

**PORTRAITS &
RECETTES DE**



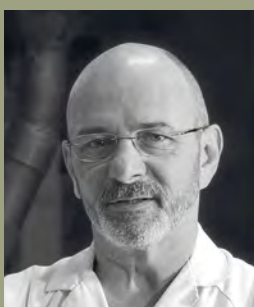
GÉRALD PASSEDAT
MARSEILLE



CHRISTIAN TÊTEDOIE
LYON



CHRISTOPHE TULOUP
LYON



JEAN-MARC DOUCET
ORAISON



XAVIER BRIGNON
BESANÇON

Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE





Ensemble, simplifions la démarche HACCP!

- ✓ Zéro papier en cuisine
- ✓ Gain de temps
- ✓ Conformité respectée

Être client chez ePack Hygiene : c'est bénéficier d'un accompagnement personnalisé depuis le paramétrage, l'installation, la formation de votre équipe et la télémaintenance de votre Solution pendant toute la durée de l'abonnement !

+ de 5000 restaurateurs nous font confiance : pourquoi pas vous ?

		
ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE	ABONNEMENT TOUS SERVICES INCLUS	TÉLÉMAINTENANCE 7J/7 DE 8h À 18h

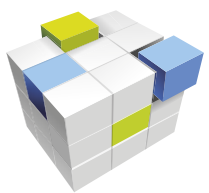
Plus d'infos, vidéos et témoignages sur www.epack-hygiene.fr

Découvrez et essayez ePack Hygiene dans votre cuisine !
Rens. ou demande de RDV partout en France au :

02 29 62 64 40



Rencontrons-nous !
Gourm'est : Du 12 au 14 novembre à Metz
Exp'hotel : Du 19 au 21 novembre à Bordeaux



e-pack HYGIENE

N°1 des Solutions tactiles pour la traçabilité et les autocontrôles en restauration.



L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

GÉNÉRATION CONNECTÉE

« Liker », partager, poster, twitter, commenter sont désormais des actes banals pour beaucoup. En quelques années, les réseaux sociaux ont envahi notre quotidien et l'univers de la gastronomie n'échappe pas à cette propagation.

Il ne suffit pas d'être un chef cuisinier ou pâtissier talentueux pour être reconnu, il faut également être un communicant particulièrement efficace. Les réseaux sociaux sont l'un des outils privilégiés par les professionnels. En un simple clic, il est possible de « suivre » Christophe Michalak, Guillaume Gomez, Cédric Grolet ou encore Jean-François Piège et ainsi être au fait de leurs dernières actualités.

En effet, les réseaux sociaux apportent de nombreux avantages par rapport à d'autres supports de communication. Ils permettent de toucher un large public à moindre coût ; un simple smartphone, une connexion Internet et un peu de temps suffisent pour diffuser une information, qu'elle soit d'ordre professionnel ou privé. Ils peuvent aussi prendre des proportions énormes, faire boule de neige et provoquer un « buzz » volontairement ou involontairement. La proximité entre le chef et le client est réduite à son minimum, le chef peut répondre instantanément à la question d'un internaute concernant une recette, un menu, une réservation, etc.

Toutefois, toute médaille a son revers. Même si l'on maîtrise totalement son propre réseau social en ne diffusant que les informations que l'on souhaite, on ne maîtrise pas les actions et réactions des autres internautes, et l'on s'expose donc à une critique publique. Et on le sait, certains ont la critique facile... Surtout derrière un écran où chacun peut s'improviser critique gastronomique sans même n'avoir jamais réussi une mayonnaise ou une crème anglaise, et sans se soucier de l'impact négatif qu'ils peuvent provoquer ! Une prudence s'impose donc vis-à-vis de ces technologies.

C'est d'ailleurs dans l'objectif de limiter les abus, que de récents décrets visant notamment les moteurs de recherche, les comparateurs mais également les réseaux sociaux tendent à renforcer la transparence et la loyauté de ces derniers.

Les réseaux restent un outil fantastique, universel et incontestablement ancré dans notre époque.

Cependant, l'important n'est pas tant d'être dans la tendance mais d'être dans la bonne direction.

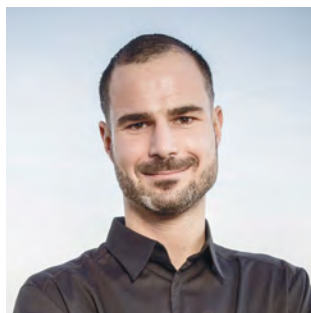
• SOMMAIRE •



8 • L'album & les recettes de
GÉRALD PASSEDAT
LE PETIT NICE   MARSEILLE



50 • Rendez-vous avec
CHRISTIAN TÊTEDOIE
RESTAURANT TÊTEDOIE   LYON



60 • Rendez-vous avec
CHRISTOPHE TULOUP
  BESANÇON



77 • Les amuse-bouches
GÉRALD PASSEDAT
& CHRISTIAN TÊTEDOIE



82 • Le mouvement de
CHRISTIAN SINICROPI
GRAND HYATT CANNES
HÔTEL MARTINEZ
Croquette Latin



90 • En aparté
JEAN-MARC DOUCET
FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR
  ORAISON



96 • La pâtisserie de
XAVIER BRIGNON
  BESANÇON



106 • La technique sucrée
du mois
PAR JEREMY DELTEIL
ENSP   YSSINGEAUX
La crème Chiboust



  Fotolia - R. Villalon

- 38 • Agenda**
- 42 • Infos**
- 48 • Côté livres**
- 114 • Carnet d'adresses**

- 110 • Vins & mets**
- RÉGNIÉ 2015
 - CÔTES DU ROUSSILLON
LES ASPRES 2015
 - VOUVRAY SEC 2015
 - BOURGOGNE V ZELEY 2015

METZ
Gourm'est
- SALON PROFESSIONNEL DE L'HOTEL, DE LA RESTAURATION ET DES ARTS DE B UCCHE -

Retrouvez-nous
du 12 au 14 novembre
sur le salon Gourm'est
au Centre Foires et Congrès
de Metz Métropole.
Hall B - Stand H 03

IMPRIMÉ EN FRANCE



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



Sole laquée à l'oseille & butternut/kumquat

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

5 soles (500/600) • QS de cumin torréfié haché • 1 zeste de citron jaune.

Laque : 250 g d'oseille brute • 60 g de beurre frais (20 + 40) • 20 g de moutarde forte (de Dijon) • 1/2 jus de citron • 60 g de béchamel • QS de sel, poivre, huile d'olive.

Garniture : 15 grandes feuilles d'oseille.

Rouleaux de butternut : 1 courge butternut • 100 g de beurre doux.

Sauce : 300 g de fumet de sole • QS de jus de citron, cumin, fromage blanc, pousses d'oseille • 200 g de beurre.

30 kumquats marinés à l'aigre-doux.

PRÉPARATION

Habiller les soles, les écailler côté peau blanche. Retirer la peau noire et lever les filets puis les parer. Assaisonner les filets côté chair, parsemer de cumin et zester le citron jaune. Enrouler dans un film alimentaire le grand filet peau blanche avec le petit filet peau noire et inversement. Mettre sous vide et cuire dans de l'eau maintenue à 70 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 6 minutes.

LAQUE

Équeuter, laver, égoutter l'oseille. Chauffer le Robot-Cook® à 90 °C, ajouter 20 g de beurre et l'oseille puis cuire pendant 10 minutes à 200 trs/mn. Stopper la cuisson, incorporer la moutarde, le jus de citron, la béchamel, mixer à 4500 trs/mn et monter au beurre (40 g). Rectifier l'assaisonnement.

GARNITURE

Laver les feuilles d'oseille, les tailler en forme de demi-lunes, lustrer avec de l'huile d'olive, plaquer sur une feuille de papier sulfurisé et cuire dans un four vapeur à 80 °C pendant 1 minute. Réserver.

ROULEAUX DE BUTTERNUT

Tailler des fines lamelles de butternut dans la partie haute (de 10 x 4 cm) et les blanchir rapidement. Dans la cuve du Robot-Cook® à 90 °C, fondre le beurre, ajouter les parures de butternut et cuire à 400 trs/mn pendant 30 minutes. Mixer à 4500 trs/mn pendant 1 minute ; obtenir une purée lisse et onctueuse. Garnir les lamelles et former des rouleaux, les réserver sur une plaque et filmer. Au moment, chauffer dans un four vapeur et lustrer avec de l'huile d'olive.

SAUCE

Chauffer les ingrédients cités, émulsionner avec le MicroMix en faisant varier la vitesse.

FINITION ET PRÉSENTATION

Chauffer les rouleaux de butternut, tiédir les kumquats.

Ouvrir le sac des soles puis retirer le papier film, parer les extrémités et napper avec la laque sur une grille. À l'aide d'un cornet, rayer avec du fromage blanc et dresser dans une assiette. Ajouter les feuilles d'oseille blanchies, les rouleaux de butternut, les kumquats et des pousses d'oseille. Servir à part la sauce émulsionnée.

Décor : au choix.



Chauffer le Robot-Cook® à 90 °C, ajouter le beurre et l'oseille puis cuire pendant 10 minutes à 200 trs/mn.



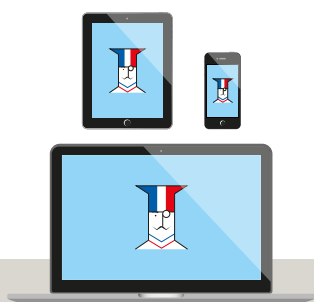
Dans la cuve du Robot-Cook® à 90 °C, fondre le beurre, ajouter les parures de butternut et cuire à 400 trs/mn pendant 30 minutes. Mixer à 4500 trs/mn pendant 1 minute.



Émulsionner la sauce avec le MicroMix en faisant varier la vitesse.



l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE

- **GÉRALD PASSEDAT :**
 - Tomates, médaillons de homard & cerise
 - Micro tubes et sorbetto citron
- **CHRISTIAN TÊTEDOIE :**
 - Ris de veau, aubergines, framboise et oseille
- **CHRISTOPHE TULOUP :**
 - Figue, miel et citron vert
- **XAVIER BRIGNON :**
 - Kenya



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

ENTRÉES

- p. 31 - Avant-douceur, aubergine et laurier
- p. 57 - Œuf fermier parfait
- p. 78 - Le poulpe / Pélamide et aubergine
- p. 79 - Fossile de girelle / Foie de boudoir et caviar
- p. 80 - Écrevisse, courgette grillée et anisée / Orange, volaille et chocolat
- p. 81 - Sorbet aux herbes du jardin et terre d'olive / Saumon de fontaine façon gravlax et caponata
- p. 84 - Le poivron comme une pissaladière
- p. 86 - La salade de pâtes comme un dimanche en été

POISSONS

- p. 20 - La caravane grâce à la pêche de Louis
- p. 23 - La corolle grâce à la pêche de Georges
- p. 24 - L'anémone grâce à la pêche de Dominique
- p. 27 - Le jardin marin grâce à la pêche de Guite
- p. 28 - Le poisson de roche grâce à la pêche de Marco
- p. 30 - Le relief de poisson, jus de fenouil sauvage
- p. 55 - Lotte cuite en vapeur douce et panée curry, courgette et livèche
- p. 56 - Truite, courgettes & beurre noisette

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 52 - HTV, chou lisse, cannelloni et glace au homard

VIANDES

- p. 88 - L'agneau confit et la courgette pays

VOLAILLES

- p. 58 - Pigeon rôti, giroldes & verveine

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 98 - Folie douce
- p. 100 - Granny
- p. 102 - Week-end
- p. 104 - Rouge et noir
- p. 108 - Saint-Honoré

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 32 - Lait caillé
- p. 35 - La souplesse
- p. 36 - La brousse
- p. 62 - Chocolat Alpataz et thym-citron
- p. 65 - Tourbillon d'agrumes, sablé noisette, popcorn caramélisé, sorbet yuzu citron
- p. 66 - Pomme verte / gingembre / vanille
- p. 68 - Noisette citron et yuzu

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 106 - La crème Chiboust



Présente
Emma Yangiev
Cannelle Deslandes

Chef Pâtissière et Sous-Chef
Pâtissière de Radio Eat,
Maison de la Radio – Paris 16^{ème}.



Ancienne Sous-Chef du restaurant du Palais de Tokyo, Emma Yangiev a rejoint les équipes du tout nouveau restaurant Radio Eat de La Maison de la Radio, pour son premier poste de Chef Pâtissière. Elle y retrouve son ancienne stagiaire du Palais de Tokyo, Cannelle Deslandes, qui suite à un passage au Ritz, a accepté ce nouveau challenge à Radio Eat, en qualité de Sous-Chef Pâtissière. Emma s'inspire pour ses créations de ses origines Russes, et n'hésite pas à faire converger ses visions de la pâtisserie traditionnelle et moderne dans son travail de tous les jours.



Sa recette : Tarte Argousier, Mangue et poivre de Tchuli

1. Poudre de mangue

Déshydrater des peaux de mangue la veille dans un déshydrateur et mixer.

2. Pâte sucrée à la mangue

125 g	Beurre
80 g	Sucre glace
25 g	Poudre d'amandes
47 g	Œufs entier
1 pincée	Fleur de sel
1 pincée	Poudre de vanille
200 g	Farine
3 C à S	Poudre de mangue

Réaliser un sablage avec les ingrédients secs et le beurre. Ajouter les œufs, puis former une boule et laisser reposer au frais une heure. Une fois la pâte reposée, étaler à 1,5 mm, et détailler un cercle de 20 cm de diamètre. Cuire à 180°C pendant 18 minutes. Réserver.

3. Insert Argousier Mangue

200 g	Fruit'Purée Argousier Capfruit
20 g	Sucre semoule
16,5 g	Feuille de gélatine
1 demie	Mangue fraîche coupée en petits dés

Mettre Fruit'Purée Argousier et le sucre à chauffer sur feu moyen. Une fois la purée à 60°C, ajouter la gélatine préalablement hydratée, mixer puis réserver. Dans un cercle de 12 cm chemisé de rhodoïd, sur un silpate, disposer les petits cubes de mangue, verser l'argousier sur les petits dés de mangue fraîche et mettre au congélateur jusqu'à ce que l'insert soit congelé.

4. Panna Cotta au Poivre de Tchuli

250 g	Crème fleurette 33%
25 g	Sucre Glace
6 g	Gélatine
20 g	Poivre de Tchuli écrasé

Mettre la crème et le sucre à chauffer sur feu moyen. A la première ébullition, ajouter le poivre écrasé, et laisser infuser une vingtaine de minutes. Une fois les 20 minutes écoulées, chinoiser la préparation et remettre à chauffer sur feu moyen. A 60°C, ajouter la gélatine préalablement hydratée, mixer, réserver. Une fois la panna cotta refroidie, disposer sur un silpate l'insert argousier décerclé au milieu d'un cercle de 16 cm chemisé d'un rhodoïd et de film alimentaire pour éviter que la panna cotta ne coule. Verser le mélange au poivre au-dessus de l'insert argousier de manière à le recouvrir. Laisser reposer au minimum 3 heures.

5. Sponge Cake mangue

1	Œuf
30 g	Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit
30 g	Farine
10 g	Sucre

Mixer tous les ingrédients ensemble. Verser dans un siphon. Gazer le siphon avec deux cartouches. Verser le mélange dans un gobelet en plastique. Cuire 45 secondes au micro-ondes et laisser refroidir. Démouler et découper.

6. Opaline mangue

300 g	Sucre
150 g	Glucose
150 g	Eau
10 g	Poudre de mangue

Cuire tous les ingrédients à 150°C. Verser sur un silpate, et saupoudrer de poudre de mangue. Une fois la plaque de sucre bien refroidie, mixer jusqu'à obtenir une fine poudre. A l'aide d'une petite passette, saupoudrer la poudre au-dessus d'un cercle de 14 cm. Cuire à 150°C pendant environ 4 minutes. L'opaline doit former des petits trous. Laisser refroidir avant de l'enlever de la plaque.

Montage

Disposer la panna cotta retournée sur le fond de pâte sucrée, l'insert doit être apparent. Sur les cotés de la pâte sucrée, disposer des petits cubes de mangues. Au-dessus, sur la partie panna cotta, déposer des petit morceaux de sponge cake. Alternier avec des pousses de lemon cress. Couper 5 cubes de mangue d'environ 1 cm, disposer les sur l'insert argousier, et mettre l'opaline mangue au-dessus. Servir à température.



Fruit'Purée Argousier Capfruit

Cette petite baie orangée, au goût acidulé, très riche en vitamine C contient également d'autres vitamines anti-oxydantes telles que la vitamine E et la provitamine A. Ce pur jus d'argousier est extrait par simple pression des baies de manière à en recueillir et en préserver les substances actives. Issu de l'agriculture biologique et sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit.

Les 100 ans du Petit Nice

MARSEILLE

PAR MARTINE OCCHIPINTI



100 ans !

Le Petit Nice, cette année fête ses 100 ans. Un siècle d'histoire ! «Un vrai road movie», nous dira Gérald Passadat. Un road movie attachant, agréable à suivre. Qui met en scène des personnages truculents et un univers éblouissant de lumière.

Le Petit Nice

À Marseille, au pied de la colline de Notre-Dame de la Garde, planté au bord de la mer et perché sur des rochers, *Le Petit Nice* domine l'azur méditerranéen.

Une jolie maison blanche. Du Vieux Port, on y accède en cinq minutes. Un peu en retrait sur la corniche, elle nous éloigne des bruits de la ville. Face aux îles, balayée par la brise marine, elle nous transporte dans une atmosphère de sérénité.

Cinq étoiles Relais & Châteaux, ce petit hôtel de seize chambres et de deux villas fut intégralement ré-agencé en 2015 par l'architecte Rudy Ricciotti et le peintre Gérard Traquandi, complices et amis de Gérald Passadat.

Ce qui les a inspirés ? Un rêve du chef, «*Je rêvais simplement d'un lit face à la mer*», confie en effet Gérald Passadat.

Alors, dans les chambres, les matériaux utilisés se fondent dans le paysage, deviennent eux-mêmes paysage et la chambre, elle, se fond dans l'horizon.

Ici, depuis toujours, du beau monde vient se relaxer. Jules Supervielle, Jeanne Moreau, Fernandel, Henri Salvador... Des générations de célébrité.

Le héros du premier épisode ?

Germain Passadat. Il nous transporte dans les années 1910. Il est alors un jeune et ambitieux pâtissier-boulangier qui quitte son Quercy natal pour faire un tour de France. Durant son périple, il tombe sur Marseille et s'éprend de la cité phocéenne. Il décide d'y faire carrière. Après quelques expériences professionnelles, Germain Passadat acquiert la Villa Corinthe, propriété de la comtesse de Blisson. →



Germain Passadat
et Lucie son épouse.
Photo prise en 1926.



Lucie Cuso "Passedat" la grand-mère de Gérald Passedat photographiée par Louis Lumière dont elle fut la muse.



En 1958, Jean-Paul Passedat, ténor léger interprète Rodolphe dans La Traviata avec Franca Duval de la Scala de Milan.

Gérald Passedat le petit-fils de Germain raconte...

« Mon grand-père tenait un café à côté du pont de la Fausse-Monnaie, face à la traverse de la Cascade qui menait à l'anse de Maldormé. Lorsqu'il a racheté en 1917 la Villa Corinthe, il n'a eu qu'à descendre la rue pour s'installer... »

Une maison exceptionnelle...

Orientée plein sud, avec au large les îles du Frioul, le Château d'If, l'île Gaby. La végétation, les paysages... Germain Passedat y voit la Riviera française, il rebaptise la maison *Le petit Nice*. Réalisant ainsi un vieux rêve : devenir restaurateur.

Le Petit Nice ouvre ses portes pour la première fois en 1917.

Un autre personnage de premier plan...

La jeune et jolie Lucie Cuso-Passedat, épouse de Germain. Artiste lyrique, Lucie

faisait partie de la troupe de l'opéra de Marseille, de Lyon et de l'Alcazar. Elle fut l'un des modèles de Louis Lumière pour ses premiers clichés en couleur.

Lucie abandonnera sa carrière pour se consacrer à sa famille.

Dans ce premier épisode, un interlude...

La Seconde Guerre mondiale.

Les Allemands réquisitionnent *Le Petit Nice*. Et la famille Passedat retrouve ses souches quercynaises en se réfugiant au village d'Auty, à une vingtaine de kilomètres de Caussade.

Deuxième épisode...

Jean-Paul Passedat, fils de Germain et Lucie.

Un Jean-Paul Passedat qui eut à faire un choix difficile, car ses qualités de ténor léger lui ouvraient en même temps les portes d'une belle carrière lyrique. Entré

au Conservatoire, il avait remporté le premier prix de chant, le premier prix d'art lyrique et la médaille d'or du solfège. Radio, télé, théâtre... Il décrochait contrat sur contrat, mais Germain, le papa ne l'entendait pas ainsi et Jean-Paul finit par intégrer la maison paternelle.

Avec l'aide et le soutien indéfectible de son épouse Albertine, ce cuisinier passionné de culture et d'art ne pouvait qu'être porté vers la recherche du meilleur. Il fait du *Petit Nice* le plus beau port d'attache gourmand de Marseille.

En 1977, *Le Petit Nice* se distingue d'une première étoile au guide Michelin et d'une deuxième en 1981.

À l'époque, Jean-Paul Passedat confiait volontiers : « la première étoile, je la voulais, je l'ai eue. La seconde m'a fait pleurer... ».



Gérald Passedat revient à la maison sous les ordres de son papa Jean-Paul.



Albertine Passedat entourée de son fils Gérald et de Jean-Paul Passedat.



Troisième épisode...

Et troisième génération : Gérald Passedat.
Dans un décor immuable...

Un décor plein de force et de vitalité, qui semble avoir été construit sur mesure, tant il se fond dans la cuisine du chef. Au fil du repas, les fins gourmets découvriront le dynamisme, les richesses et les secrets de la Méditerranée.

Gérald Passedat...

Gérald Passedat est né à Marseille et a grandi au *Petit Nice*. Une enfance heureuse à observer et côtoyer du beau monde, à finir (en douce) les coupes de champagne des clients, à assister aux agrandissements successifs de la maison et à l'obtention de la deuxième étoile décrochée par le papa, Jean-Paul Passedat.

Il observait tout, se sentant déjà très impliqué, voire lié au destin de cette maison dans laquelle il grandissait.

Après l'école hôtelière...

Gérald Passedat entamera un périple qui le mènera dans de très belles maisons.

En 1985, il rentre à la maison. Comme commis et non pas comme « le fils de monsieur Passedat ». Sous les ordres de Paul Van Gessel, le chef. On ne lui rend pas la vie facile, et c'est très bien ainsi. Être cuisinier, cela ne s'apprend pas en un jour, c'est un métier long à apprendre, difficile...

Gérald Passedat prend des airs de dandy, c'est sa soupape... →



L'ALBUM DE Gérald Passedat



LES GRANDES DATES

24 mars 1960

Naissance de Gérald Passedat à Marseille.

1976

École hôtelière de Nice.

1979

Le Coq Hardi à Bougival (2 étoiles au guide Michelin).

1980

Le Bristol - Paris, avec Jean-Paul Bonin (2 étoiles au guide Michelin).

1981

Les Frères Troisgros - Roanne (3 étoiles au guide Michelin).

1982

Michel Guérard - Eugénie-les-Bains (3 étoiles au guide Michelin).

1982

Le Crillon - Paris, avec Jean-Paul Bonin (2 étoiles au guide Michelin).

1985

Le Petit Nice - Marseille, avec Jean-Paul Passedat (2 étoiles au guide Michelin)

2000

Jean-Paul Passedat prend sa retraite. Désormais, Gérald Passedat dirige le Petit Nice.

2008

Trois étoiles au guide Michelin.

2013

Ouverture du Môle Passedat au Mucem.

2015

Réfection complète de la partie hôtel du Petit Nice par Rudy Ricciotti.

2016

Ouverture du restaurant Albertine aux Docks de Marseille.

2017

Ouverture de Louison à la Villa Coste.



La salle de restaurant.

Gérald Passadat, un des rares chefs propriétaires en France qui, avec ses trois étoiles au guide Michelin, a su faire perdurer une maison centenaire. Avec une belle histoire derrière lui. Une histoire bien réelle, qui n'est pas romancée.

Qui est Gérald Passadat ?

Il a l'âme exacerbée d'un découvreur. Il regarde Marseille et contemple la Méditerranée. Il laisse son imagination vagabonder, plonger dans des mondes marins insoupçonnés. Bref, il réinvente la mer. Et se protège sous une carapace.

Pourquoi une carapace ?

Par pudeur émotionnelle ? Peut-être. Selon Gérald Passadat, se dévoiler, exposer ses émotions nous fragilise face aux autres. Alors, il n'aime ni dissenter ni se répandre ; cela se ressent comme une évidence. Ça a le mérite d'être clair et c'est peut-être cela qui plaît. Sans parler de son talent, de son style de cuisine inimitable, de sa personnalité qui interpelle...

Sa cuisine ?

Une cuisine très marquée, instinctive qui, au fil des années, s'est affirmée, affinée, iodée. Pour parvenir à de telles saveurs, aussi intenses, Gérald Passadat ne fait aucun compromis en cuisine.

La Méditerranée...

Au *Petit Nice*, elle est souveraine. Tout tourne autour des saisons, du temps et des arrivages.

Les poissons...

Ils sont évidemment incontournables. Apportés directement par les pêcheurs au restaurant, plus de quatre-vingts espèces de poissons défilent au *Petit Nice*, tous issus de la pêche raisonnée. Certains sont oubliés, d'autres méconnus.

Crus, marinés, séchés, maturés... Pour les magnifier, le chef utilise une palette de techniques des plus ancestrales aux plus contemporaines. Nombre d'entre elles sont inédites et mises au point dans les cuisines du *Petit Nice*.

Pour exhausser le goût des poissons ?

« J'utilise les herbes qui poussent autour de la mer, sur les rochers », nous dit Gérald Passadat.

« Et je me tourne vers un autre aspect de mon terroir qui me passionne également, les terres provençales. »

Les terres provençales...

« Nous sommes entourés d'une terre aride, pourtant elle recèle de vrais trésors. »

Les desserts...

Ou « les douceurs » pour reprendre l'expression du chef.

Ni crème ni beurre, pas d'alcool et peu de sucre. Des fruits frais, du lacté, et des ferments lactiques, des vinaigres de fruits, des plantes infusées... et des algues. L'on peut y déceler le goût d'un nori ou la saveur d'une criste-marine...

Dans la cuisine de Gérald Passadat interviennent le croquant, le soyeux, le végétal, l'onctueux, et, bien sûr, l'iodé.

Au *Petit Nice*, l'on fera un repas que l'on ne dégustera nulle part ailleurs.

Mais revenons sur le parcours du chef...

T. G. M. : Plus jeune, comment envisagiez-vous votre avenir ?

G. P. : J'ai toujours su que ma destinée était liée au *Petit Nice* et j'ai tracé mon avenir très jeune. À seize ans, je suis entré à l'école hôtelière de Nice.

Vous dites que tout a commencé à Paris...

C'est un peu ça. Mais à Paris, je ne connaissais personne et les Marseillais étaient mal vus (nous passions pour des fainéants), alors je me suis débrouillé tout seul. J'ai loué un studio et j'ai travaillé au *Bristol* auprès de Jean-Paul Bonin.

Le Bristol...

J'étais commis, et je travaillais très dur. Je voulais montrer aux Parisiens que les Marseillais peuvent faire aussi bien qu'eux.

Après Paris, Roanne...

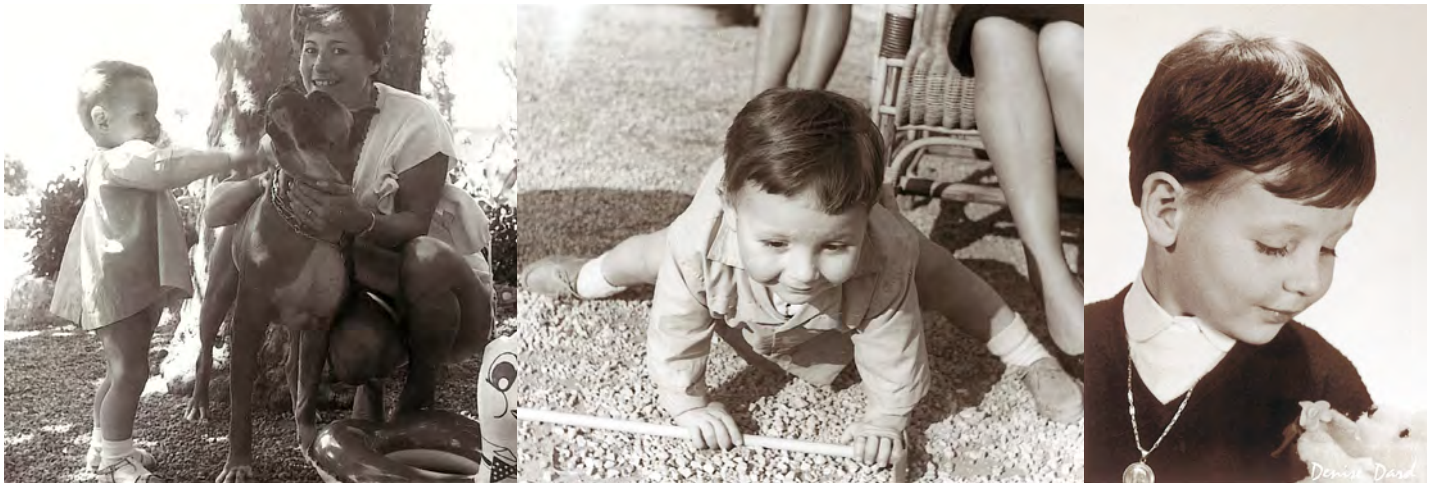
Chez les frères Troisgros. Avec Pierre Troisgros qui me permettait de donner libre cours à mon imagination et Jean Troisgros, un précurseur, le magicien des sauces. Il m'a donné le « tilt ».

Après Roanne, Eugénie-les-Bains...

Chez Michel Guérard où j'ai connu Didier Oudill. J'y ai reçu un bel enseignement.

Puis, de nouveau Paris...

Toujours avec Jean-Paul Bonin, mais au *Crillon*. Le *Crillon* était alors un vieux palace →



délabré, et il s'agissait de remettre les cuisines d'aplomb. Je garde de cette période d'excellents souvenirs. J'ai connu Jean-Pierre Biffi, Michel Lentz, Monsieur Signoret, Michel Lopez...

Nous ne comptons pas nos heures. Je me levais à trois heures du matin, j'accompagnais le chef sur les marchés, ensuite j'aidais Michel Lopez à la viennoiserie. Et le soir, à la fin du service, je faisais la fête une bonne partie de la nuit : je dormais très peu. Mais pendant longtemps, j'ai très peu dormi.

Après le Crillon...

Je fais l'ouverture de *Chez Marie*, avec l'ex-femme d'Eddy Barclay. Un bistrot à la mode qui marchait très fort. J'y suis resté un an. Dix ans plus tard, j'ai renouvelé l'expérience avec un autre *Chez Marie*. J'ai envoyé sur place un de mes anciens seconds, Pascal Valero.

En 1985, le retour à la maison...

Au *Petit Nice*, comme commis. Avec mon père et son chef, Paul Van Gessel. Un très bon chef, il m'a enseigné ses propres techniques.

Vous gravissez les échelons...

Tout s'est parfaitement imbriqué. J'ai pris le poste de chef de partie saucier, un des postes que je préfère en cuisine, puis j'ai accédé au poste de second.

Votre père, Jean-Paul Passedat...

Mon père et moi avons agrandi *Le Petit Nice*. À ses côtés, j'ai compris que rien n'est jamais acquis, tout se mérite. Je lui dois beaucoup : le sens du travail, des responsa-

bilités, de l'honneur... Tout comme je dois à ma mère la rigueur dans le travail.

