

Shurries

MAGAZINE

GASTRONOMIE



JEAN SULPICE
ANNECY



NICOLAS MASSE
MARTILLAC (BORDEAUX)



JORDANE STIÉE
MARTILLAC (BORDEAUX)



JACQUES FAUSSAT
PARIS (17^e)



CHRISTOPHE HAY
MONTLIVAUT (CHAMBORD)



CHRISTIAN VABRET
AURILLAC



DENIS MATYAS
LA CRAU (TOULON)





DE VISU-REIMS

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



L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

TOUCHE PAS À MON CROISSANT !

Le cours du beurre a presque doublé sur les marchés internationaux en un an, artisans et industriels subissent de plein fouet cette hausse et toutes les répercussions qu'elle entraîne auprès des consommateurs. En effet, les grandes enseignes augmentent le prix de la plaquette de beurre et les artisans celui de leur viennoiserie. Autant dire que le danger est majeur pour les artisans boulangers-pâtisseries ; si le phénomène se poursuit, ils reverront tous leurs prix à la hausse et risqueraient fort de ne plus avoir le même niveau de vente.

Cependant, s'ils ne répercutent pas la hausse du coût d'achat du beurre sur leurs prix de vente, ils devront implacablement rogner sur leur marge.

Cette situation est la conséquence des lois du marché et d'un décalage important entre l'offre et la demande. L'offre tendrait à diminuer alors que la demande explose.

Côté offre : Si la part de lait consacrée à la fabrication du beurre s'amenuise de plus en plus, cela est dû (entre autres) à la forte demande de lait des pays asiatiques. D'autre part, le beurre représente seulement 20 % de la production laitière, le reste étant consacré aux crèmes, yaourts, fromages, lait en poudre et lait liquide.

Côté demande : l'augmentation de la consommation du beurre de 5 % en France et de 2,5 % à l'échelle mondiale est le résultat de la réhabilitation scientifique des qualités nutritionnelles et vertus sanitaires dont ce produit a fait l'objet ces dernières années.

L'augmentation du prix de ce produit devenu quasiment de première nécessité (un Français en achèterait en moyenne 8 kg par an) aura pour conséquence soit la baisse de sa consommation et des produits dont il est la base (viennoiseries, pâtisseries, etc.), soit un impact sur le portefeuille de nos concitoyens.

Il apparaît donc urgent que les producteurs laitiers, les industriels et les artisans s'entendent pour stabiliser cette filière qui est un pourvoyeur d'emplois non négligeable.

Espérons que nos artisans pourront passer cette crise sans trop de dégâts car à travers eux, c'est tout un symbole et un savoir-faire Français qui est à sauvegarder !

• SOMMAIRE •



8 • L'album de
JEAN SULPICE
L'AUBERGE DU PÈRE BISE
À ANNECY



24 • Les recettes de
NICOLAS MASSE
LES SOURCES DE CAUDALIE - RESTAURANT LA GRAND'VIGNE
À MARTILLAC (BORDEAUX)



38 • La pâtisserie de

JORDANE STIÉE
RESTAURANT LA GRAND'VIGNE
À MARTILLAC (BORDEAUX)



50 • Rendez-vous avec
CHRISTOPHE HAY
LA MAISON D'À CÔTÉ
À MONTLIVAUT (CHAMBORD)



64 • Que se passe-t-il
à Paris..?
JACQUES FAUSSAT
RESTAURANT JACQUES FAUSSAT
À PARIS (17^e)



73 • Les amuse-bouches
PAR NICOLAS MASSE
& CHRISTOPHE HAY



78 • Le mouvement de
CHRISTIAN SINICROPI
GRAND HYATT CANNES
HÔTEL MARTINEZ
LA LANGOUSTINE
& LE GAMBERONI



86 • En aparté
CHRISTIAN VABRET
L'ÉCOLE FRANÇAISE
DE BOULANGERIE ET
PÂTISSERIE D'AURILLAC



92 • Tea-time par
DENIS MATYASY
À LA CRAU



102 • La technique sucrée
du mois
PAR JEREMY DELTEIL
ENSP À YSSINGEAUX
LE BISCUIT CUILLÈRE



108 • Vins & mets
- ALSACE MUSCAT 2016
- CÔTE ROANNAISE 2016
- CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2016
- CORBIÈRES ROSÉ 2016

16 • Agenda

18 • Infos

106 • Côté livres

110 • Carnet d'adresses





L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils ludiques et incroyables mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire. Créez des univers magiques et féériques pour tous les petits et grands gourmands, façonnez des montages chocolat époustouflants et des entremets raffinés et originaux.

Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

Découvrez ou redécouvrez notre chocolat pure Origine Equateur, à 70 %, qui allie puissance et finesse, et donne une nouvelle dimension gustative à la signature de vos créations.



Découvrez notre collection Automne-Hiver 2017



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

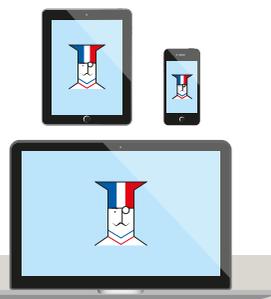
1 RUE DE HOLLANDE - CS 60067 - 67232 BENFELD CEDEX - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334

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

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE

• **CHRISTOPHE HAY :**

- Anguille de Loire, chou-fleur, vadouvan et sésame noir.
- Soufflé chaud à la liqueur de Chambord.

• **DENIS MATYASY :**

- Tarte aux fruits



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

ENTRÉES

- p. 28 - Promenade au potager, tartelette aux premiers petits pois de printemps
- p. 29 - Caviar d'Aquitaine, tartare de langoustine, concombre et gingembre
- p. 66 - Pompadour, compression de pomme de terre et foie gras, délicat croque-monsieur d'artichaut, jus de veau à la coriandre
- p. 68 - Langoustines, tartare en maki d'asperges des Landes, caviar de l'Adour, infusion végétale aux saveurs iodées
- p. 74 - Artichaut poivrade, ail des ours et fleurs de printemps
- p. 75 - Carpaccio de bœuf de Bazas fumé aux sarments de vigne
- p. 76 - Brioche aux fleurs de pissenlit
- p. 77 - Mousse de chèvre frais du Père Fabre
- p. 80 - La vigne : pixel gustatif bucolique avec un embrun de bord de mer

POISSONS

- p. 32 - Turbot sauvage rôti, coquillages et poireaux de vignes, sauce matelote
- p. 53 - Mulet de Loire à la violette, artichauts, blanc-manger au poivre de Timut et sarrasin torréfié
- p. 54 - Carpe de Loire « à la Chambord », truffe, lard de Colonnata, écrevisses, champignons et vin de Cheverny
- p. 56 - Lamproie de Loire à la Nantaise, pommes de terre prunelle, tuile à la nigelle de Damas
- p. 67 - Rouget, rouge pluriel de condiments, tête et jarret de veau gascon en raviole de piquillos, fumet au lard

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 31 - Homard casier et asperge blanche du domaine d'Uza à la braise, sabayon orange
- p. 35 - Entre terre et mer, langoustine et pied de cochon, fèves à l'estragon
- p. 82 - J'ai converti en saveurs les odeurs terrestres et maritimes pour dynamiser l'ensemble nourri par ce climat azuréen
- p. 84 - Le gamberoni, saveurs corsées au relief de fond marin axé sur une cuisine méridionale

VIANDES

- p. 36 - Ris de veau fermier, pomme de terre vendangeur et oignons doux
- p. 70 - Agneau de lait des Pyrénées, l'épaule très longuement confite, crémeux de pomme de terre effleurée au thym

VOLAILLES

- p. 57 - Géline de Touraine « Dame noire », la cuisse confite au foie gras, le suprême rôti, asperges vertes de Chambord et morilles

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 71 - Soufflé chaud à la pêche de vigne

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 40 - Noisettine du « Médoc »
- p. 43 - Citron et menthe, tuile de meringue
- p. 47 - Rhubarbe et verveine
- p. 48 - Sarment de vigne, chocolat grand cru Guatémala
- p. 58 - Autour du miel de Madame Mignot
- p. 94 - Extase
- p. 96 - Péché mignon
- p. 98 - Flagrant délice
- p. 100 - Fraisier
- p. 104 - Charlotte fruits rouges

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 102 - Biscuit cuillère



Présente
Jacopo Bruni
Chef Pâtissier au London Edition



Le Chef Jacopo Bruni a découvert dès 17 ans sa passion pour la cuisine à travers diverses expériences. Deux ans plus tard, il décide de devenir pâtissier professionnel et se forme à l'Académie Internationale de Cuisine Italienne Alma, puis se perfectionne avec un Master en cuisine italienne auprès du Chef Massimiliano Alajmo. Après plusieurs expériences en Italie, Jacopo Bruni décide, en 2015, de réaliser un nouveau défi, en partant à Londres, en tant que Chef Pâtissier à l'Hôtel Restaurant étoilé Connaught. Après un an, il rejoint l'Hôtel 5 étoiles Baglioni comme Responsable Chef Pâtissier.

Actuellement, Jacopo Bruni pratique sa passion à l'Hôtel London Edition et est également Responsable Chef Pâtissier au restaurant, plusieurs fois récompensé, Berners Tavern



Sa recette : **Fondant de velours rouge**

1. Glaçage au fromage à la crème

1362 g	Fromage à la crème	Fouetter le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et aérien,
681 g	Beurre doux	mélanger avec le fromage à la crème, battre
681 g	Sucre glace	à grande vitesse pendant 5 minutes.
0,5 g	Vanille	

2. Gâteau de velours rouge

1610 g	Farine T45	Battre très légèrement le beurre et le sucre en crème. Ajouter progressivement les œufs. Ajouter Fruit'Purée Mûre, le colorant et la poudre de yaourt. Ajouter la farine, la poudre de cacao, le sel, le bicarbonate de soude et l'extrait de vanille, puis le vinaigre à la fin. Mettre au four 1300 g de pâte sur la plaque à 160°C chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes.
850 g	Beurre doux	
2285 g	Sucre	
800 g	Œufs	
10 g	Colorant fraise rouge	
70 g	Poudre de cacao	
30 g	Extrait de vanille	
30 g	Sel	
1815 g	Fruit'Purée Mûre Capfruit	
30 g	Vinaigre blanc	
30 g	Bicarbonate de soude	
30 g	Poudre de yaourt	

3. Insert

1000 g	Crumble de gâteau de velours rouge	Mixer tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser dans un moule cylindrique de 2 cm de profondeur et mettre au congélateur.
300 g	Eau	
300 g	Sirop de sucre rouge	
400 g	Fruit'Purée Mûre Capfruit	

4. Pochoir blanc

1000 g	Chocolat blanc	Mélanger les ingrédients et recouvrir l'insert congelé.
1000 g	Beurre de cacao	

5. Sorbet à la mûre

110 g	Eau minérale	Mélanger les poudres ensemble et ajouter l'eau bouillante, porter à 85°C, puis laisser refroidir à 20°C et ajouter Fruit'Purée Citron et Fruit'Purée Mûre.
105 g	Sucre	
51 g	Poudre de glucose	
5 g	Super neutrose	
13 g	Fruit'Purée Citron Capfruit	
1000 g	Fruit'Purée Mûre Capfruit	

Montage

Découper 3 disques de gâteau de velour rouge de diamètre 6 cm. Faire un trou à l'aide d'un emporte pièce de 3 cm de diamètre au centre de l'un des trois disques. Déposer le premier disque de gâteau sur une grille, le recouvrir de glaçage au fromage à la crème.

Prendre le disque de gâteau troué puis le superposer sur le premier. Plonger l'insert encore congelé dans le pochoir blanc puis le déposer dans l'ouverture du deuxième disque. Glacer à l'aide du glaçage au fromage à la crème.

Ajouter au sommet le dernier disque de gâteau. Glacer l'ensemble une première fois puis laisser figer le glaçage. Glacer à nouveau avec une spatule en zigzag tout autour du gâteau en gardant le sommet plat et lisse.

À l'aide d'un couteau à palette, poser le gâteau au centre d'une assiette à dessert creuse. Placer une mûre et une quenelle de sorbet à la mûre au sommet du gâteau. Mettre trois bâtonnets de chocolat qui se croisent au sommet de la quenelle pour donner de la hauteur au dessert.



Fruit'Purée Mûre Capfruit

Capfruit propose une purée associant la mûre cultivée à la mûre sauvage. La mûre sauvage nécessite une pasteurisation à basse température afin de ne pas altérer ses qualités organoleptiques et nutritionnelles. La purée est sucrée à 10 % de sucre cristal.

L'ALBUM DE Jean Sulpice

PAR MARTINE OCCHIPINTI





© Franck Juery

L'Auberge du Père Bise à Talloires

Le chef Jean Sulpice doublement étoilé a quitté les cimes enneigées de Val-Thorens pour poser ses valises sur les rives du lac d'Annecy.

Changement d'altitude, changement d'univers, et une tout autre dimension...

L'Auberge du Père Bise...

Placée désormais entre les mains de Jean Sulpice et de son épouse Magali, l'auberge poursuit son histoire, c'est juste un nouveau chapitre qui s'ouvre.

L'histoire a commencé en 1903, année où un petit chalet au bord du lac se transforma en un bistrot. Marie Bise y proposait alors une cuisine familiale.

Très rapidement, les fines bouches de l'aristocratie européenne s'y donnent rendez-vous. Le succès est tel qu'au fil du temps le chalet se métamorphose de nouveau et prend la forme d'un hôtel arborant l'enseigne *Chez le Père Bise*.

L'enseigne est toujours là et pourrait raconter les tourbillons d'une épopée familiale quasi légendaire. Les Bise y ont régné en maîtres durant plus d'un siècle.

Une maison mythique dont la cuisine a gagné ses lettres de noblesse avec Marguerite qui, en 1951 obtenait ses trois étoiles au guide Michelin.

Une Auberge hors du temps...

Laissons Jean Sulpice nous présenter sa

nouvelle demeure :

« Cette maison, posée au bord de l'eau, son parc, sa magnifique terrasse... Nous sommes tombés immédiatement sous le charme de l'Auberge. Un lieu hors du temps. »

Le 5 mai 2017, le nouveau propriétaire rouvrait les portes de l'Auberge après six mois de travaux titanesques.

Nous nous y sommes rendus quelques semaines plus tard, voulant saisir ce moment.

Nous avons retrouvé la poésie du lieu, le charme du lac, de ses montagnes et de ses falaises. Nous avons retrouvé la danse des cygnes et celle des canards. Nous avons humé, savouré la douceur du soir et du matin et avons exploré l'univers culinaire du chef. Une cuisine libre, créative, à la fois gourmande et d'une grande pureté, ancrée dans le paysage et tellement propre à Jean Sulpice qu'elle révèle quelques indices sur sa personnalité.

Qui est Jean Sulpice ?

Un homme de la montagne au moral vraiment au top, qui fait face même quand la tempête fait rage, qui a obtenu des succès auxquels personne ne croyait. Il a appris à s'affirmer, à connaître ses forces et ses valeurs à travers les différents épisodes de sa vie. Des épreuves, des bonheurs,

des coups de cœur... Tout cela lui apporte aujourd'hui des ressources épatantes.

Un apprentissage en cuisine... Dès l'âge de quinze ans auprès de Jean et Pierre Marin au Bourget-du-Lac.

En 1997... Il rentre à l'Auberge de l'Eridan, chez Marc Veyrat auprès duquel il passera cinq longues belles années et finira Second à *La Ferme de Mon Père*.

En 2002... Il change de cap, occupe sa première place de chef à Val-Thorens. C'est l'ouverture de l'Oxalys, tout en haut d'une montagne des Trois Vallées, et sur les hauteurs blanches des Alpes, là où le temps se fige, il met en mouvement un tourbillon de saveurs. Il obtient sa première, puis sa deuxième étoile au guide Michelin.

Quinze ans plus tard...

En 2017... Il prend possession de l'Auberge du Père Bise.

À trente-neuf ans, acheter un tel monument, c'est tout un projet de vie avec son épouse Magali, c'est un état d'esprit, un sacré engagement. Cela requiert de la détermination, du courage, de l'imagination... Il faut oser ! Mais ça, le chef sait faire. Son parcours en est la démonstration. →



Le petit Jean Sulpice, futur cuisinier.



Jean Sulpice, son grand frère Patrice et leurs parents.

T. G. M. : Votre enfance...

J. S. : Je suis né le 27 juillet 1978 à Aix-les-Bains, mais ma terre d'enfance se situe en pleine montagne, à Barbizet, un hameau perdu en Savoie profonde.

Nous faisons des cabanes perchées, nous mangions des fruits sur les arbres et lorsque nous allions à l'école, nous étions souvent retardés par un troupeau de vaches qui traversait le village.

Votre famille...

J'ai un grand frère plus âgé que moi de quatre ans. Mes parents étaient entrepreneurs, je les ai toujours vu travailler. Mes grands-parents étaient agriculteurs, hôteliers..., je les ai toujours vu bosser. Ma famille m'a donné de bonnes leçons sur le travail et les responsabilités.

Des leçons que vous appliquiez à l'école...

Non, j'avoue, pas trop. À l'école, je n'y trouvais pas ma place, d'ailleurs j'en éprouvais une frustration et je compensais par une hyperactivité extra-scolaire.

La cuisine...

Je n'avais jamais envisagé faire ce métier, pourtant je connaissais bien cet univers, mes grands-parents possédaient deux hôtels-restaurants à Aix-les-Bains. Mes terrains de jeu, c'étaient la cave, la lingerie, et bien sûr la cuisine.

Comment êtes-vous entré dans cet univers ?

Lors d'un stage d'étude de deux semaines, j'étais encore au collège, en troisième.

Votre stage...

Une semaine dans un restaurant traditionnel suivie d'une semaine au sein d'un établissement étoilé à Chambéry, *L'Essentiel*, tenu à l'époque par Jean-Michel Bouvier.

Ce qui vous a séduit lors de ce stage ?

La rigueur, l'ambiance, le rythme de travail, le chef qui validait toutes les assiettes. Je me souviens d'une salade d'endives avec des noix. Elle était dressée comme une fleur, elle me fascinait, c'était une salade d'endives autrement.

Je voyais défiler une telle diversité de produits, je n'en dormais pas la nuit et le matin, dès mon réveil, j'étais stressé et soucieux de la qualité du travail que j'allais fournir dans la journée.

Vous interrompez alors vos études...

Pour entrer en apprentissage chez Jean et Pierre Marin, une étoile au guide Michelin, chefs de *l'Auberge Lamartine* au Bourget-du-Lac. J'avais à peine 15 ans. C'était une autre génération. Le travail était parfois à la dure vu notre jeunesse mais tellement enrichissant.

Des souvenirs de cette période...

Mes premières crèmes anglaises, sauces béarnaises et Nantua, mon premier poulet chasseur, j'apprenais à lever mes premiers poissons... Nous nous occupions également du garde-manger, j'ai aussi fait mes premières vinaigrettes, foies gras, des terrines... J'avais la soif et l'envie de tout découvrir, tout connaître.

Vous vouliez vous surpasser...

Oui, et cela m'a probablement sauvé. À cette époque, nous vivions un événement familial très douloureux.

Mon grand frère Patrice, passionné de vélo et l'un des meilleurs compétiteurs dans le monde du cyclisme sur piste était parti à Bogotà pour participer au championnat du monde. La veille des épreuves, il tombe de son vélo, sa colonne vertébrale est touchée et le diagnostic est brutal : il ne retrouvera plus jamais l'usage de ses jambes.

Mes parents partent de toute urgence en Colombie, je reste à la maison, seul et complètement déboussolé.

Ma vie ayant toujours été rythmée par les entraînements de mon frère, par ses performances, en l'espace de quelques heures, de quelques jours, j'avais perdu mes repères, une belle partie de mes rêves...

Pour traverser cette épreuve...

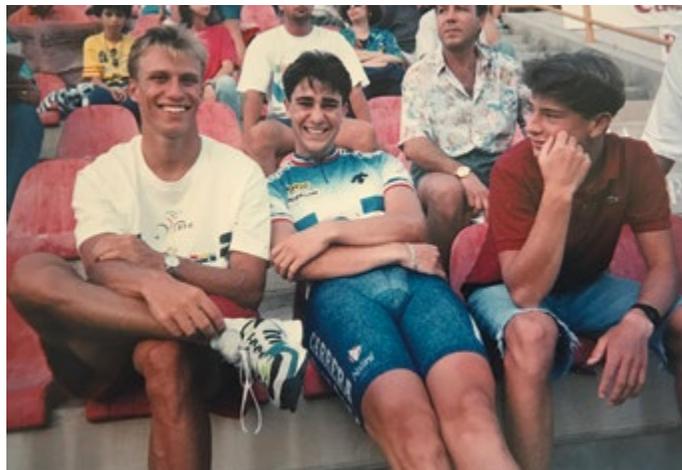
Je me suis réfugié dans mon envie d'apprendre mon métier. La cuisine a été pour moi un moyen de retrouver le goût à la vie, et ça, je pense, c'est resté ancré quelque part au plus profond de moi.

Et puis, un jour...

Lors d'une émission à la télé, je vois un homme au chapeau noir, Marc Veyrat. Savoyard comme moi, passionné par la nature comme moi.



Le frère de Jean, Patrice Sulpice sur son vélo.



Les deux frères en compagnie de Florian Rousseau, triple champion olympique de vélo sur piste, en 1996 et 2000.

Un chef qui s'entoure de plantes, de saveurs...

Et de couleurs...La couleur qui m'a le plus marqué, c'est le bleu de sa maison. Quelques jours plus tard, pour lui adresser un courrier, je prends ma plus belle plume et une feuille de papier bleue, espérant que la couleur l'interpellerait. Pourtant, tous mes proches me disaient que cela ne se faisait pas : « *ce n'est pas convenable* », « *il ne te répondra pas* »...

Marc Veyrat fut-il interpellé ?

Je l'ignore, il ne m'a jamais rien dit à ce sujet. Toujours est-il qu'il m'a répondu.

Votre entretien avec le chef...

Il dure deux minutes, je tremble d'émotion et j'entends Marc Veyrat me dire, « *tu commences le 20 juin* ». J'acquiesce aussitôt sans hésiter, sans réfléchir et sans penser une seule seconde que le 20 juin, je n'aurai pas fini mon apprentissage.

Lorsque je l'ai réalisé, j'étais déjà dans la voiture, il était trop tard pour en parler avec le chef.

Était-ce vraiment trop tard ?

Non, mais ma décision était prise et inébranlable. Pourtant, là encore, j'ai entendu toutes sortes de choses : « *Finis ton apprentissage... Passe ton CAP... Tu fais une erreur... Tu ne tiendras pas, tu n'as pas assez d'expérience...* »

Vous n'avez écouté personne...

Je n'ai écouté que mon cœur. Le 20 juin 1997, je rentrais à l'Auberge de l'Eridan.

L'Auberge de l'Eridan...

Stéphane Froideveaux et Arnaud Queme-neur étaient les seconds de Marc Veyrat. La maison avait eu ses trois étoiles en 1995.

Marc Veyrat...

Un homme au grand cœur, il a formé plusieurs belles générations de cuisiniers, je suis fier d'avoir travaillé à ses côtés. Il ne loupait pas un service. Il a donné sa vie pour ses clients.

Au-delà de la cuisine...

Marc Veyrat est un bâtisseur, il m'a insufflé le désir d'entreprendre.

Deux ans et demi plus tard...

J'ai souhaité effectuer mon service militaire, j'y tenais vraiment et je suis heureux d'avoir fait l'armée. Tout d'abord cela m'a donné l'occasion de découvrir Paris que je ne connaissais pas, puis parce que toute expérience est bonne à prendre. Elle nous forge un caractère.

J'étais le cuisinier privé de la préfète de Paris.

Après l'armée, une saison d'été chez Édouard Loubet puis un retour auprès de Marc Veyrat...

Je ne connaissais pas le Lubéron, Édouard Loubet m'a proposé de faire une saison d'été dans sa maison. Il était alors installé à Lourmarin et venait d'obtenir sa deuxième étoile. Je suis parti à la découverte d'un terroir et d'un chef qui est devenu un ami.

Puis Marc Veyrat m'a rappelé. Il préparait

l'ouverture de *La Ferme de Mon Père* à Megève. Le projet m'a aussitôt conquis.

Une belle expérience...

Une expérience extraordinaire. Je m'en suis inspiré pour l'ouverture de *l'Oxalys* à Val-Thorens. À Megève, je rencontre Magali.

Vous voilà reparti pour deux autres années auprès du chef...

Marc Veyrat était au sommet de sa gloire. Chef propriétaire de deux maisons trois fois étoilées, il était l'un des cuisiniers les plus médiatisés... En tout, j'ai travaillé cinq ans avec lui.

Puis vous quittez la Savoie...

Pour un petit tour de France, auprès de quelques chefs de cuisine.

Votre tour de France...

À Carantec, chez Patrick Jeffroy. Tout comme à Lourmarin, derrière une cuisine, je rencontrais un homme et cet homme m'a fait du bien.

Puis l'Alsace...

Je ne connaissais pas l'Alsace, j'ai passé une saison chez Jean-Georges Klein, dans sa maison l'*Arnsbourg* à Baerenthal. J'y ai rencontré Christelle Brua. Jean-George Kein venait d'obtenir sa troisième étoile et je garde un excellent souvenir de mon passage chez lui.

Pourquoi toutes ces petites escapades ?

Pour ne pas m'enfermer dans une histoire. Pour acquérir une vision plus claire et →



En compagnie de Pierre Gagnaire.



Avec Philippe un ami, au sommet du Mont-Blanc. Le but était de planter le drapeau de La Chartreuse tout en haut de la montagne mythique.

concrète de mon métier... Ou tout simplement pour quelque chose dont j'avais sans doute besoin à l'époque.

Ensuite, Paris...

Je voulais rentrer chez Pierre Gagnaire ou Alain Passard. Après une semaine d'essai dans son restaurant à Paris, Pierre Gagnaire me propose un poste dans son restaurant à Londres. Je refuse. C'est lui que je veux voir travailler. Alain Passard n'a pas de place disponible. Je repars donc dans les montagnes.

En 2002, Val-Thorens...

Un jour, Jean-Michel Bouvier m'annonce l'ouverture d'une résidence hôtelière à Val-Thorens. «*Ils cherchent un chef de cuisine...*» Il me propose de me présenter lui-même aux propriétaires et de m'aider la première année. «*Après tu te débrouilleras tout seul...*»

Et là, Magali et moi, nous nous retrouvons parachutés à 2300 mètres d'altitude, au cœur des pistes de Val-Thorens. J'avais vingt-trois ans, Magali vingt-deux balais.

Vous occupiez votre première place de chef...

J'avais de grosses ambitions, heureusement, j'étais jeune et j'avais de l'énergie.

Pourquoi heureusement ?

Faire du gastro à 2300 mètres d'altitude, c'est un challenge bien plus compliqué qu'il n'y paraît. Surtout pour le jeune cuisinier que j'étais.

En quoi cela fut-il compliqué ?

Il me fallait trouver les producteurs qui acceptaient de livrer leur marchandise à Val-Thorens en plein hiver, il me fallait repenser et modifier toutes mes cuissons, à cause de l'altitude et de la pression atmosphérique, et puis il me fallait aussi m'émaniciper. Ma cuisine, il faut le dire, n'était pas encore affirmée.

La presse, les clients... tous associaient ma cuisine à celle de Marc Veyrat. Même si je mettais de la coriandre dans un plat, c'était pour tout le monde une herbe et donc j'étais sous influence...

Le premier hiver fut très décevant.

La deuxième saison d'hiver...

J'ai créé le *Plateau des Skieurs*. Les clients pouvaient venir déjeuner sur la terrasse en tenue de ski.

Le soir, nous maintenions une cuisine plus élaborée.

Votre *Plateau des Skieurs*...

J'y mettais un pot-au-feu de bœuf et foie gras, une crème brûlée à la chartreuse avec une quenelle de chocolat et une petite polenta.

Val-Thorens fut tout de même pour vous une belle opportunité...

Ce fut une transition déterminante. C'est à Val-Thorens que j'ai dessiné mes propres lignes en cuisine. Ce qui, pour un jeune chef est fondamental et le plus difficile.

En quoi est-ce si difficile ?

On s'appuie forcément sur les références culinaires que l'on connaît, celles des chefs avec lesquels nous avons travaillé. Il est difficile de se détacher de ce qui nous a construit, c'est comme se dédoubler.

Pour sortir de ma bulle, l'été, j'allais faire des stages chez différents chefs de cuisine et pâtisseries dont Ferran Adrià, Pierre Hermé, Alain Ducasse ainsi qu'à l'École Valrhona...

Au-delà de vos escapades, quelle fut votre démarche pour vous émanciper ?

Nous vivions au-dessus d'une montagne, nous étions entourés du plus joli effet de neige qui soit. Pour l'inspiration, je me laissais prendre par ce manteau blanc, parfois, le tableau était parfait et d'une telle pureté que j'avais le sentiment de repartir à zéro. Et pour éveiller autrement ma curiosité, je me refusais de travailler les plantes chères à Marc Veyrat, donnant la priorité aux légumes, aux épices...

Je bousculais mes habitudes, je cassais les codes, je recherchais des associations de goûts, de textures que je ne connaissais pas, j'étais perpétuellement en quête de ce petit quelque chose en plus.

Et vous obtenez la première étoile...

En 2006. Elle arrivait au bon moment, je commençais vraiment à douter de mon travail, et peu de gens croyaient en nous.

© Franck Juery



L'équipe du restaurant Jean Sulpice à Val-Thorens.

En 2011, une deuxième étoile...

Une superbe récompense. Cette étoile nous donne l'envie d'aller plus loin et d'améliorer notre outil de travail.

Alors vous achetez le fonds de commerce...

En décembre 2011. J'en profite pour rénover intégralement la salle de restaurant ainsi que ma cuisine.

Mon but était de créer une unité entre ma cuisine et l'ambiance de la salle.

Val-Thorens, c'est quinze ans de votre vie professionnelle...

Val-Thorens, c'est aussi la naissance de mon fils Paul, de ma fille Sophie, c'est mon mariage avec Magali. Mais Val-Thorens ne me donnait plus une vision à long terme.

Alors, avant que l'envie ne s'étiolle complètement, Magali et moi décidons de nous lancer dans un autre projet.

Cet autre projet, c'est l'Auberge du Père Bise...

Nous étions sur ce projet depuis quatre ans, nous y pensions tous les jours, nous rêvions de pouvoir nous exprimer dans ce lieu paradisiaque, au bord du lac, les pieds dans l'eau, la tête dans les montagnes.

Puis, après négociations et tractations, une entente est établie, Charlyne et Sophie Bise passent la main. Elles confient leur maison à un chef de cuisine et son épouse. Je pense que pour elles, il était important que la maison se perpétue dans son histoire.

Vous reprenez donc la maison...

Et nous y mettons notre âme. Nous rénovons les toits, les façades, les chambres, les

décor... Nous créons un bistrot, *Le 1903*, à l'emplacement même du petit chalet Bise, là où l'histoire a commencé.

Durant les six mois de travaux, nous nous partageons entre Val-Thorens et Talloires.

Et aujourd'hui...

Nous ne sommes plus dans les valises, nous sommes chez nous, nous sommes plus apaisés et aussi incroyable que cela puisse paraître, nous avons l'impression d'avoir toujours vécu ici.

L'hôtel ?

C'était l'un de nos rêves. Accueillir nos clients comme à la maison, pour un repas, une nuit, ou un long séjour. Bien sûr, c'est un nouveau métier, nous l'apprenons. Nous avons vingt-trois chambres.

Vous nous disiez que Marc Veyrat a donné sa vie pour ses clients, en est-il de même pour vous ?

C'était toute une génération de cuisiniers qui œuvrait ainsi. Les cuisiniers aujourd'hui, ainsi que leurs équipes, s'attachent à avoir une vie plus équilibrée.

Pour avoir une vie plus équilibrée ?

Il faut y intégrer le travail à sa juste place.

N'est-ce pas plus facile à dire qu'à faire ?

Oui, évidemment, mais il le faut absolument. Si l'on ne garde pas des petits plaisirs à soi, si on ne préserve pas sa vie familiale, arrive le moment où la passion vous aspire et la flamme s'éteint. C'est grâce à Magali que je trouve mon équilibre. Nous sommes complémentaires et c'est ensemble que nous avançons. →

© Franck Juery



Lors d'un repas à la crèche de Val-Thorens avec sa fille Sophie (à sa gauche). En 2009, Jean Sulpice décide de préparer les repas de la crèche de Val-Thorens... « Cela a duré 10 ans. Quand mon fils Paul est rentré à la crèche, j'ai été très déçu des repas servis aux petits. En réalisant les repas de la crèche, mon but a été de sensibiliser, éduquer et transmettre la qualité de la nourriture aux enfants. C'est déterminant pour leur avenir. »



Une promenade avec son fils Paul.



© Franck Juery



© Franck Juery

Ci-dessus : l'équipe au bord du Lac.

Ci-contre : avec Magali.

La réussite d'un chef ?

Un chef ne doit pas sa réussite à sa cuisine, il la doit à ses équipes.

Vos équipes...

Plus de soixante personnes, et bientôt plus de quatre-vingts. Parmi elles, nos équipes de Val-Thorens et quelques anciens de la maison.

Ils auront la lourde tâche de faire passer notre sensibilité, nos émotions et nos rêves auprès de notre clientèle, tout en préservant l'identité de la maison. Nous nous efforçons de leur apporter un confort de travail, afin qu'ils puissent s'exprimer le plus sereinement possible.

La médiatisation...

Lorsqu'un chef communique, ce n'est pas pour satisfaire son ego, c'est une nécessité économique. Expliquer notre travail, nos valeurs pour nous faire connaître et donner envie aux gens de venir découvrir notre univers.

Les chefs en cuisine...

Les chefs ne sont pas toujours faciles à vivre, mais derrière un grand chef, il y a toujours un grand cœur.

Les vraies difficultés du métier ?

La rigueur et la régularité. Il est facile de faire bien sur une courte durée, mais le temps passe vite et le plus difficile est de tenir dans le temps.

La cuisine d'un chef ?

Notre cuisine trouve ses bases sur notre histoire et vivre intensément chaque étape de notre vie est la meilleure façon de se construire.

Vivre intensément chaque étape...

Les épreuves, nos erreurs et nos réussites, nos joies et nos défaites nourrissent notre sensibilité, façonnent notre personnalité et font que chaque individu est unique.

Les erreurs...

Quand on se brûle en faisant des choux au caramel, ça fait mal, on n'a pas envie de se brûler une deuxième fois. Dans notre vie privée, c'est pareil. Les erreurs sont les meilleurs moyens pour apprendre à faire mieux.

Les épreuves ?

