitié puis lier avec un roux suivant l'onctuosité souhaitée. Au moment, monter avec le foie gras et le vin jaune, rectifier l'assaisonnement.

FARCE FINE

Dans un cutter (Robot-Coupe), mixer les ingrédients cités, passer au tamis fin et assaisonner sel et poivre.

DUXELLES

Suer l'oignon ciselé finement, ajouter les champignons escalopés grossièrement. Cuire pendant 10 minutes puis mixer grossièrement dans un cutter (Robot-Coupe).

TARTE CHAMPIGNONS

Dans un cadre (de 20 x 20 x 1 cm de hauteur), disposer le pain de mie au fond, ajouter une couche de farce fine puis parsemer du thym frais. Cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 6 minutes. Sur la farce fine, ajouter la duxelles puis les têtes de champignons émincées finement en les chevauchant, badigeonner avec un pinceau le mélange beurre fondu, jus de citron, ail et thym. Cuire sous la salamandre, puis au moment, dans une poêle anti-adhésive, colorer le fond de la tarte (pain de mie) avec du beurre.

VINAIGRETTE TRUFFE

Émulsionner les ingrédients cités, assaisonner, réserver dans une pipette.

CUISSON

Saler, poêler les foies de volaille, déglacer au vinaigre de Xérès puis avec la vinaigrette truffe. En fin de cuisson, ajouter la persillade (persil + ail haché). Sauter rapidement les sommités de chou kale à l'huile d'olive.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une portion de tarte champignons. Ajouter dessus les foies de volaille puis le chou kale et de la julienne de champignons. Verser la sauce, râper dessus de la fève de tonka.

VIN CONSEILLÉ

Hermitage - « Cuvée Chevalier de Sterimberg » 2008 - Domaine Jaboulet.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

2	Carcasses de poulardes
QS	Sel, poivre,
	roux (beurre + farine),
	fève de tonka, huile d'olive
	Garniture aromatique :
70 g	Carotte
70 g	Oignon
15 g	Ail
50 g	Céleri-branche
50 g	Blanc de poireau
	Sauce :
400 g	Crème liquide
15 g	Foie gras
45 g	Vin jaune
	Farce fine :
125 g	Blanc de volaille
125 g	Crème
10 g	Blanc d'œuf
	Duxelles :
10 g	Oignon ciselé
100 g	Champignons (de Rauzan)
	Tartelettes aux
	champignons blonds :
5	Tranches de pain de mie
500 g	Têtes de champignons blonds (de « M. Delmas » - Rauzan)
20 g	Beurre fondu
4 g	Jus de citron
QS	Ail, thym
	Vinaigrette truffe :
100 g	Jus de truffe
100 g	Truffes hachées
100 g	Jus de volaille
200 g	Foies de volaille (de chez « Pierre Duplantier »)
10 g	Vinaigre de Xérès
100 g	Persil haché
10 g	Ail haché
50 g	Sommités de chou kale (chou vert frisé)
50 g	Julienne de champignons (de « M. Delmas » - Rauzan)

Pigeon à l'étouffée de « Marie Le Guen » rôti sur carcasse, les cuisses confites et aromatisées à la marjolaine, raviole de betterave à la truffe et toastinette d'abattis

PRÉPARATION

Flamber et vider les pigeons, lever les cuisses et les réserver. Brider les coffres, réserver les foies et les cœurs de pigeon pour les toastinettes.

CUISSES CONFITES

Désosser entièrement les cuisses en gardant l'ergot central, les assaisonner à plat avec les zestes de citron vert, la marjolaine, les baies de genièvre, sel et poivre. Les rouler dans un papier film, bien serrer et les cuire dans de l'eau maintenue à 68 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 12 heures.

RAVIOLES DE BETTERAVE

Cuire la betterave entière enveloppée dans un papier aluminium, dans un four à 180 °C pendant 45 minutes. La peler et la mixer dans un Thermomix, puis passer au chinois. Détendre avec un peu de jus de betterave si nécessaire. Assaisonner avec le vinaigre de vin rouge et du sel. Porter le jus de betterave restant à ébullition avec le jus de raisin et l'agar-agar, hors du feu, ajouter la gélatine puis couler la gelée sur un plateau légèrement graissé, sur une épaisseur de 1 mm et laisser prendre au froid. Détailler des disques avec un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre, les garnir de purée de betterave, ajouter la brunoise de truffe et refermer la raviole en demi-lune.

TOASTINETTES D'ABATTIS

Poêler le foie blond de volaille avec les foies et les cœurs de pigeons dans une huile fumante juste pour les saisir, ajouter l'échalote finement ciselée puis flamber au Cognac. Refroidir rapidement en cellule et hacher grossièrement la farce au couteau. Y ajouter la grosse brunoise de foie gras congelée, bien poivrer. Disposer cette farce sur un pain légèrement toasté. Au moment, cuire à la salamandre puis glacer avec du jus de pigeon.

CUISSON

Rôtir les coffres de pigeons avec de l'huile d'olive et du beurre moussant. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes et lever les filets. Colorer les cuisses confites.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette saupoudrée avec de la poudre de betterave, déposer une raviole de betterave puis dresser un filet de pigeon avec de la fleur de sel. Ajouter une toastinette d'abattis avec l'aiguillette de pigeon dessus et une cuisse confite, la saupoudrer avec de la marjolaine.

Décor : julienne de betterave assaisonnée, lamelle de truffe.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Émilion 2000 - Château Pavie - Gérard et Chantal Perse.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

5	Pigeons
	Cuisses confites :
10	Cuisses de pigeons
5 g	Marjolaine séchée
500 g	Zestes de citron vert
10 g	Baies de genièvre
500 g	Zestes de citron jaune
	Ravioles de betterave :
300 g	Betterave
125 g	Jus de betterave
15 g	Vinaigre de vin rouge
125 g	Jus de raisin
2,5 g	Agar-agar
2,5	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 5 g)
20 g	Brunoise de truffe (<i>tuber melanosporum</i>)
	Toastinettes d'abattis :
100 g	Foie blond de volaille
100 g	Cœurs et foies de pigeons
50 g	Échalote
10 g	Cognac
70 g	Grosse brunoise de foie gras cru
QS	Jus de pigeon, sel, poivre du moulin, huile, julienne de betterave, lamelles de truffe, fleur de sel, huile d'olive, beurre



LA PÂTISSERIE DE Sébastien Nabaile



Enfant, Sébastien Nabaile était plus prompt à courir dans la nature et faire les quatre cents coups avec les copains qu'assidu à ses études. Quant à son avenir professionnel, la chose demeurerait très vague.

Mais on grandit, loin de l'insouciance de l'enfance, il faut choisir un métier. Sébastien vit près de Roanne avec ses parents dans une petite ferme, au contact des beaux produits, élève lui-même ses pigeons et confesse être gourmand... À la maison, la famille cuisine les plats traditionnels de la gastronomie française. Alors la pâtisserie, pourquoi pas...

« Je suis quelqu'un de très speed, mais lorsque je fais des desserts, toute mon attention est captée par la rigueur et la créativité. Cela pourrait paraître paradoxal. En réalité, la pâtisserie a servi de catalyseur à mon trop plein d'énergie. »

Le jeune homme se forme au Lycée hôtelier de Saint-Chamond en pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glaceries, alternant la théorie et la pratique dans des boutiques roannaises.

Et ce qui fut au départ un pur hasard devient alors une véritable passion.



Le chef Ronan Kervarrec, entouré de Jean-Pierre Tuil, Chantal Perse, Angélique Perse et Gérard Perse.

Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion

Parcours Roannais

C'est au restaurant *L'Assiette Roannaise*, auprès du chef Christophe Guillon, que Sébastien Nabaile fait ses premiers pas dans la gastronomie. Plus qu'une expérience professionnelle, il vit une réelle expérience personnelle. *« Le chef m'a vraiment appris la rigueur autant dans mon métier que dans ma vie. Je le considère un peu comme un second père. Il m'a poussé à aller plus loin et a développé mon ambition. »*

La passion chevillée au corps, Sébastien Nabaile poursuit son exploration du monde gastronomique avec un BEP cuisine, puis un BEP pâtisserie mention dessert de restaurant à *L'Auberge Costelloise* à Roanne, avant de revenir à *L'Assiette Roannaise* de ses débuts.

Saint-Émilion

Après un passage à *L'Espérance*, l'établissement de Marc Meneau en Bourgogne, direction le Sud-Ouest et l'*Hostellerie de Plaisance*, avec son épouse Victoria, qui travaille en salle.

Le pâtissier grandit dans la maison, on lui confie les rênes de la partie sucrée et il voit se succéder les chefs Philippe Etchebest, Cédric Béchade et enfin Ronan Kervarrec. *« À son arrivée, j'ai eu une grosse remise en question. Je connaissais son exigence, sa rigueur et la finesse dans ses créations à La Chèvre d'Or. »*

« À son contact, je me suis considérablement amélioré. Le chef est toujours derrière moi, me pousse dans mes retranchements, il ne me laisse jamais de répit. Il a compris que cela aiguise ma volonté, mon envie d'aller toujours plus loin. Il nous a challengé, dernièrement pour mettre en place la création de notre propre pain. »

Sébastien Nabaile et son équipe de six pâtisseries travaillent essentiellement les produits locaux et de saison, notamment les fruits, en veillant à respecter le fil conducteur qui accompagne les hôtes depuis les amuse-bouches jusqu'aux mignardises. *« Tout comme en cuisine, les desserts doivent être assaisonnés par une épice, du sel pour*

avoir du peps et surtout être ancrés dans la légèreté. »

« Ils sont aussi très limpides. À la dégustation, le client doit retrouver le produit sans chichi. »

« Ronan Kervarrec, les autres cuisiniers aussi, et moi, nous communiquons beaucoup, le chef n'est fermé sur rien. Lorsque j'ai une idée, je lui en parle : il me dit sa façon de voir, et je la mets en application avec ma technique. »

« Ensemble, nous essayons de transmettre de l'émotion dans nos créations, comme avec cette Soupe au vin rouge esprit de Pavie, un souvenir du chef, son papa faisait lui aussi une soupe au vin rouge avec des fruits rouges. »

Esprit d'équipe, esprit de famille... Le jeune chef pâtissier a trouvé son équilibre à Saint-Émilion.

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

Griotte amaretto, soufflé à l'amande et son sorbet griotte, croustillant aux macarons de Saint-Émilion

RECETTE ET PROCÉDÉ

POUR ENVIRON 1 SOUFFLÉ (DE 8 PERSONNES)

Dans un batteur avec le fouet, monter 100 g de blancs d'œufs (soit 3), les serrer avec 40 g de sucre en poudre puis les incorporer dans 100 g de crème pâtissière amande assouplie.

Garnir un moule beurré de 20 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur, parsemer des cubes de macarons de Saint-Émilion puis cuire dans un four à 160 °C pendant 7 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir le soufflé dès la sortie du four, dresser dessus 3 quenelles de sorbet griotte et arroser d'amaretto.

Décor : sucre glace, griottes.

VIN CONSEILLÉ

Maurly 20 ans d'âge - Mas Amiel - Olivier Decelle.

Crème pâtissière amande

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

1 l Lait
400 g Pâte d'amande
200 g Jaunes d'œufs (soit 10)
80 g Maïzena
25 g Extrait d'amande

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la pâte d'amande, ajouter les jaunes d'œufs et la maïzena. Cuire le tout à ébullition pendant 2 à 3 minutes, ajouter l'extrait d'amande. Débarasser, refroidir et réserver.

Sorbet griotte

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

1 kg Pulpe de griotte
350 g Eau
200 g Sucre en poudre
50 g Glucose atomisé
4 g Stabilisateur

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau à 30 °C, ajouter le sucre mélangé avec le glucose atomisé et le stabilisateur puis porter le tout à ébullition. Ajouter la pulpe de griotte, laisser maturer au froid pendant 24 heures, mixer et réserver dans un bol à Pacojet. Bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Macarons de Saint-Émilion

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

175 g Poudre d'amande
75 g Sucre glace
75 g Sucre en poudre
10 g Miel
40 g Lillet blanc
60 g Blancs d'œufs (soit 2)

PROCÉDÉ

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace, le sucre en poudre, le miel, le Lillet et la moitié des blancs d'œufs. Lorsque le mélange est homogène, ajouter les blancs d'œufs restants. Sur une plaque, dresser des macarons à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 3 cm de diamètre, les cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir puis couper en cubes.





Banane fressinette des Antilles, confite lentement au caramel de café puis flambée au rhum, crème à la vanille Bourbon de Tahiti

FINITION ET PRÉSENTATION

Chauffer un galet dans un four à 180 °C et le déposer dans une assiette. Dresser dessus une demi-banane confite au caramel de café et flamber au rhum.

Dans une coupelle, verser le milk-shake et ajouter la crème à la vanille Bourbon de Tahiti.

Décor : feuille d'or, Atsina® Cress (micro-végétal), raisins bruns secs marinés au rhum, dés de brioche toastés.

VIN CONSEILLÉ

Sauternes 2009 - Château Doisy-Védrines - Famille Castéja.

Banane confite au caramel de café

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

2 Bananes (fressinette)
100 g Sucre semoule
300 g Eau
80 g Café en grains concassés (du Pérou)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, déglacer avec l'eau, ajouter et infuser le café pendant 6 minutes, filtrer.

Éplucher et couper les bananes en deux, les cuire sous vide avec le caramel de café, dans un four vapeur à 70 °C pendant 5 minutes.

Crème à la vanille Bourbon de Tahiti

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

300 g Crème
30 g Sucre glace
30 g Rhum
1 Gousse de vanille (Bourbon de Tahiti) fendue et grattée

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, mélanger les ingrédients cités, puis monter le tout en gardant une texture souple.

Milk-shake

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

250 g Lait
250 g Bananes (fressinette)
70 g Rhum
1 Zeste de citron vert

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités dans un blender, réserver.

Orange sanguine, sablé à la semoule garni d'une marmelade et d'olives caillette « Lessatini » confites, sorbet sanguine à l'huile d'olive « Domaine la Clusière »

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un pochoir de 9 cm de diamètre, saupoudrer des olives noires confites séchées. Dresser un tube de sablé semoule garni avec la marmelade d'orange sanguine. Disposer des morceaux d'olives noires confites, des suprêmes d'oranges enrobés avec le caramel d'orange sanguine, des pointes de gel d'orange et ajouter une quenelle de sorbet

orange. Au moment, verser un filet d'huile d'olive « Domaine la Clusière » sur le sorbet.

Décor : feuille d'or, suprême d'orange, Atsina® Cress (micro-végétal), fil en sucre tiré, zestes d'orange confits.

VIN CONSEILLÉ

Montlouis-sur-Loire - « Cuvée des Loups »
2003 - Domaine de la Taille aux Loups - Jacky Blot.

Caramel d'orange sanguine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

1 l Jus d'orange sanguine
9 Zestes d'orange (zestés)
150 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Réduire les ingrédients cités à feu doux jusqu'à l'obtention de 250 g de liquide, réserver.

Olives noires confites

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

500 g Olives noires dénoyautées (caillette - Domaine Lessatini)
1 l Eau
500 g Sucre semoule
2 Gousses de vanille fendues et grattées

PROCÉDÉ

Blanchir les olives 3 fois (départ eau froide à chaque fois). Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille puis le refroidir. Mettre sous vide les olives avec le sirop et cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 12 heures.

Zestes d'orange confits

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

1 Orange
350 g Jus d'orange
80 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Zester l'orange, blanchir 3 fois les zestes (départ eau froide à chaque fois). Porter à ébullition le jus d'orange avec le sucre, refroidir et mettre les zestes sous vide avec le sirop puis cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 10 heures.

Sablé semoule

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

450 g Semoule fine
60 g Farine
100 g Sucre semoule
200 g Beurre
5 g Levure chimique
100 g Eau
20 g Poudre d'olives noires confites séchées dans un déshydrateur

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités puis étaler la pâte sur un papier guitare à l'aide d'un chablon (de 10 x 3 cm). Dresser de la marmelade d'orange sanguine sur toute la longueur puis rouler le tout à l'aide du papier guitare et cuire les tubes sur un papier cuisson, dans un four à 180 °C pendant 8 minutes environ.

Gel d'orange

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

2 Zestes d'orange
320 g Jus d'orange réduit de moitié
2 g Agar-agar
30 g Vinaigre de citron

PROCÉDÉ

Porter à ébullition les ingrédients cités, refroidir et mixer.

Sorbet orange

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

100 g Sucre en poudre
5 Zestes d'orange (zestés)
350 g Eau
250 g Glucose atomisé
4 g Stabilisateur
1 l Jus d'orange

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre avec les zestes d'orange. Chauffer l'eau à 30 °C, ajouter le premier mélange, le glucose atomisé et le stabilisateur puis verser sur le jus d'orange. Laisser mûrir au froid pendant 24 heures. Passer au chinois, bloquer au grand froid dans un bol à Pacojet. Au moment, pacosser.

Marmelade d'orange sanguine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

250 g Suprêmes d'oranges sanguines pelés à vif
200 g Zestes d'orange confits

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités à feu doux jusqu'à l'obtention d'une marmelade, réserver.





Choco Guinness, crème brûlée au chocolat Madong de « Papouasie », mousse légère à la bière Guinness fumée minute, tuile de sarrasin

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un disque de couverture noire de 10 cm de diamètre, poser dessus une crème brûlée caramélisée avec de la cassonade. Recouvrir avec un second disque de couverture, napper avec le glaçage, puis ajouter le spoom Guinness. Disposer un cercle de 10 cm de diamètre de chocolat noir, parsemer le crumble sarrasin puis fumer à l'aide d'une pipe Aladin Pro.

Décor : tuile de sarrasin, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Pineau des Charentes rouge 10 ans d'âge - Château de Beaulon - Christian Thomas.

Spoom Guinness

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

Crème anglaise :

500 g Crème
100 g Jaunes d'œufs (soit 5)
100 g Cassonade
120 g Guinness réduite (bière noire irlandaise)

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, incorporer la Guinness réduite et verser dans un siphon d'un litre, gazer une fois et réserver au froid.

Tuile de sarrasin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g Fondant
200 g Glucose
150 g Grué de cacao
QS Sarrasin

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités à 160 °C, verser sur une plaque silicone nid d'abeille et laisser tiédir. Découper et former en forme de cône.

Crème brûlée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

40 g Couverture noire à 70 %
(Madong - Chocolaterie de L'Opéra)
100 g Jaunes d'œufs (soit 5)
20 g Sucre glace
200 g Crème liquide
70 g Guinness réduite (bière noire irlandaise)
20 g Cacao en poudre
QS Cassonade

PROCÉDÉ

Fondre la couverture au bain-marie. Blanchir les jaunes avec le sucre glace, ajouter la crème et la Guinness réduite, le cacao en poudre et la couverture fondue. Couler dans une plaque sur 1,5 cm d'épaisseur, cuire dans un four mixte à 90 °C pendant 12 minutes puis tailler avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Au moment, caraméliser avec de la cassonade.

Crumble sarrasin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

30 g Sarrasin écrasé
30 g Cassonade
20 g Farine
8 g Cacao en poudre
30 g Beurre demi-sel

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités, étaler la pâte sur un Silpat® et cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ. Réserver.

Glaçage

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Nappage neutre
60 g Guinness réduite (bière noire irlandaise)
1 Zeste de combava (agrume)

PROCÉDÉ

Fondre le nappage neutre, incorporer la Guinness, râper le combava puis napper.

Mignardises

L'ARBRE À VIGNE

Réaliser un arbre avec des sarments de vigne collés avec du chocolat.

Placer les truffes et les cacahuètes de Soustons sur le réceptacle de l'arbre réalisé en chocolat. Disposer les tuiles muscovado, les noisettes du Piémont enrobées et les tartes citron meyer sur l'arbre.

VIN CONSEILLÉ

Muscat de Corse 2010 - Clos Canarelli.

Truffes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

650 g Crème liquide
1 Zeste de citron vert (zesté)
350 g Couverture noire à 66 %
(Caraiibes - Valrhona)
180 g Couverture lait à 46 %
(Bahibé - Valrhona)
QS Cacao amer en poudre

PROCÉDÉ

Chauffer la crème à frémissement, ajouter et infuser le zeste de citron vert pendant 45 minutes environ, chinoiser sur les couvertures hachées, lisser, couler dans une plaque et laisser refroidir. Détailler des rectangles (de 2 x 1 cm), puis les rouler à la fourchette dans du cacao amer en poudre.

Noisettes du Piémont enrobées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

300 g Noisettes (du Piémont)
80 g Sucre en poudre
2 g Fleur de sel
30 g Beurre
150 g Couverture lait à 33 % fondue
(Jivara lactée - Valrhona)

PROCÉDÉ

Torréfier les noisettes dans un sautoir, verser le sucre et les caraméliser. Ajouter la fleur de sel et le beurre puis les enrober avec la couverture fondue.

Tartes citron meyer

FINITION ET PRÉSENTATION

Foncer un cercle de 3 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur avec de la pâte sucrée et cuire dans un four à 160 °C pendant 6 minutes environ. Décercler le fond de tarte, le garnir avec une pointe de marmelade de citron. Finir de garnir et lisser à hauteur avec la crème citron. Poser dessus une meringue et la garnir de citron caviar.