Gérald Passedat, jeune cuisinier...

Je sortais tous les soirs. J'étais le Monsieur Nuit de Marseille, ce qui du reste ne m'empêchait pas d'être toujours présent en cuisine.

En 2000, vos parents prennent leur retraite...

Et je gère toute la maison : cuisine, salle, hôtel. Mais j'avais été préparé à cela. Je connaissais bien l'entreprise et les gens qui y travaillaient, certains avaient été mes collègues pendant des années.

Pour diriger une entreprise telle *Le Petit Nice* ?

Il faut apprendre à déléguer. De toute façon, diriger et déléguer, cela va de pair, nous ne pouvons pas faire tout, tout seul, nous devons nous entourer de bonnes équipes et créer des synergies.

En 2008, vous obtenez la troisième étoile...

Cette troisième étoile, je l'ai toujours voulue. Dès l'âge de douze ans, j'avais cette idée en tête : trois étoiles pour le *Restaurant Passedat*.

Des qualités essentielles pour un jeune cuisinier ?

La curiosité et la patience. Aujourd'hui, les cuisiniers montent facilement en grade, et à vouloir la mener trop vite, ils risquent de voir leur carrière s'effriter tout comme une maison construite sur de mauvaises fondations. Autrefois, nous restions commis

ou premiers commis durant des années... Les évolutions en cuisine se faisaient au moment voulu.

Était-ce utile ?

Par expérience, je sais que pour aborder la cuisine avec un esprit novateur, il faut suivre un rythme. Il faut tout d'abord fouiller, puis mettre tous ses sens en action, identifier ses émotions, les comprendre et apprendre à les explorer...

Combien de temps tout cela requiert-il ?

Nul ne peut le prévoir. Personne n'est maître des horloges.

Ce que je dis là n'est pas dirigé contre les jeunes. J'aime les jeunes cuisiniers, certains d'entre eux sont très intelligents, ils ont un cerveau bien fait, de belles envies et ils sont de grands travailleurs.

Ceux-là sauront acquérir la maturité.

La maturité...

Elle permet de relier les éléments entre eux, de passer de l'impalpable, ou du rêve si vous préférez, à la réalité.

C'est parfois un petit rien, mais qui fait toute la différence, on sait enfin exactement où l'on veut aller. Parce qu'à un moment donné, il faut s'écouter soi-même.

Faut-il aussi écouter les autres ?

J'écoute tout le monde, je sollicite même l'avis des autres. J'ai un réel besoin d'entendre différents points de vue, pourtant je sais à l'avance que ma décision primera. Je ferai tel que je l'entends.

C'est assez paradoxal...

Un chef de cuisine, c'est paradoxal...



Avec Iggy Pop.

Un repas pour le 1^{er} Festival du Film Américain à Deauville.

Savoir écouter...

Cela développe forcément quelque chose en nous, nous avons toujours à apprendre des autres, quelles que soient les personnes que nous avons en face. L'admettre, c'est ça la vraie humilité.

L'humilité...

Il faut avoir juste assez d'humilité pour rester humble, ce n'est pas un lapsus. L'humilité excessive n'est pas bonne, c'est le retranchement. Et la fausse humilité, c'est encore pire, c'est du béni-oui-oui...

Vous considérez-vous comme un artisan ?

Je dirais un artisan avisé, car je suis très tactile et je sens les choses, celles qui viennent et celles qui ne viendront pas.

Vous aimez...

Les choses vraies, honnêtes. Même si, avec le temps et le vécu, j'ai appris à faire des compromis, à être diplomate.

En revanche, je constate que rares sont les personnes qui prennent position, sauf quand ça les arrange et elles peuvent très vite modifier leur prise de position.

Nous sommes dans une mouvance de compromis.

Ce que vous supportez difficilement...

La façon dont se produit la rotation du personnel. Autrefois, la cuisine était un métier d'honneur, et lorsqu'un jeune cuisinier souhaitait évoluer dans diverses maisons, cela se faisait dans le respect des uns et des autres.

C'est-à-dire...

Jamais un chef n'aurait embauché un jeune cuisinier sans l'accord de son employeur. D'ailleurs, la plupart du temps c'était le chef employeur qui téléphonait à ses confrères, qui recommandait et donnait un délai.

Aujourd'hui, les chefs ne préviennent pas, ils piquent un collaborateur et hop, du jour au lendemain nous nous retrouvons avec une personne en moins dans nos équipes. Parfois, certains chefs ou directeurs de restaurant viennent même jusque chez nous, ils mangent et ils débauchent.

Les traits de caractère qui vous ont aidé dans votre évolution professionnelle...

La curiosité. Et l'opiniâtreté : j'ai toujours assumé ma différence.

Avez-vous le sentiment d'avoir changé au cours de ces dernières années ?

Bien sûr. Je prends de la distance, du recul, j'analyse... J'attends un peu avant de sortir un plat, je le mets dans un coin. Même si je suis toujours dans l'étincelle du départ.

Et puis, surtout, j'ai une plus grande capacité d'empathie pour les autres. Bien plus qu'avant. Je leur accorde plus d'attention, de respect... Même si je ne le montre pas.

Pourquoi ne le montrez-vous pas ?

Parce que je parle peu et de moins en moins, je garde toujours la bonne distance. J'essaie d'être le moins sondable possible et j'élude les questions auxquelles je ne veux pas répondre. Tout en m'efforçant de ne pas donner l'impression de me débiter.

Comment y parvenez-vous ?

J'ai appris les méthodes de la diplomatie.

La diplomatie... Il semblerait que pour vous, ce soit un sacré apprentissage...

J'ai fait des progrès.

Vous ne vous dévoilez donc jamais ?

Rares sont ceux qui me connaissent par cœur.

Et si un jour, vous deviez essayer une critique ?

Je suis arrivé à un âge où les critiques glissent, les compliments restent. Je ne cherche plus à plaire à tout le monde ; plaire à ma clientèle me satisfait amplement.

Le hasard...

Le hasard et la chance nous accompagnent tout au long de notre vie.

Y a-t-il des règles ou des connexions ? Je l'ignore. Pouvons-nous les maîtriser ? Je ne le pense pas.

Je pense seulement qu'il y a des spirales ascendantes, dont il faut suivre les courbes sans hésiter. Nous ne savons pas jusqu'où elles nous mèneront ni à quel moment elles disparaîtront.

Ce serait alors la fin du jeu ?

Qui le sait ?

Des parents qui transmettent à leurs enfants une belle maison comme la vôtre, est-ce une chance ?

Tout dépendra du regard que les enfants poseront sur la maison. C'est toujours l'histoire du verre à moitié plein ou à moitié vide. Cela peut être une chance pour certains, un sacerdoce pour d'autres. →



De gauche à droite : Henri Pescarolo, Guy Savoy, Hubert Auriol, Gérald Passadat et Christophe Cussac.



Pierre Troisgros remet à Jean-Paul Passadat la médaille de l'Ordre National du Mérite.

Pour moi, ce fut un bonheur, même si la maison n'est pas toujours facile à porter. Le *Petit Nice* s'est fait en trois générations...

La génération qui suivra ?

Mon fils Roméo est entré à l'école d'Écully, ce n'est pas un hasard. Il est dans le management, l'un des aspects de la profession les plus importants. La cuisine, ce n'est pas encore son truc...

Le plus difficile en cuisine...

Trouver son cap. C'est pourtant indispensable si l'on veut offrir à ses clients des émotions gustatives hors normes, qu'ils ne trouveront nulle part ailleurs.

Votre cap ?

Mon cap est aujourd'hui bien déterminé : la Méditerranée. Avec tous ses paliers et jusque dans ses profondeurs.

L'avez-vous très vite mise en scène ?

Au départ, j'étais empreint de l'enseignement que m'avaient prodigué mes maîtres en cuisine. De plus, nous sommes issus du Quercy, nous possédions une ferme et nous produisions notre propre foie gras... J'étais donc plus enclin à faire une cuisine démonstrative avec de la crème et du beurre, alors que chez nous, ma mère cuisinait à l'huile d'olive.

Jusqu'au jour où...

J'ai réalisé que la Méditerranée est en moi, que c'est elle qui contrôle mes pulsions. Pendant des années, je ne lui avais accordé qu'une simple attention, l'ayant toujours eue sous les yeux comme une évidence.

L'une de mes priorités fut alors de re-fédérer les pêcheurs. Nous étions dans les années 80/90, beaucoup de restaurateurs vendaient une bouillabaisse vraiment pas terrible. Marseille était au pilori, personne n'aurait misé un kopeck sur cette ville. La pêche était en désuétude, et moi, je rêvais de bousculer les choses.

Que souhaitez-vous bousculer ?

Les mentalités. Je pensais qu'en dix ans, ce serait chose faite, cela fut beaucoup plus long. C'est là que j'ai appris que l'on ne peut jamais prévoir le cours des choses.

Vos relations avec les pêcheurs...

Je passais du temps avec eux, je les accompagnais à la pêche, tous les matins j'allais au port pour les rencontrer et dénicher des poissons uniques. Il me fallait gagner leur confiance.

Le lieu auquel vous vous identifiez ?

La Méditerranée, dans son entier.

Le *Petit Nice*...

Le seul restaurant dédié aux poissons à proposer cette cuisine-là.

Quelle cuisine ?

La mienne. Elle est unique dans son genre.

En dehors de la Méditerranée, ce qui vous inspire ?

La gourmandise. Je suis très gourmand, je me réfrène sans cesse.

L'esthétique d'un plat ?

Cela passe au second plan, mais généralement, quand c'est bon, c'est beau.

Ce qui vous fait dire qu'un plat est réussi ?

Lorsqu'il va à l'essentiel. Sans subterfuge.

En cuisine, votre différence ?

L'épure dans l'assiette, la finesse dans l'exécution.

Un côté un peu féminin ?

Tout à fait. J'ai mis du temps à m'en prévaloir, mais aujourd'hui je ne cache plus ma sensibilité à fleur de peau. On me prend comme je suis...

Le *Loup Lucie Passadat*, un plat qui fait votre fierté...

Je suis fier de toute ma carte.

Si vous deviez qualifier votre cuisine ?

Je l'appellerais « la cuisine du peu ». J'aime cette expression, elle résume le régime crétois lié à l'aridité du terroir méditerranéen.

Un régime santé...

Je pense qu'un bon repas se juge vingt-quatre heures après. D'une part, nous avons eu le temps d'assimiler et de comprendre tout ce que nous avons mangé, et d'autre part nous avons eu le temps de juger de la bonne digestion, du bon sommeil...

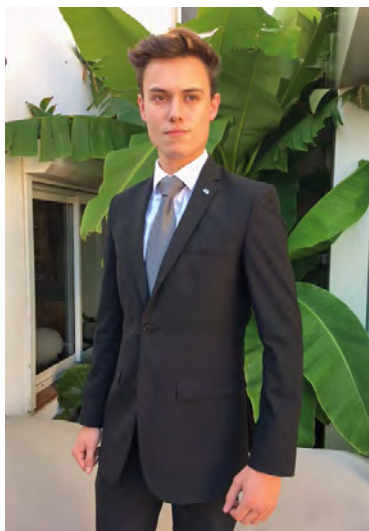
Aujourd'hui, on ne cuisine plus comme avant.

Votre menu *l'Ode à la mer* ?

Le menu de la découverte, c'est comme si l'on prenait une tasse d'iode. C'est le menu de référence servi le soir.



Jean-Paul et Gérald...



Roméo...



et Léonce !

Une histoire de famille...

Votre ville, Marseille...

Une ville portuaire, avec ses quartiers cosmopolites. Elle attire de plus en plus de monde. Le *New York Times*, qui a recensé les villes à visiter, met Marseille en deuxième position.

Une ville qui a remarquablement bien évolué, elle a su s'adapter à notre époque.

Votre sentiment sur notre époque ?

Nous vivons un épisode où tout est interdit. Nos jeunes ne peuvent plus fumer, ni boire en toute tranquillité. Ils ont même un permis à point ! Le résultat ? En voiture, ils concentrent toute leur attention sur le compteur de leur véhicule et sur les radars... Ils en oublient d'apprendre à conduire, à faire face à un éventuel danger.

Tout cela n'est qu'ineptie, on castre notre jeunesse.

Toutes ces mesures furent prises pour justement la protéger...

On n'a jamais protégé personne en lui ôtant la capacité de s'auto-responsabiliser.

Nous, plus jeunes, nous étions plus libres et responsables. Nous apprenions à boire et à conduire, nous apprenions nos limites, et nous apprenions surtout à nous débrouiller, nous n'avions ni téléphone portable ni GPS.

Et maintenant, voilà que l'on parle de transparence, un mot à la mode. Les secrets seront-ils bientôt interdits ? C'est pourtant

beau un secret, c'est mythique. Qui n'a rien à cacher ?

Justement, où êtes-vous lorsque vous n'êtes pas dans vos cuisines ?

Je marche et j'aime me rapprocher de la mer forcément. Je fais du paddle et j'aime aussi de temps en temps faire une partie de pétanque, cela me relaxe.

En quatre ans, vous avez ouvert quatre restaurants, dont le *Môle Passadat* au Mucem de Marseille...

Pourquoi cette envie d'extension ?
Parce que c'est arrivé à point nommé.

Et pourquoi je me suis installé au Mucem ? Parce que c'est le musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée. Donc la raison fut à la fois culturelle et de positionnement : nouveau quartier, etc.

Puis, j'ai ouvert *Albertine*, il y a environ un an et demi. Nommé ainsi en hommage à ma mère et *Louison* cette année.

Le *Môle Passadat*...

Trois restaurants dont un semi-gastro et une école de cuisine.

Au *Môle* donc, plusieurs espaces et plusieurs cuisines. Elles sont toutes goûteuses et partageuses dans le sens où nous retraçons une histoire commune à travers plusieurs terroirs.

Albertine...

Albertine se présente telle une bastide familiale.

Louison...

Louison se situe au cœur du vignoble de 200 hectares du Domaine de Château Las-coste. Je suis en charge du petit-déjeuner, du banqueting, du bistrot et du restaurant gastro, lequel s'appelle *Le Louison Gérald Passadat*.

L'on y sert une cuisine terrienne, champêtre, entre terre et mer.

Dans ces restaurants, pouvons-nous y retrouver la cuisine du *Petit Nice* ?

Nulle part, vous ne trouverez la cuisine du *Petit Nice*. Hormis un plat de référence. Au *Louison*, nous servons aujourd'hui le *Tourteau rôti au poivre* qui était à la carte du *Petit Nice* il y a quel temps.

Pour tout le reste, nous élaborons des cartes propres à chaque restaurant. Ce qui d'ailleurs intellectuellement est très enrichissant.

Vous entretenez avec votre métier des relations quasi-passionnelles...

Mes relations avec mon métier ne sont pas quasi-passionnelles, elles sont passionnelles tout simplement.

Je ne pense pas qu'un cuisinier puisse faire autrement, hormis celui qui renonce à ses étoiles.

Votre sentiment sur ce renoncement...

Si l'on n'est pas étayé pour supporter toutes les répercussions des trois étoiles, les joies qu'elles procurent mais aussi tout le reste, la pression peut être extrême et bousiller un couple, une vie... →



© Richard Haughton

Je peux donc comprendre qu'à un moment donné, dans sa vie, un chef cuisinier souhaite y renoncer.

Pourriez-vous un jour prendre cette décision ?

Je ne peux rien affirmer, mais honnêtement, je ne le pense pas. Je suis plutôt un battant.

Sont-elles donc si importantes pour vous, les trois étoiles ?

Elles sont pour moi primordiales.

Sur un plan commercial ? Personnel ?

Avant tout sur un plan d'honneur. La troisième étoile, c'est une distinction des plus honorifique. Et sur un plan commercial forcément. Beaucoup de choses commencent à partir de là, ce n'est pas à négliger, et ce n'est pas pour autant que l'on doit délaissé son établissement.

Mais sur un plan personnel, non. On n'obtient pas trois étoiles tout seul. C'est le travail de toute une équipe...

Vos équipes...

Au *Petit Nice*, une cinquantaine de personnes dont Denis Mailet et Sébastien Tanttôt, les chefs des cuisines. Au *Môle* une soixantaine. Chez *Albertine* six personnes et au *Louison*, une vingtaine.

N'est-il pas compliqué de gérer tous ses établissements ?

Non. J'ai une directrice qui œuvre au *Mucem*, une directrice pour Le *Petit Nice*.

Et moi, je m'oblige à prendre un peu de hauteur.

D'autres projets ?

J'ai toujours eu et j'ai encore des projets en tête.

Aujourd'hui, que vous manque-t-il ?

Du temps. Je n'ai pas trop de temps pour moi.

Le regrettez-vous ?

Pas du tout. Je vis ce que j'ai envie de vivre.

Craignez-vous de vieillir ?

Absolument pas. Au contraire. Je pense que chaque période de notre vie a une raison d'être et donc forcément une raison d'être vécue.

La période dont le souvenir est douloureux ?

Il n'y en a pas. Chaque période amène son lot de bonheur et de malheur. Mais si je devais en citer une, j'évoquerais les années 1980, à cause du sida. Tout le monde l'ignorait, personne ne prenait de précaution, mais le virus était déjà en France. J'ai perdu vingt-quatre amis d'enfance, morts du sida.

La période la plus captivante ?

Les années qui ont suivi l'obtention de la troisième étoile. Je suis en plein dedans.

Pourquoi est-elle la plus captivante ?

Les trois étoiles sont toujours là, nous

avons donc su asseoir la maison et nous mettre à l'ouvrage avec encore plus d'intensité.

Faut-il toujours évoluer, se renouveler ?

C'est indispensable. Tout en restant dans sa spécificité bien sûr et en regardant ailleurs, ce que font les confrères. Même si l'on ne copie pas, cela enrichit.

Le *Petit Nice*, c'est votre trésor ?

C'est plus que ça. Le *Petit Nice* me régénère au quotidien. La maison dégage une belle énergie, de très bonnes ondes.

Vous ressentez ses vibrations ?

Je les perçois nettement. Je connais la maison par cœur, j'ai grandi ici.

Elle mérite toute mon attention, et je mets tout en œuvre pour la maintenir au mieux de sa forme, je réinvestis tout le temps, je la peaufine, l'affine sans cesse. Elle est fragile, face à la mer.

Votre père ?

Il est toujours présent dans l'établissement.

Il est fier de vous ?

Oui. Il me le dit.

Gérald Passadat dans dix ans ?

Dieu seul le sait.



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

La caravane grâce à la pêche de Louis

(les poissons du sud en caravane nordique, poutargue, caviar, grattons)

EXTRACTION DE POISSON

La veille, mettre la canthe dans un sac de congélation étanche et le placer dans une casserole d'eau frémissante, couvrir puis réserver ainsi hors du feu pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Le lendemain, filtrer le contenu du sac en pressant fortement pour en extraire l'eau de poisson.

Dans une casserole en fonte, chemiser le fond avec un papier d'aluminium, déposer la sciure de bois, puis l'eau de poisson dans un bol, sur la sciure. Couvrir en laissant passer un peu d'air. Chauffer à température douce pendant 5 heures pour fumer le liquide puis filtrer à nouveau et réserver.

ONCTUEUX DE CHOU-FLEUR

Dans une casserole, porter le lait à ébullition, ajouter le chou-fleur émincé très finement et cuire pendant 1 minute. Égoutter le chou-fleur en réservant le lait. Dans un blender, mixer aussitôt le chou-fleur avec un peu de lait bouillant puis mixer longuement à la vitesse maximale pour aérer la purée. Assaisonner, réserver sur glace.

POISSON CRU

Détailler des longues lamelles de liche dans le filet, les ciseler le plus finement possible, réserver au froid.

POISSON FUMÉ

Ciseler le denti fumé comme la liche ; humidifier la lame du couteau pour éviter que la chair colle à la lame. Réserver au froid.

SAUCE CARAVANE

Dans une casserole, mélanger 180 g d'onctueux de chou-fleur avec 80 g d'extraction de poisson, assaisonner sel et poivre blanc.

GRATTONS DE POISSON

Tailler la chair de daurade en fines lamelles de 1 mm d'épaisseur. Les frire dans de l'huile de pépins de raisin à 160 °C. Remuer constamment jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde ; le poisson doit être croustillant. Éponger, saler, réserver au sec.

PURÉE D'ALGUE DULSE

Dessaler les algues dulse abondamment sous un filet d'eau froide pendant plusieurs minutes, remuer fréquemment. Dans un blender, mixer les algues avec l'eau minérale à grande vitesse pendant plusieurs minutes. Passer au tamis, réserver la purée obtenue dans un cornet en papier.

FINITION ET PRÉSENTATION

Au centre d'une assiette, verser l'onctueux de chou-fleur froid, puis en alternant, dresser le poisson cru et le poisson fumé en formant un dôme. Ajouter les lamelles de poutargue, des points de caviar, puis les grattons de poisson.

Dessiner un corail avec le cornet de purée d'algue dulce.

Servir la sauce caravane en saucière.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g Canthe (ou daurade grise)

100 g Sciure de bois

100 g Lait demi-écrémé

180 g Chou-fleur

QS Fleur de sel, poivre blanc, huile de pépins de raisin

50 g Liche crue

70 g Denti fumé

32 Lamelles de poutargue de mulet

40 g Chair de daurade

20 g Algues dulse

100 g Eau minérale

25 g Caviar

À SAVOIR

Liche : la chair de ce poisson méditerranéen, pauvre en arêtes, est d'une excellente qualité mais d'une densité qui peut se révéler parfois sèche à la cuisson.

Denti : de la famille de la daurade, sa chair parfumée et très charnue, est à la fois ferme et rassasiante.

VIN CONSEILLÉ

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - « L d'Or » 2015 - Luneau-Papin.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : STÉPHANE MESNIER.





La corolle grâce à la pêche de Georges

(le poisson d'arrivage en partie au sel et mûré, délicatement arrosé d'un bouillon à la ventrèche séchée)

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

QS	<i>Huile d'olive, sel fin, poivre blanc du moulin, fleur de sel</i>
	Consommé de bonite :
160 g	<i>Chair de bonite avec la peau (poisson de la famille du thon)</i>
400 g	<i>Fumet de poisson</i>
	Garniture :
1	<i>Pêche de vigne</i>
160 g	<i>Gros sel (120 + 40)</i>
4 g	<i>Raifort râpé</i>
80 g	<i>Seiche</i>
1/2	<i>Navet daïkon</i>
40 g	<i>Garum de poisson (condiment liquide à base de saumure)</i>
200 g	<i>Consommé d'algue</i>
1	<i>Feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2 g)</i>
10 g	<i>Copeaux de ventrèche de thon</i>
	Losanges de poisson :
360 g	<i>Loup</i>
120 g	<i>Gros sel</i>
30 g	<i>Ventrèche de thon</i>
	Poisson mûré :
100 g	<i>Filet de chapon mûré (variété de rascasse)</i>
	Bouillon de ventrèche :
400 g	<i>Consommé de bonite</i>
60 g	<i>Ventrèche de thon affinée</i>

CONSOMMÉ DE BONITE

Dans une casserole, chauffer de l'huile d'olive, ajouter et colorer la chair de bonite en la laissant accrocher puis la décoller à l'aide d'une palette. Une fois la chair complètement émiettée avec une coloration uniforme, mouiller avec le fumet de poisson. Porter à ébullition pendant 3 minutes puis cuire à feu doux pendant 5 heures. Écumer régulièrement, le consommé doit prendre une couleur dorée. Filtrer à l'étamine, réserver sur glace.

GARNITURE

Cuire la pêche de vigne en croûte de sel (avec 120 g de gros sel), dans un four à 200 °C pendant 18 minutes environ. La tailler en 4 sans l'éplucher, assaisonner avec poivre, raifort râpé et fleur de sel.

Mettre la seiche au sel avec le gros sel restant pendant 12 minutes (pour une seiche épaisse). La rincer à l'eau froide puis la bloquer au grand froid, sur un papier sulfurisé bien à plat. À l'aide d'un trancheur électrique, tailler des bandes de seiche, le plus finement possible et les déposer sur une planche sanglée. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les étaler le plus finement possible, réserver au froid.

Laver et éplucher le navet daïkon, le tailler à l'aide d'une mandoline en très fines lamelles translucides. Dans une coupelle de service, les disposer sur les quartiers de pêche de vigne en alternant navet daïkon et seiche.

Mélanger le garum avec le consommé d'algue, saler et poivrer, ajouter la gélatine dans une petite partie de ce mélange, porter à frémissement, laisser prendre ce bouillon gélifié puis passer à la passette ; obtenir une texture sirupeuse.

Poser les copeaux de ventrèche de thon sur la chiffonnade navet daïkon et seiche. Recouvrir avec la gelée de garum et arroser avec un trait d'huile d'olive.

LOSANGES DE POISSON

Mettre le loup au sel pendant 15 minutes puis le rincer à l'eau froide. Le détailler en fins losanges de 6 cm de longueur (compter 35 losanges par personne). Les disposer dans une assiette creuse en rosace sans les faire se chevaucher pour assurer une cuisson homogène. Ajouter une julienne de 3 cm de longueur de ventrèche de thon, 1 losange sur 4.

POISSON MÛRÉ

Dans le filet de chapon, tailler des fines lamelles translucides de 3 cm de longueur, joindre les extrémités pour former une boucle. Réaliser une rosace de 25 g par personne.

BOUILLON DE VENTRÈCHE

Porter le consommé de bonite à frémissement.

Tailler la ventrèche de thon en mirepoix puis l'ajouter au consommé, laisser infuser à couvert pendant 20 minutes environ puis filtrer. Porter le bouillon filtré à frémissement, le filtrer à nouveau ; sa couleur doit être dorée et limpide. Assaisonner sel fin et poivre du moulin. Porter à frémissement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Filmer une assiette de rosace de poisson, la réchauffer dans un four vapeur à 65 °C pendant 2 minutes.

Porter le bouillon de ventrèche à frémissement. Devant chaque convive, le verser du centre vers l'extérieur de l'assiette sur les filets fins pour ne pas abîmer les chairs.

Servir la garniture dans la coupelle, à part.

VIN CONSEILLÉ

Pouilly-Fumé - « Silex » 2013 - Didier Dagueneau.

L'anémone grâce à la pêche de Dominique

(en trois services au caviar, panurée, en royale puis en beignet. Elles sont si rares à découvrir, un plat pour amateur éclairé)

1^{er} service

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Jus d'anémone :

20 g Anémones de mer
 QS Sel fin, poivre blanc du moulin,
 huile d'olive, vinaigre, farine

Jus ciboulette/épinard :

100 g Eau minérale
 130 g Épinards blanchis
 130 g Ciboulette blanchie

Jus d'ail :

800 g Lait demi-écrémé
 500 g Ail épluché, dégermé
 et blanchi 3 fois

Jus de dulse :

100 g Eau minérale
 80 g Algues dulse

Beignets d'anémones au panko :

20 g Anémones de mer
 3 Blancs d'œufs
 200 g Chapelure panko
 (chapelure japonaise)

Purée d'ail cuit au vinaigre :

200 g Vinaigre (de pineau
 des Charentes)
 100 g Ail épluché, dégermé
 et blanchi 3 fois

Dentelles d'algue dulse :

5 g Farine T. 65
 15 g Fécule de pomme de terre
 40 g Huile d'olive
 180 g Jus de dulse
 20 g Caviar osciètre
 12 Alyssons maritimes
 (plante commune sur
 le littoral méditerranéen)
 50 g Laitue de mer dessalée,
 séchée en poudre

JUS D'ANÉMONE

Dans un bain de vinaigre, plonger les anémones pendant 2 minutes pour les tuer (pour les annihiler), puis les rincer à l'eau claire, les égoutter puis les tamiser finement, réserver le jus obtenu dans un cornet.

JUS CIBOULETTE/ÉPINARD

Porter l'eau minérale à ébullition, saler, ajouter et cuire les épinards blanchis pendant 2 minutes puis ajouter la ciboulette blanchie, poursuivre la cuisson pendant 1 minute, rafraîchir, mixer le tout, tamiser, assaisonner et réserver.

JUS D'AIL

Porter le lait à frémissement, ajouter et cuire l'ail pendant 15 minutes environ à

couvert. Mixer, passer au tamis, assaisonner, réserver dans une pipette.

JUS DE DULSE

Dans un blender, mixer l'eau minérale avec les algues dulse à grande vitesse pendant 5 minutes puis monter à l'huile d'olive. Passer au chinois étamine, réserver.

BEIGNETS D'ANÉMONES AU PANKO

Tailler les anémones en deux puis les rouler dans de la farine.

Monter légèrement les blancs d'œufs juste mousseux, rouler les anémones puis les passer dans la chapelure panko. Frire à 170 °C en les remuant sans cesse.

PURÉE D'AIL CUIT AU VINAIGRE

Porter le vinaigre de pineau des Charentes à ébullition avec l'ail blanchi, cuire pendant 1 minute puis mixer le tout. Passer 2 fois au tamis et réserver dans un cornet.

DENTELLES D'ALGUE DULSE

Dans un bain-marie, mixer les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Cuire des dentelles dans une poêle antiadhésive puis les réserver sur du papier absorbant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser avec une pipette les jus d'ail et de ciboulette/épinard en formant des reliefs. À l'aide d'un cornet, contourner les formes précédentes avec les jus d'anémone et de dulse, ajouter trois gouttes d'huile d'olive puis le caviar et les alyssons maritimes.

Déposer au centre un beignet d'anémone au panko puis assaisonner avec la purée d'ail au vinaigre.

Décor : dentelle d'algue dulse saupoudrée de laitue de mer.

2^e service

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Royale de laitue :

4 Feuilles de laitue blanchies
 50 g Anémones de mer
 65 g Lait demi-écrémé
 35 g Purée de dulse (algue)
 20 g Œuf (soit 1/2)
 QS Sel fin, poivre blanc du moulin

Jus de cerfeuil :

260 g Cerfeuil
 100 g Eau minérale

Purée de coriandre :

150 g Coriandre
 30 g Eau minérale

Beignets d'anémones :

20 g Anémones de mer
 (annihilées au vinaigre)
 250 g Maïzena
 250 g Farine T. 65
 20 g Levure chimique
 50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
 240 g Eau minérale
 330 g Bière (de la Plaine)
 12 Disques de feuille de brick
 (de 1,2 cm de diamètre)
 30 g Jus de citron jaune
 16 g Caviar osciètre
 4 Bâtonnets de citron jaune au sel

ROYALE DE LAITUE

Mixer les ingrédients cités, assaisonner puis couler 40 g d'appareil dans 4 bols de service, cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 20 minutes environ.

JUS DE CERFEUIL

Cuire le cerfeuil dans de l'eau minérale bouillante salée pendant 2 minutes. Mixer, passer au tamis puis assaisonner.

PURÉE DE CORIANDRE

Blanchir la coriandre dans l'eau bouillante pendant 30 secondes environ, rafraîchir, mixer avec l'eau minérale puis éponger sur un papier absorbant pour enlever le surplus d'eau. Assaisonner, réserver.

BEIGNETS D'ANÉMONES

Mélanger la Maïzena avec la farine et la levure chimique, incorporer les jaunes d'œufs, puis à l'aide d'un fouet, mélanger avec l'eau minérale et la bière jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Bloquer au grand froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Décongeler la pâte à beignet, dresser sur un disque de feuille de brick, recouvrir avec un second disque de feuille de brick, ajuster. Disposer 2,5 g d'anémone au centre de la feuille de brick, badigeonner de la pâte à beignet autour de l'anémone, recouvrir avec un dernier disque de feuille de brick puis plonger entièrement le montage dans la pâte à beignet. Égoutter l'excédent de pâte et frire le beignet à 170 °C ; arroser généreusement avec une cuillère pour faire souffler le beignet jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Le sécher brièvement dans un four sec à 200 °C puis l'arroser avec du jus de citron et assaisonner de sel fin.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un four vapeur à 60 °C, réchauffer une royale de laitue pendant 4 minutes puis verser une cuillère de jus de cerfeuil dessus. Disposer une quenelle de purée de coriandre et une quenelle de caviar puis ajouter un bâtonnet de citron au sel. Accompagner avec un beignet d'anémone.