Il faut juste apprendre à inverser le cours des choses en les positivant. J'ai appris ça très jeune, juste au moment où je rentrais dans le métier, lorsque mon frère a eu son accident.

Votre frère ?

Un homme formidable. Il a écrit deux livres. Ils sont le reflet de sa force, de son courage et de son amour pour la vie.

Être père de famille, chef cuisinier et chef d'entreprise...

Il faut être sur tous les fronts et savoir revêtir plusieurs costumes à la fois. Le plus

difficile à supporter, c'est la pression économique. Gérer une trésorerie, les stocks, le personnel, l'évolution de l'entreprise... On est responsable de tout et en même temps on se doit d'être en cuisine. La tâche est grande, mais passionnante.

Les responsabilités...

Dans une entreprise comme celle-ci, elles sont énormes. L'auberge est un lieu de légende. Nous n'avons pas le droit de décevoir. Il faut être constamment vigilant et ne pas hésiter à prendre tous les jours des décisions.

Pour vous détendre...

Le matin, je me lève tôt et je fais un footing ou un tour de vélo dans les alentours. Le sport m'oxygène l'esprit.

Ce qui peut vous étonner ?

La vie. En 1995, j'étais venu dîner à l'Auberge du Père Bise pour mon repas de fin de saison lors de mon apprentissage. J'avais été émerveillé par le homard, les quenelles de sorbets... Aujourd'hui, je suis aux fourneaux. La vie est parfois surprenante.

Ce que vous aimez...

La magie de notre métier. On ne réfléchit pas. En cuisine, c'est le produit qui nous donne la faculté de cuisiner. On le manipule, on crée une sauce, on l'assaisonne...

© Franck Juery



Le 1903, le nouveau bistrot de la maison.

© Franck Juery



Le gastro et sa jolie vue sur le lac d'Annecy.

© Franck Juery



Plin d'escargots, beurre aux herbes.

© Franck Juery



Bœuf fumé au bois de genièvre.

Il n'y a aucune réflexion ?

Évidemment, il y a toujours une part de réflexion, mais la réflexion ne doit pas se transformer en une pression qui vient nous « polluer ».

C'est un métier où l'on est observé, jugé, noté trois fois par jour. Au service du petit-déjeuner, du déjeuner et du dîner et ça, tous les jours. On doit accepter et écouter attentivement toutes les remarques, nous remettre en question trois fois par jour. Alors si on n'a pas chopé le virus, si tout ne coule pas de source, on ne peut pas faire ce métier.

Votre inspiration...

Quand je mets un produit dans la bouche, je vois un paysage et c'est ce paysage qui va éveiller en moi un goût, des idées... Toute mon inspiration vient de là, du plaisir des yeux.

D'ailleurs, je ne lis jamais une recette, je lis la photo.

Vous écrivez vos recettes ?

Lorsque je crée un plat avec mes équipes, je leur laisse le soin de noter le grammage. Je goûte, c'est parfait, ils valident la fiche technique.

Pourquoi écrivez-vous des livres de recettes ?

Écrire un livre, c'est transmettre. J'aime l'idée qu'un ouvrage puisse faire partager un savoir-faire. Cela permet aussi de

prendre du recul. Et puis, un livre, c'est un travail d'équipe avec un photographe, un graphiste... C'est une expérience très intéressante souvent marquée par de belles rencontres.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune cuisinier ?

Je lui conseillerais de ne pas chercher à progresser trop vite. De passer par tous les paliers : apprenti, commis, chef de partie, second de cuisine... Chaque poste est hyper important, avec son lot d'expériences. Un jeune cuisinier doit déguster, savourer chaque étape, c'est comme ça qu'il atteindra une maturité professionnelle.

La maturité ?

Elle permet de voir le métier d'une façon globale.

Cuisinier, un beau métier ?

Un métier qui nous met en relation directe avec nos clients. En quinze années passées à Val-Thorens, j'ai vu des familles revenir d'une année sur l'autre. J'ai vu les enfants grandir et puis un jour je les ai vu s'attabler à la même table que leurs parents avec leurs propres amis.

Un cuisinier crée des souvenirs...

Oui, et juste autour d'une table. Il crée aussi parfois de la nostalgie. Lorsque j'ai annoncé mon départ de Val-Thorens à mes clients, certains m'ont serré dans leur bras en pleurant. L'Oxalys faisait partie de leur destination vacances.

Quelque chose s'arrêterait pour eux, pour nous... J'étais bouleversé, ce départ je le voulais, mais il fut difficile à vivre.

Votre génération...

Nous vivons dans un monde de consommation à outrance. Nous jetons tout. Pourtant, une vieille voiture, un vieux livre... quelles merveilles. Ils nous racontent le chemin parcouru, ils dévoilent tout ce qui a été transmis de siècle en siècle.

Il faut pourtant vivre avec son temps...

Sans détruire le passé, parce que sans le passé, l'avenir ne saurait se construire. Nous marchons tous sur les traces qu'ont laissées les générations précédentes.

L'Auberge Bise...

Une belle histoire. Charlyne et Sophie Bise me l'ont confiée et un jour, je la transmettrai peut-être à mes enfants. Qui sait ? Nous sommes des passeurs, nous sommes sur terre pour transmettre.

Êtes-vous un homme heureux ?

Je ne suis pas heureux, je suis émerveillé. Et ce qui m'émerveille le plus, c'est d'offrir cette vie à mes enfants.

La semaine dernière j'ai créé un plat en observant un canard faire son nid. L'autre soir un client est rentré dans le restaurant et m'a dit, « la première fois que je suis venu ici, j'étais dans un landau... » Hier, dans la soirée, j'ai même vu passer une étoile filante... ■

AGENDA

LES INSTANTS VINS

DU 1^{er} JUILLET AU 25 AOÛT, À GRIGNAN-LÈS-ADHÉMAR

Le vignoble prend un air de fête : pique-nique chic, repas dans les chais, dîner sous les étoiles mais aussi ateliers culinaires, buffets maison et tapas de chef.

www.grignan-adhemar-vin.fr

LES EUROPÉENNES DU GOÛT

DU 7 AU 9 JUILLET, À AURILLAC

Depuis quelques années, le leitmotiv de ce rendez-vous gourmand et culturel est de faire la part belle aux filières et aux savoir-faire locaux. Cette année, le végétal est mis en avant. La thématique 2017 « de l'épi au pain » est déclinée à travers des démonstrations de chefs, des concours, des ateliers dégustations, un marché des producteurs...

www.aurillaccongres.com

FÊTE DES FROMAGES DE SAVOIE

LE 9 JUILLET, À SAINT-OFFENGE

Cette année, le festival se déplace sur le territoire de l'IGP Emmental de Savoie. Entre dégustations, ventes et ateliers culinaires, abondance, beaufort, chevrotin, reblochon, tome des Bauges, raclette et tomme de Savoie sont sans conteste les stars de cette fête.

www.fromagesdesavoie.fr

VACQUEYRAS FÊTE SES VINS

LES 13 ET 14 JUILLET, À VACQUEYRAS

Vacqueyras invite les épicuriens pour deux jours de fête ponctués de dégustations itinérantes dans les ruelles de la cité, une soirée bar à vins et gourmandises et un grand déjeuner gastronomique.

www.fetedesvins-vacqueyras.fr

COOKSOUND FESTIVAL

DU 13 AU 16 JUILLET, À FORCALQUIER

Niché au cœur du Couvent des Cordeliers, le festival musical et gastronomique s'ouvre à la culture ibérique, en mêlant concerts, propositions culinaires espagnoles ou portugaises, découvertes cinématographiques, contes hispanophones ou lusophones, ateliers pour petits et grands.

www.haute-provence-tourisme.com

DÉGUSTATION SOUS LES ÉTOILES

LE 15 JUILLET, À CHENONCEAU

Le Château de Chenonceau propose à tous les visiteurs curieux, d'apprécier accords vins et mets, la nuit venue, dans le cadre de la « Promenade Nocturne » estivale, dans les jardins illuminés. Le restaurant *L'Orangerie* est ouvert pour l'occasion. Le chef Christophe Canati et ses équipes proposent un menu spécial en accord avec les vins de l'AOC, en présence des vignerons.

www.chenonceau.com

COULEUR TAVEL

LE 15 JUILLET, À TAVEL

Vingt domaines et caves font vivre l'appellation aux rythmes de dégustations de vin de Tavel et de découvertes gastronomiques. Les membres de l'association Gard aux Chefs mettent en avant la richesse de la gastronomie locale avec une dégustation de verrines. Et l'invité d'honneur Yazid Ichemrahen, champion du monde de la pâtisserie, célèbre le rosé de Tavel à travers la fameuse dégustation de glace, qui prendra la forme d'un granité.

www.couleur-tavel.com

LES GRANDES TABLÉES DU SAUMUR CHAMPIGNY

LES 2 ET 3 AOÛT, À SAUMUR

Les vignerons du Saumur-Champigny fêtent leurs soixante ans ! Pour cette édition anniversaire, les petits plats ont été mis dans les grands plus que de coutume. Une immense table de 2 km est dressée au cœur de la ville, autour des produits du terroir et du Saumur-Champigny, en compagnie des vignerons de l'appellation.

www.saumur-champigny.com

FÊTE DE L'AIL ROSE DE LAUTREC

LES 4 ET 5 AOÛT, À LAUTREC

Comme chaque année, la cité médiévale tarnaise fête sa spécialité gastronomique : l'ail rose. Au programme : exposition de matériels spécifiques à la culture de la plante potagère, animations, marchés, concours culinaires, dégustations...

www.ailrosedelautrec.com

FÊTE DE LA VÉRAISON

DU 4 AU 6 AOÛT, À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

La cité replonge dans le Moyen Âge, au temps du pape Clément VI et de sa cour, pour le 700^e anniversaire du Château pontifical. Tout en dégustant les crus de l'appellation, vous assistez à un marché moyenâgeux, des défilés en costumes, des démonstrations équestres, des festins dans des restaurants éphémères ; vous découvrez la vie d'un campement (armement, médecine, herboristerie, hauberge) et l'art de la fauconnerie.

www.chateauneufdupape.org

LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE

LES 5 ET 6 AOÛT, DANS LA VALLÉE DE LA SARCE

Le temps d'un week-end, les caves de champagne vous invitent à un événement estival au cœur de cinq villages. À la découverte des domaines, vous apprécierez la richesse et les savoir-faire de ce terroir d'exception.

www.routeduchampagne.com

AGENDA

ART AND FOOD FESTIVAL

DU 24 AU 26 AOÛT, À MÄNTTÄ (FINLANDE)

Le festival, qui met l'accent sur l'art et la gastronomie, reçoit cinq grands chefs des restaurants de musée pour un menu inédit au restaurant *Gösta* : Josean Alija - restaurant *Nerua*, musée Guggenheim de Bilbao ; Joris Bijdendijk - Rijksmuseum d'Amsterdam ; Michel Bras - *Café Bras*, musée Soulages de Rodez ; Remo Capitanéo - musée Mudec de Milan ; Henry Tikkanen - restaurant *Gösta*, Serlachius museum Gösta de Mänttä et Paul Svensson - musée Fotografiska de Stockholm. Le programme ne s'arrête pas là : un marché et des dégustations de produits français signées par les chefs Pekka Terävä et Veljekset Ponteva, un tea-time au Serlachius Art Museum Gustaf, un déjeuner imaginé par les chefs russes Maxim Shalavin et Andrey Vlasov...

www.foodandart.fi

L'ÉTÉ DES VIGNERONS

JUSQU'AU 3 SEPTEMBRE, À ÉPERNAY

Le bar éphémère L'Été des vigneron propose une dégustation originale de vingt-quatre cuvées de champagnes, tout en s'imprégnant du savoir-faire des vigneron et de la culture champenoise et en participant à des animations ludiques : présentations de produits des terroirs des artisans locaux, ateliers dégustations, expositions sur le Champagne et ses secrets...

www.champagnesdevignerons.com

AGENDA DES CONCOURS

CONFITURIADES DE BEAUPUY

Ce concours s'adresse aux confituriers, artisans ou industriels, de tous les pays. Cette année, le thème retenu est « La cerise ». Face à un jury de spécialistes, les candidats présentent leurs créations dans trois catégories différentes (deux pots de chaque) :

- Traditionnelle : exclusivement à base de cerise ;
- Insolite : mélange de saveurs originales où la cerise est prédominante ;
- Personnelle : une composition libre avec de la cerise.

Les participants s'affronteront pendant la 9^e Confituriade, le rendez-vous mondial autour de la confiture, les 19 et 20 août. Le grand gagnant recevra le titre de Champion du monde de la confiture.

Date limite d'inscription : 17 août 2017

**Inscription : Concours des Confituriades -
Mairie de Beaupuy - 2, rue de l'École -
« Le bourg » - 47200 Beaupuy**



e-pack HYGIENE

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



Gain de temps

Traçabilité sans effort

Démarche HACCP mieux gérée

Sécurité alimentaire optimale

Remplace tous les documents papier

Outil simple tourné vers l'utilisateur



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



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

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

INFOS

Thibaut Gamba, nouveau chef de *La Table* du Clarence Hotel à Lille

Les cuisines du restaurant étoilé *La Table* du Clarence Hotel à Lille viennent d'accueillir leur nouveau chef, Thibaut Gamba. À 31 ans, il succède à Nicolas Pourcheresse parti vivre d'autres aventures. Thibaut Gamba a fait ses classes dans des belles maisons, aux côtés de Jean-Louis Nomicos chez *Lasserre* et au *Restaurant Pierre Gagnaire*. Ce Vosgien d'origine s'est également formé aux Etats-Unis en intégrant la brigade de Thomas Keller au *Per Se* et à Bergen en Norvège où il s'est initié à de nouvelles techniques de découpe et de préparation des produits de la mer. Le nouveau chef compte surprendre ses convives en distillant le fruit de ses expériences : une cuisine fraîche et créative, savant dosage des techniques américaines, scandinaves et françaises.



Stéphane Rimbault s'associe au Domaine de Barbossi

Tout en demeurant chef des cuisines de son restaurant doublement étoilé, *L'Oasis* à Mandelieu-la-Napoule, le chef Stéphane Rimbault assurera désormais la présidence des activités « hôtellerie et restauration » du Domaine Barbossi. Ce partenariat renforcera la notoriété de chacune des entités et facilitera le développement de leurs activités, tout en ouvrant la possibilité d'en créer des nouvelles. La complémentarité entre les deux établissements permettra de gagner en qualité et en prestations. Première étape mi-juillet : *L'Étage*, le bistro de *L'Oasis*, sera transféré à l'Hôtel Ermitage du Riou, voisin de la maison de Stéphane Rimbault et propriété du Domaine de Barbossi.



Cyril Lignac et Angelo Musa, deux parrains d'exception

La remise des diplômes des étudiants des programmes d'Arts culinaires de l'Institut Le Cordon Bleu Paris s'est déroulée début juin au Cercle de l'Union Interalliée. Plus de 150 étudiants de 45 nationalités différentes ont reçu leurs sceaux d'excellence. Cyril Lignac (*Le Quinzième*) parrainait les étudiants ayant suivi le programme de cuisine et du Grand Diplôme qui combine cuisine et pâtisserie. Le chef pâtissier et MOF Angelo Musa (*Hôtel Plaza Athénée*) a, quant à lui, remis les diplômes de pâtisserie. Les deux parrains des promotions ont félicité les nouveaux diplômés et leur ont distillé des encouragements ainsi que des conseils pour leur future carrière.



La gastronomie française : un art pour manger ?

DU 3 AU 13 JUILLET, À PARIS

Dans le cadre de son Université d'été, La Sorbonne organise des cycles de cours non diplômants et ouverts à un large public. Pour la première fois, l'un d'entre eux sera consacré à l'art culinaire sur le thème : « La gastronomie française : un art pour manger ? »

Le cycle sera composé de deux cours magistraux dispensés par les enseignants à l'Université Paris-Sorbonne : « Ce que manger veut dire en France » par Gilles Fumey, professeur en géographie, et « Histoire de la cuisine française du Moyen Âge aux temps modernes » par Fabien Faugeron, maître de conférences en histoire et spécialiste de l'histoire des pratiques et culture alimentaire.

Les cours sont complétés par des activités liées à la gastronomie :

- marier vins et fromages pour comprendre les cultures culinaires de France ;
- balade commentée entre le marché Maubert et la rue du Nil : une promenade pour comprendre les liens entre la ville et les nourritures ;
- dîner dans un restaurant initiant aux spécificités du repas « à la française » : une manière de penser l'alimentation comme une pratique artistique à part entière.

Ce cycle de cours permettra de comprendre pourquoi la France reste l'un des pays mondialement reconnus pour sa cuisine et permettra d'explorer la quintessence culinaire de la gastronomie française. Une raison d'expliquer pourquoi les vins, les fromages, les charcuteries et la pâtisserie sont les meilleurs ambassadeurs de l'Hexagone dans le monde.

Inscriptions et renseignements :
www.universite.ete.sorbonne-universites.fr



Couteaux de cuisine traditionnels forgés par les plus grands maîtres japonais



Japonika Hamono offre aux lecteurs de Thuriès un coupon de réduction de 15% valable sur tous nos articles jusqu'au 30 septembre 2017. Pour profiter de cette offre, il suffit de saisir le code suivant lors du processus de commande en ligne : **THURIES**

<http://www.japonika.fr/>

INFOS

Dépôt Légal by Christophe Adam

Depuis peu, le chef pâtissier Christophe Adam se dévoile dans un tout autre registre : il lance son offre salée. Cette adresse conviviale de soixante-dix couverts, où il est possible de venir tous les jours et à toute heure de la journée permettra de découvrir les créations salées et sucrées du chef.

Il a choisi un lieu historique de Paris pour installer son nouvel établissement : l'endroit même où les livres devaient transiter pour recevoir le tampon « dépôt légal », avant de rentrer à la Bibliothèque nationale.

Un seul credo pour créer la carte du *Dépôt Légal* : proposer une cuisine décomplexée, dans l'air du temps, réalisée à partir de produits de qualité et de saison. D'ailleurs la devise du lieu annonce la couleur : *Made with love*.

La carte est articulée autour de quatre temps forts : le petit-déjeuner préparé minute ; le déjeuner, léger ou gourmand ; le goûter et son défilé de douceurs ; l'after-work avec ses savoureux cocktails et son grignotage à picorer.

Le créateur de *L'Éclair de Génie* a confié les clés de la maison à Nicolas Freyche le chef cuisinier, Laure la pâtissière, Gabriel le barista-torréfacteur et Annabelle le barman. Ils se relaieront en fonction des moments de la journée pour apporter leur expertise et leur bonne humeur.



© Pascal Anziani



© Philippe Vaures Santamaría

Marco Garfagnini rejoint les équipes de Pierre Gagnaire



Marco Garfagnini quitte le Maine-et-Loire où il officiait à la tête des cuisines du *Château de Noirieux* à Briollay, pour rejoindre Paris et surtout les équipes de Pierre Gagnaire. Le chef étoilé d'origine toscane s'est formé auprès des grands chefs tels Martin Berasategui ou Joan Roca. Élu jeune chef de l'année par le guide italien Gambero Rosso, il a poursuivi sa carrière en intégrant le groupe international Four Seasons, notamment à Paris au restaurant *Le George* de l'Hôtel George V. Marco Garfagnini a découvert la cuisine de Pierre Gagnaire lorsque celui-ci était à Saint-Étienne, deux ans seulement après sa formation de cuisinier à l'Istituto Professionale du Stato G. Minuto. « Cette nouvelle rencontre l'année dernière avec Pierre Gagnaire a été décisive, j'ai eu tout de suite le feeling. C'est à la fois un génie à mes yeux et un homme simple, sincère. »

Ensemble, les deux chefs ont le projet de créer un nouveau restaurant, qui verra le jour en fin d'année.



© Christian Berg

1997-2017



Photographie © Studio Rougereau — Design © HAPPY SOUP

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



www.bridordefrance.com
commercialfrance@groupeleduff.com

**ABONNEZ-VOUS À
THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE**

Recevez vos 10 numéros par an

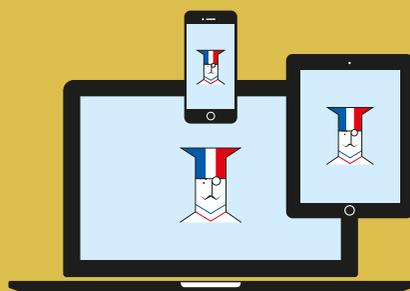
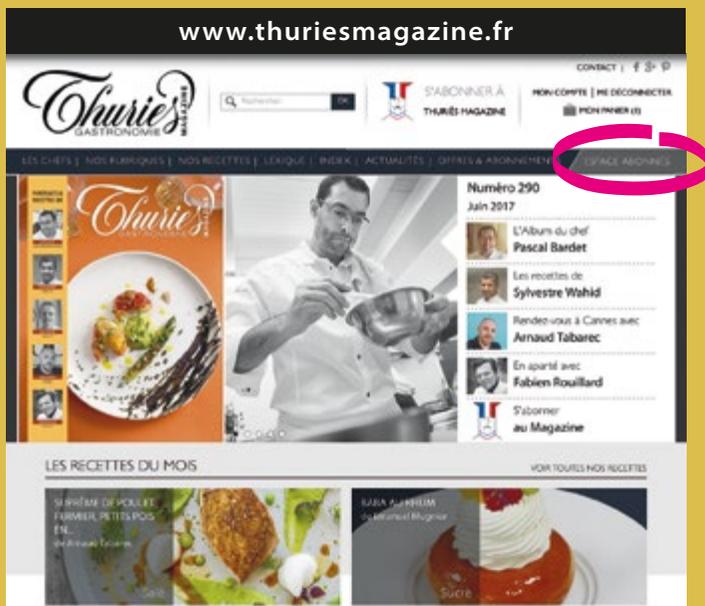


BON DE COMMANDE PAGE 111 & SUR THURIESMAGAZINE.FR

**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.thuriesmagazine.fr



Rejoignez-nous



Les Chocolatiers au Musée Picasso - Les apprentis à l'œuvre

Pour la 4^e année, le Musée national Picasso-Paris poursuit son partenariat avec l'École de Paris des métiers de la table. Ce partenariat favorise la rencontre de plusieurs disciplines à travers une démarche créative.

Après les boulangers et les pâtisseries qui ont concouru l'an dernier, c'est au tour des chocolatiers de se plier à l'exercice : élaborer un produit original en lien avec le musée ou/et l'œuvre de Pablo Picasso.

Parmi la dizaine de projets en lice, le premier prix a été remis à Jimena Bañales Cano pour la création de ses deux chocolats portant les prénoms des sœurs du célèbre peintre : Concepcion et Dolores. Le premier est un praliné à base d'amande et le second au piment d'Espelette, deux produits évoquant les origines de l'artiste. Le design des deux bonbons de chocolat fait aussi clin d'œil aux périodes importantes de la vie de l'artiste : la période bleue et la période rose.



François Daubinet, nouveau chef pâtissier exécutif chez *Fauchon*

François Daubinet est le nouveau chef pâtissier exécutif de la *Maison Fauchon*. Il prend la tête de la création internationale et de l'atelier de pâtisseries. Sa mission sera de développer l'ensemble des nouvelles créations sucrées, en insufflant son élan créatif au caractère audacieux de la Maison. À seulement 29 ans, le chef pâtissier possède déjà un CV bien rempli : après neuf ans de formation chez les Compagnons du Devoir, il intègre des établissements prestigieux à New York, puis en France, à l'*Hôtel de Crillon* et au *Plaza Athénée*, au *Taillevant*... Il a également participé à l'ouverture de la *Michalak MasterClass*. Aujourd'hui, François Daubinet rejoint les grands noms de la pâtisserie passés chez *Fauchon* avant lui.



Baisers sucrés - Boutique Tholoniât ouvre ses portes

Derrière cette nouvelle boutique, on trouve Gnagalé Sissoko et Kévin Bézier, un duo à la ville comme derrière les fourneaux. Tous deux pâtissiers, ils ont fait leurs gammes dans les belles maisons de l'hôtellerie et de la restauration de luxe ou chez des traiteurs de renom. De leur rencontre, est né *Baisers sucrés*, un service de pâtisseries artisanales à destination des professionnels. Leurs gâteaux se démarquent à travers des notes parfumées et un succulent métissage culinaire guidé par les origines de Gnagalé Sissoko. Depuis le mois d'avril, les deux passionnés ouvrent un nouveau chapitre de leur histoire en reprenant la pâtisserie Tholoniât à Paris, pour y installer leur première pâtisserie-chocolaterie. Une occasion rêvée de donner vie à leurs créations originales.



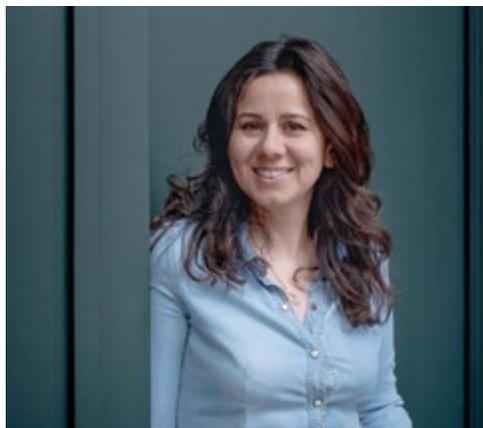
© Jean-Marie Gigan



© SGR

Myriam Sabet lance Maison Aleph

Maison Aleph ouvre ses portes fin juin à Paris. À l'origine de cette création, se cache Myriam Sabet. La jeune femme a œuvré dans la finance de marché, avant d'avoir un déclic : faire revivre les goûts de son enfance passée à Alep en Syrie avant de les voir disparaître. Elle reprend des études et décroche un CAP pâtisserie, puis se forme à Montréal auprès d'un maître pâtissier syrien, pâtissier de son grand-père. Mêlant souvenirs d'enfance et produits d'exception, Maison Aleph transportera les gourmands au Moyen-Orient avec ses créations de nids de cheveux d'ange garnis et ses classiques comme le baklava, accompagnés de boissons rafraîchissantes telles l'eau de rose de Damas.



© Gaspar Miskin





LES RECETTES DE Nicolas Masse

Restaurant La Grand'Vigne
Les Sources de Caudalie - Martillac



Originaire de Normandie, Nicolas Masse est entré dans le monde de la gastronomie grâce à l'un de ses oncles restaurateurs. « *Il m'a fait découvrir un monde passionnant, dans lequel j'avais le sentiment d'évoluer en permanence.* »

S'ennuyant sur les bancs de l'école, il opte pour la voie de l'apprentissage. « *Apprenti à l'hôtel Sofitel de Cherbourg, j'obtiens mon CAP et je me retrouve au Casino de Deauville en apprentissage de deux ans pour un brevet professionnel.* » Puis ce sera *Le Beaufort* au Luxembourg, et des saisons dont deux en Arles, où il rencontre son épouse Nathalie.

Une envie de voyager...

Guidé par l'amour du beau produit, Nicolas Masse se passionne pour ce métier qui va le mener à travers de belles maisons en Europe.

À Londres, il rentre au *Landmark hotel* à Marylebone street où il devient adjoint en cuisine cinq mois après son arrivée. « *Un superbe palace. Le chef, Andrew McLeish, un jeune chef de vingt-sept ans, m'impressionnait. Il avait travaillé dans des maisons triplement étoilées. Sa cuisine était d'une précision chirurgicale... Je n'avais nulle part ailleurs vu un tel sens du détail, un tel respect du produit.* »

Retour en France

De retour en France, il intègre la brigade de Alain Lamaison en tant que sous-chef des cuisines de *La Cabro d'Or* aux Baux-de-Provence. Ensuite, ce sera la Côte d'Azur avec Thierry Thiercelin de la *Villa Belrose* à Gassin. Et enfin un premier poste de chef au *Grand Hôtel Loréamar* de Saint-Jeand-Luz en 2002.

Le Pays basque

« *J'ai eu un coup de foudre pour Saint-Jean-de-Luz, ses environs et ses produits. Je m'en suis largement inspiré pour trouver mon style, mon identité culinaire.* » Un nouveau challenge pour le chef cuisinier, couronné d'une première étoile en 2007. Sept ans plus tard, il souhaite quitter son poste pour un nouveau challenge. Alice et Jérôme Tourbier, les propriétaires des *Sources de Caudalie*, lui font une proposition à hauteur de ses ambitions.

Les Sources de Caudalie

Arrivé aux *Sources de Caudalie* depuis 2009, le chef Nicolas Masse a su imposer son style culinaire.

Habité par les saveurs et les goûts d'un terroir qui fait voyager les sens des côtes de l'Atlantique jusqu'au Grave, le chef met du cœur à l'ouvrage dans sa perpétuelle quête de perfection. →

Réputées pour leur ode au luxe, au raffinement et au bien-être, *Les Sources de Caudalie* nous plongent dans une ambiance suspendue, hors du temps, entre élégance champêtre et romantisme. Pour les visiteurs, trois restaurants : *La Table du Lavoir*, *le Rouge* et *La Grand'Vigne*, le restaurant gastronomique abrité dans une ancienne orangerie.

Une cuisine saine

Défenseur du naturel, Nicolas Masse y propose une cuisine savoureuse, légère et saine. *« Il y a une réelle demande d'une cuisine naturellement plus saine, peu salée, avec de moins en moins de matière grasse et avec bien entendu des produits d'exception. Au-delà de la traçabilité, nous sommes responsables de la santé de nos clients... »*

Dans le souci d'exprimer cette tendance, Nicolas Masse a mené une réflexion sur les aliments crus, des fermentations, les marinades, les infusions, les extractions... *« Cette réflexion est née à partir d'une question relative à notre environnement : comment peut-on parler du vignoble, de la manière dont on fabrique le vin dans notre cuisine réputée saine ? »*

« J'ai eu l'occasion de manger récemment chez Yannick Alléno, je trouve son travail autour des extractions très intéressant. »

Une cuisine de produits

Mais selon le chef, la plus grande évolution dans sa cuisine, qui va droit au but, réside dans l'approche du produit *« J'avais déjà commencé à épurer mes assiettes ; aujourd'hui je vais encore plus loin en me recentrant encore plus sur le produit, voire en me concentrant sur les saveurs autour d'un seul produit. »*

Une cuisine baptisée « Terre de vigne »

Elle sera accentuée davantage sur la passion du vignoble et des Grands Crus, éléments indissociables de ce terroir. *« Je me suis encore plus imprégné des lieux, l'identité de ma cuisine est encore plus forte. J'ai envie d'une cuisine simple, efficace et je dirais même un peu unique dans son style, dans notre façon de la présenter, de l'amener jusqu'à la table. Et c'est là qu'entre en jeu le service de salle. »*

Dans cette cuisine très inspirée par l'environnement, l'assiette est axée sur le légume à l'image des petits pois, des tomates ou des fleurs de concombre, cueillis ou ramassés juste avant le service, pour conserver



une ultra fraîcheur. « *Quand j'étais enfant, je ramassais les petits pois et je les mangeais crus, dans leur plus simple appareil, et c'était juste magnifique. Notre volonté est de réaliser une assiette en mettant le produit en vedette, comme le petit pois, sans truffe ni caviar, sans artifice ni autres produits. Le but étant de toujours surprendre les papilles de nos clients dans le luxe ou dans la simplicité.* »

Une cuisine du potager à l'assiette

Pour cette cuisine d'émotions et de terroir entre vigne et terre, Nicolas Masse peut compter sur le meilleur des producteurs aquitains. Il a aussi la chance de profiter des légumes du potager des Sources de Caudalie, entretenu par deux jardiniers. « *Ce que j'aime dans ma cuisine, c'est le goût de la nature. La création ne se fait que sur un circuit hypercourt car le luxe d'aujourd'hui est d'avoir ses propres produits et de les proposer à sa table.* »

À vocation gastronomique, le potager est aussi pédagogique, il réunit deux paramètres dans l'air du temps : l'accession aux produits locaux et leur traçabilité. Les clients ont l'occasion de se promener dans le potager en compagnie des chefs pour observer le produit qui va leur être servi tel les légumes mais aussi les œufs de ferme.

Le chef et ses équipes

Un travail pédagogique mené également auprès des équipes.

Nicolas Masse est un chef très proche de ses collaborateurs et très présent en cuisine. « *J'ai la chance d'avoir une équipe sympa, très motivée. Cela me fait plaisir de voir des gens passionnés autour de moi, de les voir cuisiner sans stress. La seule pression tolérée ici, c'est celle de bien faire les choses.* »

À la vue du chemin parcouru, on peut dire que le chef s'épanouit pleinement dans le cadre unique des Sources de Caudalie. Nous

sommes face à un perfectionniste heureux. Une rénovation entière de la cuisine a permis une optimisation et le confort du travail de chacun, « *la possibilité d'aller plus loin dans nos créations* ». L'art de la table a été revu dans son ensemble, bientôt ce sera au tour de la salle de recevoir un embellissement. « *Ces changements impulsent une nouvelle énergie, bénéfique à tous.* »

Après une première étoile en 2010, puis une deuxième en 2015, l'obtention du label « palace » en 2017... tout place l'avenir sous d'heureux auspices.

« *Toutes ces distinctions projettent l'établissement dans une autre dimension. Depuis deux ans, nous sommes dans une très bonne dynamique pour aller encore plus loin. Et aller toujours plus loin, n'est-ce pas le propre de nos métiers de chef ?* »

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



De gauche à droite : le chef sommelier Aurélien Farrouil ; le chef pâtissier Jordane Stiée ; Romain Audouit, assistant maître d'hôtel ; Nicolas Masse ; Pierre Couturier, responsable de salle de La Grand Vigne ; François Sauvêtre, sous-chef de La Grand Vigne et Jérémie Fortier, sous-chef de La Table du Lavoir.



Florent Jonquille, assistant chef sommelier ; Blandine Laurent, sommelière et Aurélien Farrouil, chef sommelier.



Promenade au potager, tartelette aux premiers petits pois de printemps

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Pâte Brisée :

250 g	Farine tamisée
180 g	Beurre en pommade
4 g	Sel fin
1	Jaune œuf
50 g	Lait à température ambiante

Compotée d'oignons nouveaux :

2,5	Bottes d'oignons nouveaux
60 g	Beurre

Petits pois crus :

60 g	Petits pois écossés (jeunes et très petits)
10 g	Huile d'olive

Purée de petits pois :

150 g	Petits pois écossés
50 g	Oignons blancs émincés
50 g	Beurre
100 g	Bouillon de légumes

Petits pois cuits :

150 g	Petits pois crus écossés
70 g	Bouillon de légumes
50 g	Beurre

Émulsion d'ail confit :

4	Gousses d'ail rose
80 g	Huile d'olive
100 g	Bouillon de légumes
50 g	Beurre
QS	Sel, poivre, fleurs de ciboulette, fleur de sel

PÂTE BRISÉE

Mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, laisser reposer au froid pendant 2 heures environ.