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

210 g Sucre glace
1/2 Zeste de citron jaune (zesté)
225 g Beurre en pommade
160 g Jaunes d'œufs (soit 8)
500 g Farine

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le sucre glace avec le zeste de citron. Ajouter le beurre en pommade, les jaunes d'œufs et la farine. Bouler et laisser reposer au froid.

Meringue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

100 g Blancs d'œufs (soit 3)
250 g Sucre en poudre

PROCÉDÉ

Chauffer les blancs avec le sucre au bain-marie à 55 °C puis monter le tout dans un batteur avec le fouet. Pocher la meringue en spirale sur une feuille de rhodoïd, dans un cercle de 3 cm de diamètre. Sécher dans une étuve à 50 °C pendant 6 heures environ.

Crème citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

250 g Jus de citron jaune
3 Zestes de citron meyer (zesté)
80 g Sucre en poudre
2 Œufs
120 g Jaunes d'œufs (soit 6)
100 g Beurre

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus et les zestes de citron avec le sucre. Filtrer et verser sur les œufs et les jaunes. Mixer le tout puis ajouter le beurre et cuire dans une casserole jusqu'à l'obtention d'une température de 40 °C à cœur. Refroidir, réserver.

Marmelade de citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

4 Citrons jaunes
100 g Sucre

PROCÉDÉ

Blanchir les citrons entiers 3 fois (départ eau froide à chaque fois). Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, ajouter les citrons blanchis émincés puis cuire le tout pendant 1 heure à couvert. Mixer, réserver.

Tuiles muscovado

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

90 g *Beurre*
 300 g *Sucre muscovado*
 150 g *Blancs d'œufs (soit 5)*
 90 g *Farine*

PROCÉDÉ

Fondre le beurre, ajouter les ingrédients restants, étaler la pâte sur un Silpat® et cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, façonner sur une empreinte en silicone en forme de feuille.



Cacahuètes de Soustons

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 PERSONNES

300 g *Cacahuètes (de Soustons)*
 100 g *Sucre en poudre*
 500 g *Couverture blonde (Dulcey - Valrhona)*

PROCÉDÉ

Torréfier les cacahuètes dans un four à 180 °C pendant 4 à 5 minutes.

Cuire le sucre en poudre à sec jusqu'au caramel, le verser sur un marbre et le laisser refroidir puis le mixer avec les cacahuètes torréfiées ; obtenir un praliné.

Mettre à point la couverture, mouler des cacahuètes (moule en silicone), les garnir avec le praliné cacahuète, laisser cristalliser puis accoler deux par deux.

RENDEZ-VOUS AVEC Andrée & Stéphane Rosier



L'histoire du restaurant *Les Rosiers* à Biarritz se conjugue au pluriel : derrière les fourneaux, les plats sont créés non pas par un chef mais deux, Andrée et Stéphane Rosier, un duo complice aussi bien à la ville que derrière les pianos.

Tous deux originaires du Pays basque Andrée et Stéphane se sont rencontrés à l'*Hôtel du Palais*, alors qu'ils étaient tous jeunes commis. Dès lors, ils ont accordé leur parcours du Pays basque à la Côte d'Azur dans les belles maisons de la gastronomie française : l'*Hôtel du Palais* auprès de Jean-Marie Gautier, le *Louis XV* d'Alain Ducasse, l'*Hôtel Métropole*, le *Château de Bagnol*, *La Chèvre d'Or* aux côtés de Philippe Labbé

Retour en terre basque

2005 est l'année de leur retour dans leur région natale et 2008 celle de l'ouverture de leur propre maison. Située à l'abri d'un quartier résidentiel, c'est une adresse discrète et intimiste, à l'image de ses propriétaires.

« La priorité pour nous était de nous installer chez nous, près de notre famille et de nos amis. Nous avons eu un véritable coup de foudre pour cette maison traditionnelle avec sa façade blanche et ses volets rouges, occupée auparavant par Arnaud Daguin. La petite taille de la salle de restaurant était juste parfaite, pour donner l'illusion aux gens de venir déguster notre cuisine comme s'ils étaient à la maison. »

Les 11 tables pour 30 couverts du restaurant permettent de privilégier la proximité avec le client et d'établir un équilibre entre vie professionnelle et vie de famille. *« Nous souhaitons une maison à taille humaine pour pouvoir échanger, discuter avec nos clients. Dans les grandes brigades où nous nous sommes formés, nous avons beaucoup souffert de ce manque de contact. »*



En haut : Marie-Carmen, Ludovic, Olivier et Pierre. En bas : Stéphane, Andrée et Louise.



Les Rosiers à Biarritz

Andrée ne manque pas une occasion pour faire le tour de la salle à chaque service. « Il est important d'avoir un retour direct des clients pour pouvoir nous situer. »

Rapidement repérée, le guide Michelin distingue la table d'une étoile dès la première année. Une étoile confirmée jusqu'à présent.

Une cuisine goûteuse à quatre mains

Andrée et Stéphane Rosier possèdent deux caractères forts, fiers de leurs racines basques, mais ce sont deux cuisiniers à la sensibilité différente, qui se complètent harmonieusement derrière les fourneaux. Ils proposent au quotidien une cuisine à quatre mains : Stéphane aux entrées et aux desserts, Andrée aux plats chauds. « Depuis toujours, nous avons besoin de travailler ensemble : nous sommes sur la même longueur d'onde et avons une confiance absolue l'un envers l'autre. Nous échangeons, nous discutons nos idées, mais si un plat n'est pas validé par tous les deux, il ne sera pas sur la carte. »

Andrée et Stéphane Rosier distillent une cuisine simple et goûteuse, où le produit, puisé dans la richesse du terroir basque, est identifiable. « Le terroir basque a une forte identité. Grâce à la présence de l'océan et à celle de la terre, nous avons la chance d'avoir de beaux produits diversifiés sur

toutes les saisons, comme l'agneau de lait de Noël à Pâques, une cane sauvage l'été, les champignons à l'automne, le porc basque toute l'année, le piment doux... »

Amoureux de la gastronomie traditionnelle de leur pays, les chefs s'autorisent toujours un clin d'œil à un plat typique revisité version gastro comme le Merlu Koskera avec ses petits légumes de printemps.

Les producteurs

Ayant grandi dans la région, ils ont la chance de bien connaître leurs produits et les producteurs, dont certains sont même des amis d'enfance. « Nous travaillons à l'échelle humaine. C'est l'avantage d'être une petite maison : nous n'avons pas besoin de grosses quantités toutes les semaines, nous pouvons donc nous fournir chez de petits producteurs, pour la plupart des exploitants familiaux. »

L'équipe

Stéphane et Andrée Rosier s'appuient sur une équipe solide et fidèle : en cuisine, Ludovic Davouze le second, un ancien de l'Hôtel du Palais, et Louise, la commis, la dernière à rejoindre la petite équipe ; Marie-Carmen la plongeuse et Pierre le maître d'hôtel, les pionniers présents depuis l'ouverture ; et enfin Olivier le chef de rang sommelier.

Les Rosiers au Japon

Le talent de ce duo ne se limite pas aux frontières du Pays basque. Et c'est au Japon que nous les retrouvons avec l'ouverture d'un gastro à Tokyo en 2010, baptisé *Les Rosiers Eguzkilorre* (la fleur du soleil en basque). « Depuis le titre de MOF, nous faisons tous les ans une semaine de la gastronomie sur le thème du Pays basque au Japon. Nous y avons rencontré un investisseur japonais, auquel nous nous sommes associés. À la carte, les clients retrouvent nos plats retranscrits avec les produits locaux. Seuls le piment d'Espelette et le porc basque viennent de chez nous. »

Une deuxième adresse voit le jour en 2013 toujours dans la capitale japonaise. La brasserie *Les Rosiers Bistrot de l'Oie* propose des plats typiques du Pays basque.

Si la brigade des deux restaurants est entièrement japonaise, les chefs ont été formés à Biarritz. « Nous retournons au moins une fois par an pour tout checker. Nous sommes toujours impressionnés par la rigueur des cuisiniers et leur grand respect du produit. C'est une culture tellement différente. À chaque fois, nous apprenons beaucoup. »

Douceur de crabe aux fines herbes, avocat, pamplemousse et radis noir



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

400 g Chair de crabe
1/4 Botte d'estragon
1/4 Botte de ciboulette
QS Sel, piment d'Espelette
80 g Mayonnaise

Purée d'avocat :

3 Avocats
1 Pointe de jus de citron
QS Sel fin
2 Pamplemousses roses
3 Radis roses
1 Radis noir
QS Tranches d'avocat,
jeunes pousses,
zeste de citron vert

APPAREIL À CHAIR DE CRABE

Ciseler l'estragon et la ciboulette, les mélanger avec la chair de crabe émiettée, assaisonner puis lier avec la mayonnaise, réserver au froid.

PURÉE D'AVOCAT

Éplucher et mixer la chair des avocats avec la pointe de jus de citron et du sel, réserver au froid.

FINITION

Peler à vif les pamplemousses, lever les suprêmes, en tailler quelques-uns en dés, et tailler les suprêmes restants en deux dans l'épaisseur. Peler et émincer très finement les radis roses et le radis noir, réserver.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un serpent de purée d'avocat à l'aide d'une poche munie d'une douille unie. Poser un cercle, dans le fond, déposer des tranches d'avocat, garnir jusqu'à mi-hauteur avec l'appareil à chair de crabe, ajouter des tranches d'avocat puis finir de garnir avec l'appareil à chair de crabe. Recouvrir avec des suprêmes de pamplemousse rose. Retirer le cercle, et disposer des tranches de suprêmes de pamplemousse sur le dessus. Râper du zeste de citron vert, parsemer les dés de pamplemousse, les rondelles de radis et des jeunes pousses.

VIN CONSEILLÉ

Sancerre blanc 2015 - Domaine Vacheron.

Un très beau sauvignon, d'une belle minéralité et une très belle aromatique d'agrumes et de fleurs blanches qui va venir épouser à merveille ce plat. Belle tension certes, mais également une belle rondeur du fait du millésime 2015 assez solaire.

Merlu de ligne cuit à l'huile de persil, confiture d'olives noires, anchois et piment d'Espelette, mousse de haricots blancs, crumble à l'ail

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 Pavés de merlu (sans peau)
QS Sel, poivre, piment d'Espelette

Mousse de haricots blancs :

200 g Crème liquide
500 g Haricots blancs cuits

Huile de persil :

2 Bottes de persil
500 g Huile de pépins de raisin
2 Gousses d'ail

Confiture d'olives noires :

300 g Olives noires dénoyautées
300 g Sucre roux
175 g Eau
175 g Vinaigre balsamique blanc

Crumble à l'ail :

100 g Beurre en pommade
100 g Farine
100 g Poudre d'amande
60 g Purée d'ail confit
QS Fleur de sel
10 Filets d'anchois fumés en goujonnettes

MOUSSE DE HARICOTS BLANCS

Chauffer la crème avec du sel et du piment

d'Espelette, ajouter les haricots blancs cuits et chauds, les mixer dans un blender puis tamiser. Verser la purée obtenue dans un siphon d'un litre et gazer une fois. Réserver au bain-marie à 65 °C.

HUILE DE PERSIL

Équeuter le persil, le laver, l'éponger puis le mixer avec l'huile de pépins de raisin et l'ail. Assaisonner et réserver.

CONFITURE D'OLIVES NOIRES

Blanchir 3 fois les olives noires dénoyautées (départ eau froide à chaque fois). Verser les ingrédients cités dans une casserole, cuire le tout à frémissement jusqu'à complète évaporation du liquide. Mixer la confiture obtenue et rectifier l'assaisonnement.

CRUMBLE À L'AIL

Mélanger les ingrédients cités, étaler la pâte obtenue sur un papier cuisson et cuire dans un four à 165 °C pendant 10 minutes. Écraser grossièrement et réserver.

CUISON

Assaisonner les pavés de merlu, les napper avec l'huile de persil des deux côtés et cuire dans un four à 175 °C pendant 5 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser la mousse de haricots blancs, parsemer le crumble puis poser dessus un pavé de merlu. Ajouter un trait de confiture d'olives noires et trois goujonnettes de filet d'anchois fumé.

VIN CONSEILLÉ

Espagne - Valdeorras - « As Sortes » 2015 - Rafael Palacios.

Originaire de Galice et bénéficiant d'un terroir d'altitude d'influence océanique, ce godello (cépage autochtone) offre une structure d'un parfait équilibre, alliant nervosité et onctuosité, pour ce plat aux notes de terre, mer et garrigue. L'attaque en bouche sera vive et se terminera sur des notes plus grasses, supportant allègrement la palette aromatique de ce plat. À carafier 2 heures avant de servir.



Ris de veau cuit dans un beurre moussieux, romaine braisée aux herbes aromatiques, carottes et fenouil

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	Ris de veau
	Purée de fenouil :
2	Fenouils
QS	Alcool anisé (Pastis), huile d'olive, sel, piment d'Espelette
1	Cuillère à soupe de sucre roux
1	Anis étoilé
	Garniture :
8	Carottes fanes
50 g	Jus de carotte
1	Fenouil
2	Romaines (variété de laitue)
QS	Mélange d'herbes (coriandre, estragon, cerfeuil)
QS	Sel, poivre, thym frais, farine, pousses de betterave
200 g	Beurre
30 g	Jus de veau

PRÉPARATION

Dégorger les ris de veau, les blanchir puis les peler et les réserver sous presse, au froid pendant 8 heures environ.

PURÉE DE FENOUIL

Éplucher et laver les fenouils, les émincer, les faire suer avec de l'huile d'olive, déglacer avec de l'alcool anisé, ajouter le sucre roux et l'anis étoilé puis mouiller avec un peu d'eau. Cuire jusqu'à l'évaporation complète du mouillement puis mixer le tout et assaisonner sel et piment d'Espelette.

GARNITURE

Éplucher et laver les carottes fanes, les mettre sous vide avec le jus de carotte et les cuire dans un four vapeur à 95 °C (ou de l'eau maintenue à 95 °C avec un thermoplongeur), pendant 45 minutes environ.

Éplucher le fenouil, le laver et le couper en 4 ou 6, le mettre sous vide et le cuire dans un four vapeur à 95 °C (ou de l'eau maintenue à 95 °C avec un thermoplongeur), pendant 1 heure environ.

Retirer les premières feuilles des romaines, les laver et les blanchir puis les éponger.

Braiser les romaines entières puis les enrober avec de la purée de fenouil, les rouler dans un mélange d'herbes puis dans les feuilles de romaine blanches. Réserver au froid.

RIS DE VEAU

Assaisonner, fariner les ris de veau, les rôtir dans un sautoir avec le beurre moussieux et du thym frais, pendant 20 minutes environ.

FINITION

Réchauffer la garniture dans un four vapeur à 75 °C pendant 6 minutes environ.

Chauffer le jus de veau, rectifier l'assaisonnement.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser 3 « virgules » de purée de fenouil, dresser un ris de veau, un tronçon de romaine, 2 carottes fanes et le fenouil. Napper le ris de veau avec le jus de veau.

Décor : piment d'Espelette, pousses de betterave.

VIN CONSEILLÉ

Côtes du Marmandais - « Coucou blanc » 2013 - Domaine Élian Da Ros.
Ce domaine tenu d'une main de maître par Élian Da Ros qui s'échine à travailler en biodynamie, nous offre ici un vin blanc de grande envergure. Un joli bouquet, doublé d'une belle vivacité et d'une très belle chaleur, propre aux vins du Sud-Ouest, le tout enrobé d'un élevage maîtrisé et très digeste. « Coucou blanc » charmera donc ce ris de veau rôti dans un beurre moussieux, tout en accompagnant ses légumes confits aux herbes.





Moelleux au chocolat, glace crémeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer un rectangle de moelleux au chocolat, poser dessus une quenelle de glace crémeuse au maïs grillé. Ajouter la mousse de pop-corn, poser dessus un disque de sablé au chocolat et parsemer le crumble au chocolat (sablé au chocolat écrasé) et un crumble nature.

Décor : sucre glace.

VIN CONSEILLÉ

VDN - « Joko » 2014 - Domaine Bordatto - Bixintxo et Pascale Aphaule.

Producteur de cidre et jus de pomme bio, Bixintxo et sa femme sont également pro-

priétaires d'une petite parcelle de tannat. Le domaine est essentiellement tourné vers le travail de la pomme, mais la passion du terroir les a conduits à exploiter leur vigne de tannat, qu'ils possèdent de la famille, sous la forme d'un « J.E.U. » (« joko » voulant dire « le jeu » en basque). Ils ont donc lancé la fermentation du tannat, la stoppant en y ajoutant une eau-de-vie de pomme. Est né un superbe vin muté, d'une fraîcheur redoutable et qui accompagne à merveille l'onctuosité du chocolat, tout en laissant s'exprimer la déclinaison autour du maïs. Le rendu gustatif de ce vin dépasse l'humilité de son nom.

Moelleux au chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

280 g Couverture noire
280 g Beurre
6 Jaunes d'œufs
280 g Sucre en poudre
6 Blancs d'œufs

PROCÉDÉ

Dans un bain-marie, fondre la couverture avec le beurre.

Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la première masse puis les blancs montés.

Mouler l'appareil dans une demi-plaque gastro chemisée de papier sulfurisé, cuire dans un four à 180 °C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir et détailler des rectangles (de 5 x 12 cm).

Glace crémeuse au maïs grillé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

750 g Lait entier
600 g Crème liquide
150 g Maïs grillé
8 Jaunes d'œufs
260 g Sucre en poudre
QS Fleur de sel

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la crème, ajouter et infuser le maïs grillé pendant 10 minutes. Chinoiser sur les jaunes blanchis avec le sucre et de la fleur de sel, cuire le tout à

83 °C. Refroidir, laisser maturer pendant 5 heures environ puis turbiner. Réserver au grand froid.

Mousse de pop-corn

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

100 g Lait entier
200 g Crème liquide
100 g Pop-corn
30 g Sucre en poudre

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème, ajouter le pop-corn et le sucre puis laisser infuser pendant 10 minutes environ. Chinoiser, verser l'appareil dans un siphon d'un demi-litre, gazer une fois et réserver au froid.

Sablé au chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

100 g Farine
100 g Sucre en poudre
100 g Poudre d'amande
100 g Beurre en pommade
100 g Cacao en poudre

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, étaler la pâte sur un papier sulfurisé et cuire dans un four à 160 °C pendant 20 minutes environ. Détailler 15 disques de 3 cm de diamètre et écraser le restant en crumble.

Fraises gariguettes au fromage blanc, gel d'Izarra vert et meringue

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser deux traits de coulis de fraise. Dresser le fromage blanc fraise et la mousse Izarra, poser sur chacun d'eux une grosse meringue.

Décor : gel d'Izarra vert, pluche de shiso.

VARIANTE : dans une coupe, dresser le fromage blanc fraise, ajouter la mousse Izarra puis poser dessus un disque de meringue. Ajouter des points de coulis de fraise et de gel d'Izarra vert.

Décor : pluche de shiso, zeste de citron vert.

VIN CONSEILLÉ

Irouléguay 2015 - Domaine Bordaxuria - Elorri Reca.

Tout comme ces fraises de Mendionde (petit village Basque dont est originaire Mme Rosier), ce vin, 100 % local, nous présente un potentiel insoupçonné... Suite à de très dures conditions climatiques cette année-là (grosse grêle 15 jours avant la récolte), Elorri et son conjoint se sont vus accablés d'une récolte immature et clairsemée. La colonne vertébrale du vin s'est donc faite sur son jus. Ces jeunes vigneronns se sont évertués à élever un vin frais, sur le fruit, avec tout de même une trame basque, mais tout en finesse, idéal pour ces fraises voisines et son cousin l'Izarra. Un plat et un vin empreints d'identité.

Coulis de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

200 g Fraises
50 g Sucre
10 g Crème de mûre
10 g Grenadine

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités pendant 5 minutes environ, mixer et passer au chinois

Fromage blanc fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

600 g Fromage blanc
500 g Fraises (gariguettes)
4 Cuillères à soupe de coulis de fraise
160 g Brisures de meringue

PROCÉDÉ

Égoutter le fromage blanc. Laver, tailler les fraises en dés, les mélanger avec le coulis de fraise, les brisures de meringue et le fromage blanc.

Mousse Izarra

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

300 g Crème liquide
150 g Lait
45 g Sucre
3 Cuillères à soupe de gel d'Izarra vert

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, chinoiser puis verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer une fois. Réserver au froid.

Gel d'Izarra vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

200 g Izarra vert
1 Cuillère à soupe de sucre en poudre
2 g Agar-agar

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, porter à ébullition, refroidir, mixer et réserver.

Meringue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

110 g Blancs d'œufs (soit 3)
225 g Sucre
75 g Eau

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs d'œufs, ajouter le sucre cuit avec l'eau à 117 °C et les serrer. Étaler grossièrement la meringue sur un Silpat® ou dresser des disques à l'aide d'une poche munie d'une douille unie. Cuire dans un four à 110 °C pendant 45 minutes environ pour les grosses meringues et pendant 35 minutes environ pour les disques.



Que se passe-t-il à Paris..?



Tomy Gousset

Tomy & Co

La part du destin...

Un parcours qui l'aguerrit et le façonne, telle est la destinée de Tomy Gousset, un cuisinier aujourd'hui très présent dans l'univers gourmand parisien, il a imposé sa marque.