3^e service

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Anémone/coriandre et tofu :

- 12 g Anémones de mer
- QS Sel fin, poivre blanc du moulin, vinaigre
- 30 g Tofu frais
- 2 g Coriandre ciselée
- 4 Feuilles de laitue blanchies

Lait d'huître :

- 80 g Lait demi-écrémé
- 3 Huîtres (Tabouriech n°3)
- 4 Palets de caviar osciètre (de 3 g)
- 12 Orpins de Nice en pickles (plante sauvage de la famille des sedums)

ANÉMONE/CORIANDRE ET TOFU

Dans un bain de vinaigre, plonger les anémones pendant 2 minutes pour les tuer puis les rincer à l'eau claire, les éponger et les tailler en petits morceaux. Mélanger avec le tofu taillé en fine brunoise et la coriandre ciselée puis assaisonner. Envelopper 30 g d'appareil anémone/tofu dans chaque feuille de laitue blanchie, réserver.

LAIT D'HUÎTRE

Chauffer légèrement le lait, le mixer avec les huîtres et leur eau pendant 3 minutes.

Assaisonner sel fin et poivre blanc du moulin. Passer au chinois étamine et mixer à nouveau (attention, ne plus faire bouillir).

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser une boule d'anémone/coriandre et tofu, filmer l'assiette puis chauffer dans un four à 60 °C pendant 4 minutes. Déposer un palet de caviar réalisé à l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre. Piquer dedans 3 orpins de Nice en pickles.

Émulsionner le lait d'huître tempéré et le verser autour de la boule.

VIN CONSEILLÉ

Chablis Grand Cru - « Les Clos » 2010 - D. Dauvissat.



1^{er} SERVICE : SUR LE GALET



2^e SERVICE : EN NAGE



Le jardin marin grâce à la pêche de Guite

(il est précédé de crustacés, puis servi chaud en consommé de crevette. Goût vif et puissant de roche)

VIN CONSEILLÉ

IGP Côtes Catalanes - Rancio - Domaine des Schistes.

1^{er} service : sur le galet

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	Langoustines
Marinade :	
60 g	Navet daïkon
12 g	Gingembre râpé
4 g	Ail râpé
40 g	Ciboulette ciselée
3 g	Piment d'Espelette
150 g	Huile d'olive
20	Pluches d'aneth
12	Zestes de citron au sel
12	Triangles de pickles de gingembre
QS	Fleur de sel
10 g	Huile d'olive
Sabayon de crevette :	
400 g	Consommé de crevette
4,5	Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 9 g)
QS	Sel fin, poivre blanc du moulin

MARINADE

Mélanger les ingrédients cités, obtenir un appareil légèrement lié.

PROCÉDÉ

Chauffer des galets dans un four à 200 °C. Décortiquer à cru les langoustines en gardant la nageoire caudale, mariner les queues pendant 5 minutes dans la marinade avec les pluches d'aneth, les zestes de citron au sel et les pickles de gingembre taillés en triangle.

Au moment, sortir un galet du four, à l'aide d'un pinceau, le badigeonner légèrement avec de l'huile d'olive, déposer une queue de langoustine puis couvrir avec une cloche, et laisser cuire pendant 1 minute avant de servir.

SABAYON DE CREVETTE

Coller le consommé de crevette avec la gélatine et le refroidir.

Dans un batteur, monter le consommé de crevette sur glace ; obtenir un sabayon froid et homogène. Assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir la langoustine sur le galet. Accompagner avec le sabayon de crevette à part, dans un contenant sanglé.

Décor : au choix.

2^e service : en nage

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Cotriade :	
6	Huîtres (Tarbouriech)
12	Palourdes
QS	Sel fin, poivre du moulin, huile d'olive
1	Navet daïkon
400 g	Consommé de crevette
Garnitures :	
Purée d'algue douce en saumure :	
30 g	Algues douce
50 g	Eau minérale
3 g	Sel fin
2 g	Poivre blanc
Purée de criste-marine :	
40 g	Cristes-marines
50 g	Eau minérale
10 g	Huile d'olive (Passedat)
3 g	Sel fin
Bouquet de criste-marine :	
40 g	Cristes-marines
50 g	Eau minérale
4	Langoustines
10 g	Julienne d'algues douce
100 g	Lamelles de seiche

COTRIADE

Ouvrir les huîtres et les palourdes à cru, les concasser grossièrement puis les assaisonner avec poivre et huile d'olive. Laver, épucher le navet daïkon, le tailler en julienne de 10 cm de longueur, saler à 10 % et laisser fermenter à température ambiante pendant 2 jours. Rincer abondamment, réserver au froid dans une boîte hermétique.

GARNITURES

- **Purée d'algue douce en saumure :** desaler les algues dans un cul-de-poule sous un filet d'eau froide pendant 30 minutes en remuant régulièrement. Les mixer dans un blender avec l'eau minérale et l'assaisonnement pendant au moins 5 minutes à vitesse moyenne ; obtenir une purée lisse et homogène. Réserver dans une pipette.

- **Purée de criste-marine :** laver les cristes-marines, les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes, les refroidir dans de l'eau glacée, les égoutter puis les mixer avec l'eau minérale. Ajouter progressivement l'huile d'olive et le sel. Réserver.

- **Bouquet de criste-marine :** blanchir les cristes-marines pendant 1 minute environ puis détacher les sommités.

CUISSON

Séparer la tête et le corps des langoustines. Snacker les queues sur un teppanyaki (plancha japonaise) pendant 1 minute sur chaque face, les décortiquer à chaud.

FINITION ET PRÉSENTATION

Au centre d'une assiette creuse, verser la cotriade mélangée avec le navet daïkon fermenté. Disposer 5 morceaux de langoustines puis ajouter les garnitures (de manière à recréer un fond marin).

Dans un pichet, servir le consommé de crevette brûlant qui viendra lier la préparation dans l'assiette.

Servir à part, une feuille de langoustine.

Décor : au choix.

Consommé de crevette

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400 g	Crevettes grises
2 l	Fumet de poisson

PROCÉDÉ

Torréfier les crevettes grises dans un four à 180 °C pendant 1 heure, les retourner toutes les 15 minutes ; les obtenir bien dorées. Les déposer dans une casserole, mouiller avec le fumet de poisson, porter à ébullition pendant 30 minutes et finir de cuire à feu doux pendant 3 heures. Passer à l'étamine.

Feuille de langoustine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	Langoustines
100 g	Huile de pépins de raisin
1	Citron jaune râpé
5 g	Raifort râpé
15 g	Ciboulette ciselée
QS	Sel fin

PROCÉDÉ

Décortiquer les langoustines à cru, retirer le boyau noir. Assaisonner les queues, les disposer entre 2 feuilles de papier sulfurisé et aplatir avec un rouleau le plus finement possible. Sécher dans un four à 85 °C pendant 35 minutes, jusqu'à l'obtention de 4 chips cassantes mais non colorées. Dès la sortie du four, les plonger dans l'huile de pépins de raisin à 180 °C puis assaisonner avec le citron jaune râpé, le raifort râpé, la ciboulette ciselée et du sel fin.

Le poisson de roche grâce à la pêche de Marco

(en cru et consommé de criste-marine, transparence iodée)

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Consommé d'algues :

- 400 g Eau
40 g Algue douce dessalée
20 g Algue laitue de mer
non dessalée

Consommé de criste-marine :

- 80 g Cristes-marines concassées

Juliennes de poissons de roche :

- 1 Roucaou
1 Sarran
1 Rascasse
QS Gros sel

« Ombres » de poisson :

- 1 Daurade de 400 g
500 g Gros sel

Purée de criste-marine :

- 20 g Cristes-marines
4 g Peau de courgette
20 g Huile d'olive (Passédat)
20 g Consommé d'algues

Garniture :

- 20 g Groseilles de mer dessalées
(algue verte en forme de
grappe de raisin miniature)
30 Cristes-marines blanchies
(sommités de 3 branches)
4 g Julienne de gingembre
au vinaigre
12 g Julienne de citron au sel
1 Botte d'aneth
QS Huile d'olive
100 g Purée d'algue douce (voir page 20)
100 g Purée de laitue de mer

CONSOMMÉ D'ALGUES

Porter l'eau à ébullition, ajouter les algues, couvrir et laisser refroidir hors du feu. Filtrer le consommé après complet refroidissement, réserver.

CONSOMMÉ DE CRISTE-MARINE

Porter le consommé d'algues à frémissement, ajouter les cristes-marines, couvrir puis laisser infuser hors du feu pendant 12 heures (soit 1 nuit). Débarrasser le bouillon dans un récipient avec un couvercle et bloquer au grand froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Au moment, décongeler et porter à frémissement pendant 2 minutes (le consommé doit devenir vert). Saler.

JULIENNES DE POISSONS DE ROCHE

Écailler, lever les poissons de roche, les désarêter puis mettre les filets au sel pendant 2 minutes. Les rincer à l'eau froide, les éponger puis les tailler en julienne de 3 cm de longueur et 1 mm de largeur en gardant la peau ; les disposer sur un papier sulfurisé sans mélanger les espèces.

« OMBRES » DE POISSON

Écailler et lever la daurade, peler les filets et les mettre au sel pendant 5 minutes. Rincer sous l'eau froide puis réserver. Au moment, tailler des très fines tranches de 2 mm dans la largeur des filets, puis joindre deux tranches de daurade et pincer l'extrémité la plus pointue pour obtenir une forme de poisson.

PURÉE DE CRISTE-MARINE

Faire suer les cristes-marines et la peau de courgette avec l'huile d'olive, mouiller à mi-hauteur avec le consommé d'algues, cuire pendant 2 minutes ; mixer puis réserver sur glace. Passer au tamis, assaisonner, réserver dans un cornet.

EAU DE MER

Bloquer 100 g de consommé d'algues au grand froid, le remuer régulièrement comme un granité pour qu'il soit glacé mais liquide. Au moment, le servir dans un verre sanglé.

GARNITURE

Dessaler les groseilles de mer, les tailler en filaments de 2 cm. Blanchir les sommités des cristes-marines, les refroidir dans une glaçante (eau + glace), égoutter et éponger.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette plate, dresser les « ombres » de poisson, ajouter les juliennes de poissons de roche en les pliant légèrement pour leur donner une impression de mouvement. Disposer les groseilles de mer, les cristes-marines blanchies, la julienne de gingembre au vinaigre, la julienne de citron au sel et des pluches d'aneth. Badigeonner le tout avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

À l'aide d'un cornet, réaliser des traits fins sur les contours des juliennes avec la purée d'algue douce, la purée de laitue de mer et la purée de criste-marine.

Verser le consommé de criste-marine dans un pichet et arroser devant chaque convive.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Riesling Grand Cru Schlossberg 2014 - D. Weinbach.



Le relief de poisson, jus de fenouil sauvage

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

QS Huile d'olive, sel fin,
poivre, fleur de sel

Jus de fenouil sauvage :

300 g Chair de poisson blanc
(loup, daurade)

15 g Branches de fenouil sauvage

500 g Fumet de poisson

Relief de poisson :

280 g Chair de denti (70 g x 4)

500 g Gros sel

16 Juliennes de citron jaune
en saumure (4 x 4)

Garniture :

1 Bulbe de fenouil

4 Zestes d'orange en saumure

4 Zestes de citron jaune
en saumure

12 Feuilles de sauge

Vinaigrette citron huile d'olive :

4 Citrons jaunes bio

100 g Huile d'olive

4 Fleurs de concombre

18 g Pollen de fleurs de garrigue

6 g Fleur de sel

24 Fleurs de fenouil sauvage

JUS DE FENOUIL SAUVAGE

Dans un sautoir, chauffer de l'huile d'olive puis cuire la chair de poisson en la laissant légèrement accrocher pour décoller les sucs ; la chair doit s'émietter complètement. Ajouter les branches de fenouil fendues en deux dans le sens de la longueur puis mouiller au fumet de poisson, cuire le tout pendant 1 heure à frémissement. Filtrer au chinois étamine, réduire de moitié, assaisonner et, au moment, émulsionner.

RELIEF DE POISSON

Mettre la chair de denti au sel pendant 15 minutes environ, selon son épaisseur. Rincer sous l'eau froide puis sécher avec un linge. La tailler en fines lamelles sur toute la largeur du filet puis à l'aide d'une spatule, rabattre les bords sous le filet pour bomber celui-ci. À l'aide d'une pince, écarter chaque lamelle de chair les unes des autres pour créer un relief et glisser 4 juliennes de citron en saumure dans chaque portion de 70 g, puis cuire dans un four vapeur pendant 1 minute.

GARNITURE

Laver puis enlever les branches du bulbe de fenouil. Le couper en 4 puis les contiser (les transpercer) avec les zestes d'orange, les zestes de citron et les feuilles de sauge. Confire le fenouil dans un sautoir avec de l'huile d'olive à couvert pendant 30 minutes environ.

VINAIGRETTE CITRON HUILE D'OLIVE

Passer les citrons bio entiers à l'extracteur, émulsionner légèrement le jus obtenu avec l'huile d'olive, saler.

FINITION ET PRÉSENTATION

Déposer un relief de poisson dans une assiette plate de service, la couvrir d'un papier film puis tempérer le poisson dans un four vapeur à 60 °C pendant 4 minutes ; la chair ne doit pas blanchir mais être tempérée.

Retirer le papier film, lustrer le poisson avec de l'huile d'olive puis ajouter 3 fleurs de fenouil sauvage et napper avec le jus de fenouil sauvage brûlant.

Dans une coupelle, verser la vinaigrette citron huile d'olive, ajouter un quartier de fenouil contisé, assaisonner et ajouter une fleur de concombre.

Dans un mortier, le serveur pilera au moment devant le client, le pollen, la fleur de sel et les fleurs de fenouil sauvage restantes puis viendra les déposer dans l'assiette.

VIN CONSEILLÉ

Châteauneuf-du-Pape blanc - « Vieilles Vignes » 2010 - Château de Beaucastel.



Avant-douceur, aubergine et laurier

FINITION ET PRÉSENTATION

- Laquer une feuille de laurier avec le caramel d'aubergine et la déposer sur une feuille de laurier pliée en deux.
- Sur une feuille de laurier glacée, déposer une quenelle de sorbet de laurier.
- Dans une assiette, déposer une quenelle de confiture d'aubergine surmontée d'une chips d'aubergine puis assaisonner avec une goutte de caramel d'aubergine.

BOISSON CONSEILLÉE

Chartreuse verte VEP.

Caramel d'aubergine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 3 Aubergines
- 10 g Sucre muscovado
- 2 Anis étoilés (badiane)

PROCÉDÉ

Tailler les aubergines en 2 dans la longueur, quadriller la chair, les griller et les mettre sous vide. Les cuire dans un four vapeur à 90 °C, pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Égoutter les aubergines, les presser pour extraire tout le jus.

Cuire le sucre avec la badiane jusqu'au caramel léger. Décuire avec 105 g d'extraction d'aubergine puis réduire à glace à feu doux.

Sorbet de laurier

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 60 g Lait entier
- 50 g Eau

- 8 g Glucose
- 3 g Sucre inverti (Trimoline)
- 11 g Sucre
- 6 Feuilles de laurier

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec l'eau, le glucose, le sucre inverti et le sucre. Ajouter et infuser le laurier pendant 1 heure puis chinoiser, turbiner et réserver au grand froid.

Confiture d'aubergine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 540 g Aubergines
- 120 g Sucre
- 4 g Anis étoilés (badiane)

PROCÉDÉ

Tailler les aubergines grossièrement, les cuire avec le sucre et la badiane à couvert jusqu'à ce qu'elles comptent, retirer le

couvercle et finir de cuire. Débarrasser, refroidir et retirer la badiane.

Chips d'aubergine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1/2 Aubergine
- 100 g Eau
- 25 g Sucre

PROCÉDÉ

Faire un sirop avec l'eau et le sucre.

Tailler l'aubergine en tranches de 0,5 mm à l'aide d'un trancheur électrique. Tremper les tranches d'aubergine dans le sirop, les déposer sur une plaque filmée et les sécher dans un four sec à 90 °C pendant 3 heures.



Lait caillé

(onctueux de petit-lait fermenté, sorbet à la levure, caillé, citron)

FINITION ET PRÉSENTATION

Sangler (passer au grand froid) une assiette et un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre. À l'aide d'une poche à douille, garnir l'emporte-pièce avec la souplesse de lait fermenté jusqu'à mi-hauteur et lisser.

Disposer au centre de l'assiette du crémeux citron, ajouter une quenelle de sorbet lait fermenté puis saupoudrer généreusement le lait déshydraté. Poser une peau de lait croustillante et râper le sucre d'amande devant chaque convive. Accompagner d'un verre de thé fermenté (Kombucha).

VIN CONSEILLÉ

Sauternes 2009 - Château d'Yquem.

Ce vin apporte le sucre pour compléter ce dessert singulier.

Base lait fermenté

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Lait cru fermier*
2 g *Levure de boulanger*

PROCÉDÉ

Tiédir 1/3 du lait, ajouter et délayer la levure à l'aide d'un fouet. Incorporer le lait restant, filmer puis laisser fermenter entre 40 et 45 °C pendant 15 jours. Décanter le lait fermenté ; obtenir l'eau du lait séparée du petit-lait.

L'eau servira pour la souplesse et le petit-lait pour le sorbet.

Souplesse de lait fermenté

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Eau de lait fermenté*
2 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)*

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau de lait fermenté, ajouter la gélatine et monter le tout dans un batteur avec le fouet, sur glace. Stopper lorsque la mousse est bien ferme. Utiliser aussitôt.

Sorbet lait fermenté

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

15 g *Eau*
15 g *Sucre*
80 g *Petit-lait de lait fermenté*

PROCÉDÉ

Faire chauffer l'eau avec le sucre, verser sur le petit-lait. Mixer le tout, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Lait déshydraté

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

60 g *Lait*
30 g *Glucose*
1 g *Sucro (Texturas - Sens Gourmet)*

PROCÉDÉ

Mélanger le lait avec le glucose et porter à frémissement. Ajouter le Sucro puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant pour former une écume. Disposer l'écume sur un Silpat® et sécher le tout dans une étuve à 65 °C pendant 3 heures environ. Au moment, racler les cristaux de lait à l'aide d'une spatule.

Crémeux citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

40 g *Jus de citron*
55 g *Sucre*
60 g *Œuf (soit 1)*
1/2 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 1 g)*
35 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Porter le jus de citron avec la moitié du sucre à frémissement.

Mélanger l'œuf avec le sucre restant, ajouter la première masse et cuire le tout jusqu'à l'ébullition en remuant constamment. Débarrasser l'appareil, ajouter la gélatine, refroidir à 60 °C environ, incorporer le beurre avec un mixeur plongeant.

Peau de lait croustillante

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

60 g *Lait entier*

PROCÉDÉ

Chauffer le lait entier à feu doux. Attendre qu'il y ait une formation de peaux puis les prélever et les disposer bien à plat sur une feuille de papier sulfurisé. Les sécher dans une étuve à 85 °C pendant 2 heures environ.

Sucre d'amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

200 g *Lait d'amande*

PROCÉDÉ

Réduire le lait d'amande de 90 % afin d'obtenir une peau dans le fond de la casserole. Déshydrater cette peau dans un déshydrateur à 80 °C pendant 3 heures.





La souplesse

(pêche, infusion safran du Midi)

FINITION ET PRÉSENTATION

- Sur un marbre glacé, disposer une bande de souplesse puis la tailler en un rectangle (de 23 x 5 cm). Disposer le côté lisse face au marbre, garnir avec la marmelade de pêche puis avec la purée de pêche au safran. Rouler, poser dessus 3 lamelles de pêche crue et dresser le tout dans une assiette.
- Dans un bol glacé, déposer une quenelle de sorbet à la pêche.
- Dans une coupelle, sur une feuille de vigne, dresser un quartier de pêche de vigne confite recouvert de riz soufflé. Disposer une quenelle d'émulsion de pêche et assaisonner avec du vinaigre de pêche (bio). Servir le coulis de pêche plate rôtie à part.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France - Cuvée «Après Tout» - François Villard.

Souplesse

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

Lait givré :

80 g Lait entier (40 + 40)

Base :

40 g Eau
10 g Sucre
40 g Jus de citron
4 Feuilles de gélatine
200 blooms trempées
et pressées (soit 8 g)
1 Zeste de citron

LAIT GIVRÉ

Bloquer le lait entier au grand froid ; lorsqu'une pellicule de givre commence à apparaître sur le lait givré, retirer du grand froid et émulsionner dans un batteur avec le fouet.

PROCÉDÉ

Porter l'eau avec le sucre à ébullition, ajouter le jus de citron et 40 g de lait givré puis la gélatine. Émulsionner l'appareil sur glace à l'aide d'un fouet. Ajouter le lait givré restant et le zeste de citron ; obtenir une masse lisse et homogène. Coucher l'appareil sur un rhodoïd (de 36 x 12 cm) et sur 3 mm d'épaisseur puis bloquer aussitôt au grand froid.

Marmelade de pêche

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

1 Pêche
QS Sucre (10 % de la masse)

PROCÉDÉ

Tailler la pêche en brunoise, sucrer puis cuire à couvert. Lorsque la pêche commence à rendre son eau, enlever le couvercle et laisser compoter à feu doux.

Pêche de vigne confite

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

1 Pêche de vigne
QS Huile d'olive
1 Branche de thym
3 g Safran

PROCÉDÉ

Dénoyauter, tailler la pêche de vigne en quartiers, les faire revenir avec de l'huile d'olive, le thym et le safran jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Les peler et les réserver.

Purée de pêche au safran

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

1 Pêche jaune
1 Feuille de gélatine 200 blooms
trempée et pressée (soit 2 g)
5 Pistils de safran

PROCÉDÉ

Dénoyauter, tailler la pêche en quartiers, les passer à l'extracteur de jus, chinoiser l'extraction et en réserver 90 g. Coller l'extraction avec la gélatine, ajouter le safran et réserver au froid. Au moment, travailler avec une spatule ; obtenir une pommade.

Sorbet à la pêche

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

4 Pêches blanches
1 Pêche de vigne

PROCÉDÉ

Dénoyauter et tailler les pêches blanches et la pêche de vigne en quartiers, les passer à l'extracteur, chinoiser l'extraction puis turbiner. Réserver au grand froid.

Émulsion de pêche

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

2 Pêches plates
1/2 Feuille de gélatine
200 blooms trempée
et pressée (soit 1 g)

PROCÉDÉ

Mettre les pêches plates sous vide, les cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Retirer du sac sous vide, mettre les pêches cuites sous presse, récupérer 100 g d'eau de cuisson et la coller avec la gélatine puis émulsionner avec un mixeur plongeant.

Coulis de pêche plate rôtie

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

4 Pêches plates (3 + 1)
QS Huile d'olive
1 Branche de thym
5 Pistils de safran

PROCÉDÉ

Mettre 3 pêches sous vide entières avec la peau, les cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Après cuisson, déposer les pêches dans un linge et les presser fortement pour extraire toute l'eau des fruits. Réserver l'eau de cuisson.

Dénoyauter et tailler la pêche restante en quartiers, les faire revenir avec de l'huile d'olive et le thym sans trop de coloration. Mouiller légèrement avec de l'eau de pêche, ajouter le safran et finir de cuire dans un four sec à 180 °C pendant 25 minutes. Retirer le thym, mixer, passer au chinois et rectifier l'assaisonnement avec l'eau de pêche restante et 10 g d'huile d'olive.

La brousse

FINITION ET PRÉSENTATION

- Dans une assiette, disposer une couche de brousse fouettée et lisser à l'aide d'une spatule coudée. Dresser le salpicon de melons en transparence et une figue en quartiers puis assaisonner avec de l'huile d'olive et le « vinaigre » de melon. Superposer une feuille de brousse, l'assaisonner également avec un trait de « vinaigre » de melon. Ajouter une quenelle de sorbet brousse puis le siphon brousse en immergeant complètement le sorbet.

Couvrir le dôme réalisé avec de grandes brisures de feuilles de brousse, les assaisonner une par une avec une goutte de « vinaigre » de melon.

Décor : lamelle de melon confite au vinaigre.

- Dans un petit verre glacé, verser du jus de pastèque additionné d'absinthe.

- Dans une petite assiette creuse, disposer un cube de pastèque, un quartier de melon et un triangle de melon mylky's puis les arroser un à un avec leur jus respectif. Sur le cube de pastèque, déposer une fine tranche carrée de melon au vinaigre.

VIN CONSEILLÉ

Porto Colheita 1982 - Andresen.

Brousse fouettée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

120 g Brousse (fromage frais de brebis)
15 g Sucre

PROCÉDÉ

Égoutter légèrement la brousse sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau. Réserver l'eau pour le siphon brousse. Mixer la brousse à l'aide d'un mixeur plongeant avec le sucre et réserver au froid.

Siphon brousse

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

120 g Brousse (fromage frais de brebis)
12 g Sucre
60 g Eau de brousse
1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)

PROCÉDÉ

Mélanger la brousse avec le sucre, la mixer à l'aide d'un mixeur puis détendre légèrement avec l'eau de brousse. Chauffer une petite partie de la masse, ajouter la gélatine, incorporer la masse restante, tamiser et verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 1 fois. Réserver au froid.

Feuilles de brousse

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g Brousse (fromage frais de brebis)

PROCÉDÉ

Égoutter légèrement la brousse sur un papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Abaisser entre 2 feuilles de papier sulfurisé à environ 2 mm d'épaisseur puis sécher dans un déshydrateur pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Sorbet brousse

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

100 g Brousse
130 g Eau
40 g Sucre
18 g Glucose atomisé
2 g Stabilisateur

PROCÉDÉ

Porter l'eau avec le sucre, le glucose et le stabilisateur à ébullition. Hors du feu, ajouter la brousse puis mixer dans un blender. Refroidir, turbiner, réserver au grand froid.

« Vinaigre » de melon

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

1 Melon (pour 60 g d'extraction)
6 g Vinaigre (de pineau des Charentes)
2 Feuilles fraîches de stévia (édulcorant naturel)

PROCÉDÉ

Éplucher, épépiner et tailler grossièrement le melon, le passer à l'extracteur (ou centrifugeuse), chinoiser le jus obtenu puis le filtrer à travers un papier absorbant. Mélanger l'extraction avec le vinaigre de pineau des Charentes, réduire à glace à feu doux puis ajouter les feuilles de stévia et laisser refroidir.

Melons en transparence

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

1/2 Melon
1/2 Melon à chair verte (mylky's)

PROCÉDÉ

Éplucher, tailler les melons en salpicon, réserver.



AGENDA



FINALE NATIONALE DU CONCOURS JEUNES TALENTS ESCOFFIER

LE 24 NOVEMBRE, À LILLE

Cette finale nationale a pour objectif de mettre en avant 1 binôme composé d'un jeune cuisinier et d'un jeune serveur. Parmi les huit équipes en lice, les candidats classés 1^{er} dans leur catégorie respective, représenteront la France lors de la finale internationale qui se déroulera à Zurich le 3 mars 2018.

www.disciples-escoffier.com

LES JOURNÉES DU MONT-BLANC

DU 10 AU 12 NOVEMBRE, À PARIS

Trois jours où le Mont-Blanc mis à l'honneur permettra de renouer avec l'élégante gourmandise d'*Angelina* sous toutes ses formes, de découvrir le savoir-faire de cette Maison centenaire, de rencontrer le chef Christophe Appert et sa brigade à travers deux ateliers de montage...

www.angelina-paris.fr

SALON CHOCOLAT & GOURMANDISES

DU 10 AU 12 NOVEMBRE, À VANNES

Artisans, chocolatiers, pâtisseries, professionnels de la gourmandise nous donnent rendez-vous pour trois jours d'animations. Vincent Guerlais, Stéphane Augé et l'équipe de France pâtisserie, championne du monde 2017, sont les invités d'honneur de ce salon gourmand.

vannes.chocolat-gourmandises-expo.com

L'ATELIER CHEFS & SAVEURS

DU 10 AU 12 NOVEMBRE, À SAINT-MALO

L'Atelier chefs & saveurs est le lieu unique dédié aux bons produits, aux passionnés de gastronomie, aux acteurs des métiers de bouche. Au programme de cette nouvelle édition : goûter, découvrir, toucher, humer, rencontrer, échanger, partager...

www.chefsetsaveurs.fr

SALON GOURM'EST

DU 12 AU 14 NOVEMBRE, À METZ

Rendez-vous des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, Gourm'est regroupe des espaces commerciaux, des espaces d'animations, des démonstrations et des concours prestigieux... De quoi permettre aux professionnels de rencontrer partenaires et fournisseurs.

www.gourmest.fr

LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

LES 17 ET 18 NOVEMBRE, À TOURS

Véritable université ouverte, les Rencontres s'adressent au public le plus large. À l'occasion d'ateliers et de tables rondes,

elles portent un regard sur la cuisine d'aujourd'hui et de demain. Le thème de cette 13^e édition, placée sous la présidence de Michel Troisgros, est : « cuisine et développement durable : un mariage heureux ? ».

www.iehca.eu

NÎMES TOQUÉES

DU 17 AU 19 NOVEMBRE, À NÎMES

L'AOC Costières de Nîmes met en scène le vin, le patrimoine et la gastronomie au cœur de Nîmes. Une escapade automnale et épicurienne inédite avec, au programme : un room service avec les spécialités locales à déguster dans les suites d'un hôtel, visite et dégustation au cœur de La Maison Toquée, un brunch « foodingue » avec les chefs nîmois et les vignerons de l'appellation. www.costieres-nimes.org

VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

DU 17 AU 19 NOVEMBRE, À BEAUNE

Professionnels, experts et amateurs de vins se donnent rendez-vous pour trois jours de fêtes, dans la pure tradition bourguignonne. À cette occasion, de nombreuses maisons de négoce et des domaines ouvrent leurs caves. Au programme : dîners, dégustations de prestige, vieux millésimes, grands crus et visites de caves.

www.beaune-tourisme.fr

BORDEAUX S.O. GOOD

DU 17 AU 19 NOVEMBRE, À BORDEAUX

L'événement fédère les talents de la gastronomie du Sud-Ouest regroupant les chefs, producteurs, artisans, restaurateurs, commerçants ou encore jeunes en formation. Tout est prévu pour mettre tous nos sens en éveil : une halle gourmande, une ferme éphémère, une balade avec les chefs des « Afamés », des ateliers, des dégustations, des battles, des shows culinaires, des concours dont le Championnat du monde de cannelés, la Nuit des banquets dans un lieu insolite, des cours de cuisine, des animations accords mets & vins ou mets & cocktails...

www.bordeauxsogood.fr

SALON EXP'HOTEL

DU 19 AU 21 NOVEMBRE, À BORDEAUX

Le salon de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche prolonge le festival S.O. Good. Ce rendez-vous bienal apporte aux professionnels du secteur des solutions concernant les derniers matériels, équipements, services et innovations technologiques, les nouvelles tendances des marchés, les produits alimentaires et le savoir-faire. Le salon révèle aussi créativité et excellence par le biais de concours et de challenge et un restaurant gastronomique éphémère accueillant tous les jours deux chefs étoilés et un chef pâtissier de la Nouvelle Aquitaine. www.exphotel.fr

AGENDA

LES JOURNÉES GOURMANDES LOUPIAC ET FOIE GRAS LES 25 ET 26 NOVEMBRE, À LOUPIAC

Pour les 20 ans de cet événement, dix-huit propriétés viticoles et autant de fermes landaises seront représentées. Au programme : ateliers culinaires, balades, dégustations de liquoreux et de gourmandises, expositions, restaurants éphémères, menu spécial accords vins & mets au Château de Ricaud, cyclo-croisières à la découverte du vignoble et de ses châteaux, cocktail gastronomique orchestré par trois grands chefs aquitains et un DJ sommelier proposant un concept alliant dégustation de vins et musique.

www.vins-loupiac.com

CHEFS WORLD SUMMIT DU 26 AU 28 NOVEMBRE, À MONACO

Avec plus de 1500 professionnels attendus, des orateurs mondialement reconnus et une sélection de plus de 100 fournisseurs de produits de haute qualité, le Chefs World Summit s'inscrit comme le rendez-vous incontournable des professionnels de la gastronomie. Au programme : de nombreuses

conférences, des débats et des démonstrations aborderont les problématiques, les innovations et les tendances de la profession. www.chefsworldsummit.com

SALON VINIBIO/SALON BIOGOURMET DU 1^{er} AU 3 DÉCEMBRE, À PARIS (3^e)

Dédiés aux amateurs du vin bio et du bien-manger, ces deux salons réunis en un dévoilent le meilleur de ce que la nature peut produire en préservant la diversité et l'authenticité des goûts et des terroirs. www.salon-vinibio.com

DÎNERS DE CHEFS LE 5 DÉCEMBRE, PARTOUT EN FRANCE

Pour la quatrième année, treize dîners sont organisés en simultané à Arcangues, Avignon, Beaune, Chonas-l'Ambalan, La Seyne-sur-Mer, Laval, Marseille, Mougins, Paris, Saint-Avé et Toulon, par une centaine de chefs membres des Châteaux & Hôtels Collection. L'intégralité des recettes sera versée aux Restaurants du cœur. www.chateauxhotels.com



„Crossline“



Nouveautés 09/2017



WWW.ZIEHER.COM

„Amuse“



„Flex“



„Cave“



AGENDA DES CONCOURS

TROPHÉE JEAN ROUGIÉ DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE

Le Trophée Jean Rougié est ouvert aux jeunes talents de la cuisine française : aux élèves inscrits en terminale bac professionnel option cuisine ou brevet professionnel, ainsi qu'aux étudiants en BTS, en formation scolaire, ou par alternance de toute la France, âgés de 18 ans au minimum et de 25 ans au maximum.