Abaissier la pâte sur une épaisseur de 3 mm, détailler des disques de 11 cm de diamètre puis foncer des cercles de 8 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. Couper à ras l'excédent de pâte et laisser reposer au froid pendant 50 minutes environ.

Cuire les fonds dans un four à 180 °C pendant 10 à 12 minutes.

COMPOTÉE D'OIGNONS NOUVEAUX

Émincer les oignons nouveaux, les faire compoter à couvert avec le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture très moelleuse.

PETITS POIS CRUS

Lier les petits pois avec l'huile d'olive et les assaisonner avec de la fleur de sel.

PURÉE DE PETITS POIS

Suer les oignons avec le beurre sans coloration, ajouter les petits pois, mouiller avec le bouillon de légumes et cuire à petit frémissement pendant 10 minutes environ. Mixer fortement le tout dans un blender, passer la purée au tamis ; obtenir une consistance onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.

PETITS POIS CUITS

Blanchir les petits pois dans une eau bouillante salée, puis les glacer avec le bouillon de légumes et le beurre à feu doux. Rectifier assaisonnement.

ÉMULSION D'AIL CONFIT

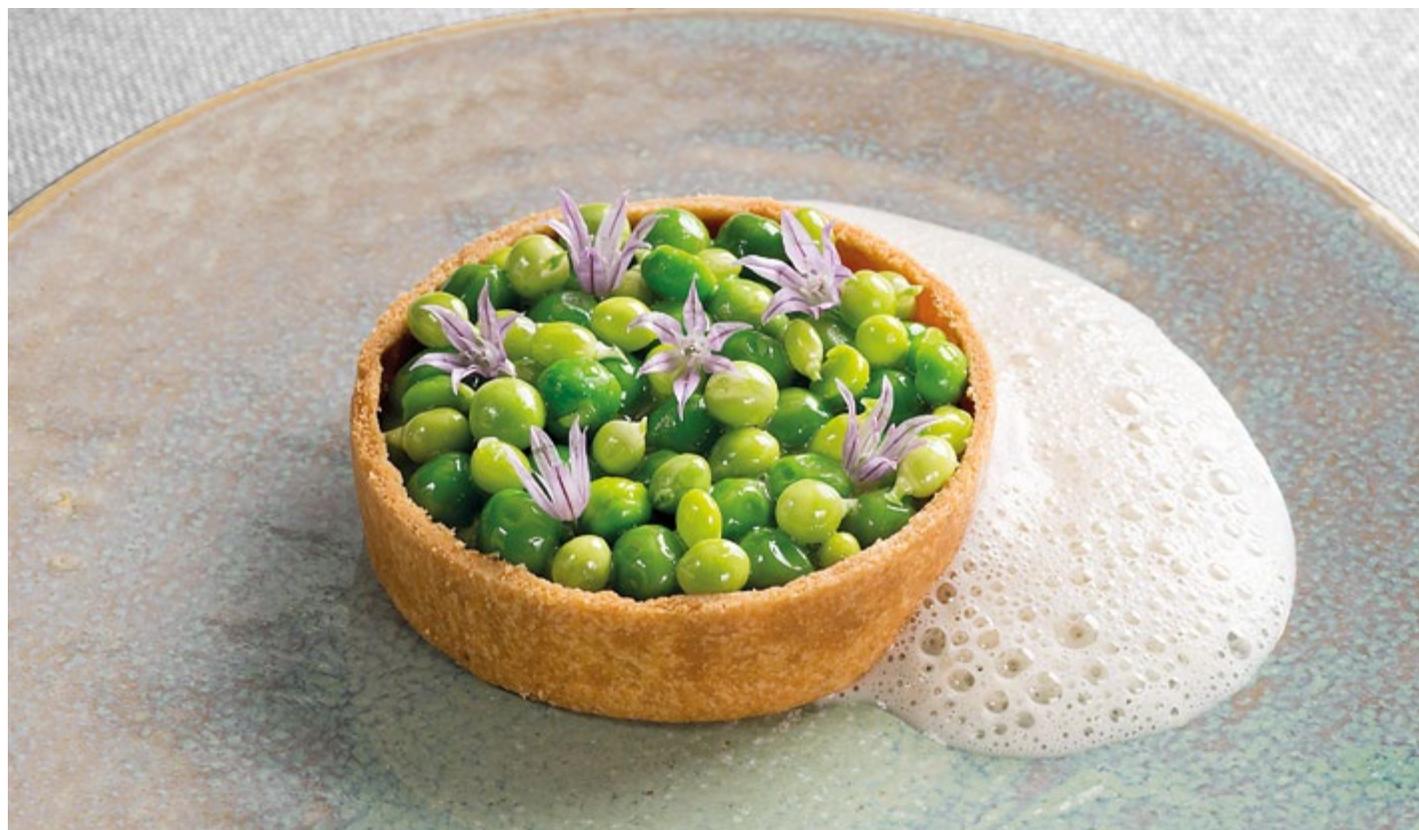
Confire les gousses d'ail dans l'huile d'olive, les peler et les passer au tamis. Ajouter le bouillon de légumes et porter le tout à petits frémissements. Ajouter le beurre, rectifier l'assaisonnement et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir un fond de tarte avec la compotée d'oignons et ajouter une fine couche de purée de petits pois. Disposer délicatement les petits pois cuits, puis les petits pois crus. Assaisonner avec de la fleur de sel et parsemer des fleurs de ciboulette. Dresser la tartelette dans une assiette puis ajouter l'émulsion d'ail confit.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan blanc 2015 - Château Carbonnieux.



Caviar d'Aquitaine, tartare de langoustine, concombre et gingembre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 Langoustines (de 100 g)
 7 g Huile d'olive citron
 5 g Jus de yuzu
 QS Citron vert, fleur de sel
- Billes de concombre :**
- 100 g Concombre
 20 g Vinaigre de gingembre (pour sushi)
- Eau de concombre :**
- 400 g Concombre
 25 g Vinaigre de gingembre (pour sushi)
 3 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)
 200 g Caviar osciètre (d'Aquitaine)
 32 Fleurs d'allymis

TARTARE DE LANGOUSTINE

Décortiquer les queues des langoustines,

les inciser sur le dos et retirer le boyau noir. Tailler la chair de langoustine en petits dés, lier avec l'huile d'olive citron et le jus de yuzu, ajouter du zeste de citron vert râpé et de la fleur de sel. Réserver au froid.

BILLES DE CONCOMBRE

À l'aide d'une petite cuillère à pomme parisienne, réaliser des billes de concombre. Les réserver dans le vinaigre de gingembre. Mettre cette préparation sous vide, pour incorporer le vinaigre au cœur du concombre. Renouveler l'opération pour accentuer le goût et rendre le concombre translucide.

EAU DE CONCOMBRE

Centrifuger le concombre, prélever 250 g d'eau de concombre obtenue, ajouter le vinaigre de gingembre et coller le tout avec les feuilles de gélatine.

MONTAGE

Garnir aux 3/4 un cercle de 8 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec le tartare de langoustine et lisser la surface. Couler dessus l'eau de concombre sur une épaisseur de 2 mm et laisser prendre au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, décercler un tartare de langoustine, étaler délicatement une fine épaisseur de caviar sur la surface de la gelée. Déposer au centre huit billes de concombre et sur chacune d'elles, une fleur d'allymis.

VIN CONSEILLÉ

Sauternes - « Y » 2014 - Château d'Yquem.





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Homards bleus (de 450 g)
- 4 Grosses asperges blanches (du Domaine d'Uza)
- 8 g Sel fin
- 1 Citron
- 1 Poireau
- 1 Oignon
- 2 Cuillères à soupe de gros sel
- 200 g Vinaigre de vin blanc
- 2 Branches de thym
- 1 Cuillère à soupe de poivre noir en grains
- 5 Branches de coriandre
- 1 Orange
- 3 Jaunes d'œufs
- 30 g Beurre clarifié
- QS Huile d'olive citron, fleur de sel, fleurs d'oxalis et de ciboulette, pousses d'oseille, feuilles de capucine, citron caviar, zeste de citron vert

Homard casier et asperge blanche du domaine d'Uza à la braise, sabayon orange

PRÉPARATION

Laver et éplucher les asperges blanches, les ficeler et les cuire dans une eau bouillante salée pendant 12 minutes. Les égoutter et les cuire à la braise sur chaque face.

NAGE

Laver, éplucher et tailler en morceaux le citron, le poireau et l'oignon. Dans une marmite, verser 2,5 litres d'eau, ajouter le gros sel, le vinaigre, le citron, le thym, le poivre, la coriandre et les légumes. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 20 minutes.

CUISSON

Plonger les homards dans la nage bouillante pendant 2 minutes, les égoutter puis les décortiquer. Tailler les queues en fines tranches, puis, au moment, les « flasher » sous la salamandre.

SABAYON ORANGE

Laver l'orange, râper le zeste et presser l'orange. Réserver le jus et le zeste séparément.

Dans une casserole évasée, battre les jaunes d'œufs avec le jus d'orange et chauffer le mélange au bain-marie en fouettant constamment en formant des 8. Lorsque l'appareil commence à mousser, ajouter progressivement le beurre clarifié et le zeste d'orange. Finir de monter jusqu'à épaississement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Lustrer une queue de homard et une asperge avec de l'huile d'olive citron. Dans une assiette, dresser l'asperge et poser dessus la queue de homard, ajouter des grains de citron caviar, des pousses d'oseille, des fleurs d'oxalis et de ciboulette puis râper du zeste de citron vert.

Déposer une pince de homard et verser le sabayon orange.

Décor : feuilles de capucine.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan 2010 - Domaine Chevalier Blanc.



Turbot sauvage rôti, coquillages et poireaux de vignes, sauce matelote

PRÉPARATION

Laver et tailler les jeunes poireaux de vignes et supprimer les premières feuilles. Blanchir les jeunes poireaux dans une eau bouillante salée pendant 4 minutes environ et les égoutter. Au moment, les rôtir sur une plancha sur chaque face, les regrouper par 6 et à l'aide d'un emporte-pièce de 11 cm de diamètre, les tailler de manière à former un disque.

COQUILLAGES

Dessabler les coques dans de l'eau salée pendant 1 heure environ puis les égoutter et les rincer à grande eau.

Ouvrir les coques en les plongeant dans de l'eau bouillante pendant 5 secondes environ, les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Les égoutter, les décoquiller, retirer la poche de sable et réserver au froid.

Décortiquer les crevettes grises et les réserver au froid.

Enlever la peau épaisse des percebes, retirer la tête et réserver au froid.

SAUCE MATELOTE

Dégorger les arêtes dans de l'eau froide pendant 40 minutes environ. Les égoutter et les concasser.

Éplucher et émincer finement la garniture.

Dans une casserole, fondre le beurre, ajouter les arêtes concassées en morceaux puis la garniture. Suer le tout pendant 4 à 5 minutes jusqu'à légère coloration, ajouter le concentré de tomate, déglacer avec le vin rouge, réduire et mouiller avec le fond de veau. Réduire jusqu'à liaison, passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Assaisonner les portions de turbot, les cuire dans une poêle avec le beurre demi-sel ; colorer chaque face puis arroser avec le beurre moussé.

Glacer très rapidement les percebes, les coques et les crevettes avec du fumet de poisson, du beurre et des feuilles d'huîtres végétales.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un disque de jeunes poireaux de vignes puis une portion de turbot. Disposer les coquillages dessus et verser la sauce matelote.

Décor : feuilles d'huîtres végétales.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan blanc 2010 - Château Smith Haut Lafitte.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Pavés de turbot sauvage (de 140 g)
- QS Fleur de sel, sel, poivre, fumet de poisson
- 24 Jeunes poireaux de vignes (poireaux sauvages)
- 16 Coques
- 24 Crevettes grises
- 20 Percebes (nom espagnol du « pouce-pied », crustacé marin)

Sauce matelote :

- 1 kg Arêtes de poisson
- 50 g Oignons
- 30 g Échalote
- 50 g Céleri-branche
- 50 g Poireau
- 40 g Beurre
- 20 g Concentré de tomate
- 700 g Vin rouge
- 1 l Fond de veau
- 45 g Beurre demi-sel
- 8 Feuilles d'huîtres végétales (mertensia maritima)





Entre terre et mer, langoustine et pied de cochon, fèves à l'estragon

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Langoustines (de 250 g)
 200 g Fèves
 4 Pieds de cochon
 90 g Oignons émincés
 2 Gousses d'ail en chemise
 1 Brin de thym
 1 l Fond blanc
 QS Huile d'olive,
 sel, poivre,
 sarriette,
 bouillon de légumes,
 estragon ciselé
 25 g Beurre

PRÉPARATION

Décortiquer les queues des langoustines en gardant les deux derniers anneaux, les inciser sur le dos, retirer le boyau noir et les réserver au froid. Écosser et blanchir les fèves, puis les dérober (retirer la peau) et les réserver au froid.

PIED DE COCHON BRAISÉ

Faire dégorger les pieds de cochon dans de l'eau froide pendant 12 heures environ. Les cuire dans une eau bouillante pendant 15 minutes environ, égoutter et rincer. Colorer les pieds de cochon sur chaque face, ajouter les oignons émincés, l'ail en chemise, le thym et mouiller à hauteur avec le fond blanc puis cuire dans un four à 180 °C jusqu'à l'obtention d'une chair fondante. Les désosser, concasser la chair au couteau, assaisonner. Mouler dans un récipient de 10 cm de largeur minimum et réserver au froid jusqu'à complet refroidissement.

Démouler les pieds de cochon, tailler 4 tranches de 1,5 mm à l'aide d'un trancheur électrique et les cuire entre 2 plaques dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ. Réserver au sec.

À l'aide d'un trancheur électrique, tailler 4 tranches puis découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre.

Tailler en brunoise les pieds de cochon restants.

CUISSON

Assaisonner les queues de langoustines, les rôtir sur le dos avec un filet d'huile d'olive.

Dans une sauteuse, enrober les fèves avec le beurre et un filet de bouillon de légumes, ajouter la brunoise de pied de cochon et de l'estragon ciselé.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un disque de pied de cochon braisé, dresser une queue de langoustine dessus puis ajouter la fricassée de fèves et des brisures de chips de pied de cochon braisé.

Décor : sarriette fraîche.

VIN CONSEILLÉ

Bandol blanc 2014 - Château de Pibarnon.

Ris de veau fermier, pomme de terre vendangeur et oignons doux

PRÉPARATION

Dégorger les ris de veau dans de l'eau froide pendant 12 heures environ. Les blanchir dans une eau bouillante salée et les refroidir après la première ébullition dans une eau glacée. Parer les ris de veau et les réserver au froid.

POMME DE TERRE VENDANGEUR

Laver les pommes de terre, puis à l'aide d'une mandoline, les tailler en fines rondelles. Les reconstituer en intercalant entre chaque rondelle, une fine tranche de lard de Colonnata et une lamelle d'ail confit. Les envelopper avec un papier film et les mettre sous vide dans des sacs rétractables, les rétracter dans de l'eau bouillante puis les cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 50 minutes environ.

Retirer le papier film puis les colorer dans une poêle antiadhésive avec un beurre moussieux. Assaisonner en fin de cuisson avec de la fleur de sel.

COMPOTÉE D'OIGNONS DOUX

Émincer finement les oignons nouveaux et les aillets, les faire compoter à couvert et avec le beurre, à feu doux. Dans un blender, mixer la compotée en vitesse rapide et passer au tamis.

Assaisonner et réserver dans une pipette au bain-marie.

JUS DE VEAU

Couper en morceaux la poitrine de veau, les rissoler avec de l'huile de pépins de raisin, ajouter le beurre puis les échalotes émincées, le thym et les gousses d'ail. Dégraisser, mouiller avec le fond de veau clair, cuire à feu doux pendant deux heures. Passer au chinois étamine et réduire jusqu'à liaison. Assaisonner.

CUISSON

Assaisonner et colorer les ris de veau dans une poêle antiadhésive en les arrosant avec un beurre moussieux, finir de cuire à feu doux.

FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler les oignons nouveaux en fines tranches, les assaisonner avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel.

Dans une assiette, dresser un ris de veau, ajouter dessus les oignons nouveaux puis la compotée d'oignons doux et des jeunes pousses d'oseille. Disposer une pomme de terre vendangeur puis verser le jus de veau.

Décor : fleur d'ail.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan rouge 2009 - Château Malartic-Lagravière.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Pommes de ris de veau (de 150 g)
- QS Sel, huile de pépins de raisin, fleur de sel, beurre, jeunes pousses d'oseille
- Pomme de terre vendangeur :**
- 4 Pommes de terre (amandine)
- 100 g Fines tranches de Lard de Colonnata
- 50 g Lamelles d'ail confit
- Compotée d'oignons doux :**
- 1 Botte d'oignons nouveaux
- 1 Botte d'aillets
- 40 g Beurre
- Jus de veau :**
- 300 g Poitrine de veau
- 60 g Beurre
- 2 Échalotes émincées
- 1 Branche de thym
- 2 Gousses d'ail
- 250 g Fond de veau clair
- 2 Oignons nouveaux
- 4 Fleurs d'ail







LA PÂTISSERIE DE Jordane Stiée

Des rêves plein la tête comme tout un chacun, Jordane Stiée a su les concrétiser au fil d'un parcours brillamment réussi. Si étonner les papilles des convives dans un trois-étoiles comme la *Maison Lameloise* était l'un de ses plus beaux objectifs, c'est avec enthousiasme que le chef pâtissier aborde aujourd'hui un autre chapitre de son cheminement.

Après le restaurant trois-étoiles, Jordane Stiée avait envie d'un nouveau défi, ce sera le palace, structure qu'il connaît bien pour y avoir suivi une partie de sa formation.

Et cela tombe bien : Nicolas Masse est à la recherche du nouveau chef pâtissier des *Sources de Caudalie*, valorisées par la deuxième étoile et la prestigieuse distinction il y a tout juste un an.

De la Bourgogne à l'Aquitaine

« C'était un départ mûrement réfléchi. En partant de Lameloise, j'ai eu comme un petit pincement au cœur. D'une part, je quittais Éric Pras, un grand chef, un homme extraordinaire, qui m'a énormément appris et fait progresser. Je tire une grande fierté d'avoir pu travailler à ses

côtés, pendant trois ans, dans sa maison. D'autre part, je laissais derrière moi la Bourgogne, ma région d'origine. Mais, il faut savoir vivre ses rêves. »

De plus, le challenge proposé par Nicolas Masse et les propriétaires Alice et Jérôme Tourbier est motivant : *« Leur jeunesse et leur dynamisme nous donnent envie chaque jour de nous surpasser, de faire progresser une maison, une équipe. Les Sources de Caudalie me donnent l'opportunité d'aller encore plus loin. »*

Restaurant La Grand'Vigne Les Sources de Caudalie - Martillac



Aux Sources de Caudalie, le chef pâtissier a pris une feuille blanche, repartant de zéro pour mettre à jour de nouvelles créations généreuses et gourmandes, placées sous le signe de la légèreté. *« Il est facile et confortable de reprendre à son compte des desserts qui ont bien marché dans les maisons précédentes. Pour évoluer, il faut savoir passer à autre chose. »*

L'apprentissage d'un terroir

Les premiers pas dans la maison, qui plus est sur un nouveau terroir, commencent par la rencontre des petits producteurs locaux. *« Le produit est au cœur de mes desserts. Je vais de plus en plus vers l'essentiel, en le faisant parler sous toutes ses formes. »*

Et dans un palace où le bien-être et la nature prédominent, le côté végétal trouve toute sa place en fin de repas. Le fruit gourmand et de saison s'exprime tout en légèreté et gourmandise à travers différents jeux de textures.

Le vin et le chocolat

Autre incontournable de la carte sucrée, le chocolat, à l'image du Cep de vigne, un dessert en trompe-l'œil, évocation évidente du proche vignoble bordelais. *« Il peut devenir un dessert référence de La Grand'Vigne. Le chocolat fait écho au vin, le langage pour évoquer l'un ou l'autre est similaire : on parle de cru, des crus différents selon un terroir, un sol, un climat. Pour le Cep, nous avons travaillé un chocolat de terroir, un grand cru du Guatemala à 75 % . »*

Une attention particulière a donc été apportée aux fondus de chocolat. *« Un amateur de chocolat, tout comme un amateur de vin, a besoin de trouver des notes intéressantes, des notes boisées ou fruitées. »*

Du goût et de l'esthétique

Si elle reste dans la simplicité, la pâtisserie de Jordane Stiée évolue : le geste s'affine, le dressage est tourné vers de plus en plus d'élégance.

« Lors d'un repas, les desserts amènent une touche plus artistique, un peu d'excentricité, tout en suivant une ligne directrice imposée par la cuisine du chef. En tant que pâtissier, il ne faut pas se le cacher : même si on prône le goût, on aime le visuel. Il faut trouver le juste équilibre, ne pas être extrême, le but n'étant pas de faire une démonstration technique. »

Outre les desserts de La Grand'Vigne, Jordane Stiée a à sa charge la carte sucrée plus traditionnelle de La Table du Lavoir et celle du Rouge. Et cela ne s'arrête pas là. *« Entre repenser l'accueil en chambre et élaborer les petits-déjeuners ou les goûters de l'après-midi, la diversification de l'offre est très stimulante. Tous les feux sont ouverts pour être au niveau des autres palaces, voire au-delà. »*

Noisettine du « Médoc »

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une couronne de pâte sucrée noisette. Pocher dessus la crème praliné et recouvrir avec une seconde couronne de pâte sucrée noisette.

Réaliser une cloche en sucre soufflé de 3 cm de diamètre de base, la garnir aux 3/4 avec l'émulsion noisette puis avec la glace coriandre en prenant soin de ne pas toucher le sucre soufflé. Dresser le tout au centre du montage.

Décor : noisette caramélisée.

À SAVOIR

Noisettines du Médoc : noisettes tendres enrobées de caramel, spécialité médocaine.

VIN CONSEILLÉ

Sauternes 2005 - Château Lafaurie-Peyraguey.

Pâte sucrée noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

300 g *Beurre*
130 g *Sucre glace*
2 *Œufs*
30 g *Poudre de noisette*
500 g *Farine*

PROCÉDÉ

Crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter les œufs puis la poudre de noisette et la farine. Fraiser la pâte et former des pâtons. Les laisser reposer au froid pendant 1 heure environ.

Étaler la pâte à 1 mm d'épaisseur, détailler des disques de 7,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Trouer le centre avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes environ.

Crème praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

425 g *Crème pâtissière*
150 g *Praliné « maison » noisette coriandre*
50 g *Crème de noisettines du Médoc*
250 g *Beurre en pommade*
QS *Sel*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une

crème homogène (si nécessaire, chauffer la cuve du batteur avec un chalumeau). Réserver au froid dans une poche munie d'une douille cannulée.

Praliné « maison » noisette coriandre

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

1 kg *Noisettes blanchies*
250 g *Sucre*
100 g *Eau*
QS *Sel fin*
10 g *Coriandre en graines*

PROCÉDÉ

Torréfier les noisettes blanchies dans un four à 150 °C pendant 20 minutes environ. Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C, ajouter les noisettes, les faire sabler puis caraméliser le tout. Ajouter du sel et refroidir sur un marbre. Verser les noisettes caramélisées dans un bol à Pacojet avec les graines de coriandre et pacosser 4 à 5 fois. Réserver le praliné obtenu.

Émulsion noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

250 g *Lait entier*
50 g *Crème liquide*
2 *Feuilles de gélatine*
180 *blooms trempées et pressées (soit 4 g)*
500 g *Crème de noisettines du Médoc*

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la crème, ajouter la gélatine et verser sur la crème de noisettines du Médoc. Passer au chinois étamine, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

Glace coriandre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

Crème anglaise :

500 g *Lait*
200 g *Crème*
130 g *Sucre*
80 g *Jaunes d'œufs (soit 4)*
1 *Botte de coriandre*

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités. Hors du feu, ajouter la coriandre et laisser infuser pendant 12 heures environ (soit 1 nuit) au froid. Passer la crème anglaise au chinois étamine dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.





Citron et menthe, tuile de meringue

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une cuillère à café de crémeux citron, ajouter une demi-cuillère à café de concassée de citron, ajouter l'émulsion miel citron et parsemer du citron semi-confit. Recouvrir le tout avec une tuile de meringue, poser dessus une quenelle de sorbet menthe citron vert.

Décor : fleur de pensée.

VIN CONSEILLÉ

Montlouis-sur-Loire - « Triple Zéro » - Jacky Blot.

Tuile de meringue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

150 g *Blancs d'œufs (soit 5)*
150 g *Sucre semoule*
150 g *Sucre glace*

PROCÉDÉ

Monter les blancs et les serrer avec le sucre semoule, incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse. À l'aide d'une poche munie d'une douille plate, dresser des quadrilages puis sécher dans un four à 60 °C pendant 1 heure environ. Détailler avec un emporte-pièce des disques de 10 cm de diamètre et finir de sécher à 80 °C pendant 1 heure environ.

Émulsion miel citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

200 g *Crème*
300 g *Miel*
50 g *Lait entier*
8 *Feuilles de gélatine 180 blooms trempées et pressées (soit 16 g)*
700 g *Jus de citron*
10 g *Blancs d'œufs déshydratés*

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le miel et le lait. Hors du feu, ajouter la gélatine et laisser refroidir. Mixer en incorporant le jus de citron et les blancs d'œufs déshydratés. Verser dans un siphon d'1 litre et gazer 3 fois. Réserver au froid.

Sorbet menthe citron vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

700 g *Eau de source*
2 *Bottes de menthe*
2 *Citrons verts*
100 g *Sucre*
4 g *Stabilisateur*
2 *Feuilles de gélatine 180 blooms trempées et pressées (soit 4 g)*

PROCÉDÉ

Porter l'eau de source à ébullition, ajouter la menthe et les citrons verts coupés en 4, laisser infuser pendant 1 heure environ. Faire bouillir à nouveau, incorporer le mélange sucre/stabilisateur puis la gélatine. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Crémeux citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

150 g *Jus de citron*
430 g *Œufs (soit 9)*
320 g *Sucre*
35 g *Poudre à crème*
1,5 *Feuille gélatine 180 blooms trempée et pressée (soit 3 g)*
330 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, verser le jus de citron, les œufs, le sucre mélangé avec la poudre à crème et cuire le tout à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Hors du feu, ajouter la

gélatine, débarrasser puis laisser refroidir à 45 °C. Ajouter le beurre et mixer l'appareil, réserver au froid dans une poche.

Citron semi-confit

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

2 *Citrons jaunes*
500 g *Eau*
350 g *Sucre*
1 *Bâton de cannelle*
5 *Graines de poivre blanc*
1 *Étoile d'anis (badiane)*
1/2 *Gousse de vanille fendue et grattée*

PROCÉDÉ

Couper les citrons en quatre, les blanchir puis les confire dans une casserole avec les ingrédients cités, pendant 3 à 4 heures à feu doux. Prélever les zestes et les tailler en brunoise, réserver.

Concassée de citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

1 *Citron jaune*
1 *Citron vert*
20 g *Nappage neutre*

PROCÉDÉ

Râper les zestes des citrons et les mélanger avec le nappage neutre. Lever les suprêmes, les tailler en 5 ou 6 morceaux puis les égoutter et les mélanger avec les zestes. Réserver.

Fraises des Graves et hibiscus

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer un palet de sorbet hibiscus. Garnir la cavité avec le confit de fraise, recouvrir avec un disque de mousse de fromage blanc puis pocher le crémeux fraise sur le pourtour. Couler au centre le jus de fraise et verser autour du coulis de fraise.

Décor : chips de fraise.

VIN CONSEILLÉ

Champagne rosé - Laurent Perrier.

Mousse de fromage blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

125 g Yaourt nature
3 Feuilles de gélatine 180 blooms
trempées et pressées (soit 6 g)
400 g Fromage blanc
65 g Sucre
200 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Dans une casserole, chauffer le yaourt nature avec la gélatine pour la fondre, verser sur le fromage blanc et le sucre, refroidir puis incorporer la crème fouettée. Couler dans des moules en silicone de 8 cm de diamètre et de 0,7 cm de hauteur puis bloquer au grand froid. Au moment, démouler et tremper à ras dans l'appareil à pistolet chocolat blanc et réserver au froid.

Appareil à pistolet chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g Couverture blanche
200 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités et tremper les disques de mousse de fromage blanc et de sorbet hibiscus.

Sorbet hibiscus

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 l Eau
50 g Fleurs séchées d'hibiscus
(Thiercelin)
50 g Sucre inverti (Timoline)
100 g Sucre
6 g Stabilisateur

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition, ajouter et infuser l'hibiscus pendant 1 heure minimum. Mixer puis passer à l'étamine. Ajouter le sucre inverti dans l'eau, porter à nouveau à ébullition puis ajouter le sucre mélangé avec le stabilisateur. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Pacosser puis mouler dans des Flexipan® de 4 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur, creuser le centre avec une cuillère à pomme parisienne et réserver au grand froid. Démouler, tremper à ras dans l'appareil à pistolet chocolat blanc et réserver au grand froid.

Crémeux fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g Purée de fraise
75 g Œuf (soit 1,5)
60 g Jaunes d'œufs (soit 3)
20 g Sucre
10 g Maïzena
2 Feuilles de gélatine 180 blooms
trempées et pressées (soit 4 g)
95 g Beurre

PROCÉDÉ

Dans une casserole, verser la purée de fraise, l'œuf, les jaunes, le sucre et la maïzena, cuire le tout comme une crème pâtissière puis, hors du feu, ajouter la gélatine et laisser tiédir à 45 °C, mixer avec le beurre. Réserver au froid dans une poche munie d'une petite douille unie.

Jus de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 kg Fraises
100 g Sucre
QS Pectine

PROCÉDÉ

Cuire les fraises sous vide avec une partie du sucre, dans un four vapeur à 100 °C pendant 1 heure environ. Récupérer le jus en passant les fraises dans un linge, ajouter 10 g de pectine au litre mélangée avec le sucre restant et faire bouillir le tout pendant 1 minute environ. Réserver au froid dans une pipette.

Confit de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

250 g Fraises

Sirop :

5 Graines de poivre
de Madagascar
1/2 Gousse de vanille
fendue et grattée
400 g Eau
200 g Sucre

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec les ingrédients cités, ajouter les fraises non équeutées et les confire à feu très doux pendant 5 à 6 heures. Égoutter les fraises, les équeuter puis les mixer. Réserver le confit obtenu dans une poche à douille, au froid.

Coulis de fraise

PROCÉDÉ

Mixer des fraises crues, ajouter une brunoise de fraise et sucrer si nécessaire. Réserver au froid.





Rhubarbe et verveine

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, décercler un disque de gelée rhubarbe chartreuse, poser dessus une arlette de 11 cm de diamètre puis un disque de rhubarbe pochée. Laquer avec le jus de pochage de la rhubarbe réduit à glace. Poser au centre une arlette de 4 cm de diamètre, dresser dessus une rosace de crème glacée verveine.

Décor : arlette ajourée, feuilles de verveine cristallisées.

VIN CONSEILLÉ

Poiré - « Granit » - Éric Bordelet.

Rhubarbe pochée

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

10 Bâtons de rhubarbe
1 l Eau
100 g Sucre
2 Gousses de vanille
fendues et grattées

PROCÉDÉ

Éplucher la rhubarbe et la tailler en petits tronçons.

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille, le refroidir. Pocher la rhubarbe sous-vide avec le sirop, dans un four vapeur à 90 °C pendant 1 heure environ. Plonger dans de la glace dès la sortie du four.

Égoutter puis disposer les tronçons de rhubarbe sur un papier absorbant, les uns contre les autres. Détailler des disques de 11 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Réserver les parures pour la gelée.

Gelée rhubarbe chartreuse

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

500 g Parures de rhubarbe pochée
2 Feuilles de gélatine 180 blooms
trempées et pressées (soit 4 g)
QS Chartreuse (liqueur à base
de plantes)

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les parures de rhubarbe pochée pendant 5 à 10 minutes, chauffer puis coller avec la gélatine et parfumer avec de la chartreuse. Couler la gelée dans des cercles graissés de 7,5 cm de diamètre, laisser prendre au froid.

Crème glacée verveine

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

500 g Lait
40 g Sucre inverti (Trimoline)
5 g Sucre
5 g Stabilisateur
50 g Glucose atomisé
30 Feuilles de verveine

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec le sucre inverti, ajouter le mélange sucre / stabilisateur / glucose atomisé et refroidir le mix. Le verser dans un bol à Pacojet, ajouter les feuilles de verveine et bloquer au grand froid. Pasosser, réserver au grand froid dans une poche munie d'une douille cannelée (n° 10).

Arlette

RECETTE ET PROCÉDÉ

Humidifier une abaisse de feuilletage (de 30 x 30 cm) et de 2 mm d'épaisseur, parsemer de la poudre de vanille. Rouler cette pâte et détailler des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Étaler chacune d'elles avec du sucre glace le plus finement possible. Cuire entre 2 Silpat® dans un four à 170 °C pendant 15 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler 10 disques de 11 cm de diamètre, 10 disques de 4 cm de diamètre et 10 disques de 4 cm de diamètre ajourés au centre.

Sarment de vigne, chocolat grand cru Guatemala

PROCÉDÉ

Chemiser jusqu'aux 3/4, 2 moules à cep de vigne avec la mousse au chocolat ; s'assurer qu'il n'y ait pas de bulle d'air. Garnir le centre avec la ganache tendre puis bloquer à -50 °C.

Démouler, coller les deux faces avec de la mousse chocolat restante et bloquer aussitôt au grand froid.

Tremper le cep de vigne deux fois dans un mélange de 3/4 de couverture (noire grand cru Guatemala) et 1/4 de beurre de cacao fondus puis sculpter le cep de vigne à l'aide de couteaux fins ; insister sur les nervures sans percer la coque de chocolat qui doit rester très fine. Saupoudrer abondamment le cep de vigne avec du cacao en poudre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le cep de vigne.

Mélanger le streusel chocolat avec de la couverture râpée et de la couverture fondue pour lier. Dresser un « tas » dans l'assiette et poser dessus une quenelle de sorbet chocolat.

Décor : feuille de vigne en isomalt.

VIN CONSEILLÉ

Madiran - Vin de Liqueur - « Maydie » - Château d'Aydie.

Mousse chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

200 g *Sucre*
80 g *Eau*
180 g *Jaunes d'œufs (soit 9)*
500 g *Couverture noire fondue*
1,2 l *Crème fouettée souple*

PROCÉDÉ

Réaliser une pâte à bombe : cuire le sucre avec l'eau à 131 °C, verser sur les jaunes montés et laisser tiédir à petite vitesse.