Qui est Tomy Gousset ?

Issu de parents immigrés cambodgiens, né au sein d'une famille de sept frères et sœurs, Tomy Gousset a vu le jour dans les Yvelines, à Mantes-la-Jolie plus exactement. Puis, sa famille déménage, il grandit en Seine-et-Marne, tout près de Paris et loin, très loin de la gastronomie française. « *À la maison, nous mangions plutôt asiatique...* »

Ses études...

Un parcours d'étudiant on ne peut plus conventionnel ; après le bac, il se laisse porté par les velléités d'une école de commerce.

À l'âge de vingt-deux ans...

Réalisant que le commerce, cela ne le passionne pas plus que ça, l'envie lui prend de tenter autre chose. Son père était musicien. Alors, la musique, pourquoi pas ? « *Mais j'avais déjà fait de la batterie pendant cinq ou six ans, je savais que je n'avais pas la fibre musicienne.* »

Il est en plein questionnement...

Lorsqu'un jour, confortablement installé devant son écran télé, « *tout à fait par hasard, je tombe sur une émission consacrée à l'École Ferrandi* ».

Son attention est immédiatement frappée. La cuisine... Il n'y avait jamais pensé. Pourtant, il semblerait que ce soit un métier où l'on peut apporter sa patte personnelle. Il décide de tenter l'aventure.

Après une inscription houleuse à l'École Ferrandi, « *malgré mon bac, mon DEUG, il me fallait recommencer à zéro, avec une remise à niveau d'une année.* » →





Une ambiance décontractée, avec des assiettes et des saveurs bien ficelées.



Un cadre moderne qui témoigne de l'attachement du chef aux beaux produits.

Une alternance à l'issue de laquelle on lui offre la possibilité de se diriger vers d'autres formations plus poussées. Il refuse, « *je n'avais plus l'âge de faire des études supérieures, même en cuisine* ».

Il est embauché au *Warwick*, il y reste un an auprès du chef Franck Charpentier, découvrant une cuisine qui l'interpelle, « *une cuisine d'hôtel étoilée, créative, moderne...* »

Était-ce ce qu'il recherchait ?

- « *C'était très exactement ce vers quoi je voulais m'orienter.* »

Ayant toujours gardé en tête une phrase de son professeur Jean-Michel Plat.

- « *Il nous avait expliqué qu'il faisait de la cuisine pour créer de ses propres mains, pour faire plaisir à ses clients, à ses amis...* »

Créer, partager, faire plaisir... Des arguments imparables.

Après une année passée au *Warwick*, ce sera le triplement étoilé *Taillevent* qui lui ouvrira ses portes. Durant deux ans, il côtoie Alain Solivérès et une certaine ambiance en cuisine, « *c'était l'armée, avec sa hiérarchie, sa rigueur et ses valeurs* ». Il n'en fallait guère plus pour le convaincre. La cuisine est décidément un métier qui éveille sa curiosité, qui excite ses neurones.

- « *Alain Solivérès est mon père spirituel...* », dira-t-il plus tard.

« *Il me suit depuis toujours, il est venu plusieurs fois chez *Pirouette* et maintenant*

ici, et quand il me dit, « ce que tu fais, c'est vraiment bon », c'est un immense compliment. »

Après Alain Solivérès, ce sera Yannick Alléno, lequel intégrait les cuisines du *Meurice*. Grosse brigade et une troisième étoile gagnée dès l'année suivante.

- « *C'est au *Meurice* que j'ai rencontré Micael Morais qui est mon associé aujourd'hui.* »

Puis ce sera New York, dans les cuisines de Daniel Boulud. Là encore, il assistera à l'arrivée de la troisième étoile...

- « *De très beaux moments et un rythme d'enfer. Tous les soirs, deux services et trois cents couverts. J'apprends à m'organiser dans mon travail.* »

Enfin, en 2012, un retour à Paris et *Pirouette*... via une annonce publiée dans un magazine spécialisé.

Pirouette... Le fameux restaurant où Tomy Goussot se dévoilera à travers une cuisine qui remporte une forte audience. Il séduit les fins gourmets parisiens, la presse, les guides, et même ses confrères les cuisiniers, étoilés ou pas. Fort de ce succès, son style de cuisine monte en puissance, il prend une autre dimension.

- « *Grâce à Laurent Fréchet, le propriétaire. Au départ, il voulait en faire une table simple, bistronomique, puis il nous a fait*

confiance et laissé tendre vers une cuisine plus élaborée. »

L'aventure dure quatre ans. Une aventure qui le conforte dans ses convictions, car jusqu'alors, perdu dans des grandes brigades, il avait l'impression de ne pas exister, « *je pense que personne n'aurait parié un centime sur moi* ». Pourtant, lui il savait, il pressentait son potentiel.

Aujourd'hui, Tomy & Co...

Son restaurant à lui.

Pourquoi cette envie de vous installer ?

- « *Parce que j'avais le sentiment d'avoir franchi un cap. Je pense que trois années sont nécessaires à un chef cuisinier pour se créer une identité en cuisine.* »

La déco...

« *C'est Richard Lafond, très en vogue dans le monde des brasseries parisiennes qui a pensé la déco.*

Je me suis beaucoup inspiré de l'ambiance très détendue des restaurants gastronomiques de New York.

Je voulais créer un univers un peu new yorkais, un peu Brooklyn. »

Le *Tomy & Co* ouvre ses portes le 20 septembre 2016 en affichant complet... Depuis, l'établissement ne désemplit pas. Quels sont les ingrédients de ce succès ?



« En cuisine, je ne me fixe aucune limite. »

« Les produits, les recettes, les assiettes, le décor... J'ai essayé d'être cohérent. »

Un esprit cohérent, cool et une cuisine de haut niveau à un prix abordable : « la bonne cuisine doit être accessible au plus grand nombre ».

Si on lui demande :

Pourquoi Tomy & Co ?

Il répond :

- « Le Tomy & Co, c'est tout un ensemble d'éléments. C'est Micael mon associé, c'est Ludovic Polomba mon principal partenaire financier, Contance mon épouse, mon second Jérôme Favant qui me suit depuis huit ans, Tomoki mon ami d'enfance... c'est une cohésion entre les équipes dont certains membres sont des anciens du Meurice, nous nous connaissons depuis longtemps...
Tout seul, je n'aurais rien pu faire. »

Les équipes ?

- « Cinq en cuisine dont le plongeur et quatre en salle dont mon épouse. »

Pourquoi le 7^e arrondissement ?

- « Ici, c'était un restaurant, Le Petit Bordelais, tenu pendant près de sept ans par Philippe Pentecote. À peine après avoir franchi le seuil, je savais que c'était pour moi. »

Et puis, juste en face, il y a le restaurant de David Toutain, lequel a donné une sacrée plus-value à la rue. »

Et votre cuisine ?

- « En cuisine, je ne me fixe aucune limite. À des recettes hyper classiques et très simples, j'oppose des produits nobles. J'aime sophistiquer les plats, alors je joue beaucoup avec les produits, les textures, le visuel... Je peux servir une tête de veau froide, telle un pâté et je n'hésite pas à y rajouter du hareng. »

Je prépare un paleron à la rossini ; le paleron est confit dans son jus pendant six ou sept heures. Je fais ma propre version des gnocchis et de l'ossau iraty à la cerise d'Alain Solivères... »

« La carte change tous les mois, le menu tous les jours. »

Et s'il devait se définir...

- « Je suis un paradoxe, et j'aime cultiver ce paradoxe. Plus jeune, avec mes parents, nous n'allions jamais au restaurant. J'ignorais tout du monde dans lequel j'évolue actuellement. Aujourd'hui encore, quand je rends visite à mes parents, ma mère ne veut pas que je cuisine, elle me dit, "tu ne sais pas..." Pour elle, être un chef de cuisine, même médiatisé, cela ne lui parle même pas. »

Il rajoute :

- « Je sais d'où je viens. Je ne suis personne. »

« D'ailleurs, je considère que suis toujours en phase d'apprentissage, on apprend tout le temps. Et c'est ce qui me fait avancer : cette découverte permanente. »

Tous les jours, on découvre une nouvelle fleur, un nouveau légume... »

Justement, à propos de légumes...

- « J'ai un partenariat avec les jardins du Château de Courances. Tout est certifié bio, cultivé sans engrais chimiques ni pesticides. Nous sommes en relation permanente avec le jardinier. »

Je propose une entrée végétarienne avec une quinzaine de variétés de légumes. Le beurre vient d'une ferme, le fromage aussi... »

« Je pense qu'au-delà de la passion, il y a, à travers notre métier, un vrai protocole à suivre. Être honnête vis-à-vis de ses clients, c'est un engagement que doit prendre tout cuisinier. »

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : MICAEL MORAIS.

Saumon de l'Adour en gravlax, chioggia et oxalis rouge, condiment miel, moutarde et aneth, fromage bio de brebis

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES	
1	Filet de saumon sauvage (de l'Adour - de 1,5 kg)
1 kg	Gros sel
1 kg	Sucre en poudre
1	Zeste d'orange
1	Zeste de citron vert
2	Bottes d'aneth (1 + 1)
20 g	Miel
20 g	Moutarde (de Dijon)
1	Betterave chioggia
30 g	Fromage frais de brebis (bio)
QS	Sel, poivre, poudre de betterave
20 g	Oxalis rouge (ou « petite oseille »)

GRAVLAX

Désarêter le filet de saumon, le recouvrir avec le mélange de gros sel, sucre, zestes d'orange et de citron vert et 1 botte d'aneth hachée. Laisser mariner ainsi au froid pendant 6 heures environ. Dessaler le filet de saumon sous un filet d'eau froide pendant 1 minute environ sur chaque face. Bien le sécher et le réserver au froid.

CONDIMENT

Mélanger le miel avec la moutarde et la botte d'aneth hachée restante, réserver au froid.

GARNITURE

À l'aide d'une mandoline, tailler des fines tranches de betterave chioggia d'environ 3 mm d'épaisseur puis les détailler avec un emporte-pièce rond d'1 cm de diamètre. À l'aide d'un fouet, battre le fromage frais de brebis, assaisonner sel et poivre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans le filet de saumon, tailler dans le dos, une tranche de saumon en gravlax rectangulaire et la dresser dans une assiette. Verser le condiment puis ajouter le fromage de brebis et le recouvrir avec les rondelles de betterave chioggia. Recouvrir également le saumon avec des oxalis.

Décor : poudre de betterave.

VIN CONSEILLÉ

Val de Loire - « Laïka » 2014 - Domaine Pierre Ménard.

La cuvée « Laïka », un sauvignon sur schistes, tendu, fin et minéral qui dérouterait plus d'un amateur de sauvignon. Tout en fruit, il se révèle généreux avec de la rondeur, avec un beau volume permettant de sublimer le crémeux de la crème d'aneth et la chair moelleuse du saumon délicatement acidulé par sa préparation en gravlax et le croquant de la betterave chioggia. La fraîcheur est de mise dans cette alliance, apportant équilibre et élégance à l'accord.



Tête de veau servie froide, hareng fumé et sauce « gribiche », navet pickles et feuilles de capucine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Tête de veau entière
- 1 Carotte
- 1 Oignon
- 1 Bouquet garni
- 20 g Baies de genièvre
- 2 Bottes d'estragon (1 + 1)
- 200 g Moutarde à l'ancienne (100 + 100)
- QS Sel, poivre, poudre d'estragon
- 10 g Piment de Cayenne
- 1 Navet long
- 100 g Eau
- 50 g Vinaigre blanc d'alcool
- 50 g Sucre
- 6 Feuilles de capucines
- 30 g Graines de moutarde jaune
- 5 Œufs durs
- 20 g Cornichons
- 20 g Câpres
- 1 Échalote
- 1/2 Botte de persil plat
- 100 g Brunoise de hareng fumé

PROCÉDÉ

Cuire la tête de veau dans une grande casserole avec la garniture aromatique (carotte, oignon, bouquet garni et baies de genièvre), à couvert d'eau, pendant 4 heures environ. Égoutter la tête, retirer la peau, les joues, la langue et la cervelle. Filtrer le jus de cuisson, le réduire aux 3/4 et le réserver.

Tailler les chairs et la peau de la tête de veau avec la garniture aromatique en fine brunoise. Ajouter et mélanger le tout avec une botte d'estragon hachée et 100 g de moutarde à l'ancienne, assaisonner sel, poivre et piment de Cayenne. Ajouter le jus de cuisson réduit, rectifier l'assaisonnement puis verser dans une plaque (de 36 x 26 cm) et laisser prendre au froid pendant 24 heures.

GARNITURE

À l'aide d'une mandoline, tailler le navet long en rondelles de 3 mm d'épaisseur environ et les détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre.

Faire bouillir l'eau, ajouter le vinaigre et le sucre puis les rondelles de navet. Débarasser aussitôt dans une boîte hermétique et réserver au froid pendant 24 heures minimum.

Tailler les feuilles de capucines avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre, réserver.

Prélever un peu de marinade du navet et y faire gonfler les graines de moutarde. Égoutter, réserver.

SAUCE GRIBICHE

Écaler les œufs durs, les tamiser.

Hacher les cornichons et les câpres. Ciseler l'échalote, l'estragon restant et le persil.

Mélanger le tout, lier avec la moutarde à l'ancienne restante.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la tête de veau, la détailler en carrés de 2 cm de côté.

Dans une assiette, dresser en quinconce, 4 carrés de tête de veau, sur chacun d'eux, disposer de la brunoise de hareng fumé et une rondelle de navet pickles. Entre chaque carré, à l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre, dresser la sauce gribiche, poser dessus un disque de feuille de capucine avec des graines de moutarde gonflées.

Décor : poudre d'estragon.

VIN CONSEILLÉ

Portugal - DÃO 2014 - Domaine Antão Madeira.

La tête de veau fait partie de ces plats canailles typiquement français. Sa texture grasse et gélatineuse est mise en relief par la sauce gribiche. Cette cuvée répondra à deux critères : trancher sur le côté gélatineux du plat, et offrira assez de vivacité et de persistance pour contenir le fumé du hareng et le côté vinaigré du navet. Très agréable, son assise minérale lui assure la capacité de s'opposer aux multiples textures et ingrédients qui rentrent dans la composition de ce plat.



Pigeon et sa rôtie, chou vert du potager de Courances et cébettes, chutney de dattes et chips de panais, jus corsé au genièvre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2	Pigeons (de 500 g)
5	Échalotes (1 + 1 + 3)
10 g	Cognac
100 g	Foie gras cru
QS	Sel, poivre, ciboulette ciselée, cerfeuil, huile d'olive
50 g	Graisse de canard
20 g	Baies de genièvre légèrement concassées
100 g	Vinaigre de Xérès
200 g	Jus de canard
100 g	Dattes (medjoul)
1	Chou vert
250 g	Beurre doux
1	Panais
1/2	Baguette de pain
1	Botte de cébettes

PRÉPARATION

Flamber, vider les pigeons, réserver les foies, les cœurs et les abattis séparément. Lever les cuisses, laisser les suprêmes sur les coffres. Réserver le tout au froid.

FARCE À GRATIN

Poêler les foies des pigeons avec une échalote ciselée, les garder rosés, flamber au cognac puis passer le tout au tamis avec le foie gras cru, assaisonner, réserver au froid.

CUISSES CONFITES

Confire les cuisses des pigeons dans la graisse de canard frémissante, pendant 1 heure environ.

JUS COURT

Colorer les abattis des pigeons, ajouter 1 échalote ciselée et les baies de genièvre, laisser suer puis déglacer au vinaigre de Xérès. Mouiller avec le jus de canard et laisser mijoter le tout pendant 2 heures. Passer au chinois étamine, réduire de moitié, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

CHUTNEY DE DATTES

Ciseler les échalotes restantes et dénoyauter les dattes puis cuire le tout dans une casserole jusqu'à l'obtention d'une compote. Mixer, assaisonner.

GARNITURE

Retirer les premières feuilles du chou, les laver, détailler des disques avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre et les blanchir, réserver. Émincer le cœur du chou, le tomber avec

du beurre et le cuire à l'étuvée, assaisonner, réserver.

Éplucher le panais, tailler des bandes dans la longueur à l'aide d'une mandoline et les frire à 180 °C, les éponger sur du papier absorbant, réserver.

Tailler la baguette en fines tranches, les frire à 180 °C pendant 2 minutes environ.

Blanchir les cébettes, les égoutter et les griller à l'aide d'un chalumeau.

CUISSON

Assaisonner, colorer les coffres des pigeons dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, sur toutes les faces, finir de cuire dans un four à 180 °C pendant 4 minutes. Laisser reposer au chaud pendant 5 minutes puis lever les suprêmes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une quenelle d'embeurrée de chou, l'entourer avec une cébette, poser dessus un suprême de pigeon

avec son aiguillette dessus. Ajouter une quenelle de chutney de dattes et des chips de panais, puis un croûton de baguette garni avec une quenelle de farce à gratin. Disposer une cuisse de pigeon confite et verser le jus court.

Décor : cerfeuil, ciboulette ciselée.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Joseph - « Cuvée du Papy » 2014 - Domaine du Monteillet.

Cépage 100 % syrah. Une multitude de fruits et de violettes associés à une matière élégante et veloutée donne un vin digeste, d'une gourmandise incroyable. Ce Saint-Joseph tout en finesse s'accorde à la tendreté et à la saveur de ce pigeon ici revisité par Tomy. Les beaux tanins échangent bien avec le jus corsé. La cuisson parfaitement maîtrisée est sur ce plat adoucie par le chutney de dattes légèrement sucré, apportant beaucoup de fraîcheur et de relief à l'accord.



L'Ossau-iraty et confiture de cerise noire

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 4 PERSONNES

700 g Fromage de brebis basque
(Ossau-iraty)
350 g Crème liquide (Elle & Vire)
150 g Confiture de cerise noire
QS Piment d'Espelette

PROCÉDÉ

Tailler le fromage en cubes plus ou moins réguliers, les faire fondre à feu doux dans une casserole avec la crème liquide. Remuer régulièrement avec une spatule en bois pour éviter que le fond accroche. Verser le tout dans un moule (au choix) et réserver au froid pendant 12 heures environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler le fromage, le napper finement avec la confiture de cerise noire à l'aide d'une spatule.

Tailler comme vous le souhaitez (pointes, dés...) et dresser dans une assiette. Ajouter une pointe de piment d'Espelette et de confiture de cerise noire.

À SAVOIR

Préférez un fromage 100 % lait de brebis AOP, un peu jeune et pas trop sec, car il risquerait de s'effriter lors du dressage.

VIN CONSEILLÉ

Crémant du Jura - « Extra Brut Rosé » 2011 - Domaine Labet.

Un crémant rosé (méthode champenoise) au profil élancé, frais, pourtant doté d'une bonne constitution. La persistance révèle ici de l'éclat avec une certaine intensité. Il possède une jolie trame acide / fruit afin d'accompagner la fraîcheur et l'onctuosité de la confiture de cerise noire, et la force de la persistance du fromage.



Tartelette au chocolat à la fève de tonka, glace poire, noisettes torréfiées et caramel au beurre salé

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un motif avec le caramel au beurre salé à l'aide d'un cornet. Déposer une demi-tartelette au chocolat, la rayer avec le caramel au beurre salé puis ajouter une quenelle de glace poire sur des noisettes concassées.

Parsemer des noisettes concassées et torréfiées puis râper de la fève de tonka.

VIN CONSEILLÉ

Champagne - « Brut Tradition » - Bérèche & Fils.

La tarte est ici fondante et généreuse, habillée de truffe noire du Périgord et adoucie par la fraîcheur d'une glace bien équilibrée. L'étoffe soyeuse et charnue de la matière du vin est soulignée par un support minéral très élégant s'associant à merveille à cette préparation. Ni le vin, ni le plat ne prennent le dessus : l'échange et l'accord sont en osmose.

Ganache

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

500 g Crème liquide
160 g Jaunes d'œufs (soit 8)
160 g Sucre
500 g Couverture noire à 64 % fondue
5 g Fève de tonka râpée

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à 84 °C. Ajouter la couverture fondue puis la fève de tonka. Débarrasser et réserver à température ambiante.

Tartelette au chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

350 g Spéculos en poudre
60 g Beurre fondu
QS Ganache

PROCÉDÉ

Mélanger les spéculos en poudre avec le beurre fondu, puis étaler l'appareil dans des cercles de 10 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur et faire prendre au froid. Couler la ganache, bloquer le tout au froid pendant 12 heures environ. Au moment, décercler et couper en deux.

Glace poire

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

5 Poires (williams)
150 g Eau
150 g Sucre
500 g Fromage blanc

PROCÉDÉ

Éplucher les poires et les tailler en quartiers. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, le refroidir, le verser dans un bol à Paco-jet avec les quartiers de poires et le fromage blanc. Mixer le tout et bloquer au grand froid pendant 24 heures environ. Au moment, pacosser.

Caramel au beurre salé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g Sucre
200 g Crème liquide
50 g Beurre demi-sel

PROCÉDÉ

Cuire le sucre jusqu'au caramel, décuire avec la crème liquide puis ajouter le beurre demi-sel, et réserver dans une pipette.