Deux plats seront à réaliser :

- **une pièce froide** : Aspic de foie gras et truffe associé dans sa composition à une volaille, un poisson ou un crustacé. Il sera accompagné d'une garniture et d'une sauce.
- **une recette chaude** imposée à base de truffes et de foie gras, servie à l'assiette pour 8 personnes.

Le concours se tiendra le 20 janvier 2018, à l'occasion de la Fête de la Truffe à Sarlat (Gers).

Date limite d'inscription : 24 novembre 2017

Renseignements et inscriptions auprès de Madame Audrey Hurbain - par téléphone : 05 59 77 78 40 - par mail : audrey.hurbain@euralis.com

68° PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers ou cuisinières ayant 25 ans révolus, employés dans la restauration ou l'hôtellerie.

Les candidats se départageront sur les thèmes suivants :

- **l'entrée** : 8 portions individuelles de quiche lorraine, réalisée et dressée sur assiette. À utiliser impérativement : une pâte brisée ou feuilletée ou à pain, des œufs extra, de la crème fraîche, du lard paysan ;
- **le plat principal** : une raie bouclée garnie de farce 100 % végétale pour 8 personnes. Il sera accompagné d'un jus ou d'une sauce servie dans une saucière ; une première garniture individuelle, libre, à base de produits de saison ; une deuxième garniture individuelle, essentiellement composée de poireaux ; une troisième garniture unique composée de 40 pièces de gnocchis « inhoc en niçois ».

L'épreuve pratique se déroulera lundi 29 janvier 2018 dans les locaux de l'École de gastronomie française Ferrandi.

Date limite d'inscription : 25 novembre 2017

Renseignements : www.club-prosper-montagne.fr

Inscriptions : Monsieur le Président du Club Prosper Montagné - 4, rue Gramont - 75002 Paris

5° CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Le concours est réservé aux élèves et apprentis des lycées et CFA, BP, Terminale bac professionnel ou technologique, aux élèves en 1^{re} et 2^e année de BTS, de la filière des métiers de la restauration. Six classes finalistes, représentées par un élève cuisinier et un élève service et communication, supervisés par leur coach enseignant, seront sélectionnés par le parrain du concours Arnaud Lallement (*L'Assiette Champenoise* à Reims) et Cédric Maigret, enseignant culinaire et lauréat de l'édition 2017.

Les équipes concourront sur les thèmes choisis par Arnaud Lallement :

- **le plat** : une recette de flétan rôti, accompagné de deux garnitures libres, le tout mettant en avant un terroir. À envoyer chaud ;

- **le dessert** : recette libre à base de crème, jouant sur l'acidité, le moelleux et le craquant. À envoyer chaud ou froid.

La finale se déroulera le 28 mars 2018 au Lycée Jean-Drouant à Paris.

Date limite d'inscription : le 15 décembre 2017

Inscriptions : www.president-professionnel.fr

14° FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEBOUCHES

Ce concours est ouvert à deux catégories :

- **« les seniors »** : les professionnels des métiers de bouche qui exercent une activité professionnelle, âgés de 21 ans et plus. Ils concourront individuellement.
- **« les juniors »** : les jeunes professionnels de moins de 21 ans qui exercent une activité professionnelle, aux élèves et apprentis quel que soit leur âge qui sont en formation (mention complémentaire, BTM ou bac pro). Ils participeront par équipe de deux candidats pour leur centre de formation ou leur entreprise.

Les candidats devront présenter une pièce d'exposition d'un minimum de 120 choux et d'un maximum de 150 choux, non garnis.

Pour l'édition 2017, le thème retenu est : « les véhicules de pompiers d'hier et d'aujourd'hui ».

Les épreuves se dérouleront dans les laboratoires de l'ENSP le 21 avril pour les seniors et le 22 avril pour les juniors.

Date d'inscription : 8 avril 2018

Renseignements et inscriptions :

- **par voie postale** : École nationale supérieure de la pâtisserie - Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux
- **par mail** : ensp@ensp-adf.com
- **par téléphone** : 04 71 65 53 68

CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE

NOTE À NOTE

Gratuit et ouvert à tous, le concours est divisé en trois catégories : les professionnels de la cuisine, les étudiants et le grand public.

Lors de cette nouvelle édition, les concurrents sont invités à créer des mets croustillants ou croquants. Pour produire leurs plats, ils pourront utiliser les ingrédients qu'ils souhaiteront, classiques ou purement note à note.

Les candidats devront :

- **détailler chaque aliment préparé** (au maximum trois) en précisant les ingrédients utilisés avec les quantités, et le mode opératoire ;
- **photographier chaque aliment préparé** (le jury tranchera sur ce critère).
- **décrire la recette** et soumettre un document illustré pour exposer les étapes de la réalisation.

Date limite d'inscription : 30 avril 2018

Renseignements et inscriptions :

- **sur Internet** : www.sciencesetgastronomie.com
- **par mail auprès de Yolanda Rigault** : yolanda.rigault@wanadoo.fr ou auprès d'Hervé This : herv.this@paris.inra.fr

N'ayez pas peur de l'araignée !

Finale France du grand concours culinaire Les Chefs en Or

Relevez le défi des thèmes proposés
par les chefs **Michel Roth** et **Christian Le Squer**

Sélection Chefs

**L'araignée de mer à partager
et crépinette végétale de céréales**

Sélection Espoirs

**La tarte de foies blonds
aux cornichons**



Partenaires Officiels



Inscriptions jusqu'au 31 janvier 2018

Infos et dossiers de candidature :

www.transgourmet.fr ou au 01 46 76 62 15



Les Chefs en Or



TRANSGOURMET

INFOS

Pierre Gagnaire ouvre une nouvelle adresse près de La Rochelle

Il y a 12 ans, Pierre Gagnaire créait *Gaya Rive Gauche* à Paris, un restaurant orienté vers les produits de la mer. Fort de son succès, le chef exporte aujourd'hui le concept à Châtelailon-Plage près de La Rochelle. Sous-titré « cuisine de bords de mer », le *Gaya* propose des plats simples, cuisinés avec vivacité, netteté et modernité. Dans les assiettes, la vérité du produit prime, avec des fruits de mer, des poissons de la pêche du jour et quelques suggestions terrestres... Le sens du décalage et le jeu d'astuces intrigantes distillent dans les propositions de la carte le savoir-faire du grand cuisinier. En cuisine, on retrouve les chefs exécutifs Richard Roblet et Gabriele Ferri, tous deux spécialement formés par Pierre Gagnaire et Nicolas Fontaine, le chef exécutif du *Gaya Paris*.



© Christian Berg



© Jacques Gavard

La Bastide Bruno Oger reçoit le Trophée Pomme d'Or

Pour la 16^e édition de ce prix, le groupe BVC Expertise, 1^{er} réseau français de cabinets d'expertise en sécurité alimentaire spécialisé dans la restauration commerciale, a choisi d'honorer l'ensemble des équipes de *La Bastide Bruno Oger*. Michel Castaing, fondateur du groupe BVC Expertise, a remis la récompense au chef des cuisines Bruno Oger et son complice le chef pâtissier Sylvain Mathy.

La Pomme d'or vise à récompenser un établissement pour ses performances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La Bastide Bruno Oger rejoint le cercle des établissements d'excellence de la sécurité alimentaire tels *Le Relais Bernard Loiseau*, *La Réserve de Ramatuelle*, *Le Four Seasons Hotel George V*, *le Fouquet's Paris*...



© Gilles Chevillon

De gauche à droite : Sylvain Mathy, Michel Castaing et Bruno Oger.

Guy Martin confie son salon privé à l'artiste Claudine Draï

Pour sa rentrée, le *Grand Véfour*, joyau de l'art décoratif du XVIII^e siècle, fait entrer l'art contemporain dans son salon du 1^{er} étage, qui accueillait jusqu'à présent des gravures, des dessins et des aquarelles de Cocteau, de Colette, de Buffet, de Chagall et de Foujita.

Guy Martin, le chef des cuisines depuis plus de 25 ans, a invité Claudine Draï à sublimer les lieux. L'artiste associe dans ses œuvres papier, bronze, parfum, parole et lumière. Au *Grand Véfour*, elle a choisi de déclarer une véritable ode à la nature, omniprésente : ses tableaux sont composés de plusieurs fragments de papier de soie sur toiles de formats différents.



© Charles Duprat



METRO

La meilleure *Brigade* de France

Concours *Gilles
Goujon*

Les 9 & 10 avril 2018

*"Reflet de la haute gastronomie française,
ce concours de l'excellence mise sur le
travail d'équipe et la transmission."*

GILLES GOUJON

MOF, Trois étoiles au Guide Michelin, Cinq Toques au Guide Gault & Millau.

**Inscrivez-vous
avant le 1^{er} décembre 2017**

**POUR PARTICIPER,
COMPOSEZ VOTRE MEILLEUR TRIO**

1 CHEF • 1 COMMIS • 1 MAÎTRE D'HÔTEL

Inscription et renseignements sur METRO.FR

**METTEZ
L'EXCELLENCE AU MENU**

METRO

INFOS

Guillaume Monnet, nouveau chef des cuisines de l'hôtel Grand Amour

L'hôtel *Grand Amour* à Paris accueille le chef Guillaume Monnet. Jeune Marseillais de 28 ans, il a fait ses classes dans des belles maisons de la gastronomie française, telles le restaurant Guy Savoy, l'*Apicius* de Jean-Pierre Vigato ou encore *L'Affable*.

Désormais à la tête des cuisines de l'hôtel *Grand Amour*, il met en avant les produits frais et de saison. Pour le déjeuner, il proposera une formule bistro et des plats à grignoter sur le pouce. Pour le dîner, changement de cap avec une cuisine plus sophistiquée et des créations inattendues.



© Jean Picon

Le Palais de Tokyo inaugure Les Grands Verres

À Paris, le Palais de Tokyo lance une nouvelle adresse gourmande : *Les Grands Verres*. Une table créative et récréative, conçue par Carina Soto, Adam Tsou et Joshua Fontaine du groupe Quixotic Projects.

La carte a été confiée à l'Américain Preston Miller. Passé par les meilleures adresses de Seattle, Boston et New York, ce jeune chef est un adepte de la cuisine néo-méditerranéenne. Il propose chaque jour une carte volontairement courte d'une demi-douzaine de plats originaux, jouant avec les alliances « fruits-légumes » et les condiments d'herbes, épices et aromates.



Giovanni Laude aux commandes des cuisines du Balcon

Giovanni Laude connaît bien les cuisines et la clientèle du *Balcon*, le restaurant de la Philharmonie de Paris, pour avoir été le second du chef Karil Lopez.

Sa mission est de signer une nouvelle carte créative, orientée bistronomie. Il mettra à l'honneur les classiques de la gastronomie française, avec une touche personnelle, inspirée d'influences culturelles diverses et de ses origines réunionnaises. Une cuisine accessible et chaque jour une nouveauté : la suggestion du chef.

Passionné par son métier, Giovanni Laude a été formé pendant sept ans au restaurant *Le Cristal de Sel* et aux *Cocottes* de Christian Constant.



Fanny Rey, femme chef de l'année 2017

Elle était la seule femme à décrocher une étoile cette année. Le guide Michelin la consacre à nouveau avec le titre de « femme chef de l'année 2017 ». Une distinction dans le cadre de la première édition des Prix Michelin « dédiés au monde de la gastronomie ».

Maître-restaurateur, Fanny Rey a repris, avec Jonathan Wahid, *L'Auberge de la Reine Jeanne*, rebaptisée *L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence*, il y a un peu plus de cinq ans.

Derrière les fourneaux, Fanny Rey distille une cuisine simple et authentique, mettant en lumière les produits des Alpilles. La jeune chef a fait ses classes dans les belles cuisines françaises : *Les Fermes de Marie* à Megève, *La Bastide de Marie* à Ménerbes dans le Vaucluse, le *Ritz* et *l'Oustau de Baumanière*.

Quant à Jonathan Wahid, il s'occupe de la partie sucrée. Champion de France du dessert en 2005, il a fait ses armes, entre autres, au *Royal Monceau*, au *Ritz* et à *l'Oustau de Baumanière*.



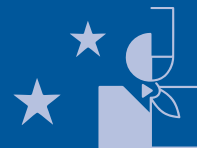
pâtisserie
gestion

cuisine

management &
communication

stage d'initiation
Arts de la table & du service

atelier tendance
marketing



le CEFPPA, votre partenaire formation



**Entrées :
innovation et créativité**

Franck LEROY

Meilleur Ouvrier
de France

du
13 au 15
novembre
2017



Les accords mets et vins

Pascal LEONETTI

Meilleur Sommelier
de France

du
13 au 14
novembre
2017



**Les poissons :
techniques et innovation**

Yannick FRANQUES

Meilleur Ouvrier
de France

du
27 au 29
novembre
2017



**Les cocktails "tendance"
avec ou sans alcool**

Philippe GAIANI

Chef Barman

du
27 au 28
novembre
2017



**Desserts à l'assiette :
innovation et créativité**

Freddy MONIER

Chef Pâtissier

du
27 au 29
novembre
2017



Consultez le Programme des Formations
2017 sur notre site internet

www.cefppa.eu



*La recette
du succès!*



Centre de Formation Professionnelle Continue
en Hôtellerie-Restaurant

77 route du Rhin - 67400 ILLKIRCH (Strasbourg)

Tél. : 03 90 40 05 19 - Fax : 03 88 67 94 09 - E-mail : fpc@cefppa.eu

Plus de stages sur : www.cefppa.eu/formation-continue

INFOS

La Maison Caffet offre une boutique à son praliné

S'il est un produit emblématique de la *Maison Caffet*, c'est bien le praliné. Pascal Caffet a très tôt eu des penchants pour ce produit méconnu et laissé pour compte en le travaillant jusqu'à l'excellence pour lui rendre ses lettres de noblesse.

Le maître artisan chocolatier-pâtissier des lieux lui consacre aujourd'hui un espace unique, dans lequel les créations gourmandes ont été mises en valeur par MoMa architecture & design. Les designers ont choisi des matières nobles, de grande qualité et novatrices pour sublimer les créations des chefs.

Ce nouvel univers est l'occasion également de donner une nouvelle jeunesse à la boutique historique de la *Maison Caffet*, le vaisseau amiral de la marque depuis 1990.



© Franck Kauff

Jean-François Foucher de retour à Paris

En 2010, Jean-François Foucher avait décidé de s'installer en Normandie pour voler de ses propres ailes. Il ouvrit successivement une boutique à Deauville et Pont-l'Évêque. L'ex-chef pâtissier du *Park Hyatt Paris-Vendôme* avait amené dans ses bagages sa réputation, celle d'un formidable créateur de gourmandises inspirées de ses voyages, bousculant les saveurs et renouvelant les classiques.

En 2016, il croise le chemin de l'humoriste Jonathan Lambert et du financier Stéphane Brunel. De cette rencontre est née une nouvelle adresse signée Jean-François Foucher à Paris. Dans la très chic Neuilly-sur-Seine plus exactement. Les gourmands pourront se délecter des créations aux arômes de saison telles le macaron figue-citron, le napolitan mojito ou le carré coco-citron vert...



© Julian Renard

Chapon et la chocolaterie, un concept-store signé Patrice Chapon

Un bar à mousse aux chocolats, un musée aux allures de cabinet de curiosités, un atelier de torréfaction... À chaque création de boutique, l'espiègle Patrice Chapon s'amuse à surprendre ses visiteurs.

Pour l'ouverture de sa cinquième adresse à Paris, le chocolatier s'est une nouvelle fois inspiré de l'enfance, en puisant dans l'univers de Roald Dahl et son célèbre livre *Charlie et la Chocolaterie*. Dans cette échoppe, on expérimente le chocolat dans tous ses états. D'un côté un mur de tablettes Pures origines, sous des cloches des éclats de cacao, des nouvelles collections inédites, une cave pour préserver les chocolats les plus délicats... Autant d'expériences à déguster.



Rodolphe Tronc, nouveau chef pâtissier de La Mère Brazier



Le chef pâtissier Rodolphe Tronc rejoint les équipes du Meilleur Ouvrier de France Mathieu Viannay au restaurant doublement étoilé *La Mère Brazier* à Lyon.

Depuis le CFA Marguerittes dans le Gard, Rodolphe Tronc a gravi tous les échelons de la pâtisserie de restaurants étoilés. Apprenti au *Vieux Castillon* dans le Gard, il devient commis chez Guy Savoy, puis intègre la brigade de Jacques Chibois à Grasse, celle de Michel Sarran et celle des *Jardins de l'Opéra* à Toulouse. Il s'envole ensuite à Londres pour rentrer au *Sketch* de Pierre Gagnaire, puis à *The Green House* avant de partir à Sydney en Australie. De retour à Londres en 2010, il devient le chef pâtissier du *Bar Boulud* pendant deux ans. Il rejoint à nouveau Pierre Gagnaire dans son restaurant *Reflets & Choix* à Dubaï, en tant que chef pâtissier exécutif.

Depuis août 2015, il était le chef pâtissier du restaurant *Pierre Gagnaire* à Paris. Aujourd'hui, auprès de Mathieu Viannay, il composera une nouvelle carte de desserts, oscillant entre grands classiques et créations modernes.

Foresta & Ananas¹¹⁰

Les différentes variations du goût.

FORESTA & ANANAS¹¹⁰

Dimensions : Ø 60 x h 73 mm

Volume : 110 ml



Une solution unique pour créer différentes sortes d'entremets et monoportions selon la nouvelle frontière des fruits en 3D.



silikomart[®]
professional

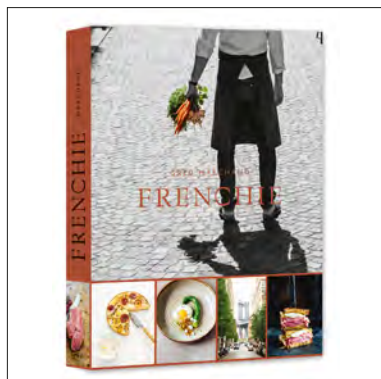


REGISTERED DESIGN

100%
PRODUIT
ITALIEN
→ CONÇU
→ PRODUIT
→ CONFECTIONNÉ
EN ITALIE

Découvrez toute la gamme:
professional.silikomart.com

CÔTÉ LIVRES



FRENCHIE

Auteur : Greg Marchand - Photographies : Virginie Garnier
Originaire de Nantes, Greg Marchand a parcouru le monde avant de créer *Frenchie* en 2009, un lieu qui reflète sa personnalité, ses voyages et son identité culinaire. Audacieux, généreux, impertinent, inspiré... Ouvert sur le monde et avide de rencontres... L'esprit *Frenchie*, c'est tout ça, et plus encore. À la tête de quatre adresses parisiennes et d'un restaurant londonien, il offre une cuisine moderne, créative et juste qui fait la part belle aux produits et à ceux qui les font. Dans cet ouvrage, le chef étoilé propose de découvrir la cuisine du *Frenchie* en 75 recettes imaginées entre Londres, New York et Paris, les trois villes qui ont façonné le chef qu'il est aujourd'hui.

Alain Ducasse Édition - 224 pages - 35 €



BREIZH

Auteur : Thierry Breton - Photographies : Laurent Grandadam
Fervent défenseur de la culture bretonne, le chef Thierry Breton recense, dans ce livre, ce qui se produit et se cuisine de meilleur entre Guérande et la presqu'île de Crozon. Les incontournables *kig ha farz* et *kouign amann* sont présents bien sûr, mais aussi des plats plus singuliers, comme le coucou de Rennes rôti au cidre et coings, les coquilles Saint-Jacques de plongée de la Baie de Morlaix, le soufflé au chouchenn et bien d'autres. Au total, plus de 70 produits emblématiques du patrimoine culinaire breton en 100 recettes. Des focus thématiques enrichissent ce livre pour tout savoir sur la pêche pied, les races bovines locales ou encore le renouveau des vins bretons.

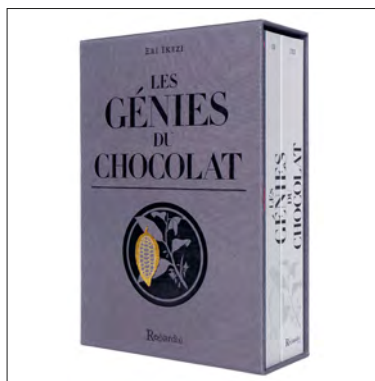
Éditions de La Martinière - 416 pages - 45 €



LES GÂTEAUX DE MA VIE

Auteurs : Nicolas Champaud et Nicole Seeman
Photographies : Philippe Vaures Santamaria
Madeleines, pains d'épices, cakes au citron, tartes au chocolat, bûches framboisine... Nicolas Champaud présente dans ce livre illustré les 35 recettes de pâtisserie, en français et en anglais, qui ont jalonné sa vie. Celles de son enfance gourmande et voyageuse, en passant par celles de son apprentissage et de ses expériences auprès des plus grands pâtissiers français. Sans oublier celles de son école de pâtisserie, *Sucrésens* fondée en 2012, et celles qui aujourd'hui font rêver les prestigieux clients de l'hôtel étoilé de Doha (La Cigale Hôtel). Un livre pour apprendre, se faire plaisir et faire plaisir.

Éditions Brigitte Eveno - 112 pages - 18 €



LES GÉNIES DU CHOCOLAT - HISTOIRE ET ÉLOGE DU CHOCOLAT ARTISANAL FRANÇAIS

Auteur : Eri Ikezi

Passionnée de chocolat, Eri Ikezi a consacré six ans d'études et de recherches pour donner au chocolat français sa véritable place sur la scène internationale. Son travail colossal se découpe en trois tomes. Le premier volume est consacré à l'histoire du chocolat en France. Riche en anecdotes, le deuxième se veut plus technique et présente les entreprises leaders du métier de couverturier et les artisans confidentiels. Enfin dans la dernière partie, l'auteur évoque le monde de la chocolaterie-confiserie à travers les portraits de tous ces acteurs qui ont contribué au savoir-faire français dans le monde.

Éditions Renard(s) - près de 685 pages - 80 €



LENÔTRE - 60 ANS DE HAUTE CRÉATION

Auteurs : Guy Krenzer et Bénédicte Bortoli - Photographies : Caroline Faccioli - Stylisme : Marion Chatelain

L'univers de la *Maison Lenôtre* est porté depuis 60 ans par les valeurs de son fondateur, Gaston Lenôtre. Passion du métier, goût du travail bien fait, recherche de l'excellence s'expriment à travers les différentes disciplines de la Maison et les saveurs qu'elle infuse dans nos palais. Le chef Guy Krenzer perpétue brillamment cet héritage. Proposer une cuisine de haute création, tel est le fil d'Ariane de ce livre. À travers huit « collections », il propose 160 recettes salées et sucrées étonnantes. Huit créations emblématiques ponctuent ce défilé : les bûches Starck, Pierre Frey, Petit H, Le Prince Jardinier et Kenzo, la bouche de Nathalie Rykiel, l'œil d'Alicia Paz ou encore le Favart de l'Opéra-Comique.

Éditions de La Martinière - 448 pages - 45 €



HAUTE PÂTISSERIE

Auteur : Relais Desserts

Rassemblant l'élite mondiale de la pâtisserie, Relais Desserts construit ses fondamentaux autour de deux maîtres-mots : l'excellence et le savoir-faire. Engagés dans une même dynamique de partage et de qualité, les chefs pâtisseries offrent un choix de 100 créations originales. Gâteaux divins, mignardises craquantes, tartes exquis, petits gâteaux individuels irrésistibles... Ces réalisations sont accompagnées de nombreux conseils pédagogiques. En fin d'ouvrage, des portraits incisifs présentent un à un les chefs qui expliquent leur choix de recette emblématique. L'occasion d'entrer dans les coulisses des laboratoires des Relais Desserts.

Éditions de La Martinière - 400 pages - 39,90 €



AGRUMES

Auteur : Anne-Sophie Pic
Photographies : Jean-Marie del Moral

Agrumes, c'est l'histoire d'une vraie rencontre. Celle d'Anne-Sophie Pic et du Conservatoire des agrumes de San Giuliano en Corse. Depuis plusieurs années, Anne-Sophie Pic et les chercheurs de l'Inra et du Cirad, explorent, expérimentent, sentent, arpentent les vergers parfumés, goûtent et observent pour mieux attester d'un patrimoine humain et gastronomique exceptionnel. Sucrées et salées, les 180 recettes de grands noms de la gastronomie puisent leur inspiration dans la Collection de San Giuliano et mettent en valeur des agrumes les plus connus aux fruits les plus rares, dans des alliances classiques ou audacieuses, et toujours créatives.

Édition La Maison - 480 pages - 120 €



6000 ANS DE RÉCEPTACLES LA VAISSELLE DES SIÈCLES

Auteur : Michel Butor

Pour célébrer les 40 ans de la Fondation Musée Barbier-Mueller, Michel Butor a sélectionné 100 pièces majeures. Inspiré par ces réceptacles de provenances et époques diverses, il a, pour chacun d'eux, écrit un poème après les avoir classés en fonction du rôle que leurs formes lui ont chuchoté. À la fin de l'ouvrage, des notices rédigées par différents spécialistes décrivent les critères esthétiques prédominants dans la culture dont les réceptacles sont issus et révèlent des informations sur le contexte rituel ou cérémoniel dans lequel s'inscrivait leur utilisation. Ces pièces proposent une ouverture sur le monde et un dialogue entre les cultures.

Éditions Ides et Calendes - 240 pages - 69 €

RENDEZ-VOUS AVEC Christian Têtedoie



à Lyon...

Pour Christian Têtedoie, 2017 résonne comme l'année des célébrations : 30 ans de l'ouverture du premier restaurant, 20 ans du titre de MOF... À cela, ajoutons les 17 ans d'étoile Michelin et 7 ans de son installation à l'Antiquaille...

« Je porte un regard émerveillé sur ces trente années passées. Jamais je n'aurais imaginé un tel parcours. Preuve que les rêves se réalisent. »

Une année de célébration

Cette année de célébration a débuté avec un dîner à quatre-mains avec Gilles Goujon. Chaque mois, tous les restaurants satellites de la maison et les anciens collaborateurs de Christian Têtedoie réinterprètent à leur façon le plat signature du chef : le homard et tête de veau. *« Cela donne un coup de projecteur sur ces jeunes chefs que j'ai formés et qui se lancent aujourd'hui. C'est mon rôle de transmission et j'aime ça. »*

Le 5 octobre dernier, le chef a organisé un dîner caritatif en faveur de l'association Aidons Marina, qui soutient les familles dont les enfants sont atteints de cancer orphelin. La soirée a été l'occasion de faire un autre clin d'œil, le menu reprenant le thème de son titre de Meilleur Ouvrier de France.

Engagement caritatif

Homme de cœur, le chef est très actif depuis une dizaine d'années auprès de nombreuses associations : Laurette Fugain, L'Enfant bleu, Victoir, la Banque alimentaire où il dispense des ateliers pour apprendre aux bénéficiaires à bien cuisiner les produits frais et en tirer tous les avantages nutritionnels.

« Je dis toujours : "j'ai d'abord appris à être un bon cuisinier, puis à être un chef de cuisine avant d'être un chef d'entreprise. Aujourd'hui, j'essaie d'être un bon être humain". Nous ne sommes que de passage



Les équipes et les chefs de la Maison Têtedoie (au premier rang, de gauche à droite) : Christophe Carlier, chef de cuisine ; Christophe Tuloup, chef pâtissier ; Christian Têtedoie ; Simon Huet, chef exécutif du groupe ; et Alexis Lauriac, chef adjoint.

sur cette terre, alors essayons de faire le bien autour de soi.»

Engagement professionnel

Christian Têtedoie s'implique aussi fortement dans son rôle de président de l'association des Maîtres cuisiniers de France. « Nous avons la chance d'être les légataires d'un savoir-faire ancestral, qui a été codifié par des grands chefs comme Auguste Escoffier. Cet héritage nous oblige à un devoir de transmission. »

« Nous devons aider les jeunes à prendre conscience que ce métier demande du temps, de la formation, la répétition du geste pour avoir la maîtrise de son travail et devenir un grand chef. »

« Il est difficile de leur faire comprendre dans ce monde où tout va trop vite. Les jeunes ont tendance à brûler les étapes et leurs ailes. Je vois beaucoup de carrières contrariées à cause de mauvais choix. »

Une vocation : cuisinier

D'aussi loin qu'il se souvienne, Christian Têtedoie a toujours voulu être cuisinier. La gourmandise l'a poussé sur cette voie. « Je suis né dans une famille nombreuse de maraîchers. À la campagne, les aînés participent beaucoup à l'éducation des plus petits et aux tâches de la maisonnée. Moi, j'ai jamais déjà préparé le souper. »

Originaire de Nantes, Christian Têtedoie a toujours emprunté les chemins étoilés de la gastronomie. Il s'est formé auprès de grands noms tels Joseph Delphin, Paul Bocuse, Roger Vergé, Louis Outhier, Georges Blanc, Marcel Le Servot, Joël Normand... « J'ai eu la chance d'avoir une formation classique qui me permet actuel-

lement d'être libre pour créer de jolis plats. Car si l'on veut être créatif, il faut dans un premier temps maîtriser les techniques. »

Des produits, du goût...

Le fil conducteur de la cuisine du chef est indéniablement le produit. « C'est mon côté paysan. L'important est de cuisiner tous ces produits dans le plus grand respect afin de les mettre parfaitement en valeur. » Dans les assiettes, le goût prévaut, l'émotion et la découverte sont présentes dès la première bouchée.