Mélanger énergiquement la couverture fondue chaude avec la crème fouettée souple, pour ne pas faire de paillettes puis incorporer la pâte à bombe tiède et mouler aussitôt.

Ganache tendre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

200 g *Lait*
200 g *Crème*
30 g *Sucre inversé (Trimoline)*
300 g *Couverture noire*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème et le sucre inversé, verser sur la couverture en 3 fois, mélanger et réserver au froid dans une poche.

Streusel chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

250 g *Beurre*
250 g *Farine*
250 g *Sucre*
250 g *Poudre d'amande*
10 g *Cacao en poudre*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte. Râper grossièrement cette pâte sur un Silpat® et cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes environ.

Sorbet chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

500 g *Eau*
100 g *Sucre*
30 g *Glucose atomisé*
1 g *Stabilisateur*
250 g *Couverture noire*

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre mélangé avec le glucose atomisé et le stabilisateur. Verser sur la couverture, mélanger puis verser dans un bol à Pacojet. Bloquer au grand froid et au moment, pacosser.





RENDEZ-VOUS AVEC Christophe Hay

La Maison d'À Côté à Montivault

Né à Vendôme dans le Loir-et-Cher au sein d'une famille amoureuse de la terre et des beaux produits, Christophe Hay ne rêvait pas d'exercer un autre métier que celui de cuisinier.

Il intègre le Lycée hôtelier de Blois, où il s'épanouit pleinement. *« Je passais du statut d'élève moyen à celui d'élève brillant avec d'excellentes notes en pratique. »*

Fraîchement diplômé, il rejoint les équipes du chef étoilé Éric Reithler au *Rendez-vous des pêcheurs*. Une expérience fondamentale autant pour le professionnel que pour l'homme.

Monsieur Paul

Le chef lui permettra de faire une autre rencontre déterminante dans sa carrière, celle de Paul Bocuse. Celui-ci est à la recherche d'un chef pour son *Bistrot de Paris* à Orlando, aux États-Unis. Quelques jours de réflexion, Christophe Hay accepte le poste et se rend en Floride pour une durée de cinq ans. *« Monsieur Paul m'a offert une belle opportunité. Je suis tellement reconnaissant de tous ces moments inoubliables passés à ses côtés à discuter du métier, des produits, à travailler dans une ambiance exceptionnelle... »*

De retour en France, Christophe Hay prend la tête des cuisines de l'*Hôtel de Sers* à Paris. *« Deux ans plus tard, l'Hôtel de Sers est racheté par le groupe Bessé Signature. On me confie en plus la direction des cuisines de deux restaurants : l'Édouard VII et le Bel Ami. C'est un chapitre de ma vie très important. »*

Retour en Touraine

En mai 2014, Christophe Hay et son épouse Emmanuelle quittent Paris pour s'installer à Montlivault, près de Chambord. Un retour aux sources pour les enfants du pays. *« Éric Reithler m'a signalé la vente de cette maison qui était encore étoilée deux ans auparavant. Nous sommes allés voir et nous avons eu un coup de foudre pour les lieux »*



proches de la Loire qui m'est très chère. »

Le village surplombe la calme Sologne regorgeant de gibier et de champignons, le sauvage Val de la Loire et ses terres maraîchères... Autant de terrains de jeux pour les futures créations du chef. *«Tous les produits sont accessibles à une trentaine de kilomètres de chez nous, cela permet d'avoir vraiment une cuisine qui correspond au lieu et que l'on ne pourrait pas avoir si nous étions à Paris ou à Blois.»*

Les produits de Touraine

Les produits locaux sont le leitmotiv du chef des cuisines. Dans son potager extraordinaire de plus de 3000 m², Christophe Hay a confié la production des fruits, des légumes, des fleurs et des herbes à son jardinier Alain Gaillard. Il y cultive de nombreuses variétés méconnues comme la raiponce, la capucine tubéreuse ou la poire de terre.

«Manger la Loire»

Christophe Hay sublime les trésors halieutiques de la Loire, pour la plupart des poissons dont le nom est peu fréquent sur une carte : brème, aspe, goujon, gardon, anguille... Le chef, lui, les connaît par cœur, il les pêchait avec ses amis lorsqu'il était enfant.

«Les convives viennent manger la Loire. Pour leur apporter ses produits peu connus, mais goûteux, nous travaillons avec Sylvain Arnault, l'un des derniers pêcheurs, il est notre force. Notre cuisine s'est créée autour de lui.»

Il en va de même pour les produits de la terre à l'image de la Gélina de Touraine,

«une volaille servie au temps des rois et surnommée la dame noire, malheureusement en voie de disparition».

En salle et au service

En salle, on reconnaît la patte de la décoratrice Caroline Tissier, qui a signé les intérieurs des restaurants d'Akrame et de David Toutain. Les toiles au mur sont signées Charlotte Payen. *«Nous sommes une maison de partage et d'émotion. La cuisine est largement ouverte sur la salle. Elle nous oblige à évoluer dans une ambiance feutrée et à rester très concentrés. La cave est vitrée, le client voit tout.»*

Particularité lors du service, le chef prend les commandes en salle et les cuisiniers apportent les assiettes jusqu'à la table. *«Prendre les commandes me permet d'adapter au mieux les menus à chaque convive. Chaque plat est fini en salle. Les cuisiniers apportent une sauce, une finition sur un poisson ou une viande. Chaque poste est doublé pour ne pas gêner le service.»* Une occasion pour eux d'échanger directement avec le client sur leur travail.

«Cette idée est venue de mon expérience à Blois. Éric Reithler avait travaillé avec Yves Bourrier. Ce chef de Neuilly avait la particularité d'avoir ses pianos en salle. Les cuisiniers prenaient les commandes et servaient les assiettes. J'ai adoré ce concept. Je me suis toujours dit que lorsque j'aurai mon restaurant, j'appliquerai le même principe.»

Et les serveurs direz-vous ? *«Ils sont là pour s'occuper des clients. L'attention portée à nos convives est déçuplée.»*

La Maison et le Bistrot

Aujourd'hui, Christophe Hay ouvre une deuxième table gastronomique, *La Maison de Christophe*. *«Lorsque nous avons obtenu l'étoile en 2015, la communauté de communes du grand Chambord nous a proposé de reprendre une maison à l'abandon pour ne pas la voir tomber aux mains de promoteurs immobiliers. Nous avons une structure de 450 m², tournée vers la Loire et ses richesses, alliant pierre et bois.»* On retrouve ainsi un décor original, moderne avec une cuisine ouverte sur la salle pour admirer les faits et gestes des cuisiniers. Le chef a même été plus loin en proposant une table au bout du piano de cuisine afin de vivre le service en direct !

Depuis bientôt un an, Christophe Hay a ouvert son «Côté Bistrot» à la place de son ancien restaurant gastronomique. Pour rendre la gastronomie accessible à tous, il propose une cuisine traditionnelle, savoureuse version bistronomique à prix réduit. C'est tout naturellement qu'il a confié la place de chef à son ancien second, Nicolas Aubry.

Prochainement, le chef s'exporte aussi à Orléans avec *La Table d'A côté*. *«Au-delà de créer un lien entre Orléans et Montlivault, j'ai la joie de permettre à un jeune de s'installer. Aurélien Largeau est chez nous depuis un an et demi et il a déjà un beau parcours. Il sera très bien derrière les fourneaux.»*



Mulet de Loire à la violette, artichauts, blanc-manger au poivre de Timut et sarrasin torréfié

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

4	Mulets (de Loire)
	Saumure violette :
1 l	Eau
400 g	Sel
200 g	Sucre
200 g	Fleurs de violette
1	Brindille de thym
1	Feuille de laurier
	Blanc-manger au poivre de Timut :
250 g	Lait
4	Feuilles de gélatine
	150 blooms trempées et pressées (soit 8 g)
10 g	Poivre de Timut
70 g	Crème fouettée
	Crème d'artichaut :
4	Artichauts (camus)
75 g	Beurre
75 g	Lait
QS	Sel, poivre, jus de citron, farine, aneth, poudre de violette
	Artichauts poivrade à la barigoule :
5	Artichauts poivrade
1	Oignon
1	Carotte
QS	Ail, thym, laurier, huile d'olive, graines de coriandre
100 g	Vin blanc
	Huile de violette :
300 g	Fleurs de violette séchées
250 g	Huile d'olive
250 g	Huile de colza
100 g	Sarrasin torréfié

SAUMURE VIOLETTE

Porter 1 litre d'eau à ébullition. Ajouter sel, sucre, fleurs de violette, thym et laurier. Couvrir et laisser infuser pendant 2 heures environ. Chinoiser et réserver au froid.

PRÉPARATION

Écailler, vider puis lever les filets des mulets, les désarêter et les peler. Les saumurer pendant 20 minutes puis les dessaler dans une grande quantité d'eau pendant 10 minutes. Les égoutter, les sécher puis les tailler en tartare (fine brunoise) et rectifier l'assaisonnement. Réserver au froid.

BLANC-MANGER AU POIVRE DE TIMUT

Porter le lait à ébullition, hors du feu, ajouter la gélatine et le poivre de Timut, laisser infuser pendant 10 minutes environ puis passer au chinois étamine. Sangler (faire prendre) l'appareil sur glace, incorporer délicatement la crème fouettée puis, avant la prise totale du blanc-manger, dresser des fins boudins à l'aide d'une poche à douille et les rouler dans du papier film. Réserver au froid. Au moment, tailler en fine brunoise.

CRÈME D'ARTICHAUT

Tourner les artichauts, cuire les fonds dans un blanc citronné. Les égoutter et les mixer dans un blender en vitesse maximale puis lisser avec le beurre et le lait. Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et jus de citron.

ARTICHAUTS POIVRADE À LA BARIGOULE

Tourner les artichauts poivrade, les réserver dans une eau citronnée. Tailler oignon et carotte en mirepoix, les suer à l'huile d'olive dans un sautoir, ajouter ail, thym, laurier, graines de coriandre et les artichauts poivrade. Mouiller au vin blanc puis couvrir et cuire pendant 5 minutes environ, réserver au froid.

HUILE DE VIOLETTE

Mixer les fleurs de violette séchées pour obtenir une fine poudre, l'infuser dans l'huile d'olive et de colza pendant 24 heures. L'huile doit être tiède et ne pas dépasser 70 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Assaisonner le tartare de mulet avec l'huile de violette, du jus de citron, sel et poivre. Le dresser dans une assiette, ajouter des points de crème d'artichaut, les artichauts poivrade et le blanc-manger au poivre de timut. Parsemer le sarrasin torréfié.

Décor : fleurs de violette, aneth, poudre de violette.

VIN CONSEILLÉ

Touraine - « Cœur de Roche » 2011 - Jean-François Mérieau.
Le sauvignon de la vallée du Cher n'a nul pareil, couplé à une année riche en soleil, il développe des notes d'agrumes confits et d'acacias tout en gardant le mordant de ses débuts.

Carpe de Loire « à la Chambord », truffe, lard de Colonnata, écrevisses, champignons et vin de Cheverny

PRÉPARATION

Écailler, vider et lever les filets de la carpe. Dans la partie sans arêtes, au niveau du ventre et du dos, tailler des petites goujonnettes dans la longueur et les réserver au froid.

À l'aide d'une mandoline à truffe, tailler des fines lamelles de truffe puis réaliser des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 1 cm de diamètre. Hacher les parures et réserver le tout au froid.

QUENELLES

Peser 600 g dans la chair restante de la carpe et la déposer dans un cutter, la mixer avec les œufs, le jus de homard, le sel et le sucre. Ajouter le lait, la crème puis le beurre noisette ; obtenir un appareil bien lisse. Passer au tamis puis débarrasser dans un cul-de-poule, ajouter la ciboulette ciselée, une pincée de poivre de Timut ainsi que le zeste de citron vert râpé. Dégazer l'appareil deux fois dans une machine sous vide et réserver au froid.

Réaliser des quenelles, les pocher dans une eau frémissante salée additionnée des baies de genièvre, du thym et du laurier, pendant 2 minutes environ. Égoutter.

CHAMPIGNONS BOUTONS

Laver et couper légèrement les pieds des champignons de Paris boutons, cuire les champignons dans un peu de fond blanc de volaille additionné de jus de citron, d'un bouquet garni, de beurre et de sel.

ÉCREVISSES

Châtrer les écrevisses, les cuire dans un bouillon à ébullition (bouquet garni, feuilles de céleri-branche, oignon, parures de fenouil) pendant 2 minutes environ. Égoutter, décortiquer et envelopper les queues des écrevisses avec les fines tranches de lard de Colonnata.

BISCUIT CHAMPIGNON

Mélanger la farine de riz avec la fécule, la poudre à lever et la poudre de champignon puis tamiser le tout. Dans un batteur avec le fouet, mélanger les jaunes d'œufs avec l'eau et le sucre puis monter l'appareil en vitesse rapide. Ajouter la masse tamisée puis à l'aide d'une maryse, incorporer les blancs montés ; obtenir un mélange homogène. Couler dans un moule à cake et cuire dans un four vapeur à 80 °C pendant 20 minutes. Refroidir et bloquer au grand froid. Tailler des fines tranches de biscuit à l'aide d'un trancheur électrique, puis tailler avec un emporte-pièce rond. Cuire les disques dans un four sec à 170 °C pendant 7 à 8 minutes.

FUMET AU VIN DE CHEVERNY

Réduire à feu doux le vin rouge jusqu'à demi-glace, ajouter le sucre, porter à frémissement pendant 1 minute pour dissoudre le sucre et réserver. Incorporer 70 g de la réduction obtenue au fumet de poisson crémé et rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Rôtir les goujonnettes de carpe dans une poêle, avec un beurre noisette ; bien les colorer et les assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une goujonnette de carpe, ajouter les quenelles puis les champignons boutons glacés. Disposer des disques de biscuit champignon, les écrevisses et parsemer des brisures et disques de truffe puis de la poudre de champignon. Verser le fumet au vin de Cheverny.

Décor : pousses de géranium sauvage.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Nicolas de Bourgueil - « Coëf » 2014 - Sébastien David.

Élevé en amphore, c'est le dernier-né de la gamme. Il représente le savoir-faire ancestral du vigneron, on lui trouve des notes de griottes, d'amandes, légèrement sous-bois.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1	Carpe (de Loire)
1	Truffe (<i>tuber melanosporum</i>)
	Appareil à quenelles :
2,5	Œufs
15 g	Jus de homard
10 g	Sel fin
10 g	Sucre
380 g	Lait
240 g	Crème
25 g	Beurre
1	Botte de ciboulette
QS	Poivre de Timut
1	Zeste de citron vert
2	Baies de genièvre
1/2	Branche de thym
1/2	Feuille de laurier
1 kg	Champignons de Paris boutons
QS	Jus de citron, fond blanc de volaille, bouquet garni, beurre, sel, poivre, feuilles de céleri-branche, oignon, parures de fenouil, poudre de champignon, pousses de géranium sauvage
30	Écrevisses (de Loire)
30	Fines tranches de lard de Colonnata
	Biscuit champignon :
85 g	Farine de riz
85 g	Fécule de pomme de terre
7 g	Poudre à lever (baking powder)
60 g	Poudre de champignon
6	Jaunes d'œufs
110 g	Eau
180 g	Sucre
8	Blancs d'œufs
1,5 l	Vin rouge (de Cheverny)
25 g	Sucre
300 g	Fumet de poisson réduit et crémé



Lamproie de Loire à la Nantaise, pommes de terre prunelle, tuile à la nigelle de Damas

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1	Lamproie
QS	Jus de citron, sel, poivre
1	Poireau
1 l	Vin blanc
20 g	Sucre
3	Pommes de terre prunelle (variété de pomme de terre bleue)
1	Brindille de thym
1	Feuille de laurier

Vinaigrette :

50 g	Moutarde
50 g	Réduction de vin blanc
50 g	Jus de citron
8 g	Sel
QS	Poivre
150 g	Huile de tournesol
100 g	Huile d'amande

Tuile à la nigelle :

200 g	Amandes décortiquées
20 g	Nigelle (de Damas)
QS	Fleur de sel
40 g	Blanc d'œuf (soit 1)
20 g	Sucre
10	Échalotes finement ciselées

PRÉPARATION

Saigner la lamproie, l'ébouillanter pendant 1 minute. Réserver aussitôt dans une glaçante (eau + glace) puis gratter le mucus sur toute la longueur du poisson. Vider la lamproie, couper la tête, retirer le cartilage central et la matière grise en conservant la chair intacte. Saler et poivrer le ventre. Laver le poireau, le dégrossir puis l'insérer dans le ventre de la lamproie. Refermer et rouler le tout dans du papier film. Réserver au froid.

CUISSON

Réduire le vin blanc avec le sucre jusqu'à l'obtention de 200 g de liquide, réserver au froid.

Mettre la lamproie dans un grand sac sous-vide, ajouter 150 g de réduction de vin blanc puis mettre sous vide. Cuire dans de l'eau maintenue à 57 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 3 heures. Réserver au froid.

POMMES DE TERRE PRUNELLE

Éplucher les pommes de terre. Réaliser des billes à l'aide d'une petite cuillère à pomme parisienne. Les cuire dans une eau salée avec une brindille de thym et une feuille de laurier. Refroidir aussitôt dans une glaçante (eau + glace) puis réserver au froid.

VINAIGRETTE

Dans un cul-de-poule, mélanger moutarde, réduction de vin blanc, jus de citron sel et poivre. Monter avec l'huile de tournesol et l'huile d'amande puis réserver dans une pipette.

TUILE À LA NIGELLE

Torréfier les amandes dans un four à 160 °C. Refroidir puis mixer dans un blender avec les graines de nigelle jusqu'à l'obtention d'une poudre pas trop fine. Dans un cul-de-poule, ajouter la fleur de sel à la poudre d'amande-nigelle et incorporer le blanc d'œuf. Obtenir une pâte épaisse, l'abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé, cuire dans un four à 140 °C pendant 15 minutes ; à mi-cuisson, détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre. Réserver au sec.

FINITION ET PRÉSENTATION

Détailler deux fines darnes (de 8 mm d'épaisseur) de lamproie, retirer le poireau au centre et obtenir deux anneaux. Assaisonner les billes de pomme de terre avec l'échalote finement ciselée et la vinaigrette.

Dans une assiette, dresser les anneaux de lamproie, ajouter les pommes de terre, une tuile à la nigelle puis verser la vinaigrette.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Montlouis-sur-Loire - « Volagré » 2008 - Stéphane Cossais.

Le dernier millésime de ce génie du chenin blanc, a réussi à allier pureté et richesse aromatique.



Géline de Touraine « Dame noire », la cuisse confite au foie gras, le suprême rôti, asperges vertes de Chambord et morilles

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2 *Gélines de Touraine « Dame noire »*
(race de poule domestique)
- QS *Gros sel, ail, thym,*
laurier, raifort râpé
- 24 *Asperges vertes (de Chambord)*
- 32 *Morilles*
- 150 g *Fond blanc de volaille*
- 50 g *Beurre*
- 2 *Échalotes ciselées*
- 1 *Botte de ciboulette ciselée*
- 3 g *Agar-agar*
- 1 *Feuille de gélatine 150 blooms*
trempée et pressée (soit 2 g)
- 1 *Cuillère à soupe de moutarde*
à l'ancienne
- 100 g *Jus de volaille*
- 1 *Botte d'estragon ciselée*
- 1 *Lobe de foie gras*
- 1 *Bâton de réglisse*

PRÉPARATION

Parer les gélines, lever les cuisses et réserver les filets sur les coffres.

Mettre les cuisses au sel pendant 6 heures, les dessaler puis les confire sous-vide dans de l'eau maintenue à 70 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 4 heures.

Colorer les coffres (avec les filets), les mettre sous vide avec ail, thym et laurier et cuire dans de l'eau maintenue à 57 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 3 heures et réserver au froid.

Écussonner les asperges vertes, les « baguer » et réserver les parures. Les cuire dans une eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes. Refroidir aussitôt dans une glaçante (eau + glace), égoutter et réserver.

Parer les pieds des morilles. Les laver dans 2 bacs d'eau successifs puis les tomber avec le fond blanc de volaille et le beurre pendant 2 minutes environ. Ajouter les échalotes et la ciboulette ciselées puis rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

MOUSSELIN D'ASPERGES VERTES

Tailler grossièrement les parures des asperges, les cuire rapidement dans une eau bouillante salée, égoutter puis mixer finement. Prélever 320 g de cette mousseline, ajouter l'agar-agar, cuire à frémissement et hors du feu, ajouter la gélatine. Rectifier l'assaisonnement, passer au chinois étamine puis couler dans une plaque sur 1 cm d'épaisseur. Bloquer au froid puis détailler des bandes (de 3 x 8 cm), les réserver sur un papier sulfurisé au froid.

CUISSES CONFITES

Émietter la chair des cuisses de gélines dans un cul-de-poule, assaisonner avec sel, poivre, du raifort râpé, la moutarde à l'ancienne, le jus de volaille, le jus de cuisson des cuisses et l'estragon ciselé. Mélanger le tout puis étaler l'appareil sur un papier film, disposer au centre le foie gras cru puis rouler le tout pour former un boudin et le bloquer au froid.

JUS DE VOLAILLE

Réaliser un jus de volaille avec les carcasses. Réduire à demi-glace puis ajouter et infuser la réglisse pendant quelques minutes. Chinoiser et rectifier l'assaisonnement.

FINITION

Lever les filets des gélines sur coffres, les colorer à nouveau à feu vif. Réserver au chaud.

Tailler le boudin de cuisses confites en rondelles d'1 cm d'épaisseur puis les réchauffer avec les asperges vertes dans un four à 140 °C pendant 5 minutes.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une bande de mousseline d'asperges vertes, ajouter les asperges et les morilles puis dresser une rondelle de cuisses confites et un filet de géline. Verser le jus de volaille.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Saumur-Champigny 2011 - Richard Desouche.

Le cabernet franc d'un petit domaine planté sur un sol argilo-calcaire autour de la commune de Varrains. Une cuvée racée, épicée et toute en finesse. Avec, de plus, un grand potentiel de garde.



Autour du miel de Madame Mignot

FINITION ET PRÉSENTATION

Imbiber la génoise au miel avec le sirop au miel tiède, puis la rouler en un cylindre de 1 cm de diamètre. Détailler des tronçons de 1 cm de hauteur.

Dans une assiette, disposer trois tronçons de génoise en arc-de-cercle. Pocher un dôme de crémeux au miel sur chaque tronçon puis en pocher deux dans l'assiette. Intercaler les amandes caramélisées, 2 quenelles de sorbet à la crème fraîche et des points de mayonnaise miel et noisette. Ajouter des « nids d'abeille » en pâte à cigarette.

Décor : poudre d'or.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Layon - « Cosmos » 2014 - Pierre Ménard.

Équilibre, justesse, précision pour ce premier millésime de chenin blanc à Faye-d'Anjou, sans nul doute un grand de demain.

Génoise au miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

4 Œufs
125 g Sucre semoule
60 g Beurre fondu
125 g Farine
4 g Levure chimique

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les œufs avec le sucre semoule, verser le beurre fondu et à l'aide d'une maryse, incorporer la farine tamisée avec la levure chimique.

Étaler sur 2 feuilles de papier sulfurisé et cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ. Débarrasser aussitôt sur une grille et refroidir. Filmer, réserver au froid.

Sirop au miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

50 g Miel (de Sologne)
100 g Eau

PROCÉDÉ

Porter les ingrédients cités à ébullition, réserver.

Crémeux au miel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

500 g Lait
100 g Miel de châtaignier
6 Jaunes d'œufs
45 g Poudre à crème
100 g Beurre

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec le miel de châtaignier, en verser la moitié sur les jaunes d'œufs mélangés avec la poudre à crème. Reverser le tout dans la casserole et cuire la crème à feu doux. Hors du feu, ajouter le beurre et réserver au froid le crémeux au miel dans une poche munie d'une douille unie.

« Nids d'abeille » en pâte à cigarette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

150 g Miel d'acacia
100 g Beurre fondu
100 g Farine
4 Blancs d'œufs

PROCÉDÉ

Mélanger le miel avec le beurre fondu, verser dans un batteur avec le fouet, sur la farine puis ajouter les blancs 1 par 1. Refroidir et dresser sur un tapis « nid d'abeille » puis cuire dans un four à 180 °C pendant 4 minutes environ.

Mayonnaise miel et noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
100 g Miel de bruyère blanche
100 g Huile d'arachide
80 g Huile de noisette
1 Pincée de fleur de sel

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les jaunes d'œufs puis verser le miel chaud dessus en vitesse rapide et incorporer les huiles. Ajouter la

fleur de sel et réserver la mayonnaise obtenue au froid.

Amandes caramélisées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Amandes
20 g Miel
150 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Torréfier les amandes dans un four à 160 °C pendant 8 minutes environ, les laisser refroidir puis les mélanger avec le miel, ajouter le sucre et caraméliser le tout dans un four à 190 °C.

Sorbet à la crème fraîche

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

400 g Lait
200 g Sucre semoule
600 g Crème fraîche
6 g Stabilisateur

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec le sucre, ajouter la crème fraîche, puis le stabilisateur, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.



INFOS

Concours Olivier Roëllinger

La remise des prix de l'édition 2017 du concours pour la préservation des ressources de la mer s'est déroulée dans les locaux de l'Unesco, au cours de la Journée mondiale des océans.

Quinze lauréats, professionnels et étudiants venant de toute l'Europe, étaient réunis à l'occasion après avoir participé aux différentes épreuves.

Le concours Olivier Roëllinger vise à mobiliser les chefs et futurs chefs à la préservation des océans à travers une consommation responsable en produits de la mer.

• CATÉGORIE ÉLÈVES

ÉTUDIANTS D'EUROPE DU NORD

- 1^{er} : **Anton Roos**, école hôtelière de Ryssby (Suède);
- 2^e : **Aarne Hietamäki**, école hôtelière de Tampere (Finlande);
- 3^e : **Aki Koivuniemi**, école hôtelière de Tampere (Finlande).

ÉTUDIANTS D'EUROPE DE L'EST

- 1^{er} : **Daniel Szücs**, école hôtelière de Budapeste (Roumanie);
- 2^e : **Dawid Leik**, école hôtelière de Somonino (Pologne);
- 3^e : **Jakub Kotapski**, école hôtelière de Grodzisk Mazowiecki (Pologne).

ÉTUDIANTS D'EUROPE DU SUD

- 1^{er} : **Mitrokli Panagiotis**, lycée hôtelier de Nicosia (Chypre);

- 2^e : **Liliana Ferreira**, lycée hôtelier de Ponta Degada (Portugal);
- 3^e : **Andrés Rengel**, lycée hôtelier CSHL de Valence (Espagne).

ÉTUDIANTS D'EUROPE DE L'OUEST

- 1^{er} : **Briac Le Roy**, lycée du Parc de la francophonie à La Rochelle;
- 2^e : **Eva Durang-Mastin**, lycée hôtelier du Touquet;
- 3^e : **Kevin Pellan**, lycée hôtelier de Dinard.

• CATÉGORIE JEUNES CHEFS PROFESSIONNELS

- 1^{er} : **Sébastien Rath**, restaurant *l'Atelier Gourmand* à Alès;
- 2^e : **Sébastien Jean-Joseph**, restaurant *Les Fables de la Fontaine* à Paris;
- 3^e : **Marcos Sarrión Carbonell**, *Hôtel Escuela Ecotour* de Valence (Espagne).



Olivier Roëllinger entouré des lauréats : (de gauche à droite) le Français Sébastien Rath, le Suédois Anton Roos, le Roumain Daniel Szücs, le Français Briac Le Roy et le Chypriote Mitrokli Panagiotis.



Jury, partenaires et candidats de l'édition 2017 du concours Olivier Roëllinger.

INFOS

La Belgique, championne du monde des Fromagers

Après deux essais pour lesquels elle obtenait la médaille de bronze, la candidate belge **Nathalie Vanhaver** décroche enfin le fameux titre. Le concours s'est tenu à l'occasion du Mondial du fromage et des produits laitiers de Tours en plusieurs manches.

Pour l'épreuve technique, les candidats avaient sélectionné leurs produits la veille aux Halles de Tours : test de culture générale sur les produits laitiers, test de culture en matière de fromage, test de découpage et épreuve orale.

Puis est venue l'épreuve artistique en cinq épreuves : mise en place d'une assiette de fromage, revisiter la fourme d'Ambert, réalisation d'une préparation fromagère froide Brie, présentation d'un plateau-buffet de fromages, présentation d'un plateau uniquement conçu de fromages à pâtes pressées.



De gauche à droite : le Français Christophe Gonzalez médaille d'argent ; la Belge Nathalie Vanhaver médaille d'or et l'Américain Nadjeeb Chouaf médaille de bronze.

Mathieu Desmarest, vainqueur des 7^e Rencontres gourmandes de Vaudieu

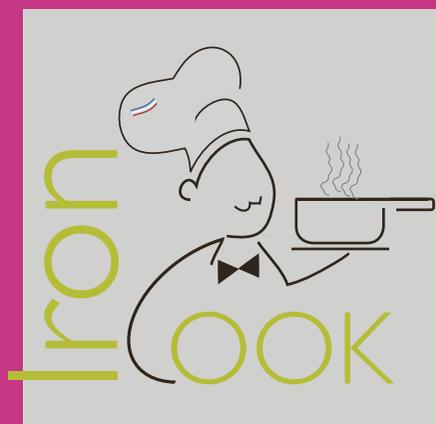
Le concours récompense le meilleur jeune chef. Les trois candidats sélectionnés à chaque épreuve saisonnière doivent présenter des recettes en accord avec les vins de la région, selon un passage établi.

La septième édition a couronné **Mathieu Desmarest** (*Hôtel d'Europe - Restaurant la Vieille Fontaine* en Avignon). Avec son dessert intitulé *Mousse Guanaja Valrhona, croustillant mais grillé, Mara des bois sorbet cacao intense eucalyptus*, Mathieu Desmarest remporte la grande finale, parrainée par Davy Tissot.

Enzo Ciccarelli, chef de la *Maison Ripert* en Avignon et **Yann Tanneau**, chef du restaurant *Madam* à Grenoble, respectivement deuxième et troisième du concours, n'ont pas démerité.



Les lauréats parmi les membres du jury. De gauche à droite : Mathieu Desmarest, Enzo Ciccarelli et Yann Tanneau.



Iron'Cook 2018

Le défi Culinaire France
du CIFA 89 - 2ème édition 21 mars 2018

Tous les talents cuisiniers de 23 ans et plus !
Relevez le défi* et devenez le
Chef «Iron'Cook France 2018»

**Concevoir un menu pour un jury de 36 personnalités en revisitant le dos de sandre et l'écrevisse, la selle d'agneau et l'asperge, les fruits exotiques*

Une marraine de RENOM !
Un JURY de chefs prestigieux !
Des RÉCOMPENSES élevées !
(5000, 3000, 1500, 500 euros)



Renseignements et candidature au 03 86 42 04 57
par mail à communication@cifayonne.com
ou sur le site du CIFA 89 www.cifayonne.com

ATTENTION, retour du dossier d'inscription complet
mercredi 1er novembre 2017 dernier délai.



Sous le parrainage et la présidence de jury de Virginie BASSELOT, Meilleur Ouvrier de France Chef exécutif du restaurant étoilé La Réserve à Genève.



Que se passe-t-il à Paris..?

Jacques Faussat



« Ce qui m'intéresse dans la cuisine, c'est la réflexion... »

Jacques Faussat donne le ton. D'autant que spontanément, il enchaîne sur le peintre Pierre Soulages, *« Soulages, quand il dessine un trait, il lui donne une signification... »*. Pourquoi d'emblée, le chef évoque-t-il Soulages ? Quel est le lien entre les deux hommes ?

Au fil de la discussion, le trait se précise, on comprend très vite...

Le rapport entre Soulages l'Aveyronnais et Faussat le Gersois ?

Le Sud-Ouest bien sûr, mais pas que. Pour les deux hommes, leur métier est un champ d'expérimentation.

L'un utilisant le noir et le blanc pour un clair-obscur sans cesse renouvelé, l'autre utilisant la tradition d'un terroir et des saveurs exotiques pour une cuisine sans cesse réinventée, tout en délicatesse.

C'est en s'engouffrant dans la profondeur des éléments que les deux hommes laissent apparaître la lumière qui est en toute chose.

Un peu pompeux, diriez-vous, et pourtant non, chez Jacques Faussat, la démarche est naturelle. Avec sa sensibilité à fleur de peau, avec un besoin d'ajuster ses émotions à sa cuisine...

D'ailleurs, dans son restaurant, nous évoluons dans un univers épuré, élégant où chaque détail relève le trait d'union entre les éléments juxtaposés les uns aux autres. Ici, du bois, là de la pierre, et sur un mur, une vieille fresque patinée...

Qui est Jacques Faussat ?

Il a fait ses classes à l'école hôtelière de Tarbes.

Ne lésinant sur aucune discipline...

Il obtient CAP de cuisine et un CAP de

pâtissier-confiseur-chocolatier et glacier. Histoire d'avoir plus d'un tour dans son sac. Puis, il s'inscrit au concours du Meilleur Apprenti du Sud-Ouest. Il obtient la première place.

Ses débuts dans la profession...

« Je suis né, j'ai grandi et fait mon apprentissage dans le Gers. »

À Plaisance-du-Gers, au *Ripa Alta*, avec Maurice Coscuella, *« un cuisinier créatif. Dans sa cuisine, il mettait de la poésie »*.

Ensuite...

Le Fouquet's, avec Pierre Ducroux.

« Un homme profondément gentil, il connaissait ses classiques par cœur. Cela m'a beaucoup aidé lorsque je me suis retrouvé chez Michel Guérard. »

Les Prés d'Eugénie et Michel Guérard...

« Michel Guérard a une capacité naturelle



Restaurant Jacques Faussat - Paris

à penser différemment. Quand on a un homme comme ça en face de soi, on prend d'autres routes, on comprend l'importance de s'instruire, pour mieux réussir.»

Chez Michel Guérard, le jeune cuisinier fait la connaissance d'un ministre libanais, Michel Edée. *« Je deviens son chef privé, et je voyage à travers le monde. »* Découvrant ainsi des cuisines plus « exotiques », dont celle du Liban avec ses épices, *« et forcément une autre profondeur ».*

Michel Edée l'entraîne souvent à Paris. Lors d'un séjour parisien, Jacques Faussat rencontre Alain Dutournier, *« à travers le rugby »*, et il en devient presque aussitôt le compagnon de choix.