INFOS

44^e Olympiades des métiers : finale France

630 candidats, issus de toutes les régions françaises, ont une nouvelle fois démontré leur savoir-faire et leur technicité. Sur les 61 métiers en compétition, sept représentaient les métiers de bouche. Les plus déterminés ont pu accéder à la première marche du podium et devenir ainsi sélectionnables pour composer l'Équipe de France des Métiers qui participera à la finale internationale à Abou Dabi au mois d'octobre prochain.

CATÉGORIE CUISINE

- Médaille d'or : **Paul Marcon** (Auvergne-Rhône-Alpes) ;
- Médaille d'argent : **Amandine Content** (Île-de-France) ;
- Médaille de bronze : **François Eustace** (Normandie).



© Laurent Bagnis

Amandine, Paul et François.

CATÉGORIE PÂTISSERIE-CONFISERIE

- Médaille d'or : **Louis Agnellet** (Normandie) ;
- Médaille d'argent : **César Augustyniak** (Île-de-France) ;
- Médaille de bronze : **Romuald Meunier** (Occitanie).



© Laurent Bagnis

César, Louis et Romuald.

CATÉGORIE BOULANGERIE

- Médaille d'or : **Damien Besson** (Île de La Réunion) ;
- Médaille d'argent : **Pierre-Emmanuel Vargas** (Normandie) ;
- Médaille de bronze : **Alexis Peuzin** (Bourgogne-Franche Comté).



© Laurent Bagnis

Pierre-Emmanuel, Damien et Antoine.

CATÉGORIE SOMMELLERIE

- Médaille d'or : **Alex Liotard** (Pays de la Loire) ;
- Médaille d'argent : **Maxime Blaise** (Grand Est) ;
- Médaille de bronze : **Antoine Sicard** (Occitanie).



© Laurent Bagnis

Maxime, Alex et Antoine.

**ABONNEZ-VOUS À
THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE**

Recevez vos 10 numéros par an

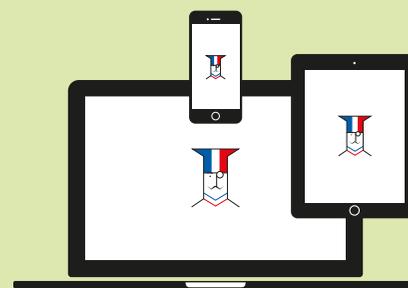
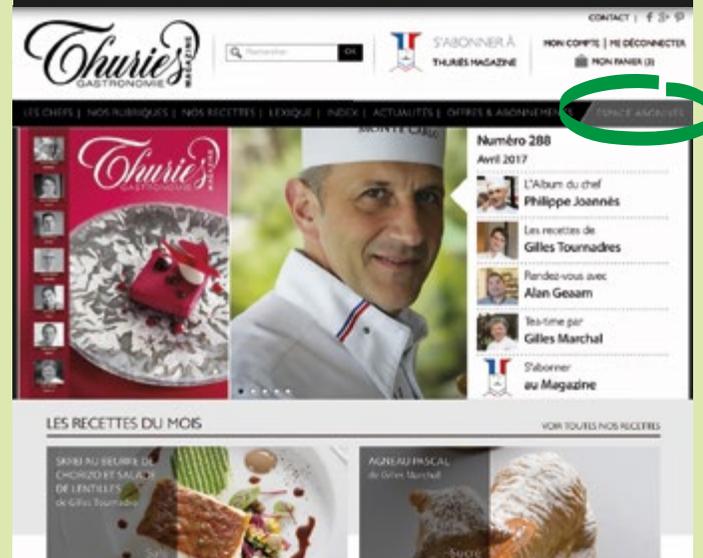


BON DE COMMANDE PAGE 112 & SUR THURIÈSMAGAZINE.FR

**ET PROFITEZ DES AVANTAGES DE
VOTRE ESPACE ABONNÉS INCLUANT :**

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

www.thuriersmagazine.fr



Rejoignez-nous



© Laurent Bagnis



Maxime, Nicolas et Guillaume.

CATÉGORIE BOUCHERIE-CHARCUTERIE

- Médaille d'or : **Nicolas Canu** (Normandie) ;
- Médaille d'argent : **Maxime David** (Nouvelle-Aquitaine) ;
- Médaille de bronze : **Guillaume Chenu** (Pays de la Loire).

© Laurent Bagnis



Gwenaël, Étienne et Romain.

CATÉGORIE POISSONNERIE

- Médaille d'or : **Étienne Fossey** (Normandie) ;
- Médaille d'argent : **Gwenaël Laville** (Nouvelle-Aquitaine) ;
- Médaille de bronze : **Romain do Nascimento** (Île-de-France).

© Laurent Bagnis



Clément, Nathan et Quentin.

CATÉGORIE SERVICE EN SALLE

- Médaille d'or : **Nathan Colette** (Provence-Alpes-Côte d'Azur) ;
- Médaille d'argent : **Clément Gosselin** (Normandie) ;
- Médaille de bronze : **Quentin Serra** (Occitanie).

INFOS

13^e festival national des Croquembouches

Le festival, dédié aux pièces de croquembouches et placé sous la présidence de Jean-Charles Balthazard, président de l'ANFP (association nationale des formateurs en pâtisserie), et de Daniel Chaboissier, président et créateur du concours, s'est achevé dans les locaux de l'ENSP d'Yssingeaux. Sur le thème « les dessins animés pour les enfants », les candidats ont livré des créations artistiques, originales et créatives.

RÉSULTATS

Catégorie Junior

- 1^{er} : **Léa Mattei** et **Laurelen Roth**, CFA des Arcs ;
- 2^e : **Alexandre Bertrand** et **Baptiste Chapus**, *Esquisse Traiteur* à Valence ;
- 3^e : **Alexandre Guibert**, *Pâtisserie Frédéric Comyn* à Paris et **Mathis Zerline**, *Pâtisserie Laurent Vuyge* à Crépy-en-Valois ;
- Trophée de la formation : CFA des Arcs ;
- Trophée CAP'FRUIT « Saveurs et création » : **Océane Valet**, SARL Frères Chambon à Chazelles-sur-Lyon et **Baptiste Baguet**, *Au Pêché Mignon* à Saint-Héan.

Catégorie Senior

- 1^{er} : **Guillaume Machetti**, ENSP à Yssingeaux ;
- 2^e : **Julie Jeanmoulin**, CFA Le Beausset ;
- 3^e : **Mourad Timsia**, *Hôtel Martinez* à Nice ;
- Trophée CAP'FRUIT « Saveurs et création » : **Camille Chazelle**, *Pâtisserie Laurent Favard* à Saint-Héan.

La Vendée passe à table : les résultats

Organisé par le Lycée professionnel Valère-Mathé, ce concours met en avant le savoir-faire de jeunes talents cuisiniers. Lors de cette nouvelle édition, les six candidats finalistes devaient mettre en valeur deux produits : le jambon de Vendée et la dorade grise de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Alexis Le Mellec**, formation adulte Greta de Vendée - CAP cuisine au Lycée Valère-Mathé ;
- 2^e : **Dorian Lochet**, terminale bac pro cuisine au Lycée Haute-Follis à Laval ;
- 3^e : **Kevin Godelier**, brevet professionnel de cuisine au CFA de Branly.

3^e finale du Concours Saphir 2017

Dans le cadre du Salon des professionnels des CHR et des métiers de bouche de Pau, huit candidats, issus de cinq établissements de la région Nouvelle Aquitaine, se sont affrontés par deux lors de joutes culinaires. Les jeunes participants ont rivalisé de talent lors de la première manche autour du thon, la demi-finale autour du porc noir de Bigorre et du bœuf, la finale sur le thème de la pêche Roussanne.

Julien Plouraboue, élève au CFA Saint-Cirq de Pau et apprenti au restaurant *L'Harmonie* à Sauvagnon, a remporté la dernière manche face à Gaëlle Prigent, élève du Lycée hôtelier Quercy-Périgord à Souillac.

Le grand gagnant s'est démarqué avec une recette originale intitulée Noix de Saint-Jacques, légumes croquants, crémeux de pêche et tuile de fromage au gingembre.



© J.F. Faure

Leroy, côté cuisine côté pâtisserie

Fraîchement récompensé d'une étoile au guide Michelin, Clément Leroy est le chef des cuisines de *l'Auberge du Jeu de Paume* à Chantilly depuis juillet 2016. À travers sa cuisine Clément Leroy évoque son attachement aux bases classiques de la gastronomie française avec ses jus concentrés et ses cuissons précises, son goût pour l'acidité et l'amertume, ainsi que l'émotion des saveurs. Il partage son enthousiasme avec son épouse Aya Tamura Leroy, chef pâtissier. Ensemble, ils réalisent les créations des desserts dans un véritable quatre mains à chaque service. Clément Leroy est plutôt attaché aux goûts et Aya apporte sa technicité et son savoir-faire.

Palmarès des Lebey de la gastronomie

Pour la quatrième année, les éditions Lebey ont décerné le prix des « meilleures créations culinaires de l'année » par catégorie. Et les heureux lauréats sont :

- Meilleure entrée : Langue de bœuf en fine tartelettes, gribiche & navet mariné, graines de moutarde par **Tomy Gousset** (*Tomy & Co*) ;
- Meilleur poisson ou crustacé : Rouget et ses écailles frites, jus de palourde, olives vertes et câpres par **Koji Higaki** (*L'inconnu*) ;
- Meilleure viande ou volaille : Poulette du perche, giroles, navet Kabu, citronnelle et chartreuse verte par **David Bizet** (*L'Orangerie Four Seasons George V*) ;
- Meilleur dessert : Miel de maquis corse givré au parfum de citron et d'eucalyptus par **Michaël Bartocetti** (*L'Abeille Shangri-La Paris*) ;
- Meilleur dessert au chocolat : Le Cacaoyer, déclinaison de trois chocolats dans l'esprit d'une feuille de cacao, réduction d'airelles & hibiscus, sablé cacao accompagné de son chaud-froid à la fève de tonka par **Jimmy Mornet** (*Le Pur' Hyatt Park Paris-Vendôme*) ;
- Première installation : **Youssef Gastli** (*Plume*) ;
- Meilleur service du fromage : **Denis Courtiade** (*Alain Ducasse au Plaza Athénée*) ;
- Meilleure carte des vins : **Marco Pelletier** (*Vantre*).

24 - 25 juin 2017

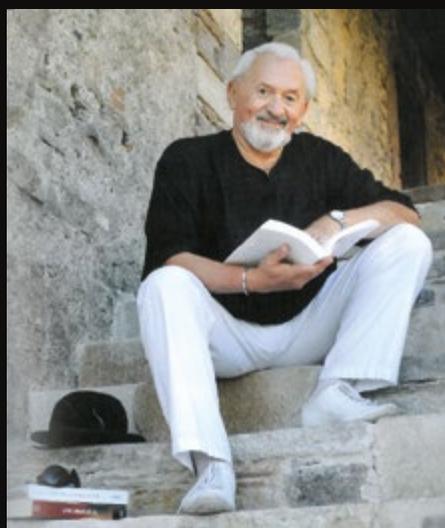
SALON DU LIVRE DE CUISINE

3^{ème} édition

Cordes sur Ciel

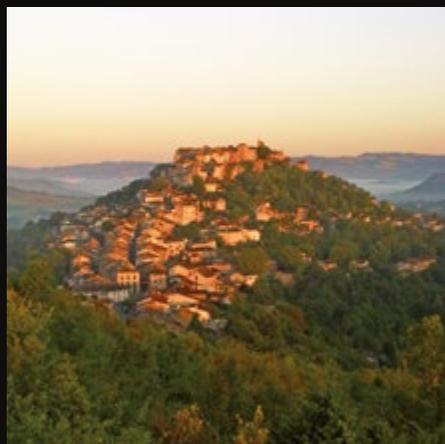


Patrick Rougèreau ©



Yves Thuriès, parrain du Salon

Le prix Yves Thuriès sera décerné à l'ouvrage sélectionné par le jury.



WEEK-END AU SALON DU LIVRE

ANIMATIONS ET RENDEZ-VOUS DANS DIFFÉRENTS LIEUX DE LA CITÉ,
DE 10 À 19 HEURES

RENCONTRES AVEC DES GRANDS CHEFS,
DES AUTEURS, DES ÉDITEURS

PIERRE CAILLET, PHILIPPE URRACA, OLIVIER CHAPUT,
NOÉMIE HONIAT, QUENTIN BOURDY, SOPHIE GASTRIN...

PRÉSENTATIONS ET DÉDICACES DES OUVRAGES

DÉMONSTRATIONS AVEC LES CHEFS

DINER À 6 MAINS

ATELIERS POUR PETITS ET GRANDS

«Les mains dans le chocolat» au musée Les Arts du Sucre & du Chocolat, «Cuisine avec un chef» avec **Jean-Luc Denonain**, atelier cuisine pour les enfants avec **Olivier Chaput**, «T'es pas au parfum ? » parcours ludique en 10 étapes au **Jardin des Paradis**

EXPOSITIONS ET CONFÉRENCES

Les accords vins et mets avec **Guy Carrière**, Maison Fonpeyrouse, le miel dans la cuisine avec **Jean-Louis l'apiculteur** à la médiathèque, «C'est l'histoire d'une pomme de terre» par **Pierre-Brice Lebrun** au musée Charles-Portal, «Voyage autour des épices» au Jardin des Paradis.

MARCHÉ DE PRODUCTEURS sur la Place de la Bride

www.slccordes.fr

Rens. 05 63 56 55 61 ou 06 77 71 84 97

culture@cordessurciel.fr - www.mairie.cordessurciel.fr



Déco Relief

FRANCE

Le Spécialiste du Matériel professionnel
en Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie

www.deco-relief.fr

NOUVEAU

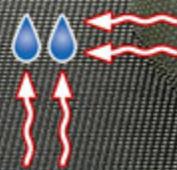
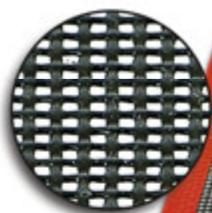
Pour une **MEILLEURE DISTRIBUTION** de la **CHALEUR**

Surface Silicone
Antiadhérente
Micro-Perforée

TAPIS SILICONE MICRO-PERFORÉ

Réf. D61P - 590 x 390 mm

-40°C à 260°C



Tapis et Cercles Inox avec Micro-Perforations
=
Meilleure Cuisson du Dessous et du Tour de la Pâte

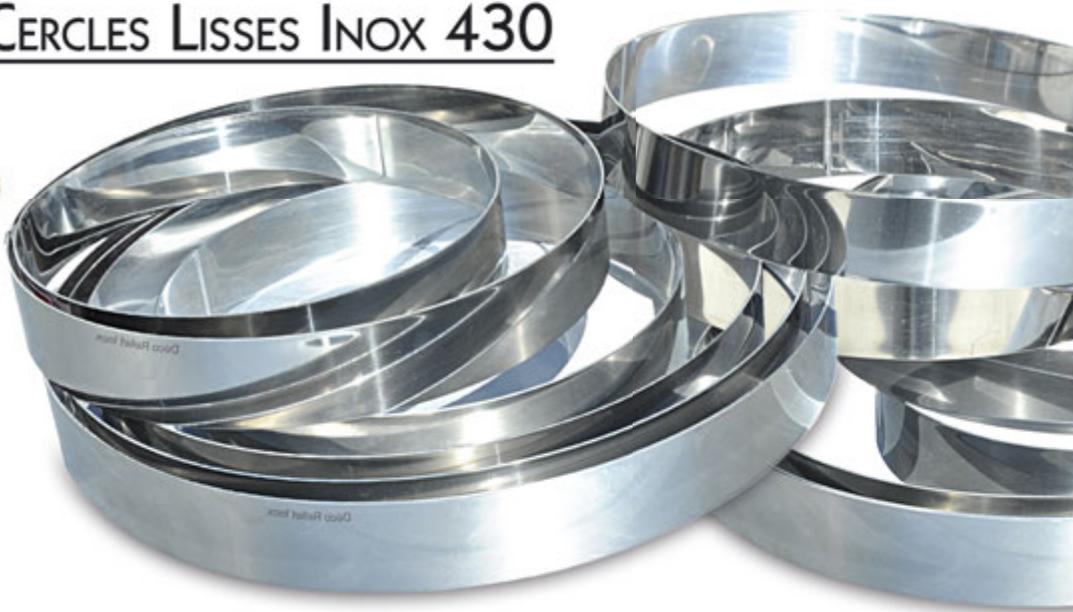
CERCLES INOX MICRO-PERFORÉS

Pour une cuisson idéale et régulière de vos pâtes sablées et brisées, vos sablés bretons et pâtes sucrées.



Frédéric BONNET
Recherche et Développement

CERCLES LISSES INOX 430



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

Dépôt-Vente (Dijon 21)

(à 100 m du siège)
14 et 14^{bis}, rue de Nachey
21240 TALANT (France)
Tél. : +33 (0)380 56 42 38
Fax : +33 (0)380 58 17 99

Export Dpt

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

Magasin PARIS ①

(Métro Les Halles)
6, rue Montorgueil
75001 PARIS
Tél. : +33 (0)144 82 97 57
Fax : +33 (0)144 82 97 59

Magasin PARIS ②

(Métro Les Halles)
9, rue Montorgueil
75001 PARIS
Tél. : +33 (0)142 36 64 05
Fax : +33 (0)142 33 61 69

Magasin BORDEAUX ③

(5^e Catherine)
136, rue Sainte-Catherine
33000 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)556 30 81 12
Fax : +33 (0)556 30 83 07

Magasin LYON ④

(Quartier des Antiquaires)
70, rue Auguste-Comte
69002 LYON
Tél. : +33 (0)478 82 69 21
Fax : +33 (0)478 84 65 27

LES AMUSE-BOUCHES

par Ronan Kervarrec & Stéphane Debracque

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN - PHOTOS : PASCAL LATTES POUR RONAN KERVARREC & MOURAD MOKRANI POUR STÉPHANE DEBRACQUE
ACCORDS VINS : BENOÎT GELIN POUR RONAN KERVARREC & GUY CARRIÈRE POUR STÉPHANE DEBRACQUE.



Sablé à la mousse d'herbes et oxalis

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Sablé :

375 g	Beurre
500 g	Farine
180 g	Glucose atomisé
1	Pincée de sel
1	Œuf
5 g	Thym
5 g	Romarin

Mousse d'herbes :

100 g	Livèche
100 g	Estragon
100 g	Cerfeuil
1/2	Feuille de gélatine trempée et pressée (soit 1 g)
150 g	Crème
QS	Sel, poivre du moulin, fleurs et feuilles d'oxalis

SABLÉ

Dans un batteur avec la feuille, travailler le beurre en pommade, ajouter la farine puis le glucose atomisé et le sel. Incorporer l'œuf puis les herbes. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et la cuire dans un four à 160 °C pendant 8 minutes, détailler des rectangles (de 6 x 2 cm) et finir de cuire pendant 4 minutes environ.

MOUSSE D'HERBES

Blanchir les herbes dans de l'eau salée, refroidir, mixer et passer au chinois étamine. Chauffer une petite partie de la purée d'herbes, ajouter et fondre la gélatine puis incorporer la purée d'herbes restante. Monter la crème, ajouter la purée d'herbes collée, assaisonner sel et poivre du moulin, et réserver dans une poche au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Pocher la mousse d'herbes sur un sablé.

Décor : fleur et feuilles d'oxalis.

VIN CONSEILLÉ

Chablis - « Vieilles Vignes » 2015 - Domaine Vocoret.



Tarte aux poireaux

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

500 g Blancs de poireaux

50 g Beurre

5 g Sel fin

4 Citrons jaunes

Pâte feuilletée :

1 kg Farine

520 g Eau

21 g Sel

800 g Beurre

Billes de navet marinées

au miel de Pavie :

1 Gros navet long

100 g Miel (de Pavie)

50 g Vinaigre

1 Concombre

1 Feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2 g)

QS Beurre, fleur de sel fumé

PRÉPARATION

Trier les poireaux, réserver les racines. Laver les blancs de poireaux, les mettre sous vide avec le beurre et le sel. Cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 1 heure 30 et refroidir.

Laver les racines de poireaux, les sécher dans un four à 60 °C pendant 6 heures

environ, réserver.

Zester les citrons jaunes, sécher les zestes dans un four à 60 °C pendant 6 heures. Les mixer et réserver la poudre obtenue.

PÂTE FEUILLETÉE

Réaliser une détrempe avec la farine, l'eau et le sel puis la laisser reposer pendant 6 heures enveloppée dans un papier film. Ajouter le beurre et tourner 7 fois. Réserver au froid.

BILLES DE NAVET MARINÉES AU MIEL DE PAVIE

Peler le navet, prélever des billes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.

Fondre le miel, déglacer avec le vinaigre, ajouter les billes de navet et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Centrifuger le concombre, chauffer une partie du jus obtenu, ajouter et fondre la gélatine, incorporer le jus de concombre restant et monter le tout dans un batteur avec le fouet ; obtenir un appareil de la texture d'une meringue.

PROCÉDÉ

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur

et en un carré (de 20 x 20 cm), le piquer et réserver au froid.

Tailler les blancs de poireaux en deux dans la longueur, les disposer dans un cadre (de 20 x 20 cm), les caraméliser avec du beurre dans une poêle comme une tarte tatin puis recouvrir avec l'abaisse de pâte feuilletée. Cuire dans un four à 180 °C pendant 17 minutes environ. Mettre la tarte sous presse et la faire refroidir.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la tarte, découper des carrés de 3 cm de côté, les parsemer avec de la fleur de sel fumé.