« Je suis "un obsédé" de la précision des cuissons, des assaisonnements, du goût des sauces. »

... et des sauces

Sur la table, la petite saucière est toujours présente. « Les sauces apportent ce point d'équilibre qui allie les aliments entre eux. Je trouve qu'elle est le sujet technique par excellence pour magnifier un plat. »

« Bien manger pour bien se porter »

La défense des produits et des producteurs est l'un des cheval de bataille du chef. « Il est nécessaire de le rappeler : l'homme doit bien se nourrir pour bien se porter. Même si les Français mangent relativement bien équilibré, il faut tout faire pour conserver cette tendance. »

Le rôle des chefs

Pour Christian Têtedoie, les chefs de cuisine ont un rôle sociétal primordial à jouer. « Chacun s'accorde à le dire, le métier de cuisinier est particulièrement difficile et exigeant. Il est donc tout à fait légitime que les chefs poussent les gens à se poser les bonnes questions sur leur alimentation, la façon dont ils achètent les produits et les cuisinent. »

Les équipes

Le chef a placé l'humain au centre de son entreprise de 138 personnes. « J'ai beaucoup de chance de les avoir. Il est vraiment intéressant de les voir évoluer au quotidien. Cette jeunesse, ce potentiel, me nourrit. Cette volonté d'apprendre et de réussir me donne plein d'espoir dans l'avenir. »

Autour de lui, un noyau stable garant de sa vision de la cuisine : Simon Huet, chef exécutif, Christophe Carlier, chef des cuisines du restaurant gastronomique ou encore Christophe Tuloup, chef pâtissier. « Christophe Carlier, une belle rencontre et une complicité de chaque instant. C'est un vrai bonheur de construire la carte avec lui. Sa rigueur et son engagement sont totales. J'ai trouvé en lui un fils spirituel. »

Engagement auprès des jeunes

Cette année, Christian Têtedoie a lancé à Lyon la CIA (Chefs Intelligence Agency), dont l'un des buts est d'aider les jeunes chefs qui souhaitent s'installer. « Nous faisons toutes les démarches administratives pour eux, ils n'ont plus qu'à se concentrer sur l'essentiel : la cuisine, l'ambiance du restaurant, l'accueil... »

La deuxième mission de la CIA est d'aider les entreprises existantes en difficulté. « Notre volonté est de remettre en selle des entreprises qui ont marqué le pas et les conseiller sur leur potentiel développement. Cette expérience est extrêmement enrichissante. »

Christian Têtedoie, un chef heureux ?

« J'ai été gâté par la vie et je m'amuse toujours autant. Ce métier est si merveilleux, il apporte tellement de joie. C'est extraordinaire. »

HTV, chou lisse, cannelloni et glace au homard

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

5	Homards bleus (d'environ 700 g)
QS	Huile d'olive, ail, thym, sel, poivre, gros sel, farine, jus de veau, beurre
	Tête de veau :
1	Tête de veau
1/2	Oignon
1	Carotte
1	Céleri-branche
	Jus de homard :
40 g	Huile d'olive
3	Têtes de homards
40 g	Cognac
1	Carotte
1/2	Oignon
	Gelée de homard :
1	Carotte
1	Fenouil
1	Oignon
1	Échalote
1	Tomate
180 g	Steak haché
180 g	Blancs d'œufs (soit 6)
20 g	Graines de coriandre
20 g	Graines de fenouil
8/litre	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 16 g)
	Glace au homard :
750 g	Lait
250 g	Demi-glace de homard
8	Jaunes d'œufs
70 g	Sucre
1	Pincée de sel
10 g	Stabilisateur (Stab 2000)
	Cannelloni :
300 g	Chou pointu
100 g	Parures de homard
3	Œufs durs
1	Botte de ciboulette
1	Botte de coriandre
100 g	Vinaigre balsamique blanc
10	Feuilles de chou vert lisse
300 g	Jus de carotte
25 g	Beurre

PRÉPARATION

Séparer la tête, les pinces et la queue des homards. Enfoncer une pique en bois dans la longueur des queues pour les maintenir droites. Cuire à couvert dans une cocotte, avec de l'huile d'olive, ail et thym ; les pinces pendant 3 minutes et les queues pendant 5 minutes. Débarasser, décortiquer et réserver.

Cuire la tête de veau dans de l'eau avec la garniture aromatique (oignon, carotte, céleri-branche, gros sel) pendant 10 heures environ. La débarrasser, la dégraisser et la réserver au froid sous presse entre 2 plaques. Tailler des languettes de 13 cm de longueur et de 4 cm de largeur.

JUS DE HOMARD

Avec l'huile d'olive fumante, sauter les têtes de homards, déglacer et flamber au cognac, ajouter et suer carotte et oignon. Mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire pendant 1 heure environ en écumant à frémissement. Passer, prélever 1 litre de jus pour la gelée de homard et réserver le restant pour le jus de homard émulsionné.

GELÉE DE HOMARD

Clarifier le jus de homard : tailler les légumes en mirepoix et les mixer dans un cutter (Robot-Coupe), mélanger avec le steak haché, les blancs d'œufs et les graines. Verser le tout dans le jus de homard chaud réservé, fouetter et porter à frémissement. Dès que les matières solides sont en suspension, trouser le centre avec une louche, prélever le jus de homard et le verser sur les matières solides pour clarifier. Stopper l'opération quand le jus est parfaitement limpide. Passer à l'étamine, coller avec 8 feuilles de gélatine au litre. Travailler le jus collé sur glace et réserver.

GLACE AU HOMARD

Porter à ébullition le lait avec la demi-glace de homard, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et le sel, ajouter le stabilisateur et cuire à la nappe (83°/85 °C). Refroidir, turbiner, réserver au grand froid.

CANNELLONI

Blanchir les premières feuilles du chou, les refroidir dans une glaçante (eau + glace) puis les éponger entre 2 linges. Emincer le cœur du chou, le suer avec de

l'huile d'olive, de l'ail, un peu d'eau et du sel, refroidir.

Hacher les parures de homard et les œufs durs, les mélanger avec le cœur du chou, la ciboulette, la coriandre, sel, poivre, huile d'olive et le vinaigre balsamique blanc, réserver sur glace.

Étaler un papier film, le recouvrir avec les feuilles de chou blanchies, les écraser avec un rouleau pour les uniformiser puis dresser un boudin d'appareil cœur de chou sur un bord et rouler le tout en serrant ; obtenir un rouleau de 3 cm de diamètre. Détailler en tronçons de 3 cm de longueur, les déposer sur une grille et les glacer avec la gelée de homard et réserver au froid.

CHOU LISSE

Cuire les feuilles de chou vert lisse à l'étuvée avec du beurre et de l'ail. Rectifier l'assaisonnement puis détailler avec un emporte-pièce de 11 cm de diamètre.

JUS DE HOMARD ÉMULSIONNÉ

Réduire de moitié le jus de carotte séparément du jus de homard restant. Mélanger les jus réduits, monter au beurre généreusement. Rectifier l'assaisonnement et, au moment, émulsionner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Réchauffer les queues et pinces de homard avec du beurre sans chauffer à plus de 70 °C.

Fariner un côté des languettes de tête de veau, les colorer sur la plancha puis les déposer sur un papier sulfurisé et les laquer généreusement avec du jus de veau.

Réchauffer les feuilles de chou vert lisse dans un glaçage à base d'eau et de beurre. Dans une assiette, dresser une languette de tête de veau, une feuille de chou vert lisse, une queue et une pince de homard puis un cannelloni froid. Ajouter le jus de homard émulsionné et une quenelle de glace au homard.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Vin De France - « Viognier » - Jean-François Malsert.

C'est sur les coteaux escarpés du terroir de Saint-Joseph que Jeff travaille ses vignes au treuil ou au mulet. Ce néo vigneron a vinifié cette cuvée de viognier dans une amphore pour un vin un peu « fou fou » mais à gros tempérament...





Lotte cuite en vapeur douce et panée curry, courgette et livèche

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 Lotte (4/6)
- 10 g Transglutaminase
(liant de protéines - SOSA)
- 2 Courgettes vertes (1 + 1)
- QS Beurre clarifié,
piment d'Espelette,
sel, poivre, farine,
curry en poudre,
pâte de curry, beurre
- Farce mousseline :**
- 290 g Chair de lotte
- 60 g Blancs d'œufs (soit 2)
- 50 g Crème
- 8 Feuilles de livèche
(ou céleri perpétuel)
- 1 Courgette jaune
- 1 Courgette violon
- 2 Échalotes ciselées
- 200 g Vin blanc
- 1 l Fumet de poisson
- 500 g Crème
- 5 g Épices « poudre d'or »
(Rollinger)
- 100 g Beurre
- 50 g Chapelure panko
(chapelure japonaise)
- 10 Fleurs de cornichon
- 30 Pluches de fenouil bronze

PRÉPARATION

Peler la lotte, lever les filets et les parer à vif. Tailler des carrés de 15 cm de longueur et de 2,5 de diamètre, les déposer sur un papier film saupoudré avec la transglutaminase, les envelopper et modeler en cylindre. Cuire dans de l'eau maintenue à 60 °C à l'aide d'un thermoplongeur, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 38 °C.

PASTILLES DE COURGETTES

Dans une courgette verte, prélever des pastilles épaisses dans la peau et de même forme à l'aide d'un couteau d'office. Les blanchir dans de l'eau bouillante salée puis les refroidir dans une glaçante (eau + glace). Les égoutter et les réserver. Au moment, les réchauffer à l'étuvée avec eau et beurre.

FARCE MOUSSELINE

Mixer la chair de lotte avec les blancs d'œufs, ajouter la crème sur glace, assaisonner puis incorporer la livèche ciselée. Réserver au froid.

PURÉE DE COURGETTE

Éplucher la courgette verte restante et la courgette jaune en retirant une bande de peau sur deux puis les couper en deux dans la longueur, les épépiner et les couper en petits morceaux. Les blanchir, les refroidir dans de la glace puis les mixer dans un blender. Égoutter la purée obtenue sur un linge.

LANGUE DE COURGETTE VIOLON

Tailler de fines tranches dans la courgette violon à l'aide d'une mandoline. Les blanchir rapidement dans une eau additionnée de pâte de curry et égoutter. Rouler chaque tranche taillée au centre, réserver sur une plaque.

SAUCE POUDRE D'OR

Suer les échalotes ciselées avec du beurre, déglacer au vin blanc et réduire à sec. Mouiller avec le fumet de poisson, réduire des 2/3. Crémier, réduire à nouveau de moitié, ajouter les épices « poudre d'or », monter au beurre et rectifier l'assaisonnement. Au moment, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

PROCÉDÉ

Enlever le papier film des cylindres de lotte puis les éponger. Sur un papier film, étaler la farce mousseline, déposer la lotte et rouler le tout en entourant la lotte avec la farce. Enrober le rouleau obtenu dans un mélange de 2/3 de farine et 1/3 de curry en poudre puis dans la chapelure panko mixée finement. Réserver au froid. Au moment, cuire dans une poêle avec du beurre clarifié.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la purée de courgette à l'aide d'un emporte-pièce, ajouter au centre, une portion de lotte, une fleur de cornichon et les rouleaux de courgette violon. Verser la sauce « poudre d'or ».

Décor : pluches de fenouil bronze.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Savoie - « Le Feu » 2013 - Dominique Belluard.

Dans la vallée de l'Arve au pied du Mont-Blanc, les marnes rouges et le talent de Dominique, permettent au gringet d'offrir un grand vin... La puissance, la complexité, une fin de bouche interminable et vibrante se mettent au service de la lotte.

Truite, courgettes & beurre noisette

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 Filets de truite (fario)
 QS Huile, sel, piment d'Espelette, poivre, beurre, huile d'olive
 4 Courgettes
Brunoise de courgette :
 2 Courgettes
 100 g Gingembre
 4 Courgettes violon
Siphon beurre noisette :
 250 g Beurre noisette
 80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
 80 g Eau
Gel groseille :
 200 g Purée de groseille
 2 g Agar-agar
 1 g Sel
 QS Vinaigre balsamique blanc
 QS Œufs de truite, fleurs de bourrache, groseilles, fleurs de tagette, feuilles de cordifole

PROCÉDÉ

Assaisonner les filets de truite avec sel et piment d'Espelette, les cuire dans un bain d'huile à 63 °C pendant 3 minutes. Retirer la peau et superposer les filets dans un cadre (de 24 x 17 x 4,5 cm) filmé, puis réserver sous presse pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

PURÉE DE COURGETTE

Éplucher les courgettes et réserver la peau crue. Émincer la chair, la cuire avec un peu d'eau et à couvert. L'égoutter, la mixer avec la peau des courgettes et monter au beurre. Égoutter dans un linge, dans un chinois pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Assaisonner sel et piment d'Espelette.

BRUNOISE DE COURGETTE

Tailler les courgettes en brunoise très fine et assaisonner avec de l'huile et le gingembre râpé. La réserver crue.

COURGETTES VIOLON

Tailler les courgettes violon en biseaux, les cuire à l'anglaise, réserver. Au moment, assaisonner huile d'olive et sel.

SIPHON BEURRE NOISETTE

Au bain-marie, monter les ingrédients cités en sabayon, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 1 fois. Réserver dans un bain-marie à 55 °C.

GEL GROSEILLE

Porter la purée de groseille à ébullition, ajouter l'agar-agar, faire bouillir à nouveau, débarasser, refroidir et mixer. Ajouter un trait de vinaigre balsamique blanc, saler, réserver dans une pipette.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler les filets de truite, les tailler en carrés de 2 cm de côté et les recouvrir avec la brunoise de courgette.

Dans une assiette, dresser la purée de courgette à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, déposer au centre une quenelle d'œufs de truite. Disposer 2 carrés de filets de truite puis les courgettes violon sur des points de siphon beurre noisette. Ajouter des points de gel groseille.

Décor : groseilles, fleurs de bourrache, fleurs de tagette, feuilles de cordifole.

VIN CONSEILLÉ

IGP Vin des Allobroges - « C. de Marin » 2015 - Dominique Lucas.

Ce chasselas a grandi en liberté sur les hauteurs du lac Léman, entre les mains de Dominique, un artisan toujours à la recherche de la perfection. Un vin aux saveurs herbacées et printanières pour un accord local...

À SAVOIR

Courgette violon : courgette fine à la saveur douce et sucrée. Elle est cultivée dans le sud de la France.



Œuf fermier parfait

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 Œufs fermiers
- 3 Brocolis
- 1 Échalion (échalote « cuisse de poulet »)
- 10 g Pistaches hachées
- QS Huile d'olive, sel, poivre, fleur de sel
- Condiment ail noir :**
- 7 Œufs
- 2 Têtes d'ail noir
- 200 g Huile (neutre)
- QS Charbon végétal
- QS Lamelles de truffe, feuilles et fleurs (au choix)

PRÉPARATION

Gratter très finement les têtes de brocolis avec un rasoir à légumes, réserver les pieds et les parures. Peler et ciseler l'échalion.

Mélanger la « semoule » de brocolis avec les pistaches hachées et l'échalion, assaisonner avec de l'huile d'olive, sel et poivre.

Cuire les parures des têtes de brocolis à l'anglaise, refroidir dans une glaçante (eau + glace), égoutter puis mixer finement dans un blender. Rectifier l'assaisonnement et réserver dans une pipette.

Peler le pied et les branches des brocolis, les blanchir puis les refroidir dans une glaçante (eau + glace) et tailler en rouelles de 1,5 cm d'épaisseur, réserver.

CUISSON

Cuire les œufs dans leur coquille, dans un four vapeur à 64 °C pendant 50 minutes, refroidir et réserver.

Les écaler au moment.

CONDIMENT AIL NOIR

Cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 7 minutes, refroidir, écaler puis mixer avec la chair de l'ail noir et monter à l'huile. Assaisonner et ajouter du charbon végétal.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle, dresser la « semoule » de brocolis. Sur le pourtour, pocher en alternant des points de condiment ail noir et purée de brocolis. Sur la « semoule », ajouter les rouelles de brocolis puis casser un œuf, assaisonner avec de la fleur de sel.

Décor : lamelles de truffe, feuilles et fleurs (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Côtes du Rhône - « Brézème » 2014 - Domaine Lombard.

Julien Montagnon, a pris sous son aile le domaine emblématique de Brézème en 2012, et maîtrise déjà parfaitement ses coteaux calcaires. Il nous offre un assemblage des trois cépages locaux pour un vin aux arômes explosifs et à la finale dynamique...



Pigeon rôti, girolles & verveine

PRÉPARATION

Flamber, vider les pigeons, lever séparément les cuisses et les suprêmes, les réserver au froid. Réserver les abattis et les carcasses pour le jus et les abats séparément.

Équeuter, blanchir et refroidir les haricots beurre. Au moment, les glacer avec du beurre.

Équeuter les pois gourmands, les blanchir pendant 2 minutes et les refroidir. Au moment, les glacer également avec du beurre. Réserver.

Enlever les pieds des plus grosses girolles, les laver rapidement et les sécher sur un linge. Les tomber avec du beurre, une gousse d'ail et 1 branche de thym à feu vif. Rectifier l'assaisonnement puis, au moment, ajouter les haricots beurre et les pois gourmands.

JUS DE PIGEON

Hacher finement les carcasses et les abattis des pigeons. Colorer le tout, ajouter et suer la garniture (ail et thym restants et oignon), mouiller avec de l'eau à hauteur et réduire pendant 1 heure. Filtrer, réduire à nouveau, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre.

POLENTA

Faire bouillir le lait avec la crème et le beurre, assaisonner, ajouter et cuire la polenta ; en fin de cuisson, ajouter le parmesan. Verser dans une plaque et réserver au froid. Tailler en cubes de 1 cm de côté et les poêler jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

HUILE DE VERVEINE

Assaisonner l'huile avec sel et poivre, ajouter la verveine puis infuser le tout dans un four à 70 °C pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Filtrer et réserver dans une pipette.

CUISSON

Rôtir les suprêmes et les cuisses de pigeons, les laisser reposer au chaud. Poêler les abats.

FINITION ET PRÉSENTATION

Assaisonner le mélange de salade, le dresser au centre d'une assiette à l'aide d'un cercle. Ajouter le mélange girolles, haricots beurre et pois gourmands, disposer un suprême et une cuisse de pigeon puis les abats. Parsemer les cubes de polenta et napper avec le jus de pigeon.

Décor : feuilles de verveine, fenouil bronze, huile de verveine.

VIN CONSEILLÉ

Cornas - « Brise Cailloux » 2015 - Matthieu Barret.

Un ovni sur le grand terroir de Cornas. Mathieu fait des vins concentrés à la vigne en premier lieu. « Brise Cailloux » est issu des vignes du bas de la Vallée du Coulet, un biotope qui donne des vins toniques et élancés, recherchés par le vigneron. Attention, pour deux personnes, il faut prévoir un magnum !!!

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2	Pigeons (de 500 g environ)
100 g	Haricots beurre
QS	Beurre, sel, poivre
4	Pois gourmands
20 g	Girolles
1	Tête d'ail
2	Branches de thym (1 + 1)
1	Oignon
	Polenta :
300 g	Lait
300 g	Crème
80 g	Beurre
150 g	Polenta
60 g	Parmesan râpé
	Huile de verveine :
1 l	Huile de pépins de raisin
1	Botte de verveine fraîche
	Mélange de salade :
2	Feuilles de sucrine
10 g	Noisettes torréfiées
12	Girolles crues
12	Shimeijis blancs et marron crus (champignons asiatiques)
QS	Huile de noisette sauvage, fleur de sel
QS	Feuilles de verveine, fenouil bronze



RENDEZ-VOUS AVEC Christophe Tuloup

S'il est un chef pâtissier passionné, Christophe Tuloup a débuté sa formation dans la gastronomie... par la cuisine.

La formation

CAP et BEP cuisine en poche, il passe un bac pro hôtellerie-restauration au lycée Vauban à Auxerre, puis il parachève sa formation par une mention complémentaire « dessert de restaurant ».

« Assez perfectionniste, la pâtisserie cor-

respond plus à mon trait de caractère. Tout en étant rigoureuse, minutieuse et carrée, car il faut tout quantifier, mesurer, millimétrer, elle permet une certaine liberté créative. Par rapport à la cuisine, on peut jouer davantage sur le design, les couleurs ou les formes. »

Un parcours de la Bourgogne à Lyon

Après sa formation, Christophe Tuloup ne se consacre plus qu'à la pâtisserie. Il suit un

parcours essentiellement dans l'Yonne : La Chamaille, le restaurant Jean-Luc Barnabet à Auxerre, puis La Salamandre, et la pâtisserie Jarry.

S'ensuit une étape à quelques kilomètres de Melun. Il est le sous-chef pâtissier de La Table de Saint-Just à Vaux-le-Pénil, auprès du chef Fabrice Vitu. « Un homme au fort caractère et un professionnel exceptionnel, très pédagogue dans sa façon d'aborder le métier. »





Restaurant Têtedoie à Lyon

À Lyon

2010 marque l'arrivée de Christophe Tuloup à Lyon. Il intègre sa première place de chef auprès de Christian Têtedoie. *« Mon arrivée a été compliquée, je doutais énormément, je ne savais pas si j'étais à la hauteur pour un tel établissement. Le chef Têtedoie a su trouver les mots justes et me mettre en confiance pour que tout aille au mieux. »*

Pâtisserie boutique

Au bout de quatre ans, Christophe Tuloup décide de s'orienter vers la pâtisserie de boutique *« pour y trouver plus de stabilité dans ma vie personnelle »*, pense-t-il. Il rejoint donc la *Maison François Gimenez*, un chocolatier-confiseur de Lyon.

Retour au restaurant Têtedoie

« Une belle étape dans ma carrière » mais la routine, les horaires, les volumes ont eu raison de sa deuxième expérience boutique. Un an après ce changement de cap, le voilà à nouveau à la tête de la carte des desserts du restaurant Têtedoie. *« La restauration permet d'apporter ce petit grain de folie qui me manquait en boutique. On peut pousser loin la création, les variétés et l'originalité des goûts, la décoration... »*

Les desserts

À la carte, les desserts changent tous les quinze jours. Ils s'articulent autour de trois textures, ossatures indispensables des créations du chef pâtissier : le moelleux, le croquant, le fondant. À cela, s'ajoutent des produits frais et de saison. *« Le chocolat et tous les fruits acidulés comme les agrumes, les fruits de la passion, sont deux produits que j'aime particulièrement travailler, on les retrouve souvent dans mes desserts. »*

Christophe Tuloup s'inscrit dans l'air du temps avec des desserts peu sucrés, se concentrant davantage sur *« le goût authentique des produits »*.

« Je ne suis pas figé sur un type de dessert, je suis en perpétuelle quête des nouvelles choses d'un point de vue esthétique et association de saveurs. »

Les équipes

Christophe Tuloup collabore avec cinq autres pâtissiers sur tous les points de restauration de la *Maison Têtedoie* : Audrey Canale, la sous-chef, Arnaud Raulin, Solène Degletagne, Benjamin Chupin, Alexis Major. *« Je pense être quelqu'un de positif. J'essaie de créer une ambiance de travail sereine, dans laquelle les pâtissiers s'épanouissent pleinement. Ils sont impliqués dans chaque*

étape de la création. Dans notre domaine, le dialogue et la transmission sont primordiaux pour avancer. »

Yssingeaux

Pour Christophe Tuloup, la transmission est justement un élément essentiel dans les métiers de bouche. Depuis quelques années, il est également formateur à l'École nationale supérieure de la pâtisserie d'Yssingeaux. Chaque année il dispense deux ateliers « desserts de restaurant », dédiés à un public de professionnels.

Transmission et formation

Une nouvelle corde à son arc, grâce à l'heureux hasard d'une rencontre. *« Je ne pensais pas un jour m'orienter vers la formation. Lors d'un troisième stage à l'ENSP, on m'a proposé de devenir intervenant. Le premier essai fut concluant. »*

« C'est un autre aspect de mon métier, qui me passionne beaucoup. Et il a des répercussions sur mon travail de tous les jours : il me permet de me nourrir, d'échanger, de créer des liens et de partager des techniques, des astuces, des conseils pour mieux évoluer. »

Chocolat Altapaz et thym-citron

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une mousse Altapaz sur un fond de sablé chocolat et pulvériser le tout avec le glaçage chocolat puis le dresser dans une assiette. Disposer des disques de guacamole, réaliser des points de ganache montée Altapaz et de crémeux Altapaz. Ajouter des cubes de sablé chocolat, une quenelle de sorbet thym-citron et une quenelle de ganache montée Altapaz.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Liqueur de Cédrat - Laurent Cazottes.

Une liqueur de cédrat réalisée près d'Albi, dans le Sud-Ouest par un artiste. Le guacamole acidulé et le sorbet thym-citron sont les deux appels des pieds à la liqueur. L'amertume du cédrat et du chocolat s'occupe de faire le lien entre ces deux créations...

Sorbet thym-citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

468 g Eau
126 g Sucre (36 + 90)
15 g Thym-citron
72 g Glucose atomisé
2,8 g Stabilisateur
(Super Neutrose - Louis François)
162 g Jus de citron

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et 36 g de sucre, ajouter et infuser le thym-citron pendant 15 minutes environ. Passer au chinois, chauffer à 40 °C, ajouter les sucres restants mélangés avec le stabilisateur puis pasteuriser. Laisser refroidir le mix, ajouter le jus de citron filtré, mixer puis réserver dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Mousse Altapaz

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

450 g Crème (75 + 375)
110 g Lait
40 g Jaunes d'œufs (soit 2)
20 g Sucre
245 g Couverture noire à 73 %
(Altapaz - Chocolaterie de l'Opéra)

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec 75 g de crème, le lait, les jaunes et le sucre, verser sur la couverture fondue en créant une émulsion et laisser refroidir à 40 °C. Incorporer la crème restante fouettée mousseuse, couler dans des moules en silicone en forme d'anneau de 10 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.

Fond de sablé chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

250 g Beurre en pommade
200 g Sucre glace
300 g Farine
40 g Cacao en poudre
130 g Féculé de pomme de terre
7 g Sel
100 g Jaunes d'œufs (soit 5)

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec le mélange tamisé : sucre glace, farine, cacao en poudre, féculé de pomme de terre et sel. Ajouter les jaunes puis étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 10 cm de diamètre ajourés au centre avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, ainsi que des demi-lunes, cuire sur un Silpain® dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

Cubes de sablé chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

250 g Beurre en pommade
2 g Fleur de sel
70 g Sucre glace
50 g Poudre d'amande
60 g Jaunes d'œufs (soit 3)
270 g Farine
7 g Levure chimique
35 g Cacao en poudre

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, mélanger le beurre en pommade avec la fleur de sel, le sucre glace tamisé, la poudre d'amande et les jaunes d'œufs puis monter l'appareil.

Tamiser la farine avec la levure et le cacao en poudre, incorporer dans la première masse puis étaler la pâte obtenue entre deux règles à 5 mm d'épaisseur, tailler des cubes et les cuire sur un Silpain®, dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

Crémeux Altapaz

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

85 g Lait
225 g Crème
70 g Jaunes d'œufs (soit 4)
45 g Sucre
210 g Couverture noire à 73 %
(Altapaz - Chocolaterie de l'Opéra)

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre, verser sur la couverture fondue, mixer puis couler dans des moules en forme de quenelle et bloquer au grand froid. Réserver le crémeux restant au froid.

Glaçage chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

30 g Eau
300 g Nappage
60 g Couverture noire à 73 %
(Altapaz - Chocolaterie de l'Opéra)

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le nappage, verser sur la couverture fondue puis mixer.

Ganache montée Altapaz

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

650 g Crème (225 + 425)
25 g Glucose
25 g Sucre inverti (Trimoline)
200 g Couverture noire à 73 %
(Altapaz - Chocolaterie
de l'Opéra)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition 225 g de crème avec le glucose et le sucre inverti, verser sur la couverture fondue, créer une émulsion puis ajouter la crème restante froide en mixant. Réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Au moment, monter comme une chantilly.



Guacamole

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

600 g Chair d'avocat
40 g Jus de citron
10 g Huile d'olive
QS Piment d'Espelette, fleur de sel

PROCÉDÉ

Passer la chair d'avocat au tamis puis la mixer avec le jus de citron, poêler rapidement le tout avec l'huile d'olive, assaisonner piment d'Espelette et fleur de sel. À l'aide d'un chablon, sur une feuille rhodoïd, réaliser des disques de différentes tailles et bloquer au grand froid.



Tourbillon d'agrumes, sablé noisette, popcorn caramélisé, sorbet yuzu citron

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une spirale de crèmeux yuzu citron à l'aide d'une poche munie d'une douille (n°6). Disposer des suprêmes d'agrumes frais (pamplemousse rose, orange, clémentine, pamplemousse blanc), du Basil Cress (micro-végétal) et des pétales de meringue noisette. Ajouter une quenelle de sorbet yuzu citron et parsemer des noisettes caramélisées.

Décor : disques de pâte sablée noisette, popcorn.

VIN CONSEILLÉ

Vouvray 2003 - Domaine Foreau.

Près de Tours, le chenin se porte à merveille sur le tuffeau de Vouvray. Tel un orfèvre M. Foreau, grand épcurien, produit des vins de grande précision pour la gastronomie. Taillé pour la table, ce vin riche et complexe est insolent d'équilibre sur ce millésime de canicule.

Crèmeux yuzu citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

420 g Purée de yuzu (Capfruit)
3 Zestes de citron
420 g Œufs (soit 8)
135 g Sucre
2,5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 5 g)
335 g Couverture ivoire
85 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Mélanger la purée de yuzu avec les zestes de citron, les œufs et le sucre. Porter le tout à ébullition, ajouter la gélatine verser sur la couverture et le beurre de cacao fondus. Mixer, laisser cristalliser pendant 12 heures (soit 1 nuit) au froid.

Meringue noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

125 g Blancs d'œufs (soit 4)
240 g Sucre
25 g Poudre de noisette

PROCÉDÉ

Au bain-marie, chauffer les blancs avec le sucre à 50 °C puis les monter dans un batteur avec le fouet. À l'aide d'une maryse, incorporer la poudre de noisette puis, sur une feuille de papier cuisson, dresser des pétales à l'aide d'un chablon. Les sécher dans un four à 80 °C sur une gouttière à tuiles, pendant 2 heures environ, oura ouvert.

Sorbet yuzu citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

290 g Eau
130 g Sucre
73 g Glucose atomisé
1,5 Zeste de citron jaune (bio)
22 g Poudre de lait à 0 % de M.G.
2,9 g Stabilisateur (Super Neutrose - Louis François)
160 g Jus de citron filtré (bio)
65 g Purée de yuzu (Capfruit)

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau à 40 °C, ajouter les sucres, le zeste de citron, la poudre de lait et le stabilisateur. Refroidir le sirop obtenu, ajouter le jus de citron et la purée de yuzu. Verser dans un bol à Pacojet, bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Noisettes caramélisées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

125 g Noisettes entières torrifiées
30 g Eau
90 g Sucre
30 g Beurre

PROCÉDÉ

Cuire l'eau avec le sucre à 110 °C. Ajouter les noisettes entières torrifiées puis sabler et caraméliser le tout. Décuire avec le beurre, étaler la masse sur un Silpat®, séparer les noisettes et les réserver au sec.

Pâte sablée noisette (sans gluten)

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

150 g Beurre en pommade
150 g Sucre roux
35 g Poudre d'amande
2 g Fleur de sel
110 g Farine de riz
100 g Poudre de noisette

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, étaler la pâte obtenue entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au grand froid. Détailler des disques de différentes tailles, les cuire sur un Silpain® dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

Popcorn

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

30 g Beurre clarifié
40 g Maïs à popcorn
200 g Sucre semoule
80 g Eau

PROCÉDÉ

Chauffer la moitié du beurre clarifié, ajouter le maïs et le faire éclater. Cuire le sucre avec l'eau à 115 °C, ajouter le popcorn, sabler puis caraméliser. Étaler sur un Silpat®, séparer le popcorn et réserver au sec.

Pomme verte/gingembre/vanille

MONTAGE

Dans des moules en forme de pomme, couler la mousse Opalys vanille, insérer un insert de pomme verte puis fermer avec un disque de biscuit amande vanille et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler « une pomme », la pulvériser au pistolet avec le nappage manzana.