Alain Dutournier

Il fait entrer le jeune cuisinier au Carré des Feuillants, avant de le propulser chef au Trou Gascon, *« j'avais tout juste vingt-cinq ans, Alain Dutournier m'a fait confiance et nous avons fait un super boulot ».*

Dix longues belles années plus tard...

« Lorsque j'ai quitté le Trou Gascon, en 2002, pour m'installer dans cet établissement,

Alain Dutournier m'a apporté un sacré soutien en mettant à ma disposition des vins issus de sa cave. Me donnant la possibilité de présenter une très belle carte des vins. »

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, Jacques Faussat entre dans le jeu de la séduction culinaire... il l'avoue en toute simplicité. *« Je n'ai aucune gêne à le dire. Je suis quelqu'un de très sensible, voire sentimental et mes relations aux autres tournent autour de l'amour, du partage. J'ai besoin d'être dans l'émotion, dans des relations profondes. »*

Cela tombe bien, cuisiner, c'est un acte affectif, « il se passe tellement de choses autour d'une table... ».

Les épices ?

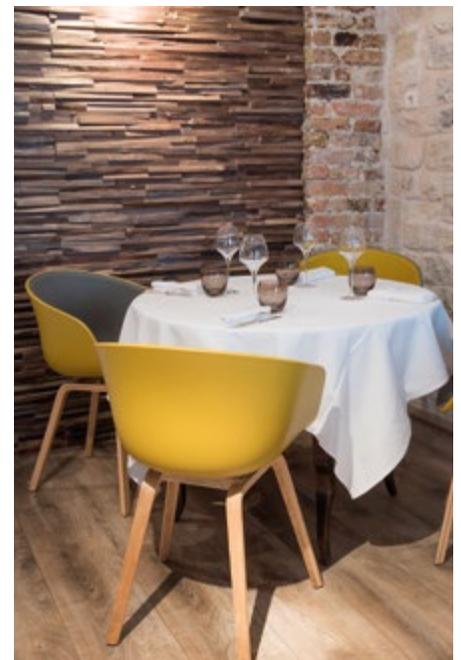
« Associées aux couleurs, aux cuissons, elles apportent un supplément d'histoire, une autre profondeur. »

Le vin ?

« Avec Anthony Hubault, nous avons d'ininterminables discussions sur des dégustations de vin. Le vin est indissociable aux plaisirs de la table. »

Les voyages ?

« Les voyages, les rencontres... j'adore. Un



enrichissement à tous les niveaux. Je me rends très, très souvent au Mexique, je m'y sens bien. L'accueil sans doute, la culture certainement. Et la tequila aussi, surtout la Tequila Casa Dragones de San-Miguel. »

Votre équipe ?

« Si le restaurant fonctionne bien, si nous avons une belle clientèle, ce n'est pas grâce à Jacques Faussat. C'est le travail de toute une équipe. »

La vie ?

« La vie est belle. Alors, malgré les coups durs, malgré les embûches, tous les matins, tous les jours, il faut positiver. »

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : ANTHONY HUBAULT.

Pompadour, compression de pomme de terre et foie gras, délicat croque-monsieur d'artichaut, jus de veau à la coriandre

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 kg	Pommes de terre (charlotte ou pompadour)
QS	Sel, poivre long concassé, huile d'olive, noix muscade, chips d'artichaut
500 g	Foie gras de canard entier mi-cuit
4	Cuillères à soupe de jus de veau
1/2	Botte de coriandre
6	Artichauts poivrade
6	Fines tranches de pain

LA VEILLE

Laver les pommes de terre, les cuire avec la peau dans de l'eau bien salée (départ eau froide), à frémissement pendant 1 heure ; les rafraîchir sous l'eau froide. Les éplucher, les tailler en lamelles très fines dans leur longueur et les réserver au froid.

Retirer la graisse du foie gras mi-cuit, la réserver puis tailler des fines tranches de foie gras, les réserver au froid.

MONTAGE

Chemiser une terrine de 1,5 litre (soit 25 x 8,5 x 6,5 cm) avec du papier sulfurisé et le badigeonner avec la graisse du foie gras. Réaliser une couche de lamelles de pommes de terre bien tassées sur 1,5 cm d'épaisseur, assaisonner sel, poivre et noix muscade. Ajouter les fines tranches de foie gras, saler et poivrer puis renouveler 3 fois l'opération et terminer avec une couche de pommes de terre.

CUISON

Refermer la terrine avec le papier sulfurisé, cuire au bain-marie dans un four à 90 °C pendant 2 heures. Poser la terrine sur de la glace pour stopper la cuisson puis la réserver au froid pendant au moins 24 heures.

DÉLICAT CROQUE-MONSIEUR D'ARTICHAUT

Laver les artichauts poivrade, les cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que les feuilles se détachent du fond. Les égoutter puis retirer les feuilles et le foin.

Mixer les fonds avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et assaisonner.

Toaster les fines tranches de pain, pocher dessus la purée d'artichaut.

JUS DE VEAU À LA CORIANDRE

Porter le jus de veau à ébullition, ajouter les feuilles de coriandre et laisser infuser pendant 10 minutes environ. Chinoiser et assaisonner.

FINITION

Réchauffer légèrement la terrine dans un four à 80 °C pendant 15 minutes environ, la démouler puis trancher.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une tranche de terrine puis un délicat croque-monsieur

d'artichaut. Pocher de la purée d'artichaut restante sur la terrine. Devant chaque convive, arroser avec le jus de veau à la coriandre.

Décor : feuilles de coriandre, chips d'artichaut.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Chinian 2007 - Mas Champart.

Isabelle et Mathieu Champart réalisent des vins précis, déclinant fraîcheur et densité au profit d'une bouche élégamment structurée. La combinaison gourmande du foie gras et de la pomme de terre resitue le produit, comme cet assemblage marsanne, roussanne, bourboulenc et viognier, au cœur de l'identité d'un terroir. Ouvrir 2 heures à l'avance ; servir entre 12 et 13 °C.



Rouget, rouge pluriel de condiments, tête et jarret de veau gascon en raviole de piquillos, fumet au lard

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Rougets (de 220 g)
 200 g Jarret de veau cuit
 200 g Tête de veau cuite
 100 g Jus de veau
 QS Huile d'olive, sel, poivre, piment d'Espelette
 1 Boîte de piquillos (de 400 g)
 1 Oignon ciselé
 40 g Lard gras
 1 Verre de vin blanc sec
 2 Grappes de groseilles
 8 Framboises
 30 g Cranberries
 QS Pétales de géranium ou fleurs de bissap comestibles, non traitées

PRÉPARATION

Écailler, vider, couper la tête et désarêter les rougets par le ventre en les gardant entiers. Nettoyer et réserver l'arête centrale puis désarêter les filets. Réserver les têtes pour le jus de rouget.

Tailler le jarret et la tête de veau cuits en petits dés de 0,5 cm. Les sauter dans une poêle, déglacer avec du jus de veau, réduire, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Couper les piquillos en deux ; retirer les pépins. Les réserver à plat sur un papier sulfurisé et les sécher légèrement dans un four à 100 °C.

RAVIOLE DE PIQUILLOS

Sur un papier film, étaler les piquillos, disposer au centre l'appareil tête de veau/jarret tiède (attention : tiède il pourra encore être travaillé, froid il sera trop compact). Rouler le tout pour obtenir un rouleau de 2 cm de diamètre. Bloquer au froid et tailler en 4 portions égales.

JUS DE ROUGET

Avec de l'huile d'olive, colorer les têtes des rougets, ajouter l'oignon ciselé et le lard gras. Suer le tout, déglacer avec le vin blanc puis mouiller légèrement avec de l'eau. Cuire le tout pendant 10 minutes environ, passer au chinois fin, réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, assaisonner avec du piment d'Espelette et du sel.

CUISSON

Badigeonner un plat à rôtir avec de l'huile d'olive, disposer les rougets assaisonnés sur le ventre et cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ.

Chauffer les ravioles de piquillos dans un four à 130 °C pendant 5 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

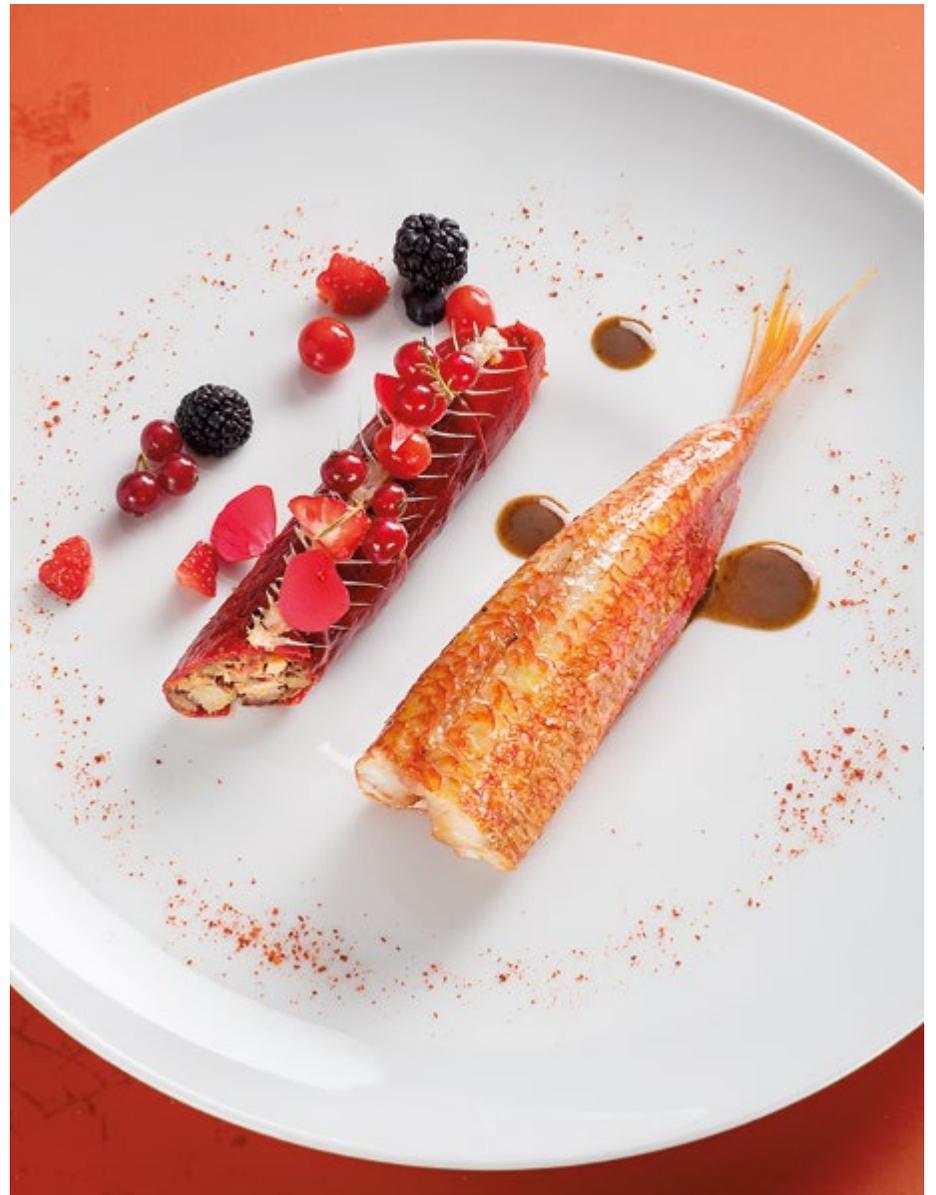
Dans une assiette, dresser un rouget et une raviole de piquillos. Ajouter des fruits rouges froids et verser le jus de rouget.

Décor : pétales de fleurs, arête de rouget.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France - Rhône - « Début d'une Histoire » 2013 - Domaine La Biscarelle.

La couleur rouge est interprétée telle un goût... Rouge appelle avec ce poisson, apprécié comme un gibier de la mer, le tanin souple et subtil d'un pur cinsault vinifié par le talentueux Jérôme Grieco. Ce vin livre en bouche un fruit séduisant, juteux et mûr aux prises avec un plat complexe associant le moelleux des textures à la vivacité des éléments de garniture. Servir carafé entre 15 et 16 °C.



Langoustines, tartare en maki d'asperge des Landes, caviar de l'Adour, infusion végétale aux saveurs iodées

PRÉPARATION

Décortiquer les langoustines et retirer le boyau noir. Couper les queues en morceaux de 1 cm et réserver au froid.

Éplucher les asperges et en cuire 4 dans de l'eau bouillante peu salée (les garder un peu fermes), les rafraîchir dans de l'eau glacée puis les réserver en gardant l'eau de cuisson.

Prélever la peau du citron jaune à l'aide d'un économe. Blanchir les zestes dans de l'eau bouillante avec le sucre et une pincée de sel. Égoutter, réserver.

TARTARE DE LANGOUSTINE

Assaisonner les langoustines avec les jus de citrons verts, l'huile d'olive, la téquila, sel, piment d'Espelette et la fève de tonka (attention, épice au goût intense). Réserver au froid.

MONTAGE

À l'aide d'un économe, tailler les 8 asperges blanches épluchées restantes en lamelles, dans le sens de la longueur. Sur le plan de travail, disposer une bande de papier film et étaler les lamelles d'asperges en les chevauchant légèrement pour former un rectangle. Dresser le tartare de langoustine sur un bord, dans la longueur et rouler le tout à l'aide du papier film. Bloquer au froid. Réaliser ainsi 4 rouleaux.

INFUSION VÉGÉTALE AUX SAVEURS IODÉES

Cuire les têtes de langoustines dans l'eau de cuisson des asperges avec le bouquet d'herbes aromatiques, laisser infuser le tout pendant 15 minutes environ ; obtenir un fumet végétal. Filtrer (à l'aide d'un filtre à café par exemple), réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Réaliser deux lamelles et deux rondelles de queue dans une asperge cuite. Dresser l'asperge dans une assiette. Garnir les lamelles avec le tartare de langoustine restant en formant des « bagues » puis les déposer sur l'asperge. Poser dessus une rondelle de queue d'asperge et une noisette de caviar. Disposer un rouleau de tartare de langoustine. Parsemer du sel de Maldon et verser de l'huile d'olive parfumée avec du curry.

Décor : fleurs de violette, pluche de verveine, copeaux de noix de coco, piment d'Espelette. Facultatif : parsemer du zeste de citron râpé.

À SAVOIR

Fève de tonka : originaire de Guyane et d'Amérique du Sud, cette fève noire très aromatique est reconnaissable à son odeur puissante d'amande douce et de foin coupé. On l'utilise en très petite quantité pour parfumer diverses préparations sucrées ou salées.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

12	Grosses langoustines
8	Grosses asperges blanches (des Landes - 4 + 4)
QS	Sel de Maldon, sel, poivre, huile d'olive, curry, pluches de verveine, copeaux de noix de coco, piment d'Espelette
1	Citron jaune
1	Cuillère à café de sucre
2	Jus de citrons verts
3	Cuillères à soupe d'huile d'olive
2	Cuillères à soupe de téquila
1	Pincée de piment d'Espelette
1	Pincée de fève de tonka moulue
1	Bouquet d'herbes aromatiques
30 g	Caviar (de l'Adour)
1	Barquette de fleurs de violette

VIN CONSEILLÉ

Haute Vallée de l'Aude - « Cuvée Inquisition » 2014 - Domaine Cathare.
Rarement un sauvignon n'aura autant révélé les terroirs les plus exceptionnels du Languedoc. En pays cathare, Franck Schisano cisèle sa cuvée « Inquisition » au profil étiré, dans un registre intensément minéral. Le bâtonnage régulier vient porter ce plat texturé oscillant entre la mâche de la langoustine et le relief offert par la crudité de l'asperge. Servir carafé entre 11 et 12 °C.



Agneau de lait des Pyrénées, l'épaule très longuement confite, crémeux de pomme de terre effleurée au thym



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Épaules d'agneau de lait
(d'environ 700 g)
- QS Sel, poivre, muscade
- 1/2 Botte de thym
- 1 Cuillère à soupe de beurre
- 2 Cuillères à soupe
de graisse de canard
- 600 g Crème liquide
- 10 Pommes de terre (Pompadour)
- 4 Échalotes confites

CUISSON

Assaisonner, déposer les épaules d'agneau dans un plat à rôtir avec un peu de thym, le beurre et la graisse de canard. Les colorer légèrement à feu vif puis les cuire dans un four à 180 °C pendant 30 minutes, baisser le four à 100 °C et confire pendant 45 minutes. Retirer les épaules et les réserver au chaud.

JUS

Déglacer ce plat de cuisson des épaules d'agneau avec un verre d'eau, réduire jusqu'à l'obtention d'un jus goûteux.

CRÉMEUX DE POMME DE TERRE

Porter la crème à ébullition avec de la muscade et du thym, laisser infuser hors du feu pendant 15 minutes environ, chinoiser. Envelopper individuellement les pommes de terre dans un papier aluminium et les cuire dans un four 180 °C. Récupérer la chair des pommes de terre et la passer au tamis puis mixer en incorporant la crème infusée. Verser dans un siphon d'1 litre et gazer 1 fois, réserver au bain-marie à 70 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser l'épaule d'agneau, ajouter le crémeux de pomme de terre, une échalote confite coupée en deux et servir le jus dans un ramequin.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Terrasses du Larzac - « L'Enfant Terrible » 2004 - Domaine d'Archimbaud.

« L'Enfant Terrible » se hisse brillamment au sommet de l'appellation Terrasses du Larzac, dominée par des mourvèdres assagis par des élevages longs et aboutis. Le tannin est serré et tendre, accompagné par une chair développant des arômes de fruits noirs (cerise mûre) soulignés par un boisé frais (garrigue, aiguilles de pin). Puissance et finesse s'opposent en toute harmonie. Servir carafé à 16 °C.

Soufflé chaud à la pêche de vigne

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 450 g *Pêches de vigne au sirop*
- 8 *Jaunes d'œufs*
- QS *Liqueur de pêche (facultatif), piment d'Espelette, poivre long, sucre semoule*
- 1 *Gousse de vanille (Bourbon)*
- 20 g *Beurre*
- 8 *Blancs d'œufs*
- 160 g *Sucre semoule*

PRÉPARATION

Égoutter, mixer les pêches pochées. Prélever la moitié de la pulpe, la mélanger avec les jaunes et ajouter un trait de liqueur de pêche.

JUS DE PÊCHE

Détendre la pulpe de pêche restante avec du sirop de pochage, ajouter de la liqueur de pêche, une pincée de piment d'Espelette, une pincée de poivre long et la vanille Bourbon râpée. Réserver au froid.

PROCÉDÉ

Beurrer et sucrer des moules à soufflés de 8 cm de dia-

mètre et de 4 cm de hauteur à l'aide d'un pinceau, de bas en haut.

Monter les blancs d'œufs en neige, ajouter délicatement le sucre sans casser les blancs ; ils ne doivent pas grainer. Incorporer l'appareil pulpe de pêche/jaunes d'œufs. Dresser aussitôt dans les moules à soufflés à ras bord et cuire dans un four ventilé à 180 °C pendant 9 minutes environ. Le dessus des soufflés doit être doré.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir un soufflé dès la sortie du four.

Servir le jus de pêche à part, dans un verre.

VIN CONSEILLÉ

Eau-de-vie d'Abricot du Wachau 2009 - Maison Rochelt.

L'excellente et confidentielle eau-de-vie d'abricot de cette distillerie du Tyrol est inoubliable. La Maison Rochelt millésime cette récolte unique d'abricot de la célèbre région du Wachau (dotée d'une AOP). Derrière une palette aromatique consistante et une bouche très ronde, large et pulpeuse, se révèle un accord soutenu par des amers raffinés et charnus. Servir juste rafraîchie à 15 °C.

Déco Relief

FRANCE

Le Spécialiste du Matériel professionnel
en Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie

www.deco-relief.fr



Frédéric BONNET
Recherche et Développement

SUBLIMEZ VOS
PIÈCES MONTÉES

avec les
*Étincelles
Royales*

et les

*Fleurs
pastillage*



Déco Relief
FRANCE

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 Montmartre
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

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

Magasin LYON

(Quartier des Antiquaires)
70, rue Auguste-Comte
69002 LYON
Tél. : +33 (0)478 82 69 21
Fax : +33 (0)478 84 55 27

www.deco-relief.fr

LES AMUSE-BOUCHES par Nicolas Masse & Christophe Hay

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. PHOTOS : PASCAL LATTES.
ACCORDS VINS : AURÉLIEN FARROUIL POUR NICOLAS MASSE & SÉBASTIEN DURANCE POUR CHRISTOPHE HAY.



Artichaut poivrade, ail des ours et fleurs de printemps

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 Artichauts poivrade
 1 Pointe d'acide ascorbique
 (vitamine C ou jus de citron)
 QS Huile d'olive, sel,
 poivre, fleur de sel
 1 Oignon blanc en mirepoix
 2 Gousses d'ail
 100 g Poitrine salée séchée
 1 Bouquet garni
 200 g Vin blanc
 1 l Bouillon de volaille
- Beurre à l'ail des ours :**
 150 g Beurre en pommade
 40 g Feuilles d'ail des ours
- Chapelure à l'ail des ours :**
 250 g Pain de mie blanc
 40 g Feuilles d'ail des ours
- Garniture :**
 6 Petites côtes de blettes
 avec les feuilles
 1 Aillet (pousse d'ail)

- 50 g Huile d'olive
 90 g Farine de riz
 80 g Blancs d'œufs (soit 2)
 1 Jus de citron vert
 12 Pâquerettes
 4 Pluches de pimprenelle

PRÉPARATION

Retirer les premières feuilles dures des artichauts. À l'aide d'un couteau d'office, les éplucher délicatement et les réserver dans de l'eau avec une pointe d'acide ascorbique pour ne pas qu'ils s'oxydent. Verser un filet d'huile d'olive dans une cocotte et suer l'oignon blanc en mirepoix avec les gousses d'ail entières, ajouter la poitrine séchée taillée en lardons et le bouquet garni. Laisser compoter pendant 5 minutes environ à feu doux et à couvert. Ajouter les artichauts, saler et suer le tout, déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié puis mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille. Cuire

à feu doux jusqu'à ce que les artichauts soient fondants. Égoutter délicatement les artichauts et les refroidir ; passer le jus de cuisson et le réduire d'un quart. Réserver.

BEURRE À L'AIL DES OURS

Mixer le beurre à température ambiante avec les feuilles d'ail des ours ; obtenir un beurre vert et goûteux.

CHAPELURE À L'AIL DES OURS

Parer le pain de mie, le faire sécher dans un four à 60 °C pendant 30 minutes. Le laisser refroidir puis le mixer fortement avec les feuilles d'ail des ours. Passer au tamis ; obtenir une chapelure fine et verte. Réserver.

GARNITURE

Laver et éplucher les blettes. Tailler les côtes en brunoise et émincer finement les feuilles.

Laver et émincer l'aillet.

Suer ces légumes séparément avec un filet d'huile d'olive, les mélanger puis les assaisonner. Laisser refroidir, incorporer délicatement du beurre à l'ail des ours et garnir des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre, lisser à ras puis bloquer au grand froid. Démouler, assembler les demi-sphères pour obtenir des sphères. Réserver au grand froid.

PROCÉDÉ

À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, vider le cœur des artichauts. Dans le creux, déposer une sphère puis paner uniquement la tête de l'artichaut : farine de riz, blancs d'œufs, chapelure verte. Paner à nouveau dans les blancs d'œufs et la chapelure verte. Frire d'abord les têtes d'artichauts dans de l'huile à 180 °C puis l'artichaut entier pendant 30 secondes. Égoutter, finir de cuire dans un four à 180 °C pendant 1 minute. Assaisonner.

SAUCE

Monter le jus de cuisson des artichauts avec le beurre à l'ail des ours, rectifier l'assaisonnement et ajouter quelques gouttes de jus de citron vert.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, saupoudrer la chapelure à l'ail des ours, dresser un artichaut, parsemer de la fleur de sel, des fleurs de pâquerette et une pluche de pimprenelle.

Servir la sauce à part.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan rouge 2012 - Château Smith Haut Lafitte.





Carpaccio de bœuf de Bazas fumé aux sarments de vigne

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 250 g *Filet de bœuf (de Bazas)*
- 50 g *Échalotes*
- 25 g *Mini-câpres*
- 1/4 *Botte de ciboulette ciselée*
- 50 g *Tartare d'algues fraîches (wakamé, laitue, dulce)*
- QS *Huile d'olive, sel, poivre, oseille, fleur de sel, beurre clarifié*
- 100 g *Pain de mie blanc*

CONDIMENT

Ciseler et blanchir les échalotes, les mélanger avec les mini-câpres concassées, la ciboulette ciselée, le tartare d'algues et un filet d'huile d'olive, réserver.

MONTAGE

Trancher finement le filet de bœuf dans son épaisseur, disposer les tranches sur un papier film pour former un rectangle (de 16 x 12 cm). Assaisonner, disposer le condiment sur un bord long puis rouler délicatement le tout en serrant. Ficeler les extrémités et réserver au froid.

TUILE DE PAIN DE MIE

À l'aide d'un trancheur électrique, tailler des tranches de pain de mie de 1,5 mm d'épaisseur puis détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre. Les badigeonner de beurre clarifié avec un pinceau puis les cuire entre 2 plaques dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper des tronçons de 2 cm dans le canneloni de carpaccio de bœuf, retirer délicatement le papier film, lustrer à l'aide d'un pinceau avec de l'huile d'olive et disposer sur chacun d'eux de la fleur de sel et une feuille d'oseille puis les déposer sur une tuile de pain de mie. Brûler des sarments de vigne, les déposer dans un gril individuel, disposer les carpaccios de bœuf, clocher et laisser fumer pendant quelques minutes.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan blanc 2012 - Château Bouscaut.

Brioche aux fleurs de pissenlit

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

400 g Beurre en pommade
 300 g Pétales de pissenlit
 500 g Farine T. 65
 17g Sel
 12g Levure de boulanger
 6 Œufs
 QS Fleurs et feuilles de pissenlit

BEURRE DE PISSENLIT

Mixer finement le beurre en pommade avec les pétales de pissenlit ; obtenir un beurre lisse et jaune vif. Passer au tamis puis réserver 375 g de ce beurre pour la pâte à brioche.

PÂTE À BRIOCHE

Dans la cuve d'un batteur avec le crochet, mélanger farine, sel et levure de boulanger. Ajouter les œufs puis mélanger pour former un pâton homogène. Incorporer les 375 g de beurre de pissenlit froid en petits cubes et pétrir en vitesse lente jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuve. Débarrasser sur une plaque, couvrir d'un linge puis laisser reposer au froid pendant 12 heures environ.

FAÇONNAGE

Façonner des boudins de 1 cm de diamètre, les laisser reposer sous un linge, au froid, pendant 2 heures. Détailler des cubes réguliers, les bouler sur le marbre et les laisser reposer pendant 2 heures au froid.

CUISSON

Déposer les boules de brioche sur une plaque, graisser les brioches à l'aide d'une bombe à graisse puis filmer au contact. Faire pousser la pâte au-dessus du four (ou dans une étuve) puis cuire dans un four à 220 °C pendant 3 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un petit bol, déposer une brioche chaude sur un lit de feuilles et fleurs de pissenlit. Couvrir et servir aussitôt. Ouvrir le bol devant chaque convive ; la brioche peut être servie avec le beurre de pissenlit restant.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France - « Et Vie Danse » - Domaine de Veilloux.

Un pétillant naturel d'orbois qui est le cépage endémique de la région Centre, aux saveurs briochées et fruits secs. Un compagnon imparable pour le début de repas.



Mousse de chèvre frais du Père Fabre

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 360 g Lait
- 190 g Crème liquide
- 300 g Fromage de chèvre frais (du Père Fabre)
- 3 Feuilles de gélatine 150 blooms trempées et pressées (soit 6 g)
- QS Sel, poivre, vinaigre de Xérès, fleurs et herbes sauvages, beurre clarifié
- 1 Fine tranche de pain de mie
- 50 Copeaux de fromage de chèvre affiné
- 1 Filet de miel de sapin

MOUSSE DE CHÈVRE

Porter le lait à ébullition avec la crème liquide, verser sur le fromage de chèvre frais dans la cuve d'un blender. Ajouter aussitôt la gélatine puis mixer en vitesse maximale jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse. Sangler (faire prendre) sur glace dans un cul-de-poule puis rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et vinaigre de Xérès. Verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois en secouant énergiquement. Réserver au froid.

CROÛTONS

Dans la fine tranche de pain de mie, tailler des croûtons de 2 mm de côté. Les dorer avec du beurre clarifié, les réserver sur du papier absorbant puis saler.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser un dôme de mousse de chèvre, le recouvrir avec des copeaux de fromage de chèvre affiné, ajouter un filet de miel de sapin et parsemer les croûtons.

Décor : fleurs et herbes sauvages.

VIN CONSEILLÉ

Orléans - « Excellence » 2015 - Le Clos Saint-Fiacre. Le chardonnay s'exprime en toute transparence à travers un terroir sablo graveleux. On aime la fringance et la rondeur pour ce jeune millésime vinifié sous les bois d'Atelier Centre France.



LE MOUVEMENT DE Christian Sinicropi



ILLUSTRATION : JOËL DOUDOUX

Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez

Le Mouvement : *La langoustine et le gamberoni*



Un verger marin aux reliefs iodés.

La Langoustine et le Gamberoni sont portés
par un mouvement en trois temps axé sur la texture,
la créativité et l'authenticité sur un design d'Alèxone.

Une dimension d'émotion, de partage,
d'explosion mettant nos sens en alerte,
faisant ressortir notre instinct primaire du goût.
Une expérience que je vous propose de découvrir
ensemble autour de cette table.

Premier service :
un pastel gustatif avec un jeu de textures.

Deuxième service :
la créativité est animée par le produit et son écosystème.

Troisième service :
le terroir, un diamant brut cuisiné sans compromis.

Christian Sinicropi

PREMIER MOUVEMENT

La vigne : pixel gustatif bucolique avec un embrun de bord de mer

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 Gamberonis (8/10)
- 100 g Corail de homard
- QS Huile d'olive,
purée de citron,
poudre de vin rouge,
fleur de sel,
huile de marjolaine
- 10 Tranches de cecina de bœuf
(jambon de bœuf,
spécialité espagnole)
- 10 Langoustines vivantes (5/9)
- 100 g Caviar osciètre impérial
(Petrossian)
- 2 Barquettes d'Atsina® Cress
(micro-végétal)

À SAVOIR

Gamberoni : grosse crevette de la famille des gambas et des scampi, la meilleure période pour la déguster s'étend de juin à septembre. Pour vous assurer de sa fraîcheur, il suffit d'appuyer légèrement sur sa carapace qui doit rester ferme et non molle.

PRÉPARATION

Séparer la tête de la queue des gamberonis. Les décortiquer en gardant le dernier anneau de la queue. Les réserver au froid.

POUDRE DE GAMBERONI

Étaler les carapaces des gamberonis sur une plaque et les sécher dans un four à 80 °C pendant 1 heure environ. À la sortie du four, les mixer dans un blender ; obtenir une fine poudre homogène et la réserver dans un endroit sec.

CORAIL DE HOMARD

Déposer le corail de homard dans un cul-de-poule, ajouter un filet d'huile d'olive et le monter au bain-marie jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur orange/rouge. Passer au tamis et réserver au froid.

CANNELLONI DE BŒUF

Dans chaque queue de gamberoni, prélever un tronçon de 2 cm et les réserver. Tailler le restant en tartare, l'assaisonner avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel. Réserver au froid.

Sur un papier film, étaler une tranche de cecina de bœuf, déposer une cuillère à café de tartare de gamberoni. Rouler le tout pour former un cannelloni de 6 cm de longueur et de 1,5 cm de diamètre. Réserver au froid.

CUISSON

Au moment, retirer la tête des langoustines. Déposer les queues sur une plaque et les cuire dans un four vapeur pendant 1 minute. Dès la sortie du four, les décortiquer, retirer le boyau noir puis les assaisonner avec de l'huile de marjolaine et de la fleur de sel.

FINITION

À l'aide d'un pinceau, huiler légèrement toutes les queues de langoustines et les tronçons de gamberoni réservés avec de l'huile de marjolaine et les assaisonner de fleur de sel.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le corail de homard à l'aide d'un pochoir (de 3 x 10 cm) et de 3 mm d'épaisseur puis poser une queue de langoustine dessus. Disposer un tronçon de gamberoni, déposer au cornet des points de purée de citron. Ajouter un cannelloni de bœuf «debout», le surmonter d'une cuillère à café de caviar, et piquer des pousses d'Atsina® Cress ; ajouter une autre cuillère de caviar sur la queue de langoustine.

Décor : poudres de gamberoni et de vin rouge.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence - « Cuvée Milia » 2015 - Domaine du Clos de L'Ours.

MOUVEMENT AUTOUR DE LA LANGOUSTINE ET DU GAMBERONI



DEUXIÈME MOUVEMENT

J'ai converti en saveurs les odeurs terrestres et maritimes pour dynamiser l'ensemble nourri par ce climat azuréen

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 Gamberonis (8/10)
 20 Langoustines vivantes (7/9)
 QS Poudre de pain
 à l'encre de seiche,
 purée de citron,
 fleur de sel,
 huile d'olive,
 Jus de citron vert
 10 Œufs de caille
 100 g Jus de betterave
 20 g Jus de citron
 130 g Farine à tempura
 1 Jaune d'œuf
 100 g Eau pétillante
 150 g Panko (chapelure japonaise)
 1 Zeste de citron jaune
 non traité râpé
 250 g Mayonnaise japonaise
 10 g Encre de seiche
Réduction de béarnaise :
 30 g Mignonnette de poivre blanc
 500 g Vin blanc
 50 g Échalotes ciselées
 1 Botte d'estragon effeuillée
 150 g Haricots verts fins
 30 Pois gourmands
 1 Jus de citron vert
 2 Barquettes de shiso vert
 2 Barquettes de shiso rouge

PRÉPARATION

Retirer les têtes des gamberonis, décor-tiquer les queues, les rouler dans un filet d'huile d'olive et les assaisonner avec de la fleur de sel. Réserver au froid.
 Séparer la tête de la queue des langous-tines, décortiquer les queues et retirer le boyau noir. Réserver au froid.
 Pocher les œufs de caille dans de l'eau frémissante pendant 1 minute, les casser aussitôt dans le jus de betterave et le jus de citron pour les colorer, les laisser mari-ner ainsi pendant 5 à 10 minutes.

APPAREIL À TEMPURA

Dans un cul-de-poule, mélanger la farine à tempura avec le jaune d'œuf et l'eau pétillante ; obtenir une pâte lisse et homo-gène. Réserver.

CHAPELURE

Étaler le panko sur une plaque et le torréfier jusqu'à coloration blonde sous la sala-mandre (ou dans un four à 150 °C pendant 4 à 5 minutes). Ajouter le zeste de citron jaune finement râpé et mélanger délicate-ment. Réserver au sec (cette préparation se fait le jour même).

RÉDUCTION DE BÉARNAISE

Réduire les ingrédients cités à glace, pas-ser au chinois étamine.

SAUCE NOIRE

Dans un cul-de-poule, mélanger la mayon-naise japonaise avec l'encre de seiche et 20 g de réduction de béarnaise jusqu'à ce que la sauce soit homogène. Réserver au froid dans une poche munie d'une douille chemin de fer.

GARNITURE

Laver et équeuter les haricots verts, puis les émincer finement. Les cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Les égoutter et les mixer avec un filet d'huile d'olive et quelques grains de fleur de sel. Passer la pulpe obtenue au tamis, rectifier l'assaisonne-ment et réserver au froid dans une poche. Laver et équeuter les pois gourmands. Les blanchir pendant 10 secondes dans une eau bouillante bien salée et les refroidir aus-sitôt dans de l'eau glacée. Les égoutter sur un papier absorbant puis les farcir avec la pulpe de haricots verts et les badigeonner avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

PROCÉDÉ

Au moment, assaisonner les queues de langoustines avec de la fleur de sel. Les enduire d'appareil à tempura à l'aide d'un pinceau puis les rouler entièrement dans la chapelure. Les frire à 170 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustil-lantes. Les assaisonner d'un trait de jus de citron vert et de fleur de sel.

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur une assiette, pocher la sauce noire, piquer dedans le shiso vert et le shiso rouge. Déposer les pois gourmands, et réaliser des points de purée de citron. Ajouter une pincée de poudre de pain à l'encre de seiche et poser dessus un œuf de caille. Dresser 2 langoustines crispy et un gamberoni cru coupé en deux.

VIN CONSEILLÉ

Alsace - « Cuvée Les Pierrets » 2012 - Domaine Josmeyer.

MOUVEMENT AUTOUR DE LA LANGOUSTINE ET DU GAMBERONI



TROISIÈME MOUVEMENT

Le gamberoni, saveurs corsées au relief de fond marin axé sur une cuisine méridionale

GARNITURE

Laver tous les mini-légumes et les feuilles de blettes. Tailler ces dernières en carrés de 3 cm de côté. Les réserver sur un papier absorbant.

Éplucher les mini-carottes en gardant 1 cm de fane. Creuser un sillon au centre sur toute la longueur. Puis tailler les bords légèrement biseautés dans la longueur pour donner une forme triangulaire.

Préparer pareillement les mini-fenouils.

Couper légèrement la base des plants de fenouil et les laver. Réserver ces légumes sur un papier absorbant.

PRÉPARATION

Retirer les têtes des langoustines, décortiquer les queues, retirer le boyau noir et réserver au froid.

Séparer la tête de la queue de 10 gambéronis. Garder la tête sur les 10 restantes en choisissant ceux dont l'éperon est le plus grand.

Décortiquer toutes les queues en gardant le dernier anneau. Rouler chaque gamberoni entier sur lui-même et piquer le bout de la queue sous la tête pour la maintenir. Réserver au froid.

Séparer la tête et le corps des pistes. Retirer le bec dans la tête de chaque piste en gardant les tentacules intacts. Retirer le cartilage des corps et les vider. Bien les essuyer pour enlever toutes les impuretés. Réserver au froid.

Tailler les tentacules de poulpe en 10 tronçons de 5 cm de longueur. Réserver au froid.

CUISSON (AU MOMENT)

- Tomber les verts de blettes dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel (attention ne pas faire trop chauffer le sautoir pour éviter toute sur-cuisson de la blette car elle risque alors de « recracher » toute son eau).

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

20	<i>Gamberonis (8/10)</i>
10	<i>Langoustines vivantes (7/9)</i>
10	<i>Mini-carottes fanes jaunes</i>
10	<i>Mini-carottes fanes violettes</i>
10	<i>Mini-carottes fanes orange</i>
10	<i>Mini-fenouils</i>
3	<i>Feuilles de blettes</i>
10	<i>Plants de fenouil</i>
QS	<i>Pastis,</i> <i>poudre d'olive noire,</i> <i>poutargue de mulet,</i> <i>piment d'Espelette,</i> <i>fleur de sel,</i> <i>huile d'olive</i>
10	<i>Pistes (petits calamars)</i>
3	<i>Tentacules de poulpe espagnol</i> <i>cuits sous vide</i>

- Cuire en même temps les mini-légumes dans de l'eau bouillante salée ; les garder croquants. Les égoutter, les lier avec un filet d'huile d'olive et ajouter de la fleur de sel.
- Faire revenir les plants de fenouil dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive pendant 3 à 5 secondes, déglacer au Pastis et les débarrasser aussitôt.
- Rôtir tous les gamberoni dans une poêle avec un filet d'huile d'olive sur un feu vif pendant 1 minute environ, assaisonner avec de la fleur de sel.
- Faire sauter très rapidement les têtes et les corps des pistes dans une autre poêle avec un filet d'huile d'olive. Les débarrasser et les assaisonner avec du piment d'Espelette.
- Tiédir les tentacules de poulpe sous la salamandre avec un filet d'huile d'olive.
- Sur l'éperon de chaque gamberoni, piquer un tentacule de poulpe puis une tête et un corps de piste.
- Rôtir les queues de langoustine dans une poêle pendant 1 minute à feu vif et avec de l'huile d'olive. Les assaisonner avec de la fleur de sel.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser les feuilles de blettes, ajouter les légumes tièdes dessus. Déposer autour une queue de langoustine et une queue de gamberoni. Au milieu, planter un gamberoni garni de poulpe et de piste. Saupoudrer de la poudre d'olive noire et de la poutargue râpée. Verser un filet d'huile d'olive et ajouter un plant de fenouil.

VIN CONSEILLÉ

Savigny-Les-Beaune - « Cuvée Vieilles Vignes » 2014 - Domaine Claude Maréchal.

MOUVEMENT AUTOUR DE LA LANGOUSTINE ET DU GAMBERONI



EN APARTÉ...

Christian Vabret

PAR LAURENCE TEIXEIRA



L'École nationale de boulangerie et pâtisserie à Aurillac



« Deux choses me tiennent particulièrement à cœur : mon métier et mon département. » Dès le départ, les choses sont posées.

Il faut dire que la vie de Christian Vabret est liée à celle de la « boulange » et au Cantal. Avec un père boulanger, syndicaliste et résistant, il est quasiment né dans le fournil. « C'était un patriarche pour sa famille, et une figure emblématique pour le quartier. »

Si la boutique des Camasières devient le lieu de ralliement des gosses du quartier, le fils du boulanger revêt la veste de capitaine des copains du quartier. Il vit une enfance entre jeux et insouciance, la passion pour la profession viendra plus tard. Et quand elle sera là, elle ne le quittera plus. « J'ai eu la chance de m'apercevoir très tôt que l'école n'était pas faite pour moi. Un peu poussé par mon père, il n'en fallut pas plus pour me mettre sur la voie. »

Dès la reprise de la boutique paternelle, Christian Vabret n'a qu'un seul objectif : développer l'entreprise et parcourir le vaste monde pour observer ses pairs. Son constat : il faut moderniser la profession, quitte à donner de grands coups de pied dans la fourmilière. N'en déplaise !

Dynamique, ayant une idée à la seconde, il faut le suivre. Certains s'étonneront de le voir toujours courir à droite à gauche ; en réalité, derrière ses yeux rieurs, Christian Vabret est un bourreau de travail. Il fait partie de ces gens s'inscrivant dans une mouvance perpétuelle. Un besoin vital.

Cela fait cinquante ans que Christian Vabret œuvre avec acharnement pour faire briller les lettres d'or de la boulangerie.

En France, au Chili, en Chine... le boulanger du Cantal ne s'arrête jamais, il cumule les mandats : vice-président de la confédération nationale de boulangerie chargé des concours, président de la confédération européenne... Plus surprenant, il est ambassadeur de la République de Montmartre dans le Cantal... « mais ce mandat-là, c'est plutôt pour rire entre copains ».

T. G. M : Vous êtes issu d'une famille de boulanger...

C. V. : Mon père Antoine était boulanger. Il a ouvert sa modeste boutique en 1936 dans le quartier populaire de la Maison-Neuve, en périphérie d'Aurillac. Lui était au fournil,

ma mère Marie-Louise en boutique. Un vrai couple de boulangers. Ils ont élevé quatre enfants, quatre garçons, je suis le dernier.

Tout le monde dit que je suis né à Aurillac, parce que les gens avaient l'habitude de me voir à la boulangerie. En réalité, je suis né à dans le petit village de Saint-Illide, auquel je suis très attaché.

Votre père

Mon père, c'était quelqu'un... Plus qu'un boulanger...

Dans les années 30, Il était syndicaliste convaincu, très attaché au monde ouvrier. Pendant la guerre, il fallait tout faire pour que les familles les plus pauvres puissent s'alimenter. Il a beaucoup œuvré dans ce sens. Il faisait partie d'un réseau de résistance très actif. Il dissimulait des armes dans son fournil, il a aussi sauvé des gens en les cachant...

Sa boulangerie

Il a lancé une sorte de boulangerie coopérative, un peu comme les sites participatifs sur Internet aujourd'hui. Les coopératives étaient très à la mode à cette période-là. →



Votre vocation pour la boulangerie ?

La vocation est venue plus tard. Enfant, je ne connaissais pas les difficultés du métier, la boulangerie, c'était surtout mon repaire et celui de mes copains. Très vite, je trouvais surtout de nombreux intérêts à être le fils du boulanger.

Lesquels ?

D'abord, j'avais toujours des bonbons plein les poches.

Dès qu'il y avait des animations sur la place devant la boutique, je bénéficiais toujours d'une attention particulière car il y avait un échange de services avec la boulangerie de mes parents.

Mais encore ?

La boutique de mes parents était le lieu incontournable pour les enfants et pour les adultes. Nous faisons poste publique, c'était le seul endroit à posséder un téléphone. Par la force des choses, nous étions au courant de toute la vie du quartier.

Nous étions aussi les premiers à avoir la télévision. Mon père l'avait installée dans l'arrière-boutique. Imaginez une brochette de gosses assis sur la murette ou sur la bouche à incendie, devant la vitrine en train de fixer l'écran.

Pour les grands événements, les voisins venaient. Il y avait parfois jusqu'à trente personnes, qui se pressaient notamment pour les événements historiques.

Vous avez de nombreuses anecdotes...

Des anecdotes, on n'en a plein quand on est gamin. Ce sont les plus belles années de ma vie, mais cela, je ne l'ai compris que plus tard.

Je me suis aperçu que la position du boulanger à cette époque était primordiale. Par exemple : nous vivions dans un quartier très populaire avec des familles de dix-douze personnes, qui n'avaient pas de capacité pour cuire des grands plats, surtout pour les repas du dimanche. Mon père leur donnait accès à son four, ce qui lui donnait une relation très particulière avec les habitants du quartier.

À l'issue de votre formation, vous reprenez l'entreprise de votre père...

À 65 ans, mon père était fatigué d'une vie professionnelle dûment remplie. Il faut dire qu'il avait vécu une époque difficile. Quand l'occasion s'est fait sentir, il n'a pas hésité à passer la main.

Aucun de vos frères n'a voulu reprendre ?

Paradoxalement, mes deux frères André et Jacques ont embrassé des carrières tout à fait différentes. Seul mon frère Gérard est devenu pâtissier. Aujourd'hui, son fils Alain et sa belle-fille Monique ont repris l'affaire. Ils sont la troisième génération à entrer dans le métier.

Dans les familles, les espoirs se fixent souvent sur l'un des enfants. Peut-être que mon père avait choisi de projeter les siens sur moi.

Vos premiers pas...

À vingt ans, j'avais la chance de savoir ce que je voulais. Je me suis tracé une ligne pour l'avenir. Je voyais que ce métier avait du potentiel : mon pain pouvait être servi tous les jours sur les tables les plus modestes tout comme sur celles des plus grands. Il fallait donc imaginer ce concept.

À l'aide de mon père, j'ai souhaité développer l'entreprise, la stabiliser pour pouvoir me libérer et voir ce qui se passait ailleurs. J'ai commencé à faire un tour de France, puis le tour des pays européens.

À cette époque, la boulangerie se diversifie...

Les boulangers avaient compris que la filière devait se moderniser, il était temps de mettre en place la formation, développer la viennoiserie, créer des pains spéciaux pour avoir de la valeur ajoutée... J'étais sur une belle période. Un boulanger à cette époque qui avait saisi le changement pouvait espérer de grands moments.

Être boulanger...

Dans les années 70, on se gardait bien de dire qu'on était boulanger. Il y avait une sorte de fausse pudeur, mêlée à un peu de gêne peut-être.

Pourquoi ?

À l'époque, la qualité du pain n'était pas celle d'aujourd'hui et l'image du boulanger restait à redorer.

Quelle image vouliez-vous donner ?

Une image qui donne envie aux jeunes de venir dans la profession, comme celle des cuisiniers. Ils ont toujours eu fière allure avec leurs vestes blanches et leurs toques.

Voilà l'image que devaient refléter aussi les boulangers. Il était temps de changer, de moderniser la profession et de structurer la filière.

Vous devenez Meilleur Ouvrier de France en 1986...

Je me suis enfermé pendant sept ans pour préparer le concours. Je l'ai tenté une première fois en 1982, j'ai décroché une médaille d'argent. Dans la boulangerie, le concours connaissait ses premiers balbutiements. Je pressentais déjà qu'il allait m'ouvrir de nombreuses portes.

Pour structurer la filière vous ouvrez l'École de boulangerie et de pâtisserie

J'ai fait appel à mes collègues MOF boulangers, qui constituaient un vivier de professionnels prêts à transmettre leur savoir-faire. Nous avons commencé par la boulangerie, puis nous avons ajouté la pâtisserie. Les cours sont dispensés à des professionnels des métiers de bouche et des personnes en reconversion.

Autour de ma présidence, nous avons constitué une équipe de boulangers bénévoles pour gérer l'école.

Cela n'a pas été de tout repos...

Créer une école de boulangerie à Aurillac, personne n'y croyait. Quand vous partez sur des projets un peu fous comme celui-là, cela vous oblige à être très imaginatif pour faire de l'excellence. Nous sommes là pour donner de la dignité au métier et aussi aux hommes qui le font.

Deux ans après, nouvelle étape avec la Coupe du monde de la boulangerie...

L'idée m'est venue en voyant la première édition du concours du Bocuse d'Or. Un an après, Gabriel Paillason créait la Coupe du monde de la pâtisserie. La boulangerie se devait de suivre le mouvement pour être à son tour considérée.

J'avais trouvé un sponsor en or en la qualité d'EDF (c'était l'époque des premiers fours électriques) et un lieu idéal : le salon Européen.

Mais tirer la profession vers le haut n'était malheureusement pas une évidence pour tout le monde.

Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées ?

L'argent, contrairement à ce que l'on pourrait penser, n'était pas le problème. En bon Auvergnat que je suis, le financement est la première chose que je prévois.

Le plus difficile était de convaincre, de changer les mentalités. La jalousie peut parfois faire des ravages.

Aujourd'hui, la coupe du monde est un événement majeur

Elle a lieu tous les quatre ans, elle réunit douze équipes internationales composées de trois candidats (pain, viennoiserie, pièce artistique). Les candidats gagnent la reconnaissance de leurs pairs.

Dans votre carrière, une rencontre importante, celle du critique gastronome Jean-Luc Petitrenaud

Nous nous sommes rencontrés lors d'une démonstration culinaire. Nous sommes tombés fous amoureux... Jean-Luc a trois qualités : il a un cœur extraordinaire, il est d'une rare intelligence et il a su rester simple.

Il est bon de connaître les gens avant leur célébrité, nous avons vécu des moments inoubliables. Lorsqu'il a lancé sa première émission culinaire télévisée, il a tenu à l'enregistrer à Aurillac, il disait que cela lui porterait chance.

Vous avez des projets communs...

Nous avons mis en place le festival international du casse-croûte : trois jours de délire pour mettre en avant les beaux produits de notre région.

Chaque année, nous faisons également la promotion des produits du Cantal auprès →

Le trophée de la Coupe du monde de la boulangerie.



Jean-Luc Petitrenaud et Christian Vabret.





Christian Vabret et Huang Li.



des Amicales de Paris lors d'une soirée au cirque Pinder.

Le Cantal est très important pour vous...

Mon département me tient à cœur car je sais que nous avons de très beaux atouts. Il est vital pour moi de les mettre en avant. Je me bats actuellement pour créer une marque «Cantal» sur des produits de la gastronomie, répondant à un cahier des charges bien précis.

Votre notoriété s'étend jusqu'en Amérique du Sud...

Oui, grâce à une très belle aventure, avec deux associés, nous avons ouvert au Chili une petite chaîne de boulangeries très thématisée, mais dans la veine artisanale : dans certaines il y avait des livres, d'autres du jazz... Nous avons eu jusqu'à neuf boutiques en cinq ans.

Vous êtes également très présent en Chine

Aux états généraux de la boulangerie en 1983, j'avais retenu une expression : « Vous verrez quand les Chinois mangeront du pain... ». Cette idée, je l'ai gardée dans un coin de ma tête. Depuis 1998, je m'y rends tous les ans pour des démonstrations et des conférences. Très vite, j'ai senti le potentiel de ce grand pays.

Le problème : manger du pain est loin de faire partie de la culture des Chinois. De nombreuses expériences n'ont malheureusement pas réussi mais aujourd'hui je

sens un véritable frémissement. Depuis deux ans, je sens qu'ils sont prêts : ils veulent des produits français.

Vous prêtez votre image et donnez vos conseils au groupe Wedomé

Le président du groupe Wedomé, monsieur Huang Li, est propriétaire de plus de 400 boulangeries à Pékin et à Shanghai, il a développé un concept de boutiques à la française.

Beaucoup de scandales alimentaires ont secoué le pays. Les Chinois veulent du sûr, ils font appel à des professionnels réputés pour lancer des produits français et trouver des matières premières bénéficiant d'une véritable traçabilité.

Là-bas, vous vous êtes associé à l'Institut Culinaire Français L'Arôme...

Le chef Ximin Liu s'est formé à l'Institut Paul Bocuse. Avec son épouse Coco Wang, ils dirigent cette école de gastronomie. Nous nous sommes associés pour proposer aux jeunes Chinois des formations de deux à quinze jours pour découvrir la boulangerie artisanale française.

Vous vous passionnez aussi en Chine pour une œuvre humanitaire.

Nous accueillons à Aurillac des stagiaires issus des *Shanghai Young Bakers*, une association pour jeunes défavorisés et orphelins chinois. Ils sont formés et diplômés d'un CAP. De retour en Chine, ils sont dans l'obligation de donner de leur temps

à l'association, où ils sont enseignants à leur tour pendant trois ans.

Il faut aider les plus démunis, ceux qui n'ont pas la chance de se payer nos formations et ainsi permettre à tout le monde de pouvoir faire le métier de boulanger-pâtissier.

Une chance inouïe pour eux

Au-delà du métier, il ne faut pas oublier l'humain. C'est avec beaucoup d'émotion que je les vois aujourd'hui transmettre le métier à leurs jeunes compatriotes. Cela remue de les voir transmettre le métier.

Vous avez ouvert deux boulangeries à Paris...

La première est située dans le Marais et l'autre dans le XIV^e arrondissement.

Paris, un vieux rêve...

Comme beaucoup d'Auvergnats, je rêvais de monter à Paris depuis mon apprentissage. Mon père désirait me voir prendre sa succession alors je suis resté.

Des années plus tard, me voilà à Paris. C'est fou comme parfois la volonté et le destin vous rattrapent.

Votre père et vous êtes très attachés au Cantal ?

Pour mon père, le destin de notre boulangerie était lié au Cantal. À chaque aventure à l'extérieur des frontières cantaliennes, au Chili ou ailleurs, je ne lui disais rien. Je ne voulais surtout pas que la presse en parle.

Il n'en a jamais rien su ?

S'il l'a su, il n'a jamais rien dit.

Votre boutique, Au Petit Versailles du Marais

Elle date du XIX^e siècle. Je suis tombé sur une perle : une boutique avec trois façades sublimes par des ornements de menuiserie et des peintures comme cela se faisait autrefois. Elle est classée aux monuments historiques et située dans un quartier très attractif de la capitale.

Votre boutique du XIV^e arrondissement

Elle s'appelle L'Académie du pain, il s'agit d'une boutique de quartier. J'ai souhaité recréer une façade d'une boulangerie 1900 avec une ambiance intérieure très cosy qui est très appréciée par les habitants du quartier.

Récemment vous avez lancé l'Élite de la boulangerie internationale...

Beaucoup de boulangers remarquables ne sont pas reconnus parce qu'ils ne font pas partie des instances. J'ai souhaité avec l'Élite de la boulangerie créer un club récompensant ces professionnels du monde entier, qui par leur action contribue à la promotion et à la mise en valeur de nos métiers. Nous sommes actuellement trente-trois à défendre notre savoir-faire artisanal. Brillons ensemble !

Votre dernier projet en date : le Château de Salles

Nous avons signé un partenariat avec l'Institut Paul Bocuse pour l'ouverture d'un CAP cuisine. En nous unissant, nous proposons une formation performante et adaptée, tournée vers l'excellence. Les premiers élèves seront accueillis en janvier 2018 au Château de Salles.

Le Château de Salles

Il nous fallait un lieu digne du prestige et de la réputation de l'Institut Paul Bocuse. Le Château de Salles se situe à quelques kilomètres d'Aurillac. Il nous permettra d'héberger les cours de cuisine et de loger nos invités, les Meilleurs Ouvriers de France intervenants...

Vous disposez de trois pôles d'excellence...

La boulangerie dans la maison mère ; la pâtisserie dans nos nouveaux locaux et la cuisine au Château de Salles.

Pourquoi vous diversifier ?

Je pense à l'avenir, pas le mien mais celui de mes collaborateurs et de la profession. J'aurai créé une structure dynamique et stable.

**Que pensait votre père de votre parcours ?**

Je pense qu'il a été fier. Encore une fois, il n'a jamais rien dit.

Comme dans beaucoup de famille où la pudeur jette un voile sur les sentiments, nous nous exprimons peu sur ces choses-là. Surtout entre hommes.

Quelle est votre plus grande fierté ?

D'avoir réalisé beaucoup de projets d'entreprise en boulangerie et certainement d'avoir mis en place l'école et la Coupe du monde de boulangerie. L'enseignement est un sacerdoce, il faut donner, donner, donner. Et la transmission de la passion de notre métier est un passage de témoin formidable.

Et si c'était à refaire ?

Je referais exactement de la même façon. Même si cela a été difficile et que ce métier ne m'a jamais fait de cadeaux, j'y ai trouvé une très grande liberté qui m'a permis de m'épanouir dans tous les domaines. ■



TEA-TIME PAR Denis Matyasy à La Crau



Gourmand invétéré, Denis Matyasy s'est passionné pour la pâtisserie dès le plus jeune âge.

Après un apprentissage et une expérience de onze ans chez Monsieur Pibarot à Toulon, auprès du Meilleur Ouvrier de France Gérard Gautheron, l'enfant du pays est revenu s'installer avec son épouse Valérie dans l'ancienne menuiserie familiale, au cœur de son village d'origine.

Depuis la famille s'est agrandie : Jessica leur fille les a rejoints au marketing et à la communication ; Kévin, leur fils, épaulé Patrick Simeone, le chef de laboratoire de pâtisserie, et Jimmy, leur neveu, est responsable du chocolat. « *Le noyau dur de la maison ne serait pas complet sans Sté-*

phane Sardo, un ancien de chez Dalloyau. En charge de l'équipe traiteur, il est avec nous depuis dix ans. »

Aujourd'hui, dans les quatre boutiques de la maison à La Crau, Hyères, Toulon et Sanary, les gourmands et les gourmets ont le choix entre une pâtisserie traditionnelle ou des créations originales, et des douceurs salées.

Pour ce nouveau tea-time, Denis Matyasy nous présente quatre de ses créations gourmandes.

Le Fraisier

Jusqu'à présent, le fraisier de la *Maison Matyasy* était du genre classique avec sa traditionnelle génoise, sa crème au beurre

et ses fraises. « *Le fraisier est un gâteau que les gens adorent. Durant les quatre mois de la saison de la fraise, il est largement demandé. Il méritait un petit coup de pep's et de légèreté pour le faire entrer dans l'air du temps.* » La crème au beurre a été remplacée par une crème mousseline et la génoise par un biscuit pistache sans farine pour l'alléger.

Le design a été revisité. Sur le dessus, le rouge contraste avec le blanc. À la découpe, une succession de couleurs explose : du blanc brillant, du blanc mat, du vert, du rouge.

Denis Matyasy privilégie les fruits de saison et produits en cycle court. Les fraises sont cultivées à La Crau, à quelques kilomètres



du laboratoire. « Au fil de la saison, j'utilise différentes fraises du pays. Le producteur est de très bon conseil dans mon choix du fruit idéal : certains sont très parfumés comme les maras des bois mais, fragiles, elles ne tiennent pas ; d'autres sont parfaits pour les entremets. »

L'Extase

Spécialement conçu pour la fête des mères, cet entremets devait être un éphémère. Plébiscité par les clients, Denis Matyasy a dû se résoudre à le pérenniser en boutique. Il faut dire que le design de cet entremets a de quoi émerveiller les yeux. Et en bouche ? Les textures sont au rendez-vous : le craquant de la pâte sucrée, le moelleux du cake, le fondant de la ganache et de la meringue française... « Nous sommes restés dans des goûts assez classiques : le citron, la fraise, la fève Tonka. Nous sommes dans une région où les gens ont besoin d'être rassurés. Lors des réunions des Relais Desserts, je vois l'éventail des goûts qu'utilisent mes collègues. Pour ma part, je ne peux pas me per-

mettre des excentricités comme le pétale de rose par exemple, les clients n'apprécient pas. Le plus dur est de se renouveler tout en gardant les goûts classiques. »

Le Péché mignon

Le petit nouveau de la boutique... Il s'agit d'un biscuit praliné, sur lequel reposent des abricots au miel rôtis au four, une crème vanillée, et un streusel noisette pour le craquant. Un glaçage orange avec une colerette de chocolat blanc achève la finition. « Les clients apprécient les différentes textures. Lorsque nous faisons des nouveautés ou des gâteaux individuels, nous essayons de les diversifier. Car nous nous sommes aperçus que nos clients aiment le moelleux mais le craquant aussi. »

« La forme de dôme, plus haut et moins étendu, surprend. Les clients pensent toujours que l'entremets ne sera pas suffisant mais en poids et proportion, il est en réalité identique aux entremets classiques, ronds ou carrés. Après plusieurs dégustations, ils l'ont adopté. »

Le Flagrant délice

Impossible de terminer ce tea-time sans parler du *Flagrant Délice*. Une pâtisserie réalisée par Denis Matyasy depuis son installation à La Crau en 1989. La recette, il la connaît depuis son apprentissage... « C'est un best-seller dans nos boutiques. Intimement lié à l'histoire de la maison, il ne peut pas être retiré de notre carte. »

Il s'agit d'une réinterprétation du fameux Casino de Gaston Lenôtre, un entremets au décor de biscuit roulé aux framboises. Denis Matyasy l'a remis à son goût, tout en conservant sa forme ronde d'origine. « Une très bonne recette mais un design désuet. J'ai gardé les bases et je l'ai relooké avec une couronne de fruits qui vient apporter de la fraîcheur et un biscuit Opéra est caramélisé au fer pour donner du craquant. »

Extase

MONTAGE

Sur un disque de pâte sucrée de 17 cm de diamètre, dresser une couche de ganache montée tonka puis ajouter un disque de cake citron. Dresser une seconde couche de ganache montée tonka, démouler et appliquer un disque de coulis fraise puis disposer un cerclage en chocolat rouge de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. Garnir jusqu'à hauteur avec de la ganache montée tonka. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur le dessus de l'entremets, déposer des quenelles de ganache montée fraise, pocher la ganache montée tonka restante et ajouter des meringues françaises.

Décor : groseilles, disques de chocolat vert, fleurs en pâte à sucre.

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

300 g *Beurre*
185 g *Sucre glace*
65 g *Poudre d'amande*
100 g *Œufs (soit 2)*
500 g *Farine*
QS *Cassonade*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Laisser reposer la pâte au froid pendant 6 heures environ.

Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, détailler des cercles de 16 cm de diamètre, saupoudrer avec de la cassonade et cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

Ganache montée tonka

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

1,04 kg *Crème (290 + 750)*
30 g *Glucose*

6 *Fèves de tonka râpées*
30 g *Sucre inverti (Trimoline)*
395 g *Couverture ivoire hachée (ou en pistoles)*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition 290 g de crème avec le glucose, les fèves de tonka râpées et le sucre inverti. Verser sur la couverture en créant une émulsion puis incorporer la crème froide restante. Réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, dans un batteur avec le fouet, monter comme une chantilly.

Cake citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

200 g *Œufs (soit 4)*
250 g *Sucre*
4 g *Sel*
105 g *Crème à 35 % de M.G.*
4 *Zestes de citron râpés*
195 g *Farine*
4 g *Levure chimique*
60 g *Beurre clarifié (Valrhona)* →



PROCÉDÉ

Mélanger les œufs avec sucre, sel, crème, zestes de citron, ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis incorporer le beurre clarifié à 40 °C. Dresser dans des tourtières en aluminium de 17 cm de diamètre et de 2,5 cm de hauteur puis cuire dans un four à 150 °C pendant 13 minutes environ. Dès la sortie du four, imbiber avec un punch citron (50 % de jus de citron et 50 % de sirop à 30 °B).

Coulis fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

- 6 g Gélatine en poudre 200 blooms
- 36 g Eau froide
- 160 g Brisures de framboises
- 320 g Pulpe de fraise
- 100 g Sucre inverti (Trimoline)
- 30 g Sucre semoule
- 11 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine avec l'eau froide, réserver. Porter à ébullition les brisures de framboises avec la pulpe de fraise et le sucre inverti. Ajouter le mélange sucre/pectine et faire bouillir à nouveau. Laisser refroidir à 70 °C, incorporer la gélatine et dresser dans des tourtières en aluminium de 17 cm de diamètre et de 2,5 cm de hauteur. Bloquer au froid.

Ganache montée fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

- 70 g Pulpe de fraise
- 10 g Glucose
- 10 g Sucre inverti (Trimoline)
- 90 g Couverture ivoire hachée (ou en pistoles)
- 175 g Crème

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la pulpe de fraise avec le glucose et le sucre inverti. Verser sur la couverture en créant une émulsion puis incorporer la crème froide. Réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Dans un batteur avec le fouet, monter comme une chantilly puis pocher dans des petits moules à quenelle (Pavoni) et bloquer au grand froid.

Meringue française

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

- 100 g Blancs d'œufs (soit 3)
- 100 g Sucre semoule
- 100 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule puis incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse. Dresser des petits dômes sur un papier sulfurisé et sécher dans un four à 100 °C pendant 2 heures environ.



1 Ajouter un disque de cake citron.



2 Démouler et appliquer un disque de coulis fraise.



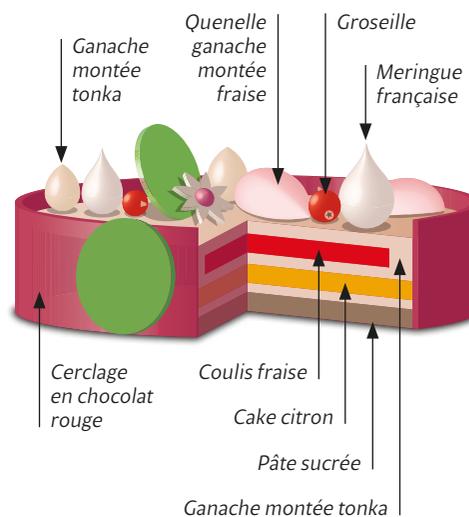
3 Disposer un cerclage en chocolat rouge de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur.



4 Garnir jusqu'à hauteur avec de la ganache montée tonka. Bloquer au grand froid.



5 Déposer des quenelles de ganache montée fraise, pocher la ganache montée tonka restante, ajouter des meringues françaises et des groseilles.



Péché mignon

INSERTS

Détailler 5 disques de biscuit praliné de 7,5 cm de diamètre et 5 de 14 cm de diamètre. Sur les petits disques, pocher 25 g de crémeux caramel et ajouter 3 oreillons d'abricots rôtis. Sur les grands disques, pocher 75 g de crémeux caramel et ajouter 9 oreillons d'abricots rôtis.

MONTAGE

Chemiser un moule demi-sphérique de 16 cm de diamètre avec 275 g de mousse vanille, disposer un petit insert, ajouter 250 g de mousse vanille, disposer un grand insert pour fermer (abricots et crémeux à l'intérieur). Bloquer au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler l'entremets, le napper entièrement avec le glaçage à 32 °C.

Décor : motifs en chocolat blanc.

Biscuit praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 5 ENTREMETS

370 g Œufs (soit 7,5)
100 g Sucre inverti
100 g Sucre semoule
105 g Poudre d'amande
105 g Praliné noisette
175 g Crème à 35 % de M.G.
200 g Farine T. 45
11 g Levure chimique
100 g Beurre liquide (Valhrona)

PROCÉDÉ

Mélanger les œufs avec le sucre inverti, le sucre semoule, la poudre d'amande, le praliné noisette et la crème. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique puis le beurre fondu à 40 °C. Dresser dans un cadre (de 40 x 60 x 3 cm), parsemer le streusel noisette et cuire dans un four à 170 °C pendant 17 minutes environ.

Crémeux caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 5 ENTREMETS

7 g Gélatine en poudre 200 blooms
35 g Eau
205 g Sucre
105 g Glucose
415 g Crème à 35 % de M.G.
125 g Beurre
6,5 g Fleur de sel

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine avec l'eau froide. Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel, décuire avec la crème chaude et cuire le tout à 104 °C. Laisser refroidir à 70 °C, ajouter la gélatine puis à 35 °C, incorporer le beurre et la fleur de sel. Dresser aussitôt. →



Abricots rôtis

PROCÉDÉ

Égoutter des oreillons d'abricots au sirop, les étaler sur une plaque, parsemer des morceaux de beurre et saupoudrer avec de la cassonade. Cuire dans un four à 250 °C pendant 10 minutes environ.

Streusel noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 5 ENTREMETS

200 g Noisettes
165 g Beurre
160 g Cassonade
6 g Fleur de sel
165 g Farine

PROCÉDÉ

Torréfier les noisettes dans un four à 170 °C pendant 15 minutes puis les concasser. Travailler le beurre en pommade, ajouter la cassonade, la fleur de sel, les noisettes puis

incorporer la farine. Faire prendre au froid puis passer au gros tamis et cuire à blanc dans un four à 170 °C pendant 8 minutes environ.

Mousse vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 5 ENTREMETS

5 g Gélatine en poudre 200 blooms
25 g Eau
5 Gousses de vanille fendues et grattées
550 g Lait
810 g Couverture ivoire
65 g Beurre de cacao
1,1 Crème fouettée à 35 % de M. G.

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Infuser les gousses de vanille dans le lait froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Faire bouillir le lait vanillé, ajouter la gélatine, verser sur la couverture et le beurre

de cacao en créant une émulsion. Laisser refroidir à 35 °C, incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt.

Glaçage

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 5 ENTREMETS

40 g Gélatine en poudre 200 blooms
540 g Eau (240 + 300)
600 g Sucre semoule
600 g Glucose
400 g Lait concentré
600 g Couverture blanche
QS Colorant orange

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans 240 g d'eau froide.

Cuire le sucre avec le glucose et l'eau restante à 104 °C, verser sur la couverture et le lait concentré. Laisser refroidir à 70 °C, incorporer la gélatine et du colorant orange. Utiliser à 32 °C.



1 Sur les grands disques de biscuit praliné, pocher 75 g de crémeux caramel et ajouter 9 oreillons d'abricots rôtis.



2 Chemiser un moule demi-sphérique de 16 cm de diamètre avec 275 g de mousse vanille.



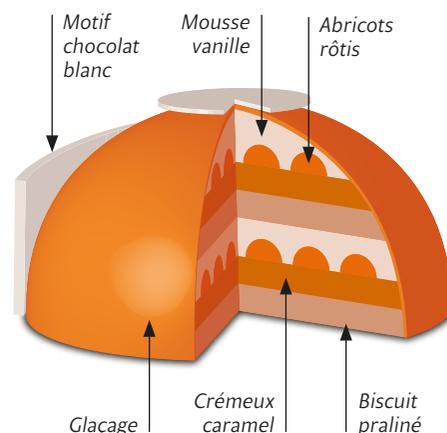
3 Disposer un grand insert pour fermer (abricots et crémeux à l'intérieur). Bloquer au froid.



4 Démouler l'entremets, le napper entièrement avec le glaçage à 32 °C.



5 Disposer des motifs en chocolat blanc.



Flagrant délice

MONTAGE

Chemiser un cercle de 18 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur avec une bande de biscuit opéra. Dans le fond, déposer un disque de dacquoise. Dresser une couche de bavaroise vanille, disposer des framboises fraîches et finir de garnir le cercle avec la bavaroise vanille. Fermer avec un disque de biscuit opéra, le saupoudrer avec du sucre semoule et le caraméliser avec un fer. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler l'entremets puis dresser une couronne de fruits (fraises, ananas, mandarines et kiwis). Les napper avec du nappage neutre.

.....

Biscuit opéra

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 ENTREMETS

380 g Œufs (soit 8)
350 g Sucre semoule (275 + 75)
300 g Poudre d'amande grise
80 g Farine
260 g Blancs d'œufs (soit 9)

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les œufs avec 275 g de sucre, incorporer la poudre d'amande tamisée avec la farine. Monter les blancs avec le sucre restant, mélanger les deux appareils, dresser sur 2 plaques (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 250 °C pendant 6 minutes environ.

Dacquoise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 ENTREMETS

450 g Blancs d'œufs (soit 15)
195 g Sucre semoule
270 g Poudre d'amande
270 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs avec le sucre puis, à l'aide d'une écumoire, incorporer la poudre d'amande et le sucre glace. Dresser des disques de 17 cm de diamètre et cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ. →



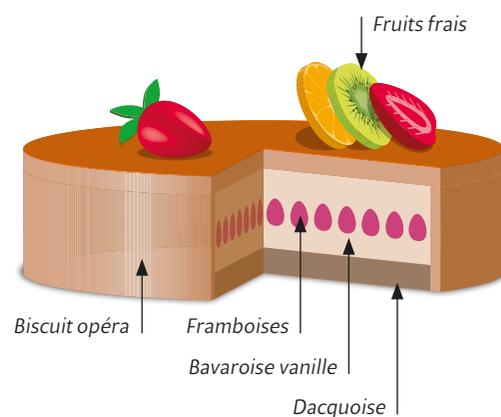
Bavaroise vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 6 ENTREMETS

21 g Gélatine en poudre 200 blooms
 132 g Eau
 600 g Lait
 5 g Vanille liquide
 160 g Jaunes d'œufs (soit 8)
 225 g Sucre
 480 g Crème fouettée
 30 g Kirsch

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Porter le lait à ébullition avec la vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine, laisser refroidir à 32 °C puis incorporer la crème fouettée et le kirsch. Dresser aussitôt.



1 Chemiser un cercle de 18 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur avec une bande de biscuit opéra.



2 Dresser une couche de bavaroise vanille.



3 Disposer des framboises fraîches.



4 Fermer avec un disque de biscuit opéra.



5 Saupoudrer l'entremets avec du sucre semoule et le caraméliser avec un fer.



6 Dresser une couronne de fruits (fraises, ananas, mandarines et kiwis). Les napper avec du nappage neutre.

Fraisier

MONTAGE

Poser une plaque de biscuit pistache sur une plaque (de 40 x 60 cm), la recouvrir avec la moitié de la crème mousseline, puis disposer des fraises fraîches. Recouvrir avec la crème mousseline restante et ajouter une plaque de biscuit feuilletine. Masquer d'une fine couche de crème au beurre et recouvrir avec une abaisse de pâte d'amande blanche. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Découper des entremets de la taille souhaitée.

Décor : coulis de fraise, fruits frais, motifs en chocolat, cachet maison.

.....

Biscuit pistache

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

- 320 g Pâte d'amande
- 160 g Pâte de pistache
- 120 g Œufs (soit 2,5)
- 170 g Jaunes d'œufs (soit 9)
- 80 g Beurre
- 70 g Farine
- 350 g Blancs d'œufs (soit 12)
- 130 g Sucre

PROCÉDÉ

Dans un cutter, mixer la pâte d'amande avec la pâte de pistache, ajouter les œufs et les jaunes.

Fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger pour obtenir un beurre manié, l'ajouter à la première masse et mixer le tout.

Monter les blancs avec le sucre, détendre l'appareil avec un peu de blancs montés,

incorporer le restant puis dresser l'appareil dans un cadre (de 40 x 60 x 4 cm) et cuire dans un four à 170 °C pendant 14 minutes environ.

Biscuit feuilletine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

- 260 g Blancs d'œufs (soit 9)
- 160 g Sucre semoule
- 100 g Sucre glace
- 100 g Poudre d'amande
- 40 g Farine

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs avec le sucre semoule puis incorporer le mélange tamisé de sucre glace, poudre d'amande et farine. Dresser sur une plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 200 °C pendant 8 minutes environ. →



Crème pâtissière

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

2 l Lait entier
 280 g Jaunes d'œufs (soit 14)
 500 g Sucre semoule
 200 g Poudre à crème
 100 g Beurre

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et la poudre à crème. Cuire à l'ébullition, puis, hors du feu, ajouter le beurre et laisser refroidir.

Crème mousseline

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

2,5 kg Crème pâtissière
 500 g Beurre

PROCÉDÉ

Tempérer la crème pâtissière et le beurre à 25°C, monter le tout dans un batteur avec le fouet, dresser aussitôt.



1 Recouvrir le biscuit pistache avec la moitié de la crème mousseline.



2 Disposer des fraises fraîches.



3 Découper des entremets de la taille souhaitée.



4 Réaliser des points de coulis de fraise à l'aide d'un cornet.



5 Disposer des fruits frais.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

Le biscuit cuillère

PAR JEREMY DELTEIL, FORMATEUR À L'ENSP

GÉNÉRALITÉS

Le biscuit cuillère est une pâte battue légère.

Nous vous proposons une recette classique. Elle vous servira à réaliser différentes variantes :

- ▶ Un biscuit cuillère cacao en remplaçant 10 % de la farine par du cacao en poudre non sucré ;
- ▶ Un biscuit cuillère aux fruits en ajoutant 10 à 15 % de poudre de fruit déshydraté (au choix) ;
- ▶ Un biscuit cuillère plus léger mais plus fragile en remplaçant la moitié de la farine par de la fécule de pomme de terre.

Le biscuit cuillère permet de réaliser des boudoirs, des charlottes, des fonds d'entremets...



© Fotolia - Baibaz, Valery121283, Xamtiw.

CONSEILS DU CHEF

- Bien tamiser la farine afin de faciliter le mélange délicat.
- Incorporer les jaunes, fouetter pendant quelques secondes avec le batteur, afin de ne pas faire retomber les blancs montés.
- Incorporer très délicatement la farine pour que le biscuit reste suffisamment ferme.
- Pour obtenir le « perlage » caractéristique du biscuit cuillère, il est important de saupoudrer 2 fois le biscuit avec du sucre glace en laissant un temps de repos entre les deux. La première couche va fondre et former un sirop. À la cuisson, le sirop va bouillir et former des perles grâce à la 2^e couche de sucre glace.
- La cuisson doit être rapide afin de ne pas dessécher le biscuit, ce qui rendrait le montage difficile.

Biscuit cuillère

INGRÉDIENTS (recette de base)

1 kg Farine T. 55
 1,390 kg Blancs d'œufs (soit 46)
 665 g Jaunes d'œufs (soit 33)
 1,110 kg Sucre semoule
 QS Sucre glace

PROCÉDÉ

Tamiser la farine.
 Laisser les blancs et les jaunes revenir à température ambiante.
 Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs fermes en incorporant le sucre semoule progressivement. Ajouter les jaunes en fouettant pendant quelques secondes. À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement et très progressivement la farine. Dresser aussitôt.

DRESSAGE ET CUISSON

(pour 1 charlotte de 18 cm de diamètre)

Sur une feuille de papier sulfurisé, tracer une bande de 6,5 cm de largeur sur toute la longueur de la feuille et 2 cercles de 16 cm de diamètre.

Garnir une poche munie d'une douille unie (n° 10) avec l'appareil à biscuit cuillère, dresser des bâtonnets espacés d'1 à 2 mm environ sur toute la longueur de la bande puis dresser 2 disques dans les cercles, en partant de l'intérieur vers l'extérieur. Saupoudrer 2 fois et légèrement de sucre glace. Cuire dans un four à 180 °C pendant 8 minutes environ.

Dès la sortie du four, faire glisser la feuille de papier sulfurisé sur une grille et réserver à température ambiante.

RÉALISATION DE L'APPAREIL



1 Tamiser la farine.



2 Ajouter les jaunes en fouettant pendant quelques secondes.



3 Verser la farine tamisée.



4 À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement et très progressivement la farine. Dresser aussitôt.

DRESSAGE ET CUISSON



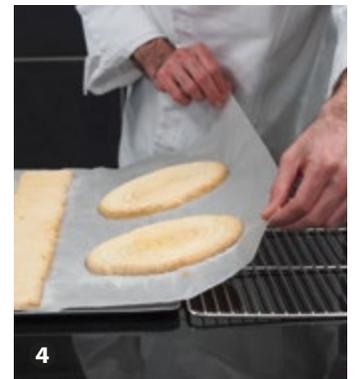
1 Dresser des bâtonnets espacés d'1 à 2 mm environ sur toute la longueur de la plaque.



2 Dresser 2 disques de 16 cm de diamètre.



3 Saupoudrer 2 fois légèrement de sucre glace et cuire.



4 Dès la sortie du four, faire glisser la feuille de papier sulfurisé sur une grille.

Charlotte fruits rouges

« La charlotte est d'origine anglaise. Elle fut nommée ainsi en hommage à la reine Charlotte, épouse du roi George III. Il s'agissait d'un entremets réalisé dans un moule haut tapissé de brioche ou de pain de mie et garni de compote. Le tout était cuit et servi chaud. Antonin Carême, qui découvrit la charlotte lors de son séjour à Londres, la fit évoluer vers la forme que nous lui connaissons actuellement : moule tapissé de biscuit cuillère et crème bavaroise. »

MONTAGE

Chemiser un cercle de 18 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur avec une bande de rhodoïd de 6 cm de largeur. Retourner et décoller délicatement une bande de biscuit cuillère du papier sulfurisé, retailler un côté de la bande de biscuit à 6 cm de largeur et la disposer dans le cercle en veillant à ne pas avoir de trou dans le biscuit. Dans le fond, disposer un disque de biscuit cuillère et l'imbibber avec le sirop fruits rouges. Couler une couche de bavaroise vanille, démouler et appliquer l'insert de crémeux fruits rouges. Ajouter une couche de bavaroise vanille puis le deuxième disque de biscuit cuillère et l'imbibber avec le sirop fruits rouges. Finir de garnir le cercle avec la bavaroise vanille jusqu'à 5 mm du bord et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler l'entremets et retirer la bande de rhodoïd. Sur le dessus, disposer des fraises nappées avec du nappage neutre, des framboises et des groseilles. Parsemer des cubes de gelée de fruits rouges et des fleurs en pâte à sucre.

VIN CONSEILLÉ

Champagne Brut rosé. Si vous souhaitez un accord léger, délicat, en résonance avec les textures et les couleurs, rien de tel qu'un bon champagne rosé. Choisir un vin richement fruité (fraise, framboise...). Plus riches, des accords avec des Vins Doux Naturels ou Vins de Liqueurs, sont aussi remarquables.

Alternatives : Pineau des Charentes rosé ; Porto Ruby.

Crémeux fruits rouges

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 6 PERSONNES

2 g Gélatine en poudre 200 blooms
12 g Eau froide
40 g Jaunes d'œufs (soit 2)
30 g Œuf (soit 1/2)
25 g Sucre semoule
40 g Purée de framboise (Capfruit)
40 g Purée de fraise (Capfruit)
20 g Purée de groseille (Capfruit)
40 g Beurre

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine avec l'eau froide. Mélanger les jaunes avec l'œuf et le sucre semoule. Fondre les purées de fruits, ajouter la première masse et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine et refroidir rapidement à 50 °C. Incorporer le beurre en morceaux, mixer puis couler dans un cercle filmé de 16 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur. Bloquer au grand froid.

Bavaroise vanille

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 6 PERSONNES

6 g Gélatine en poudre 200 blooms
36 g Eau froide
200 g Lait
1 Gousse de vanille fendue et grattée
50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
80 g Sucre semoule
200 g Crème liquide à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine avec l'eau froide. Dans une casserole, porter à ébullition le

lait avec la vanille, laisser infuser à couvert et hors du feu pendant 10 minutes environ. Blanchir les jaunes avec le sucre semoule, verser dans le lait infusé, cuire le tout à 85 °C puis, hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée, mixer et refroidir rapidement à 20 °C. Monter la crème mousseuse, l'incorporer délicatement dans la crème anglaise et dresser aussitôt.

Jus de fruits rouges

RECETTE ET PROCÉDÉ

POUR ENVIRON 6 PERSONNES

Dans un cul-de-poule, déposer 200 g de fraises congelées (Capfruit), 200 g de framboises congelées (Capfruit), 200 g de groseilles congelées (Capfruit) et 60 g de sucre semoule. Filmer et chauffer au bain-marie frémissant jusqu'à 70 °C. Chinoiser sans fouler et réserver le jus obtenu.

Gelée de fruits rouges

RECETTE ET PROCÉDÉ (RECETTE DE BASE)

Réhydrater 7,5 g de gélatine en poudre 200 blooms avec 45 g d'eau froide. Dans une casserole, tiédir 200 g de jus de fruits rouges à 30 °C, ajouter la gélatine réhydratée et laisser fondre. Verser dans un cadre filmé (de 16 x 16 x 2 cm) et laisser prendre au froid. Au moment, détailler des cubes.

Sirop fruits rouges

RECETTE ET PROCÉDÉ (RECETTE DE BASE)

Porter 100 g d'eau à ébullition avec 135 g de sucre, refroidir rapidement, ajouter 100 g de jus de fruits rouges et réserver au froid.





1 Couler le crémeux fruits rouges dans un cercle filmé de 16 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur. Bloquer au grand froid.



2 Verser la gelée de fruits rouges dans un cadre filmé (de 16 x 16 x 2 cm) et laisser prendre au froid.



3 Disposer la bande de biscuit dans le cercle en veillant à ne pas avoir de trou dans le biscuit.



4 Dans le fond, disposer un disque de biscuit cuillère et l'imbiber avec le sirop fruits rouges.



5 Incorporer la crème fouettée dans l'appareil bavaroise vanille.



6 Démouler et appliquer l'insert de crémeux fruits rouges.

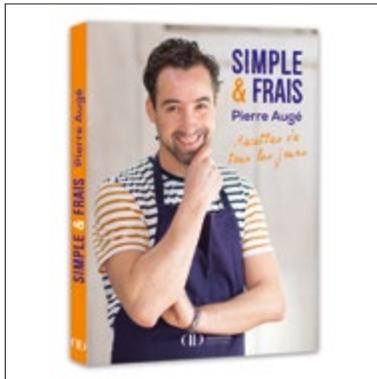


7 Finir de garnir le cercle avec la bavaroise vanille jusqu'à 5 mm du bord et bloquer au grand froid.



8 Disposer des fraises nappées avec du nappage neutre, des framboises et des groseilles.

CÔTÉ LIVRES

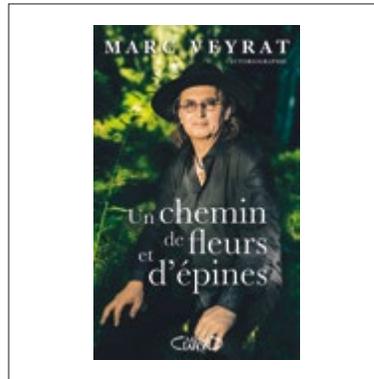


SIMPLE & FRAIS

Auteur : Pierre Augé - Photographies : Philippe Vaurès Santamaria

Authentique et sincère, Pierre Augé (*La Maison de Petit Pierre* à Béziers) nous invite chez lui et nous offre 40 recettes issues de son répertoire familial. Il propose une cuisine libre, saine et respectueuse du savoir-faire des producteurs locaux. Réalisés à partir de produits accessibles et sans matériel spécifique, les plats créatifs, colorés et gourmands se déclinent en cinq chapitres : « Super rapide », « En famille », « Veggie », « Lunch Box » et « En amoureux ». Au menu : *Petits poivrons farcis grand-mère*, *Ceuf cocotte pesto, pistaches et herbes aromatiques*, *Carpaccio de topinambours, pignons de pin* ou encore *Ceuf mimosa allégé à la verveine*.

Alain Ducasse Édition - 112 pages - 19,90 €



UN CHEMIN DE FLEURS ET D'ÉPINES

Auteur : Marc Veyrat

Voici la première autobiographie d'un de nos chefs les plus emblématiques. Ce livre ne se contente pas de retracer la carrière de l'homme au chapeau de feutre noir : c'est un hymne d'amour à la terre, à ses ressources gustatives et à l'énergie qu'elle nous procure. C'est grâce à cette énergie que le grand chef savoyard a pu imposer son style et surmonter les péripéties d'une vie riche en rebondissements. Et c'est avec une passion intacte que ce militant du goût continue de mettre le passé et le terroir au service de la modernité. Dans sa Maison des Bois, à Manigod, son village natal, Marc Veyrat a décidé de transmettre son idéal de retour au naturel aux jeunes générations.

Éditions Michel Lafon - 299 pages - 18,95 €

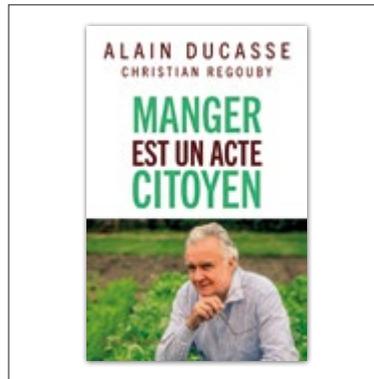


TOUTE LA CHIMIE QU'IL FAUT SAVOIR POUR DEVENIR UN CHEF !

Auteurs : Hélène Binet, Julien Garnier

et Christophe Lavelle - Photographies : Sophie Tramier
Comprendre les principes qui se cachent derrière vos recettes favorites ? C'est simple, comme les plus grands chefs, il vous faut savoir un peu de chimie. Cinquante-cinq recettes, déclinées à travers onze familles de produits, vous initient aux mystères de la gastronomie. Chacune des catégories est présentée par un chef étoilé, ou un Bocuse d'or, un Meilleur Ouvrier de France ou un candidat à TopChef. Pierre Sang Boyer, Kei Kobayashi, Virginie Basselot, Thibaut Ruggeri, Adeline Grattard, Franck Giovannini, Laurent Lemal, Marie Quatrehomme, Ophélie Barès, Yann Couvreur, Frédéric Lalos... ils détaillent leur façon de travailler le produit et donnent toutes leurs astuces, ainsi qu'une recette inédite...

Flammarion - 192 pages - 25 €

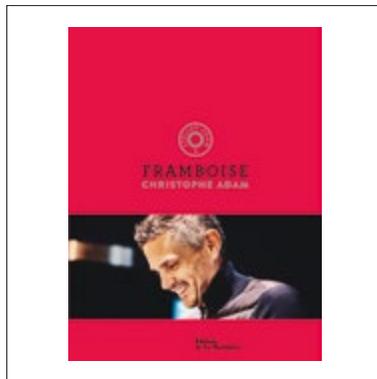


MANGER EST UN ACTE CITOYEN

Auteurs : Alain Ducasse et Christophe Regouby

Scandales alimentaires, diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, malbouffe, impacts destructeurs sur l'économie, l'environnement... Cet ouvrage est un cri d'alarme. Alain Ducasse prend parti, à travers de nombreux exemples qui montrent que nous n'avons plus conscience de ce que manger veut dire pour notre santé et pour celle de la planète. Le chef multi-étoilé propose d'amplifier, de promouvoir et de multiplier les déjà nombreuses expériences qui émergent partout dans le monde en lançant une Déclaration Universelle de la Gastronomie Humaniste des droits et des devoirs pour faire émerger une communauté planétaire des terroirs et des hommes à partir de l'acte de manger.

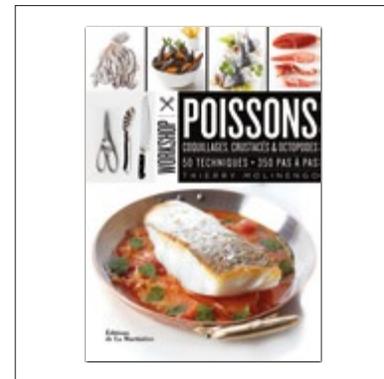
Les liens qui libèrent - 217 pages - 17,50 €



ATELIER ADAM : FRAMBOISE

Auteur : Christophe Adam - Photographies : Guillaume Czerw
Christophe Adam consacre une série d'élégants livres à sublimer des produits culte. Pour le premier opus, il nous offre un panorama sur la framboise. Au fil des pages, le créateur de *L'Éclair de Génie* partage sa passion avec d'autres experts : Jean-Yves Bordier, maître beurrier, Philippe Nantois, producteur de framboises, Alain Duquesnes, créateur de cocktails, Bertrand Larcher, crêpier autrement. De ces rencontres sont nées quarante-cinq savoureuses recettes, simples ou plus sophistiquées, sucrées ou salées, d'entremets, de pâtisseries, de boissons, de cocktails, de salades... À suivre, le citron, le chocolat, la noisette, la vanille... et bien d'autres.

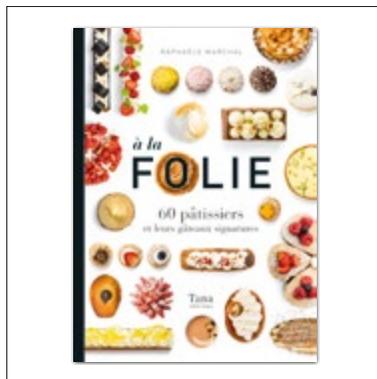
Éditions de La Martinière - 128 pages - 12,90 €



WORKSHOP : POISSONS

Auteur : Thierry Molinengo - Photographies : Michel Langot
Le chef Thierry Molinengo propose vingt-huit poissons, coquillages, octopodes et crustacés parmi les espèces les plus courantes, pour savoir comment les choisir et les conserver, connaître leur saisonnalité, ainsi que les préparations et cuissons les plus adaptées. Côté théorie, il enseigne 350 pas à pas, cinquante gestes et techniques indispensables : écailler, vider, lever un filet, réaliser une fumaison, cuire au four ou en panure... Côté pratique, il présente quarante recettes, des plus simples aux plus élaborées : *Cassolette au piment doux fumé, fèves et carottes, Crevettes marinées aux agrumes et beurre demi-sel, Aile de raie au beurre de câpres...*

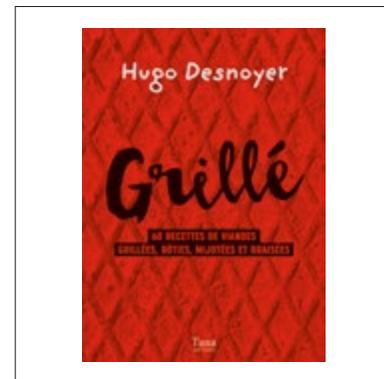
Éditions de la Martinière - 244 pages - 24,90 €



À LA FOLIE

Auteur : Raphaële Marchal
Raphaële Marchal a rencontré 60 grands noms de la pâtisserie française et leur a demandé de nous donner la recette de leur gâteau préféré. Que ce soit leur obsession du moment ou leur gâteau signature, ces 60 étoiles de la pâtisserie nous ont offert le meilleur. Vous les retrouverez tous, Pierre Hermé, Cyril Lignac, Christophe Michalak, Christophe Adam, Cédric Grolet, Gilles Marchal, Julien Alvarez, Nicolas Bacheyre, Jacques Genin, Jean-Paul Hévin ou encore Philippe Conticini. Au programme : éclairs, tartes, choux, et autres pâtisseries de rêve dans un seul et même ouvrage ! Un livre unique avec la crème de la crème de la pâtisserie.

Éditions Tana - 168 pages - 24,95 €



GRILLÉ !

Auteur : Hugo Desnoyer
Hugo Desnoyer revient dans ce troisième opus et vous livre 60 nouvelles recettes de viande classées par type de cuisson ! Vous saurez enfin tout sur la viande et la meilleure manière de la cuisiner. Mijotés, braisés, grillés, rôtis, vous allez enfin découvrir la cuisson idéale de vos morceaux préférés ! Osso buco, bœuf à la ficelle, compotée de queues de bœuf, araignée flambée au cognac, jarret de porc à la bière, carré de porc rôti au miel, travers grillés aux agrumes, épaule d'agneau à la bordelaise, carré d'agneau en croûte d'herbes, ou encore le *Vitello tonnato*, vous succomberez sans aucun doute à ces délicieuses recettes, et redécouvrirez le vrai goût de la viande.

Éditions Tana - 144 pages - 29,95 €

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Alsace Muscat 2016 *Vieilles Vignes* Cave de Ribeauvillé

Par qui

Elle a vu le jour en 1895 la cave de Ribeauvillé. C'est l'une des plus anciennes de l'Hexagone et son vignoble bénéficie d'un riche et qualitatif patrimoine de 225 hectares. Les vignes enracinées en coteaux sont situées sur le célèbre champ de faille de Ribeauvillé. Une multitude de fractures naturelles ont créé ainsi une impressionnante variété de sous-sols. La cave dispose d'un portefeuille de huit Grands Crus, de lieux-dits et de villages. Ici, tout est vendangé à la main, tout comme ce muscat sec, droit et cristallin, dont les ceps affichent plus de 30 ans d'âge. Impeccablement vinifié, accessible, finement aromatique, je ne saurais trop vous le conseiller.

Ce qui vous séduira

Lumineuse à souhait, la robe jaune pâle se pare de légers reflets verts. De délicieux et fins arômes muscatés évoquent d'emblée le grain croquant du raisin cueilli à point. Des notes de verveine, de géranium odorant, de poire Williams et d'agrumes complexifient cet ensemble séducteur. Au palais, perdure une sensation de fraîcheur. Ce vin, bien sec, offre un remarquable relief, avec une texture dimensionnée renforcée par un long retour aromatique. Un régal.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Ce type de vin représente pour moi l'apéritif idéal : sans lourdeur, à la signature si particulière. De fait, il ne s'allie pas avec n'importe quel mets. Le mariage est aujourd'hui largement consacré avec les asperges dont il tempère l'amertume. Son exubérance le positionne idéalement sur les cuisines exotiques épicées (chinoise, thaïlandaise, indienne, mexicaine, des îles...) et plus particulièrement là où les crustacés et les poissons sont à l'honneur.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Ne pas perdre son fruit si croquant, c'est le servir jeune, autour de 9 °C.

Prix public indicatif départ cave : 8,50 € ttc



Côte Roannaise 2016 *La Barytine* Alain Baillon

Par qui

Vous recherchez des vins accessibles, originaux et sincères pour accompagner la bonne cuisine de bistrot, vos grillades d'été ou un buffet campagnard ? Ceux de la Côte Roannaise sont faits pour vous. Le cépage gamay (le Saint Romain comme on le nomme ici) idéalement implanté sur des coteaux granitiques surplombant la Loire adolescente, génère des vins gourmands et abondamment fruités. À l'image de ce tout jeune 2016, né sur le terroir ensoleillé de Montplaisir, élaboré avec beaucoup de réussite par Alain Baillon, l'une des valeurs sûres de l'appellation. Un délice à prix modique !

Ce qui vous séduira

La robe se pare d'une belle teinte rouge grenat. Bien ouvert, le nez dispense des notes franches, typiques à la fois florales et diablement fruitées : pivoine, aïnelles, fraise, framboise... Une touche de poivre y va de son petit grain. La bouche s'avère souple mais de bonne rapidité. C'est agréable, coulant, frais, assez juteux et digeste. De légers tannins étayent une finale croquante et fruitée. Tout simplement bon !

L'instant du partage

Printemps, été, automne sont ses saisons préférées.

Quelles alliances choisir ?

Il y a bien sûr des cuvées plus constituées en Côte Roannaise mais celle-ci joue vraiment la carte du plaisir immédiat. Tenez-en compte pour axer vos alliances : charcuteries en tous genres, salades campagnardes, viandes froides seront de la fête. Les bons plats régionaux, un peu riches, même relevés avec des oignons, des câpres, des cornichons, ne lui feront pas peur. Un pot-au-feu, une tête de veau ravigote, une pièce saignante de bœuf Charolais, des volailles simplement rôties, un camembert fleuri à souhait, un entremets aux fruits rouges et noirs : la voie est tracée...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Il est parfait dès aujourd'hui. Servez-le frais autour de 14 °C.

Prix public indicatif départ cave : 5,60 € ttc



Côtes de Provence rosé 2016 Jas d'Esclans

Par qui

Déjà présente à l'époque romaine dans la Vallée des Esclans, la vigne donnait ici un raisin de table fort prisé. Ce domaine d'une cinquantaine d'hectares en production compte parmi les Crus Classés provençaux les plus réputés. La famille De Wulf a su valoriser sa riche histoire, tout en privilégiant les cépages méditerranéens nobles et cela dans le respect des terroirs, le domaine étant certifié en agriculture biologique depuis 1992. La cave de vinification répond aux critères exigeants de l'éco-construction, elle bénéficie d'un matériel œnologique moderne. Ainsi ce fringant vin rosé issu d'un assemblage « grenache, cinsault, syrah et mourvèdre », affiche la fraîcheur d'un fruit bien préservé, sans pour autant manquer d'âme et de relief.

Ce qui vous séduira

La robe est délicate, groseille pâle. Un fruit charmeur, ouvert mais délicat, s'élève du verre avec des notes d'agrumes (mandarine, zeste de pamplemousse), d'abricot, sur fond minéral. La bouche s'avère montante, bien équilibrée et d'une belle tenue, avec un certain gras et même une structure qui lui donne de l'assise. Le retour aromatique est précis et juteux.

L'instant du partage

Sur place et au cœur de l'été, c'est idéal ; mais en d'autres lieux et en d'autres saisons, c'est bien aussi !

Quelles alliances choisir ?

De la finesse certes mais avec du caractère, il faut en tenir compte. Privilégiez les préparations ensoleillées à base de poissons et crustacés, rehaussées de légumes (tomate, fenouil, courgette, aubergine, poivron...). Un carpaccio de veau le mettra en valeur, des « petits farcis » lui feront la fête, une tranche fondante de Roquefort lui conviendra tout comme la cuisine exotique à condition qu'elle soit raisonnablement relevée en épices.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le sans trop tarder autour de 10 °C, rafraîchi à point.

Prix public indicatif départ cave : 9,70 € ttc



Corbières rosé 2016 Château de Lastours

Par qui

En 2004, la famille Allard fait l'acquisition du château de Lastours. Situé au cœur du massif des Corbières, le vignoble d'une centaine d'hectares est enchâssé dans un vaste et sauvage domaine de 900 ha, constitué de garrigues vallonnées, de canyons profonds plantés d'oliviers. L'entreprise de grands travaux de reconstruction, la modernisation des chais, le développement de l'œnotourisme ont transfiguré ce site magnifique. L'équipe en place, tant à la vigne qu'à la cave, a su réveiller la *belle endormie*, en redonnant aux vins tout le relief et la profondeur attendus. Le rosé 2016 allie fraîcheur et structure.

Ce qui vous séduira

La robe rose pâle, brillante, se pare de reflets groseille. Plutôt réservés au premier abord, les arômes gagnent franchement à l'aération en expression. On y décèle des notes de grenade, de pêche de vigne, de mandarine, le tout saupoudré d'une pointe de poivre et de fenouil. Sa présence en bouche s'appuie sur une bonne fraîcheur, une saveur tactile, un peu acidulée et finement structurée.

L'instant du partage

En toutes saisons, avec une préférence pour les occasions estivales.

Quelles alliances choisir ?

Modérément aromatique, assez tonique et de bonne constitution, ce rosé égayera dès l'apéritif les préparations aux olives, une foule de grillades (poissons et viandes), les salades « terre et mer », les carpaccios, la cuisine exotique un peu relevée, les fromages frais, mais aussi une soupe de fraise et tous les sorbets aux fruits rouges.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Une aération lui est salutaire. Présentez-le dès aujourd'hui autour de 9 °C.

Prix public indicatif départ cave : 9 € ttc

CARNET D'ADRESSES

L'album de

JEAN SULPICE
L'Auberge du Père Bise
303, route du Crêt
74290 Talloires-Montmin
Tél. : 04 50 60 72 01

Les recettes de

NICOLAS MASSE
La pâtisserie de
JORDANE STIÉE
Les Sources de Caudalie
Restaurant La Grand'Vigne
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Martillac
Tél. : 05 57 83 83 99

Rendez-vous avec

CHRISTOPHE HAY
La Maison d'à Côté
17/25, rue de Chambord
41350 Montlivault
Tél. : 02 54 20 62 30

Que se passe-t-il à Paris..?

JACQUES FAUSSAT
Restaurant Jacques Faussat
54, rue Cardinet
75017 Paris
Tél. : 01 47 63 40 37

Le mouvement de

CHRISTIAN SINICROPI
Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez
73, boulevard de la Croisette
06400 Cannes
Tél. : 04 93 90 12 34

En aparté

CHRISTIAN VABRET
L'École française de boulangerie
et pâtisserie d'Aurillac
3, rue Lavoisier
15000 Aurillac
Tél. : 04 71 63 81 63

Tea-time par

DENIS MATYASY
35, avenue du 8-Mai 1945
83260 La Crau
Tél. : 04 94 66 19 14

La technique sucrée du mois par

JEREMY DELTEIL
ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux

Vins & mets

CHÂTEAU DE LASTOURS
11490 Portel-des-Corbières
04 68 48 64 74
contact@chateaudelastours.com

CAVE DE RIBEAUVILLÉ

2, route de Colmar
68150 Ribeauvillé
Tél. : 03 89 73 61 80
cave@cave-ribeauvillé.com

JAS D'ESCLAN

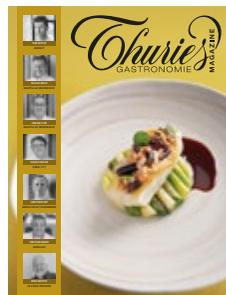
3094, route de Callas - D 25
83920 La Motte en Provence
Tél. : 04 98 10 29 29
domaine@jasdesclan.fr

ALAIN BAILLON

Montplaisir
42820 Ambierle
Tél. : 04 77 65 65 51
alain.baillon.42@free.fr

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, Gauthier Amalric
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 - sluc@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 : juillet-août 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*

OFFRE EXCEPTIONNELLE

-50%

Valable jusqu'au 31 août 2017

Sur les numéros antérieurs du n° 46 au n° 281

10 NUMÉROS AU CHOIX AU PRIX DE 49,50 €

Tarif France métropolitaine

au lieu de 99,00 €

Pour les DOM-TOM et l'étranger, consulter la page 111.

Les numéros 46 au 127 sont encore disponibles. Vous pouvez consulter leur sommaire sur www.thuriesmagazine.fr

N° 128 - La cuisine vietnamienne de Jean-Louis Amiard - Les décors en chocolat de Déco'Relief - L'album de Michel Trama - La carte & les desserts de Johan Leclerc.

N° 129 - Les recettes de Pascal Vuillemin - La pâtisserie de Sandy Subbamah chez Bernard Loiseau - L'album de Gilles Goujon - La carte & les desserts de Philippe Mouis.

N° 130 - Les recettes de Yannick Delpech - La pâtisserie de Christophe Cressent - L'album de Jean-Louis Nomicos - La carte & les desserts d'Éric Balan.

N° 131 - Les recettes de Jacques Thorel - La pâtisserie de restaurant de Jean-Michel Llorca - L'album de Gérard Clor - La carte & les desserts de Philippe Etchebest.

N° 132 - Les recettes & la pâtisserie de Philippe Conticini - L'album de Jean-Marie Gautier - La carte & les desserts de Thierry Breiningier.

N° 133 - Les recettes d'Éric Sapet et de Xavier Mathieu - La pâtisserie d'Alban Marquet - L'album de Michel Sarrao - La carte & les desserts de Jean-Michel Tannières.

N° 134 - Les recettes d'Emmanuel Hodencq - La pâtisserie de David Hache - L'album de Bruno Oger - La carte & les desserts de Robert Abraham.

N° 136 - Les recettes de Yannick Alleno - La pâtisserie de restaurant de Pierre Prévost - L'album d'André Signoret - La carte & les desserts de Michel Kayser.

N° 137 - Les recettes de Franck Putelat - La pâtisserie de Philippe Urraca - L'album de Marc Haerberlin - La carte & les desserts de Gilles Marre.

N° 138 - Les recettes de Stéphane Dupuy - La pâtisserie de Jean-Marie Auboine - L'album de Manuel Martinez - La carte & les desserts de Yves Gravelier.

N° 139 - Les recettes de Luc Dervieux - La pâtisserie de Frédéric Genez - L'album de Philippe Rostang - La carte & les desserts de Jérôme Brochet.

N° 140 - Les recettes de Jocelyne Choquart - La pâtisserie de Pascal Molinès - L'album de Eddie Benghanem - La carte & les desserts de Jean-Jacques Bénéat.

N° 141 - Les recettes de Éric Frechon - La pâtisserie de Gilles Marchal - L'album de Michel Del Burgo - La carte & les desserts de La Compagnie des Comptoirs des frères Pourcel.

N° 142 - Les recettes de Serge Gouloumès - La pâtisserie de Patrick Pomarès - L'album des chefs de cuisine d'Alain Ducasse - La carte & les desserts de Arnaud & Jean-Pierre Lallement.

N° 143 - Les recettes de Jacques Decoret - La pâtisserie de Jean-Marie & Gérard Canet - L'album de Jean-Paul Abadie - La carte & les desserts de Michel Portos.

N° 144 - Les recettes de Jean-Noël Prabonne - La pâtisserie de Frédéric Bourse - L'album de Christian Constant - La carte & les desserts d'Emmanuel Perrin.

N° 145 - Les recettes & la pâtisserie de GIMM Traiteur - L'album de Guy Savoy - Le menu des fêtes de Franck Ferigutti.

N° 146 - Les recettes de Jean-François Rouquette - La pâtisserie de Kirk Whittle - L'album de Roland Mazère - La carte & les desserts de Pascal Borrell.

N° 147 - Les recettes de Miguel Sanchez Romera - La pâtisserie de Jean-Yves Malitourne - L'album de Christophe Felder - La carte & les desserts de Matthieu Fontaine.

N° 148 - Les recettes de Michel Latrille - La pâtisserie de Thierry & Thibault Jouval - L'album de Jean-Yves Schillinger - La carte & les desserts de Pascal Nebout.

N° 149 - Les recettes des Toques Blanches Lyonnaises - Hommage à Bernard Loiseau - La carte & les desserts de David Vaqué.

N° 150 - Les recettes de William Frachot - Les entremets glacés de Octave-Glacier - L'album d'Alain Pégouret - La carte & les desserts de Jérôme Cazanave.

N° 151 - Un voyage au Japon : les recettes de Philippe Aubron à Kyoto - Les recettes de David Sénia à Osaka.

N° 152 - Un voyage en Italie : l'Enoteca Pinchiorri à Florence, l'album et les recettes d'Annie Féolde - La carte & les desserts de Jean-Baptiste Debreux.

N° 153 - Les recettes de Philippe Brun - La pâtisserie de Serge Héraïl & Christian Lemoine - L'album de Francis Lacroix - La carte & les desserts de Philippe Hardy.

N° 154 - Les recettes de Georges-Victor Schmitt - La pâtisserie de Marcel Bonniaud - L'album de Pascal Caffet - La carte & les desserts d'Arnaud Lannuel.

N° 155 - Les recettes et la pâtisserie de Jallerat Traiteur - L'album de Jean Bardet - Le menu de fêtes d'Emmanuel Horclois & d'Olivier Bardoux.

N° 156 - Les recettes et la pâtisserie d'Éric Briffard - L'album de Jérôme Bocuse - La carte & les desserts de Denis Rivoire.

N° 157 - Les recettes du New World of Food and Wine Festival à Singapour - L'album de Pierre Marcolini - La carte & les desserts de Stéphane Tournié.

N° 158 - Les recettes de Stéphane Cosnier - Les recettes d'Hervé Busset - La pâtisserie de Pascal Lac - L'album de Michel Portos - La carte & les desserts de Philippe Girardon.

N° 159 - Les recettes d'Hakima Alami - Les chocolats de Pierre Hermé - L'album d'Anne-Sophie Pic - La carte & les desserts de Daniel Gonzalez et David Biasibetti.

N° 160 - La Cuisine en Trilogie de Damien et Yves Thuriès - La pâtisserie d'Édouard Loubet - L'album de Mickaël Azouz - La carte & les desserts de J.-Marc Delacourt.

N° 161 - Les recettes de Jean-François Piège - La pâtisserie de Jérôme Chausse - L'album d'Alain Llorca - La carte & les desserts de Philippe Gauvreau.

N° 162 - Les recettes de Stéphane Carrade - La pâtisserie de Christophe Michalak - L'album de Jean-Luc Rabanel - La carte & les desserts de Patrick Frechin.

N° 163 - Les recettes de Michel Truchon - La pâtisserie de Jean-Pierre Thuillier - L'album de Patrick Jeffroy - La carte & les desserts de Pierrick Célibert.

N° 164 - Les recettes de Frédéric Coursol - La pâtisserie de Michel Galloyer - L'album de Rémy Giraud - La carte & les desserts de François Lachaux.

N° 165 - Les recettes et la pâtisserie de Meert Traiteur - L'album de Frédéric Bau - Le menu de fêtes de Raymond Rosso & de Bruno Pucheu.

N° 166 - Les recettes de Patrick Henrion - La pâtisserie de Joffrey Lafontaine - L'album de Philippe Etchebest.

N° 167 - Les recettes d'Alain Ponty - La pâtisserie de Jean-François Arnaud & de Patrick Lasseigne - L'album de Michel Rochedy.

N° 168 - Les recettes de Jean-François Rouquette - La pâtisserie de Pierre Prévost - L'album de Philippe Gobet - La carte & les desserts de Davy Tissot.

N° 169 - Les recettes de Christian Delouvrier - La pâtisserie d'Arnaud Delmontel - L'album de Cyril Lignac - La carte & les desserts de Sébastien Cramard.

N° 170 - Les recettes de Didier Corlou - La pâtisserie de Daniel Rebert - L'album de Patrick Bertron - La carte & les desserts de Patrice Noël.

N° 171 - Les recettes d'Olivier Streiff - La pâtisserie de Pascal Hairabédian - L'album de Didier Elena - La carte & les desserts de Patrice Caillaud.

N° 172 - Les recettes et la pâtisserie de l'Institut Paul Bocuse - L'album de Laurent Tarridec - La carte & les desserts de Christian Zanchetta.

N° 173 - La cuisine sous vide du CEPROC - La pâtisserie de Cyril Prud'homme - L'album d'Hélène Darroze - La carte & les desserts de Jérôme Nutile.

N° 174 - Les recettes de Jean-Marie Baudic - La pâtisserie de Philippe Bouvier - L'album de Clément Bruno - La carte & les desserts de David Enjalran.

N° 175 - Les recettes et la pâtisserie de Jean-Claude Vila et Franck Séguret - L'album de Philippe Da Silva - Les menus de fête de Stéphane Laurier et Fabrice Biasiolo.

N° 176 - Les recettes de Fabrice Vulin - La pâtisserie de Arnaud Visinoni - L'album de Gérard Garrigues - La carte & les desserts de Lionel Giraud.

N° 177 - Les recettes de Guy Lassausaie - La pâtisserie de Philippe Brétignière - L'album de Fernand et Franck Mischler - La carte & les desserts d'Éric Maïo.

N° 178 - Destination : l'Île Maurice, les recettes de Michael Sciolli, Pramod Gobin et Nizam Peeroo - La pâtisserie de Thierry Gilg - La carte & les desserts de Julien Thomasson.

N° 179 - Destination : Venise, les recettes de Giovanni Ciresa, la pâtisserie d'Andrea Zanin - Les 1^{ères} rencontres internationales de la gastronomie - Les recettes de G. Countanceau - La carte d'O. Elzer.

N° 180 - Les recettes de François Adamski - La pâtisserie de Bernard Besse - L'album de Sébastien Gaudard - La carte d'Olivier Douet.

N° 181 - Les recettes de Michel Troisgros et Fabrice Salvador - La pâtisserie de Keiko Nagae - L'album de Yannick Alleno - La carte de Nicolas Isnard.

N° 182 - Les recettes du World Gourmet Summit à Singapour - La pâtisserie d'Éric Rubichon - L'album de C. Troisgros - La carte de F. Lefebvre.

N° 183 - Les recettes de Christophe Hamonou - La pâtisserie de François Raimbault - L'album des frères Pourcel - La carte de Franck Gilabert.

N° 184 - Les recettes de Patrick Bertron - La pâtisserie de Benoît Charvet - L'album de Christophe Moret - La carte de Nicole Fagegaltier.

N° 185 - Les recettes et la pâtisserie de Arnaud Poëtte et Lilian Bonnefoi - L'album de Christophe Adam - Le menu de fêtes de Franck Putelat.

N° 186 - Les recettes d'Antoine et É. Westermann - La pâtisserie de C. Devuille - L'album de J.-F. Piège - La carte de J.-B. Natali.

N° 187 - Les recettes de Fabrice Vulin, Jean-Marie Gueraische, Meryem Cherkaoui, Tahar Ait-Erjami et de Richard Bourlon - La carte de Julien Trutet et d'Olivier Nasti.

N° 188 - Les recettes de Claude Le Tohic et la pâtisserie de Kamel Guechida à l'Atelier Joël Robuchon, Las Vegas - L'album de Jacques Maximin - La carte de Drouant.

N° 189 - Les recettes de Patrick Ogheard - La pâtisserie de Jean-François Foucher - L'album de Jean-François Rouquette - La carte de Serge Gouloumès.

N° 190 - Les recettes de Olivier Bellin - La pâtisserie de Christophe Roussel - L'album de Denis Franc - La carte de Guy Martin et Rémi Van Peteghem.

N° 191 - Les recettes de Michel Roth - La pâtisserie de Eddie Benghanem - L'album de Sébastien Bras - La carte de Jean-Michel Belin.

N° 192 - Les recettes de Stéphane Tournié - La pâtisserie de Stéphane Glacier - L'album de Franck Cerutti - La carte d'Éric Frechon et de Laurent Jeannin.

N° 193 - Les recettes de Didier Elena - La pâtisserie de Sébastien Leproux - L'album de Christophe Michalak - La carte de Thierry Seychelles.

N° 194 - Les recettes de Nicolas Le Bec - La pâtisserie de Jérôme Landriou et Loïc Bret - L'album de Laurent Petit - La carte de Mo Bachir.

N° 195 - Les recettes de P. Espinat et la pâtisserie de Jean-Christophe Jeanson chez Lenôtre Réception - L'album de Jean-Georges Klein - La carte de Y. Conte.

N° 196 - Les recettes de Christian Le Squer et la pâtisserie de Nicolas Gras au Pavillon Ledoyen - L'album de Gérard Passédard - La carte de Jean-Denis Rieubland.

N° 197 - Les recettes de Christophe Roure - La pâtisserie de Patrick Roger - L'album de Gilles Marchal - La carte de Éric Mariottat.

N° 198 - Les recettes d'Éric Guérin et de Philippe Vétély - La pâtisserie de Laurent Duchêne - L'album d'Emmanuel Renaud - La carte de Éric Provost.

N° 199 - Les recettes de Mickaël Arnoult, de Boris Campanella, d'Alain Perrillat-Mercerot - Les recettes et les cocktails d'Olivier Gaughey et Olivier Deterne - L'album de Pierre Hermé - La carte de Pascal Auger.

N° 200 - Les recettes d'Anne-Sophie Pic & de Sophie Bise - La pâtisserie de Philippe Rigolot & de Franck Fleurance - L'album de Christophe Bacqué - La carte d'Alain Montigny.

N° 201 - Spécial 20 ans - Les gâteaux d'anniversaire : Frédéric Bau, Jean-François Foucher, Pierre Hermé, Camille Leseq, Christophe Roussel - Inaki Aizpitarte - Les recettes de Jacques Decoret - Les menus de fleurs : Serge Gouloumès, Alain Llorca, Olivier Streiff - Alain Ducasse - Stéphane Froidevaux - Les Médias : Marc de Champérad, Jean-Luc Naret, Gilles Pudlowski, François Simon - Les recettes de Gérard Passédard - Pierre Gagnaire - Les recettes de François Adamski - Michel Guérard - Thierry Marx - Les recettes de Frédéric Anton - Le club des sucrés : Christophe Adam, Nicolas Bernardé, Jérôme Chaucesse, Christophe Michalak, Sébastien Serveau - Michel Trama - Yves Thuriès.

N° 202 - Les recettes de Guy Martin - La pâtisserie de Thomas L'Hérison - L'album de Jacques Marcon - 3 Suédois en France : Rikard Hult, Görgen Tiden, Fredrik Borgskog et leurs recettes.

N° 203 - Les recettes de Alexandre Bourdas - La pâtisserie de l'ENSP à Yssingaux : Jean-François Arnaud, Stéphane Bour, Hervé Girardon, Bruno Montcoudiol, Sébastien Serveau - L'album de Philippe Labbé.

N° 204 - Les recettes de Arnaud Lallement - La pâtisserie de Matthieu Siegrist - L'album de François Paul - Rendez-vous avec William Ledeuil - Jeune chef : Vincent Lucas.

N° 205 - Les recettes de Jean-Pierre Biffi - La pâtisserie de Ralph Edeler - L'album de Marc Veyrat - Rendez-vous avec Christian Millau - Jeune chef : Stéphane Poser.

N° 206 - Les recettes de Philippe Audonnet - La pâtisserie de Jérémy Cros et Hélène Dilger - L'album de Georges Blanc - Rendez-vous avec Daniel Rose - Jeune chef : Jean-Marc Boyer.

N° 207 - Les recettes de Benoît Bordier - La pâtisserie de Vincent Guerlais - L'album de Christian Sinicropi - Rendez-vous avec Petter Nilsson - Cuisine en roue libre : Lionel Levy.

N° 208 - Les recettes de Jean-François Piège - Les recettes de Michel Rostang - La pâtisserie de Thierry Mulhaupt - Hommage à Gaston Lenôtre - Cuisine en roue libre : Thierry Barot.

N° 209 - Les recettes de René Pianetti - L'album de Jean-Paul Hévin - Rendez-vous avec Mo Bachir et Gilles Épié.

N° 210 - Les recettes de Joan et Jordi Roca - La pâtisserie de Yann Duytsche - L'album de Bruno Ménard - Rendez-vous avec Benjamin Tournel.

N° 211 - Les recettes de Pascal Féraud - La pâtisserie de Christophe Devuille - L'album de Mac Meneau - Cuisine en roue libre : Matthieu de Lauzun.

N° 212 - Les recettes d'Olivier Streiff - La pâtisserie de Romuald Guiot - L'album de Guy Lassaussaie - Les recettes de Ronan Kervarrec - La pâtisserie de Laurent Jacquinot - Rendez-vous avec Christophe Niel et Pascal Nebout.

N° 213 - Les recettes de Michel Guérard - Rendez-vous avec Jérôme Brochot - Rendez-vous avec Flora Mikula - L'album de Jérôme Nutile.

N° 214 - Les recettes d'Éric Pras - La pâtisserie de P. Masson & A. Barta - Rendez-vous avec Bertrand Grébaut - Rendez-vous avec François Adamski - L'album de Jacques Lameloise.

N° 215 - Les recettes de Philippe Gauvreau - La pâtisserie de Damien Piscioneri - Rendez-vous avec Philippe Aubron - L'album de Jean-Pierre Vigato.

N° 216 - Les recettes de Nicolas Stamm - La pâtisserie de Lucienne Stoeckel - Rendez-vous avec Philippe Bélissent - L'album de Philippe Rochat.

N° 217 - Les recettes de Jean-François Foucher - Les recettes de Éric Briffard - La pâtisserie de Fabrice Lecleir - L'album de Pierre Bach.

N° 218 - Les recettes de Pascal Favre d'Anne - La pâtisserie de Pascal Le Gac - Rendez-vous avec Bernard Pinaud - L'album de Christophe Aribert.

N° 219 - Les recettes de Michel Sarran - La pâtisserie de Nicolas Buche - Les recettes d'Éric Frechon - La pâtisserie de Laurent Jeannin - La pâtisserie de Sébastien Bouillet - L'album de Gilles Goujon.

N° 220 - Les recettes de Philippe Mille - La pâtisserie de Sébastien Leproux - Les recettes de Thierry Marx - Les recettes de Serge Vieira - L'album de Michel Kayser.

N° 221 - Les recettes de Jean Sulpice - Rendez-vous avec Yannick Franques & Jean-Michel Manière - Rendez-vous avec Nicolas Rucheton - L'album de Jean-André Chariol & Sylvestre Wahid.

N° 222 - Les recettes de Philippe Jousse & Romain Chapel - La pâtisserie de Stéphane Levillain - Rendez-vous avec Conceptuel - Rendez-vous avec Patrice Gelbart - Rendez-vous avec Cédric Béchade - L'album d'Olivier Roëllinger.

N° 223 - Les recettes de Jean-Yves Schillinger - La pâtisserie de Jérôme Allamigeon - Rendez-vous avec Fabien Lefebvre - L'album de Wout Bru.

N° 224 - Les recettes de Philippe Arrambide - Rendez-vous avec Jan Schwittalla - Les recettes de Christian Sinicropi & Anatoly Komm - L'album de Bernard Bach.

N° 225 - Les recettes de Frédéric Anton - La pâtisserie de Christelle Brua - Rendez-vous avec Jacques Chibois - L'album de Jean-Marie Amat.

N° 226 - Les recettes d'Emmanuel Renaud - La pâtisserie de Philippe Rigolot - Rendez-vous avec Cyril Laugier - Les recettes de l'APRECA - L'album de Christophe Pelé.

N° 227 - Hôtel La Mamounia à Marrakech - Les recettes de Jean-Pierre Vigato - Les recettes de Rachid Agouray - Les recettes d'Alfonso Iaccarino - La pâtisserie de Richard Bourlon - Rendez-vous avec Masashi Iijima.

N° 228 - Les recettes de Christopher Coutanceau - Rendez-vous avec Rémy Lucas - La pâtisserie de Hugues Pouget - Rendez-vous avec Jérémy Morin - L'album de Yannick Delpech.

N° 229 - Les recettes de Sébastien Chambru - La pâtisserie d'Éric Sontag - Rendez-vous avec Stéphane Delsuc - L'album de Christophe Saintagne.

N° 230 - Les recettes de Michel Portos - La pâtisserie de Jean-Pierre Telleria - Rendez-vous avec Cédric Denaux - L'album de Fabrice Vulin.

N° 231 - Les recettes de Davide Bisetto - La pâtisserie de Claudio Pezzetti - Rendez-vous avec Cyril Lignac - L'album de Davide Bisetto.

N° 232 - Hôtel Thoumieux : les recettes de J.-F. Piège et la pâtisserie de Jeffrey Cagnes - Rendez-vous avec Philippe Labbé - La pâtisserie de Franck Fresson - L'album de Frédéric Cassel.

N° 233 - Copenhague : les recettes de Rasmus Kofoed, de René Redzepi et de Christian Puglisi - La pâtisserie de Jean-François Foucher.

N° 234 - Les recettes de Philippe Bohrer - La pâtisserie de Kevin Husser - Rendez-vous avec Sébastien Mahuet - L'album de Patrick Roger.

N° 235 - Le buffet des fêtes de GIMM Traiteur - Rendez-vous avec Arnaud Nicolas - L'album de Massimiliano Alajmo.

N° 236 - Les recettes de Nicolas Sale - La pâtisserie de Michaël Pretet - Rendez-vous avec Jean-Luc Danjou - L'album de Denis Fétisson.

N° 237 - Les recettes de Thierry Drapeau - La pâtisserie d'Emmanuel Ryon - La pâtisserie d'Arnaud Larher - Rendez-vous avec Julien Fiengo - L'album de Jean-Luc Rabanel.

N° 238 - Les recettes de Patrick Jeffroy - Rendez-vous avec Jean-François Rouquette & Pier-Marie Le Moigno - L'album de Bernard Vaussion.

N° 239 - Les recettes de Michel Rochedy & Stéphane Buron - Rendez-vous avec Olivier Arlot - L'album de Franck Putelat.

N° 240 - L'album et les recettes de J.-D. Rieubland - La pâtisserie de F. Cochetoux - Rendez-vous avec F. Doucet.

N° 241 - Les recettes de Thierry Marx - La pâtisserie de Pierre Mathieu - Rendez-vous avec Christian Sinicropi & David Bonet. L'album de Jean-Christophe Ansanay-Alex.

N° 242 - Les recettes de Philippe Etchebest - La pâtisserie de Matthieu Robin - Rendez-vous avec Marcel Ravin - L'album de Jean-Luc Tartarin.

N° 243 - Les recettes de Jean-Michel Lorain - Les chocolats et la pâtisserie de Jacques Génin - Rendez-vous avec Akrame Benallal - L'Album de Mauro Colagreco.

N° 244 - Les recettes de Manuel Martinez - La Pâtisserie d'Aurélien Trottier - Rendez-vous avec Pierre Lambinon - L'Album de Jacques Bertrand.

N° 245 - Les recettes de Christopher Hache et la pâtisserie de Jérôme Chaucesse à l'Hôtel de Crillon - L'Album de René Meilleur.

N° 246 - Les recettes de S. Zanoni et la Pâtisserie d'E. Benganem au Restaurant Gordon Ramsay au Trianon à Versailles - Rendez-vous avec Laurent Peugeot - L'Album de M. Arnoult.

N° 247 - Les recettes de Jean-Louis Nomicos - La pâtisserie de Michel Bannwarth - Rendez-vous avec Nicolas Vienne - L'Album de Didier Corlou.

N° 248 - Les recettes de Bruno Oger - La Pâtisserie de Guillaume Pigot - Rendez-vous avec Chris Salans - L'Album de Jean-Pierre Xiradakis.

N° 249 - Les recettes de Bernard Bach - La Pâtisserie du Championnat de France du Dessert 2013 (Catégorie Professionnels) - Rendez-vous avec T. Boullault - L'Album de Yoann Conte.

N° 250 - Les recettes de Jean Coussau - Rendez-vous avec Jean-François Piège - L'album & les pièces artistiques de Stéphane Klein.

N° 251 - Spécial 25 ans : La saga d'Y. Thuriès - La Pâtisserie du Championnat de France du Dessert 2013 (Catégorie Junior) - Les recettes de W. Frachot - Rendez-vous avec F. Adamski.

N° 252 - Les recettes d'Olivier Nasti - La pâtisserie de Thierry Bamas - Rendez-vous avec Pascal Auger - L'album de Paul Pairet.

N° 253 - Les recettes de Davy Tissot - La pâtisserie de Joannic Taton - La pâtisserie de l'ENSP - L'album de Dominique Loiseau.

N° 254 - Les recettes de Gilles Goujon - La pâtisserie de Florent Cluzel - Rendez-vous avec Stéphanie Le Quellec & Yann Couvreur - L'album de Marc Meurin.

N° 255 - Les recettes du Meurice Alain Ducasse par C. Saintagne & la pâtisserie par C. Grolet - Rendez-vous avec A. Bonnet - Les éclairs de C. Adam - L'album de M. Bottura.

N° 256 - Les recettes & la pâtisserie d'Alexandre Couillon - Rendez-vous avec Nicolas Fages - Savoirs & saveurs d'antan par Alain Solivérès - L'album d'Arnaud Lallement.

N° 257 - Les recettes de J. Decoret - Rendez-vous avec S. Haissant - La pâtisserie de T. Mulhaupt - La pâtisserie de J.-M. Llorca - La pâtisserie d'H. Pouget - Savoirs & saveurs par J.-F. Rouquette - L'album de B. Cirino.

N° 258 - La Tour d'Argent : les recettes de Laurent Delarbre, la pâtisserie de Stéphane Jimenez et l'album d'André Terrail - La pâtisserie de Nicolas Cloiseau - Rendez-vous avec Pierre Marion - Savoirs & saveurs par Fabrice Zuppo.

N° 259 - Les recettes de Jean-Pierre Jacob & la pâtisserie de Thierry Game - Rendez-vous avec Gaël Orioux - La pâtisserie du Championnat de France du Dessert 2014 - Savoirs & saveurs par Christophe Dupuy - L'album de Benoît Violier.

N° 260 - L'album & les recettes de Sang Hoon Degeimbre - La pâtisserie de Yannick Delpech - Rendez-vous avec Marc de Passorio - Rendez-vous avec Denis Rippe - Savoirs & saveurs par Jean-Louis Bories.

N° 261 - Les recettes & la pâtisserie de Yannick Alléno - L'Album d'Arnaud Faye.

N° 262 - Les recettes de Régis & Jacques Marcon - La pâtisserie de Christophe Gasper - Rendez-vous avec Pierre-Louis Marin - L'album d'Arnaud Donckele.

N° 263 - Les recettes & la pâtisserie de Xabi & Patrice Ibarboure - Rendez-vous avec Virginie Basselot & Mathias Alet. L'album de Dimitri Droisneau.

N° 264 - Les recettes de David Toutain. La pâtisserie de Cyril Lignac & Benoît Couvrant. Rendez-vous avec Philippe Bélissent - L'album d'Alexandre Bourdas.

N° 265 - Les buffets de fête du Shangri-La Hotel Paris - Savoirs & saveurs par Akrame Benallal - L'album d'Éric Briffard.

N° 267 - Les recettes de M. Kayser - La pâtisserie de N. Bacheyre - Cuisine comptoir d'A. Tanaka - Rendez-vous avec P. Augé - Tea-time par C. Grolet - L'album de S. Buron.

N° 268 - Les recettes de Michel Roth par Franck Meyer & Laurent Wozniak - La pâtisserie de Didier Steudler - Cuisine comptoir de Louis-Philippe Riel - Rendez-vous avec Kei Kobayashi - Tea-time par Benoît Charvet - L'album de Michel Roth.

N° 269 - Les recettes de Sylvain Guillemot - La pâtisserie d'Amandine Jeannin - Cuisine comptoir de Christophe Boucher - Rendez-vous avec Jérémie Le Calvez - Tea-time par Lilian Bonnefoi - L'album de Christophe Roure.

N° 270 - Les recettes de Christophe Bacqué - La pâtisserie de Loïc Colliou - Cuisine comptoir de Nicolas Pando - Rendez-vous avec Matti Jämsén - Tea-time par Maëlig Georgelin - L'album de Nicolas Masse.

N° 271 - Les recettes & la pâtisserie de Mauro Colagreco - Cuisine comptoir de Benoît Dumas - Rendez-vous avec Alexandre Mazzia - Tea-time par Jonathan Blot - L'album de Romain Meder.

N° 272 - Les recettes d'Adrien Trouilloud - La pâtisserie de Fabien Bertheau - Cuisine comptoir de Edward Delling-Williams - Rendez-vous avec Pierre Caillet - En aparté : Jacques Genin - Tea-time par Sébastien Bouillet - L'album de Julien Roucheteau.

N° 273 - Les recettes de Michaël Arnoult - La pâtisserie de Sylvain Parsy - Cuisine sous les tropiques de Michel de Matteis - Rendez-vous avec Frank Renimel - En aparté : Frédéric Marr - Tea-time par Jean-Guy Létendard - L'album de Philippe Mille.

N° 274 - Les recettes de Jérôme Nutile - La pâtisserie de Vincent Colin - Cuisine comptoir de Cyril Boulet - Rendez-vous avec Fabrice Idiart - En aparté : Christophe Michalak - Tea-time par Christian Camprini - L'album de Christian Constant.

N° 275 - Les buffets de fête de l'Hôtel George V - Cuisine comptoir de Yann-Éric Toutain - Rendez-vous avec Jean-Yves Leuranguer, Christophe Schmitt et Gaëtan Fiard - En aparté : Pierre Marcolini - L'album de Christian Le Squer.

N° 276 - L'album & les recettes de Jean-François Piège - La pâtisserie de Nina Métayer - Cuisine comptoir de Fabien Sam - Rendez-vous avec Jean-Luc Brendel - En aparté : Olivier Bajard - Tea-time par Jérôme de Oliveira.

N° 277 - L'album, les recettes & la pâtisserie de Mathieu Pacaud - Que se passe-t-il à Paris avec Stéphane Pittré - Rendez-vous avec Jacques Decoret - En aparté : Philippe Urraca - Tea-time par Marc Della-Siega.

N° 278 - Les recettes & la pâtisserie d'Olivier Bellin - Que se passe-t-il à Paris avec Thibault Sombardier - Rendez-vous avec Lionel Giraud - En aparté : Laurent Jeannin - Tea-time par Sylvain Mahty - L'album de Christophe Moret.

N° 279 - Les recettes & la pâtisserie de Nicolas Pourcheresse - Que se passe-t-il à Paris avec Bertrand Grébaut & Tatiana Levha - Tea-time par Arnaud Marquet - L'album d'Anne-Sophie Pic.

N° 280 - L'album & les recettes de Glenn Viel - La pâtisserie de Brandon Dehan - En aparté : Jean-André Chariol - Que se passe-t-il à Paris avec David Le Quellec - Rendez-vous avec P. Givre & N. Riveau - Tea-time par Christophe Roussel.

N° 281 - Les recettes de Michel Guérard et Olivier Brulard - La pâtisserie de Sébastien Perbost - Rendez-vous avec Thomas Koebel - Que se passe-t-il à Paris avec Pierre Meneau - En aparté : Stéphane Bonnat - Tea-time par Patrick Agnellet - L'album de Maxime Meilleur.

OFFRE SPÉCIALE

l'écrin 15,00 €

tarif France métropolitaine
offre valable jusqu'au 31 août 2017



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 15,00 € au lieu de 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 20,00 € au lieu de 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 22,00 € au lieu de 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 24,00 € au lieu de 27,90 €

POUR COMMANDER, VOIR PAGE 111

Notre prochain
numéro 292
septembre 2017



L'album

Daniel Boulud

Restaurant Daniel à New York

Les recettes de

David Bizet

La pâtisserie de

Maxime Frédéric

L'Orangerie

Four Seasons Hotel George V
à Paris (8^e)

Que se passe-t-il à Paris..?

Hubert Duchenne

Restaurant H à Paris (4^e)

Rendez-vous avec

Frédéric Lalos

à Sèvres

En aparté

Pascal Lac

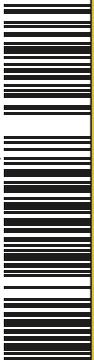
à Nice

Tea-time

Patrick Gelencser

à La Roche-sur-Yon

L 13681 - 291 - F: 9,90 € - RD



IMPRIMÉ
EN FRANCE