Dans un ravier, disposer les racines de poireaux puis dresser les carrés de tarte aux poireaux.

Servir à part une bille de navet marinée au miel de Pavie trempée dans la gelée de concombre et parsemée de poudre de citron.

VIN CONSEILLÉ

Bordeaux blanc 2015 - Domaine de l'Alliance.



Tourteau de nos côtes à la racine de raifort

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

170 g Chair de tourteau
 60 g Fromage blanc
 20 g Raifort râpé frais (racine au goût piquant)
 6 g Basilic ciselé
 20 g Pâte de wasabi
 20 g Jus de citron vert
 3 g Zestes de citron vert
 QS Sel, poivre

Pickles :

100 g Radis pastèque (ou read meat, radis d'origine asiatique)
 50 g Eau
 100 g Vinaigre balsamique blanc
 25 g Miel
 1 Radis pastèque
 1 Pomme citronnée (granny smith) en bâtonnets
 QS Sel, poivre, Apple Blossom (micro-végétal), germes de pois, huile d'olive

TOURTEAU

Assaisonner la chair de tourteau avec le fromage blanc, le raifort, le basilic ciselé, la pâte de wasabi, le jus et les zestes de citron vert. Dresser l'appareil dans des emporte-pièces (de 4 x 4 x 1 cm), réserver au froid.

PICKLES

Laver, éplucher et tailler le radis pastèque en tranches

fines puis les découper avec un emporte-pièce rond de 2 cm de diamètre.

Faire bouillir l'eau avec le vinaigre balsamique blanc et le miel. Verser sur les disques de radis, filmer et laisser complètement refroidir.

FINITION

Trancher le radis pastèque à l'aide d'une mandoline à 3 mm d'épaisseur puis tailler des bandes (de 1 x 6 cm).

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un carré de tourteau, disposer une bande de radis pastèque assaisonnée avec de l'huile d'olive sur chaque côté du carré. Ajouter un à un les pickles puis des bâtonnets de pomme citronnée. Assaisonner avec du poivre du moulin.

Décor : Apple Blossom (micro-végétal), germes de pois.

VIN CONSEILLÉ

Entre-Deux-Mers 2016.

Ici, il convient de servir un vin blanc au fruité frais, assez nerveux, pour garder tout de long un certain tonus. Un bon Entre-Deux-Mers choisi jeune et fringant, à large dominante de sauvignon, voilà de quoi satisfaire tous les palais.

Alternatives : Muscadet Sèvre-et-Maine 2016 ; Champagne Brut.





Noix de coquilles Saint-Jacques poudrées au tandoori

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 Noix de coquilles Saint-Jacques
- 8 Asperges vertes
- QS Sel, poivre, huile de homard, tandoori (mélange d'épices)
- 50 g Laitue de mer (algue)
- Tuiles corail/safran :**
- 35 g Eau
- 15 g Huile d'olive
- 5 g Farine
- 1 g Corail d'oursin déshydraté
- 1 g Poudre de safran

Émulsion yuzu :

- 125 g Crème fluide
- 25 g Jus de yuzu

PRÉPARATION

Cuire les asperges à l'anglaise, les refroidir dans une glaçante (eau + glace) ; les obtenir croquantes. Couper les têtes en 4 et émincer les tiges très finement. Les assaisonner sel, poivre et huile de homard. Rincer la laitue de mer.

TUILES CORAIL/SAFRAN

Mélanger l'eau avec l'huile et la farine. Séparer l'appareil en deux, ajouter le corail d'oursin déshydraté dans une partie et la poudre de safran dans l'autre. Verser les appareils dans 2 pipettes, bien remuer, puis dresser des tuiles dans une poêle antiadhésive et cuire jusqu'à l'évaporation totale du liquide. Détacher les tuiles obtenues, les réserver sur un papier cuisson.

ÉMULSION YUZU

Mélanger la crème avec le jus de yuzu, assaisonner. Verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer une fois, bien mélanger. Réserver au froid.

CUISSON

Tailler les noix de Saint-Jacques en trois dans l'épaisseur, saupoudrer chaque rondelle avec du tandoori, sur une seule face puis les snacker sur l'autre face uniquement.

PRÉSENTATION

Dans une verrine, dresser 3 points d'émulsion yuzu, disposer 3 rondelles de Saint-Jacques puis ajouter les asperges et la laitue de mer.

Décor : tuiles corail/safran.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Muscat 2015.

Ce remarquable vin d'Alsace quelque peu discret par sa modeste production, n'en demeure pas moins un vin sec délicieusement aromatique. Sa capacité à gommer l'amertume et la saveur têtue des asperges en fait un compagnon idéal. Mais il ne redoute en rien les notes d'épices indiennes, ce qui renforce l'alliance. Choisir un vin bien sec.

Alternatives : Alsace Riesling 2015 ; Sancerre blanc 2014.

LE MOUVEMENT DE Christian Sinicropi



ILLUSTRATION : JOËL DOUDOUX

Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez

Le Mouvement



Nous, Méridionaux, nous ne sommes pas supérieurs à la nature
mais nous faisons partie de son ADN.

Il n'existe pas de produit qui mérite plus sa place qu'un autre.

Ici dans le Sud, l'Authenticité est sublimée par la Subtilité.

Les acteurs principaux de ce mouvement sont des produits emblématiques,
avec une vraie personnalité et une extrême délicatesse.

Parlez aux anciens de ces produits, vous percevrez dans leur regard
de grands souvenirs de gourmandises en famille ou entre amis ;
des anecdotes incontournables au passé, présent et futur...

C'est l'Amour de mon terroir qui a donné naissance à ce mouvement.

La simplicité, genèse du goût marin.

Christian Sinicropi

PREMIER MOUVEMENT

Le couteau

Subtilités iodées, appuyées sur un légume de terreau, embruns d'un verger

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

40 Couteaux
 1 kg Tomates (san marzano)
 50 g Olives (taggiasche)
 50 g Gingembre
 3 Bottes de cerfeuil
 QS Gros sel,
 purée de citron (dans un cornet),
 huile d'olive,
 huile de marjolaine,
 fleur de sel, poivre du moulin

500 g Vin blanc sec (250 + 250)
 1 Gousse d'ail
 1 Branche de thym
 1 Branche de romarin
 50 g Copeaux de pain
 à l'encre de seiche
 2 Feuilles de blettes
 50 g Farine T. 55
 40 Langues d'oursins

PULPE DE TOMATE

La veille, laver les tomates, les mixer dans un blender jusqu'à ce qu'elles soient réduites en soupe. Passer au chinois étamine puis égoutter la pulpe dans un linge pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

CONDIMENTS

Dans les olives, détailler 50 rouelles (5 par personne) de 3 mm d'épaisseur et les réserver.

Éplucher le gingembre, le tailler à la mandoline dans sa largeur en tranches de 2 mm d'épaisseur. Les frire à 110 °C pendant 6 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient blondes. Les réserver sur du papier absorbant.

PURÉE DE CERFEUIL

Laver et effeuiller les bottes de cerfeuil. Les cuire à l'anglaise dans une eau bien salée pendant 1 minute environ. Rafrâchir dans de l'eau glacée, égoutter et presser sur un papier absorbant afin d'enlever l'excédent d'eau. Dans un blender, mixer le cerfeuil cuit avec un filet d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse. Rectifier l'assaisonnement et réserver dans un cornet.

MARINIÈRE

Dans une casserole, verser 250 g de vin blanc, ajouter la gousse d'ail épluchée et écrasée, le thym et le romarin. Réduire de moitié, ajouter un filet d'huile d'olive en fin de cuisson. Filtrer et réserver à feu très doux pour pouvoir remettre les couteaux à température.

PROCÉDÉ

Dégorger les couteaux dans un grand bac d'eau froide avec une poignée de gros sel pendant 1 heure environ.

Les égoutter et les ouvrir. Prélever les langues en prenant soin de ne pas les déchirer ou de les percer. Les disposer au fur et à mesure bien à plat sur une feuille de papier sulfurisé.

Dans chaque langue, détailler 2 tronçons de 4 cm de longueur (80 en tout) et tailler le restant en rouelles de 5 mm d'épaisseur. Farcir les tronçons avec la purée de cerfeuil et les réserver dans la marinière tiède, ainsi que les rouelles.

GARNITURE DE BLETTE

Laver les blettes et séparer les côtes du vert. Éplucher les côtes, les effiler puis les tailler en rectangles (de 10 x 5 cm).

Préparer un blanc avec le vin blanc restant, 500 g d'eau et la farine. Y cuire les rectangles de blettes, puis les égoutter et les tailler en brunoise ; les réserver dans un cul-de-poule.

Tailler le vert (réserver l'autre pour le 3^e mouvement) d'une feuille à cru en mini-brunoise et la mélanger avec la brunoise de côte, assaisonner avec un filet d'huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un pochoir (de 12 x 4 cm), dresser la pulpe de tomate puis la garniture de blette, disposer dessus les rouelles d'olives puis les chips de gingembre, les rouelles de couteaux et les copeaux de pain à l'encre de seiche.

Sur la pulpe de tomate, ajouter 8 langues de couteaux farcies. Sur chacune de leurs extrémités, déposer un point de purée de citron et un beau morceau de langue d'oursin à côté. Napper le tout avec un filet d'huile de marjolaine. Séparer les deux parties de l'assiette par un trait de purée de citron.

VIN CONSEILLÉ

Collioure blanc - « L'Argile » 2015 - Domaine de la Rectorie - Thierry et Jean-Emmanuel Parcé.

SIMPLICITÉ, GENÈSE DU GOÛT MARIN



DEUXIÈME MOUVEMENT

L'anchois

Textures aux reliefs doux et fruités,
acidulés au jus de vigne et d'une herbe de la garrigue

PRÉPARATION

Laver et prélever les sommités du chou-fleur violet. Les tailler à la mandoline dans le sens de la longueur, en copeaux de 1 mm d'épaisseur.

Laver le chou romanesco et prélever les toutes petites sommités pointues et bien vertes (prévoir 8 à 10 mini-sommités par personne). À l'aide d'un pinceau, napper le tout avec de l'huile d'olive.

FARCE

Concasser les câpres avec le foie de morue et les anchois à l'huile égouttés. Ajouter un filet d'huile d'olive et réserver dans une poche, au froid.

PROCÉDÉ

Écailler et vider les anchois frais, couper les têtes et les réserver pour la sauce. Ouvrir les anchois en portefeuille : retirer l'arête en prenant bien soin de laisser la queue afin que les deux filets soient maintenus ensemble. Les déposer côté peau sur une plaque et les farcir. Les refermer délicatement sans les abîmer. Les réserver au froid.

FRUITS CONFITS

Rincer les mûres, les framboises et les myrtilles. Tailler les framboises en deux dans leur hauteur et les mûres en trois dans leur largeur.

Monder les tomates et les tailler en rouelles de 5 mm d'épaisseur.

Laver et égrapper les groseilles.

Étaler tous ces fruits sur une plaque, sans les mélanger. Ajouter un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et un trait de vinaigre di Barolo. Les confire dans un four à 85 °C pendant 8 minutes environ. Les réserver à température ambiante à la sortie du four.

SAUCE À LA CERISE

Laver et dénoyauter les cerises. Les mixer dans un blender jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse et sirupeux. Le filtrer dans un chinois étamine et réserver.

Tailler l'échalote en rouelles, éplucher la gousse d'ail et les faire suer sans les colorer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le thym, le romarin et les têtes d'anchois. Colorer légèrement puis déglacer avec l'alcool anisé. Réduire à sec, mouiller avec le jus de cerise, porter à ébullition et cuire à frémissement pendant 20 minutes environ. Passer la sauce au chinois étamine en foulant, rectifier l'assaisonnement et la réserver au froid.

CUISSON

Au moment, marquer les anchois farcis sur un gril bien chaud et d'un seul côté pour éviter la surcuisson. Les déposer sur une grille avec une assiette dessous.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, tracer un trait de purée d'orange au milieu. D'un côté, dresser les fruits confits (5 de chaque variété), ajouter 5 copeaux de chou-fleur violet, des sommités de romanesco, des points de purée d'orange et de citron puis des pousses d'Atsina® Cress et un filet d'huile d'olive. Sur l'autre côté, verser la sauce cerise, disposer 5 anchois farcis et ajouter un point de purée d'orange sur chacun d'eux.

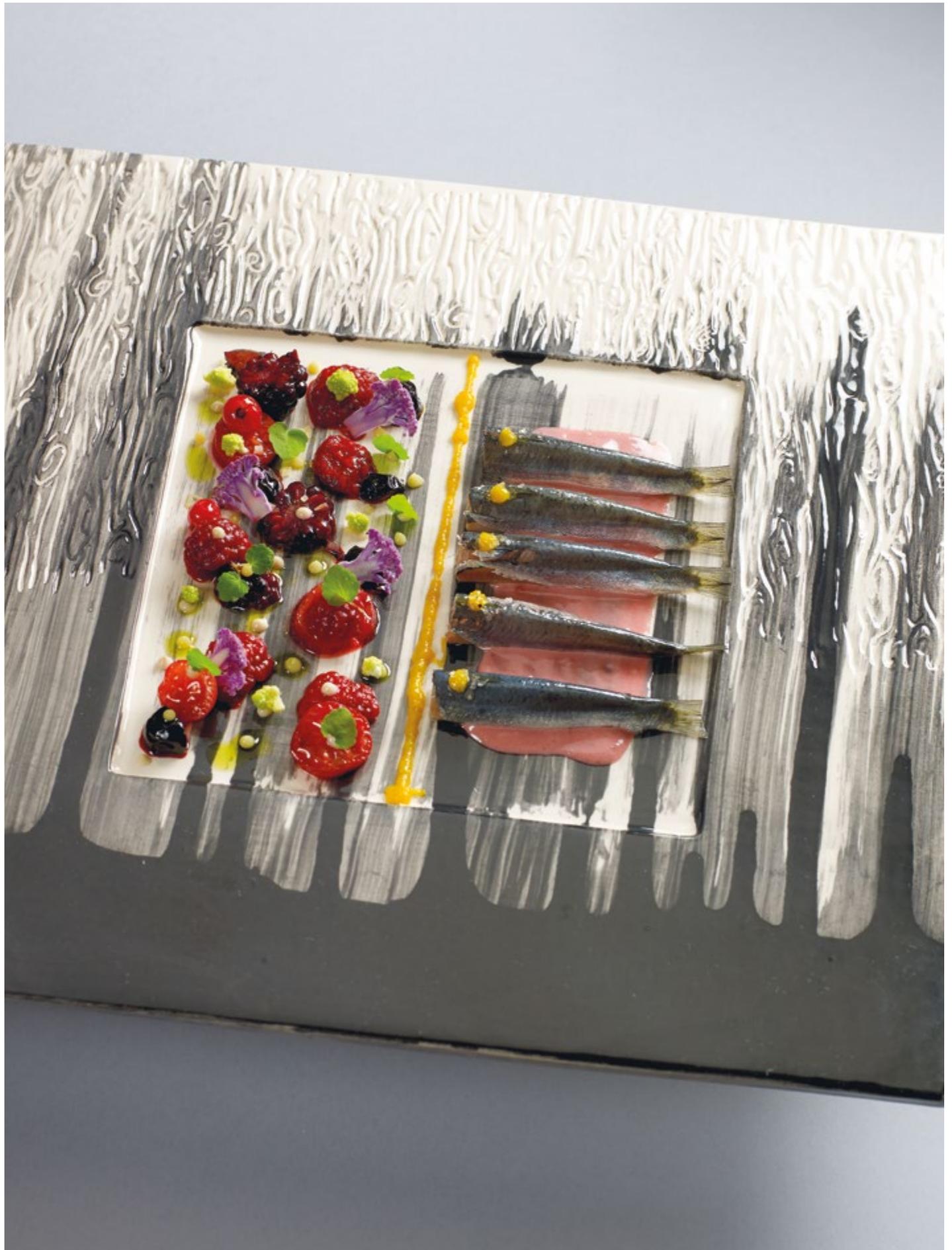
VIN CONSEILLÉ

Collioure blanc - « L'Argile » 2015 - Domaine de la Rectorie - Thierry et Jean-Emmanuel Parcé.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

50 Anchois frais
 100 g Chou-fleur violet
 100 g Chou romanesco
 QS Vinaigre di Barolo,
 huile d'olive, fleur de sel,
 poivre du moulin,
 purée d'orange,
 purée de citron en cornet
 50 g Câpres
 50 g Foie de morue
 50 g Anchois à l'huile
 250 g Mûres
 250 g Framboises
 250 g Myrtilles
 150 g Tomates (san marzano)
 250 g Groseilles
 250 g Cerises (bien rouges
 et bien juteuses)
 1 Échalote
 1 Gousse d'ail
 1 Brindille de thym
 1 Brindille de romarin
 50 g Alcool anisé (Pastis)
 2 Barquettes d'Atsina® Cress
 (micro-végétal)

SIMPLICITÉ, GENÈSE DU GOÛT MARIN



TROISIÈME MOUVEMENT

La sardine

Des ingrédients sensoriels pour retrouver la cuisine goûteuse

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

40	Sardines
1	Botte de riquette (ou roquette) sauvage italienne
250 g	Ricotta
QS	Fleur de sel, huile d'olive, poivre du moulin, purée de citron
150 g	Pain à l'encre de seiche
1	Échalote
1	Gousse d'ail
1	Branche de thym
1	Branche de romarin
50 g	Alcool anisé (Pastis)
500 g	Vin rouge (de Bourgogne)
10	Tomates (san marzano)
1 kg	Butternut (ou courge)
10	Feuilles de blettes

CARRÉ DE FROMAGE

La veille, laver, sécher et concasser finement la riquette. La mélanger dans un cul-de-poule avec la ricotta. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin. Étaler l'appareil entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm et bloquer au grand froid. Détailler des carrés de 13 cm de côté, les réserver au grand froid.

PROCÉDÉ

Écailler et vider les sardines. Couper les têtes et les réserver pour la sauce.

Ouvrir les sardines en portefeuille : retirer l'arête en prenant bien soin de garder la queue afin que les deux filets soient maintenus ensemble. Les déposer ouvertes côté peau sur une plaque et les farcir avec un trait de purée de citron, fleur de sel et poivre du moulin. Les refermer délicatement sans les abîmer.

À l'aide d'un trancheur électrique, tailler 40 fines tranches de pain à l'encre de seiche de 2 mm d'épaisseur. Les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les détailler en bandes (de 2 x 8 cm) ; ajuster la longueur en fonction de l'épaisseur de la sardine. Rouler une tranche de pain au bout de chaque sardine de façon à former une bague.

Huiler un plat à four, déposer les sardines, les cuire dans un four à 180 °C pendant 2 minutes environ. Attention à la manipulation à la sortie du four car la bague de pain devient cassante.

SAUCE SARDINE AU VIN ROUGE

Tailler l'échalote en rouelles, éplucher la gousse d'ail et les faire suer sans les colorer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le thym, le romarin et les têtes de sardines, colorer le tout, déglacer avec l'alcool anisé, réduire à sec puis mouiller avec le vin rouge. Porter à ébullition et cuire jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux. Passer la sauce au chinois étamine en foulant, rectifier l'assaisonnement et réserver au froid.

TOMATES CONFITES

Laver et monder les tomates. Dans chacune d'elles, tailler 4 rouelles de 5 mm d'épaisseur, les déposer dans un plat à four. Ajouter quelques grains de fleur de sel, un filet d'huile d'olive et confire dans un four à 85 °C pendant 15 à 20 minutes.

GARNITURE

Laver et éplucher la butternut. Tailler 30 rectangles (de 4 x 2 x 2 cm). Les cuire à l'anglaise et les garder « al dente ». Les égoutter et les laisser refroidir à température ambiante.

Étaler les feuilles de blettes sur une planche et retirer toutes les nervures blanches, les cuire à l'anglaise et les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Les éponger sur un papier absorbant, les assaisonner avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, sur toute leur surface et ajouter quelques grains de fleur de sel. Rouler chaque feuille sur elle-même pour former un boudin de 2 cm de diamètre. Détailler 30 tronçons de 4 cm de longueur et les déposer sur les rectangles de butternut. Au moment, remettre à température ces garnitures dans un sautoir avec un peu de sauce, en les arrosant généreusement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un carré de fromage et le laisser revenir à température. Dresser dessus 4 sardines puis ajouter 3 cubes de butternut et sur chacun d'eux, une rouelle de tomate confite. Verser la sauce sardine au vin rouge.

VIN CONSEILLÉ

Collioure blanc - « L'Argile » 2015 - Domaine de la Rectorie - Thierry et Jean-Emmanuel Parcé.

SIMPLICITÉ, GENÈSE DU GOÛT MARIN



EN APARTÉ...

Richard Sève - Lyon

PAR LAURENCE TEIXEIRA





Richard Sève, membre des Relais Desserts depuis 2003, maître chocolatier-pâtissier fait partie des dix meilleurs chocolatiers de France.

Des chocolats « avec un petit goût de Sève », qui lui vaut le titre de « chocolatier incontournable » trois années de suite. Un joli palmarès qui ne prime pas sur son désir de distribuer du bonheur autour de lui à travers ses créations délicieuses et raffinées.

Richard Sève va rentrer dans le cercle restreint des maîtres chocolatiers français qui confectionnent leurs chocolats à partir des fèves de cacao, dans la pure tradition artisanale.

Une nouvelle étape dans la vie de la maison lyonnaise.

T.G.M. : Votre première approche de la pâtisserie

R. S. : À la maison. Mes parents étaient tous les deux passionnés de pâtisserie. J'ai fait mes premiers gâteaux avec eux et avec mes grands-mères. J'aimais beaucoup cela.

Au point d'en faire votre métier...

J'avais tellement envie d'être pâtissier que je voulais brûler les étapes. En classe de cinquième, je souhaitais déjà faire un apprentissage mais j'étais trop jeune.

Autre problème, j'étais très bon élève, le premier de la classe. Alors que certains de mes camarades avaient du mal à trouver une orientation, j'aurais pu faire ce que je voulais. Et c'est la pâtisserie que j'ai choisie.

Aux détriments de vos professeurs...

Autant mes parents m'ont toujours soutenu dans mes projets, autant mes professeurs ont essayé de m'en dissuader.

Vous persévérez...

Après avoir fait mes classes chez Giraud à Valence et à La Minaudière, une pâtisserie haut de gamme de Lyon. Je fais ensuite mon service militaire à l'Hôtel du Gouverneur Militaire, toujours à Lyon.

Toujours la première place...

Quand on a cette place, on ne veut pas la céder! →

Le Café Sève, un coffee-shop allié à une boutique.





Gaëlle et Richard Sève.



La tarte aux pralines rouges, une spécialité de la Maison Sève.

Après votre formation...

J'épouse Gaëlle et nous souhaitons nous installer. Nous sommes très jeunes, j'ai 23 ans, elle a 21 ans.

Avant de se lancer, Gaëlle effectue un stage dans une pâtisserie lyonnaise pour voir si le métier lui plaît, elle y apprend les techniques de vente et d'emballages. Avec chance, elle se passionne pour cet univers.

Vous ouvrez ensemble une première boutique en 1991

Nous achetons une pâtisserie-chocolaterie à Champagne-en-Mont d'Or, dans la périphérie lyonnaise. Cette boutique existe depuis 1905, elle a toujours joui d'une très bonne réputation.

Vos débuts

Gaëlle est en boutique et moi au laboratoire. Nous avons peu de moyens, pas de personnel... Donc nous proposons des produits très frais et faits-maison. Notre credo tout au long de ces années, et encore aujourd'hui.

Gaëlle Sève

Souvent les épouses d'artisan sont effacées devant leur mari, elles ne prennent aucune décision. Ce n'est pas le cas chez nous. Gaëlle est très impliquée dans la vie de l'entreprise depuis le départ. Nous sommes associés à 50 %.

Comment fonctionne votre duo ?

Nous sommes complémentaires avec chacun notre domaine d'expertise.

Moi, je suis à la production et aux finances. Gaëlle a fait les Beaux-Arts à Saint-Étienne, elle s'occupe naturellement de tout ce qui est design et veille au sourcing des meilleurs produits.

En parallèle à son quotidien et l'entreprise grandissante, elle a suivi l'*Advanced Management Programme* de l'EM Lyon Business School et a décroché un diplôme spécialisé en stratégie et développement d'entreprise. Elle a pris un peu plus d'importance dans la maison.

En 2004, une deuxième boutique voit le jour

Nous nous installons aux Halles de Lyon, celles qui sont devenues Les Halles de Lyon Paul Bocuse sous le mandat de Gaëlle, présidente au moment de la rénovation de ces lieux en 2005.

En nous installant, le but était de proposer une offre sucrée à nos clients qui font leurs courses aux Halles.

Les Halles de Lyon

À l'époque, elles étaient tombées en désuétude. Le linéaire, que nous reprenons, une ancienne poissonnerie fermée depuis plus de cinq ans, est le plus grand des Halles. Tout le monde nous dit que nous sommes fous de tenter cette aventure.

Cela ne vous décourage pas...

Nous croyons au projet, au potentiel des lieux.

Et cela marche...

C'est un carton, et pour nous et pour les autres commerçants. La première année, leur chiffre d'affaires a augmenté de 30 %. Dans la foulée, ils élisent mon épouse présidente des commerçants. Avec son équipe, elle s'est démenée pour sortir les Halles de leur torpeur. Elle est depuis devenue présidente d'honneur des Halles de Lyon Paul Bocuse.

Quatre ans plus tard, la Maison Sève est présente du côté du centre-ville...

Nous ouvrons une troisième boutique sur la Presqu'île, au cœur de la carte postale de Lyon dans le quartier Saint-Antoine, face à la Cathédrale Saint-Jean-Baptiste. Un endroit magnifique avec un plafond aux voûtes d'arêtes du XVII^e siècle.

D'autres suivront...

Nous avons sept points de vente dans Lyon et ses environs, le huitième a ouvert ses portes en mai dans un lieu unique le futur premier musée du chocolat de Lyon. Chaque lieu a été le fruit d'un coup de cœur, d'une rencontre. C'est pourquoi boutiques et corners sont différents, tout en gardant le fil conducteur de la Maison Sève comme le rouge et le noir.

Vos spécialités :

- La Tarte à la praline rouge

Ce gâteau de voyage était déjà une spécialité de la maison précédente. Le pâtissier avait créé cette tarte en référence aux nombreux rosieristes et aux pralines de la région.



© Bernhard Winkelmann



© Philippe Jalin



© Philippe Jalin



© Philippe Jalin

Elle a été remise au goût du jour avec des amandes entières et chargées en sucre, à la place des noyaux d'abricots. C'est un produit star dans notre gamme de produits, et même au-delà, les Lyonnais l'ont (re)découverte et elle est désormais devenue un emblématique de la région.

- Le Saint-Louis, Saint-Pothin

Ce gâteau classique de goûter est réalisé avec deux macarons aux amandes et une crème nougatine. Il est présent dans de nombreuses régions. Souvent il prend le nom de la paroisse où se trouve la pâtisserie. Donc pour nous Saint-Louis, la paroisse de Champagne, et Saint-Pothin, celle des Halles de Lyon.

- Le S de Sève

Ce gâteau classique de goûter est réalisé avec deux macarons aux amandes et une mousse au chocolat noir.

- La Pierre des Monts d'or

Cette confiserie est très appréciée. À la base, c'était une spécialité estivale. Le chocolat, qui enrobait le praliné à l'ancienne aux noisettes du Piémont, a été changé par une meringue royale pour être dégusté ou pour être emporté plus facilement lorsqu'il fait chaud. C'est une confiserie nomade qui a remporté le tour de France des spécialités à InterSucre à Paris.

- Les Macarons

Une très grosse activité chez nous. Dans les années 2000, j'ai créé les macarons salés.

Les premiers étaient au foie gras.

Le jour où *Figaro Madame* a sorti un article, le téléphone n'a pas arrêté de sonner : tout le monde en voulait. Sauf qu'à l'époque il n'y avait pas de solutions pour les expédier.

Quand nous montions à Paris en train pour des démonstrations ou des réunions, les gens nous attendaient sur le quai en gare de Lyon, avec un panneau pour être sûrs d'avoir leurs commandes de macarons salés.

Les mois suivants, nous avons très vite mis au point un emballage adapté aux expéditions avec du froid à l'intérieur de façon à ce que les produits voyagent par voie postale en toute sécurité.

Vous lancez le Café Sève en 2015

C'est un concept alliant une boutique et un espace inspiré des coffee-shops anglo-saxons, situé à deux pas des Halles de Lyon. Nous avons voulu une ambiance moderne et cosy inspirée de nos différents voyages. Le mobilier a été chiné... Certaines tables ont été réalisées dans les anciennes cuves du Paquebot France !

Nous avons réalisé un réel travail sur le café avec de véritables baristas.

Une petite restauration est proposée le midi. Notre chef cuisine des produits simples, locaux et très frais. La carte est notamment composée de plats que j'aime manger, souvent des recettes ramenées de voyages, comme les tartines, les œufs à la bénédictine.

Aujourd'hui vous êtes investi dans un nouveau projet à Lyon...

Un bâtiment écoresponsable a été construit pour abriter le siège de la maison, un espace pour suivre des cours, un site de production uniquement dédié au chocolat en bean to bar et le premier musée du chocolat de Lyon. Le laboratoire de pâtisserie reste à Champagne et l'ancienne chocolaterie a été convertie en unité de production de macarons.

Cette idée est présente dans nos têtes depuis près de 20 ans. Un projet comme celui-ci nécessite du temps et de la maturation.

Vous allez bientôt fabriquer votre propre chocolat...

Très vite nos tablettes seront fabriquées à partir de la fève de cacao dans notre nouveau laboratoire.

Nous nous lançons dans cette aventure avec l'envie de faire du chocolat comme les artisans au début du XX^e siècle. Nous avons investi dans des machines d'époque, elles ont été restaurées et remises aux normes actuelles.

Pour retrouver les gestes et le savoir traditionnels, nous nous sommes formés auprès des anciens artisans chocolatiers.

Pourquoi ce changement ?

La volonté de tout fabriquer sur place, de maîtriser nos produits de A à Z. Si j'étais boulanger, je ferais sûrement ma propre farine. →

Cette évolution s'inscrit dans la continuité de la maison. Dans le laboratoire de Champagne-en-Mont d'Or, nous n'avions pas la place pour installer les machines nécessaires à la production du chocolat à partir de la fève de cacao.

De la fève à la tablette

Il s'agit d'une autre manière d'appréhender notre travail.

Cela fait cinq ans que nous voyageons à la rencontre des planteurs de cacao en Amérique du Sud, en Amérique centrale et à Madagascar, pour trouver les meilleurs crus. L'objectif n'est pas de travailler avec des intermédiaires, mais avec des familles pour avoir ce lien de la terre à la boutique.

Choisir les fèves nous permettra de donner plus encore notre identité à nos chocolats.

Le bean to bar, un secteur en devenir ?

Il est amené à se développer. Les gens ont besoin d'être rassurés sur la traçabilité des produits et recherchent à présent des saveurs et goûts qui ne sont pas mondialisés.

L'espace muséal sera inauguré dès cet automne

Le chocolat est un produit mystère. On l'apprécie, mais sait-on réellement d'où il vient ? Comment est-il cultivé ? Comment est-il fabriqué ?

Le musée a ce but pédagogique : les visiteurs découvriront des ateliers de dégustations, des conférences, une scénographie sur l'histoire et des parcours, des expositions permanentes et temporaires.

Depuis la partie musée, on peut découvrir toutes les étapes du *process* de la fabrication du chocolat, de la fève à la tablette, en direct sur nos propres machines, à travers une verrière.

On trouve également une salle de cours...

Nous avons toujours eu beaucoup de demandes pour des ateliers de pâtisserie, mais jusqu'à présent nous n'avions pas de structure adéquate pour accueillir nos clients dans les meilleures conditions.

Cette nouvelle salle de cours nous permet d'accueillir six pâtissiers amateurs, d'échanger et de partager avec eux nos tours de main. Elle a été optimisée comme une cuisine professionnelle mais elle a été conçue avec des matériaux traduisant une ambiance chaleureuse, familiale.



L'espace muséal de la nouvelle chocolaterie Sève, avec vue sur les machines d'antan restaurées.



La cuisine, un nouvel espace dédié aux pâtissiers et chocolatiers amateurs.



La boutique Saint-Antoine à Lyon.



© www.ginko-photo.com

Elle est assortie d'une nouvelle boutique

Lorsqu'on lance un musée dans l'agro-alimentaire, surtout dans le domaine de la gourmandise on ne doit pas frustrer les visiteurs, il faut leur permettre de repartir avec un souvenir.

Vous faites également partie du comité scientifique du goût du chocolat

Ce groupe de réflexion intervient lors de colloques sur les impacts économiques, sociaux, environnementaux de la filière cacao.

Nous travaillons avec des professeurs-chercheurs de la Sorbonne, de différentes universités, le musée d'histoire naturelle de Paris, des chocolatologues, des scientifiques, des économistes, des anthropologues, des sociologues, les pays producteurs... Une sorte de sensibilisation...

Vous vous sentez impliqué...

Souvent le chocolatier est en bout de chaîne. Lorsqu'il achète son chocolat en France, il se soucie peu ou pas du tout de ce qu'il se passe en amont.

À partir du moment où il achète des fèves, il entre en contact avec les producteurs de cacao. Il est forcément sensibilisé à leurs problématiques de production, sociétales, environnementales, climatologiques...

Quelles conséquences ?

Par exemple, à cause du réchauffement climatique, on sait avec pertinence que les cacaoyers vont soit monter en altitude soit descendre en latitude puisqu'ils ont besoin

de chaud et d'humidité pour se développer. S'ils n'ont pas suffisamment d'humidité, peu de fleurs naîtront et elles ne se transformeront pas en chair et en cabosses.

C'est valable aussi bien pour le cacao que pour le café ou la vigne. Dans les années à venir, des cépages vont être réadaptés à certains endroits dans la planète.

Qu'est-ce qui vous plaît tant dans votre métier ?

Peu de professions permettent de procurer plaisir et bonheur individuels ou à partager avec sa famille ou des amis clients.

Vous ne vous rendez pas dans une pâtisserie par nécessité comme vous pouvez vous rendre dans une épicerie, une boulangerie ou chez un boucher. Quel autre moteur que le plaisir motive un achat dans une pâtisserie ?

Que diriez-vous à un jeune pâtissier qui veut s'installer ?

Il faut savoir ce que l'on a envie de faire, ce que l'on est et ce que l'on veut devenir. À partir de ces questions-là, on peut tracer un plan de carrière et s'y tenir, sans suivre celui du voisin. Chacun a des envies et un vécu différents.

Le but des artisans n'est pas de plaire à tout le monde, mais de proposer une alternative aux offres des industriels. Être différent est une force.

Il ne faut pas être fermé sur soi-même et être ouvert aux autres dans tous les domaines. Les échanges nous permettent d'évoluer.

Je leur conseillerais de créer du bonheur autour d'eux en faisant des gâteaux à la maison, avec peu de moyens. La famille, les amis sont nos premiers fans. Ils vont nous aider à évaluer notre travail et nous donner des ailes pour ravir nos clients.

C'est le plus important ?

L'important c'est de rester humblement soi-même pour être heureux. Une vie est relativement courte : pour la vivre à fond, il faut suivre son propre chemin.

Quel regard avez-vous sur ces vingt-cinq années passées ?

On n'a pas vu passer le temps.

Est-ce que j'ai des regrets ? Aucun.

Est-ce que je referais la même chose ? Oui.

Est-ce que si j'avais 23 ans aujourd'hui, je m'installerais comme il y a vingt-cinq ans ? Probablement.

Il est difficile de répondre à cette question, ce qui est valable à un moment ne l'est peut-être plus aujourd'hui. Il faut vivre dans le monde où l'on est. En vingt-cinq ans, la société a évolué, notre métier a évolué et nous y avons participé pleinement.

Et dans dix ans, où vous voyez-vous ?

Nous en avons une idée et déjà quelques ingrédients mais pas la recette complète... Les rencontres et surprises sur le chemin de la vie et la gourmandise nous mèneront vers cette nouvelle recette ! ■

LES DESSERTS DE Simon Pacary



Depuis l'ouverture de son restaurant étoilé *L'Esprit de la Violette*, il y a quatre ans, le truculent Marc de Passorio a confié sa carte sucrée à Simon Pacary.

« Lors de notre rencontre nous avons eu un coup de foudre professionnel et humain. Nous sommes très proches et nous échangeons beaucoup, il est presque comme un second père. Il a réalisé plusieurs de mes rêves et je fais tout pour réaliser plusieurs des siens. »

Pourtant, enfant, le jeune chef pâtissier ne rêvait pas du tout de gastronomie. Il est même arrivé dans cet univers par erreur, au hasard d'un stage en boulangerie. Il y découvre la pâtisserie. Subjugué par la beauté et les possibilités artistiques des desserts, il choisit d'en faire son métier.

Il suit alors un parcours atypique qui le mène de la boutique de village à la pâtisserie de luxe, en passant par la grande distribution pour revenir à la restauration, chez Olivier Bontemps *« mon maître »*, les Frères Pourcel puis Marc de Passorio.

« Ma première école a été celle de la boutique où on me disait toujours : "si un gâteau n'est pas beau, il ne se vendra pas". Puis en restauration, le goût a pris le dessus. Aujourd'hui, j'essaie d'allier ces deux visions de la pâtisserie : le bon et le beau, avec des desserts guidés pas mes émotions, délicats, colorés, épurés, et forcément aux goûts tranchants. »

Dans les pages qui suivent, le chef pâtissier nous présente cinq de ses desserts.



Simon Pacary
et Marc de Passorio.

L'Esprit de la Violette par Marc de Passorio à Aix-en-Provence

Le « Caviar »

Ce dessert, très plébiscité, a été conçu comme un trompe-l'œil d'une vraie boîte de caviar. « Il en a l'aspect mais il est en fait la réinterprétation d'un mojito, dégusté lors d'un voyage aux Philippines. Celui-ci était à base de citron kalamansi. Je suis tombé amoureux de cet agrume au goût floral, situé entre la mandarine et le yuzu. Pour le design, l'idée m'est venue lors d'une dégustation de caviar. »

En base, on trouve un crumble très légèrement salé pour exhausser le goût, un crémeux au rhum blanc, sur lequel le chef pâtissier râpe des zestes de citron vert. Sur le dessus, il dispose des petites perles de tapioca parfumées au kalamansi. « Quand on plonge sa cuillère, on a en tout premier l'acidité et la fraîcheur de kalamansi, puis juste derrière le goût du mojito et le craquant de la pâte. »

En salle, ce « caviar » est présenté sur un lit de glace comme le veut la tradition.

Le Millefeuille

À la voir dressée dans une assiette, d'aucuns pourraient penser que cette création originale a pour base le Millefeuille au citron de Menton & basilic, le dessert signature de Marc de Passorio avec lequel il a obtenu son étoile au guide Michelin. À la demande du chef, Simon Pacary l'a revisité tout en ayant la délicate mission de ne pas trahir son identité.

Le feuilletage traditionnel a été remplacé par une pâte à cigarette roulée sur elle-même en plusieurs couches pour avoir une

impression de millefeuille. « De très nombreux essais ont été nécessaires pour le moderniser tout en retrouvant le goût du millefeuille d'origine. »

La finition est soignée : le cylindre est entouré de deux fils de sucre colorés, roulés en serpentins et entrelacés.

Le baba

Un baba dissimulé par une cage dorée... un best-seller de L'Esprit de la Violette.

À travers une coque chocolatée ouvragée, on aperçoit un travail très graphique et d'une grande finesse. « La coque supporte près d'une centaine de trous de différents diamètres. La difficulté est de ne pas casser la coque lorsqu'on est en train de l'ajourer. Pour le décor, je suis parti d'une idée planétaire, de grosse étoile... Un peu la tête dans les étoiles. »

« Nous avons réalisé un travail de fond sur les accords whisky et mets avec le chef sommelier. Ce baba est servi en salle, sur un guéridon. Le whisky choisi est flambé, puis versé sur la coque en chocolat, qui fond légèrement et vient napper le petit gâteau. » Autre proposition de dégustation, le baba est accompagné d'une sélection de quatre chantillys au whisky, à la vanille, au chocolat et au praliné. « L'idée est de casser la coque avec la cuillère et de venir tremper le chocolat dans les quenelles de chantilly. »

L'huître

Encore un joli trompe-l'œil. Il s'agit du dessert signature du jeune pâtissier.

« Je me suis inspiré du thème du champion-

nat de France du dessert : créer le dessert de demain. Pourquoi le dessert de demain ne serait-il pas créé à partir d'un ingrédient très éloigné de la pâtisserie, tout en faisant quelque chose de gourmand, de sucré, de délicat ? » C'est donc naturellement que ce natif du bassin de Thau s'est tourné vers l'huître.

Simon Pacary réalise une empreinte, dans laquelle il coule un chocolat noir, puis un chocolat blanc. Celle-ci est travaillée jusqu'à obtenir une illusion quasi-parfaite, « à tel point que certains clients n'osent pas croquer dedans ». Elle est ensuite remplie par un jus de passion (pour paraître l'eau de l'huître), un crémeux passion (sa chair) et une quenelle de yuzu (une perle).

Sur le côté, un morceau d'huître pochée dans un sirop de vanille et de passion rappelle le nerf de la coquille.

Perfectionniste, il pousse le détail, en déposant son huître sur un lit d'algues vertes (une salade wakame) et de sable (sablé breton réduit en poudre très fine).

Tout comme un plateau de fruits de mer, ce dessert se mange avec les doigts. En bouche, l'acidité du jus de passion est la première saveur que l'on perçoit, puis vient l'onctuosité du crémeux. En toute fin de palais, on sent le goût d'iode de l'huître pochée, « léger mais pas prédominant ».



Caviar « comme un mojito à ma façon »

MONTAGE

Dans une boîte de caviar vide de 6 cm de diamètre, disposer une couche de crumble de sablé breton puis pocher le crémeux mojito, lisser et zester du citron vert. À l'aide d'une cuillère, dresser une fine couche de perles de tapioca sur le crémeux mojito.

FINITION ET PRÉSENTATION

Sangler (congeler) une assiette creuse en cellule.

Au moment, la garnir avec de la glace pilée et déposer une boîte de caviar. Napper le caviar avec du jus de kalamansi non sucré à l'aide d'un pinceau.

Sablé breton

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

80 g *Beurre froid*
 80 g *Sucre*
 1 g *Sel*
 115 g *Farine*
 3 g *Poudre à lever (baking powder)*
 2 *Jaunes d'œufs*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités (sauf les jaunes d'œufs) jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter les jaunes d'œufs et pétrir pendant 5 minutes environ. Étaler la pâte sur une plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 175 °C pendant 6 à 8 minutes. Laisser refroidir, mixer grossièrement pour obtenir un crumble. Réserver au sec.

Caviar (perles de tapioca)

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

500 g *Perles de tapioca*
 500 g *Jus de kalamansi (agrume)*
 400 g *Eau*
 100 g *Sucre*
 QS *Colorant noir hydrosoluble*

PROCÉDÉ

Faire bouillir une grande quantité d'eau non salée, ajouter et cuire les perles de tapioca pendant 10 minutes environ ; jusqu'à ce qu'elles soient translucides avec un petit point blanc au centre et les égoutter.

Faire bouillir le jus de kalamansi avec l'eau, le sucre et le colorant noir hydrosoluble, ajouter les perles de tapioca précuites et finir de les cuire pendant 5 minutes environ. Égoutter, refroidir et réserver. →

Crèmeux mojito

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

- 80 g Rhum blanc
- 150 g Lait
- 135 g Sucre
- 2 Bottes de menthe ciselée
- 6 Œufs
- 2 Zestes de citron râpés
- 190 g Beurre
- 3 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)

PROCÉDÉ

Faire bouillir le rhum avec le lait. Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre avec la menthe ciselée et les œufs. Ébouillanter avec le lait (sans cuire les œufs) et cuire le tout à feu doux jusqu'à liaison. Hors du feu, ajouter les zestes de citron, le beurre puis la gélatine. Refroidir, réserver.



1

Dans une boîte de caviar vide de 6 cm de diamètre, disposer une couche de crumble de sablé breton.



2

Pocher le crèmeux mojito.



3

Zester du citron vert.



4

À l'aide d'une cuillère, dresser une fine couche de perles de tapioca.



5

À l'aide d'un pinceau, napper le caviar avec du jus de kalamansi non sucré.



Millefeuille au citron de Menton & basilic

MONTAGE

Dans une tuile colorée, insérer une tuile nature et la garnir avec la crème pâtissière au basilic. Assembler un serpent de sucre tiré vert avec un serpent de sucre tiré jaune et glisser le montage à l'intérieur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser le coulis de citron jaune, dresser délicatement un montage.

Servir à part dans un ramequin l'émulsion de yuzu.

Décor : feuille d'or, fleurs de pensées, feuilles de Citra Leaves® (micro-végétal).

Appareil à tuiles

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

200 g *Blancs d'œufs (soit 7)*

200 g *Sucre*

180 g *Farine*

160 g *Beurre fondu*

QS *Colorants vert et jaune*

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter la farine puis le beurre fondu. Séparer l'appareil en trois, ajouter du colorant vert dans une partie et du colorant jaune dans l'autre. Laisser la dernière partie nature.

À l'aide d'un chablon rectangulaire (de 12 x 20 cm), étaler les deux appareils colorés en les marbrant et cuire dans un four à 160 °C pendant 4 minutes environ. Dès la sortie du four, rouler les tuiles autour d'un tube en plastique de 3 cm de diamètre.

Cuire l'appareil nature à l'aide du même chablon et le rouler sur un tube de 1 cm de diamètre.

Crème pâtissière au basilic

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

50 g *Œuf (soit 1)*

100 g *Sucre*

40 g *Poudre à crème*

500 g *Lait*

1 *Botte de basilic*

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, blanchir l'œuf avec le sucre et la poudre à crème. Verser le lait bouillant et cuire le tout à ébullition pendant 2 à 3 minutes.

Blanchir le basilic, le refroidir aussitôt dans une glaçante (eau + glace) puis l'égoutter et l'éponger. Le mixer avec un mixeur plongeant et mélanger la purée obtenue dans la crème pâtissière. Réserver dans une poche au froid. →

Émulsion yuzu

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 15 PERSONNES

150 g Jus de yuzu
100 g Blancs d'œufs (soit 3)
3 g Xantana (Texturas - Sens Gourmet)
50 g Jus de citron jaune
80 g Sucre
3 Feuilles de gélatine trempées
et pressées (soit 6 g)

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, verser le jus de yuzu avec les blancs d'œufs et le Xantana.
Dans une casserole, chauffer le jus de citron avec le sucre, ajouter et fondre la gélatine puis mélanger avec le premier appareil. Verser le tout dans un siphon d'un demi-litre et gazer deux fois.

Coulis de citron jaune

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 15 PERSONNES

10 Citrons (de Menton)
300 g Jus de citron
300 g Sucre
QS Colorant jaune

PROCÉDÉ

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et blanchir les citrons entiers puis les plonger dans une glaçante (eau + glace). Renouveler l'opération 3 fois puis les égoutter et les tailler grossièrement.
Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron avec le sucre, ajouter les citrons blanchis et cuire le tout pendant 10 minutes à feu doux. Mixer l'appareil avec un mixeur plongeant, passer au chinois étamine et colorer.

Sucre tiré

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 15 PERSONNES
600 g Isomalt (300 + 300)
QS Colorants vert et jaune,
poudre d'or

PROCÉDÉ

Dans une casserole, chauffer 300 g d'isomalt pour le fondre, ajouter du colorant jaune et de la poudre d'or. Satiner le sucre et former un boudin.
Renouveler l'opération avec le sucre restant, le colorer en vert.
Tirer un fil à l'extrémité d'un boudin de sucre encore chaud et tirer en roulant autour d'un tube en plastique pour former un serpent.



1

Tirer un fil à l'extrémité d'un boudin de sucre encore chaud et tirer en roulant autour d'un tube en plastique pour former un serpent.



2

Dans une tuile colorée, insérer une tuile nature.



3

La garnir avec la crème pâtissière au basilic.



4

Dans une assiette, verser le coulis de citron jaune.



5

Disposer des fleurs de pensées.



Mon baba au whisky

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un décor au cornet chocolat. Imbiber un baba tiède avec le sirop whisky chaud et le dresser au centre. Pocher une rosace de chantilly chocolat sur le sommet du baba. Disposer une cage de chocolat.

Accompagner avec une quenelle de chantilly vanille, praliné, whisky et chocolat.

Décor : feuille d'or et d'argent

Baba

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

250 g Farine
25 g Levure de boulanger
8 Œufs
50 g Miel
100 g Beurre

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger la farine avec la levure pendant 5 minutes environ en vitesse moyenne. Ajouter les œufs, pétrir encore pendant 5 minutes puis ajouter le miel fondu avec le beurre (dans un four à micro-ondes) et poursuivre le pétrissage pendant 5 minutes environ. Dresser la pâte à baba à l'aide d'une poche, dans des moules demi-sphériques de 5 cm de diamètre graissés. Laisser pousser pendant 15 minutes environ puis enfourner à 175 °C pendant 12 minutes.

Sirop whisky

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

500 g Eau
250 g Sucre
350 g Whisky

PROCÉDÉ

Faire bouillir les ingrédients cités puis imbiber les babas encore tièdes.

Chantilly vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

500 g Crème
75 g Sucre
2 Gousses de vanille fendues et grattées

PROCÉDÉ

Verser les ingrédients cités dans un bol à Pacojet, pacosser 3 fois et réserver au froid. →

Chantilly chocolat

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

500 g Crème
60 g Sucre
1 Trait d'extrait de café
15 g Cacao en poudre

PROCÉDÉ

Verser les ingrédients cités dans un bol à Pacojet, pacosser 3 fois et réserver au froid.

Chantilly praliné

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

500 g Crème
50 g Sucre

110 g Praliné
1 Pincée de fleur de sel

PROCÉDÉ

Verser les ingrédients cités dans un bol à Pacojet, pacosser 3 fois et réserver au froid.

Chantilly whisky

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

500 g Crème
75 g Sucre
110 g Whisky réduit

PROCÉDÉ

Verser les ingrédients cités dans un bol à Pacojet, pacosser 3 fois et réserver au froid.

Cage de chocolat

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

1 kg Couverture noire à 70 %
(Guanaja - Valrhona)

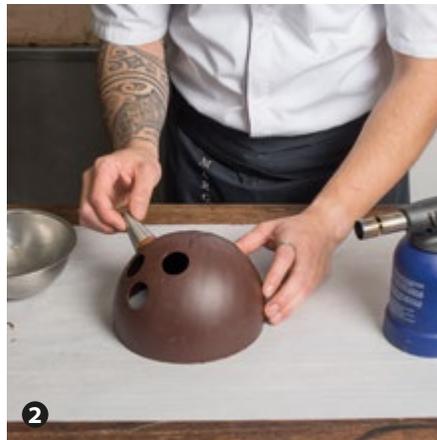
PROCÉDÉ

Gonfler un ballon de baudruche, le tremper dans la couverture au point, jusqu'à 20 cm environ et laisser prendre la couverture. Percer le ballon, et démouler la demi-sphère.

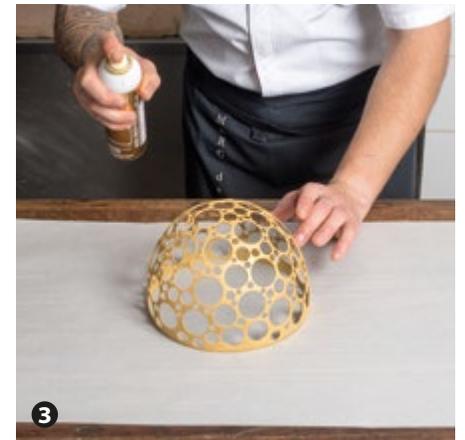
Lisser la demi-sphère sur une plaque chaude, l'ajourer dans tous les sens avec des emporte-pièces (de différents diamètres) puis la pulvériser avec de la bombe or.



1 Gonfler un ballon de baudruche, le tremper dans la couverture au point, jusqu'à 20 cm environ et laisser prendre la couverture.



2 Ajouter la demi-sphère dans tous les sens avec des emporte-pièces (de différents diamètres).



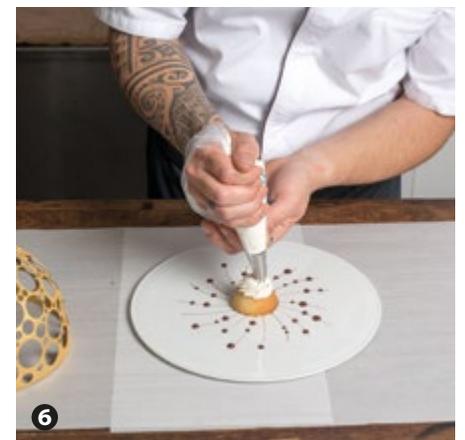
3 Pulvériser la demi-sphère avec de la bombe or.



4 Imbiber un baba tiède avec le sirop whisky chaud.



5 Réaliser un décor au cornet chocolat.



6 Réaliser une rosace de chantilly chocolat sur le sommet du baba.

L'illusion d'une huître

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une coquille d'huître en chocolat. Réaliser un lit de wakamé de façon linéaire, de part et d'autre de la coquille (comme sur les plateaux de fruits de mer). Ajouter le sablé breton et les cailloux de kalamansi sur les algues (ils représentent le sable et les galets). Garnir la coquille de jus de passion, pocher le crémeux passion, le décoller à la cuillère pour qu'il ne colle pas aux parois. Sur le jus, déposer une quenelle de chantilly au yuzu, et au sommet de la coquille, déposer un morceau d'huître pochée au sirop passion vanille. Disposer une quenelle de sorbet citron iodé dans l'assiette.

Décor : feuille de Vene Cress (micro-végétal) sur la chantilly au yuzu.

Coquille (extérieur)

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

700 g *Couverture noire à 70 %*
(Guanaja - Valrhona)

PROCÉDÉ

Réaliser une empreinte d'huître en gélatine (1 l d'eau, 300 g de sucre et 600 g de gélatine).

Mettre la couverture au point puis à l'aide d'un pinceau, chemiser l'empreinte en gélatine (moule) et laisser cristalliser au froid. Démouler et pulvériser à la bombe argent et or afin de recréer la couleur de la coquille.

Coquille (intérieur)

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

500 g *Couverture lait à 33 %*
(Opalys - Valrhona)
12 g *Dioxyde de titane*
(colorant alimentaire blanc)
QS *Poudre d'or, poudre d'argent*

PROCÉDÉ

Fondre la couverture, ajouter le dioxyde de titane, mixer et mettre au point. Couler une fine couche de couverture à l'intérieur de la coquille. Laisser prendre puis pour recréer la nacre à l'intérieur de l'huître, souffler une pointe de couteau de poudre d'or et de poudre d'argent.

Wakamé

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Wakamé (algue)*
25 g *Sucre roux*
1 *Gousse de vanille fendue et grattée*

PROCÉDÉ

Mélanger le wakamé avec le sucre et les graines de vanille.

Crémeux passion

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

230 g *Jus de fruit de la passion*
135 g *Sucre*
6 *Œufs*
190 g *Beurre*
4 *Feuilles de gélatine trempées*
et pressées (soit 8 g)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter le jus de fruit de la passion à ébullition avec le sucre. Ajouter les œufs et cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Ajouter le beurre et la gélatine, laisser prendre puis fouetter pour lisser et réserver au froid dans une poche.

Jus de passion

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Jus de fruit de la passion*
6 *Fruits de la passion*
150 g *Ananas frais*
70 g *Sucre*

PROCÉDÉ

À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer les ingrédients cités, passer au chinois étamine puis réserver au froid.

Huître pochée au sirop passion vanille

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

3 *Huîtres*
200 g *Jus de fruit de la passion*
60 g *Sucre*
2 *Gousses de vanille*
fendues et grattées
200 g *Eau* →



PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter à ébullition les ingrédients cités (sauf les huîtres). Hors du feu, ajouter et pocher les huîtres pendant 30 secondes. Égoutter et réserver.

Chantilly au yuzu

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 500 g Crème
- 75 g Sucre
- 150 g Jus de yuzu

PROCÉDÉ

Dans un bol à Pacojet, verser la crème et le sucre, pacosser deux fois, ajouter le jus de yuzu, pacosser à nouveau puis réserver au froid.

Sablé breton

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 225 g Farine
- 5 g Poudre à lever (Baking powder)

- 4 g Fleur de sel
- 160 g Sucre
- 100 g Jaunes d'œufs (soit 5)
- 160 g Beurre
- 50 g Gingembre frais râpé

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger la farine avec la poudre à lever, la fleur de sel, le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter le beurre et le gingembre. Étaler la masse sur une feuille de papier cuisson et sur 5 mm d'épaisseur puis cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes. Laisser refroidir et broyer.

Sorbet citron iodé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 1/2 Huître
- 400 g Jus de citron jaune
- 250 g Sucre
- 100 g Eau

PROCÉDÉ

Verser les ingrédients cités dans un bol à

Pacojet, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis passer au chinois étamine. Bloquer au grand froid et au moment, pacosser.

Cailloux de kalamansi

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 100 g Jus de kalamansi (agrume)
- 500 g Huile de pépins de raisin
- 60 g Sucre
- 150 g Eau
- 10 g Agar-agar
- 3 g Colorant noir en poudre
- QS Poudre d'argent

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, bloquer l'huile de pépins de raisin en cellule. Dans une casserole, verser les ingrédients restants et porter le tout à ébullition pendant 1 minute environ. Réserver dans une pipette et laisser refroidir. Réaliser des « cailloux » en versant le contenu de la pipette sur l'huile glacée. Les égoutter dans une glaçante et réserver.



Réaliser un moule en gélatine.



Retirer la coquille d'huître.



Chemiser une fine couche de couverture à l'intérieur de l'empreinte.



Pocher le crémeux passion, le décoller à la cuillère pour qu'il ne colle pas aux parois.



Réaliser un lit de wakamé de façon linéaire, de part et d'autre de la coquille (comme sur les plateaux de fruits de mer).



Ajouter une quenelle de sorbet citron iodé.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La pâte feuilletée

PAR GEOFFREY TURPIN, FORMATEUR À L'ENSP



GÉNÉRALITÉS

Nous vous proposons ici la recette classique de la pâte feuilletée. Elle vous servira à réaliser différentes variantes :

- ▶ Une pâte feuilletée chocolat (en ajoutant 10 % de poudre de cacao non sucrée et en enlevant la même quantité de farine).
- ▶ Un feuilletage rapide : on pétrit rapidement le beurre coupé en gros morceaux avec la farine avant de donner des tours. On obtient un feuilletage croustillant et friable et un développement peu important.
- ▶ Un feuilletage inversé : on incorpore la détrempe dans un beurre manié avant de donner les tours, ce qui permet d'obtenir une texture plus fondante et friable ainsi qu'un très bon développement.

La pâte feuilletée permet de réaliser de grands classiques français sucrés comme le millefeuille, le Saint-Honoré, etc. ou salés comme le vol-au-vent, la tourte, etc.

CONSEILS DU CHEF

Ne pas trop travailler la détrempe pour ne pas lui donner trop de corps. Bien laisser reposer la pâte entre chaque tour.

Fariner suffisamment pour que la pâte ne colle pas au plan de travail.

Le feuilletage peut être conservé au congélateur.

Le beurre de tourage, ou beurre sec, est un beurre ayant une meilleure plasticité et contenant 84 % de matière grasse contre 82 % pour le beurre classique.

Pâte feuilletée

INGRÉDIENTS

Détrempe :

1,050 kg Farine T. 45

450 g Farine T. 55

675 g Eau froide

40 g Fleur de sel

150 g Beurre fondu

Tourage :

1,050 kg Beurre de tourage
(ou beurre sec)

DÉTREMPE

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Délayer la fleur de sel dans l'eau froide. Tamiser les farines dans la cuve d'un batteur, placer la cuve sur le batteur équipé du crochet. En petite vitesse, verser l'eau salée et le beurre fondu, pétrir pendant 4 minutes sans trop donner de corps. Débarasser et former une boule, l'inciser d'une

croix et l'envelopper dans un papier film. Laisser reposer pendant 12 heures (soit 1 nuit) au froid.

BEURRAGE

Avec un rouleau à pâtisserie, assouplir le beurre de tourage entre deux feuilles de papier cuisson. Il doit avoir la même consistance que la détrempe. L'abaisser en formant un rectangle (de 20 x 18 cm).

Fleurer (jeter de la farine) le plan de travail. Abaisser la détrempe de façon à former un rectangle (de 40 x 20 cm). Retirer l'excédent de farine avec une brosse, disposer le beurre au centre de la détrempe, à 1 cm des bords. Replier l'autre partie de la pâte sur le beurre pour l'emprisonner totalement, souder les bords de la détrempe pour former un pàton hermétique.

TOURAGE

Fleurer (jeter de la farine) très légèrement le marbre ou le plan de travail.

- **Premier tour** : abaisser le pàton en un rectangle régulier de 5 mm d'épaisseur, trois fois plus long que large, et aux angles nets. Fleurer si besoin pour que la pâte glisse sur le plan de travail. Enlever systématiquement l'excédent de farine sur le dessus avec une brosse. Plier le pàton en trois dans le sens de la longueur comme un portefeuille, pour obtenir à nouveau un carré.

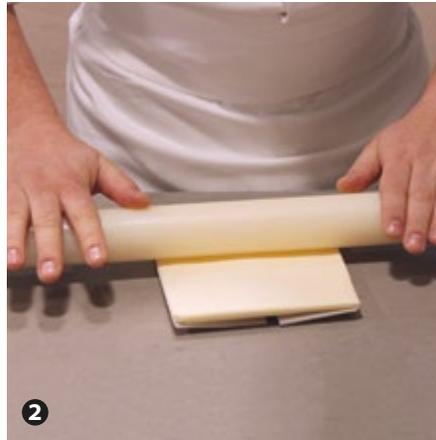
- **Deuxième tour** : tourner la pâte d'un quart de tour et renouveler la même opération. L'envelopper dans un papier film et laisser reposer au froid pendant minimum 1 heure.

- **Troisième et quatrième tours** : renouveler les mêmes opérations. Envelopper à nouveau la pâte avec un papier film et laisser reposer pendant minimum 1 heure, au froid.

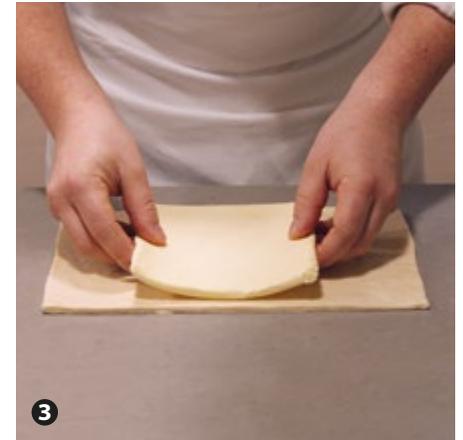
- **Cinquième tour** : renouveler l'opération, envelopper la pâte dans un papier film et la réserver au froid jusqu'à l'utilisation.



1 Réaliser la détrempe dans un batteur avec le crochet.



2 Avec un rouleau à pâtisserie, assouplir le beurre de tourage entre deux feuilles de papier cuisson.



3 Disposer le beurre au centre de la détrempe, à 1 cm des bords.



4 Premier tour : abaisser le pàton en un rectangle régulier de 5 mm d'épaisseur, trois fois plus long que large, et aux angles nets.



5 Plier le pàton en trois dans le sens de la longueur comme un portefeuille, pour obtenir à nouveau un carré.



6 Deuxième tour : tourner la pâte d'un quart de tour et renouveler la même opération. L'envelopper dans un papier film et laisser reposer au froid pendant 1 heure.

Millefeuille à la vanille

« Le millefeuille est une superposition de pâte feuilletée et de crème dont le feuilletage à 5 tours est composé de 729 couches de pâte et 729 couches de beurre. Ramené d'Orient par les Croisés, la pâte feuilletée était alors préparée à l'huile et non au beurre. Deux pères se disputent la paternité de la pâte feuilletée au beurre : Feuillet, pâtissier du Prince de Condé, et Claude Gellée, dit le Lorrain, un peintre du XVII^e siècle. Ce dernier, apprenti pâtissier dans son jeune âge, serait rentré chez lui un soir avec un peu de pâte pour son repas. Il l'aurait garnie de beurre puis mise au four et la pâte devint croustillante à souhait... »

PROCÉDÉ POUR ENVIRON 10 PERSONNES

À l'aide d'un laminoir, abaisser 750 g de pâte feuilletée à 8 mm d'épaisseur. Bloquer l'abaisse au froid pendant quelques minutes pour obtenir une découpe nette.

Découper 3 allumettes par personne (de 8 x 1,5 cm) et les disposer sur une plaque antiadhésive. Cuire dans un four à 200 °C pendant 5 minutes afin de faire développer le feuilletage rapidement. Normalement les allumettes tomberont sur le côté (les aider à tomber si besoin) et continueront à cuire mais dans le sens de la largeur (cela est très important pour la bonne découpe du millefeuille final).

Quand le feuilletage est cuit (blond soutenu), débarrasser les allumettes sur une grille, les égaliser selon la taille souhaitée.

Retourner les allumettes de feuilletage et les saupoudrer de cassonade, les caraméliser dans un four à 240 °C puis les réserver au sec.

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Pocher la crème diplomate légère sur 2 allumettes, côté caramélisé. Les superposer, terminer en ajoutant une troisième allumette de feuilletage côté caramélisé sur le dessus.

À SAVOIR

Pour que le millefeuille soit harmonieux, veiller à équilibrer la quantité de crème par rapport à l'épaisseur de pâte feuilletée (épaisseur du feuilletage = épaisseur de crème).

VIN CONSEILLÉ

Champagne demi-sec.

L'accord est plus harmonieux avec un champagne dosé qu'avec un brut, trop vif, à moins que l'on ne choisisse une grande cuvée quelque peu évoluée. On appréciera la légèreté de la bulle sur ce dessert qui allie croquant et fondant.

Alternatives : Loupiac 2015 ; Gaillac Doux Méthode Ancestrale.

Crème diplomate légère

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

150 g Crème liquide
500 g Crème pâtissière vanille
2 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter la crème liquide. Réserver au froid.

Dans une sauteuse, chauffer 1/4 de la crème pâtissière tout en la fouettant, ajouter la gélatine toujours en fouettant la crème pâtissière chaude. Verser la masse dans un cul-de-poule, ajouter la crème pâtissière restante et lisser l'appareil au fouet. À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la crème fouettée. Garnir une poche munie d'une douille unie (n° 10) et réserver au froid.

PHOTOS : SOLÈNE FOLATRE. RÉDACTEUR CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORD VIN : GUY CARRIÈRE.



1

Incorporer délicatement la crème fouettée dans la crème pâtissière.



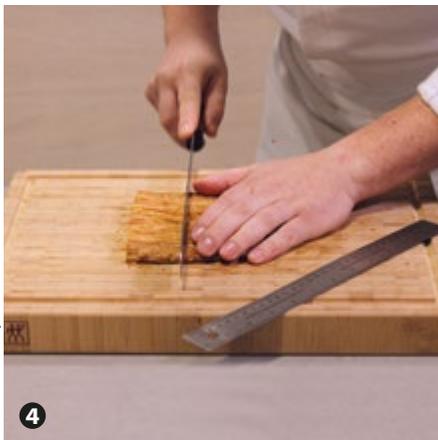
2

Découper 3 allumettes par personne (de 8 x 1,5 cm).



3

Disposer les allumettes sur une plaque antiadhésive.



4

Égaliser les allumettes cuites selon la taille souhaitée.



5

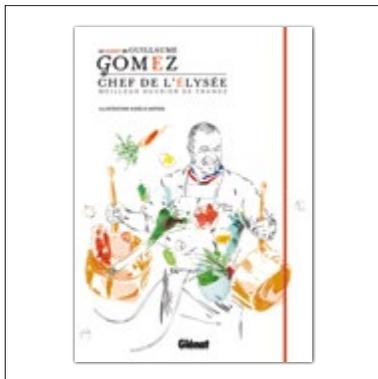
Retourner les allumettes de feuilletage et les saupoudrer de cassonade, les caraméliser dans un four à 240 °C puis les réserver au sec.



6

Pocher la crème diplomate légère sur les allumettes, côté caramélisé.

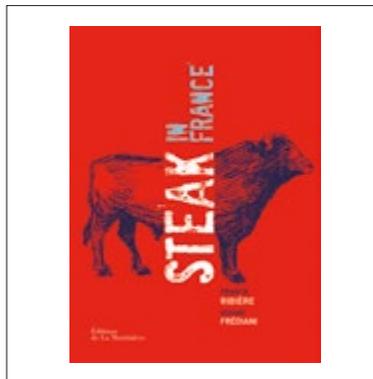
CÔTÉ LIVRES



LE CARNET DE RECETTES DE GUILLAUME GOMEZ

Auteur : Guillaume Gomez - Illustrations : Aurélie Sartres
Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France et Chef des cuisines de l'Élysée, véritable ambassadeur de la cuisine française, propose un carnet personnel de recettes faciles à réaliser, illustré par Aurélie Sartres, croqueuse de talent. Passeur de goûts, il souhaite partager et transmettre sa passion et son savoir-faire au travers de recettes gourmandes et accessibles. Car la cuisine, c'est d'abord de bons produits et quelques astuces ! Ce carnet de recettes vous fera cuisiner, goûter, mais aussi créer, partager : vos notes personnelles sont essentielles pour les enrichir ! Et ainsi, à la manière du chef, vous transmettez à votre tour...

Éditions Glénat - 128 pages - 14,95 €



STEAK IN FRANCE

Auteurs : Franck Ribière et Vèrane Frédiani
Dans ce livre, les auteurs défendent l'importance de la qualité de la viande tant d'un point de vue gustatif et nutritionnel qu'éthique, seule réponse à la polémique actuelle. Ce reportage singulier, projeté en salle fin juin, parcourt la crème des exploitations bovines de notre métropole. Les rencontres d'éleveurs, bouchers et restaurateurs d'exception révèlent les particularités des différents terroirs, races, élevages en France et guident dans la réflexion sur la qualité et le goût de la viande, vers une quête de l'excellence. Vous découvrirez aussi les meilleures adresses, les conseils de préparation et le top 10 des meilleures viandes made in France.

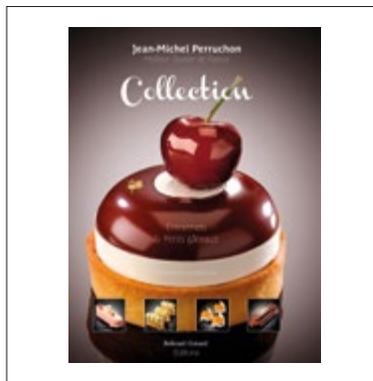
Éditions de la Martinière - 256 pages - 35 €



CHEFS BRETONS, LEUR VIE DE CUISINIER

Auteur et photographies : Olivier Marie
Dans ce livre, vous ne trouverez pas de recettes mais tout ce qui se cache derrière. Depuis une vingtaine d'années, Olivier Marie, créateur du magazine en ligne *Goûts d'Ouest*, a choisi de nous amener dans les coulisses. L'auteur se fonde dans l'intimité des cuisines bretonnes pour photographier les chefs sur le vif. Cet ouvrage compile les 150 plus beaux clichés du journaliste culinaire, rythmés de dizaines d'anecdotes savoureuses et de souvenirs, afin de nous plonger dans le quotidien de ceux qui font la gastronomie bretonne d'aujourd'hui tels Sylvain Guillemot, Jérémie Le Calvez, Jean-Paul Abadie, David Etcheverry, Jacques Torrel ou Nicolas Adam.

Les éditions du coin de la rue - 192 pages - 28 €



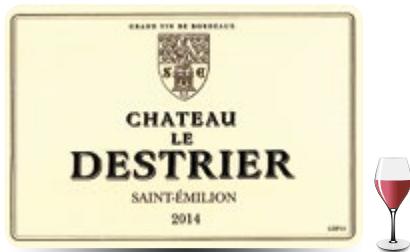
« COLLECTION » - ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

Auteur : Jean-Michel Perruchon
Le Meilleur Ouvrier de France Jean-Michel Perruchon et les professeurs de l'École Bellouet Conseil présentent leurs dernières créations en matière d'entremets et de petits gâteaux. À travers cinquante-cinq recettes, ils partagent leur savoir-faire autour des montages en cadres, des nouveaux décors, des classiques revisités et aussi quelques wedding cakes. Soucieux de respecter le côté pédagogique cher à l'école, l'ouvrage est riche en photographies de qualité, en schémas de montage pratiques et propose de nombreuses recettes inédites. Un livre, en français et en anglais, qui ravira le palais des gourmets et des gourmands, amateurs tout comme professionnels.

Bellouet Conseil Éditions - 280 pages - 90 €

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Saint-Émilion 2014 Château Le Destrier

Par qui

Chez les Cheminade, on fait du vin avec exigence et passion depuis quatre générations. Olivier et Patrick portent actuellement le flambeau familial et gèrent une quarantaine d'hectares dont une partie, non négligeable, s'étend sur des terroirs argilo-siliceux de Saint-Émilion, à la frange du village de Saint-Pey-d'Armens. Leurs vins sont accessibles à tous les palais, toujours friands et ronds, même lorsqu'il s'agit de leurs cuvées emblématiques comme ce 2014, issu de vieilles vignes de merlot (60 ans), vinifié et élevé avec beaucoup d'attention, un an sous-bois noble. Il faut ici souligner la sagesse des tarifs proposés.

Ce qui vous séduira

Grenat soutenu, la robe offre un bel éclat. Le bouquet se forme autour de notes de fruits noirs mûrs déposés dans un écrin boisé bien fondu. Une touche truffée apporte typicité et complexité. En bouche, il est question de rondeur aimable, d'équilibre plus frais que solaire (le millésime) et d'agréable rémanence.

L'instant du partage

En toutes saisons.

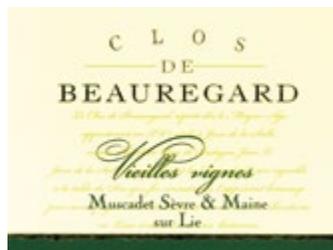
Quelles alliances choisir ?

Plus en rondeur qu'en puissance, tenez compte de son style velouté pour l'accompagner de mets assez « tendres » mais goûteux, d'un rôti de veau aux cépes par exemple, d'une volaille (oie, pintade, pigeon, canard...) ou d'une belle pièce de bœuf agrémentée de sauces brunes ou au vin. Les préparations aux cépes et les fromages à pâte cuite bien affinés sont recommandés.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Ce millésime présente l'avantage d'être accessible dès aujourd'hui. Servez-le alors autour de 18 °C. Potentiel d'évolution favorable estimé : 3 à 4 ans.

Prix public indicatif départ cave : 11 € ttc



Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie 2015 Clos de Beauregard Guilbaud Frères

Par qui

Le Clos de Beauregard, propriété d'une vingtaine d'hectares réputée dès le Moyen Âge, est situé sur la commune de Mouzillon. La Sèvre Nantaise toute proche flirte ici depuis longtemps avec les vignes. Cette implantation privilégiée profite à tous les domaines de la famille Guilbaud dont les racines vigneronnes sont anciennes. C'est aujourd'hui Pascal Guilbaud qui en assure la pérennité dans un esprit novateur, avec rigueur et dans l'optique d'élaborer des muscadets propres à chaque terroir. Comme il se doit, le cépage *melon de bourgogne* donne tout son tonus à cette cuvée issue de vieilles vignes. Ici pas de fermentation malolactique, mais des bâtonnages réguliers, avec bien entendu, un élevage long sur lies fines.

Ce qui vous séduira

Sa robe jaune pâle à reflets verts. Son expression typée un brin iodée, agrémentée de notes de fleurs et de fruits blancs, sa touche minérale de pierre à fusil. Sa saveur fraîche, citronnée, sa bonne amplitude, son équilibre et sa pointe saline.

L'instant du partage

En toutes saisons et sans façon.

Quelles alliances choisir ?

Fraîcheur et belle présence, sec, tonique, ce vin aime les fruits de mer « nature » ou cuisinés (huître en gelée, crustacés à la nage...) mais aussi les poissons fumés, meunière, grillés, au beurre blanc ou à la moutarde. Un poulet au citron ne lui déplaira pas, un fromage caprin bien affiné non plus.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Débouchez-le dès à présent et servez-le autour de 9 °C.

Prix public indicatif départ cave : 5,66 € ttc



Côtes de Provence
La Londe blanc 2015
Confidentielle
Domaine Saint-André-de-Figuière

Par qui

La propriété viticole de 75 hectares de vignes plantés au milieu de pinède et de garrigue, à La Londe-les Maures, est un modèle du genre. La culture biologique y est appliquée depuis la fin des années soixante-dix. Alain Combard en avait transcendé la beauté des lieux tout en portant haut une production diversifiée où les grands vins rosés tiennent toujours une place de choix. Ses enfants, Delphine, Magali et François ont su entretenir cette fibre vigneronne qui habitait leur père disparu en mai 2015. Entre autres bons flacons élaborés ici, vous apprécierez ce vin blanc à la fois puissant et équilibré. Il est issu d'une sélection parcellaire de cépage rolle (vermentino) enraciné sur schiste, dont la moitié du moût est fermentée, élevée et régulièrement « bâtonnée » six à huit mois en fûts de chêne français.

Ce qui vous séduira

La robe jaune pâle offre un bel éclat. L'expression aromatique est délicate, orientée vers les fleurs et les fruits blancs, la mandarine, avec un soupçon de fenouil et de vanille. Sa dimension éclate en bouche avec une saveur dense, assez enrobée et relevée par une saine acidité bien présente. La finale, un brin saline, se prolonge durablement.

L'instant du partage

En toutes saisons, pour redécouvrir les grands vins blancs provençaux.

Quelles alliances choisir ?

C'est indéniablement un vin fait pour la gastronomie. Ses arômes discrets et sa saveur soutenue le prédisposent aux alliances assez relevées. Là où il y a de l'huile d'olive, de l'ail, du thym, du fenouil et des légumes du soleil, il est à l'aise. Dorade, bar, rouget, gambas, langouste, grillés ou en sauce, ne lui résisteront pas. Un rôti de veau accompagné de fleurs de courgettes farcies fera à coup sûr son bonheur...

Quand et comment le mettre en valeur ?

À déguster dès aujourd'hui ou attendre un an ou deux, mais pas plus. Servir autour de 10 °C pour en apprécier toutes les qualités.

Prix public indicatif départ cave : 25,60 € ttc



IGP Périgord Rouge 2015
Méli-Merlot
Domaine du Bout du Monde

Par qui

Ce bout du monde-là ne se situe pas dans les îles mais à quelques kilomètres de Bergerac, à Ribagnac exactement. Fin 2014, Olivier Candon et Véronique Vialard (œnologue) ont décidé de poser leur sac dans un ancien relais de poste dont les vignes avoisinantes de merlot et de cabernet couvrent à peine 3,5 ha. Soucieux de respecter leur terre et leurs convictions, ces « artisans vigneronnes » comme ils se définissent, entament aussitôt une conversion en agriculture biologique. 2015 est le premier millésime. J'ai été séduit par leur *Méli-Merlot*, simple IGP, tout ce qu'il y a de plus réjouissant dans son expression « nature », sans artifice, mais avec le croquant charnu du seul cépage merlot. Une réussite !

Ce qui vous séduira

Il a fière allure avec son costume sombre à frange pourpre. Ouvert, franc et doté d'une belle générosité de fruit, le nez dispense des notes de vendange mûre à point, de cerise noire, de prune et de fraise écrasée, le tout rehaussé d'une pointe de cuir et d'épices. Une bonne matière juteuse, tactile, sincère et fraîche occupe le palais et charme les papilles. De bons tannins encore bien présents prolongent la finale.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Ce vin rouge « plaisir », de bonne facture, s'accordera sans façon avec la cuisine campagnarde et goûteuse du Périgord. Pour souligner son caractère, préparez un canard rôti aux pêches de vigne ou des aiguillettes au vinaigre de framboise. Un risotto aux cèpes, une tarte aux noix seront aussi de joyeux compagnons.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Il est certes bien agréable actuellement, mais une garde supplémentaire d'un à deux ans lissera ses tannins. Présentez-le autour de 15 °C, tel quel, ou en carafe.

Prix public indicatif départ cave : 6,90 € ttc

numéros antérieurs

TOUJOURS DISPONIBLES

sauf les numéros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 -
15 - 16 - 17 - 18 - 19 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 33 - 34 - 135 - 266.

Cher lecteur,

Désormais, le sommaire des numéros antérieurs
ne paraîtra plus dans nos pages. Vous pourrez consulter tous
les numéros disponibles sur notre site www.thuriesmagazine.fr



Les numéros antérieurs - collections 2016, 2015, 2014 & 2013 : 9,90 € (France uniquement).

Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :

➔ sur Internet

www.thuriesmagazine.fr

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➔ par courrier

voir bon de commande page de gauche

➔ par téléphone

05 63 56 16 06

muni de votre carte bancaire



CARNET D'ADRESSES

L'album de

JEAN-LUC POUJAURAN
18, rue Jean-Nicot
75007 Paris
Tél. : 01 47 05 80 88
Port. : 06 07 26 54 92
Mail : jean-luc.poujauran@wanadoo.fr

Les recettes de

RONAN KERVARREC
La pâtisserie de
SÉBASTIEN NABAILE
Hostellerie de Plaisance
5, rue du Clocher
33330 Saint-Émilien
Tél. : 05 57 55 07 55

Que se passe-t-il à Paris..?

TOMY GOUSSET
Tomy & Co
22, rue Surcouf
75007 Paris
Tél. : 01 45 51 46 93

Rendez-vous avec

ANDRÉE & STÉPHANE ROSIER
Les Rosiers
32, avenue Beau-Soleil
64200 Biarritz
Tél. : 05 59 23 13 18

Le mouvement de

CHRISTIAN SINICROPI
Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez
73, boulevard de la Croisette
06400 Cannes
Tél. : 04 93 90 12 34

Les amuse-bouches

STÉPHANE DEBRACQUE
Autret Paris
2, avenue des Béthunes
95310 Saint-Ouen-L'Aumône
Tél. : 01 34 21 96 99

En aparté

RICHARD SÈVE
Maison Sève
Parc du Puy d'Or
324, allée des Frères
69760 Limonest
Tél. : 04 69 85 96 38

Les desserts de

SIMON PACARY
L'Esprit de la Violette
par Marc de Passorio
10, avenue de la Violette
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 23 02 50

La technique du sucrée du mois par

GEOFFREY TURPIN
ENSP - École nationale
supérieure de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Vins & mets

DOMAINE DU BOUT DU MONDE
Famille Candon-Vialard
Les Costes
24240 Ribagnac
Tél. : 06 73 76 80 08

GUILBAUD FRÈRES

Beau Soleil
B.P. 49601 Gorges
44196 Clisson Cedex
Tél. : 02 40 06 90 69

DOMAINE SAINT-ANDRÉ-DE-FIGUIÈRE

Famille Combard
605, route de Saint-Honoré
B.P. 47
83250 La Londe-les Maures

CHÂTEAU LE DESTRIER

7, Peyrouquet
33330 Saint-Pey-d'Armens
Tél. : 05 57 47 15 39

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



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 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 : mai 2017

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*

Rangez
vos magazines
dans leur
écrin



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain
numéro 290
juin 2017



**L'album de
Pascal Bardet**
Le Gindreau
à Saint-Médard (46)

**Les recettes de
Sylvestre Wahid**
Hôtel Thoumieux
à Paris (7^e)

Que se passe-t-il à Paris..?
Jacques Faussat
La Brasière à Paris (17^e)

**Rendez-vous avec
Arnaud Tabarec**
SeaSens à Cannes

**En aparté
Fabien Rouillard**
Pâtisserie Gérard Mulot
à Paris (6^e)

**Les desserts du
Championnat de France
du dessert**

Churries MAGAZINE
GASTRONOMIE

LE MAGAZINE D'UN MEILLEUR
OUVRIER DE FRANCE

L 13681 - 289 - F: 9,90 € - RD