Dans une assiette, déposer la « pomme » puis à l'aide d'un chablon en forme de demi-lune, dresser la compotée de pomme verte. Sur cette dernière, réaliser « un jardin » avec la ganache montée gingembre, le gingembre confit, la gelée de gingembre, des sablés amande, des bâtonnets de pomme verte crue et une quenelle de sorbet pomme verte.

Décor : Atsina® Cress (micro-végétal).

VIN CONSEILLÉ

Cidre de Glace - Givre 2015 - Famille Dupont.

Inspiré du cidre de glace canadien, la famille Dupont élabore ce vin de pomme au cœur du pays d'Auge. L'exubérance aromatique alliée à sa texture caressante et acidulée en fait un compagnon tout trouvé à la « pomme de Christophe ».

Biscuit amande vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

145 g Poudre d'amande
150 g Sucre glace
20 g Féculé
50 g Pâte d'amande à 70 %
1/2 Gousse de vanille fendue et grattée
205 g Blancs d'œufs (105 + 100 - soit 7)
15 g Jaune d'œuf (soit 1)
60 g Sucre semoule
115 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Dans un cutter, mixer la poudre d'amande avec le sucre glace, la féculé, la pâte d'amande et les graines de vanille, ajouter 105 g de blancs en trois fois puis le jaune d'œuf. Incorporer les blancs restants montés et serrés avec le sucre semoule. Ajouter le beurre fondu et couler dans des moules en forme de palets de 2,5 cm de diamètre et de 0,5 cm de hauteur. Cuire dans un four à 160 °C pendant 7 minutes environ.

Insert pomme verte

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 35 INSERTS

315 g Pommes vertes
10 g Eau
25 g Manzana (liqueur de pomme verte)
1/2 Gousse de vanille fendue et grattée
35 g Sucre semoule
4,5 g Pectine NH
0,75 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 1,5 g)
185 g Brunoise de pomme verte crue

PROCÉDÉ

Éplucher, tailler les pommes en brunoise, les compoter avec l'eau, la manzana et la vanille, à couvert pendant 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient presque cuites. Ajouter le sucre semoule mélangé avec la pectine puis faire bouillir le tout. Mixer grossièrement, ajouter la gélatine puis la brunoise de pomme verte crue. Couler dans des moules sphériques. Bloquer au grand froid.

Ganache montée gingembre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

110 g Lait
35 g Gingembre haché
20 g Sucre inversé (Trimoline)
90 g Couverture blanche fondue (Opalys - Valrhona)
205 g Mascarpone
100 g Crème

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition, ajouter le gingembre haché et laisser infuser pendant 10 minutes environ. Mixer, chinoiser, puis rectifier le poids de lait si nécessaire, ajouter le sucre inversé et porter le tout à ébullition. Verser sur la couverture fondue en créant une émulsion puis mixer en incorporant le mascarpone et la crème. Laisser cristalliser pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Au moment, foisonner comme une chantilly.

Sorbet pomme verte

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

150 g Eau
19 g Poudre de lait à 0 % de M.G.
84 g Sucre
58 g Glucose atomisé
420 g Purée de pomme verte (Capfruit)
48 g Manzana (liqueur de pomme verte)

PROCÉDÉ

Porter l'eau à 40 °C, ajouter la poudre de lait et les sucres, pasteuriser le tout. Laisser refroidir puis incorporer la purée de pomme verte et la manzana, mixer, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Gelée de gingembre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

270 g Eau
160 g Sucre (90 + 70)
6 g Jus de citron
30 g Jus de gingembre
9 g Pectine X58
4,5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 9 g)

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec 90 g de sucre, le jus de citron et de gingembre. Ajouter la pectine mélangée avec le sucre restant et porter à nouveau à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine puis couler dans un cadre filmé (de 16 x 12 cm) et faire prendre au froid. Détailler des cubes de 0,5 cm de côté. →

Compotée de pomme verte

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

750 g *Pommes vertes*
4 g *Pectine NH*
QS *Colorant vert pomme*

PROCÉDÉ

Éplucher les pommes vertes, les mettre sous vide, les cuire à la vapeur à 100 °C pendant 10 minutes, puis les mixer à chaud avec la pectine et du colorant. Refroidir, réserver.

Gingembre confit

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

250 g *Gingembre frais*
340 g *Sucre*
250 g *Eau*

PROCÉDÉ

À l'aide d'une mandoline, tailler des tranches de gingembre de 2 mm d'épaisseur, et les couper en fine julienne. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter la julienne de gingembre et faire bouillir le tout puis laisser confire. Réserver.

Sablés amande

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

150 g *Beurre*
150 g *Cassonade*
150 g *Farine*
150 g *Poudre d'amande*
QS *Sucre vanillé*

PROCÉDÉ

Crémer le beurre en pommade avec la cassonade, ajouter la farine et la poudre d'amande, étaler la pâte entre deux règles de 0,5 cm de hauteur puis à l'aide d'un emporte-pièce de 0,5 cm de diamètre, réaliser des petits sablés ronds. Les enrober dans du sucre vanillé puis les cuire sur un Silpain® dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

Mousse Opalys vanille

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

180 g *Lait*
1 *Gousse de vanille (de Madagascar)*
4 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 8 g)*

350 g *Couverture blanche (Opalys - Valrhona)*
360 g *Crème fouettée mousseuse*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille grattée, hors du feu, ajouter la gélatine puis verser sur la couverture fondue et réaliser une émulsion. Laisser refroidir à 28 °C, incorporer la crème fouettée mousseuse et dresser aussitôt.

Nappage manzana

**INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES**

500 g *Nappage absolu cristal (Valrhona)*
50 g *Manzana (liqueur de pomme verte)*
QS *Colorant vert pomme*
1 *Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)*

PROCÉDÉ

Chauffer le nappage avec la manzana à 80 °C, ajouter du colorant puis la gélatine et pulvériser aussitôt les pommes.



Noisette citron et yuzu

PROCÉDÉ

Émulsionner la ganache noisette puis chemiser des moules sphériques de 5,5 cm de diamètre, insérer le crémeux citron, ajouter des noisettes caramélisées concassées et finir de garnir avec de la ganache noisette puis bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une sphère, la tremper dans l'appareil à pistolet chocolat lait, laisser cristalliser puis la brosser.

Dans une assiette, dresser une bande de crémeux citron, des points de crémeux praliné noisette, du moelleux noisette, des sphères de

sorbet citron pulvérisées avec un glaçage citron, des zestes de citrons confits, des suprêmes de citron et des noisettes caramélisées.

Décor : Limon Cress (micro-végétal), feuille décor (en pâte à cigarette).

VIN CONSEILLÉ

Champagne Blanc de Noirs brut nature - « Goustan » - Val Frison.

Valérie Frison chouchoute ses pinots noirs près de Troyes. Pas d'assemblage au domaine. Cette cuvée issue de la récolte 2013 a grandi en barrique, sans soufre, et bénéficie d'une fine touche oxydative qui vient s'amuser avec la noisette... →



Ganache noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

415 g Lait
135 g Noisettes torréfiées
58 g Masse de gélatine (soit 8 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 50 g d'eau)
175 g Couverture ivoire
265 g Pâte de noisette
720 g Crème

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition, ajouter les noisettes torréfiées, laisser infuser pendant 30 minutes environ puis mixer le tout. Passer au chinois, rectifier le poids de lait si nécessaire, le chauffer, ajouter la masse de gélatine et verser sur la couverture ; bien émulsionner. Incorporer la pâte de noisette puis la crème, mixer, laisser cristalliser la ganache au froid pendant 12 heures environ.

Crèmeux citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

315 g Jus de citron jaune
2,5 Zestes de citron jaune
315 g Œufs (soit 6)
100 g Sucre
2 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)
250 g Couverture ivoire
65 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Mélanger le jus de citron avec les zestes, les œufs et le sucre, porter à ébullition, ajouter la gélatine, verser sur la couverture et le beurre de cacao, mixer puis couler dans des moules sphériques de 2 cm de diamètre et bloquer au grand froid. Étaler l'appareil restant sur un rhodoïd, à l'aide d'un pochoir rectangulaire (de 25 x 1,5 cm) et bloquer au grand froid.

Moelleux noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

195 g Poudre de noisette
195 g Sucre glace
25 g Féculé
65 g Pâte de noisette
275 g Blancs d'œufs (145 + 130 - soit 9)
20 g Jaune d'œuf (soit 1)
80 g Sucre semoule
235 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Mixer la poudre de noisette, le sucre glace et la féculé avec la pâte de noisette, ajouter 145 g de blancs d'œufs et le jaune en 3 fois. Ajouter le beurre fondu puis les blancs restants montés avec le sucre semoule. Couler l'appareil dans un Flexipan® de 0,5 cm de hauteur et cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ. À froid, détailler des disques de 2 cm de diamètre.

Noisettes caramélisées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

240 g Noisettes blanchies et mondées
60 g Eau
180 g Sucre
30 g Beurre

PROCÉDÉ

Torréfier les noisettes dans un four à 150 °C pendant 15 minutes environ. Réaliser un sirop à 110 °C avec l'eau et le sucre, ajouter et sabler les noisettes jusqu'à caramélisation. Hors du feu, stopper la cuisson avec le beurre.

Zestes de citrons confits

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

4 Citrons jaunes
200 g Eau
100 g Sucre

PROCÉDÉ

Prélever les zestes des citrons à l'aide d'un économe puis les tailler en julienne. Blanchir 3 fois (départ eau froide à chaque fois), égoutter. Porter l'eau à ébullition avec le sucre, ajouter la julienne blanchie et la confire à feu doux. Lever à vif les suprêmes des citrons, réserver.

Sorbet citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

400 g Eau
4 g Stabilisateur (Super Neutrose - Louis François)
100 g Glucose atomisé
170 g Sucre semoule
25 g Poudre de lait à 0 % de M.G.
320 g Purée de citron jaune (Capfruit)
2 Zestes de citron jaune

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le stabilisateur, le glucose atomisé, le sucre et la poudre de lait. Laisser refroidir, ajouter la purée et les zestes de citron, mixer, réserver dans un bol à Pacojet puis bloquer au grand froid. Pacosser le sorbet puis le mouler dans des moules sphériques de 2 cm de diamètre.

Appareil à pistolet chocolat lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

250 g Couverture lait (jivara lactée)
250 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités puis mixer et réserver. Utiliser à 38 °C.

Crèmeux praliné noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

225 g Crème (50 + 175)
1,5 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 3 g)
350 g Praliné noisette

PROCÉDÉ

Porter à ébullition 50 g de crème, ajouter la gélatine, verser une partie de l'appareil sur le praliné noisette, émulsionner le tout dans un batteur avec la feuille. Stabiliser l'émulsion en ajoutant la crème restante et laisser prendre au froid pendant 2 heures environ.

Feuille décor en pâte à cigarette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

50 g Sucre glace
50 g Farine
50 g Blancs d'œufs (soit 2)
50 g Beurre noisette fondu froid
QS Poudre d'or

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre glace avec la farine tamisée et les blancs d'œufs puis ajouter le beurre noisette froid. Dresser l'appareil sur des moules « feuille » (Déco-Relief réf. : 01088), cuire dans un four à 190 °C pendant 8 minutes environ. Dès la sortie du four, démouler et mettre en forme dans une gouttière à tuile. Laisser refroidir et brosser avec de la poudre d'or.

INFOS

Maxime Loiseau, nouveau chef pâtissier du Château Cordeillan-Bages

Le chef des cuisines du *Château Cordeillan-Bages*, Julien Lefebvre, étoffe ses équipes avec l'arrivée d'un nouveau chef pâtissier.

Âgé de 28 ans, Maxime Loiseau occupe sa première place en tant que chef pâtissier dans cette adresse emblématique du Médoc.

Il a derrière lui un parcours jalonné de belles maisons. Après un BEP de pâtisserie-chocolaterie-glacerie, il passe par les cuisines de l'hôtel *Royal Champagne* à Épernay, puis de l'hôtel *Beau Rivage* à Neuchâtel en Suisse. Dernièrement, il évoluait auprès du chef pâtissier Eddie Benghanem au *Trianon Palace* à Versailles.



© Gianni Villa

Jérôme Dijoux signe les pâtisseries de Perlette

Originaire de Chartres, Jérôme Dijoux est le nouveau chef pâtissier de la pâtisserie *Perlette* à Toulouse. Cette toute jeune boutique, il la connaît bien puisqu'il était le second du chef pâtissier Nicolas Buche depuis l'ouverture en 2015.

À tout juste 24 ans, Jérôme Dijoux s'est pris de passion pour l'univers sucré après un stage d'observation au collège, en classe de troisième. Il a fait ses premiers pas professionnels dans la pâtisserie au sein de la Ville rose au restaurant *Ô Saveurs*, auprès de David Biasibetti et Daniel Gonzales, qu'il considère comme ses mentors.



Jean-Christophe Vitte ouvre son école de formation

Après une trentaine d'années d'une expérience intense couronnée par les titres de Champion du monde par équipe des desserts glacés et Meilleur ouvrier de France glacier, Jean-Christophe Vitte crée sa propre école de formation à Sorgues.

Ancien compagnon du devoir et professeur à l'école hôtelière d'Avignon, il est un militant de la transmission. Son école dédiée aux métiers des arts sucrés et gourmands s'adresse aussi bien à un public d'amateurs avertis qu'à des professionnels des métiers de bouche. Il veut son école à l'image qu'il se fait de la profession : aussi efficace qu'exigeante, aussi qualitative que gourmande.



© Cyril Cossart



Fabricant français
Ustensiles Professionnels
Cuisine & Pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



De Buyer Industries
88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
Tél : +33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com
www.debuyer.com



INFOS

L'Institut Le Cordon Bleu honore ses anciens étudiants

Lors du gala annuel des anciens étudiants de l'Institut Le Cordon Bleu, la première édition des Alumni Awards a été lancée.

Le jury était composé d'Estelle Touzet, directrice de la sommellerie de l'*Hôtel Ritz*, Jérôme Chausse, chef pâtissier de l'*Hôtel de Crillon*, Alain Pégouret, chef exécutif du restaurant *Laurent* et Éric Briffard, chef exécutif et directeur des Arts culinaires de l'Institut Le Cordon Bleu.



© Stéphane Laure

RÉSULTATS

- Prix de l'ancien étudiant le plus médiatisé : **Dato' Fazley Yaakob** (Malaisie) ;
- Prix du meilleur concept : **Tadeusz Kolodziejczyk** (Pologne) ;
- Prix de l'entrepreneur le plus florissant : **Bruce and Eric Bromberg** (États-Unis) ;
- Meilleur concept dans l'industrie vinicole : **Amanda Thomson** (Grande-Bretagne).

Anne Caron, élue Meilleure torrèfactrice de France 2017

Lors des 32^e Rencontres nationales de la torrèfaction, huit torrèfacteurs venus des quatre coins de France se sont affrontés pour décrocher ce titre tant convoité. Au terme de 4 heures d'épreuves théoriques et pratiques (dégustation à l'aveugle de six cafés, torrèfaction sur machine, identification de 15 cafés verts, questionnaire de culture générale), c'est **Anne Caron** de la Brûlerie Caron qui a été élue Meilleure torrèfactrice de France 2017.

Née dans une famille de torrèfacteurs, Anne Caron est tombée dans le café quand elle était petite. Reprenant l'affaire familiale en 2005, elle est à la tête de trois boutiques à Paris, au Havre et à Rouen. Son père, Sylvain Caron, avait remporté le même prix six ans auparavant.



Julien Jouan décroche le titre de Meilleur mélange pour expresso de France 2017

Le concours du Meilleur mélange pour expresso a été remporté par **Julien Jouan** des Cafés Pfaff à Triel-sur-Seine.

Le lauréat a été élu grâce aux votes à l'aveugle des visiteurs des 32^e Rencontres nationales de la torrèfaction parmi 10 candidats retenus par le jury.

Julien Jouan a gagné le concours en mariant deux Moka d'Éthiopie, l'un nature, l'autre lavé, deux variétés qui offrent une belle rondeur portée sur des notes de fruits rouges, renforcées par un café du Salvador nature, qui vient relever le mélange d'une pointe d'acidité, pour un résultat doux, harmonieux et équilibré.





STURIA

Caviar de producteur



ÉLEVEUR • SÉLECTIONNEUR • AFFINEUR

Sturia est le 1^{er} producteur de caviar en France.
Grâce à ses **savoir-faire d'éleveur, sélectionneur et affineur**, le **caviar d'Aquitaine Sturia** offre une vaste collection de caviars dont la qualité et la constance sont reconnues des plus **grands Chefs**.



(Re)-découvrez Sturia, la marque premium dédiée aux professionnels de la restauration

Contact : +33 (0)5 56 30 34 31 | as.carrot@kaviar.com
STURIA | 102, route de Beauval | 33450 St Sulpice et Cameyrac | FRANCE

www.sturia.com

INFOS

Loïc Narayaninsamy, lauréat du concours des chefs DomusVi

Pour cette 2^e édition, Ghislaine Arabian était la marraine et la présidente du jury de ce concours transgénérationnel.

Autour du thème « Il était une fois un plat, un dessert d'un résident, revisité par le chef », les 13 finalistes devaient revoir la recette du pot-au-feu et celle de la tarte tatin.

DomusVi est l'un des leaders de l'accueil et des services aux seniors autonomes ou dépendants. Le thème de cette édition avait été sélectionné parmi les idées des résidents des établissements.

RÉSULTATS

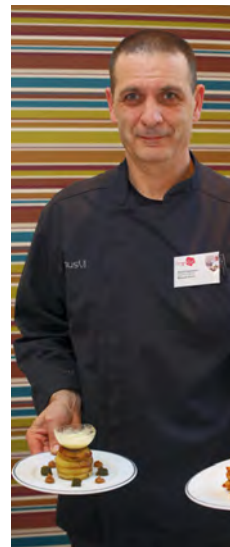
- 1^{er} : **Loïc Narayaninsamy**, *Résidence Médicis* à Challans - Pot-au-feu de filet mignon en croûte d'herbes et Tarte tatin revisitée ;
- 2^e : **Cyril Besses**, *Résidence Tiers Temps* à Blagnac - Ballottine de volaille aux pruneaux et légumes d'automne et Petit Italien ;
- 3^e : **David Duquesnoy**, *Résidence Médicis* à Maison-Alfort - Mignon de porc et sa mousseline de pomme de terre aux noix et Pomme caramélisée à la gelée de coriandre.



Loïc Narayaninsamy



Cyril Besses



David Duquesnoy

Annie Vaffier, Meilleur confiturier de France

Dans le cadre de la 7^e édition de la Fête des confitures, le concours du Meilleur confiturier de France, créé et organisé par Philippe Gardette, s'est déroulé le 1^{er} octobre à Saint-Fraigne. Sur le thème « confiture responsable, développement durable », Annie Vaffier a su séduire le jury avec ses trois confitures : mangue-orange, kiwi-reine Claude et pomelos corse-fleur d'oranger.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Annie Vaffier**, Les douceurs d'Annie à Romanèche-Thorins ;
- 2^e : **Monique Leibel**, Les délices de Joséphine à Bassembert ;
- 3^e : **Isabelle Amistadi**, Oh palais d'Isa à Saint-Cricq-Chalosse.



La rando gourmande des disciples d'Escoffier Normandie Grand Ouest

La délégation Normandie Grand Ouest de l'Ordre des disciples d'Auguste Escoffier a organisé une randonnée de 12 km autour de Saint-Martin-de-Boscherville, près de Duclair, en faveur de l'association Vie et Espoir. Une association créée en 1987, qui œuvre auprès des parents d'enfants atteints de leucémie ou de tumeur cancéreuse. Cette promenade caritative, à laquelle ont pris part près de 540 marcheurs, était ponctuée de six pauses gastronomiques mises en exergue par 20 chefs de cuisine. À la fin de cette journée, Christian Giraud, président de la délégation des disciples d'Escoffier Normandie, a remis un chèque de 10 000 € à la présidente de l'association.



The POWER of PISTACHIOS®



BARRES DE CHOCOLAT
AUX PISTACHES DE CALIFORNIE



- Contrôle de l'aflatoxine
- Traçabilité complète
- Approvisionnement régulier
- Peut passer des audits sociaux et éthiques

Demandez à votre fournisseur le logo American Pistachio Growers pour les menus et les emballages.



Contactez ces producteurs
fournisseurs de pistaches
de qualité américaine en
provenance directe du verger.

ARO Pistachios
(001) 559-535-1500
sales@aropistachio.com

Buchanan Hollow Nut Company
(001) 209-389-4597
bradrobson@yahoo.com

Fiddymment Farms
(001) 916-645-7244
info@fiddymmentfarms.com

Hansen Ranches Sales & Marketing
(001) 559-422-7838 or (001) 559-677-7785
tony@hansenranches.com

Horizon Nut Company
(001) 559-685-3663
info@horizonnut.com

Keenan Farms, Inc.
(001) 559-945-1400
beth@keenanfarms.com

Meridian Growers
(001) 559-458-7272
info@meridiangrowers.com

Monarch Nut Company
(001) 661-721-1061
kamie@monarchnut.com

Nichols Farms
(001) 559-688-9463
sales@nicholsfarms.com

Primex Farms, LLC
(001) 310-410-7100
info@primex.us

**Setton Pistachio
of Terra Bella, Inc.**
+31 (0) 575-511672
pritsma@settonfarms.eu

Zymex Industries, Inc.
(001) 209-722-2770
info@zymex.com



AmericanPistachios.fr
info@AmericanPistachios.org



Moules Bûches
vendus par 12

Moule noeuds
vendu par 1

Moules
Bûches PVC Cristal
& Moules noeuds
chocolat



BUB36
Bûche Goutte



BUB35A
Bûche Vrille
(modèle court
vendu par 6)



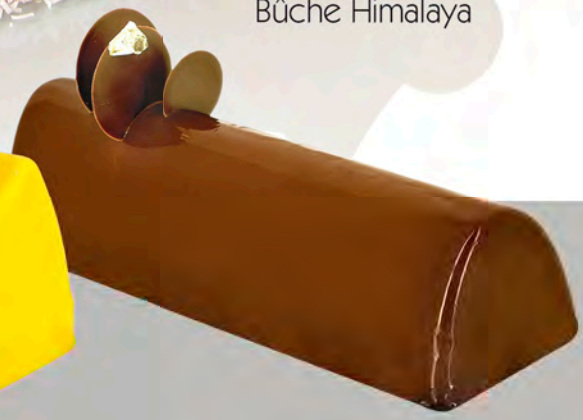
BUB38
Bûche Himalaya



BUB37 - 12 Moules PVC
Cristal Bûche Cube



BUB40 - 12 Moules PVC
Cristal Bûche Vague



BUB41 - 12 Moules PVC
Cristal Bûche Arche

LES AMUSE-BOUCHES

par Gérald Passedat & Christian Têtedoie

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. PHOTOS : PASCAL LATTES.
ACCORDS VINS : STÉPHANE MESNIER POUR GÉRALD PASSEDAT & TRISTAN PICOT POUR CHRISTIAN TÊTEDOIE.



Ode à la mer

VIN CONSEILLÉ

Champagne Grand Cru blanc de blancs - « cuvée Gérald Passadat » - Jean-Louis Vergnon.



Le poulpe

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Chips de poulpe :

50 g Chair de poulpe crue
15 g Eau de mer

Obébushi :

1 Aubergine (petite)
100 g Gros sel

Poulpe laqué :

1 Tentacule de poulpe
300 g Eau de mer filtrée dans une étamine
15 g Glace de bœuf
3 g Sel fin
4 g Poivre noir fermenté

CHIPS DE POULPE

Mixer les ingrédients cités ; obtenir une purée lisse et homogène. L'étaler entre deux papiers sulfurisés à l'aide d'un lami-noir et sur 1 mm d'épaisseur. Déshydrater la feuille obtenue dans un four ventilé à 85 °C pendant 1 heure 30 environ.

OBÉBUSHI

À l'aide d'une pique en bois, trouser l'aubergine de part en part 5 fois puis la recouvrir avec du gros sel et la réserver pendant 3 jours à température ambiante. La rincer abondamment à l'eau froide puis la déshydrater pendant une semaine dans un déshydrateur à 70 °C. La fumer pendant 2 semaines avec du bois de hêtre, le temps nécessaire pour atteindre le cœur du légume. Réserver dans un bac contenant du riz cru pour absorber l'humidité.

POULPE LAQUÉ

Cuire le tentacule de poulpe dans l'eau de mer pendant 40 minutes, il doit être fondant. Légouter puis le badigeonner avec la glace de bœuf et le tailler en 4 morceaux égaux.

Déposer un morceau de poulpe laqué sur une chips de poulpe et plonger rapidement le tout dans de l'huile de pépins de raisin à 170 °C, la chips remonte et enveloppe le morceau de poulpe. Éponger.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dès la sortie de la friteuse, assaisonner de sel fin et de poivre fermenté puis râper l'obébushi.



Pélamide et aubergine

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Pélamide (ou bonite à dos rayé)
QS Gros sel, poivre blanc du moulin, citron jaune, julienne de citron au sel
4 Feuilles de basilic

Sauce tonnato :

125 g Pélamide grillée et confite à l'huile d'olive
3 Filets d'anchois à l'huile
2 Jaunes d'œufs
40 g Vinaigre de Xérès
12 g Moutarde (de Dijon)
10 g Jus de veau (à la cocotte)
10 g Jus de bœuf
10 g Huile d'olive

1 Aubergine cuite à la flamme

Consommé d'aubergine :

1 Aubergine
1/2 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 1 g)
10 g Vinaigre de Xérès

PROCÉDÉ

Lever les filets de la pélamide, séparer les deux longues de chaque filet puis les mettre au gros sel pendant 8 minutes environ. Détailler des cubes de 3 cm de côté puis les assaisonner de poivre blanc du moulin et d'une râpée de zeste de citron jaune.

SAUCE TONNATO

Mixer la pélamide à l'huile d'olive avec les filets d'anchois, les jaunes d'œufs, le vinaigre de Xérès, la moutarde, le jus de veau et de bœuf, l'huile d'olive et la chair d'aubergine brûlée jusqu'à ce que l'appareil soit assez onctueux. Réserver la sauce obtenue dans une poche au froid.

CONSOMMÉ D'AUBERGINE

Laver, couper en deux l'aubergine dans sa longueur, la griller sur le gril et la mettre sous vide puis la cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 8 heures. Filtrer, assaisonner de sel, poivre et vinaigre de Xérès, prélever 120 g d'eau d'aubergine et la coller avec la gélatine. Filtrer à nouveau puis laisser reposer pendant 2 heures minimum. Passer la préparation dans une passette, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un coquillage, déposer un morceau de pélamide puis le laquer avec le consommé d'aubergine, ajouter la sauce tonnato, donner un tour de poivre blanc du moulin, ajouter une julienne de citron au sel et une feuille de basilic.



Fossile de girelle

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Filets de girelle
(poisson osseux
de petite taille de
la famille des labridae)
- QS Huile d'olive, sel fin
- 200 g Huile de pépins de raisin

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Badigeonner un papier sulfurisé avec de l'huile d'olive, disposer les filets de girelle en les espaçant de 15 cm les uns des autres puis recouvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé également huilée. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser délicatement chaque filet en veillant à ne pas déchirer la peau ; la chair doit s'étaler tout autour de la peau, elle doit être de la même épaisseur qu'une feuille de papier.

Sécher entre deux grilles dans un four sec à 85 °C pendant 40 minutes environ. Les réserver sur une grille.

Chauffer l'huile de pépins de raisin à 160 °C, puis à l'aide d'une cuillère, verser l'huile chaude en une seule fois sur chaque côté des chips, elles deviendront translucides et croustillantes. Assaisonner de sel fin.



Foie de baudroie et caviar

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 120 g Foie de baudroie
- 250 g Chair de poisson blanc
- 15 g Huile d'olive (Passédat)
- 2 g Poivre blanc moulu
- 12 g Caviar
- 4 Fleurs de bégonia

PROCÉDÉ

Détailler 4 morceaux carrés de 12 g environ dans le foie de baudroie, réserver le foie restant.

Cuire la chair de poisson blanc sous vide dans un four vapeur à 85 °C pendant 10 heures environ. Récupérer l'eau à l'aide d'un chinois étamine et la réserver.

Dans un sautoir, colorer le foie de baudroie restant, déglacer avec l'extraction de poisson, laisser bouillir pendant 2 minutes puis mixer avec un mixeur plongeant en ajoutant l'huile d'olive. Passer à l'étamine, assaisonner de poivre uniquement, le caviar salera suffisamment.

Griller les carrés de foie sur un seul côté, finir de les cuire dans un four sec à 200 °C pendant 1 minute ; le foie doit rester juteux à cœur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un coquillage, déposer un carré de foie de baudroie puis le napper avec la sauce. Déposer le caviar dessus.

Décor : fleur de bégonia.





Écrevisse, courgette grillée et anisée

INGRÉDIENTS POUR 10 AMUSE-BOUCHES

10	Écrevisses
QS	Sel, huile
20 g	Eau
10 g	Cognac
Courgette :	
1	Courgette verte
100 g	Huile d'olive
8 g	Anis en poudre
Bisque d'écrevisse :	
500 g	Têtes d'écrevisses
1/4	Poireau
1	Échalote
1	Champignon de Paris
1/2	Branche de céleri
1	Gousse d'ail
1	Cuillère à soupe de concentré de tomate
50 g	Beurre
QS	Cognac
10 g	Pastis
20 g	Pousses de réglisse

CUISSON

Châtrer les écrevisses. Dans une huile fumante, sauter les écrevisses pendant 1 minute, assaisonner, déglacer avec le mélange eau, cognac. Couvrir et finir de cuire pendant 3 minutes environ. Débarasser, décortiquer à chaud, réserver dans de l'huile.

COURGETTE

Laver et tailler la courgette en rondelles d'1 cm d'épaisseur, les mariner avec l'huile d'olive, du sel et l'anis en poudre pendant 2 heures environ, au froid. Les égoutter et les quadriller sur un gril puis les tailler en demi-lunes.

BISQUE D'ÉCREVISSE

Colorer les têtes d'écrevisses avec de l'huile, ajouter la garniture aromatique et la suer puis ajouter le concentré de tomate et le beurre. Rôtir le tout, flamber au cognac, mouiller à hauteur avec de l'eau, porter à ébullition puis cuire pendant 35 minutes environ. Passer en foulant, réduire, rectifier l'assaisonnement. Au moment, ajouter avec le Pastis puis émulsionner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une cuillère de présentation, disposer une demi-lune de courgette puis dresser une écrevisse et napper avec la bisque d'écrevisse.

Décor : pousses de réglisse.



Orange, volaille et chocolat

INGRÉDIENTS POUR 50 AMUSE-BOUCHES

Biscuit chocolat :

180 g	Beurre en pommade
3 g	Sel
110 g	Sucre glace
40 g	Poudre d'amande
285 g	Farine
150 g	Cacao en poudre
60 g	Œuf (soit 1)

Crème de volaille :

5 kg	Carcasses de volaille
1/2	Pied de veau
2	Échalotes
1,5 l	Crème
QS	Sel, poivre

Gelée d'orange :

200 g	Jus d'orange
5 g	Gelée végétale

Gel d'orange :

200 g	Jus d'orange
2 g	Agar-agar

BISCUIT CHOCOLAT

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités (sauf l'œuf). Incorporer l'œuf puis étaler entre deux réglettes de 2 mm d'épaisseur et entre 2 papiers cuisson. Tailler des carrés de 3 cm de côté puis cuire dans un four à 180 °C pendant 8 minutes environ.

CRÈME DE VOLAILLE

Réaliser un jus de volaille avec les carcasses de volaille, le pied de veau et les échalotes. Cuire et réduire presque à glace, crémier. Assaisonner sel et poivre. Couler dans des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

GELÉE D'ORANGE

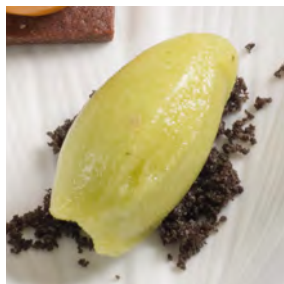
Porter à ébullition le jus d'orange, passer et ajouter la gelée végétale. Démouler deux demi-sphères de crème de volaille, les assembler puis tremper la boule obtenue dans la gelée d'orange, réserver au froid.

GEL D'ORANGE

Porter à ébullition le jus d'orange, passer, ajouter l'agar-agar, porter à nouveau à ébullition. Refroidir, mixer dans un blender et réserver dans une pipette.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupelle, disposer une boule de crème de volaille sur un carré de biscuit chocolat, ajouter un point de gel d'orange et une herbe de saison (au choix).



Sorbet aux herbes du jardin et terre d'olive

INGRÉDIENTS POUR 10 AMUSE-BOUCHES

Sorbet aux herbes du jardin :

230 g	Eau
63 g	Sucre (45 + 18)
36 g	Glucose atomisé
1,4 g	Stabilisateur (Stab 2000)
27 g	Jus de citron
54 g	Jus d'orange
3 g	Mélicie
1,5 g	Agastache
1,5 g	Fenouil bronze
15 g	Verveine
1,5 g	Roquette

Terre d'olive :

500 g	Olives noires
25 g	Chapelure panko (chapelure japonaise)
25 g	Poudre d'amande

SORBET AUX HERBES DU JARDIN

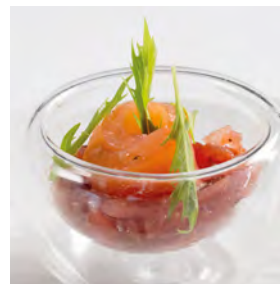
Chauffer l'eau avec 45 g de sucre à 40 °C. Ajouter le glucose, le stabilisateur et le sucre restant puis porter le tout à ébullition et refroidir. Ajouter les jus d'agrumes et les herbes, mixer le tout dans un blender, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

TERRE D'OLIVE

Sécher les olives dans un four à 120 °C pendant 2 heures puis les mixer avec la chapelure panko et la poudre d'amande.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une cuillère, dresser la terre d'olive et une quenelle de sorbet aux herbes du jardin. Servir aussitôt.



Saumon de fontaine façon gravlax et caponata

INGRÉDIENTS POUR 10 AMUSE-BOUCHES

Gravlax (recette de base) :

1	Filet de saumon (de fontaine)
375 g	Gros sel
375 g	Sel fin
125 g	Graines de fenouil
125 g	Graines de coriandre
1/2	Botte de fenouil bronze
250 g	Sucre

Caponata :

20	Olives (taggiasche)
2	Cuillères à soupe de câpres
1	Oignon rouge en mirepoix
5	Tomates grappes mondées et en mirepoix
QS	Sel, poivre, vinaigre balsamique

GRAVLAX

Mixer le gros sel avec le sel fin, les graines et le fenouil bronze puis ajouter le sucre.

Dans un bac gastronorme, déposer une couche de sel gravlax, disposer le filet de saumon, recouvrir avec le sel gravlax restant et laisser mariner pendant 24 heures environ. Dégorger le filet de saumon dans de l'eau claire pendant 30 minutes environ, l'éponger et le réserver au froid.

CAPONATA

Concasser les olives et les câpres, les suer avec l'oignon sans coloration, ajouter les tomates et laisser compoter. Assaisonner, déglacer au vinaigre balsamique, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupelle, dresser une cuillère de caponata et ajouter une tranche de saumon façon gravlax.

Décor : au choix.



VIN CONSEILLÉ

Champagne - « Les Vignes de Montgueux » - Jacques Lassaigue.
Un blanc de blancs extra brut issu du calcaire de la colline de Montgueux et de l'expertise d'un artiste, pour une bulle vivante et apéritive, rien de mieux pour l'éveil des papilles en début de repas.

LE MOUVEMENT DE Christian Sinicropi



ILLUSTRATION : JOËL DOUDOUX

Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez

Le Mouvement : *Croisette Latin*



Un mouvement latin...

Tout en gardant un regard sur le monde et la fusion autour de la perception, j'aspire à cultiver nos traditions, nos racines avec une vision contemporaine.

Nous nous devons de marquer notre clientèle de notre culture, de notre terroir, de cette France aux multiples richesses gastronomiques et artisanales.

Moi, Latin, je partage cette conviction, cet amour de ma région et de mes racines avec nos agriculteurs, nos pêcheurs, notre équipe et notre clientèle.

Christian Sinicropi

PREMIER MOUVEMENT CROISSETTE LATIN

Le poivron comme une pissaladière

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

8	Poivrons jaunes
10	Cébettes fines
QS	Fleur de sel, huile d'olive
5	Anchois frais
25 g	Anchois à l'huile
1	Oignon blanc émincé finement
1	Tronçon de pain de campagne
50 g	Olives (taggiasche)

PRÉPARATION

Laver et retirer la première peau des cébettes, tailler le vert à 15 cm des racines puis tailler ces dernières à 1 cm. Badigeonner les cébettes avec un pinceau et de l'huile d'olive puis ajouter de la fleur de sel.

Gratter les anchois frais à l'aide d'un petit couteau pour enlever les écailles, lever les filets et les tailler en 4 morceaux biseautés puis les badigeonner côté peau avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et les assaisonner côté chair avec de la fleur de sel. Les réserver au froid.

FONDUE DE POIVRONS

Laver, essuyer et plonger les poivrons dans une friteuse à 180 °C pendant 3 à 4 minutes ; les poivrons ne doivent pas colorer. Égoutter les poivrons sur un papier absorbant et les laisser tiédir. Les ouvrir en deux, les épépiner puis les déposer sur une planche, peau vers le haut et les peler en grattant. Les tailler en lanières de 0,5 cm sur toute leur longueur et les réserver.

Dans une sauteuse, verser un filet d'huile d'olive, ajouter et fondre les anchois à l'huile taillés en morceaux d'1 cm, ajouter l'oignon blanc émincé finement, le suer sans coloration puis ajouter les poivrons en lanières et de la fleur de sel. Laisser compoter et légèrement caraméliser. Rectifier l'assaisonnement et réserver au froid.

CHIPS DE PAIN

La veille, filmer et bloquer le tronçon de pain de campagne au grand froid.

Au moment, tailler le pain à l'aide d'un trancheur électrique dans le sens de la largeur, en tranches de 2 mm d'épaisseur puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, détailler des disques et les couper en deux. Les déposer sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, les recouvrir avec une autre feuille de papier sulfurisé et poser une autre plaque dessus. Les sécher dans un four à 160 °C pendant 6 à 7 minutes, puis les réserver à plat au sec. Attention, à la sortie du four les chips seront très fragiles.

PURÉE D'OLIVES

Dénoyauter les olives, en réserver 10 entières pour le dressage.

Dans un cutter, mixer les olives restantes avec un filet d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Verser dans un cornet (ou une poche à douille) et réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser la fondue de poivrons à l'aide d'un cercle de 8 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur. Poser dessus une chips de pain puis 6 points de purée d'olives à l'aide d'un cornet. Disposer les morceaux d'anchois frais et ajouter une cébette crue.

Décor : olive au centre, feuilles de sarriette, filet d'huile d'olive.

VIN CONSEILLÉ

Bellet blanc 2015 - Domaine de la Source - Famille Dalmasso.



DEUXIÈME MOUVEMENT CROISSETTE LATIN

La salade de pâtes comme un dimanche en été

PULPE DE TOMATE

Laver les tomates cœur de bœuf, enlever le pédoncule et les couper en 4 puis les mixer dans un blender jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Passer au chinois (le mélange obtenu est liquide) et réserver au froid.

CUISSON

Cuire les pâtes « al dente » dans de l'eau bouillante salée, pendant 10 à 11 minutes. Les égoutter puis les mélanger aussitôt avec la pulpe de tomate pour qu'elles se gorgent de tomate ; ce mélange peut être réalisé 1 heure avant l'envoi. Au moment, ajouter un filet d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel.

TOMATES CONDIMENTS

Laver et monder les tomates San Marzano, les tailler en 5 rouelles dans le sens de la largeur.

Dans un plat avec un filet d'huile d'olive, déposer les rouelles de tomates, ajouter de la fleur de sel, des feuilles de romarin et 3 demi-gousses d'ail, puis cuire dans un four à 90 °C pendant 25 minutes environ. Réserver à température ambiante.

Laver et monder les tomates cerises grappes jaunes et les couper en 2.

Dans un plat avec un filet d'huile d'olive, déposer les demi-tomates, ajouter de la fleur de sel, des feuilles de romarin et 3 demi-gousses d'ail, puis cuire dans un four à 90 °C pendant 25 minutes environ. Réserver à température ambiante.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un emporte-pièce de 10 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur. Le garnir avec les pâtes tomatées, puis déposer 10 rouelles de tomates San Marzano et retirer l'emporte-pièce. Disposer des pâtes en corolle, ajouter au centre 3 demi-tomates cerises grappes jaunes, parsemer de la poudre d'olive noire, des feuilles de marjolaine, de la fleur de sel et un filet d'huile d'olive.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence rosé 2016 - Domaine Saint Victorin - Christian Troin.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

500 g	Tomates (cœur de bœuf)
350 g	Pâtes (puntalettes n° 73 - De Cecco)
QS	Fleur de sel, huile d'olive, poudre d'olive noire
20	Tomates (San Marzano)
3	Gousses d'ail
1	Branche de romarin
15	Tomates cerises grappes jaunes
1	Branche de marjolaine



TROISIÈME MOUVEMENT CROISSETTE LATIN

L'agneau confit et la courgette pays

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

2	Épaules d'agneau désossées
QS	Huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin
2	Courgettes jaunes pays (2 à 3 cm de diamètre et de 15 cm de longueur)
4	Filets mignons d'agneau
2 kg	Collier d'agneau
1	Échalote en grosse mirepoix
1	Tête d'ail
1	Branche de romarin
50 g	Riquette (ou roquette)
10 g	Huile d'argan
5 g	Vinaigre de Xérès
1	Goutte de tabasco
15 g	Mayonnaise japonaise

PROCÉDÉ

Dégraissier les épaules d'agneau, les déposer à plat, les assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin sur les 2 faces puis les mettre individuellement sous vide et les cuire dans de l'eau maintenue à 72 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 48 heures. Égoutter les poches d'épaule d'agneau, les laisser refroidir à plat.

PRÉPARATION

Laver les courgettes jaunes, les tailler en rouelles de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline. Au moment, les assaisonner à l'aide d'un pinceau avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel.

Parer à vif les filets mignons d'agneau, les rouler dans du papier film pour leur donner une forme bien ronde et les tailler en rouelles de 5 mm d'épaisseur. Au moment, les disposer à plat et les assaisonner à l'aide d'un pinceau avec du jus d'agneau et de la fleur de sel.

JUS D'AGNEAU

Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, colorer le collier d'agneau coupé en morceaux, ajouter l'échalote taillée en grosse mirepoix, la tête d'ail coupée en deux et la branche de romarin. Suer le tout pendant 5 à 10 minutes puis mouiller à hauteur avec de l'eau, porter à ébullition, écumer et cuire à frémissement jusqu'à la réduction de la moitié du liquide. Chinoiser, réserver.

SAUCE VERTE

Dans un blender, mixer la riquette avec l'huile d'argan, le vinaigre de Xérès, le tabasco et la mayonnaise japonaise, jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et homogène. Réserver au froid.

FINITION

Dans les épaules d'agneau, détailler 10 rectangles (de 8 x 3 cm), les déposer dans un sautoir et mouiller avec le jus d'agneau jusqu'à 1,5 cm de hauteur. Arroser régulièrement et généreusement les morceaux d'épaules ; le jus va réduire au fur et à mesure et va napper la viande.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un point généreux de sauce verte, ajouter un rectangle d'épaule d'agneau surmonté de 5 rouelles de courgette jaune puis avec 3 rouelles de filet mignon d'agneau.

Dans une saucière, servir à part le jus d'agneau.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Palette - « Cuvée Quintessence » 2014 - Château Henri Bonnaud - Stéphane Spitzglous.



EN APARTÉ...

Jean-Marc Doucet

PAR LAURENCE TEIXEIRA



La famille Doucet perpétue la tradition des gestes et du savoir-faire des confiseurs depuis de nombreuses années.

Si la fondation de l'entreprise date de 1969, l'engouement pour les petites douceurs sucrées remonte plus loin dans le temps. Dans la famille, on est confiseur de père en fils. Et depuis six générations.

Théodore Vieillard

Le premier de la lignée est Théodore Vieillard. Chocolatier-confiseur réputé, il s'est installé à Clermont-Ferrand en Auvergne. L'enseigne existe toujours.

Léon Mazet

Le second, Léon Mazet, le gendre du précédent, « est monté » à Montargis avec son épouse Jeanne Vieillard au début du XX^e siècle pour fonder une confiserie. La Maison Mazet est toujours dirigée par la même famille et se situe encore aujourd'hui à Montargis.

François Doucet

Deux générations plus tard, François Doucet et son épouse Maggy décident de voler de leurs propres ailes après avoir fréquenté la confiserie familiale ; ils « descendent » à Oraison. Dans un premier temps, François Doucet travaille dans l'entreprise Perl'amande, spécialisée dans la transformation des fruits secs, là où le grand-père s'approvisionnait.

François Doucet Confiseur à Oraison

La confiserie François Doucet

En 1969, François quitte son poste de chef de production chez Perl'amande. Avec Maggy, ils ouvrent les portes de leur propre confiserie au centre-ville d'Oraison, en Provence, dans l'un des derniers casoires industriels d'amandes de la région. François Doucet met ainsi à profit son expérience acquise par le passé.

Oraison

Jusque dans les années 50, la Provence était le principal fournisseur d'amandes en France et Oraison a longtemps été considérée comme une ville de négoce et la capitale du cassage de l'amande.

En 1977

La production florissante est à l'étroit. La Confiserie François Doucet quitte le centre-ville et s'installe sur la future zone artisanale d'Oraison. *« Nous étions la seule entreprise. Autour de nous, il n'y avait que des vignes et des champs. »*

Dans les années 80, l'entreprise s'agrandit encore avec 1000 m² d'atelier, puis double sa surface.

En 2009

Un nouvel atelier de pâte de fruits voit le jour, avec de nouveaux équipements. Aujourd'hui, les ateliers de production, les zones de stockage à température contrôlée ainsi que les bureaux s'étendent sur près de 5000 m².

La qualité et la créativité au rendez-vous...

Deux ans après leur installation, François Doucet et son épouse sont honorés pour leurs créations sur le Salon InterSuc (actuel Européen) à Paris. En 20 ans, ils ont remporté près de 16 rubans bleus.

Et l'histoire de la confiserie continue de s'écrire chaque jour...

T. G. M. : On peut dire que vous êtes tombé dans la confiserie quand vous étiez petit...

J.-M. D. : Effectivement, j'étais un tout jeune enfant lorsque mes parents ont créé leur entreprise. Tout comme mes deux frères





et ma sœur, nous vivions au rythme de la confiserie, des salons, des fabrications, des fortes saisons...

Vos premiers pas...

Nous avons tous travaillé avec nos parents à un moment donné. J'ai des souvenirs très précis du travail dans le laboratoire, des gestes, de ma grand-mère qui coupait les gousses de vanille pour les faire macérer dans le sirop, des pralines qu'on enrobait de gomme et de vanille Bourbon, le conditionnement...

À l'époque, pour cuire les fruits et le sucre, nous avions un cuiseur à gaz. Il s'agissait juste d'une bassine sur un trépied, il fallait allumer le gaz à la main... Les techniques ont bien changé.

Que reprenez-vous de ces années-là ?

Mes parents travaillaient beaucoup. Dans ces cas-là, ce sont souvent les grands-parents, oncles et tantes qui s'occupent des enfants.

C'était une ambiance particulière, nous savions que chez les autres cela ne se passait pas de la même façon. Nous avions une étiquette, nous étions les enfants des confiseurs.

Vous n'avez pour autant pas commencé votre carrière dans le milieu de la confiserie

Non, j'ai emprunté une autre voie. Je suis allé « voir ailleurs » comme on dit. Très tôt je me suis intéressé à l'agriculture et à l'agroalimentaire : j'ai travaillé chez un boulanger, en pâtisserie...

J'aime tout le côté process de transformation du chocolat, du fromage, du sucre...

Dans les années 90, j'ai finalement rejoint l'entreprise familiale.

Une volonté de vos parents ?

En tant que parent, on a à la fois envie de voir ses enfants reprendre l'entreprise, mais on a aussi envie de les voir explorer d'autres chemins pour leur épanouissement personnel.

Moi aussi j'avais besoin de découvrir autre chose. Quand je suis arrivé dans l'entreprise, j'avais tout à prouver.

Aujourd'hui, vous êtes à la tête de l'entreprise

Je ne suis pas tout seul. Mes deux frères et ma sœur sont actionnaires. Nous sommes une vraie entreprise familiale, nous prenons les décisions ensemble, même si ce n'est parfois pas évident de réunir tout le monde en même temps.

Votre activité ?

Elle est divisée en deux branches : d'un côté, la partie gourmet et l'autre, la partie diététique sportive. Pour ce deuxième volet, les recettes sont élaborées en concertation avec le client.

La branche gourmet représente 85 % de notre production.

Vos clients ?

Nous avons près de 3000 clients répartis dans 30 pays.

Notre clientèle historique est composée de commerces spécialisés, souvent

des artisans, des chocolatiers, des boulangers-pâtisseries, des confiseurs. Cela peut être aussi des cavistes, des épicerie fines... On voit aujourd'hui apparaître une nouvelle clientèle : des torréfacteurs, des primeurs, des magasins de décoration...

Leur point commun ?

Ces clients veulent tous promouvoir la bonne qualité gustative, organoleptique d'un produit gourmand et de tradition française.

Vos produits ?

Nous avons deux grandes familles de produits : les confiseries enrobées au chocolat et les pâtes de fruits, aux fruits de Provence.

Au départ, nous n'avions qu'un seul produit. Aujourd'hui nous comptabilisons près de 400 recettes. Notre production représente 500 tonnes de pâtes de fruits et 300 tonnes de confiseries de chocolat.

Vos produits ne sont pas toujours vendus sous votre nom...

Certains clients les commercialisent sous leur nom ou leur marque pour étoffer leur offre.

Les produits siglés « Confiserie François Doucet » sont disponibles dans notre boutique, sur Internet et par catalogue. Notre volonté aujourd'hui est de développer la notoriété de notre propre marque.



Toutes vos confiseries sont fabriquées artisanalement...

Nous ne pouvons pas revendiquer le statut d'artisan à cause de notre volume, le terme artisan est très réglementé. Souvent l'artisan vend directement aux clients, nous, nous passons par nos clients détaillants même si nous avons une boutique usine.

Pourtant les procédés utilisés et les recettes sont les mêmes depuis le commencement à quelque chose près : on a remplacé le gaz par la vapeur par exemple pour gagner en qualité.

D'où viennent vos fruits ?

Nous avons la volonté de sourcer au plus près. 75 % des fruits sont issus de récoltes régionales voire locales. Notamment les abricots et les coings de la région des Baronnies de la Drôme provençale, les poires Williams et les pommes Golden des Alpes, les figues du Var.

Et pour vos noisettes et vos amandes ?

Les noisettes viennent de Gascogne. Pour les amandes, nous avons une production 100 % française dont 50 % provençale. Les autres provenances sont sur la Corse et le Languedoc-Roussillon.

50 % provençale seulement ?

La production provençale est insuffisante. Nous sommes face à un paradoxe. Alors qu'il symbolise la région, l'amandier est en voie de disparition en Provence. Sa production est en perte de vitesse, pourtant elle se porte très bien en Corse et dans les Pyrénées orientales.

Pour relancer la production nous participons à un plan d'installation des producteurs d'amandier en Provence.

De quoi s'agit-il ?

Nous incitons les agriculteurs à diversifier leurs productions en se lançant dans l'amande.

L'attachement aux produits locaux est l'un des traits de l'entreprise depuis son lancement

Effectivement. Mes parents avaient la volonté de s'intégrer dans le tissu économique local, à travers les fournisseurs, l'aspect patrimonial, la vie locale... Même le premier packaging des pralines était écrit en provençal. Il n'a pas changé depuis.

Comment choisissez-vous vos fruits ?

Nous sélectionnons les fruits sur pied, sur plusieurs parcelles chez nos producteurs. On prélève, on goûte et on détermine notre choix. Nous poussons à son maximum la recherche de qualité.

Le volume de fruits utilisés est estimé à 350-400 tonnes par an.

Comment sont fabriquées vos pâtes de fruits ?

Une fois les fruits cueillis en pleine maturité, ils partent chez un artisan qui effectue un premier triage, un lavage, un broyage, un tamisage pour éliminer les parties non comestibles, et enfin une pasteurisation et un conditionnement en poche sceptique. C'est sous cette forme que nous les réceptionnons au laboratoire.

Le processus de transformation de la pâte

de fruits peut ensuite commencer. Les fruits sont cuits avec le sucre, puis coulés dans des règles ou moulés dans des formes amidonnées. Nous n'utilisons pas de colorant, ni de conservateur.

La pâte de fruits a souvent eu mauvaise presse...

Les gens ont en tête celle qu'ils mangeaient à la cantine ou au goûter. Une barre sans saveur et trop sucrée.

À cause de cela, nous rencontrons régulièrement des réticences à la consommation, puis à l'achat.

Comment faites-vous pour changer son image vieillotte ?

En faisant découvrir nos produits sur des salons.

Nous essayons aussi d'effacer cette image un peu *old fashion*, en relookant la pâte de fruits, en lui donnant un petit coup de jeune grâce à de nouvelles créations.

Vos dernières créations ?

Les Aromat'iques, les perles au miel, le Karatapas... Ces dernières ne sont pas considérées comme des pâtes de fruits car le sucre a été remplacé par le miel.

Les Aromat'iques...

Des pâtes de fruits aromatisées aux épices ou aux aromates : abricot-thym, fraise-menthe, poire-badiane, framboise-basilic, mile-lavande...

Les perles au miel

Ce sont des pâtes « gélifiées » au miel, même si je n'aime pas trop ce terme. Le miel de



Provence label rouge provient d'un petit producteur d'Oraison.

Le Karatapas...

Il s'agit d'un maïs grillé et salé, enrobé de chocolat noir ou au lait. Il répond aux tendances sucré-salé actuelles.

Le secret d'une réussite...

Être intransigeant sur la qualité des matières premières. Un bon produit demande une exigence et une rigueur de tous les jours

Les consommateurs, dont je fais partie aussi, cherchent des produits sûrs, qui ont une histoire, une notoriété et veulent maîtriser jusqu'au bout ce qu'ils consomment. C'est légitime et même louable.

Vous faites les produits que vous aimeriez manger ?

Absolument. D'ailleurs, j'en mange tous les jours, lorsque je suis au magasin, en fabrication... Je goûte sans arrêt, comme tous mes collaborateurs. Au-delà du plaisir, c'est un devoir.

Un devoir ?

Goûter nos confiseries nous permet de vérifier si la promesse que l'on a fait aux clients est tenue. Goûter est une pratique non seulement autorisée mais surtout encouragée.

Vos équipes

Nous sommes 65 personnes en tout, dont une quarantaine en production. Très peu de *turnover* dans l'entreprise. Récemment l'un de nos collaborateurs nous a quittés pour prendre sa retraite,

cela faisait quarante ans qu'il travaillait dans la confiserie François Doucet.

Dans votre activité, le facteur humain est important...

Les personnes qui sont en production, notamment au chocolat, façonnent le produit avec leur main. Ils vont régler la dose de chocolat, voir si la finition est bien lisse... Ils conduisent eux-mêmes avec leurs mains le process...

Vous vous êtes doté d'une boutique d'usine, une nécessité ?

Dans les années 80, nous vendions les produits déclassés dans le hall de l'entrée, le reste de la production était disponible sur catalogue.

Aujourd'hui, la boutique d'usine permet de proposer nos produits au grand public. C'est un premier pas vers le b to c.

Envisagez-vous d'ouvrir d'autres magasins ?

Cela fait partie des possibles axes de développement. Mais cela ne fait pas partie des projets à court terme.

Quels sont vos projets à court terme ?

Continuer à rationaliser notre organisation, à tous les niveaux. Même s'il s'agit d'une activité de fond. Rechercher et développer de nouveaux produits, prospecter de nouveaux marchés, proposer de nouveaux modes de consommation. Intensifier notre présence sur les réseaux sociaux qui est à ce jour un moyen de communication incontournable pour se

faire connaître. D'une manière générale, nous travaillons sur notre communication auprès des professionnels et du grand public.

Quel bilan peut-on tirer de ces 50 ans d'histoire ?

Nous avons réussi à maintenir un parfait équilibre : un développement linéaire et durable remarquable, tout en conservant les valeurs de départ, la recherche de la qualité dans les approvisionnements, dans le produit final, la maîtrise du savoir-faire.

Lorsqu'ils se sont installés, vos parents s'attendaient-ils à une telle évolution ?

Pas du tout. Pour eux, ils travaillaient au jour le jour. Même si grandir était l'une de leur volonté, ils ne se sont jamais dit : « nous y sommes arrivés ».

Est-il difficile de travailler dans l'entreprise familiale ?

La pression de ne pas décevoir est bien là. On marche comme sur un fil tendu. On est tiraillé entre cette espèce de volonté de respecter les valeurs initiales autour desquelles s'est développée l'entreprise et cette nécessité vitale de moderniser, de s'améliorer, innover...

Être chef d'entreprise

La difficulté est de transmettre à ses équipes cette même volonté qui a animé les fondateurs, de se perfectionner sans cesse, d'être tourné en permanence vers l'excellence.

Ce n'est pas facile tous les jours, mais j'en tire de grandes satisfactions. ■



L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils féériques mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire. Créez des univers, façonnez des pièces désirables et envoûtantes comme autant de délices éphémères.

Piochez dans nos nouveautés un moule bâche original, un décor différenciant ou un transfert festif pour rendre les fêtes de fin d'année de vos clients magiques !

Et n'oubliez pas la possibilité de faire de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

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

LA PÂTISSERIE DE Xavier Brignon



à Besançon

Installé à Besançon depuis 2014, Xavier Brignon a derrière lui un long parcours aux côtés des grands chefs cuisiniers de prestigieux établissements.

Franck Fresson

Son expérience la plus marquante ? *« Mon passage chez Franck Fresson, mon mentor. J'ai travaillé chez lui juste avant de m'installer et c'est la meilleure chose que j'ai faite. J'aimerais avoir une aussi belle boutique que la sienne. »*

Celle de Xavier Brignon regorge de douceurs et autres gourmandises, mêlant à merveille la technique de la pâtisserie classique de boutique et la fantaisie des pâtisseries de restaurant. L'accent est mis indéniablement sur le goût et les textures, les équilibres, sur les produits de qualité et de saison. *« Je suis vraiment épanoui. J'ai la chance inouïe de ne faire que ce que j'aime. Dans chaque produit, il y a l'ADN de mon parcours, chaque produit raconte un voyage, une rencontre, un chef... »*

Nicolas Brie

Pour la création, on trouve à ses côtés Nicolas Brie, deux fois champion de France du dessert, dans la catégorie « juniors » et dans la catégorie « professionnels ».

« Je l'ai recruté à la sortie de l'école. Je l'ai formé, déformé sur certains points aussi. C'est un garçon très doué, extrêmement brillant. Je lui fais pleinement confiance. C'est lui qui dirige le labo quand je dois exercer mon métier de chef d'entreprise. »



L'équipe de la Pâtisserie Xavier Brignon (de gauche à droite) : Brigitte Dubois, Nicolas Brie, Martine Cuche, Xavier Brignon, Eve Escato, Antoine Lambla, Delphine Didier et Antonin Goubet. Sans oublier les absents sur la photo : Rudy Perrodin, Morgan Louis, Alex Navel, Laurie Verroquet et Mathis Zerline.

Le challenge XB

Xavier Brignon et Nicolas Brie ont mis en place le challenge XB : chaque semaine, un pâtissier est désigné pour créer un gâteau qui sera mis en avant sur les réseaux sociaux et en vente en boutique durant le week-end, voire plus longtemps s'il est plébiscité par les clients. « Cela crée une émulation dans les équipes. Ce challenge permet de leur montrer que la pâtisserie boutique n'est pas qu'une question de volume, de routine, il y a aussi de la créativité. »

Chaque pâtissier est invité à passer derrière le comptoir pour discuter avec les clients sur ces choix en termes de goût, de forme, de technique... « Cet échange leur donne l'occasion de sortir du laboratoire et d'apprendre à parler de leur métier autrement. »

Le tea-time

Dans les pages qui suivent, Xavier Brignon a choisi de présenter quatre gâteaux, tous des best of de sa pâtisserie.

Folie douce

Une tarte au format peu habituel. Ni ronde ni carrée, elle est ovale et se partage à deux. Folie douce est montée quasiment « minute » au cours de la journée, pour une fraîcheur optimum. « Je suis issu de la restauration, le côté fraîcheur a une réelle importance dans ma pâtisserie. Si je pouvais tout faire à la minute, je le ferais. »

Cette tarte duo est réalisée avec des produits très gourmands : chocolat, caramel, dulcey et différentes textures : le croustillant de la pâte sablée et de la feuillantine, le crémeux de la sauce caramel fleur de sel... « On commence à s'émerveiller avec les disques de dulcey. On les casse, on les mange. Et on entre directement dans la gourmandise. »

Rouge & noir

« Ce dessert est inspiré de l'entremets Caraïbe que je faisais chez Franck Fresson. C'est un gâteau très gourmand. »

« Il a été légèrement modifié, il a évolué en même temps que moi. J'y ai ajouté une touche acidulée avec la framboise pour apporter un peu de pep's. »

« Il est toujours difficile de réinterpréter une création qui est déjà parfaite. »

Xavier Brignon a choisi d'associer un chocolat et une vanille de Madagascar. « Ce chocolat est très rond avec une belle couleur acajou, et le crémeux vanille apporte de la douceur. »

Week-end

Il s'agit d'un gâteau de voyage. Là encore, un cake au citron que le chef pâtissier réalisait lorsqu'il était apprenti. « Il s'appelait déjà Week-end. C'était bon, j'ai voulu me le réapproprier. »

Féru du Japon et de ses produits, Xavier Brignon a utilisé du thé matcha et des agrumes. « Nous avons gardé la base du Week-end,

nous avons ajouté du matcha, un sirop de citron. » Le cake est humidifié avec une crème citron. « Le mélange des saveurs est intéressant. »

Le gâteau est roulé dans un mélange sucre glace-thé matcha pour lui donner une texture « panée ».

Sur le dessus, les pâtissiers pochent de la crème citron et disposent des petites meringues croustillantes. L'idée de customiser ce gâteau de voyage permet d'apporter différentes textures en bouche.

« Il y a toujours dans nos gâteaux de voyage un petit plus, en les emmenant aux croisements de la pâtisserie traditionnelle et la pâtisserie moderne. »

Granny

Impossible de passer à côté de ce gâteau tant le design et la couleur attirent l'œil.

Pour cette tartelette, Xavier Brignon s'est inspiré de la pomme de Philippe Rigolot.

« Nous voulions créer un dessert aux fruits assez péchu. Nous avons choisi la Granny Smith. J'adore ce fruit parce qu'il a une acidité particulière et l'acidité neutralise le côté sucré d'un dessert. Le sucre arrondit tout. Nous avons des produits de qualité, que nous ne souhaitons pas cacher derrière le sucre. »

Cette tartelette aux pommes Granny Smith à la présentation originale est élaborée comme un demi-fruit déposé sur une pâte.

« Lorsque les clients coupent le gâteau, c'est la surprise : les pommes coulent dans l'assiette. »



Folie douce

PROCÉDÉ

Foncer un moule à tartelette ovale individuel avec de la pâte sucrée (voir page 100) et le cuire à blanc, dans un four à 150 °C pendant 15 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler le fond de tartelette, parer les bords avec une râpe puis étaler le croustillant feuillantine et pocher le caramel coulant. Parsemer les noix de pécan caramélisées puis pocher la ganache montée Dulcey. Ajouter une plaque de couverture noire (Guanaja) ajourée de la même forme que la tartelette.

Décor : pastilles de couverture blonde (Dulcey), feuille d'or.

Croustillant feuillantine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

50 g Couverture lait fondue
250 g Praliné noisette à 66 %
75 g Feuillantine

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités et dresser aussitôt.

Caramel coulant

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

500 g Crème
2 Gousses de vanille fendues et grattées
500 g Sucre
125 g Eau

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la vanille et laisser infuser pendant 20 minutes environ. Retirer les gousses de vanille.

Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel, décuire avec la crème bouillante infusée avec la vanille. Recuire le tout à 102 °C puis refroidir et réserver.

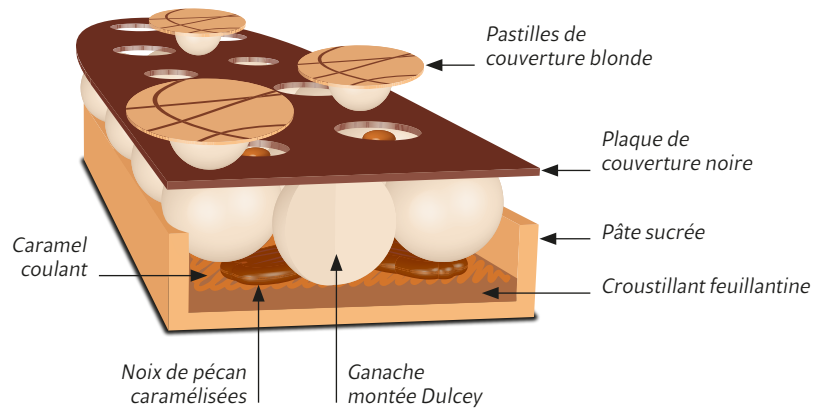
Noix de pécan caramélisées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

60 g Sucre
20 g Eau
250 g Noix de pécan
20 g Mycryo®

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 120 °C, ajouter les noix de pécan torréfiées dans un four à 150 °C pendant 12 minutes, encore chaudes. Cuire le tout jusqu'au caramel, décuire avec le Mycryo®. Réserver. →



Ganache montée Dulcey

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

410 g Crème (110 + 300)
 10 g Glucose
 10 g Sucre inverti (Trimoline)
 200 g Couverture blonde (Dulcey)

PROCÉDÉ

Porter 110 g de crème à ébullition avec le glucose et le sucre inverti, verser sur la couverture, mélanger puis incorporer la crème restante. Mixer le tout, réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Au moment, monter dans un batteur comme une chantilly.



Parer les bords du fond de tartelette avec une râpe.



Étaler le croustillant feuillantine.



Pocher le caramel coulant.



Pocher la ganache montée Dulcey.



Disposer des pastilles de couverture blonde (Dulcey).



Granny

PROCÉDÉ

Foncer un cercle à tartelette de 8 cm de diamètre et de 2,5 cm de hauteur avec la pâte sucrée. Garnir avec la crème d'amande puis cuire dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ.

Garnir aux 3/4 un moule Flexipan® demi-sphérique de 7 cm de diamètre avec la mousse pomme. Démouler et appliquer un insert pomme et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un dôme de mousse pomme, le napper avec le glaçage granny puis le déposer sur le fond de tartelette. Appliquer à la base du dôme du crumble.

Décor : queue de pomme (granny smith).

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

500 g Farine T. 45
300 g Beurre (Lescure)
5 g Sel
190 g Sucre glace tamisé
60 g Poudre d'amande
100 g Œufs (soit 2)

PROCÉDÉ

Sabler la farine avec le beurre, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs ; obtenir une pâte homogène. Laisser reposer au froid pendant 2 heures environ.

Crème d'amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

500 g T.P.T. (soit 250 g de poudre d'amande et 250 g de sucre glace)
25 g Poudre à crème
150 g Beurre en cubes
150 g Œufs (soit 3)
250 g Crème pâtissière
50 g Crème (Elle & Vire)

PROCÉDÉ

Mélanger le T.P.T. avec la poudre à crème, ajouter le beurre puis les œufs. Incorporer la crème pâtissière puis la crème et réserver.

Mousse pomme

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

100 g Sucre
30 g Eau
75 g Blancs d'œufs (soit 2,5)
45 g Masse de gélatine (soit 7 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 38 g d'eau)
500 g Purée de pomme verte
75 g Manzana (liqueur de pomme verte)
300 g Crème fouettée →

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 121 °C, verser sur les blancs montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Fondre la masse de gélatine avec un peu de purée de pomme, verser dans la purée de pomme restante. Lorsque celle-ci est à 19 °C, ajouter la Manzana, la meringue italienne puis la crème fouettée. Dresser aussitôt.

Insert pomme

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

- 4 Pommes (granny smith)
- QS Beurre, sucre
- 15 g Jus de citron

PROCÉDÉ

Éplucher les pommes, les couper en cubes, les poêler rapidement avec du beurre et du sucre puis déglacer au jus de citron. Mouler dans des Flexipan® de 3 cm de diamètre et faire prendre au grand froid.

Glaçage granny

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

- 100 g Glaçage neutre (Belnap)
- 500 g Glaçage neutre (Décorgel)
- 100 g Eau
- 50 g Manzana (liqueur de pomme verte)
- QS Colorant vert

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, porter le tout à ébullition et utiliser à 20 °C.



1

Dans des Flexipan® de 3 cm de diamètre, mouler les pommes poêlées et faire prendre au grand froid.



2

Garnir aux 3/4 un moule Flexipan® demi-sphérique de 7 cm de diamètre avec la mousse pomme. Démouler et appliquer un insert pomme et bloquer au grand froid.



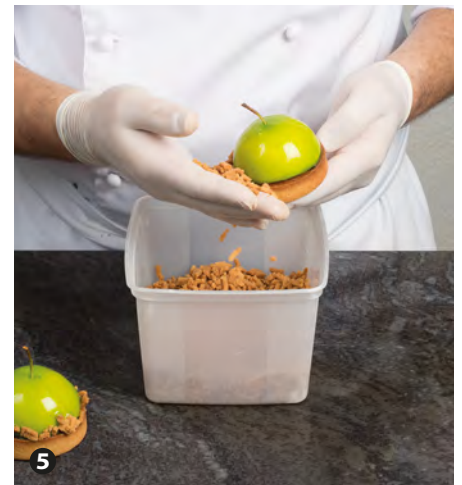
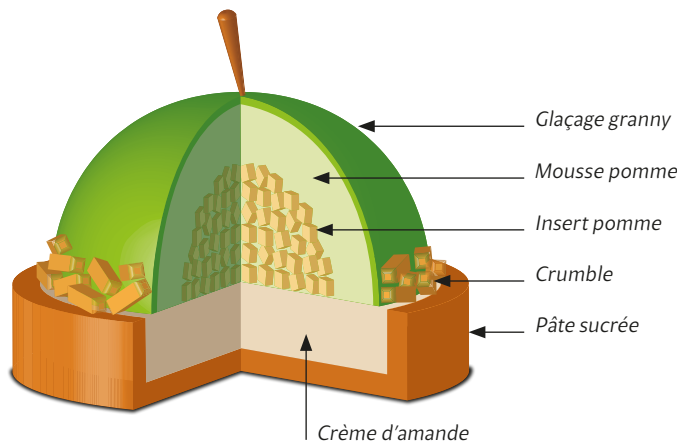
3

Garnir un fond de tartelette en pâte sucrée avec la crème d'amande puis cuire.



4

Démouler un dôme de mousse pomme, le napper avec le glaçage granny.



5

À la base du dôme, appliquer du crumble.



Week-end

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un cake à chaud, le tremper dans le sirop citron froid, l'égoutter puis le rouler dans un mélange de codineige et de thé vert matcha. Pocher dessus de la crème citron.

Décor : cubes de citron confit, meringues, feuille d'or.

À SAVOIR

Codineige : poudre à décor ayant l'avantage de ne pas fondre au contact de l'humidité et de rester bien blanche et poudreuse.

Cake

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 7 CAKES

425 g Œufs (soit 9)
4 Zestes de citron (râpés)
595 g Sucre
250 g Crème
430 g Farine
8 g Levure chimique
30 g Thé vert matcha
170 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Mélanger les œufs avec les zestes de citron, le sucre et la crème, ajouter la farine tamisée avec la levure chimique et le thé vert matcha. Incorporer le beurre fondu, dresser 250 g d'appareil dans des moules (de 23 x 4,5 x 5 cm) et cuire dans un four à 170 °C pendant 25 minutes environ.

Sirop citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 7 CAKES

1 l Eau
500 g Sucre
50 g Jus de citron

PROCÉDÉ

Porter les ingrédients cités à ébullition, refroidir et réserver.

Crème citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 7 CAKES

100 g Jus de citron
100 g Œufs (soit 2)
125 g Sucre
10 g Maïzena
100 g Beurre

PROCÉDÉ

Réaliser une crème pâtissière avec les ingrédients cités, refroidir et réserver. →



Dresser 250 g d'appareil dans des moules (de 23 x 4,5 x 5 cm) et cuire dans un four à 170 °C pendant 25 minutes environ.



Démouler un cake à chaud, le tremper dans le sirop citron froid.



Rouler le cake dans un mélange de codineige et de thé vert matcha.



Pocher dessus de la crème citron.



Disposer des cubes de citron confit et des meringues.



Rouge et noir

INSERT

Couler le crémeux vanille dans des moules en silicone de 4 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur puis bloquer au grand froid. Verser dessus la gelée framboise et bloquer à nouveau le tout au grand froid.

MONTAGE

Garnir un moule individuel (C2pack) de 6 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur avec la mousse chocolat, démouler et appliquer l'insert, finir de garnir avec la mousse chocolat puis fermer avec un disque de meringue noisette. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler le petit gâteau, le napper entièrement avec le glaçage noir puis pocher une rosace de mousse chocolat au centre.

Décor : framboise, plaquettes de chocolat noir, cachet maison.

Meringue noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

30 g Poudre de noisette
 30 g Poudre d'amande
 60 g Sucre glace
 100 g Sucre semoule
 45 g Eau
 75 g Blancs d'œufs (soit 2)

PROCÉDÉ

Tamiser la poudre de noisette avec la poudre d'amande et le sucre glace, réserver.

Cuire le sucre semoule avec l'eau à 121 °C, verser sur les blancs montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la masse tamisée, pocher des disques de 5 cm de diamètre et les cuire dans un four à 120 °C pendant 2 heures environ.

Crémeux vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

Crème anglaise :

300 g Crème
 2 Gousses de vanille fendues et grattées
 80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
 60 g Sucre
 2,5 Feuilles de gélatine 200 blooms, trempées et pressées (soit 5 g)

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, cuire à 83 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine et dresser aussitôt. →

Gelée framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

- 15 g Sucre
- 5 g Pectine NH
- 500 g Purée de framboise
- 45 g Sucre inversi (Trimoline)

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre avec la pectine, verser dans la purée de framboise mélangée avec le sucre inversi et faire bouillir le tout. Dresser aussitôt.



1 Couler le crémeux vanille dans des moules en silicone de 4 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur puis bloquer au grand froid.



2 Garnir un moule (C2pack) de 6 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur avec la mousse chocolat.

Mousse chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

Crème anglaise :

- 100 g Lait
- 100 g Crème
- 60 g Sucre inversi (Trimoline)
- 100 g Jaunes d'œufs (soit 5)
- 40 g Sucre
- 250 g Couverture noire à 64 % (Manjari) hachée
- 500 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, cuire à 83 °C. Verser sur la couverture hachée, laisser refroidir la masse à 38 °C puis incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.



3 Démouler et appliquer l'insert.



4 Démouler le petit gâteau, le napper entièrement avec le glaçage noir.

Glaçage noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 PERSONNES

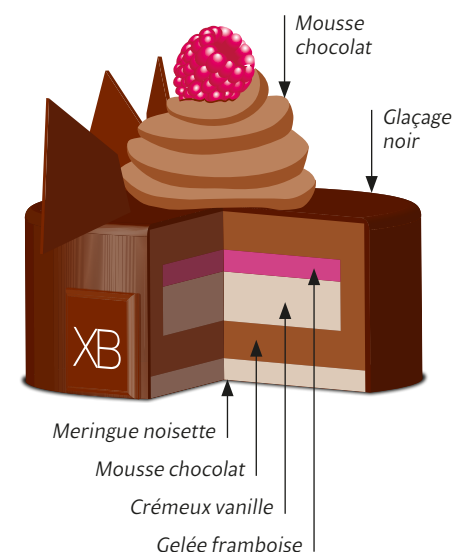
- 35 g Gélatine en poudre 200 blooms
- 510 g Eau (210 + 300)
- 750 g Sucre
- 600 g Crème
- 400 g Glucose
- 240 g Cacao en poudre

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine en poudre dans 210 g d'eau froide. Faire bouillir l'eau restante avec le sucre, la crème et le glucose. Verser sur le cacao en poudre et ajouter la gélatine. Utiliser à 35 °C.



5 Pocher une rosace de mousse chocolat au centre du petit gâteau.



LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La crème Chiboust

PAR JEREMY DELTEIL, FORMATEUR À L'ENSP



© Fotolia - Tim Ur, Viktor, XamtiW, Baibaz

GÉNÉRALITÉS

La crème Chiboust est une crème dérivée de la crème pâtissière à laquelle on ajoute de la meringue italienne.

Nous vous proposons une recette classique. Elle vous servira à réaliser différentes variantes :

- ▶ Une crème Chiboust chocolat en ajoutant 25 % du poids de lait en chocolat noir à 64 % ;
- ▶ Une crème Chiboust aux fruits en remplaçant 25 à 75 % du poids de lait par une purée de fruit (au choix).

La crème Chiboust permet principalement de réaliser des Saint-Honorés mais également des entremets, des tartes...

CONSEILS DU CHEF

- Mélanger rapidement les jaunes d'œufs avec le sucre pour ne pas les brûler.
- La meringue italienne et la crème pâtissière doivent être réalisées simultanément et mélangées à chaud afin d'obtenir une crème lisse et homogène.
- La crème Chiboust est une crème fragile qui ne se conserve qu'une journée.
- Il est préférable de réaliser le caramel et de caraméliser les choux après avoir dressé la crème Chiboust sur la pâte feuilletée. Si on dresse la crème avant de caraméliser les choux, elle va figer et trancher.

Crème Chiboust

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

12 g Gélatine en poudre 200 blooms
60 g Eau froide
1 L Lait
2 Gousses de vanille
150 g Sucre semoule
200 g Jaunes d'œufs (soit 10)
100 g Poudre à crème

Meringue italienne :

130 g Eau
400 g Sucre semoule
360 g Blancs d'œufs (soit 12)

PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine avec l'eau froide.
Fendre et gratter les gousses de vanille dans le lait et le porter à ébullition.
Mélanger le sucre semoule avec les jaunes

d'œufs puis ajouter la poudre à crème, verser environ 1/3 du lait et mélanger puis verser le tout dans le lait sur le feu. Cuire le tout à ébullition pendant 2 minutes environ en remuant constamment ; jusqu'à relâchement de l'amidon (la crème s'épaissit à ébullition, mais il faut cuire pendant 2 minutes minimum pour cuire l'amidon et ne pas obtenir une texture granuleuse). Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée et bien mélanger.

En parallèle, réaliser la meringue italienne : cuire l'eau avec le sucre à 118 °C, verser le sirop en filet sur les blancs montés mousseux et monter le tout à grande vitesse jusqu'à ce que la meringue soit ferme et à une température d'environ 50 °C. À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la meringue dans la crème pâtissière en 2 fois. Utiliser aussitôt.



1 Chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées.



2 Mélanger le sucre semoule avec les jaunes d'œufs puis ajouter la poudre à crème.



3 Verser environ 1/3 du lait dans l'appareil, mélanger puis verser dans le lait sur le feu.



4 Cuire le tout à ébullition pendant 2 minutes minimum en remuant constamment.



5 Verser le sirop en filet sur les blancs montés mousseux.



6 À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la meringue dans la crème pâtissière en 2 fois. Utiliser aussitôt.

Saint-Honoré

Le Saint-Honoré aurait été inventé vers 1850 chez Chiboust, une célèbre pâtisserie parisienne de l'époque située rue Saint-Honoré. Auguste Jullien, le chef pâtissier de la maison, le réalisa d'abord à base de brioche fourrée de crème pâtissière. Plus tard, le fond fut réalisé en pâte brisée ou feuilletée et la brioche fut remplacée par de la pâte à choux.

MONTAGE

Détailler un disque de 18 cm de diamètre dans la pâte feuilletée cuite et froide.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 8), garnir des choux avec de la crème Chiboust.

Dresser la crème Chiboust en spirale au centre du disque de pâte feuilletée et pocher des points de caramel tendre dans la crème Chiboust.

Glacer les choux garnis avec le caramel et les déposer dans un moule en silicone demi-sphérique de 4 cm de diamètre puis les disposer sur le pourtour du disque de pâte feuilletée.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une poche munie d'une douille à Saint-Honoré, dresser la crème chantilly vanille sur la crème Chiboust puis disposer un chou au centre.

VIN CONSEILLÉ

Champagne demi-sec.

Garder de la légèreté sans contrarier les saveurs gourmandes, voilà l'objectif d'un accord harmonieux. L'avantage d'un bon Champagne demi-sec c'est qu'il apporte la fraîcheur de sa bulle et sa rondeur avenante. Là où un brut échoue par son acidité appuyée, lui caracole !

Alternatives : Rivesaltes Ambré ; Gaillac Doux 2014.

Pâte feuilletée

RECETTE ET PROCÉDÉ

(voir TGM 289, page 104-105)

Abaïsser un grand rectangle de pâte feuilletée à 5 mm d'épaisseur, la piquer à l'aide d'un pique-vite puis la cuire entre 2 plaques dans un four à 165 °C pendant 40 minutes environ ; jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde soutenue.

Pâte à choux

RECETTE ET PROCÉDÉ

(voir TGM 289, page 104-105)

Dresser des petits choux d'environ 2,5 cm de diamètre, les dorer et les cuire dans un four ventilé à 150 °C pendant 40 minutes environ. Les réserver sur une grille.

Caramel tendre

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

100 g Crème à 35 % de M.G.
1 Gousse de vanille fendue et grattée
100 g Sucre semoule
75 g Beurre

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la vanille. Cuire le sucre semoule à sec jusqu'au caramel brun foncé, décuire avec le beurre

puis avec la crème chaude et recuire le tout à 103 °C. Laisser refroidir et réserver dans une poche munie d'une douille unie.

Caramel

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

100 g Eau
30 g Glucose
300 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec le glucose et le sucre semoule. Cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun ambré, stopper la cuisson en plongeant la casserole dans de l'eau froide. Utiliser aussitôt.

Crème chantilly vanille

INGRÉDIENTS

500 g Crème à 35 % de M.G.
75 g Mascarpone
50 g Sucre semoule
1 Gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les ingrédients cités dans la cuve bien froide. Réserver dans une poche munie d'une douille à Saint-Honoré.





Détailler un disque de 18 cm de diamètre dans la pâte feuilletée cuite et froide.



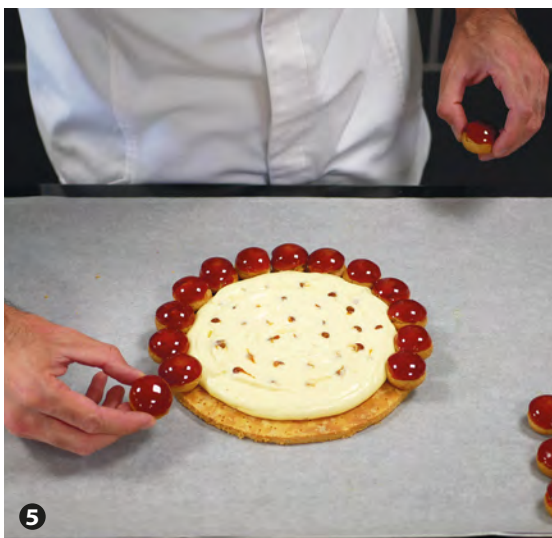
Dresser des choux d'environ 2,5 cm de diamètre puis les cuire.



Glacer les choux garnis et les retourner dans un moule en silicone demi-sphérique de 4 cm de diamètre.



Pocher des points de caramel tendre dans la crème Chiboust.



Disposer les choux sur le pourtour du disque de pâte feuilletée.



Dresser la crème chantilly vanille sur la crème Chiboust à l'aide d'une poche munie d'une douille à Saint-Honoré.

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Régnié 2015
Vin Sauvage à Poil
Château de La Terrière

Par qui

Peu banale l'étiquette de ce vin nature vinifié sans ajout de sulfite ! Original et surtout très goûteux. Frédéric Maignet, œnologue et maître d'œuvre du château, souhaite restituer toute la saveur originelle du gamay. Les très vieilles vignes s'enracinent sur un terroir de granit rose décomposé au lieu-dit la « Sibérie ». Vinifié en grappes entières et macéré près d'un mois, le cépage emblématique du Beaujolais reflète ainsi sans fard, toutes les nuances de son terroir natal.

Ce qui vous séduira

La robe sombre offre une teinte vive à frange violette. Bien que l'aération lui soit favorable, le « nez » s'avère d'emblée agréablement fruité, dominé par la gelée de framboise, de cassis, sur fond de grappes mûres macérées, le tout relevé par une note d'herbes aromatiques et de poivre. Bien constitué, assez puissant même, en bouche ce vin velouté réjouit les papilles par son équilibre et sa persistance remarquablement fruitée.

L'instant du partage

En dehors des codes habituels du gamay, à faire découvrir sans se soucier de la saison.

Quelles alliances choisir ?

Accommodant, ce vin juteux et naturel appréciera les viandes grillées (plutôt rouges), le petit gibier rôti ou préparé en sauces brunes, le coq au vin ou mieux encore des pieds de porc longuement mijotés. Une poêlée de légumes aux châtaignes appréciera son côté un peu sudiste.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servez-le dès maintenant après une mise en carafe si vous le souhaitez, autour de 16 °C.

Prix public indicatif départ cave : 12,50 € ttc



Côtes du Roussillon
Les Aspres 2015
Silencio
Château Montana

Par qui

En voilà un joli vin du Sud ! À la fois souple et délicieusement épicé, ce flacon réunit avec bonheur la syrah (50 %), le carignan (30 %) et le grenache noir. L'élevage en fûts de chêne français, précis et parfaitement ajusté, apporte une touche complexe à cet ensemble distingué. C'est Patrick Saurel, chef d'orchestre du domaine, qui œuvre avec talent pour valoriser sa trentaine d'hectares de vignes situées dans les Aspres, entre mer et montagne, au sud de Perpignan.

Le château propose d'agréables séjours, l'œnotourisme étant ici particulièrement mis en valeur.

Ce qui vous séduira

La robe grenat profond à frange pourpre offre un bel éclat. D'emblée, les arômes s'expriment avec aisance sur fond de fruits rouges macérés, rehaussés de notes épicées (poivre, cannelle, vanille), le tout souligné par un bois légèrement torréfié. C'est fin et fort agréable. La bouche n'est pas en reste avec sa matière souple, charnue, et son bel équilibre malgré sa richesse naturellement solaire. Excellente rémanence en finale.

L'instant du partage

Automne, hiver, printemps sont ses saisons préférées.

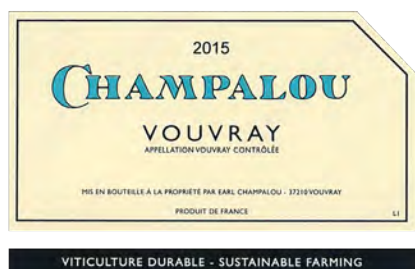
Quelles alliances choisir ?

Avec l'accent du sud en plus, le style élégant et soyeux de ce type de vin se rapproche des préparations traditionnelles locales dès lors qu'elles privilégient les volailles, le petit gibier à plumes, l'agneau grillé, rehaussés d'herbes aromatiques, d'épices douces. Une pastilla de pigeon le mettra en valeur tout autant que des tajines marocains ou des supions à l'encre...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le dès aujourd'hui autour de 17 °C. Potentiel de garde estimé : 4 à 5 ans supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 17 € ttc



Vouvray Sec 2015 Domaine Champalou

Par qui

Ce remarquable Vouvray sec exprime avec délicatesse, toutes les ressources du grand chenin blanc produit sur un secteur qui lui donne une réelle dimension. Je connais depuis longtemps la qualité des vins proposés par la famille Champalou. Catherine et Didier ont créé leur domaine en 1985 : un lopin de vignes d'un demi-hectare. Aujourd'hui ils travaillent 21 hectares de chenin, dans le plus grand respect de leurs terroirs et de l'environnement. Début 2006, leur fille Céline les a rejoints, diplôme viti-œno en poche. La nouvelle génération se met en place et prend peu à peu le relais... Fermenté, élevé en cuves 11 mois sur lies fines, le 2015 est une réussite.

Ce qui vous séduira

Limpide comme le cristal, la robe jaune pâle se pare de reflets verts. Superbes arômes d'une grande finesse, empreints de minéralité pierreuse, purs, subtilement rehaussés de notes florales (tilleul), d'amande fraîche, avec une touche d'ananas Victoria. La bouche sapide, un peu saline, s'avère agréable, vibrante, typée, tendue sans être trop vive. Ce vin sec offre une finale « citronnée » et tactile.

L'instant du Partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Ce vin mêle à la fois vivacité, rondeur et minéralité. Il sera aussi à l'aise à l'heure de l'apéritif qu'à table. Les poissons crus marinés (ceviche, gravlax) apprécieront sa tonicité. Une terrine de saumon aux crustacés fera écho à son équilibre nerveux. Une simple poêlée de Saint-Jacques le valorisera, un filet de sandre en papillote relevé d'un filet de citron également. Une blanquette de veau à l'ancienne trouvera un partenaire à sa hauteur.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Vous pourrez le servir dès maintenant, rafraîchi sans excès autour de 10 °C. Quelques années de garde sont parfaitement envisageables, le chenin évolue bien dans le temps...

Prix public indicatif départ cave : 11,50 € ttc



Bourgogne Vézelay 2015 La Voluptueuse Domaine La Croix Montjoie

Par qui

Quel joli coin de France que celui du Vézelay. Sa « colline éternelle », sa basilique, sa riche histoire et ses vignes... Pas plus d'une centaine d'hectares situés tout au sud de l'Yonne. C'est là, sur la commune de Tharoiseau, que Sophie et Matthieu Woillez, tous deux ingénieurs agronomes et œnologues, se sont installés en 2009 au domaine de La Croix Montjoie. Leur vignoble situé en coteaux ventés sur un terroir argilo-calcaire, couvre 10 hectares. Je vous recommande particulièrement ce joli vin issu du seul chardonnay, sélectionné sur les plus belles parcelles et élevé un an sous bois noble avec beaucoup de savoir-faire. À découvrir en toute confiance.

Ce qui vous séduira

L'or pur se pare de légers reflets verts. Droits et distingués, les arômes bien déliés évoquent tour à tour la fleur d'acacia, l'abricot, le beurre frais, la menthe. Le tout sur fond finement boisé. La bouche est pleine, avec beaucoup de goût. Son bel enrobage est effectivement voluptueux, mais ici aucune mollesse, une bonne acidité souligne la finale tandis que l'élevage lui a conféré de la structure.

L'instant du partage

En toutes saisons, pour une approche de la Bourgogne méconnue.

Quelles alliances choisir ?

Les crustacés cuisinés rehaussés de crème, d'épices délicates (pas de saveurs piquantes ou brûlantes) préparés en gratins. La sole, le turbot, le poulet de Bresse conviennent tout spécialement. Risotto crémeux aux moules et safran, poulet aux écrevisses, ballotines de volaille, colombo de veau, Saint-Jacques au gingembre, quenelles de brochet, ou encore raviolo de homard à la crème, voilà un petit aperçu des alliances possibles. Un Brillat Savarin affiné le séduira.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le sans vous presser autour de 11 °C. Évolution favorable estimée : 2 à 3 ans supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 15 € ttc

numéros antérieurs

TOUJOURS DISPONIBLES

sauf les numéros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 -
15 - 16 - 17 - 18 - 19 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 33 - 34 - 135 - 266.

Cher lecteur,
Désormais, le sommaire des numéros antérieurs
ne paraîtra plus dans nos pages. Vous pourrez consulter tous
les numéros disponibles sur notre site www.thuriesmagazine.fr



Les numéros antérieurs - collections 2016, 2015, 2014 & 2013 : 9,90 € (France uniquement).
Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :

➔ sur Internet

www.thuriesmagazine.fr

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➔ par courrier

voir bon de commande page de gauche

➔ par téléphone

05 63 56 16 06

muni de votre carte bancaire



CARNET D'ADRESSES

L'album & les recettes de

GÉRALD PASSEDAT
Le Petit Nice
Corniche Kennedy
Anse Maldormé
13007 Marseille
Tél. : 04 91 59 25 92

Rendez-vous avec

CHRISTIAN TÊTEDOIE
CHRISTOPHE TULOUP
Restaurant Têtedoie
4, rue Professeur Pierre-Marion
69005 Lyon
Tél. : 04 78 29 4010

En aparté

JEAN-MARC DOUCET
François Doucet Confiseur
Zone artisanale
CS 30100
Avenue des Traversetolo
04700 Oraison
Tél. : 04 92 78 61 15

La pâtisserie par

XAVIER BRIGNON
53, rue de Vesoul
25000 Besançon
Tél. : 03 81 50 33 90

La cuisine en mouvement de

CHRISTIAN SINICROPI
Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez
73, boulevard de la Croisette
06400 Cannes
Tél. : 04 93 90 12 34

La technique sucrée du mois par

JEREMY DELTEIL
ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Vins & mets

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE
69220 Cercié
Tél. : 04 74 66 77 80
contact@chateaudelaterriere.fr

CHÂTEAU MONTANA

Route de Saint-Jean-Laseille
66300 Banyuls-dels-Aspres
Tél. : 04 68 37 54 84
chateumontana@wanadoo.fr

DOMAINE CHAMPALOU

7, rue du Grand Ormeau
37210 Vouvray
Tél. : 02 47 52 64 49
champalou@orange.fr

DOMAINE LA CROIX MONTJOIE

50, Grand-Rue
89450 Tharoseau
Tél. : 03 86 32 40 94
contact@lacroixmontjoie.com

Shopping

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com



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 : novembre 2017

Commission Paritaire : n° 0520 K 86555

Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriès 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles
de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit à l'ACPM-OJD



Cher Lecteur,

Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.

Si vous rencontrez une quelconque malfaçon, n'hésitez pas à nous en informer
par mail, magazine@thuries.fr ou par téléphone au 05 63 56 07 77.

Merci de votre fidélité. *L'équipe commerciale*

Rangez
vos magazines
dans leur
écrin



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain
numéro 295
décembre 2017



L'album de
Jocelyn Herland
Hôtel Le Meurice
à Paris (1^{er})

Les buffets de fête de
**Laurent Petit &
Jean-Philippe Tavernier**
Le Clos des Sens
à Annecy-le-Vieux

Que se passe-t-il à Paris..?
Éric Briffard
École Le Cordon Bleu
à Paris (15^e)

Rendez-vous avec
Julien Poisot
Château de Mercuès (46)

La pâtisserie de
Bruno Saladino
à Lyon

En aparté
Jean-François Foucher
à Cherbourg

L 13681 - 294 - F: 9,90 € - RD



BELG. LUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS

