

Shurrie's

GASTRONOMIE

MAGAZINE



ÉRIC FRECHON
PARIS (8^e)



CHRISTOPHER HACHE
PARIS (8^e)



JÉRÔME CHAUSSE
PARIS (8^e)



THOMAS MOREL
BORDEAUX



J.-B. LAVERGNE-MORAZZANI
VERSAILLES



CHRISTOPHE ADAM
PARIS (2^e)



NICOLAS PACIELLO
PARIS (8^e)





L'Émotion à votre image

Fêtez l'Amour et tous les gourmands !

Mettre en valeur vos entremets, proposer des petits cadeaux adorables pour l'être aimé, tout est mis en œuvre pour séduire vos clients à l'occasion de la Saint Valentin. Créez des univers tendres pour tous les amoureux de la gastronomie, façonnez des pièces désirables et envoûtantes comme autant de délices éphémères : des kits à remplir de votre propre chocolat, des petits présents déjà chocolatés à emballer, une farandole de nouveaux décors à déposer sur vos entremets pour les sublimer, ou à placer dans des bonbonnières, des moules à entremets sous le signe de l'amour, ou encore des transferts fondant pour éclairs ou religieuses à partager en amoureux...



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

LE NOUVEAU CATALOGUE PRINTEMPS - ÉTÉ 2018 EST DISPONIBLE

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb_creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr

RESTEZ CÔNNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS





L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

JEUNES, MOTIVÉS ET ENTREPRENEURS

Nous constatons depuis quelques années l'émergence toujours plus fréquente de jeunes cuisiniers ou pâtisseries prenant le parti de s'installer à leur compte ou qui rachètent des belles maisons (parfois à prix d'or) très tôt dans leur carrière. À Paris notamment, mais également en Province, les cas de chefs propriétaires âgés d'une vingtaine, voire d'une trentaine d'années se multiplient. Nous en présentons d'ailleurs quelques exemples dans nos magazines.

Les raisons de cette tendance sont multiples et propres à chacun des intéressés : besoin d'indépendance et d'autonomie, envie d'entreprendre, fierté de réussir, ou simplement le souhait de devenir son « propre patron »...

Cette démarche, louable et courageuse, n'est cependant pas sans difficultés ni écueils. Une fois l'identité, le concept et le business-plan établis, le principal problème au début est le financement qui demande bien souvent l'appui des banques ou la recherche d'un partenaire qui prendra part au projet. Cette étape surmontée vient le recrutement, que l'on sait particulièrement difficile dans le milieu de l'hôtellerie et la restauration. S'ensuit alors ce que ces professionnels savent faire le mieux : proposer des réalisations qui leur correspondent et séduire une clientèle.

De salarié à propriétaire, cela engendre toutes autres responsabilités : gestion du personnel, maîtrise des coûts, communication, marketing, etc. Responsabilités parfois dures à gérer et une fois le cap franchi, il est difficile de faire machine arrière !

Même s'il est bon de rappeler que des exemples douloureux ne manquent pas (cessation de paiement, redressement judiciaire, liquidation...), des exemples de belles réussites existent aussi, et de nombreux jeunes chefs ont su conduire leur entreprise vers un grand succès.

Ne pas sortir de sa zone de confort ou ne pas se lancer dans un projet qui tient à cœur, c'est avant tout ne pas prendre le risque de réussir.

Mes équipes et moi-même vous souhaitons une très belle année 2018.

• **SOMMAIRE** •



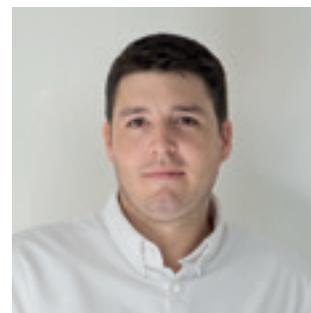
8 • L'album de
ÉRIC FRECHON
HÔTEL LE BRISTOL
À PARIS (8^e)



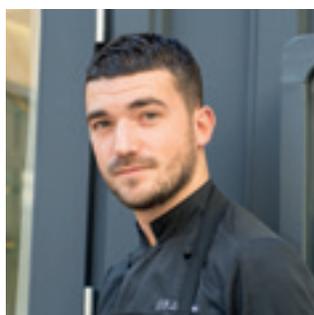
24 • Les recettes de
CHRISTOPHER HACHE
HÔTEL DE CRILLON À PARIS (8^e)



38 • Les desserts de
JÉRÔME CHAUCESSÉ
HÔTEL DE CRILLON À PARIS (8^e)



52 • Rendez-vous avec
THOMAS MOREL
LE PAVILLON
DES BOULEVARDS
À BORDEAUX



66 • Que se passe-t-il
à Paris..?
JEAN-BAPTISTE
LAVERGNE-MORAZZANI
LA TABLE DU 11 À VERSAILLES



75 • Les amuse-bouches
PAR THOMAS MOREL
& STÉPHANE DEBRACQUE



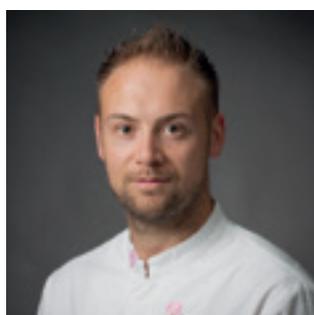
80 • Le mouvement de
CHRISTIAN SINICROPI
GRAND HYATT CANNES
HÔTEL MARTINEZ
Mouvement autour
des champignons



88 • En aparté
CHRISTOPHE ADAM
L'ÉCLAIR DE GÉNIE
À PARIS



94 • Tea-time par
NICOLAS PACIELLO
HÔTEL PRINCE DE GALLES
À PARIS (8^e)



104 • La technique sucrée
du mois par
JÉRÔME QUEULOUPE
ENSP À YSSINGEAUX
LA CRÈME FRANGIPANE



© Forclic - R. Viflaion

110 • Vins & mets
- ALSACE PINOT NOIR 2013.
- ALSACE GRAND CRU
KIRCHBERG DE BARR 2015.
- COTEAUX D'AIX EN
PROVENCE 2014.
- CÔTES DE PROVENCE 2016.

16 • Agenda

19 • Infos

108 • Côté livres

112 • Offre exceptionnelle
- 50 % sur les anciens numéros

114 • Carnet d'adresses

RETROUVEZ-NOUS SUR
le salon Européen Intersuc
du 3 au 6 février 2018
au Parc des expositions
de Paris-Nord Villepinte

EUROPAIN
3-6 FÉVRIER 2018
PARC DES EXPOSITIONS - PARIS

Stand 6 K 53 - rue des écoles

RETROUVEZ-NOUS SUR
le salon Égast
du 18 au 21 mars 2018
au Parc des expositions
de Strasbourg

égast 2018
salon professionnel

Stand B 123 - Hall 7

Thuriers

MAGAZINE
GASTRONOMIE



**OFFRE
SPÉCIALE**

ABONNEZ-VOUS À UN MAGAZINE DE RÉFÉRENCE

1 an - 69,90 €
au lieu de 83,60 €
France métropolitaine uniquement
10 numéros

2 ans - 125,40 €
au lieu de 150 €
France métropolitaine uniquement
20 numéros

+ ACCÈS À L'ESPACE ABONNÉS - WWW.THURIESMAGAZINE.FR

**BULLETIN D'ABONNEMENT - À RETOURNER ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT À L'ADRESSE CI-DESSOUS :
THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE - HAUT DE LA CITÉ - 81170 CORDES SUR CIEL**

Nom Prénom Date de naissance | | | | | | | | | |

Activité(s) exercée(s) : Cuisine - Traiteur - Pâtisserie - Chocolat - Boulangerie - Professeur - Élève

Autre profession

Adresse

Code postal | | | | | Ville

Téléphone Adresse mail (obligatoire pour l'espace abonnés)

Je m'abonne : **FORMULE 1 AN - 69,90 €** **FORMULE 2 ANS - 125,40 €** (offre valable jusqu'au 28 février 2018)

Ci-joint mon règlement :

Par chèque (France uniquement) à l'ordre de la SARL SOPRESCO

Par carte bancaire (Visa ou Eurocard-Mastercard)

N° de carte bancaire | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

expire à fin | | | 20 | | | | cryptogramme | | | |

Par téléphone, muni de votre carte bancaire, au 05 63 56 16 06

Date et signature obligatoires

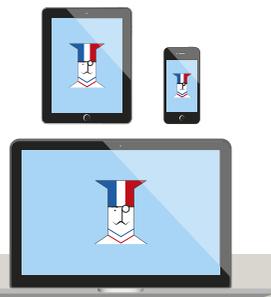
Par Internet : www.thuriesmagazine.fr

Conformément à la loi Informatique et Liberté, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.
Sauf refus écrit de votre part au service abonnement, ces informations pourront être utilisées par des tiers.



TGM 296

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

- ▶ Plus de 3000 recettes salées ou sucrées et 12 000 procédés de 400 chefs ;
- ▶ Votre magazine en version numérique (PDF et visionneuse) ;
- ▶ La galerie-photo de nos reportages.



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

ENTRÉES

- p. 28 - Champignon - terre
- p. 29 - Céleri - pollen
- p. 54 - Huîtres du bassin, pomme verte au caviar d'Aquitaine et croustillant de pieds de porc
- p. 70 - Thon rouge, chou-rave, bouillon dashi
- p. 71 - Sainte-Maure de Touraine, gelée de poire au poivre long, amandes
- p. 76 - Poire rôtie au poivre long capense, « spoon » parmesan et girolles du Médoc
- p. 77 - Langoustine, bouillon d'aubergine au citron d'Iran
- p. 78 - Bonbon de foie gras, anguille fumée
- p. 79 - Chou de Pontoise à la truffe noire
- p. 82 - Le sous-bois azuréen
- p. 84 - Le cèpe et la noisette
- p. 86 - L'orange, texture et acidulée

POISSONS

- p. 35 - Bar poché, sabayon à la mousse végétale, coulis de cresson

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 33 - Calamar - Colonnata
- p. 34 - Langoustine - garum
- p. 55 - Homard bleu rôti, houmous noir, yuzu fermenté
- p. 68 - Homard, carottes, réglisse

VIANDES

- p. 30 - Boudin - truffe blanche d'Alba
- p. 56 - Bœuf de Bazas, effeuillé de céleri confit, condiment huître Savora®

GIBIER

- p. 36 - Lièvre à la royale

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 42 - Cake Cabourg - Odessa - Cake Marrakech
- p. 43 - Cake Bayahibé - Cake Nagoya
- p. 45 - Religieuse en trompe-l'œil exotique
- p. 46 - Tartelette belle Hélène
- p. 57 - Rose de la Saint-Valentin
- p. 96 - Tartelette pamplemousse-matcha
- p. 98 - Tartelette chocolat sarrasin
- p. 100 - La noisette sous 4 feuilles
- p. 102 - Entremets pomme gingembre
- p. 106 - Galette clémentine de Corse

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 49 - Le chocolat et le sarrasin, glace fondue au café grillé
- p. 58 - 45 tours chocolat guanaja et sésame noir
- p. 73 - Opaline - crèmeux sésame noir - noix de pécan caramélisées - siphon lait ribot - glace sésame noir

CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 50 - Sucette au cassis de Bourgogne
- p. 51 - Bonbon moulé praliné cacahuète

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 104 - La crème frangipane



Présente
Erik
Van der Veken
Chocolatier-Pâtissier



Erik Van der Veken est un Chocolatier-Pâtissier belge qui a étudié les arts culinaires à l'Institut provincial des arts culinaires d'Anvers (PIVA) entre 1999 et 2005. Depuis, Erik a occupé les postes de chocolatier en chef à l'emblématique hôtel 5 étoiles Café Royal à Piccadilly et à la pâtisserie Marc à Londres. Erik est ensuite parti au Moyen-Orient pendant deux ans et demi, en tant que chef pâtissier exécutif, chargé de l'ouverture de la première filiale d'une nouvelle chaîne de pâtisserie chocolaterie dans la région du Golfe. Erik travaille actuellement comme conseiller technique pour Redmond Fine Foods - importateur et distributeur spécialisé de denrées alimentaires basé en Irlande. Erik est responsable de la formation de chefs irlandais aux techniques modernes & tendances relatives à la chocolaterie et à la pâtisserie. À l'avenir, Erik souhaite vivement ouvrir une chocolaterie-pâtisserie au cœur de Dublin.

Sa recette : **Dessert au chocolat exotique**

1. Ganache montée au chocolat blanc Zéphyr caramel et à la vanille

250 g	Crème 35 % UHT	Faire fondre le caramel Zéphyr à 35°C.
25 g	Sucre inverti SOSA	Faire chauffer les 250 g de crème avec le
25 g	Glucose liquide SOSA	glucose et le sucre inverti à 40°C et faire
200 g	Chocolat Zéphyr	une émulsion lisse avec le caramel Zéphyr.
	caramel Cacao Barry	Ajouter lentement la crème réfrigérée tout en
375 g	Crème réfrigérée 35 %	remuant à l'aide d'un mixeur à main. Laisser
	UHT	reposer au réfrigérateur pendant au moins
1 gousse	Graines de vanille	12 heures. Fouetter jusqu'à obtention d'une
		consistance crémeuse juste avant de servir.

2. Gâteau au four micro-ondes

240 g	Œufs entiers	Mélanger tous les ingrédients dans le robot-coupe sauf le chocolat. Faire fondre le chocolat à 40°C et l'émulsionner avec le premier mélange. Mettre le mélange dans un pistolet à siphon et insérer 2 charges Remplir des gobelets jetables au tiers et passer au four micro-ondes pendant 40 à 50 secondes.
9 g	Jaunes d'œufs	
70 g	Sucre	
1 g	Sel	
23 g	Farine T55	
100 g	Cacao Barry Haïti 65 %	

3. Gel fluide au gingembre exotique

200 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Exotic Ginger Capfruit	Mélanger lentement le Gelcrem froid à la purée et au sirop sans faire chauffer. Mélanger pendant 3 minutes. Mettre le mélange dans la machine Vac-pack pour éliminer les bulles d'air, renouveler l'opération autant de fois que nécessaire pour obtenir un gel brillant.
8 g	Gelcrem froid Sosa	
50 g	Sirop de sucre (50/50)	

4. Ganache souple Haïti 65 %

360 g	Crème 35 % UHT	Porter à ébullition la crème avec le lait, le sucre inverti, l'Agar agar, le sel et le glucose. Ajouter la gélatine et laisser dès que possible refroidir le mélange à 65°C. Verser sur le chocolat et faire une émulsion lisse à l'aide d'un mixeur à main ou d'un Robot-Coupe. Laisser reposer dans sur une plaque recouverte d'une feuille guitare et découper à la forme souhaitée au moment de servir.
60 g	Sucre inverti	
40 g	Glucose	
100 g	Lait	
300 g	Cacao Barry Haïti 65 %	
2,5 g	Agar agar	
2,8 g	Gélatine en poudre (+14 g d'eau froide)	
2 g	Sel	

5. Marshmallows aux fruits de la passion

500 g	Sucre	Faire gonfler la gélatine en poudre dans l'eau froide. Mixer Fruit'Puree Fruit de la passion à l'albumine et fouetter jusqu'à l'obtention de la consistance d'une meringue. Faire cuire séparément l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 125°C. Retirer le mélange de sucre du feu et incorporer la gélatine en poudre. Verser le mélange en un mince filet sur la meringue en continuant de fouetter doucement. Continuer de battre le mélange jusqu'à ce que la température atteigne 30°C. Ajouter l'arôme. Verser dans un cadre sur un tapis de silicone saupoudré du mélange d'enrobage ou incorporer à la forme souhaitée.
100 g	Sirop de glucose	
200 g	Eau	
28 g	Gélatine en poudre Sosa (+140 g d'eau froide)	
18 g	Albumine	
175 g	Fruit'Puree Fruit de la passion Capfruit	
25 gouttes	Arôme fruit de la passion Sosa	

6. Mélange d'enrobage

200 g	Sucre glace
100 g	Fécule de maïs
100 g	Dextrose
50 g	Poudre de fruit de la passion (sosa)

Assemblage

Mettre 2 fines bandes de ganache souple et les façonner sur l'assiette en forme de S. Injecter 6 roses de ganache montée au caramel Zéphyr dans un motif de votre choix. Placer 3 morceaux du gâteau au four à micro-ondes en travers du dessert. Disposer 4 marshmallow aux fruits de la passion. Finir la décoration avec le chocolat Zéphyr et Haïti 65%.



Fruit'Elite « Saveurs de Saisons » purée Exotic Ginger Capfruit

Les purées «Saveurs de Saison» sont le résultat d'une recherche de textures et de goûts nouveaux, par l'assemblage de fruits avec des ingrédients fins, notamment des épices. Une recette exotique, associant la finesse de la mangue Alphonso d'Inde, la fraîcheur stimulante du fruit de la passion et l'arôme envoûtant du gingembre racine de Côte d'Ivoire. Une composition qui recherche l'équilibre entre bon et sain : apport en vitamine C et provitamine A (mangue et fruit de la passion) ainsi qu'en potassium (mangue). Une saveur raffinée qui nous laisse des notes rafraîchissantes et puissantes, légèrement acidulées, pour des recettes estivales aux allures de voyage. La purée est sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit.

L'ALBUM DE Éric Frechon

PAR MARTINE OCCHIPINTI



QUELQUES DATES

16 novembre 1963

Naissance d'Éric Frechon à Corbie (dans la Somme).

1978

École hôtelière de Rouen.

1980

La Grande Cascade - Paris
Commis. Chef des cuisines : Jean Sabine.

1982

L'Hôtel Le Bristol - Paris
Commis. Chef : Émile Tabourdiau.

1984

Le Taillevent - Paris
Commis - Chef de partie
Chef : Claude Deligne.

1985

Espagne - Hôtel Byblos Andaluz
Second. Chef : Patrick Bausier.

1987

La Tour d'Argent - Paris
Second. Chef : Manuel Martinez.

1988

L'Hôtel de Crillon - Paris
Second. Chef : Christian Constant.

1993

Meilleur Ouvrier de France.

1995

Éric Frechon achète La Verrière devenue ensuite le Restaurant d'Éric Frechon.

1999

Le Bristol - Paris. Une étoile Michelin.

2001

2 étoiles au guide Michelin.

2008

Éric Frechon est décoré des insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur par le président de la République Nicolas Sarkozy.

L'ouverture du 114 Faubourg, la brasserie du Bristol. Une étoile au Michelin.

2009

3 étoiles au guide Michelin.

2010

Ouverture du restaurant Mini Palais.

2013

Ouverture de Lazare dans la gare Saint-Lazare.

2014

Il est élevé au grade d'Officier du Mérite National.

2016 : Une étoile au restaurant Céleste à l'hôtel The Lanesborough à Londres.

2017 : Ouverture du restaurant Le Drugstore au Publicis Drugstore.

Épicure - Le Bristol Paris



Épicure est consacré trois fois d'affilée Meilleur Restaurant d'Hôtel du Monde, d'abord par le magazine américain *Saveurs*, puis par *The Daily Meal*, et enfin aux *World Luxury Hotel Awards 2014*.

2015 : Épicure a reçu le prix de la « Meilleure Expérience Culinaire » aux *Best of the best Virtuoso Awards 2015*.

2016 et 2017 : Épicure remporte le *Grand Award de Wine Spectator*.

2017 : Best Foodie stay par l'AFAR aux Etats-Unis



Un futur chef cuisinier.



Avec ses parents.



La première moto...

**Meilleur Ouvrier de France...
Chef quintuplement étoilé...**

Trois étoiles du guide Michelin pour *Épiculture*, la célèbre table du *Bristol*, une étoile pour le *114 Faubourg*, la brasserie du *Bristol* et une étoile au restaurant *Céleste* de l'hôtel *The Lanesborough* à Londres.

Un parcours sans faute pour Éric Frechon.

La table Épiculture, la bien nommée...

Elle se dresse aujourd'hui dans ce qui fut autrefois la «salle d'été». L'on y déguste une cuisine fine et ô combien savoureuse. Une cuisine signée Éric Frechon. Dans laquelle l'on décèle à la fois la belle tradition culinaire française et un esprit tellement novateur.

Le Bristol Paris...

Cela fait presque vingt ans qu'Éric Frechon y occupe le poste de chef des cuisines. Mais il y a mis les pieds pour la première fois en 1982. Il était alors un jeune commis sous les ordres du chef des cuisines, Émile Tabourdiau.

Il y reste deux ans, puis s'aventure au *Taillevent*, au *Byblos Andaluz* en Espagne, à la *Tour d'Argent* à Paris, puis au *Crillon* comme second auprès de Christian Constant. Et c'est au *Crillon* que la carrière du jeune cuisinier prend une autre tournure.

Au Crillon...

Le chef, Christian Constant le propulse sur le devant de la scène. En 1995, il achète *La Verrière* qui deviendra ensuite le *Restaurant d'Éric Frechon*.

T. G. M. : Éric Frechon, qui êtes-vous ?

E. F. : Je suis né le 16 novembre 1963 dans la Somme, à Corbie, où mes parents tenaient un magasin d'alimentation. Mais j'ai passé la plus grande partie de mon enfance à Eu, en Normandie. J'ai quitté la Normandie à l'âge de dix-sept ans.

L'école...

J'étais un élève très moyen et peu motivé.

Ce qui vous a poussé vers la cuisine...

Un vélo. Un jour, j'ai demandé à mon père un vélo, il m'a répondu, «il faudra te l'acheter...»

Pour me l'acheter, il me fallait de l'argent et pour avoir de l'argent, il me fallait travailler. Je me suis donc retrouvé à ouvrir des coquillages dans la cuisine d'un restaurant du Tréport.

Et vous avez eu votre vélo...

Ce ne fut pas aussi simple. La saison terminée, le patron ne voulait pas me payer, mon père est allé lui rendre une petite visite et, oui, j'ai eu mon vélo.

Au-delà du vélo, preniez-vous goût à l'ambiance des cuisines ?

Je prenais surtout goût à l'argent de poche. Mais mes résultats scolaires ne s'améliorant pas, il est vrai que la cuisine m'a très vite traversé l'esprit.

Ce sera donc l'école hôtelière...

À Rouen, et là, je fus un bon élève.

Après Rouen, Paris...

Le chef des travaux de l'école m'avait trouvé

une place à *La Grande Cascade* où j'ai occupé le poste de commis auprès de Jean Sabine.

La Grande Cascade...

Une période très sympa. Je vivais à Paris, je prenais mon indépendance et je travaillais dans une belle maison étoilée.

Jean Sabine...

Un grand professionnel. Il assumait un nombre incroyable de couverts par service, je côtoyais toutes les bases de la cuisine traditionnelle et j'apprenais à travailler vite. Deux ans plus tard, Jean Sabine m'envoie au *Bristol*.

Le Bristol Paris...

J'étais commis et le chef, Émile Tabourdiau partait à la conquête de la deuxième étoile. Un beau souvenir, un travail extraordinaire et une atmosphère en cuisine peu commune.

Émile Tabourdiau

Un chef créatif dont la grande ouverture d'esprit nous incitait à innover, à préparer des concours. Au *Bristol*, je reste deux ans.

Ensuite, le Taillevent...

Je voulais travailler au *Taillevent*, monsieur Tabourdiau m'y a fait entrer. À l'époque, c'étaient les chefs qui plaçaient les jeunes cuisiniers chez leurs confrères...

Le Taillevent...

Le chef, Claude Deligne, aimait les grands classiques, et sa cuisine était faite dans les règles de l'art.



Avec Madame Debuissou et Christian Constant.



Des amis cuisiniers devant le Restaurant d'Éric Frechon.

Claude Deligne...

Je garde un excellent souvenir de Claude Deligne, sa gentillesse, son professionnalisme... J'ai également beaucoup apprécié la rigueur de monsieur Vrinat.

Monsieur Vrinat

Un homme intègre.

Un an après, l'Espagne...

Je suivais le chef Patrick Bausier à Mijas. Il faisait l'ouverture du *Byblos Andaluz* et me proposait le poste de second. J'ai connu Patrick Bausier au *Bristol*...

Le Byblos...

Tout était à mettre en place, y compris les équipes. Et aucun de nous trois (nous étions trois Français : le chef de cuisine, le chef pâtissier et moi comme second), ne parlait espagnol, les premiers mois furent torrides. Une expérience très, très dure, mais formidable.

En deux ans, je pense avoir gagné quatre années de travail.

Le style de cuisine au Byblos ?

Une cuisine que nous qualifierions aujourd'hui de diététique, la vraie cuisine du Sud. Avec de l'huile d'olive, des poivrons... Des produits que nous ne trouvions pas en Normandie, et même à Paris je n'avais jamais vu un chef travailler ce genre de produits.

Ensuite, La Tour d'Argent

Six mois auprès du chef Manuel Martinez. Un bref passage, une maison mythique et un bon souvenir.

Puis j'intègre la brigade de cuisine du *Crillon*.

Le Crillon...

Au *Crillon*, je suis arrivé le même jour que Christian Constant, lequel quittait le *Ritz* où il occupait le poste de premier adjoint de Guy Legay. C'était sa première place de chef et moi, j'étais son second avec Yves Camdeborde.

Au *Crillon*, je suis resté sept ans.

Christian Constant...

Un chef talentueux, d'une immensurable gentillesse et très reconnaissant du travail des autres. La première année, il nous a imprégnés de son style de cuisine, et dès la deuxième année, il nous a laissé faire.

Au-delà de la cuisine, Christian Constant m'a transmis un esprit de cuisine, cette conscience de partage, de convivialité, de générosité...

À son contact, je me suis ouvert aux autres...

Les élèves de Christian Constant...

Il leur a inculqué l'esprit « patron ». D'ailleurs, la plupart d'entre eux ont ouvert leur propre établissement et connaissent de belles réussites. Ils ont un attachement profond au travail, à la qualité du travail...

Votre concours de Meilleur Ouvrier de France...

Je l'ai préparé au *Crillon*, soutenu par Christian Constant. Quand j'ai eu mon titre, il a été fier et très heureux pour moi.

Il vous a également soutenu lors de l'ouverture de votre restaurant, La Verrière...

L'ouverture du restaurant a correspondu à la sortie de son livre et, le soir même, il est venu avec des journalistes, des amis... Cinquante couverts ! Il avait tout simplement créé un événement médiatique.

La Verrière rebaptisé le Restaurant d'Éric Frechon...

J'ai ouvert ce restaurant en 1995, avec peu de moyens, dans un quartier éloigné de tout. Ce n'était vraiment pas le meilleur emplacement.

Pourtant, vous avez trouvé votre public...

Mon ambition, étant dès le départ, d'attirer une clientèle de fins gourmets, j'ai tablé sur le rapport qualité/prix.

Nous gardons tous le souvenir d'une cuisine d'une grande finesse...

Je concentrais tout mon travail sur des produits pas très chers, mais d'une qualité remarquable que j'anoblissais au maximum.

Un vrai challenge...

Un travail passionnant, une organisation extrêmement rigoureuse, un rythme infernal.

Le Bristol Paris...

Un jour, lors d'un casse-croûte de Roxane Debuissou, j'avais dit à Michel Del Burgo qui venait de prendre son poste de chef au *Bristol*, qu'il était entré dans une maison extraordinaire et que, pour ma part, s'il y avait une place de chef dans un palace qui me faisait rêver, c'était au *Bristol*. →



Maquillé par Yves Camdeborde pour la demi-finale de la Coupe du Monde.



En compagnie d'Emmanuel Renaut et Christian Le Squer.

© Rachid Bellak

Deux ans et demi plus tard, en 1999...

Michel Del Burgo me téléphone et me dit, « je quitte le Bristol, la place t'intéresse-tu ? ».

Il quittait le Bristol pour le Taillevent.

Vous rencontrez donc la direction du Bristol...

Dont monsieur Ferchaud alors directeur général. Trois jours plus tard, le contrat était signé.

Encore aujourd'hui, je reste persuadé que monsieur Vrinat y était pour quelque chose. Il avait, je pense, fortement appuyé ma candidature...

Votre arrivée au Bristol...

La transition fut remarquable. Michel m'a dit les choses à faire, celles à éviter. Il m'a ouvert les portes de la cuisine, donné le temps d'observer et lorsqu'il est parti, ma carte était prête et ma brigade quasiment installée.

Vous étiez bien entouré...

J'étais entouré de mon fidèle bras droit, Franck Leroy, lequel avait auparavant secondé Émile Tabourdiau et Michel Del Burgo. Étaient aussi présents Yannick Franques et Fabien Lefebvre.

En 2009, la 3^e étoile...

La consécration ?

La troisième étoile est « la meilleure note » et de ce fait procure une émotion particulière. Mais toutes les étoiles, de la première à la troisième, sont la reconnaissance du

savoir-faire d'un cuisinier. Toutes sont une très belle récompense.

Pour réussir en cuisine...

Il faut toujours se positionner dans une perspective d'évolution. Parce que dans une cuisine, il faut bosser, bosser, bosser, d'abord pour apprendre, puis pour comprendre et enfin pour personnaliser sa cuisine jusqu'à trouver sa signature.

Une signature en cuisine...

Avec le temps, elle évolue, même si elle reste identifiable. On ne fait pas la même cuisine durant vingt ans d'affilée... Nos goûts changent. Et comme j'ai tendance à m'écouter et à aller spontanément vers ce que j'aime...

Ce que vous aimez...

J'aime travailler les légumes, une cuisine légère... Mais ce que j'aime par-dessus tout, ce qui m'obsède en permanence, c'est la saveur intrinsèque des produits. Pour moi, il est impératif de préserver le goût, je dirais même la force des goûts.

Je prends aussi plaisir à travailler sur la finesse, l'épure... L'originalité passe par les cuissons, les alliances de saveurs.

Votre signature...

Elle se résume en quelques mots : « la mise en valeur des produits ».

Je fais souvent une comparaison, peut-être idiote, mais assez évocatrice, je compare les produits à des mannequins de mode.

Les mannequins sont toutes aussi belles les unes que les autres, et le travail de création du couturier tournera autour de l'essentiel : la beauté pure de la femme. En cuisine, c'est un peu la même chose. Avec très peu d'artifices, on doit laisser transparaître juste des goûts.

Une cuisine plus simple ?

On dit que le plus simple est le plus compliqué à faire.

La création...

Je crois que dans sa vie professionnelle, si on invente cinq ou six plats, c'est déjà pas mal. Le reste, c'est de l'interprétation.

L'équipe...

Plus une équipe est diversifiée, plus elle est créative. Une grande brigade comme celle du Bristol a besoin de plusieurs savoir-faire, d'individus jeunes et moins jeunes, d'inspirations qui divergent, de personnalités différentes. Certains sortiront de grandes maisons, d'autres non.

Les jeunes cuisiniers dans une équipe ?

Quand on les accompagne gentiment, ils sont beaucoup plus productifs.

Ils arrivent avec des idées nouvelles et leurs propres codes de la gastronomie. Quand la fougue et parfois l'inconscience des jeunes sont canalisées par l'expérience des anciens, cela donne de bons résultats.

Un conseil aux jeunes cuisiniers ?

Je leur conseillerais de bouger, d'être

© Eric Deniset



Avec son nouveau chef pâtissier, Julien Alvarez.

© Jan Prerovsky



Ambiance en cuisine...

curieux, de ne pas hésiter à passer d'une maison à une autre, de découvrir toutes sortes de cuisines. Chaque maison est une école. Chaque chef aussi.

Un tour de France ?

Autrefois un jeune faisait son tour de France. Aujourd'hui, la plupart d'entre eux font leur tour du monde.

Le rôle d'un chef de cuisine ?

Réajuster toutes les bonnes idées, les imbriquer les unes dans les autres et y apporter le petit truc qui fera le petit plus.

Comment définiriez-vous le petit truc ?

En un seul mot : la maturité.

La maturité...

Elle ne s'acquiert pas avec les années, elle s'acquiert par l'effort.

La curiosité...

Il faut s'entourer de gens curieux. La curiosité nous évite de tomber dans un confort de travail ou de mode de vie. Et l'âge, là, n'a rien à voir.

La transmission...

J'y suis très attaché. Sans doute est-ce ma façon de prendre le relais et de léguer tout ce que Christian Constant m'a donné.

Des anciens d'Éric Frechon ?

Yannick Franques, MOF en 2004 et aujourd'hui chef à *La Réserve de Beau-lieu-sur-Mer*. Arnaud Bignon qui a deux étoiles au *Greenhouse* à Londres, Franck Beranger qui a ses bistrotts dans le 9^e,

Jeoffroy Maillard dans le 18^e, il cartonne. Virginie Basselot, Florian Favario à qui j'ai confié le rôle de chef exécutif dans un restaurant de la Collection Oetker, le *Lanesborough* à Londres. Il a une étoile au guide Michelin.

Et, toujours à mes côtés, Franck Leroy MOF en 2000, Fabien Lefèbre MOF en 2004.

Vous situez-vous parmi les anciens ?

Honnêtement, non. Et je suis d'ailleurs très étonné de constater à quel point les cuisiniers peuvent rester jeunes longtemps. Bien plus que dans d'autres professions.

Comment l'expliqueriez-vous ?

En cuisine, tout change tout le temps, selon les saisons, les goûts de nos clients, leur mode de vie... Nous sommes dans un perpétuel mouvement, toujours en quête de nouveautés, en quête d'une cuisine jeune et contemporaine... Tout cela, subrepticement, nous rajeunit en quelque sorte. Et puis, dans une brigade, nous côtoyons une jeunesse sans cesse renouvelée.

Diriger une cuisine trois étoiles...

Même si le champ est vaste, et même si l'on prend un immense plaisir à l'explorer, il est important d'élargir notre horizon en nous tournant vers une cuisine différente de celle que nous effectuons au quotidien dans un trois étoiles.

Êtes-vous présent en cuisine ?

Je délègue bien sûr, mais je suis très, très présent. Je reste la locomotive de la cuisine, c'est très important.

Cuisinier, un métier difficile ?

C'est un métier pas facile qui nous fait vivre des expériences de vie absolument magiques : des voyages, des rencontres, des opportunités... Le métier nous ouvre bien des portes.

C'est un métier qui peut nous entraîner vers une ascension sociale rapide. La réussite est parfois tellement ascensionnelle que si le cuisinier n'a pas les pieds solidement ancrés au sol il peut disjoncter.

Un métier d'art ?

Si l'on peut effectivement qualifier la cuisine « d'art éphémère », notre métier reste avant tout un métier d'artisan.

Je le mettrais au même rang que l'orfèvrerie. C'est un travail de précision, de minutie et il fait appel à la sensibilité du cuisinier.

Est-ce un métier qui demande des sacrifices ?

Je n'ai jamais eu ce sentiment. Et si j'ai poursuivi la quête du meilleur, c'est parce que je l'ai voulu.

Vous arrive-t-il de remettre en question votre travail ?

À tout moment. À chaque assiette qui part en salle.

Un de vos plats phare ?

Le macaroni. Cela fait vingt ans qu'il est à la carte, je ne pourrai jamais l'enlever. Déjà, parce que je n'ai aucune envie de l'enlever. →



Clarisse et Franklin.



© Gerard Uferas

Le 114 Faubourg, la brasserie de luxe du Bristol Paris.

Pour quelles raisons ?

Tous les matins je le goûte, tous les matins je prends le même plaisir à le goûter et tous les matins je comprends qu'il y ait des clients qui viennent et reviennent pour le macaroni. Parfois même, certains s'installent à table en disant, « cette fois-ci je me passerai du macaroni » et qui, au moment de la commande, ne résistent pas et prennent le macaroni...

Un plat est réussi...

Lorsqu'il reste gravé dans la mémoire des clients.

C'est mon critère. Quand je goûte un plat, je me pose inévitablement cette question : s'inscrira-t-il dans les mémoires ?

Cela requiert de la persévérance...

J'ai mis trente ans pour finaliser ma recette du lièvre à la royale. Trente ans pour trouver le meilleur morceau, la meilleure cuisson, la bonne farce, la sauce parfaite (à mon goût). J'ai mis le point final il y a seulement quatre ans et il est plébiscité par notre clientèle.

Vous n'y toucherez plus ?

Non. Il est au top.

Le stress en cuisine ?

Avec l'âge, il s'estompe. Nous cernons mieux notre rôle, nos objectifs et nous gagnons en sérénité.

D'ailleurs, il y a quelques années, j'avais la voix haute en cuisine. Aujourd'hui, j'ai plutôt tendance à dire à mes équipes, « eh ! les gars, taisez-vous... »

J'ai envie d'un service paisible, calme.

La réussite professionnelle ?

Il y a quelques années, je vous aurais dit que c'était s'arrêter le plus tôt possible. Ce n'était pas d'aller le plus loin possible.

Et aujourd'hui ?

Mon avis va à l'inverse de ce que je pensais, je souhaite aller le plus loin possible.

Lorsque vous n'êtes pas dans vos cuisines ?

Le peu de temps qu'il me reste, je le consacre à Clarisse et à notre fils, Franklin, il a trois ans.

Clarisse...

Elle dirige une agence de communication spécialisée dans l'art de vivre. Je lui ai confié mon image et elle gère tout ce qui est externe au *Bristol*. Qui mieux qu'elle pour élaborer une stratégie de communication ?

Clarisse m'apporte énormément, et elle me protège beaucoup.

Quelle importance accordez-vous à la communication ?

Nous vivons une ère de communication. Il serait bien difficile d'y échapper...

Un rêve ?

Transmettre mon savoir-faire à mon fils. Peut-être un jour, reprendra-t-il le flambeau. Mais ça, c'est un rêve. Il fera ce qu'il voudra, bien entendu.

Un hobby ?

Je collectionne les vieux livres de cuisine, je fais les brocantes...

Votre collection de vieux livres ?

Elle ne cesse de s'enrichir. Des clients, des amis ou des chefs m'envoient leurs vieux livres. Parfois, je reçois des carnets de recettes écrites à la plume, comme à l'ancien temps. C'est précieux.

Parmi vos grands plaisirs...

Créer des plats et monter des projets.

Les projets...

Ils sont beaux lorsqu'ils se concrétisent. Le *Mini Palais*, le *Lazare*, *Le Drugstore*... j'en suis très fier. Cela fut beaucoup d'investissement, beaucoup de travail, mais ce sont avant tout des belles réussites.

Un regret ?

Ne pas parler anglais. Plus jeune, je suis allé en Espagne, si c'était à refaire, j'irais faire un petit tour dans un pays anglophone.

© Didier Lefèvre



Le Mini Palais dont la terrasse est un lieu hors du temps. Un projet longuement mûri par Éric Frechon (chef conseil), Olivier Morey (qui a obtenu la concession).

Stéphane d'Aboville est le chef exécutif.

« Stéphane avait déjà travaillé avec moi. Il a cette culture de la gastronomie, du raffinement... » Voilà sans doute ce qui fait le succès de ce qu'Olivier Morey voyait comme un atelier d'artiste...

© Corinne Jamet



Le Lazare, dont Éric Frechon est propriétaire associé avec Clarisse. « Nous avons réinventé le buffet de gare. » Du petit-déjeuner au dîner avec, « une cuisine familiale, réconfortante, gourmande », en passant par le déjeuner « pour toutes les bourses ».

Le Lazare est situé sur le parvis de la gare Saint-Lazare...

© Yann Deret



Le Drugstore, au Publicis Drugstore...

« Un hôtel sans chambre », selon la formule d'Éric Frechon. Il rajoute, « une institution connue dans le monde entier, un très beau projet et une très belle équipe, Jacques Kervain, Virgine Levy, Tom Dixon, le designer... »

« Monsieur Levy nous a donné carte blanche et quand quelqu'un vous fait confiance, on ne peut que faire bien. Parce qu'on a envie de faire bien. »

Une nostalgie ?

Tous ces moments offerts par Roxane Debuissou avec une générosité sans limite. Elle organisait des rencontres, autour d'une table, avec des cuisiniers, des directeurs de salle, des maîtres de rang et tous les autres dont les sommeliers... Elle était un noyau. Et le jour où elle s'est arrêtée, tout s'est arrêté.

Ces moments demeureront, pour beaucoup d'entre nous, d'ineffaçables souvenirs...

Une journée fabuleuse ?

Il y a trois ans, pour mon anniversaire, Clarisse m'a réservé une surprise incroyable. Nous nous sommes rendus à Collonges où elle avait organisé pour moi toute une journée avec Paul Bocuse. Une journée entière ! Un rêve qui s'accomplissait...

Votre journée d'anniversaire avec Paul Bocuse...

Nous nous sommes engouffrés dans sa voiture, nous avons fait le tour de tous ses bistrotts et en guise de cadeau, il m'a offert un Bocuse d'Or.

Un Bocuse d'Or ?

Oui, dans mon bureau, trône un Bocuse d'Or, incroyable non ?

Un beau souvenir...

Laurent Jeannin. C'était un artiste, Laurent. Nous avons travaillé ensemble au *Crillon* et ici, au *Bristol* durant dix années. Dans un esprit de partage.

J'aurai toujours une pensée pour lui.

Éric Frechon dans dix ans...

Je lui souhaite d'avoir toujours cette jeunesse, cette passion...

Votre recette de vie...

Je ne m'assois jamais sur mes lauriers. Alors, c'est vrai, je ne me rends pas à toutes les manifestations de cuisine, je préfère rester avec mes équipes, à faire des essais, me renouveler et me remettre en question.

Votre quête permanente ?

L'élégance dans l'assiette, dans les saveurs, offrir des moments de dégustation inoubliables. Et maintenir mon rythme de vie, pour entretenir mon corps et mon esprit.

Serait-ce finalement la quête du meilleur ?

Ce n'est pas seulement ça, mais c'est essentiellement ça. ■

AGENDA

SALON EUROPAIN

DU 3 AU 6 FÉVRIER, À PARIS



Europain est LE salon référent de la filière boulangerie-pâtisserie-chocolaterie. Cette année, le salon présente une nouvelle sectorisation, reflet des grands enjeux clients et offre également aux professionnels un contenu pédagogique et interactif extrêmement riche avec : des échanges autour de thématiques sur « Le Forum Européen », des espaces d'animations tels « Le Lab du boulanger », « Le Lab Intersuc », « La Boutique Restaurant », et des concours de haut niveau qui réunissent les talents établis ou en devenir tels « Les Masters de la Boulangerie », le « Mondial des Arts Sucrés » et la « Coupe de France des Écoles ».

www.europain.com

ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

DU 12 AU 20 JANVIER, À SAINT-MORITZ (SUISSE)

Le festival fête ses 25 ans et pour l'occasion change de format pour offrir plus d'événements culinaires, au cours desquels les chefs invités partagent créativité et savoir-faire avec les chefs locaux : la cuisine aromatique du chef Rolf Fliegau, les masterclasses autour du vin, des safaris gourmets, des dîners gastronomiques, le Nouvel an russe, des dégustations, des accords vins et fromages, des dégustations d'amuse-bouches, de chocolat ou de truffe, des cours de cuisine... www.stmoritz-gourmetfestival.ch

NEIGES ÉTOILÉES - FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

DU 24 AU 27 JANVIER, À CHÂTEL

Ce grand rendez-vous de la gastronomie s'articule autour d'un challenge culinaire mettant en exergue les talents et l'originalité des chefs de cuisine. L'occasion également de faire découvrir au grand public la cuisine locale et professionnelle. www.chatel.com

SALON FOOD'IN SUD

DU 28 AU 30 JANVIER, À MARSEILLE

Autour de différents espaces thématiques (pizza, épicerie fine, café, snacking, produits de la mer, produits laitiers, boissons, chefs, biscuiteries/pâtisseries, traiteurs...), le salon méditerranéen de la restauration et de l'hôtellerie réunit tous les acteurs des métiers de bouche pour offrir solutions et innovations et répondre aux tendances du marché.

www.foodinsud.com

SALON SMAHRT

DU 28 AU 31 JANVIER, À TOULOUSE

Pour sa 5^e édition, le salon s'affirme comme Le rendez-vous du grand Sud-Ouest. Les professionnels peuvent s'y rencontrer pour choisir partenaires, informations et solutions de produits dans l'univers de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Bernard Bach, chef doublement étoilé du restaurant *Le Puits Saint-Jacques* à Pujaudran, est le parrain de ce nouvel opus.

www.smahrt.com

MILLÉSIME BIO 2018

DU 29 AU 31 JANVIER, À MONTPELLIER

La place forte du marché mondial du vin biologique revient sur ses terres d'origine à Montpellier pour son 25^e anniversaire. Trois halls seront entièrement dédiés aux 950 exposants et aux 5000 acheteurs professionnels attendus pendant trois jours. www.millesime-bio.com

SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER

DU 2 AU 4 FÉVRIER, À PARIS (19^e)

Initié par Babette de Rozières, ce salon gourmand et festif permet de découvrir les savoir-faire et les talents des outre-mer, de goûter aux saveurs de la gastronomie des Antilles et du monde créole. Cette troisième édition, placée sous le parrainage de Yannick Alléno, s'élargit à la francophonie et accueille la Polynésie comme invitée d'honneur.

<http://sagasdom.com>

RENCONTRES DU LIVRE, DE LA TRUFFE ET DU VIN

DU 2 AU 4 FÉVRIER, À GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Ces rencontres invitent à la découverte de la truffe et du vin à travers la littérature, une exposition photographique, des concours et des rencontres. À noter, la dégustation de verrines aux truffes et d'une recette, préparées par 3 chefs locaux : Julien Allano (*Le Clair de la Plume*), Hervé Dodane (*Le Poème*) et Eric Rolland (*La Table des Délices*).

www.tourisme-paysdegrignan.com

SALON AGECOTEL

DU 4 AU 7 FÉVRIER, À NICE

Pour cette 28^e édition, ce salon propose produits, services et équipements dédiés aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, et de nombreuses animations telles des concours culinaires, des démonstrations, des dégustations, des échanges...

www.agecotel.com

31^e OMELETTE AUX TRUFFES ET SALON DES VINS DE LA DRÔME PROVENÇALE

DU 9 AU 11 FÉVRIER, À SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX

Comme chaque année, les amateurs de truffe sont invités à découvrir le fameux champignon noir à travers des démonstrations de cavage, des dégustations, un marché, des visites d'exploitations trufficoles et sans oublier la célèbre omelette aux truffes. www.maisondelatruffe.com

VINOVISION PARIS

DU 12 AU 14 FÉVRIER, À PARIS (15^e)

Grand salon parisien des vins, l'évènement est surtout la place forte de centaines d'exposants, porte-drapeaux des terroirs variés, de la diversité et du dynamisme des vignobles septentrionaux. L'évènement mettra une fois encore à l'honneur les vigneron, producteurs et négociants d'Alsace, Beaujolais, Bourgogne, Champagne, Jura, Savoie et Val de Loire. www.vinovationparis.com

AGENDA

SALON DU CHOCOLAT - SAVEURS ET GOURMANDISES DU 23 AU 25 FÉVRIER, À TOURS

Trois jours sucrés pour découvrir la gourmandise sous toutes ses formes : chocolat à croquer ou à faire fondre, noir, blanc ou au lait, macarons, cannelés, guimauves, nougats, et autres douceurs... Plus de 60 exposants chocolatiers, pâtisseries, biscuitiers sont attendus lors de démonstrations, dégustations, concours, ateliers et expositions.
www.salonchocolat-tours.com

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DU 24 FÉVRIER AU 4 MARS, À PARIS (15^e)

La plus grande ferme de France rouvre ses portes. « L'agriculture, une aventure collective » est la thématique de cette édition 2018. Quatre univers rythment l'événement : élevage et ses filières ; cultures et filières végétales, jardin et potager ; produits des régions de France, d'outre-mer et du monde ; services et métiers de l'agriculture.
www.salon-agriculture.com

SALON GUSTOKO DU 2 AU 4 MARS, À BILBAO (ESPAGNE)

Le salon s'est construit sur quatre piliers : la qualité, la production durable, l'origine artisanale et l'amour pour l'élaboration, pour répondre aux besoins de l'alimentation. Plus de 250 exposants apportent leur savoir-faire et leurs produits de qualité au cours de ces trois journées d'animation.
www.gustoko.eu

OMNIVORE - WORLD TOUR PARIS DU 4 AU 6 MARS, À PARIS (5^e)

Comme chaque année, le festival promet un programme exceptionnel avec des master-class, des dîners, des ateliers, des dégustations, des animations gourmandes en compagnie de grands chefs reconnus ou étoiles montantes de la gastronomie française et internationale. Sur les quatre scènes (« sucré », « salé », « cocktail » et « artisan ») se succèdent entre autres, Florent Ladeyn, Anne-Sophie Pic, Alexandre Mazzia, Alexandre Gauthier, Jean-François Piège, César & Michel Troisgros, Kévin Lacote, François Perret, Vivien Durand, Sébastien Bras... et bien d'autres.
www.omnivore.com

ÉGAST DU 18 AU 21 MARS, À STRASBOURG

La biennale de l'équipement, de la gastronomie, des services et du tourisme réunit une véritable vitrine de toute une profession dans la région la plus étoilée de France, accueillant des professionnels de renommée internationale : chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, maîtres artisans, sommeliers...
www.egast.fr

égast

salon professionnel

ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE
AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME



20:18

Réserver

18-21
MARS 2018
**STRASBOURG
PARC EXPO**
EGAST.FR

Contact :

Bérangère Lavoillotte
blavoillotte@strasbourg-events.com
Tél. +33 3 88 37 21 20

[f/egastrasbourg](https://www.facebook.com/egastrasbourg) [@EGASTpro](https://twitter.com/EGASTpro) #egast [egast_pro](https://www.instagram.com/egast_pro)



STRASBOURGevenements
palais des congrès • parc des expositions
convention centre • exhibition park

AGENDA DES CONCOURS

TROPHÉE MARCEL LE SERVOT

Les inscriptions sont ouvertes aux jeunes étudiants, âgés de moins de 23 ans, de tous les lycées hôteliers de France métropolitaine, niveau bac pro ou BTS. Seul un candidat par lycée peut se présenter.

- **un plat chaud** pour 8 personnes : un **Lieu jaune**, entier (sans la tête) et farci (ballottine, savarin...), accompagné d'un beurre blanc ou dérivé ; d'une première garniture imposée et servie à part : un Bayaldi en une pièce pour 8 personnes ; d'une seconde garniture, individuelle et libre, à base de féculent.

- **un dessert revisité** : un **Moka** avec pour éléments imposés la génoise et le café à dresser individuellement à l'assiette pour 8 convives.

Six jeunes seront sélectionnés et participeront à la finale organisée le 25 juin 2018 dans les locaux de l'École française de la gastronomie Ferrandi.

Date limite d'inscription : 15 mars 2018

Renseignements et inscriptions :

- par mail : cuisiniers.fr@gmail.com

- par courrier : Cuisiniers de la République française - service cuisine - 55, rue Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris

- sur le site Internet :

www.les-cuisiniers-de-la-republique.fr

TROPHÉE DE L'INNOVATION LOUIS PASTEUR

Dans le cadre de la Plateforme Technologique (PFT) Innovatim, les 2 ENIL (École nationale d'industrie laitière de Poligny et de Mamirolle) et le lycée hôtelier Friant de Poligny organisent les Trophées de l'innovation Louis Pasteur relatifs à l'innovation en agroalimentaire et destinés à tous les étudiants français constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement.

Chaque équipe doit présenter un produit alimentaire répondant au cahier des charges (produit innovant, destiné à la consommation humaine et transférable à une échelle industrielle).

Le nombre d'étudiants dans chaque équipe ne peut être ni inférieur à 2 ni supérieur à 4. Dans le même établissement, plusieurs équipes d'étudiants peuvent participer au concours.

Date limite d'inscription : 22 mars 2018

Inscriptions :

- par mail : isabele.cuvillier@educagri.fr

- par courrier : Trophées de l'innovation Louis Pasteur - ENILBIO - B.P. 700049 - 39801 Poligny Cedex

TROPHÉE DU PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

Le concours est dédié autant aux professionnels (hôteliers, restaurateurs, artisans des métiers de bouche) qu'aux

amateurs. Les candidats devront mesurer leurs talents autour de la confection des meilleurs petits-déjeuners de France sous l'œil avisé d'un jury d'exception.

Cette année, les écoles hôtelières et les CFA auront leur catégorie. Les élèves devront faire preuve d'originalité à travers des recettes sucrées et salées en privilégiant le « fait maison », les produits frais de saison, les spécialités locales ou artisanales dans un clip vidéo et des photos soumis au vote du public sur *Youtube* et *Instagram*. Pour les enseignants, ce sera l'occasion de mettre en œuvre un véritable projet pédagogique autour des produits, des techniques culinaires, des arts de la table...

La finale de cette deuxième édition aura lieu le 19 juin 2018, dans le cadre de la journée nationale du petit-déjeuner, dans les locaux de l'École de Paris des métiers de la table.

Date limite d'inscription : 30 avril 2018

Renseignements et inscriptions auprès de madame Annie Mitault : annie.mitault@tables-auberges.com

TROPHÉE JEAN DELAVEYNE

2018 s'annonce comme une édition unique aux couleurs des 100 ans de Jean Delaveyne ! Ce concours gastronomique rend hommage au célèbre cuisinier-pâtissier étoilé surnommé « le Sorcier de Bougival » en raison de son caractère créatif et de sa volonté de toujours se réinventer. Pour pouvoir participer au Trophée Jean Delaveyne, il faut être un professionnel des métiers de bouche : homme ou femme, cuisinier, pâtissier, traiteur et être âgé de 23 ans au minimum. Les candidats devront travailler autour des thèmes :

- **une entrée** : un **sandre de Loire**, obligatoirement laqué au beurre d'écrevisse, servi chaud en portions et dressé de façon contemporaine. Il sera accompagné d'une sauce périgieuse servie dans une saucière et de deux garnitures (une charreuse décorée d'un champignon tourné et l'autre à base d'écrevisses à pattes rouges) ;

- **un plat pour dix personnes**, composé d'un **chou farci feuille à feuille braisé**. Le foie gras de canard sera à intégrer dans la farce. Il sera accompagné de trois garnitures (des pommes de terre Anna entières, un cromesquis à base d'artichauts et une dernière à base de champignons) ;

- **un dessert** : réalisation d'une **tarte soufflée chocolat** individuelle et pommes Chantclerc façon café gourmand.

La finale se déroulera le 13 novembre 2018 sur le Salon EquipHotel à Paris.

Date limite d'inscription : 30 mai 2018

Renseignements et inscriptions :

- par mail : sauce.marie@gmail.com

- par courrier : Marie Sauce-Bourreau -

Présidente des Toques françaises - 13, rue de la Barre Nouvelle - 93170 Bagnolet

INFOS

Pierre Hermé et L'Occitane en Provence lancent 86Champs

Un lieu d'exception multisensoriel, où tout a été pensé pour réunir l'art du parfumeur et celui du pâtissier dans un décor grandiose. L'un crée des doux sillages parfumés, l'autre nous entraîne dans l'ivresse d'un monde de délices.

Leur amour pour les ingrédients rigoureusement sourcés, leur profond respect pour la nature, la préservation des savoir-faire traditionnels, leur travail des textures... les avait réunis une première fois : il y a deux ans, L'Occitane avait lancé une collection basée sur des fragrances imaginées par Pierre Hermé dans des contenants dessinés par Olivier Baussan. Avec ce nouveau lieu, les deux maisons vont plus loin. Ils créent une bulle de bien-être et de gourmandise à travers un parcours initiatique à la fois olfactif, gustatif et éducatif.

Côté senteur, L'Occitane fait la part belle à l'odorat, au toucher, ainsi qu'à l'histoire de la marque et à son engagement.

Côté gustatif, Pierre Hermé nous invite à sa table du petit-déjeuner, du déjeuner, du tea-time et du dîner, avec des créations exclusivement réservées à cette nouvelle adresse.



© Stéphane de Bourglès

De gauche à droite : Charles Znaty, cofondateur de la Maison Pierre Hermé Paris, Laura Gonzalez, architecte d'intérieur, Pierre Hermé et Adrien Geiger, directeur en charge de l'expérience client de L'Occitane.

LE SEUL SALON DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE EN FRANCE !

- Plus de 500 exposants et marques de 25 pays
- Le Forum Européen **NOUVEAU**
- Les dernières tendances et techniques en live
- 3 grands concours :
 - Masters de la Boulangerie
 - Mondial des Arts Sucrés
 - Coupe de France des Ecoles

**VOTRE BADGE GRATUIT
SUR EUROPAÏN.COM
AVEC CE CODE INVITATION **PPTHU****

europain.com     #europain



Nouveau !
Appli Europain



RCS LYON 380 552 776 Document non contractuel - Crédits photos : © Getty Images - © Thinkstock - Traductions : Avec amour / Faites du pain à Paris

INFOS

Le *Sarkara*, le nouveau terrain de jeux de Sébastien Vauxion

Au *Sarkara*, le nouveau restaurant gastronomique de Le K2 Collections, dédié uniquement au sucré, les gourmets de la station de Courchevel pourront déguster, chaque après-midi un véritable repas concocté par Sébastien Vauxion. À la carte, « l'édition Rétro » décline les classiques de la pâtisserie française, « l'édition Nouvelle Ère » offre l'élégance et la délicatesse des desserts proposés aux tables gastronomiques, « le Menu Collection » reprend une sélection de desserts signature du chef pâtissier. L'occasion de découvrir des desserts habituellement réservés aux tables doublement étoilées du *Montgomerie* et du *Kintessence*.

Au *Sarkara*, l'art de la table a été spécialement pensé pour entrer en adéquation avec un nouvel état d'esprit autour de la pâtisserie.



© Marc Berenguer

Carlo Petrini reçoit le Prix François Rabelais

Après Michel Guérard en 2013, le prince Charles en 2014, Aubert de Villaine en 2015 et Fatéma Hal en 2016, c'est au tour de Carlo Petrini de recevoir ce prestigieux prix. Le président-fondateur du mouvement international Slow Food est récompensé pour ses actions et ses engagements menés en faveur de la préservation du patrimoine culinaire mondial.

Présente dans 160 pays, Slow Food est une organisation citoyenne internationale créée en 1989 dans le but d'empêcher la disparition des traditions et cultures alimentaires locales, de contrer le phénomène d'accélération de la vie et de combattre le désintérêt général envers la nourriture consommée, sa provenance et la manière dont les choix alimentaires affectent le monde.



© Jennifer Olson

Le Nubé devient Le Limon

À l'*Hôtel Marignan Champs-Élysées*, le restaurant *Nubé* laisse sa place à une nouvelle adresse : le *Limon*. Derrière les fourneaux, officie le chef Juan Arbelaez. Cuisinier atypique et créateur de concepts, il invite à découvrir l'expression joyeuse et sincère de sa cuisine, s'amusant des accords autour de l'agrume et de la fraîcheur, pour créer des plats savoureux et uniques. Sur la carte volontairement courte et efficace, les agrumes se marient aux spécialités du chef à l'image des céviches, du tiradito de poulpe et ses courgettes croquantes, la tartelette de la Abuela.



STURIA, CAVIAR DE PRODUCTEUR

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 sur-mesure dont la qualité et la constance sont reconnues des plus grands Chefs.



LE CAVIAR, UN PRODUIT SAISONNIER, ISSU DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS

Le caviar est un produit saisonnier. C'est grâce à notre savoir-faire d'affineur que Sturia propose une collection complète de caviars tout au long de l'année. La pêche, elle, s'effectue de Septembre à Mars.

LE SEUL OSCIÈTRE 100% FRANÇAIS



DIRECT PRODUCTEUR

Découvrez le caviar Sturia Oscietra, le seul Oscietre 100% français, issu de notre production exclusive d'esturgeons *Gueldenstaedtii* en France.

Très prisé des connaisseurs, le caviar Sturia Oscietra concentre saveurs marines et notes de fruits secs. Ses grains fermes roulent parfaitement sous le palais, libérant progressivement leur arôme délicat...



STURIA

Caviar partenaire des chefs

INFOS

Chefs World Summit, le bilan

La scène mondiale de la gastronomie s'était donné rendez-vous à Monaco pour le Chefs World Summit. Près de 150 étoilés Michelin avaient répondu présents, dont Régis Marcon (restaurant *Régis & Jacques Marcon* à Saint-Bonnet-le-Froid), Annie Feolde (*Enoteca Pinchiorri* à Florence), Bent Stiansen (*Statholdergaarden* à Oslo), Paul Pairet (*L'Ultra-violet* à Shanghai), Quique Dacosta (restaurant *Quique Dacosta Denia* à Alicante), Marco Stabile (*Ora d'aria ristorante* à Florence), Patrick Raingard (*Cap Estel* à Eze), Olivier Roëllinger (*Château de Richeu* à Cancale), Mauro Colagreco (*Le Mirazur* à Menton),... et bien d'autres. Ils étaient invités à réfléchir et échanger sur les enjeux de la cuisine d'aujourd'hui et de demain.

Parmi les thèmes abordés, la question du « retour du goût et la fin de l'hégémonie esthétique » ou la problématique du « droit au bien manger ».

Le congrès a également été l'occasion d'annoncer « Les 100 Chefs » 2018, du magazine *Le Chef*. Cette année, Michel Troisgros arrive à la première place du classement, il succède à Alain Passard (2017), Michel Bras (2016) et Pierre Gagnaire (2015).



© CookandShoot

Nicolas Sale (Ritz Paris), Philippe Joannes (Fairmont Monte-Carlo), Vincent Ferniot (France 3), Emmanuel Renaut (Flocons de Sel, Mégève), Joël Garault (Monaco), Catherine Decuyper, SAS Le Prince Albert, Christophe Bacquié (Hôtel du Castellet), Olivier Nasti (Le Chambard, Kaysersberg), Joseph Viola (Daniel et Denise, Lyon), Régis Marcon (Régis et Jacques, St-Bonnet-le-Froid), Michel Roth (Le Wilson, Genève), Bernard Leprince (Goupe Frères Blanc), Jacques Maximin (Nice).

Des Étoiles et des femmes : innovation et excellence en cuisine

Initiée par Alain Ducasse en région parisienne, l'action Des étoiles et des femmes a déjà permis d'accompagner une centaine de femmes en parcours d'insertion professionnelle, à pouvoir intégrer un métier dans la restauration.

Le programme, soutenu de neuf mois, conjugue formation professionnelle diplômante en cuisine, stages en alternance chez des chefs réputés et accompagnement socio-professionnel.

L'initiative a fait des émules en région. Elle se déploie à Montpellier depuis un an, via le restaurant *La Table de Cana*, pilote du projet. Les premières lauréates du CAP viennent tout juste de recevoir leur diplôme.

Pour la deuxième édition, douze femmes ont choisi de suivre la formation. Elles sont accompagnées par douze restaurateurs : *Le Cabiron*, *La Diligence*, *La Maison de la Lozère*, *Le Domaine de Soriech*, *Le Domaine de Verchant*, *Le Mazerand*, *Mercure Centre Comédie*, *Mercure Centre Motte*, *Pullman*, *Terminal 1*, *Vichy Spa* et *Volodia*.



© Préfecture de l'Hérault

Les lauréates CAP cuisine de la première promotion Des étoiles et des femmes Montpellier, lors de la remise des diplômes, avec le préfet Pierre Pouëssel et la rectrice de l'académie de Montpellier, Armande Le Pellec Muller.



Prenons le temps de déguster... Un William Deutz

Une nouvelle année, cela ne se fête pas que le soir de la Saint-Sylvestre...

Et lorsque l'on prévoit de prolonger les festivités, on prévoit d'ouvrir une bouteille de champagne. Pour se faire plaisir, autant déguster un *William Deutz*, à qui la maison Deutz rend, cette année, un *Hommage*.

Pourquoi ce fleuron ?

Parce que la spécificité de ce champagne tient à son monocépage : le pinot noir d'Aÿ, issu exclusivement de deux parcelles : Meurtet (52 %) et la Côte Glacière (48 %).

La robe...

Cristalline, d'un or profond et lumineux, elle est ourlée de reflets cuivrés. L'effervescence est fine et régulière.

Le nez...

Très expressif, il développe tout d'abord de séduisants arômes de pêche de vigne, de coing, d'abricot et de mirabelle. Ensuite, arrivent délicatement les fines notes de

miel et d'amande...

La bouche...

Elle séduit par sa pureté et sa droiture.

L'équilibre...

Entre fraîcheur, pureté et complexité.

Ce que ce vin exprime...

Après une attaque franche et nette, il révèle une intense minéralité.

Arômes de fruits jaunes et blancs, touche de gingembre...

La finale ?

Elle se prolonge sur un fine note iodée, typique des coteaux desquels ce vin est issu.

Pour accompagner ce très bel Hommage à William Deutz, nous suggérons un homard grillé, un carpaccio de thon, une pastilla de perdrix ou encore un chaurce.

Et, si vous aimez les sushis et la cuisine asiatique en général, n'hésitez pas, portez votre choix sur un William Deutz. Il sera parfait.

NOUVEAU



Repensez Vos Limites

Pépites Cacao

Agrementez vos créations d'une touche cacao croquante et délicieusement chocolatée.



Zephyr™
Caramel



Extra Bitter
Guayaquil



Venez découvrir ces grés de cacao enrobés de chocolat sur notre stand n°4 au festival Omnivore et venez assister à nos trois Masterclass sur la scène sucrée.

OMWIVORE

du 4 au 6 mars 2018 à la Maison de la Mutualité à Paris.

Repensez Vos Limites

www.cacao-barry.com

cacaocollective

f p YouTube @cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT FRANCE - 5, boulevard Michelet - 78250 Hardincourt
Tel: +33 1 30 22 84 00 - Fax: +33 1 30 22 87 74

LES RECETTES DE Christopher Hache





© Hôtel de Crillon

Hôtel de Crillon à Paris (8^e)

Il y a un peu plus de six mois, l'*Hôtel de Crillon* renaissait de ses cendres. Après quatre ans de travaux colossaux, le palace parisien retrouvait de sa superbe.

À la tête des cuisines, Christopher Hache, fidèle au poste depuis 2010.

Le bilan

Pour le jeune chef étoilé, ces quatre années furent en aucun cas sabbatiques. « *La période des travaux de l'Hôtel de Crillon a sonné pour moi comme l'heure d'un bilan personnel : je ne suis pas le meilleur chef au monde et j'ai encore beaucoup de choses à apprendre. Mon parcours très parisien s'est effectué dans de belles maisons, avec des chefs prestigieux.* »

« *J'avais ce désir de m'ouvrir, de voir ce qui se faisait à l'étranger. La cuisine d'aujourd'hui est ouverte et internationale, il est important de connaître la vision de ces chefs qui n'ont pas le poids des traditions*

et des codes de la gastronomie comme on peut parfois les avoir en France. »

Un tour du monde

Sur ce constat, Christopher Hache met à profit son temps pour évoluer professionnellement. Il s'est rendu pendant dix-huit mois aux quatre coins de la planète. Du Pérou au Japon, en passant par les États-Unis et le Brésil, il a intégré les cuisines de quelques établissements des plus prestigieux, parfois en redevenant simple chef de partie ou commis. « *Cela m'a permis de revenir aux fondamentaux, j'ai pris beaucoup de plaisir à me concentrer sur une seule tâche, à me recentrer. J'ai retrouvé des souvenirs et des sensations de cuisinier que le poste de chef de palace ne me laisse plus le temps d'avoir.* »

« *J'ai toujours été très bien accueilli par les équipes, il y avait un réel échange sur les produits, sur des techniques. Les cuisiniers*

étaient contents, et même touchés, de voir un chef français s'intéresser à leur travail. »

« *Plus personnellement, j'ai découvert d'autres cultures, rencontré des gens extraordinaires. Je me suis beaucoup ouvert aux autres.* »

Dernière étape

L'aventure se termine à Londres, avec l'ouverture en 2013 du *Rosewood London Hotel*, le dernier-né de la marque. Il occupe la place de chef des cuisines pendant six mois, avant de suggérer Amandine Chaignot, l'une de ses anciens sous-chefs, à la direction des pianos.

Que reste-t-il aujourd'hui de cette fabuleuse expérience ?

« *Une approche plus globale de la gastronomie et des techniques qui viennent sublimer le produit. Dans chaque pays, il y avait quelque chose à retenir.* » À l'image →

du concept américain *farm-to-the table* (de la ferme à la table) ou de l'*ikejime*, une méthode séculaire d'abattage du poisson, apprise aux côtés du chef Yoshihiro Murata à Kyoto.

« La base de ma philosophie culinaire reste la même : une cuisine de produits de saison, locaux le plus possible, et écoresponsable. Il n'y a pas de rupture entre ma cuisine d'avant et celle d'aujourd'hui, elle est toujours aussi lisible. Je n'ai cependant pas la même maturité qu'à mes débuts. Et je veux simplement aller plus loin en proposant une cuisine plus personnelle. »

Le nouvel Écrin de l'Hôtel de Crillon

Deux salons privés ont été transformés pour recevoir la nouvelle salle, plus intimiste, du restaurant gastronomique baptisé *L'Écrin*. Ouverte uniquement pour le service du soir, elle accueille un nombre de couverts réduit, passant de 50 à 26. Pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner, une offre à la *Brasserie d'Aumont*.

La salle des Ambassadeurs a été remaniée, elle est devenue le *Bar Les Ambassadeurs*. *« Nous voulions un joli lieu de vie animé. Nous voulons démocratiser le palace, rendre plus abordable l'Hôtel de Crillon à la clientèle parisienne, française et étrangère, en proposant différentes offres plus accessibles, avec un service décontracté et une ambiance jeune et dynamique. »*

L'expérience gastronomique

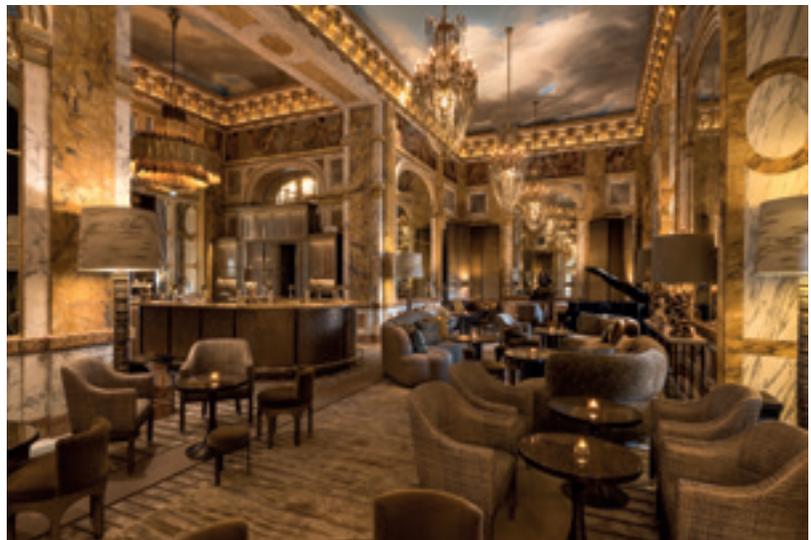
Avec la complicité de Xavier Thuizat, le chef sommelier, et Claire Sonnet, la directrice du restaurant, Christopher Hache orchestre le dîner pour faire vivre aux clients une expérience gastronomique dans une cohérente symphonie.

« Chaque détail a son importance pour qu'il n'y ait pas de déséquilibre entre la cuisine, la salle et la sommellerie. C'est un ensemble de choses. Nous avons soigneusement sélectionné les arts de la table, comme ces verres pomponnes, des verres à champagne sans pied, ou des assiettes sur-mesure. Le service est rythmé par des séquences, comme celle du pain. »



Le restaurant «L'Écrin»

© Hôtel de Crillon



Le bar «Les ambassadeurs»

© Hôtel de Crillon



Le jardin d'hiver

© Hôtel de Crillon

La carte

Minimaliste et indéniablement marquée par les voyages du chef, elle propose un menu dégustation en douze séquences ou en sept plats choisis parmi les douze proposés. Présentées en cercle, les indications elliptiques sont composées uniquement par le nom d'un produit et un sous-titre énigmatique : pollen, garum, lichen, plume...

« Cette démarche a été mûrement réfléchie. Le choix d'un tel menu n'est pas une question de mode. Je trouve qu'il est plus responsable. Le produit dicte le menu en fonction de sa disponibilité, et non le contraire. Cela

nous donne la possibilité de changer un plat avec ce qu'il y a de meilleur. »

Pour accompagner les plats, des accords pas seulement en vin mais avec d'autres boissons comme la bière, le whisky, l'absinthe ou le thé, « pour éviter de saturer le palais lors de la dégustation ». « Les gens se laissent guider, ils sont agréablement surpris. »

Le « Champignon de Paris »

Un plat signature qui résume toute la réflexion du chef. « Je voulais sublimer un produit simple et de qualité, dans un plat

très français, riche en saveurs. J'ai mis du temps à trouver le produit parfait, répondant à ma philosophie, dans l'une des dernières champignonnières d'Île-de-France. »

Christopher Hache a poussé le détail dans le dressage pour paraître un trompe-l'œil. « J'ai voulu transcrire le visuel d'un champignon dans son milieu naturel avec un crumble de noisettes tout noir pour imiter la terre. » Mais aussi dans les arts de la table : une céramiste a confectionné une assiette en porcelaine représentant les lamelles des champignons, en exclusivité pour l'Hôtel de Crillon.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & MÉTS : XAVIER THUIZAT.



Champignon - terre (plat signature)

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Siphon champignon :

1 kg Champignons de Paris
300 g Eau
300 g Crème liquide à 35 % de M.G.

Champignons garniture :

50 g Enoki (champignons asiatiques)
20 g Shimeji (champignons asiatiques)
40 g Mini-champignons de Paris

Crumble noir :

150 g Farine
75 g Beurre
20 g Sucre glace
4 Cuillères à soupe d'encre de seiche
QS Sel, huile de pépins de raisin, vinaigre de Xérès, noisettes concassées

SIPHON CHAMPIGNON

Laver, émincer les champignons de Paris, les mettre sous vide avec l'eau et cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 12 heures. Passer les champignons et récupérer le jus de cuisson, le réduire de moitié, ajouter la crème et réduire le tout. Saler, chinoiser et verser dans un siphon de 1 litre puis gazer 2 fois, réserver au froid.

CHAMPIGNONS GARNITURE

Raccourcir les pieds des shimeji et des enoki à 4 cm. Sauter les shimeji dans une poêle avec de l'huile de pépins de raisin, déglacer au vinaigre de Xérès. Peler les mini-champignons de Paris, émincer finement les têtes, réserver. Réserver les enoki crus.

CRUMBLE NOIR

Mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, étaler sur une plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir, émietter, réserver le crumble obtenu.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le siphon champignon, disposer dessus les enoki, les shimeji et les mini-champignons de Paris émincés. Ajouter le crumble noir et des noisettes concassées.

BOISSON CONSEILLÉE

Thé Pu'er - Tonka - Lydia Gautier.

L'aspect gustatif terreux du champignon et du thé Pu'er créent une alliance complice de saveurs dans la persistance. Ici, le thé agit comme une sauce du plat. Expérience inédite !



Céleri - pollen (plat signature)

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1	Céleri-rave
Jus de braisage céleri :	
6	Tomates (roma)
3	Bulbes de fenouils
3	Pieds de céleri-branche
1	Botte de cébettes
1	Échalote
10	Pommes de terre
4	Gousses d'ail
1	Branche de thym
2l	Bouillon de légumes
QS	Sel, poivre, huile de pépins de raisin, noix muscade, pollen de fleur de lierre, julienne de céleri-branche, charbon
Jus échalote vin blanc sec :	
6	Échalotes ciselées
200 g	Vin blanc sec
500 g	Crème liquide
Purée de céleri-rave :	
100 g	Parures de céleri-rave
200 g	Crème liquide
75 g	Lait

JUS DE BRAISAGE CÉLERI

Peler, tailler les légumes en paysanne, les faire revenir dans un four sec à 170 °C

jusqu'à coloration pendant 35 minutes. Mélanger les légumes, poursuivre la cuisson pendant 35 minutes. Mouiller avec le bouillon de légumes et cuire toujours au four pendant 20 minutes. Passer les légumes, réduire le jus de cuisson à glace, l'assaisonner et réserver.

JUS ÉCHALOTE VIN BLANC SEC

Faire revenir les échalotes ciselées avec de l'huile de pépins de raisin, ajouter le vin blanc, réduire à sec, ajouter la crème et porter à ébullition. Laisser infuser hors du feu pendant 35 minutes et passer au chinois. Réduire jusqu'à liaison, rectifier l'assaisonnement.

PURÉE DE CÉLERI-RAVE

Émincer les parures de céleri-rave et les cuire dans la crème avec le lait, du sel et de la noix muscade. Passer au chinois et mixer le céleri-rave ; ajuster la consistance avec le jus de cuisson et rectifier l'assaisonnement.

CÉLERI CUIT AU BARBECUE

Détailler le céleri-rave avec un coupe-lanières japonais (ou découpeuse japonaise), réaliser des cylindres (de 5 x 2,5 cm)

et les cuire sur une grille au barbecue (Big Green Egg) à 300 °C en voûte ; retourner à coloration et finir de cuire.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser le jus échalote vin blanc sec, dresser un demi-cylindre de céleri cuit au barbecue et une quenelle de purée de céleri. Parsemer du pollen de fleur de lierre.

Servir à part le jus de braisage céleri et le verser devant chaque convive.

Décor : julienne de céleri-branche, charbon.

BOISSON CONSEILLÉE

Absinthe de Pontarlier - François Guy.
Servie à la fontaine à absinthe - sans sucre - devant le client. Cette absinthe développe des notes anisées délicates et élégantes particulièrement complémentaires avec le céleri et le fenouil de ce plat. Diluée à l'eau glacée afin de redescendre le taux d'alcool à 8 %, elle reste fraîche et digeste ; idéale pour ouvrir l'appétit en début de repas.



Boudin - truffe blanche d'Alba

APPAREIL À BOUDIN BLANC

Dégraissier, dénervier et tailler en morceaux la gorge de porc, la chair de veau et de volaille. Les passer au hachoir, ajouter les œufs, la crème liquide, le cognac, le Porto, le sel et le poivre. Mélanger le tout et réserver dans un cul-de-poule filmé au contact, au froid pendant 24 heures.

PROCÉDÉ

Laver, brosser les salsifis. Les sécher, en tailler 250 g à cru en longues bandes à l'aide d'une mandoline.

Sur une feuille de papier film, étaler les bandes de salsifis en les chevauchant, dresser au centre un cylindre d'appareil à boudin blanc de 3 cm de diamètre à l'aide d'une poche. Rouler le tout, nouer les extrémités.

Dresser deux cylindres de boudin blanc nature sur un papier film, rouler le tout et nouer les extrémités.

Cuire les boudins dans de l'eau maintenue à 64 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 16 heures.

Au moment, colorer les boudins entourés de salsifis dans du beurre clarifié. Éplucher les salsifis restants et les tailler en cylindres de 9 cm de longueur. Les faire revenir avec du beurre jusqu'à coloration blonde. Déglacer au vinaigre de pomme, mouiller avec le fond blanc et cuire à l'étuvée. Au moment, passer les salsifis dans un mélange de chapelure et de chips d'échalote en poudre.

GEL POMME

Porter le jus de pomme centrifugé à frémissement, décanter pour enlever la chlorophylle de la pomme. Passer le jus, ajouter l'agar-agar, porter à frémissement pendant 2 minutes et laisser prendre au froid. Mixer avec un mixeur plongeant ; obtenir un gel.

SAUCE CHAMPAGNE TRUFFE BLANCHE

Suer les échalotes ciselées avec de l'huile de pépins de raisin, ajouter le champagne et réduire à sec. Crémer, porter à ébullition, laisser infuser hors du feu pendant 35 minutes environ puis passer au chinois. Porter à nouveau à ébullition, réduire jusqu'à liaison, et, au moment, mixer la sauce avec la truffe blanche d'Alba.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser deux salsifis étuvés, poser dessus un boudin entouré de salsifis, verser la sauce champagne truffe blanche et un trait de gel pomme. Ajouter un tronçon de boudin nature et poser dessus des chips de pomme.

Décor : chips de salsifis.

VIN CONSEILLÉ

Hermitage 2005 - Jean-Louis Chave.

La texture fondante et aérienne du boudin nous amène tout naturellement sur un vin blanc. Nous avons besoin de structure pour répondre à l'intensité de la sauce et à la truffe blanche, elle aussi très présente tant au nez qu'en bouche. Pour ce faire, je vous propose le roi Hermitage et sa structure unique. Son volume va équilibrer l'intensité de ce plat et créer une complicité remarquable d'arômes et de saveurs.

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Appareil à boudin blanc :

200 g	Gorge de porc
50 g	Chair de veau
150 g	Chair de volaille
3	Œufs
200 g	Crème liquide à 35 % de M.G.
5 g	Cognac
5 g	Porto
7 g	Sel
1 g	Poivre
400 g	Salsifis (250 + 150)
QS	Beurre clarifié, sel, poivre, beurre, vinaigre de pomme, mélange de chapelure et de chips d'échalote en poudre, huile de pépins de raisin, chips de salsifis, chips de pomme
1 l	Fond blanc

Gel pomme :

1 l	Jus de pomme centrifugé (granny smith)
14 g	Agar-agar

Sauce champagne truffe blanche :

6	Échalotes ciselées
200 g	Champagne
500 g	Crème liquide
10 g	Truffe blanche d'Alba





Calamar - Colonnata

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Farce fine blanche de calamar :

300 g Calamars
 170 g Crème liquide
 QS Sel, poivre, lait, huile d'olive,
 saté, tomate confite,
 julienne de chorizo,
 tentacules de calamar

Farce fine noire de calamar :

300 g Calamars
 170 g Crème liquide
 5 g Encre de seiche

Tagliatelles de calamar fumées :

45 g Calamars
 15 g Lard de Colonnata

Pesto d'ortie :

150 g Orties
 40 g Pignons de pin torréfiés
 50 g Parmesan râpé
 60 g Huile d'olive

Meringue au citron :

140 g Blancs d'œufs (soit 5)
 100 g Sucre
 80 g Jus de citron

Huile de saté :

200 g Huile de pépins de raisin
 5 g Sel
 40 g Poudre de saté
 (condiment asiatique
 à base de cacahuète)

FARCE FINE BLANCHE DE CALAMAR

Nettoyer les calamars, ôter la fine membrane. Sécher les calamars, les mixer, ajouter la crème et mixer à nouveau rapidement. Assaisonner, tamiser et refroidir la farce sur glace, réserver au froid.

FARCE FINE NOIRE DE CALAMAR

Nettoyer les calamars, ôter la fine membrane. Sécher les calamars, les mixer, ajouter la crème et l'encre de seiche puis mixer à nouveau rapidement. Assaisonner, tamiser et refroidir la farce sur glace, réserver au froid.

TAGLIATELLES DE CALAMAR FUMÉES

Nettoyer les calamars, ôter la fine membrane. Mettre les têtes de calamars dans du lait additionné de sel à 20 % afin de les assaisonner et de les attendrir. Laisser macérer pendant 1 heure puis égoutter et sécher les têtes de calamars. Les fumer pendant 25 minutes, les superposer, les mettre sous vide et les bloquer au grand froid. Lorsque les têtes de calamars sont congelées, les tailler en tagliatelles à l'aide d'un trancheur électrique.

Tailler le lard de Colonnata en tagliatelles, les mélanger avec celles des calamars et les poêler avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.

PROCÉDÉ

Étaler la farce fine noire de calamar sur un Silpat® à l'aide d'un pochoir aux motifs irréguliers et laisser prendre au grand froid. Lorsque la farce est prise, retirer le pochoir, étaler la farce fine blanche de calamar sur la farce fine noire de calamar, filmer puis cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir, détailler des triangles, les mouler dans des cônes de 2 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur puis les garnir avec les tagliatelles de calamar fumées et les filmer.

PESTO D'ORTIE

Laver les orties, couper les queues. Blanchir les feuilles dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les refroidir dans une glaçante (eau + glace), les égoutter et les presser. Mixer les orties avec les pignons de pin torréfiés et le parmesan râpé ; obtenir une pâte et la monter avec l'huile d'olive. Réserver.

MERINGUE AU CITRON

Monter les blancs, les serrer avec le sucre puis ajouter le jus de citron. Dresser des « sticks » de meringue et les sécher dans un four sec à 70 °C pendant 5 heures environ.

TENTACULES DE CALAMAR

Nettoyer les tentacules d'un calamar, ôter la fine membrane. Les sauter dans une poêle avec de l'huile d'olive, sel, poivre et saté.

HUILE DE SATÉ

Dans un blender, mixer les ingrédients cités pendant 5 minutes, passer au chinois, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser des traits avec le pesto d'ortie, dresser au centre un cône de calamar farci puis disposer des brisures de meringue au citron, de la tomate confite, des tentacules de calamar et une julienne de chorizo. Arroser avec l'huile de saté. **Décor :** au choix.

VIN CONSEILLÉ

Corse blanc 2015 - Clos Venturi.

Il y a un esprit méditerranéen dans ce plat. Pour aller à sa rencontre, nous allons en Corse avec ce vermentino aromatique et exotique relayé par une sublime acidité due à l'altitude des montagnes où il est produit. Ce qui ramène de la fraîcheur à l'ensemble et nous laisse un palais net et disponible.

Langoustine - garum

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

8 Langoustines
 100 g Coques
 100 g Palourdes
 100 g Couteaux
 100 g Bulots
 200 g Carotte
 150 g Oignon
 100 g Échalote
 75 g Céleri-branche
 400 g Noilly Prat (Vermouth)

Garum langoustine :

200 g Carapaces de langoustines
 200 g Noilly Prat (vermouth)
 200 g Laitue de mer
 QS Huile de pépins de raisin,
 beurre, sel, poivre, fleurs d'ail,
 cristes-marines, ficoïde glaciale

PRÉPARATION

Séparer les têtes des queues des langoustines, décortiquer ces dernières en gardant la nageoire caudale et la parer avec une paire de ciseaux. Retirer le boyau noir et

réserver les queues au froid.

Laver et dessabler les coquillages pendant 24 heures dans de l'eau.

Dans une casserole, faire revenir carotte, oignon, échalote et céleri, ajouter le Noilly Prat et séparer dans 4 casseroles. Dans chacune d'elles, ouvrir une variété de coquillage (cuire les bulots pendant 1 heure environ). Égoutter, décoquiller et ébarber tous les coquillages ; couper les bulots en deux.

GARUM LANGOUSTINE

Torréfier les carapaces de langoustines dans un four sec à 200 °C pendant 25 minutes puis les mettre sous vide avec le Noilly Prat en laissant un maximum d'air. Laisser fermenter pendant 24 heures dans une chambre de fermentation à 67 °C.

BOUILLON D'ALGUES

Infuser la laitue de mer dans 500 g d'eau à 54 °C pendant 12 heures, laisser infuser à température ambiante.

Au moment, mélanger 200 g de bouillon d'algues avec 50 g de garum langoustine.

CUISSON

Assaisonner les queues de langoustines, les cuire avec de l'huile de pépins de raisin, ajouter du beurre, laisser colorer.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupelle, dresser les coquillages, ajouter des fleurs d'ail, des cristes-marines et de la ficoïde glaciale. Ajouter une langoustine rôtie puis verser le bouillon d'algues.

VIN CONSEILLÉ

Suisse - Valais 2013 - « Petite Arvine du Vétroz » - Cave des Tilleuls.

La petite arvine est un cépage suisse connu pour ses saveurs salines et son minéral : ce sont sur ces aspects que l'accord se fait. La texture ferme de la langoustine fait écho avec le minéral ; et le salin avec le bouillon d'algues iodé.





Bar poché, sabayon à la mousse végétale, coulis de cresson

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 Bar de ligne (de 3 kg)
- 500 g Pommes de terre (ratte)
- 75 g Farine
- 50 g Parmesan râpé
- 1 Œuf
- 2 Bottes de cresson
- 400 g Bouillon de légumes
- Sabayon à la mousse végétale :**
- 300 g Mousse végétale (lichen)
- 250 g Beurre
- 2 Œufs
- 2 Jaunes d'œufs
- 5 g Vin jaune (soit 1 trait)
- 4 g Sel (soit 2 pincées)
- QS Sel, poivre, huile d'olive, truffe hachée

PRÉPARATION

Écailler, vider le bar, le rincer puis lever les filets et détailler en portions de 120 g environ, réserver au froid.

GNOCCHIS

Envelopper les pommes de terre dans du papier d'aluminium, les cuire dans un four à 200 °C pendant 45 minutes environ. Les

peeler puis les passer au moulin à légumes ; obtenir une pâte. Incorporer la farine, le parmesan râpé et l'œuf puis laisser reposer au froid pendant 20 minutes environ. Réaliser des boules d'environ 10 g et les réserver au froid.

COULIS DE CRESSON

Laver le cresson à l'eau froide, l'effeuiller, le mixer dans un blender avec le bouillon de légumes froid ; obtenir un coulis. Rectifier l'assaisonnement.

SABAYON À LA MOUSSE VÉGÉTALE

Dans une casserole, faire infuser la mousse végétale avec le beurre, à feu doux, sans ébullition, pendant 1 heure environ. Chinoiser le beurre clarifié infusé, en réserver 50 g mélangés avec de la truffe hachée.

Dans un blender, mixer les ingrédients restants ensemble puis ajouter petit à petit le beurre clarifié. Verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au chaud (bain-marie) à 54 °C.

CUISSON

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive,

cuire les portions de bar à feu doux, les assaisonner.

Cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée ; lorsqu'ils remontent à la surface, les égoutter.

Réchauffer le coulis de cresson.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser le coulis de cresson, poser les gnocchis dessus, les lustrer avec le beurre clarifié à la mousse végétale et truffe hachée puis ajouter une portion de bar. La napper partiellement avec le sabayon à la mousse végétale.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France - « Or Ange » - Domaine Marc Kreydenweiss.

Un vin ni blanc, ni rouge, ni rosé ! La quatrième couleur du vin, le « orange » est ici mis en avant. Un vin blanc fait comme un vin rouge aux notes oxydatives qui créera le lien notamment avec le sabayon au vin jaune, et respectera la texture délicate du bar. Un vin unique à découvrir vite.

Lièvre à la royale

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1 Lièvre

Farce :

200 g Gorge de porc
 400 g Échine de porc
 300 g Foie et cœur de lièvre
 20 g Persil haché
 100 g Trompettes-de-la-mort hachées
 6 g Cognac
 100 g Brisures de truffe
 10 g Sel

Foie gras de canard :

500 g Foie gras de canard frais
 20 g Cognac
 2 g Poivre du moulin
 8 g Fleur de sel de Guérande
 4 g Sucre semoule
 1 Carotte émincée
 1 Branche de céleri émincée
 50 g Cognac
 50 g Armagnac

Jus de lièvre :

2 Carottes
 1 Oignon
 2 Branches de thym
 1 Gousse d'ail
 2 l Fond brun de veau

Purée de châtaigne :

300 g Châtaignes
 1 Échalote émincée
 500 g Fond blanc de volaille

Pâte de châtaigne soufflée :

200 g Farine de châtaigne
 300 g Farine T. 45
 5 Œufs
 QS Chips de topinambour,
 huile de pépins de raisin,
 sel, poivre

PRÉPARATION

Dépouiller le lièvre et l'éviscérer, réserver séparément le foie et le cœur. Réserver le tout au froid.

FARCE

Dégraissier, dénervé et tailler la gorge de porc, l'échine de porc, le foie et le cœur du lièvre en morceaux, les passer au hachoir puis mélanger avec le persil haché, les trompettes-de-la-mort hachées, le cognac, les brisures de truffe et le sel. Réserver la farce dans un cul-de-poule filmé au contact et laisser reposer au froid pendant 24 heures environ.

FOIE GRAS DE CANARD

Déveiner le foie gras de canard, l'assaisonner avec le cognac, le poivre, la fleur de sel et le sucre. Laisser reposer au froid pendant 2 heures environ puis le façonner en un boudin de la longueur du lièvre.

PROCÉDÉ

Désosser, dénervé le lièvre par le ventre en le gardant entier, réserver les os pour la sauce.

Déposer à plat le lièvre désossé, assaisonner sel, poivre, ajouter carotte, céleri, cognac, armagnac et laisser mariner ainsi au froid pendant 24 heures. Étaler le lièvre sur un papier film, le recouvrir avec la farce, sans la garniture aromatique et ajouter le boudin de foie gras. Rouler le tout avec le papier film, ficeler et laisser reposer au froid pendant 5 heures environ. Le cuire dans un four vapeur à 75 °C pendant 16 heures. Refroidir aussitôt.

JUS DE LIÈVRE

Faire revenir les parures et les os de lièvre dans une casserole avec de l'huile de pépins de raisin. À coloration, ajouter la garniture aromatique et suer le tout. Ajouter le fond brun de veau, porter à ébullition, écumer et cuire pendant 40 minutes environ. Chinoiser, réduire jusqu'à liaison, rectifier l'assaisonnement.

PURÉE DE CHÂTAIGNE

Faire revenir les châtaignes avec l'échalote émincée jusqu'à coloration brune, mouiller avec le fond blanc de volaille et cuire à feu doux. Mixer le tout puis tamiser. Rectifier l'assaisonnement.

PÂTE DE CHÂTAIGNE SOUFFLÉE

Mélanger et tamiser les farines, ajouter les œufs légèrement battus avec une pincée de sel, bien travailler la pâte et la laisser reposer au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, la plier en deux puis abaisser à nouveau à 2 mm d'épaisseur. Découper des disques avec l'envers d'un emporte-pièce de 8,5 cm et frire un par un à 170 °C en les arrosant constamment jusqu'à coloration. Éponger.

FINITION ET PRÉSENTATION

Trancher le lièvre à la royale, mettre les tranches sous vide et les réchauffer dans un four vapeur.

Dans une assiette, dresser une tranche de lièvre à la royale, la napper avec le jus de lièvre. Ajouter la purée de châtaigne puis des chips de topinambour et une boule de pâte de châtaigne soufflée.

VIN CONSEILLÉ

Whisky Single Malt - « Yoichi » - Nikka.

Le whisky est servi comme les maîtres de chai : dans un verre du même nom et additionné d'eau pour libérer les arômes. Ce Nikka possède la tourbe recherchée pour créer un lien giboyeux, animal et automnal qui soutiendra l'intensité incroyable de ce plat. Rappelons que les whiskys japonais ont la spécificité d'être assez délicats, pour ne pas avoir cette sensation d'alcool trop fort en bouche. Un accord de chasse.



LES DESSERTS DE Jérôme Chaucesse



Jérôme Chaucesse a quitté le *Crillon*. Ce reportage dévoile ses dernières réalisations élaborées lors de ses fonctions dans cet emblématique palace.

Chef pâtissier du *Crillon* durant plus de quatorze ans, Jérôme Chaucesse avait pris le temps d'apprécier à leur juste valeur les raffinements de cet univers du luxe et de s'y plonger avec intelligence et passion.

Gageons que sa fougue pâtissière et son immense talent l'entraîneront vers d'autres aventures tout aussi captivantes...

Jérôme Chaucesse

Enfant, Jérôme Chaucesse passait les vacances scolaires à Roanne. Son parrain, qui fournissait en matières premières les boulangers, pâtisseries, restaurateurs, l'amène avec lui dans ses tournées. Des visites inoubliables pour le petit garçon. « *Quand on est un enfant un peu timide et très poli, on a la cote avec les patronnes. Et de ce fait, on a droit à une petite viennoiserie le matin et parfois une glace l'après-midi.* »

La formation

Pas du tout motivé par l'école classique, il prend rapidement la voie de l'apprentissage. Le changement est radical. Premier du département de la Marne, il est sélectionné pour le concours du Meilleur apprenti de France. Il finira troisième au niveau régional.

Il « *monte* » ensuite à Paris pour passer un CAP et une mention complémentaire chocolaterie-confiserie, à l'EPMT de Levallois-Perret, à l'époque, la seule école à enseigner le chocolat. Là encore l'élève peu brillant est premier en tout.

Hôtel de Crillon à Paris (8^e)

Vincent Dallet à Épernay

Chez Vincent Dallet, il passe son brevet de maîtrise. Il entre dans l'univers de la pâtisserie boutique.

Dès lors, Jérôme Chaucessé va connaître un parcours riche d'influences et d'expériences, qui vont l'aider à gagner en assurance, et à construire son style.

Domaine des Crayères

Curieux d'appréhender les nombreuses possibilités offertes par son métier, il voulait découvrir les desserts à l'assiette. Ce sera chose faite au *Domaine Les Crayères* à Reims auprès de Gérard Royer (3 étoiles Michelin).

Le tour de France

Plus motivé que jamais, et avec une soif d'apprendre insatiable, il part faire un tour de France. Il commence dans une petite boutique de Normandie, descend sur Narbonne, dans un restaurant étoilé, avant de rejoindre Philippe Urraca à Gimont, qui lui confie les clés de sa chocolaterie pendant deux saisons.

L'Espérance

Puis Jérôme Chaucessé apprend que Marc Meneau (*L'Espérance* à Saint-Père-sous-Vézelay) cherche son chef pâtissier. L'expérience dans un trois-étoiles Michelin est tentante, il décroche sa première place de chef. Mais l'aventure tourne court. «*Marc Meneau est autodidacte, avec une très belle cuisine. J'ai appris beaucoup de choses, mais je n'étais tout simplement pas dans le même univers.*»

Les Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains

Pendant cinq ans, il officie en tant que chef pâtissier dans l'établissement de

Michel Guérard. «*Michel Guérard est un grand monsieur, un grand cuisinier et un grand pâtissier. Son univers m'a énormément plu.*» Épaulé par une diététicienne, il élabore des desserts gourmands tout en répondant aux critères exigeants de la cuisine basse calorie. «*J'ai dû revoir mes méthodes de travail. La pâtisserie est un apprentissage permanent.*»

L'Hôtel de Crillon

Un jour, Vincent Dallet l'appelle pour lui annoncer l'arrivée d'un nouveau chef à l'*Hôtel de Crillon* : Jean-François Piège. Celui-ci est à la recherche d'un chef pâtissier. Jérôme Chaucessé appelle et monte à Paris pour candidater. L'affaire est conclue, l'aventure à l'*Hôtel de Crillon* débute.

Il établit une ligne de conduite : «*Le design et l'élégance au service du goût.*»

En 2010, Christopher Hache prend à son tour le poste de chef des cuisines.

Les projets

En 2013, le palace ferme ses portes pour quatre ans de rénovation. Japon, Shanghai, États-unis, Canada, Grèce... Jérôme Chaucessé en profite pour voyager, donne des cours, fait des démonstrations, échange avec ses collègues français et étrangers...

Puis, un tout autre projet mobilise son savoir-faire : le concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France.

Un vieux rêve d'apprenti qu'il n'avait jamais osé concrétiser.

Meilleur Ouvrier de France

Sans laboratoire, il s'entraîne les premiers temps chez lui, dans sa petite cuisine, avec un équipement sommaire. Impossible de préparer le concours dans de telles conditions.

Nicolas Boussin lui ouvre les portes de sa pâtisserie, en lui accordant une petite place pour s'entraîner.

Il choisit trois coachs pour le mener jusqu'au bout de l'aventure : Pierre Hermé, Yann Brys et Sébastien Serveau.

«*Il est important de bien s'entourer pour le mental et parce que l'on n'a pas le recul nécessaire. On fait dix fois, quinze fois, vingt fois le même gâteau. À un moment donné, on ne sait plus si la dernière version est la meilleure ou si la première n'était pas si mal.*»

Le concours

Il est adoubé par Michel Guérard, le parrain de la promotion et lui-même chef pâtissier du Crillon en 1958 lorsqu'il a passé le concours. «*À l'annonce de mon nom, ma tête s'est embrumée, comme dans un nuage.*»

Le jour d'après, le chef pâtissier est plongé dans un euphorique tourbillon : interviews, félicitations, photos... Son téléphone ne cesse de sonner. Un appel va particulièrement le marquer : celui de Patrick Roger. «*Pour moi, Patrick Roger est un dieu du chocolat, un artiste, il est extraordinaire.*»

Être Meilleur Ouvrier de France

«*Les premiers mois, j'ai eu très peur, c'est une veste lourde à porter. Elle est chargée de symboles.*»

En effet, pour Jérôme Chaucessé, au-delà de la reconnaissance de ses pairs, ce concours lui permet de montrer qu'il n'était pas simplement un pâtissier de restaurant, mais un touche-à-tout qui prend plaisir à explorer toutes les facettes de son métier.

PRÉPARATIONS



Pour cake Bahibé

(page 43)

Biscuit noisette

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

165 g Œufs (soit 3)
250 g Cassonade (210 + 40)
55 g Sucre glace tamisé
250 g Poudre de noisette torréfiée
1 g Sel
120 g Farine T. 55
7 g Levure chimique
235 g Beurre
275 g Blancs d'œufs (soit 9)

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les œufs avec 210 g de cassonade, ajouter le sucre glace tamisé, la poudre de noisette torréfiée et le sel puis la farine tamisée avec la levure. Incorporer le beurre fondu à 40 °C.

Monter les blancs d'œufs avec la cassonade restante, mélanger délicatement les deux appareils.

Pocher 25 g d'appareil dans 50 cercles de 4,5 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, les déposer sur une plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 8 minutes, tourner la plaque et finir de cuire pendant 8 minutes environ. Bloquer au grand froid.

Dresser l'appareil restant dans 50 Flexipan® demi-sphériques de 3 cm de diamètre et cuire dans un four à 155 °C pendant 15 minutes environ. Bloquer le tout au grand froid.

Praliné noisette

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

420 g Noisettes
180 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Torréfier les noisettes dans un four à 150 °C pendant 15 minutes environ.

Cuire le sucre semoule avec 30 % d'eau à 110 °C, hors du feu, ajouter les noisettes, sabler et caraméliser le tout. Refroidir, mixer et dresser aussitôt.

Crèmeux Bahibé

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

195 g Lait entier
195 g Crème U.H.T.
80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
40 g Sucre semoule
22 g Masse gélatine (soit 3 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 19 g d'eau)
285 g Couverture lait à 46 % (Bahibé)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout à 85 °C. Verser sur la masse gélatine en fouettant puis verser sur la couverture en 3 fois en réalisant une émulsion. Laisser prendre au froid pendant 6 heures minimum puis dresser.

Enrobage lait noisette

RECETTE ET PROCÉDÉ

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

Torréfier 115 g de noisettes hachées dans un four à 155 °C pendant 12 minutes environ. Fondre 310 g de couverture lait à 46 % (Bahibé) avec 60 g d'huile de pépins de raisin, ajouter les noisettes hachées. Réserver dans une étuve.

Nappage or noir

RECETTE ET PROCÉDÉ

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

Porter 435 g de nappage neutre à ébullition, verser sur 65 g de couverture noire à 70 % (Guanaja) additionnée d'or effet paillettes, lisser et pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à nappage.



Pour cake Nagoya

(page 43)

Biscuit amande sésame

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

325 g Beurre
390 g Poudre d'amande

310 g Sucre glace
485 g Œufs (soit 10)
15 g Eau de fleur d'oranger
200 g Sésame torréfié

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, crémier le beurre avec la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter les œufs, l'eau de fleur d'oranger et monter l'appareil. Beurrer 50 cercles de 4,5 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, les déposer sur une plaque, les chemiser avec le sésame torréfié puis les garnir avec l'appareil. Cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes, tourner la plaque et finir de cuire pendant 10 minutes environ.

Dresser l'appareil restant dans 50 Flexipan® demi-sphériques de 3 cm de diamètre et cuire dans un four à 180 °C pendant 8 minutes environ. Bloquer le tout au grand froid.

Confit mangue yuzu

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

665 g Purée de mangue
335 g Jus de yuzu
60 g Glucose
70 g Sucre semoule
40 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de mangue avec le jus de yuzu et le glucose à 30 °C, ajouter le mélange sucre semoule pectine puis porter le tout à ébullition et mixer. Réserver au froid.

Appareil à pistolet jaune

RECETTE ET PROCÉDÉ

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

Tempérer 240 g de beurre de cacao avec 12 g de colorant jaune liposoluble puis pulvériser.

Appareil à pistolet vert

RECETTE ET PROCÉDÉ

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

Tempérer 240 g de beurre de cacao avec 12 g de colorant vert liposoluble puis pulvériser.



Pour cake Cabourg (page 42)

Biscuit amande et pomme granny

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

205 g Poudre d'amande
140 g Œufs (soit 3)
210 g Cassonade (175 + 35)
45 g Sucre glace
1 g Sel
95 g Farine T. 55
5 g Levure chimique
230 g Dés de pommes (granny smith)
195 g Beurre
230 g Blancs d'œufs (soit 8)

PROCÉDÉ

Torréfier la poudre d'amande dans un four ventilé à 160 °C, oura ouvert, pendant 20 minutes environ.

Dans un batteur avec la feuille, blanchir les œufs tempérés avec 175 g de cassonade. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande torréfiée, le sel puis la farine tamisée avec la levure chimique et les dés de pommes. Incorporer le beurre fondu puis les blancs montés et serrés avec la cassonade restante. Dresser dans 50 cercles de 4,5 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, les cuire dans un four à 170 °C pendant 8 minutes, tourner la plaque et finir de cuire pendant 8 minutes environ.

Confit de pomme « reinette grise du Canada »

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

250 g Sucre semoule (185 + 65)
125 g Crème U.H.T.
2 Gousses de vanille
fendues et grattées
870 g Dés de pommes
(reinettes grises du Canada)
12 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Cuire 185 g de sucre jusqu'au caramel, décuire en trois fois avec la crème bouillie avec les gousses de vanille. Ajouter les dés de pommes, mélanger et laisser refroidir à 40 °C. Ajouter le sucre restant mélangé avec la pectine, porter le tout à ébullition et cuire pendant 10 minutes environ. Dresser dans des moules demi-sphériques de 4,5 cm de diamètre et bloquer au grand froid.



Pour Odessa (page 42)

Biscuit Odessa

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

300 g Beurre
175 g Couverture noire à 66 % (Caraïbe)
250 g Œufs (soit 5)
370 g Sucre semoule
150 g Farine T. 55
250 g Noix de pécan (du Texas)
hachées et torréfiées

PROCÉDÉ

Fondre le beurre jusqu'à frémissement, verser la couverture, lisser et laisser refroidir à 45 °C.

Monter les œufs avec le sucre semoule jusqu'au ruban, ajouter délicatement le mélange beurre chocolat à 45 °C, incorporer la farine puis les noix de pécan hachées et torréfiées. Dresser dans 50 cercles de 4,5 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur chemisés avec une bande de Silpain®, cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes, retourner la plaque, finir de cuire pendant 5 minutes environ.

Dresser l'appareil restant dans 50 moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre, les cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ.

Crèmeux Araguani

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

310 g Lait entier
301 g Crème U.H.T.
80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
30 g Sucre semoule
215 g Couverture noire à 72 % (Araguani)
55 g Masse gélatine (soit 7,5 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 47,5 g d'eau)

PROCÉDÉ

Porter le lait avec la crème à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule et cuire à 84 °C. Verser sur la couverture en créant une émulsion, ajouter la masse gélatine puis mixer le tout. Dresser aussitôt.

Pâte à tartiner

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

50 g Sucre semoule
10 g Glucose
20 g Eau
185 g Crème U.H.T.
25 g Sucre inversi (Trimoline)
20 g Pâte de noisette
100 g Couverture lait à 38 % (Gianduja lait)
5 g Couverture noire à 80 %
(Cœur de guanaja P125)
115 g Noix de pécan (du Texas) hachées

PROCÉDÉ

Cuire le sucre et le glucose avec l'eau jusqu'au caramel. Décuire avec la crème chauffée avec le sucre inversi et la pâte de noisette. Verser sur les couvertures, mixer jusqu'à l'obtention d'une émulsion complète puis incorporer les noix de pécan hachées. Réserver au froid.



Pour cake Marrakech (page 42)

Biscuit amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

275 g Poudre d'amande
185 g Œufs (soit 4)
275 g Cassonade (230 + 45)
60 g Sucre glace
1 g Sel
130 g Farine T. 55
7 g Levure chimique
305 g Blancs d'œufs (soit 10)
260 g Beurre

PROCÉDÉ

Torréfier la poudre d'amande dans un four ventilé, à 160 °C oura ouvert, pendant 20 minutes environ.

Dans un batteur avec la feuille, blanchir les œufs tempérés avec 230 g de cassonade. Ajouter le sucre glace, le sel puis la farine tamisée avec la levure chimique et la poudre d'amande torréfiée. Incorporer le beurre fondu puis les blancs montés et serrés avec la cassonade restante. Dresser dans 50 cercles de 4,5 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, les cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes, tourner la plaque et finir de cuire pendant 10 minutes environ. →

Dresser l'appareil restant dans 50 moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre, les cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ.

Raisins imbibés

RECETTE ET PROCÉDÉ

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

Dans une casserole, porter à ébullition 155 g de jus de raisin avec 80 g de raisins secs (du Maroc) pour les faire gonfler. Les égoutter puis les lier avec 15 g de confit de figue (20 % du poids de la masse égouttée). Réserver.

Confit de figue

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

550 g Purée de figue
65 g Sucre semoule
5 g Pectine NH
330 g Figues séchées (du Maroc)
45 g Jus de citron
2 g Solution de colorant rouge
« Père Noël »

PROCÉDÉ

Mixer la purée de figue, chinoiser et la chauffer à 40 °C, ajouter le sucre semoule mélangé avec la pectine puis porter le tout à ébullition.

Dans un cutter, mixer les figues séchées avec le jus de citron, ajouter petit à petit l'appareil cuit et du colorant jusqu'à l'obtention d'un confit lisse. Refroidir et réserver.

Nappage neutre

RECETTE ET PROCÉDÉ

POUR ENVIRON 50 MINI-CAKES

Tempérer 240 g de nappage neutre (Absolu - Valrhona) et le détendre avec 25 g d'eau puis pulvériser.

ASSORTIMENT DE GÂTEAUX DE VOYAGE AU JARDIN D'HIVER



Cake Cabourg

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Découper un biscuit amande et pomme granny (voir page 41) et le couper à 2 cm de hauteur.

Démouler un dôme de confit de pomme « reinette grise du Canada » (voir page 41), le pulvériser avec un nappage neutre (voir ci-contre) puis le déposer sur le biscuit amande et pomme granny.



Odessa

PROCÉDÉ

Découper un biscuit Odessa (voir page 41) et le couper à 2 cm de hauteur. Chemiser un moule demi-sphérique de 4 cm de diamètre avec le crémeux Araguani (voir page 41), démouler et insérer un biscuit Odessa (voir page 41) demi-sphérique, finir de garnir avec le crémeux Araguani (voir page 41), lisser et bloquer au grand froid pendant 1 heure.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un dôme, le napper avec la pâte à tartiner (voir page 41) et le déposer sur le biscuit Odessa.



Cake Marrakech

PROCÉDÉ

Découper un biscuit amande (voir page 41) et le couper à 2 cm de hauteur, creuser le centre avec une cuillère à pomme parisienne et garnir avec les raisins imbibés (voir ci-contre).

Chemiser un moule demi-sphérique de 4,5 cm de diamètre avec le confit de figue (voir ci-contre), démouler et insérer un biscuit amande (voir page 41) demi-sphérique, bloquer le tout au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un dôme, le pulvériser avec le nappage neutre (voir ci-contre) et le déposer sur le biscuit amande.

Décor : raisin imbibé. →

Cake Bahibé

PROCÉDÉ

Découper un biscuit noisette (voir page 40), le couper à 2 cm de hauteur, évider le centre avec une cuillère à pomme parisienne et le garnir avec le praliné noisette (voir page 40) puis tremper le tout dans l'enrobage lait noisette (voir page 40). Lisser le dessus et le dessous puis dresser dans une assiette.

Chemiser un moule demi-sphérique de 4,5 cm de diamètre avec le crémeux Bahibé (voir page 40), démouler et appliquer un dôme de biscuit noisette (voir page 40) et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler, pulvériser le dôme avec le nappage or noir (voir page 40), le déposer sur le biscuit noisette enrobé.

Décor : copeau de couverture noire.

Cake Nagoya

PROCÉDÉ

Découper un biscuit amande sésame (voir page 40) et le couper à 2 cm de hauteur, creuser le centre avec une cuillère à pomme parisienne et garnir avec le confit mangue yuzu (voir page 40).

Chemiser un moule demi-sphérique de 4,5 cm de diamètre avec le confit mangue yuzu (voir page 40), démouler un biscuit amande sésame (voir page 40) demi-sphérique et bloquer le tout au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une demi-sphère, la pulvériser avec l'appareil à pistolet jaune (voir page 40) puis pulvériser un voile d'appareil à pistolet vert (voir page 40).

Déposer la demi-sphère sur le biscuit amande sésame.





Religieuse en trompe-l'œil exotique

PROCÉDÉ

Chemiser des moules sphériques 3D de 4,8 cm de diamètre (Silikomart) avec la mousseline ananas, insérer un dôme de réduction ananas, fermer avec un disque de biscuit macaronade coco de 3 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Garnir des moules truffles de 3,2 cm de diamètre (Silikomart) avec la mousseline ananas, fermer avec un disque de biscuit macaronade coco de 1,5 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une boule 3D et la glacer en la trempant à l'aide d'une pique en bois dans le glaçage passion or à 50 °C et la dresser dans une assiette. Poser dessus un décor chocolat.

Démouler une boule truffles, la napper avec le nappage neutre (voir page 42) et la déposer sur le décor chocolat. **Décor** : copeaux de noix de coco.

VIN CONSEILLÉ

Autriche - Ruster Spätlese Gewürztraminer - « Vendange Tardive » 2016 - Domaine Landauer. Ce vin moelleux autrichien développe une très belle acidité ce qui le rend très désaltérant. Son aspect exotique au nez et en bouche (rose, litchi), nous permet de faire un très joli lien avec la crème pâtissière de la religieuse pour un moment gourmand en après-midi.

Biscuit macaronade coco

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

200 g Blancs d'œufs (soit 7)

320 g Sucre semoule (160 + 160)

60 g Noix de coco en poudre

60 g Poudre d'amande

60 g Farine T. 55

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec 160 g de sucre jusqu'au bec d'oiseau, incorporer le mélange : noix de coco, poudre d'amande, sucre semoule restant et farine tamisés. Dresser sur un Silpat® dans une plaque à rebord et lisser. Cuire dans un four à 180 °C pendant 12 minutes environ ; tourner la plaque à mi-cuisson.

À froid, détailler 100 disques de 3 cm de diamètre (pour l'insert et la base) et 50 disques de 1,5 cm de diamètre (pour la tête).

Réduction ananas

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 PERSONNES

1,320 kg Ananas (Del Monte)

25 g Gingembre frais

155 g Sucre semoule

1 Gousse de vanille

fendue et grattée

PROCÉDÉ

Éplucher les ananas, couper la chair morceaux en enlevant le cœur, la mixer dans un cutter avec le gingembre et le sucre semoule. Ajouter la vanille, porter

à ébullition et réduire le poids de moitié. Mouler dans des Flexipan® demi-sphériques de 3,5 cm de diamètre puis ajouter un disque de biscuit macaronade coco de 3 cm de diamètre, bloquer au grand froid.

Mousseline ananas

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 PERSONNES

720 g Purée d'ananas

40 g Jus de citron jaune

180 g Jaunes d'œufs (soit 9)

100 g Sucre semoule

60 g Amidon de maïs

95 g Masse gélatine (soit 13,5 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 81,5 g d'eau)

380 g Beurre

Meringue italienne :

115 g Sucre cuit à 118 °C avec 35 g d'eau

75 g Blancs d'œufs (soit 2)

210 g Crème U.H.T. fouettée souple

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la purée ananas avec le jus de citron.

Blanchir les jaunes avec le sucre semoule, ajouter l'amidon de maïs puis cuire comme une crème pâtissière avec la purée d'ananas. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et refroidir dans un batteur avec la feuille en vitesse lente. À 45 °C, ajouter le beurre coupé en morceaux, mixer avec un mixeur plongeant et finir de refroidir dans le batteur jusqu'à 26 °C. Incorporer la meringue italienne puis la crème fouettée souple. Dresser aussitôt.

Glaçage passion or

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 PERSONNES

50 g Sucre semoule

20 g Pectine NH

1 kg Purée de fruit de la passion

100 g Glucose

4 Feuilles d'or

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre semoule avec la pectine, verser dans la purée de fruit de la passion et porter à frémissements. Ajouter le glucose et les feuilles d'or. Mixer et réserver. Utiliser à 50 °C.

Décor chocolat

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 50 PERSONNES

200 g Couverture blanche (Opalys)

50 g Noix de coco râpée

3,5 g Poudre d'argent effet paillettes

35 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Tempérer la couverture blanche, l'étaler finement sur une feuille de papier guitare, parsemer le mélange noix de coco, poudre d'argent et sucre semoule ; recouvrir avec une seconde feuille de papier guitare et détailler des disques de 4,5 cm de diamètre. Réserver à 16 °C.

Tartelette belle Hélène

PROCÉDÉ

Napper le fond et les côtés extérieurs d'un fond cuit de pâte sablée chocolat avec un nappage neutre et le recouvrir avec la poudre de pâte sablée chocolat scintillant or.

Retourner le fond, le chemiser à l'intérieur avec le crémeux Manjari. Garnir avec le mélange poire pochée caramel et confit de poire. Finir de garnir avec le crémeux Manjari et fermer avec un carré de pâte sablée chocolat.

FINITION ET PRÉSENTATION

Napper une boule de chantilly mascarpone vanille avec un nappage neutre et la poser au centre de la tartelette. **Décor** : poire en chocolat.

VIN CONSEILLÉ

Sicile - «Moscato di Noto» 2015 - Maison Rudini.

Le sud de la Sicile (Syracuse) avec un muscat dense et mûr qui enrobera l'amertume et la puissance du cacao. La fraîcheur du muscat sera au rendez-vous de la rencontre avec la poire.

Pâte sablée chocolat

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

165 g *Sucre glace*
2 g *Sel*
500 g *Farine T. 55*
20 g *Cacao en poudre*
55 g *Poudre d'amande*
260 g *Beurre*
105 g *Œufs (soit 2)*

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre glace avec le sel, la farine, le cacao en poudre et la poudre d'amande, sabler le tout avec le beurre et ajouter les œufs. Étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier guitare et laisser reposer au froid pendant 30 minutes environ. Foncer 20 carrés inox (de 5,5 x 5,5 x 3 cm) et détailler 20 carrés de 5,5 cm de côté. Cuire le tout sur un Silpain® dans un four à 145 °C pendant 15 minutes environ.

Poudre de pâte sablée chocolat scintillant or

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

180 g *Pâte sablée chocolat crue (parures)*
10 g *Poudre de cacao*
3 g *Scintillant or effet paillettes*

PROCÉDÉ

Sabler la pâte avec la poudre de cacao, abaisser à 2 mm et cuire dans un four à 140 °C pendant 10 minutes environ. Refroidir puis mixer avec le scintillant or effet paillettes et sécher la poudre obtenue dans une étuve.

Confit de poire

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

150 g *Purée de poire*
30 g *Glucose*
30 g *Sucre semoule*
2 g *Pectine NH*

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de poire avec le glucose à 30 °C, ajouter le sucre semoule mélangé avec la pectine, porter le tout à ébullition et réserver au froid.

Poire pochée caramel

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

600 g *Poires (doyenné du comice)*
60 g *Sucre semoule*
90 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Éplucher, couper les poires en deux, les évider puis les couper en 8. Cuire le sucre semoule à sec jusqu'au caramel, décuire avec le beurre, ajouter les poires et les caraméliser. Débarrasser dans un mini-bac gastro, poursuivre la cuisson dans un four ventilé à 150 °C pendant 12 minutes environ. Égoutter, réduire le jus de cuisson et le verser sur les poires. Réserver au froid.

Crémeux Manjari

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

165 g *Crème U.H.T.*
165 g *Lait entier*
65 g *Jaunes d'œufs (soit 3)*
35 g *Sucre semoule*
180 g *Couverture noire à 64 % (Manjari)*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème avec le lait, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule, et cuire à 85 °C. Filtrer sur la couverture et mélanger en créant une émulsion. Mixer, réserver au froid.

Chantilly mascarpone vanille

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

15 g *Lait entier*
15 g *Sucre semoule*
3 g *Gousse de vanille fendue et grattée*
11 g *Masse gélatine (soit 1,6 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 9,4 g d'eau)*
30 g *Mascarpone*
130 g *Crème U.H.T.*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec le sucre et la vanille. Laisser infuser pendant 10 minutes, ajouter la masse gélatine fondue, filtrer et verser sur le mascarpone et la crème. Mixer et réserver au froid pendant 1 heure environ. Monter la chantilly, dresser dans des moules chocoflex de 2,5 cm de diamètre et laisser prendre au grand froid pendant 2 heures environ. Au moment, démouler.

Poire en chocolat

PROCÉDÉ

Mettre de la couverture noire à point, la verser sur un papier guitare à l'aide d'un pochoir en forme de poire. Parsemer des graines de grué de cacao et ajouter le centre avec un emporte-pièce de 2 cm. Laisser cristalliser sur une grille pour obtenir un galbe naturel.





Glace fondue au café grillé

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

- 125 g Jaunes d'œufs (soit 6)
- 209 g Lait concentré sucré
- 366 g Lait entier
- 26 g Glucose
- 10 g Café torréfié et moulu
- 5 g Essence de café naturel
- 8 g Café lyophilisé

PROCÉDÉ

Blanchir les jaunes avec le lait concentré sucré, ajouter le lait, le glucose, les cafés et cuire le tout à 85 °C. Filtrer, mixer et verser dans un bol à Pacojet. Bloquer au grand froid, pacosser et réserver au froid (à 4 °C) jusqu'au moment du dressage (glace fondue).

Le chocolat et le sarrasin, glace fondue au café grillé

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, pocher à l'aide d'une douille (n° 6) trois traits accolés de 6 cm de longueur de crémeux Manjari. Poser dessus un rectangle de nougatine au sarrasin, pocher deux traits de crémeux Manjari sur les bords de la nougatine et poser au centre un boudin de sorbet sarrasin. Coller 3 écorces de chocolat à l'aide du crémeux Manjari, parsemer le sarrasin caramélisé, puis le streusel chocolat. Verser la glace fondue au café grillé devant chaque convive.

VIN CONSEILLÉ

Chypre - « Commandaria » 2008 - Saint Barnabas.
Le plus vieux vin du monde datant de -1000 avant J.-C., issu du cépage xynomavro. C'est le premier lieu sur la planète où l'on a délimité un lieu de production. Un arôme torréfié et dense avec un léger sucre résiduel, parfait pour une alliance avec ce dessert.

Biscuit chocolat sans farine

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 1 PLAQUE (DE 60 X 40 CM)

160 g Jaunes d'œufs (soit 8)
245 g Sucre semoule (115 + 130)
70 g Cacao en poudre
225 g Blancs d'œufs (soit 7)

PROCÉDÉ

Monter les jaunes avec 115 g de sucre semoule, ajouter le cacao en poudre puis incorporer les blancs montés avec le sucre semoule restant. Étaler sur une plaque (de 60 x 40 cm) recouverte d'une feuille de papier cuisson, cuire dans un four à 200 °C pendant 5 minutes environ.

Sorbet sarrasin

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

321 g Sucre semoule
2 g Stabilisateur (Super neutrose)
580 g Eau tiède
800 g Lait entier
535 g Graines de sarrasin torréfiées

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre semoule avec le stabilisateur, verser en pluie dans l'eau tiède, ajouter le lait et porter à ébullition. Ajouter les graines de sarrasin torréfiées, laisser infuser pendant 15 minutes environ. Filtrer, puis turbiner. Sur une planche congelée et recouverte d'une feuille de papier guitare, pocher des boudins avec une douille (n° 16) et réserver au grand froid pendant 1 heure environ. Poser un boudin de sorbet sur le bord du biscuit chocolat sans farine, le rouler et couper le biscuit afin d'obtenir un cylindre parfait. Renouveler l'opération avec les autres boudins. Réserver au grand froid, puis détailler des boudins de 7 cm de longueur.

Crémeux Manjari

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

205 g Lait entier
205 g Crème fleurette
80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
40 g Sucre semoule
220 g Couverture noire à 64 % (Manjari)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule, cuire le tout à 85 °C. Filtrer sur la couverture et mélanger en créant une émulsion. Mixer, réserver au froid.

Nougatine au sarrasin

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

90 g Sucre semoule
2 g Pectine NH
80 g Beurre
30 g Glucose
10 g Eau
100 g Graines de sarrasin

PROCÉDÉ

Dans une casserole, mélanger le sucre avec la pectine, le beurre, le glucose et l'eau. Cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une texture liée. Ajouter les graines de sarrasin et verser le tout sur un Silpat®, cuire dans un four à 160 °C jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel. Étaler à 2 mm et détailler 20 rectangles (de 7 x 2 cm). Réserver au sec. Réserver les parures pour le sarrasin caramélisé.

Sarrasin caramélisé

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

200 g Graines de sarrasin torréfiées

10 g Eau
40 g Sucre semoule
2 g Fleur de sel
QS Parures de nougatine au sarrasin

PROCÉDÉ

Humidifier les graines de sarrasin avec l'eau, ajouter le sucre et le sel puis étaler l'appareil sur une plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 8 minutes environ. Refroidir, ajouter et mélanger les parures de nougatine au sarrasin hachées. Réserver dans une boîte hermétique.

Streusel chocolat

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

60 g Beurre
60 g Cassonade
20 g Cacao en poudre
30 g Farine de sarrasin
30 g Farine T. 55
2 g Fleur de sel

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte, la passer au crible et disposer les morceaux sur une plaque de cuisson. Cuire dans un four à 145 °C pendant 8 minutes environ. Réserver au sec.

Écorces de chocolat

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 20 PERSONNES

300 g Couverture noire (Manjari)

PROCÉDÉ

Tempérer la couverture. Avec une poche, réaliser des traits de différentes tailles sur une feuille de papier cuisson. Poser dessus une nouvelle feuille de papier, lisser et rouler la feuille sur elle-même. Laisser cristalliser à 16 °C puis démouler.

Sucette au cassis de Bourgogne



PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Refondre les sucres tirés dans un four à 90 °C. Satisiner la moitié du sucre rouge et réserver le restant translucide. Sous la lampe à sucre, réaliser 4 boudins de sucre rouge et 3 de violet puis les coller. Ajouter trois fils d'isomalt blanc, donner 3 tours ; le premier sur le violet. Découper des trapèzes et les enrouler sur les pâtes de fruit au cassis de Bourgogne.

Pâte de fruit au cassis de Bourgogne

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 40 SUCETTES

125 g Purée de framboise
125 g Purée de cassis (de Bourgogne)
205 g Sucre semoule (15 + 190)
5 g Pectine jaune
50 g Glucose
5 g Solution d'acide tartrique
5 g Solution d'acide citrique

PROCÉDÉ

Tiédifier les purées de fruits, ajouter 15 g de sucre mélangé avec la pectine jaune puis porter le tout à ébullition, ajouter le glucose et le sucre restant, cuire à 107 °C. Ajouter les acides, couler aussitôt dans des moules à sucettes en forme de cône (PCB Création) à l'aide d'un entonnoir à piston chaud. Laisser refroidir, planter les bâtons de sucette, ouvrir le moule et laisser sécher les deux faces pendant 24 heures à température ambiante.

Sucres tirés

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 40 SUCETTES

220 g Eau
675 g Sucre semoule
265 g Glucose
100 g Isomalt
9 Gouttes d'acide tartrique
QS Colorant rouge carmoisine,
colorant bleu, colorant noir

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre semoule, écumer, ajouter le glucose et écumer à nouveau. Ajouter l'isomalt, cuire le tout à 160 °C, ajouter l'acide tartrique puis du colorant rouge carmoisine. Poursuivre la cuisson jusqu'à 168 °C, stopper la cuisson et débarrasser les 3/5 sur un Silpat®. Réchauffer le restant, ajouter du colorant bleu et du colorant noir, débarrasser sur un Silpat®.

Isomalt blanc

RECETTE ET PROCÉDÉ

Cuire à 170 °C, 100 g d'isomalt avec 5 g de solution de dioxyde de titane et débarrasser sur un Silpat®.

Bonbon moulé praliné cacahuète

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Dans des moules à chocolat demi-sphériques de 3 cm de diamètre, pulvériser du beurre de cacao orange fondu à 29 °C puis chemiser avec de la couverture noire tempérée. Garnir avec le praliné cacahuète à l'aide d'une poche et laisser cristalliser à 16 °C pendant 3 heures environ. Obturer avec de la couverture noire tempérée, réserver pendant 12 heures environ (soit 1 nuit) à 16 °C. Démouler.

Praliné cacahuète

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 30 BONBONS

- 80 g *Sucre semoule*
- 20 g *Eau*
- 75 g *Amandes hachées
et torréfiées*
- 1,5 g *Fleur de sel*
- 45 g *Pâte de cacahuète*
- 20 g *Couverture lait à 40 %
(Jivara lactée)*
- 20 g *Couverture noire à 66 %
(Alpaco)*

PROCÉDÉ

Cuire le sucre semoule avec l'eau à 110 °C, ajouter les amandes hachées et torréfiées encore chaudes et poursuivre la cuisson jusqu'au caramel. Ajouter la fleur de sel, débarrasser sur une plaque, laisser refroidir puis mixer dans un cutter. Ajouter la pâte de cacahuète puis les couvertures tempérées à 35 °C, dresser aussitôt.



RENDEZ-VOUS AVEC Thomas Morel



Originaire de Bazas, près de Langon, Thomas Morel n'est quasiment jamais sorti de la Gironde.

Enfant, il se voyait ingénieur du son. Mais l'école n'étant pas son fort, il a dû se résoudre à opter pour une autre voie. *« Je trouvais l'école ennuyeuse, j'avais besoin d'un truc plus manuel. Et comme tous les week-ends je préparais le repas à la maison... La cuisine est devenue la solution la plus naturelle. »*

Un parcours aquitain

À la sortie du lycée hôtelier de Talence, il enchaîne les maisons régionales : le *Grand Barrail* à Saint-Émilion aux côtés de Fabrice Giraud (aujourd'hui chef des cuisines de la *Maison Blanche* à Paris), à Langon, *L'Auberge des Pins* à Sabres... *« Dès que je suis entré dans l'hôtellerie-restauration, j'ai accroché à cette vie, je me suis senti complètement dans mon élément. »*

Puis Thomas Morel quitte un moment les chemins de la gastronomie pour aider ses beaux-parents dans le restaurant familial de Bruges. *« Au bout de quatre ans, la gastronomie me manquait. Même si nous faisons une belle cuisine traditionnelle et familiale, le rapport au produit, sa mise en valeur en profondeur, me manquait. »*

Denis Franc et le Pavillon des Boulevards

Thomas Morel repart donc dans la gastronomie et rejoint la brigade de Denis Franc au *Pavillon des Boulevards*, à Bordeaux, en tant que chef de partie tout d'abord, puis chef adjoint. *« Après quelque temps passés loin des fourneaux de la gastronomie, Monsieur Franc a su me redonner confiance pour me faire évoluer. »*

Denis Franc, un personnage dans la galaxie gastronomique bordelaise, un chef étoilé depuis vingt ans. Ensemble, ils collaborent une dizaine d'années.

Le Pavillon des Boulevards à Bordeaux



La reprise

Lorsque Denis Franc et son épouse Nelly décide de prendre leur retraite, Thomas Morel et Thibaut Berton, le sommelier, émettent le désir de reprendre l'affaire à leur compte.

« Chacun souhaitait monter sa propre affaire. À force de parler de nos projets, entre nous, avec monsieur et madame Franc, l'idée d'une reprise est devenue de plus en plus concrète. Mais sans Thibaut cette aventure n'existerait pas. »

La reprise devient officielle en septembre 2015. La même année, s'installent à Bordeaux des peintures de la gastronomie : Joël Robuchon à La Grande Maison, Gordon Ramsay au Pressoir d'Argent... « Si on ajoute Vivian Durand à Lormont, installé un an auparavant, cela faisait du beau monde dans les entourages. Mais nous n'étions pas inquiets, il y a de la place pour tout le monde. »

En salle

Les trente-cinq/quarante couverts modulables du Pavillon des Boulevards ont été conservés.

La salle, inondée de lumière grâce à la verrière, a subi un petit lifting : de la peinture, des assises confortables soigneusement sélectionnées, des camaïeux de blanc

pour apporter un côté épuré. « Quelques touches colorées ont été apportées par les toiles d'un ami peintre, qui a complètement compris notre philosophie. »

Dans cette ambiance contemporaine, le client n'a plus qu'à se concentrer sur l'assiette et vivre pleinement son expérience gastronomique.

Les arts de la table ont également été revisités pour être plus en harmonie avec la cuisine du chef. Et dans ce domaine, Thomas Morel n'hésite pas à sortir des sentiers battus. « Dernièrement, j'ai voulu dresser un plat sur un miroir. J'ai déniché des petits miroirs ronds pour présenter notre pré-dessert. Rien d'extraordinaire direz-vous, mais le fait de changer ou détourner les contenants m'amuse et la perspective du plat n'est plus la même. »

La cuisine

Le chef élabore une cuisine dans l'air du temps, plus moderne, sans trahir les valeurs de son prédécesseur. « Je reste dans les mêmes optiques que monsieur Franc : des produits de belle qualité et surtout trouver le petit plus qui va faire la différence. »

Le chef pousse sa palette gustative, cherche des parfums, des textures, des saveurs pour trouver des mariages originaux à

l'image d'un plat terre/mer dans lequel « le turbot est associé au café et au miso pour apporter du pep's et au topinambour dont la douceur vient tempérer le tout. »

« Je suis dans l'instinct, j'essaie de composer des plats que je n'ai jamais vus ou que je n'ai jamais faits auparavant. Je regarde ce que font mes collègues pour ne pas m'en inspirer. C'est en traçant mon propre chemin que je me détacherai des autres cuisines. »

Se faire plaisir

« Dans notre métier, il faut éprouver du plaisir. Si mon équipe et moi, nous nous amusons à faire une cuisine qui nous ressemble, à sortir de belles assiettes, le client va le ressentir. Quand on arrive à procurer cette émotion-là, c'est gagné. »

L'étoile Michelin

Thomas, Thibaut et leur équipe ont réussi leur pari de maintenir le macaron de l'établissement. « Nous mettons tout notre savoir-faire et notre passion pour réussir et avancer, au service de nos clients. Je n'ai pas un cv des plus extraordinaire, le Pavillon est l'unique restaurant étoilé où j'ai travaillé ; mais pour arriver là, il y a beaucoup de boulot derrière. Aujourd'hui, je suis à l'aise dans ma cuisine. »

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



Huîtres du bassin, pomme verte au caviar d'Aquitaine et croustillant de pieds de porc



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 24 Huîtres n° 3 (du Bassin d'Arcachon)
- 2 Pieds de porc « cuits au bouillon »

Glace aux huîtres :

- 5 Huîtres
- 200 g Lait
- 50 g Purée de pomme de terre
- 2 Blancs d'œufs montés
- 3 Pommes vertes (granny smith)
- 100 g Caviar (d'Aquitaine)
- 1 Chou-fleur jaune cuit
- 1 Chou-fleur violet
- 16 Feuilles de capucines
- QS Crème fouettée citronnée,
fleurs (au choix)

PRÉPARATION

Cuire les huîtres dans leur coquille, à la vapeur pendant 3 minutes, les décoquiller et les réserver au froid.

CROUSTILLANT DE PIEDS DE PORC

Chauffer les pieds de porc et les desosser. Mixer la chair, l'étaler sur un Silpat®, sur 2 mm d'épaisseur et la faire prendre au froid. Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre et les cuire entre 2 Silpat® dans un four à 190 °C pendant 10 minutes environ.

GLACE AUX HUÎTRES

Ouvrir les huîtres puis les mixer avec le lait et la purée de pomme de terre, incorporer les blancs d'œufs montés et verser dans un bol à Pacojet, bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

FINITION ET PRÉSENTATION

Laver, tailler les pommes vertes en fines lamelles de 2 cm de largeur.

Dans une assiette, dresser les lamelles de pommes comme pour « séparer » l'assiette en deux. Disposer dessus, 3 huîtres, 2 croustillants de pieds de porc, 3 quenelles de caviar et la glace aux huîtres.

Déposer des sommités de chou-fleur jaune cuit et râper du chou-fleur violet.

Décor : fleurs (au choix), feuilles de capucines, points de crème fouettée citronnée.

VIN CONSEILLÉ

Champagne brut Blanc de Noirs - « Princes » - De Venoge.

Ce flacon sensuel offre une large dimension entre la magie des bulles et la « tension » du terroir. Poème gourmand et flatteur s'équilibre entre la douce association iodée de l'huître et la juste acidité de la pomme verte. Croustillant et captivant... « un voyage pour vos papilles gustatives ».

Homard bleu rôti, houmous noir, yuzu fermenté

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Homards bleus
 QS Beurre demi-sel, sel, poivre, cumin, curry en poudre, pluches de coriandre, pétales de violette
 4 Choux de Bruxelles
Houmous de pois chiches noirs :
 1 Oignon ciselé
 300 g Pois chiches noirs
 1 l Bouillon de volaille
Sauce au porc ibérique laqué :
 1 kg Pluma de porc ibérique en cubes
 1 Carotte
 1 Oignon
 1 Poireau
 1/2 Tête d'ail
 2 Cuillères à soupe de miel
 2 Cuillères à soupe de sauce soja
 2 Cuillères à café de quatre-épices
 50 g Crème au yuzu fermenté

PRÉPARATION

Cuire les homards entiers dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 1 minute, les égoutter et les décortiquer. Réserver. Effeuillez, lavez les choux de Bruxelles puis blanchir les feuilles, égoutter, réserver.

HOUMOUS DE POIS CHICHES NOIRS

Suer l'oignon ciselé, ajouter les pois chiches, le bouillon de volaille et cuire le tout jusqu'à ce que les pois chiches s'écrasent (soit pendant 1 heure 30 environ). Égoutter, passer au moulin à légumes, assaisonner sel, poivre, curry et cumin. Réserver.

SAUCE AU PORC IBÉRIQUE LAQUÉ

Colorer les cubes de pluma de porc, dégraisser, ajouter la garniture aromatique puis le miel et laisser caraméliser. Déglacer avec la sauce soja, réduire, ajouter le quatre-épices et mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire à feu doux pendant 1 heure environ, passer au chinois étamine puis réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Cuire les homards dans du beurre demi-sel moussant pendant 4 minutes environ, les éponger sur un papier absorbant et les réserver au chaud.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser l'houmous de pois chiches noirs et disposer les morceaux de homard.

Garnir les feuilles de chou de Bruxelles blanchies avec la crème au yuzu fermenté et les pluches de coriandre puis les disposer

autour du homard. Servir la sauce au porc ibérique laqué à part.

Décor : pétales de violette.

VIN CONSEILLÉ

Sancerre blanc - « La Grande Côte » 2015 - Domaine Pascal Cotat.

Ce vin séduisant et rond accompagnera la finesse du homard et le croquant du chou de Bruxelles. Son relief de fraîcheur harmonisera en douceur la touche acidulée du yuzu. Un mariage exotique et épicé sublime ce « tableau aromatique ».



Bœuf de Bazas, effeuillé de céleri confit, condiment huître Savora®

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	<i>Tournedos de bœuf</i>
1	<i>Céleri-rave</i>
QS	<i>Beurre demi-sel clarifié, sel, poivre, fleur de sel</i>
	Jus de bœuf :
QS	<i>Parures de bœuf</i>
1	<i>Oignon</i>
1	<i>Carotte</i>
1	<i>Poireau</i>
1	<i>Branche de céleri</i>
1 l	<i>Fond brun de veau</i>
	Condiment huître Savora® :
3	<i>Huîtres</i>
1/2	<i>Échalote ciselée</i>
QS	<i>Ciboulette hachée, Savora®</i>
4	<i>Oignons nouveaux</i>
16	<i>Pommes soufflées</i>

EFFEUILLÉ DE CÉLERI

Peler le céleri-rave, le tailler en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et les confire dans du beurre demi-sel clarifié pendant 40 minutes environ, en les arrosant régulièrement avec le beurre de cuisson, assaisonner, réserver.

JUS DE BŒUF

Faire revenir des parures de bœuf, ajouter la garniture aromatique, mouiller avec le fond brun de veau, cuire le tout pendant 2 heures environ à feu doux. Chinoiser, réduire le jus obtenu jusqu'à la nappe. Rectifier l'assaisonnement.

CONDIMENT HUÎTRE SAVORA®

Ouvrir les huîtres et les hacher. Suer l'échalote ciselée sans coloration, ajouter les huîtres et de la ciboulette ciselée. Débarrasser et mixer avec de la Savora®. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Griller les tournedos de bœuf suivant le point de cuisson souhaité, assaisonner au cours de la cuisson ; trancher chacun d'eux. Griller également les oignons nouveaux.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait de condiment huître Savora®, dresser dessus un effeuillé de céleri, 3 pommes soufflées et 1 oignon nouveau grillé. Verser le jus de bœuf, poser dessus un tournedos tranché avec une pomme soufflée. Parsemer de la fleur de sel.

À SAVOIR

Savora® : créé en 1899, ce condiment se compose d'un mélange de 11 aromates : vanille, curcuma, miel, ail, estragon, vinaigre de malt, céleri, muscade d'Indonésie, moutarde du Canada, piment et girofle.

VIN CONSEILLÉ

Montagne Saint-Émilion - « Concerto » 2012 - Clos de la Barbanne.

Ici, nous composerons la rencontre entre le « fa » et le « mi ». L'introduction laisse jouer des tanins soyeux et onctueux au chorus souple pour laisser quelques soupirs élégants et laisser place au « merlot ». Sur cette partition unique, la finale développera son intensité et son élégance.



Rose de la Saint-Valentin

(Dessert de Valentin Garnier)

MONTAGE

Dans un moule demi-sphérique de 8 cm de diamètre, couler la mousse chocolat blanc jusqu'à mi-hauteur, déposer une cuillère à soupe de compotée poire, citron, gingembre au centre et finir de garnir avec la mousse chocolat blanc. Fermer avec un disque de biscuit pain de Gênes et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retourner, démouler le petit gâteau dans une assiette, disposer autour les pétales de chocolat plastique pour imiter une rose.

Décor : gouttes de glucose.

VIN CONSEILLÉ

Crémant de Loire - « Cuvée Triple Zéro » - Domaine de La Taille aux Loups - Jacky Blot. La fraîcheur et l'onctuosité des bulles déguisent et subliment le croquant de la poire et la longue finesse de l'amande. « Éclatant et pétillant... de gourmandise ! »

Biscuit pain de Gênes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

80 g Œuf (soit 1,5)
80 g Pâte d'amande
25 g Beurre fondu
15 g Farine tamisée

PROCÉDÉ

Mélanger l'œuf avec la pâte d'amande, incorporer la moitié de la masse dans le beurre, ajouter la masse restante puis la farine. Étaler l'appareil sur une plaque et cuire dans un four à 180 °C pendant 15 minutes environ.

Mousse chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

Crème anglaise :

125 g Lait
125 g Crème
50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
25 g Sucre
1,5 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 3 g)
290 g Couverture blanche (Opalys)
125 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, hors du feu, ajouter la gélatine

puis verser sur la couverture et émulsionner l'appareil. Incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt.

Compotée poire, citron, gingembre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

250 g Brunoise de poire
100 g Sucre
50 g Glucose
5 g Pectine
25 g Jus de citron
5 g Gingembre râpé

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, cuire le tout jusqu'à l'obtention d'une compotée.

Chocolat plastique

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

200 g Glucose
325 g Couverture blanche (Opalys)
15 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Chauffer le glucose à 40 °C, l'incorporer à la couverture fondue puis ajouter le sucre glace. Étaler finement et réaliser des pétales de roses. Réserver.



45 tours chocolat guanaja et sésame noir

(Dessert de Valentin Garnier)

MONTAGE

Dans un cercle de 5 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, déposer un disque de dacquoise noisette. Couler la ganache guanaja sur 1 cm d'épaisseur, laisser cristalliser puis couler le crémeux chocolat lait sur 1 cm d'épaisseur. Ajouter un disque de nougatine sésame et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un décor au cornet de chocolat. Décercler au centre le montage, démouler dessus un parfait glacé sésame noir et l'entourer d'une « coque » de chocolat noir. La garnir avec l'espuma café.

Décor : plaquettes de chocolat noir, feuilles et poudre d'or.

VIN CONSEILLÉ

Banyuls - « Méditerranéenne » 2010 - Domaine Piétri Géraud.

Le souffle de la Méditerranée vous transporte dans un voyage solaire à travers la puissance du chocolat et du sésame noir pour plonger dans des parfums de figues et de café. « Moment généreux et chaleureux ».

Dacquoise noisette

de 2,5 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

30 g Farine
85 g Poudre de noisette
140 g Blancs d'œufs (soit 5)
100 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Tamiser la farine avec la poudre de noisette. Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule, mélanger les deux masses à l'aide d'une maryse, dresser sur une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 180 °C pendant 20 minutes environ.

Parfait glacé sésame noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

200 g Crème
200 g Lait
120 g Pâte de sésame noir
60 g Jaunes d'œufs (soit 3)
60 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Porter la crème et le lait à ébullition avec la pâte de sésame noir, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout comme une crème anglaise. Couler dans des moules demi-sphériques

Ganache guanaja

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

150 g Crème
245 g Couverture noire (guanaja)

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition, la verser sur la couverture et lisser en émulsionnant. Dresser aussitôt.

Nougatine sésame

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

40 g Sucre
30 g Beurre
15 g Glucose
2 g Eau
45 g Sésame blanc

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités (sauf le sésame), cuire à feu doux jusqu'à la liaison, ajouter le sésame, étaler la masse sur une plaque et cuire dans un four à 190 °C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler des disques de 2,5 cm de diamètre et les réserver au sec.

Crèmeux chocolat lait

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 8 PERSONNES

Crème anglaise :

- 125 g Lait
- 125 g Crème
- 50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
- 25 g Sucre semoule
- 1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
- 125 g Couverture lactée (jivara lactée)

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, hors du feu, ajouter la gélatine puis verser sur la couverture et émulsionner. Dresser aussitôt.

Espuma café

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 8 PERSONNES

- 125 g Café en grains
- 250 g Crème

PROCÉDÉ

Faire infuser le café dans la crème au froid, pendant 24 heures environ. Chinoiser à l'étamine, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.



INFOS

De l'Occitanie au Maroc

Échange entre le lycée Renée Bonnet de Toulouse et l'université privée de Marrakech

Depuis quatre ans, le lycée professionnel Renée Bonnet a mis en place un partenariat d'échange avec l'université privée de Marrakech, au Maroc. Ce projet nommé « Ambassadeur gastronomique Occitanie Pyrénées Méditerranée au Maroc », s'est déroulé du 6 au 13 novembre 2017.

Lors du premier voyage au Maroc en 2013, Michel Sarran, Meryem Cherkaoui et Thierry Hernandez ont partagé cette aventure. En 2015, c'était au tour du lycée Renée Bonnet d'accueillir un groupe d'étudiants marocains à Toulouse.

Pour leur deuxième voyage pédagogique à Marrakech, élèves, enseignants et professionnels du lycée toulousain ont rendu hommage à l'Occitanie, à sa capacité d'innovation et à ses produits.

Dès leur arrivée, les jeunes étudiants ont suivi un programme conséquent : une conférence autour « des nouveaux métiers de l'hôtellerie-restauration » ; la rencontre avec la famille Assif, propriétaire d'un restaurant à Tighdouine et transmission de la recette du tajine ; découverte des coutumes et du patrimoine marocain, balades et visite d'établissements de haut standing et de palaces, tels le *Palais Namaskar*, le *Ryad Agdal*, *La Mamounia*, *Le Pearl*, ou encore *Le Sofitel*.

Point d'orgue de cet échange gastronomique, le dîner de prestige organisé au restaurant d'application Vatel.

Élèves français et étudiants marocains ont réalisé un menu gastronomique « Mar'Occitanie ». Les élèves en cuisine, ont préparé une mise en bouche de foie gras au ras el-hanout, noix du Périgord et abricots caramélisés ; une pastilla au confit de canard et foie gras du Sud-Ouest, un tajine d'agneau revisité et un dessert autour du miel des Cévennes et noix du Périgord. Alors que les élèves ont assuré un service de qualité auprès des convives.

Le tout servi avec « La Georgette », le couvert universel de Jean-Louis Orengo.



De gauche à droite : Jean-Louis Orengo (créateur du couvert Georgette), Yves Thuriès (invité d'honneur), Nicolas Edru et François Bataille (professeurs de cuisine), Houssam Filali (chef de cuisine restaurant *Vatel*, Marrakech), Sophie Conquet Jammes (chef de travaux du LP Renée Bonnet), Nathalie Florentin (provisseure du LP Renée Bonnet).



Élèves français et marocains au travail durant le service.



Amuse-bouche dressé dans un couvert Georgette : Foie gras au ras el-hanout, noix du Périgord et abricots caramélisés.



Pastilla façon croustade Gersoise : Confit d'oignons au cumin, confit et foie gras, sauce aux figues.



Tajine Mar'Occitanie.



Autour du miel aux saveurs occitano-marocaines.

Tom Meyer remporte Le Taittinger

L'École française de gastronomie Ferrandi a reçu la 51^e édition du Prix culinaire international Le Taittinger. Le thème du concours était le suivant : « gibier à poil accompagné d'une sauce ou d'un jus dans une saucière et de trois garnitures : une garniture à base de pommes de terre, une garniture à base de potimarron et châtaignes et une garniture libre ». Les candidats ont dû travailler sur la recette imposée suivante : « interprétation de tartelettes aux coings et figues présentées sur assiettes décorées ». Au terme des épreuves, le jury, présidé pour la troisième année consécutive par Emmanuel Renaut (*Flocons de Sel*), a désigné Tom Meyer comme grand gagnant. L'illustre prix accueille ainsi le plus jeune vainqueur de toute son histoire.

RÉSULTAT

- 1^{er} : **Tom Meyer**, restaurant *l'Hôtel de Ville* de Crissier (Suisse) ;
- 2^e : **Tomoaki Sakata**, *Hôtel InterContinental Tokyo Bay* (Japon) ;
- 3^e : **Romain Masset**, restaurant *Régis & Jacques Marcon* (France).



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 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



e-pack HYGIENE

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

02 29 62 64 40

Rencontrons-nous !

FOOD'IN SUD
Du 28 au 30 janvier 2018
Marseille / **Stand 1E20**

SMARHT
Du 28 au 31 janvier 2018
Toulouse / **Stand 5B19**

AGECOTEL
Du 4 au 7 février 2018
Nice / **Stand 6567**

BREIZH PRO EXPO
Du 18 au 19 février 2018
Rennes

INFOS

Vincent Conter et Mathieu Massias sont les deux vainqueurs du concours La Crème des pâtissiers

Cette année, neuf candidats « professionnels » et quinze « jeunes en formation », issus de la Région Nouvelle-Aquitaine, se sont lancés dans la deuxième édition du concours La Crème des Pâtissiers. Les vingt-quatre participants se sont illustrés par leurs réalisations aussi originales que créatives. Le thème du trompe-l'œil a inspiré des créations printanières plus vraies que nature. Une première étape a retenu trois candidats dans chaque catégorie. Enfin, la grande finale s'est tenue lors du Festival Bordeaux S.O. Good. Et voici les résultats...

CATÉGORIE « JEUNES EN FORMATION »

- 1^{er} : **Vincent Conter** avec ce tourne-disque ;
- 2^e : **Maiana Darthayette** avec Ezpeletako Loreak ;
- 3^e : **Charlène Catholand** avec Gourmandises potagères.

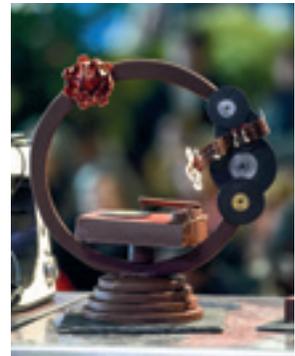
CATÉGORIE « PROFESSIONNELS »

- 1^{er} : **Mathieu Massias** avec la Flèche brisée ;
- 2^e : **Joël Lapapelière** avec La boîte limousine ;
- 3^e : **Morgane Bolle** avec Le bonzaï dans son pot.



© Cédric Louillère

De gauche à droite : Vincent Conter, Charlène Catholand et Maiana Darthayette.



© Cédric Louillère

De gauche à droite : Morgane Bolle, Joël Lapapelière et Mathieu Massias.



Benjamin Garbay remporte le Trophée international PDLM du pâtissier de l'année

La 5^e finale du trophée international PDLM du pâtissier de l'année a eu lieu au sein du laboratoire de pâtisserie-boulangerie du lycée Lautréamont à Tarbes. Les neuf candidats en lice ont exécuté leur création « en live », travaillant avec rigueur et précision sous les yeux d'un jury d'exception emmené par Jean-François Devineau, président-fondateur de l'association.

LES RÉSULTATS

- 1^{er} : **Benjamin Garbay**, pâtisserie *Royalty*, à Tarbes ;
- 2^e : **Dorian Zonca**, École Bellouet Conseil à Paris ;
- 3^e : **Romain Caravita**, pâtisserie *Zanardi*, à Ambérieu-en-Bugey.



Thomas Testud et Sydney Vidal, Meilleurs Chocolatiers des Alpes 2017



Le Trophée Chocolat des Alpes s'est déroulé du 28 novembre au 3 décembre 2017, sur le salon Artisa-Naturissima à Grenoble. Douze candidats « Professionnels » et douze candidats « Apprentis » ont fait preuve de passion, de rigueur et de créativité autour du thème des personnages de bande dessinée. Pour remporter le fameux prix, chaque candidat de la catégorie « Professionnels » a réalisé une pièce artistique, des bonbons et des barres snacking sucrées. Dans la catégorie « Apprentis », les participants devaient présenter une pièce en chocolat et des bouchées bi-couleurs de pâte de fruits.

RÉSULTATS

Catégorie « Apprentis »

- 1^{er} : **Thomas Testud**, *Délices des Sens* à Lyon ;
- 2^e : **Joanne Athanase**, *Le Lautrec* à Gerzat ;
- 3^e : **Léontine Melkonian**, *Maison Bouillet* à Lyon.

Catégorie « Professionnels »

- 1^{er} : **Sydney Vidal**, *Chocolaterie Pierre Chauvet* à Aubenas ;
- 2^e : **Sylvain Pernuit**, *La Symphonie des douceurs* à Annemasse ;
- 3^e : **Gautier Raynaud**, *Alexandre Perchat* à Annecy.

silikomart[®]
professional

**PETITS VOLUMES
INFINIES DOUCEURS**

Un design ravissant pour
différentes déclinaisons de saveurs

FINGERS⁷⁵

Volume : 75 ml

Conçu avec le chef pâtissier
François Galtier

Les moules sont accompagnés de dix petits plats
et d'un emporte-pièce fonctionnel en plastique.

Découvrez toute la gamme :
professional.silikomart.com



FASHION ÉCLAIR⁸⁰

Volume : 80 ml

Conçu avec le chef pâtissier
Johan Martin

CYLINDRE⁷⁵

Volume : 75 ml

Conçu avec le chef pâtissier
François Daubinet

**100%
PRODUIT
ITALIEN**

→ CONÇU
→ PRODUIT
→ CONFECTIONNÉ
EN ITALIE

top white
SILICONE
REGISTERED DESIGN

INFOS

Jessica Chrétien, grande gagnante du Trophée Pascal Caffet 2017

La 18^e édition du concours chocolat Trophée Pascal Caffet s'est tenue le 12 novembre, lors du Salon de la gastronomie de Troyes. Créé en 1997 par l'Association promotion arts qualités pâtisserie française, dont le Meilleur Ouvrier de France Pascal Caffet est le président, ce trophée est né d'une forte volonté de promouvoir le métier de chocolatier et de faire émerger les talents de demain.

Au cœur du salon, les finalistes réalisent une pièce artistique et trois sortes de bonbons, entièrement en chocolat, en live devant le public.

Aux termes des épreuves, le jury, composé du MOF chocolatier-confiseur Alexandre Gyé Jacquot (*Maison Caffet*), du MOF pâtissier Pascal Niau et du MOF cuisinier Philippe Mille (*Domaine Les Crayères*), a désigné **Jessica Chrétien**, grande gagnante du concours.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Jessica Chrétien**, *Maison Caffet* à Troyes ;
- 2^e : **Pierre Henri Rouillard**, *Maison Frédéric Hawecker* à Châteaurenard ;
- 3^e : **Ludovic Dufils**, *Maison Philippe Rigollot* à Annecy.



Léontine Chandaras et Johanna Fillang, lauréates de la finale nationale du concours Jeunes Talents Escoffier

Sept binômes (cuisine et service en salle), représentant leur région, se sont retrouvés à Lille pour disputer les ultimes épreuves nationales de ce concours.

En cuisine, les candidats ont planché sur un « carré de porcelet poêlé » ; côté service, le thème était « le carnaval de Dunkerque ».

Léontine Chandaras et **Dylan Freitas Dos Santos**, respectivement lauréats en catégorie cuisine et en catégorie salle, représenteront la France lors de la finale internationale Jeunes Talents Escoffier, qui se tiendra à Zurich le 3 mars 2018.

Rendez-vous le 23 novembre 2018 en Mayenne pour la prochaine finale nationale. Les candidats, en

formation ou jeunes diplômés, peuvent dès à présent s'inscrire aux différentes sélections régionales : info@jeunestalentsescoffier.com

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Léontine Chandaras** en cuisine et **Johanna Fillang** en service en salle - délégation du grand Sud-Ouest ;
- 2^e : **Gustave Hardy** en cuisine et **Dylan Freitas Dos Santos** en service en salle - délégation Normandie Grand Ouest ;
- 3^e : **Romain Rodet** en cuisine et **Simon Brodin** en service en salle - délégation Grandes Alpes.



Greg Marchand remporte le Prix Collet du livre de chef 2017

Onze chefs concouraient pour ce prix qui valorise la haute gastronomie, la création, le partage d'une passion, la transmission de l'héritage culinaire et les valeurs de sincérité et d'humilité. Le Prix Champagne Collet célèbre toutes les facettes du livre de chef : aussi bien son contenu rédactionnel, que la qualité des illustrations, l'originalité des thèmes abordés, l'excellence de son graphisme ou sa qualité de fabrication.

Chaque chef a présenté son ouvrage devant les huit membres du jury, lors d'un dîner accords mets & champagnes à *Table Ronde*. Après des délibérations denses, Grégory Marchand remporte cette 5^e édition, avec son livre *Frenchie* (éditions Alain Ducasse). Il est le chef du *Frenchie restaurant*, *Frenchie bar à vin* et *Frenchie to go* à Paris et depuis 2016 du *Frenchie Covent Garden* à Londres.

Il succède aux chefs primés les quatre années précédentes : Nicolas Stamm (*La Fourchette des Ducs*), Régis Marcon (*restaurant Régis & Jacques Marcon*), Éric Guérin (*La Mare aux oiseaux*) et Frédéric Doucet (*restaurant Frédéric Doucet*).



© Kris Maccotta

ABONNEZ-VOUS À THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE

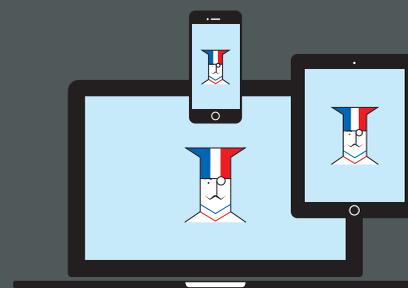
Recevez vos 10 numéros par an



BON DE COMMANDE PAGE 113 & SUR THURIESMAGAZINE.FR

ET PROFITEZ DES AVANTAGES DE VOTRE ESPACE ABONNÉS INCLUANT :

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



Rejoignez-nous



Que se passe-t-il à Paris..?

Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani



Une étoile au guide Michelin obtenue onze mois seulement après l'ouverture du restaurant *La Table du 11*, à Versailles

Une ascension fulgurante pour le jeune chef Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, originaire d'Altagène, dans l'Alta Rocca (Corse-du-Sud).

- « Je suis issu d'une famille de restaurateurs, et mes parents ne souhaitaient pas que je rentre dans la profession... »

Ce sont les premiers mots prononcés par Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani lors d'une interview filmée.

Il précise : « Trop de contraintes... ».

Puis il enchaîne très vite :

- « J'ai démarré à Versailles... ».

Versailles... où aujourd'hui il a pignon sur rue.

Ses débuts dans la profession...

Commis à Versailles donc, au *Trianon Palace*, « où je participe à l'ouverture du restaurant repris par Gordon Ramsay ». Avec un objectif : les étoiles du guide Michelin...

- « C'était le challenge. »

Le chef des cuisines du *Trianon* le prend sous son aile. Et ce fut une expérience d'une valeur incomparable que de tout apprendre ou presque avec Simone Zanoni qui le propulse au poste de second.

- « Simone Zanoni m'a enseigné énormément de choses. Il m'a appris à trouver ma place dans l'équipe et m'a montré la voie qui permet d'évoluer au sein d'une brigade. »

Quatre ans plus tard...

Le *Meurice*, Paris. Il entre au service de Yannick Alléno, chef triplement étoilé, « tout d'abord comme chef de partie au *Meurice*, puis sous-chef au *Liban* pour Yannick Alléno ».



La Table du 11 à Versailles

En fin d'année 2012, Yannick Alléno s'apprête à annoncer son départ du *Meurice*, Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, lui, poursuit sa route. Il change de trajectoire. Celle-ci le mène au *Cobéa*, chez le jeune étoilé Philippe Bellissent auprès duquel il occupe le poste de second. Avec déjà en tête l'éventualité d'ouvrir un jour son propre restaurant, puisqu'il précise, « je souhaitais travailler auprès d'un chef propriétaire avant de prendre la décision de m'installer ».

Au *Cobéa*...

- « Un super poste, avec un chef créatif, jeune et hyper intéressant dans son management. Philippe Bellissent m'a bien aiguillé et encouragé à ouvrir mon restaurant. »

Effectivement, au *Cobéa*, il prend le temps d'observer...

- « Au sein d'une grosse brigade on acquiert l'esprit d'équipe avec tout ce que cela comporte de rigueur et de contraintes. Dans une petite structure, on a un rapport au travail plus immédiat. Après de Philippe Bellissent ma mission s'était élargie, j'ai appris à compter, à gérer... »

En mars 2015...

Il ouvre son restaurant à Versailles : *La Table du 11*. Il a tout juste vingt-trois ans.

Pourquoi Versailles ?

- « Parce que c'est un bon compromis entre Paris et la province. »

Mais rien n'est jamais gagné d'avance...

- « Bien sûr, l'aventure était un peu risquée, et en même temps je ne me posais pas trop de questions. Mon père était là, pour m'épauler, il s'occupait de toute la paperasserie.

- Et puis, je me disais : si je dois me planter, il vaut mieux que ce soit maintenant, tout de suite, et pas dans quelques années. Alors, j'ai foncé. »

Sa cuisine ?

- « Une cuisine assez végétale. Avec les produits du moment issus d'une agriculture bio ou responsable. »

En effet, le chef favorise les petits producteurs et cultive un esprit d'échange et de partage.

Poissons de ligne, légumes de saison et une carte minimaliste :

- « Au déjeuner, nous proposons un menu unique qui change tous les quinze jours. Pour le dîner, le menu dégustation comprend cinq ou sept plats et lui, il évolue tous les mois. »

Le succès est fulgurant...

Très vite, le jeune chef s'impose comme une révélation de l'année.

- « Dès le départ, nous fumes suivis par la presse, les guides... »

Et en février 2016, une étoile au guide Michelin...

- « Cette étoile était un rêve et un objectif, mais nous ne l'attendions pas si tôt.

- Nous n'avions même pas un an d'existence... »

Certes, mais l'étoile était là, et il eût été inconvenant de dire au Michelin, « non, non... plus tard s'il vous plaît ».

D'autant qu'elle faisait la fierté et la joie du chef et de toute l'équipe.

D'ailleurs, son effet fut immédiat.

- « Elle nous a boostés. »

Un projet est alors échafaudé et quelques mois plus tard, un bistrot ouvre ses portes. Juste à côté du gastro, dans une rue piétonne très animée.

- « C'est mon père qui a fait l'ouverture... »

Puis il se met en tête de déménager et parcourt les six cents mètres qui le séparent de la Cour des Senteurs de Versailles. Il y installe *La Table du 11*.

Une charmante cour pavée, un décor chic et une ambiance feutrée, « nous avons conservé le même nombre de couverts, dans un espace plus confortable ».

Tout près du château de Versailles.

Homard, carottes, réglisse

PRÉPARATION

Séparer la tête, les pinces et le corps des homards. Réserver les têtes pour la sauce.

Cuire les pinces et le corps dans une eau bouillante salée pendant 3 minutes, les décortiquer puis les mettre sous vide avec l'huile d'olive et le basilic, les cuire dans de l'eau maintenue à 54 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 1 heure. Refroidir, réserver.

CAROTTES GLACÉES

Nettoyer, laver les carottes fanes, les glacer avec le beurre, l'eau, l'ail et le thym ; les obtenir fermes mais moelleuses. Réserver.

PURÉE DE CAROTTE

Laver les carottes des sables, les éplucher et les émincer le plus finement possible à l'aide d'une mandoline.

Suer les oignons émincés avec le beurre, ajouter les carottes et le jus de carotte, cuire le tout à feu doux pendant 3 heures. Mixer dans un cutter chauffant à 65 °C, vitesse 80 ; obtenir une purée la plus lisse possible. Assaisonner.

PICKLES DE CAROTTE

Laver les carottes des sables, les éplucher et les émincer le plus finement possible à l'aide d'une mandoline puis détailler des disques de carottes avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Réaliser un vinaigre de gingembre : dissoudre le sucre semoule dans le vinaigre de riz, ajouter le gingembre émincé finement et laisser infuser pendant 1 heure environ puis chinoiser.

Mettre sous vide les disques de carottes avec le vinaigre de gingembre et laisser infuser au froid, pendant minimum une semaine.

SAUCE RÉGLISSE

Concasser les têtes de homards réservées.

Suer l'oignon ciselé avec de l'huile d'olive, ajouter les têtes de homards, déglacer au vin blanc, réduire puis flamber au Noilly Prat. Mouiller avec le fumet de poisson, crémier, ajouter la réglisse et la laisser infuser pendant 45 minutes environ. Cuire la sauce pendant 1 heure, passer au chinois et la réduire jusqu'à liaison. Rectifier l'assaisonnement : au moment, émulsionner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une queue de homard, poser dessus une carotte fane glacée puis disposer des disques de pickles de carotte. Ajouter la purée de carotte, de la pâte de citron et de la poudre de zestes de citron séchés.

Servir la sauce réglisse à part.

Décor : feuilles de capucine découpées avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre, carrés d'anchois, huile aromatisée à la cacahuète.

VIN CONSEILLÉ

Meursault - « Clos de la Barre » 2014 - Domaine des Comtes Lafon.

Pour accompagner ce homard, nous avons choisi cette cuvée de Meursault qui est l'une des plus recherchées chez l'un des plus grands noms bourguignons. Le Clos de la Barre est une parcelle représentant parfaitement l'appellation Meursault dans son opulence et son côté gras, mais conservant néanmoins une belle vivacité en finale où l'élevage en barrique reste parfaitement maîtrisé.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 Homards bleus (de Bretagne)
100 g Huile d'olive
50 g Basilic
QS Sel, poivre, pâte de citron (de Menton), poudre de zestes de citron séchés, huile d'olive

Carottes glacées :

20 Carottes fanes
200 g Beurre
750 g Eau
15 g Ail
15 g Thym

Purée de carotte :

1 kg Carottes des sables
200 g Oignons émincés
200 g Beurre
750 g Jus de carotte

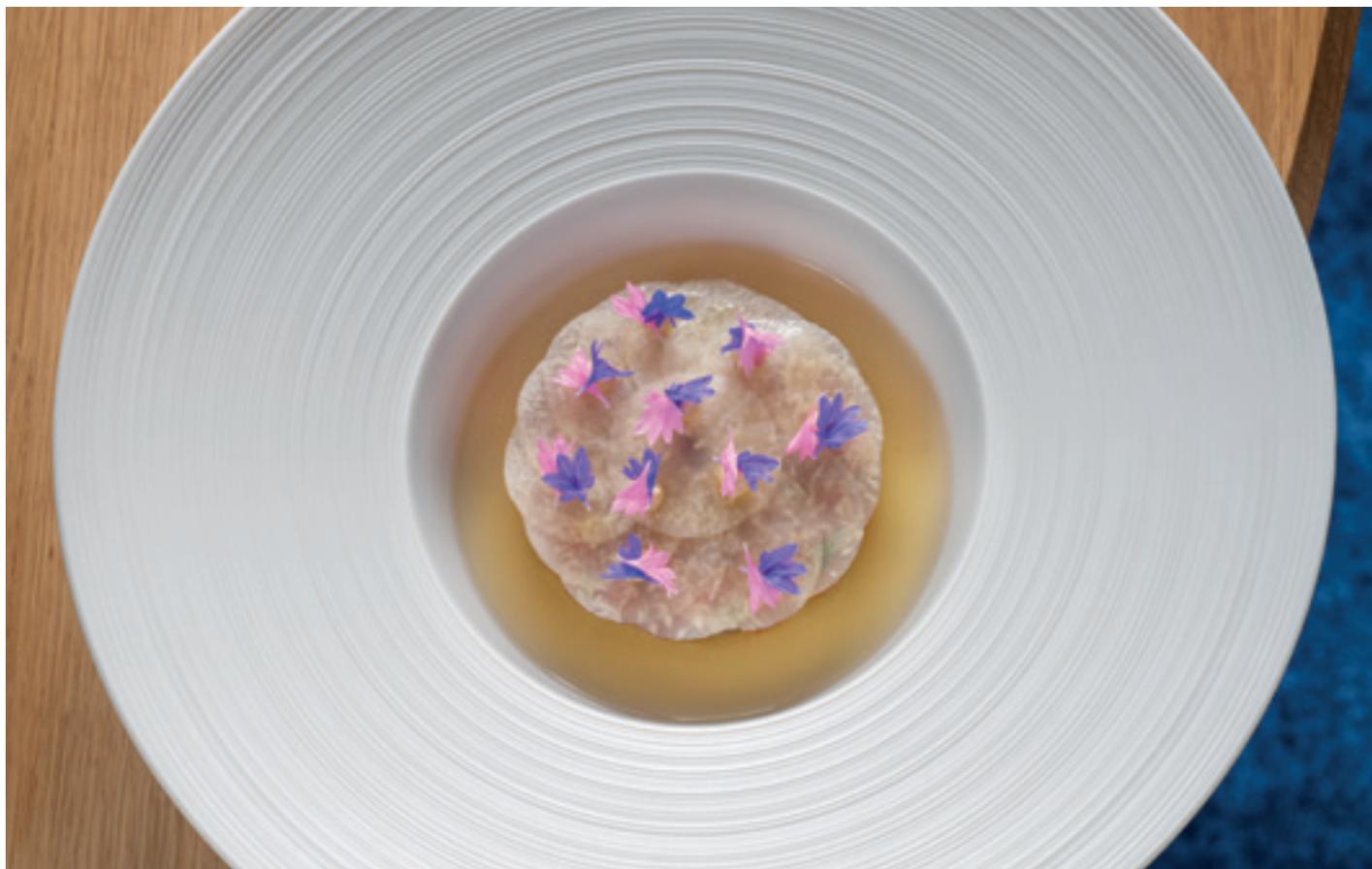
Pickles de carotte :

500 g Carottes des sables
200 g Sucre semoule
500 g Vinaigre de riz
100 g Gingembre

Sauce réglisse :

50 g Oignon ciselé
200 g Vin blanc
200 g Noilly Prat
750 g Fumet de poisson
750 g Crème liquide
10 g Bâtons de réglisse
20 Feuilles de capucines
10 Anchois coupés en carrés (Bellota Bellota®)
100 g Huile aromatisée à la cacahuète





Thon rouge, chou-rave, bouillon dashi

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 kg Chair de thon rouge
(de Saint-Jean-de-Luz)
- 50 g Noix de cajou
- 50 g Coriandre
- 200 g Huile d'olive (des Pouilles)
- 2 Jus de citrons verts
- QS Sel, poivre
- Pickles de chou-rave :**
- 3 Choux-raves
- 150 g Sucre semoule
- 500 g Vinaigre de riz
- 75 g Gingembre
- Bouillon dashi :**
- 50 g Bonite séchée
- 2 l Eau
- 40 g Shiitakés
- 15 g Algues kombu
- 35 g Gingembre
- 15 g Citronnelle
- 20 g Coriandre
- 20 g Menthe
- 150 g Sauce soja
- 150 g Mirin (vinaigre de riz)
- Pâte de noix de cajou :**
- 200 g Noix de cajou
- QS Eau, sel
- 8 Fleurs de bleuets

THON ROUGE

Tailler la chair de thon en cubes de 0,5 cm de côté et réserver au froid.

Torréfier les noix de cajou, les concasser grossièrement.

Émincer le plus finement possible la coriandre.

Assaisonner le tartare de thon avec l'huile d'olive, les jus de citrons verts, les noix de cajou, la coriandre, sel et poivre. Réserver au froid.

PICKLES DE CHOU-RAVE

À l'aide d'un rouet à légumes, réaliser des bandes de choux-raves puis détailler des disques avec un emporte-pièce de 2,5 cm de diamètre.

Réaliser un vinaigre de gingembre : dissoudre le sucre semoule dans le vinaigre de riz, ajouter le gingembre émincé finement, laisser infuser pendant 1 heure et chinoiser. Mettre les disques de choux-raves sous vide avec le vinaigre de gingembre et laisser infuser au froid, pendant minimum 24 heures.

BOUILLON DASHI

Faire infuser la bonite séchée dans l'eau avec shiitakés, algues kombu, gingembre, citronnelle, coriandre, menthe,

sauce soja et mirin, pendant 30 minutes environ, chinoiser et réserver au froid.

PÂTE DE NOIX DE CAJOU

Mixer les noix de cajou, ajouter un peu d'eau pour obtenir une purée lisse, saler, tamiser et réserver dans une pipette.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le tartare de thon à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre. Réaliser dessus une rosace avec les disques de pickles de chou-rave, ajouter des points de pâte de noix de cajou et sur chacun d'eux, poser des pétales de fleur de bleuet. Verser le bouillon dashi très froid.

VIN CONSEILLÉ

IGP des Allobroges - « Argile » 2015 - Domaine des Ardoisières.

Ce tartare de thon apporte beaucoup de richesse gustative due notamment au bouillon dashi. Nous avons choisi un vin blanc de Savoie avec beaucoup de fraîcheur et un équilibre acidité/amertume qui se marie très bien avec les agrumes présents dans le plat. La découverte de ce joli terroir encore trop méconnu est à mettre en valeur.

Sainte-Maure de Touraine, gelée de poire au poivre long, amandes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g *Sainte-Maure de Touraine*

Gelée de poire :

2 kg *Poires williams*
1 *Jus de citron vert*
60 g *Poivre long*
1 *Feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2 g)*
20 g *Amandes torréfiées*
100 g *Charbon végétal (en poudre)*
QS *Herbes et fleurs : agastache, cosmos, oxalis vert, oxalis doré, oxalis rouge*

GELÉE DE POIRE

Éplucher, épépiner les poires, les tailler en morceaux et les centrifuger. Filtrer le jus obtenu, ajouter le jus de citron vert et le poivre long. Laisser infuser au froid pendant 24 heures environ. Chinoiser, porter l'eau de poire à ébullition, ajouter et fondre la géla-

tine puis couler la gelée dans des assiettes creuses de service. Faire prendre au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette de gelée de poire, parsemer les amandes torréfiées puis râper le Sainte-Maure de Touraine.

Saupoudrer le charbon végétal et disposer herbes et fleurs.

VIN CONSEILLÉ

IGP des Côtes Catalanes 2016 - Clos du Rouge Gorge.

Ce chèvre cendré et affiné associé à la gelée de poire présente une certaine puissance, l'accord avec cette superbe cuvée des Côtes Catalanes fait ressortir les fruits à chair blanche présents dans ce vin sur sa jeunesse. On retrouve beaucoup de finesse et d'élégance et le travail en biodynamie apporte beaucoup de précision à ces vins blancs.





Opaline - crèmeux sésame noir - noix de pécan caramélisées - siphon lait ribot - glace sésame noir

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une opaline, pocher 3 points de crèmeux sésame noir à l'intérieur, ajouter des noix de pécan caramélisées puis dresser le siphon lait ribot. Disposer une quenelle de glace sésame noir et saupoudrer de la vanille séchée en poudre.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Jasnieres demi-sec - « Prémices » 2015 - Domaine de Bellivières.

Éric Nicolas travaille cette cuvée de Prémices avec quelques grammes de sucre résiduel (moins de 20 g). Ce chenin apporte un côté souple et rond en bouche avec une belle fraîcheur en finale. Il est important pour nous de proposer des vins avec une belle expression aromatique mais avec une sucrosité pas trop importante car nos desserts sont également peu sucrés.

Opaline

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Glucose
100 g Fondant

PROCÉDÉ

Cuire le glucose avec le fondant à 150 °C, étaler sur un Silpat® et laisser refroidir. Mixer dans un blender puis passer la poudre obtenue à travers une passette, sur un chablon rectangulaire (de 20 x 1 cm), posé sur un Silpat®. Fondre dans un four à 200 °C. Dès la sortie du four, mettre en forme d'anneau autour d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. Réserver au sec.

Crèmeux sésame noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

400 g Lait
100 g Sésame noir
80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
50 g Sucre
30 g Maïzena
2,5 Feuilles de gélatine trempées
et pressées (soit 5 g)
120 g Beurre

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec le sésame noir. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena. Mixer le lait avec le sésame, passer au chinois sur le mélange jaunes d'œufs, sucre, maïzena et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine et laisser tempérer. Incorporer le beurre en mixant, réserver au froid.

Noix de pécan caramélisées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Noix de pécan torréfiées
150 g Sucre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, ajouter les noix de pécan torréfiées. Verser l'appareil sur un Silpat, laisser refroidir et séparer les noix de pécan une à une. Les concasser, réserver.

Siphon lait ribot

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

350 g Lait ribot (lait fermenté et baratté)
150 g Crème

PROCÉDÉ

Mélanger le lait ribot avec la crème, chinoiser, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 1 fois, réserver au froid.

Glace sésame noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 l Lait
200 g Crème
180 g Sésame noir
300 g Sucre semoule
90 g Sucre inverti (Trimoline)
14 g Stabilisateur

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la crème et le sésame noir, ajouter le sucre semoule et le sucre inverti puis le stabilisateur. Mixer, chinoiser le mix et verser dans un bol à Pacojet. Bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.



Ma petite
Robe
Chocolat



Mes 3 petites
Robes évasées
Moule chocolat injecté
Ø 6 cm - H 10 cm - 3 pcs
DRCPO33 / 35 € ht



Mes 3 petites
Robes cintrées
Moule chocolat injecté
Ø 4,5 cm - H 10 cm - 3 pcs
DRCPO34 / 35 € ht



Déco Relief
FRANCE

MATÉRIEL PROFESSIONNEL
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - BOULANGERIE

KIT MOULES OEUFS 3D-RELIEF
POUR CHOCOLAT

Modèles Déposés ©



PSK001 - PROPOLIS
KIT 1/2 OEUF
(1 FACE)
H.21 x Ø11 cm



PSK002 - LILLOIS
KIT 1/2 OEUF
(1 FACE)
H.21 x Ø11 cm



PSK003 - OCCITAN
KIT 1/2 OEUF
(1 FACE)
H.21 x Ø11 cm



PSKD004 - MONOLITHE
KIT OEUF ENTIER
(RECTO / VERSO)
H.21 x Ø11 cm



PSKD005 - TABLETTE
KIT OEUF ENTIER
(RECTO / VERSO)
H.21 x Ø11 cm



PSKD006 - TWIST
KIT OEUF ENTIER
(RECTO / VERSO)
H.21 x Ø11 cm



1 SEMELLE SILICONE SOUPLE
POUR UN DÉMOULAGE FACILE

1 COQUE SUPPORT EN
PLASTIQUE DUR INJECTÉ



Retrouvez toute notre gamme de produits dans nos Magasins

Déco Relief
FRANCE

www.deco-relief.fr
contact@deco-relief.fr

Siège Production (Dijon 21)
Déco'Relief S.A.S
BP4 - 5, allée de Bonvaux
21240 TALANT (France)
Tél. : +33 (0)380 56 42 38
Fax : +33 (0)380 58 17 99

Dépôt-Vente (Dijon 21)
(à 100 m du siège)
14 et 14^{bis}, rue de Nachey
21240 TALANT (France)
Tél. : +33 (0)380 56 42 38
Fax : +33 (0)380 58 17 99

Magasin PARIS ①
(Métro Les Halles)
6, rue Montmartre
75001 PARIS
Tél. : +33 (0)144 82 97 57
Fax : +33 (0)144 82 97 59

Magasin PARIS ②
(Métro Les Halles)
9, rue Montorgueil
75001 PARIS
Tél. : +33 (0)142 36 64 05
Fax : +33 (0)142 33 61 69

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

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

LES AMUSE-BOUCHES

par Thomas Morel & Stéphane Debracque

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. PHOTOS : PASCAL LATTES POUR THOMAS MOREL ; MOURAD MOKRANI POUR STÉPHANE DEBRACQUE.
ACCORDS VINS : THIBAUD BERTON POUR THOMAS MOREL & GUY CARRIÈRE POUR STÉPHANE DEBRACQUE.



Poire rôtie au poivre long capense, « spoon » parmesan et girolles du Médoc

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

2 Poires (*williams*)

QS Beurre demi-sel

« Spoon » parmesan :

100 g Parmesan

250 g Lait

250 g Crème

Crumble parmesan :

50 g Farine

50 g Beurre

50 g Poudre d'amande

50 g Parmesan râpé

32 Girolles boutons

POIRES RÔTIÉS

Peler et tailler les poires en 4, les caraméliser dans une poêle avec du beurre demi-sel.

« SPOON » PARMESAN

Fondre le parmesan dans le mélange lait et crème à feu doux. Mixer le tout dans un blender puis chinoiser à l'étamine. Verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

CRUMBLE PARMESAN

Sabler les ingrédients cités, étaler sur un Silpat® et cuire dans un four à 190 °C pendant 8 minutes environ.

Laisser refroidir et concasser le crumble. Réserver dans une boîte hermétique.

FINITION ET PRÉSENTATION

Faire sauter les girolles et réchauffer les poires rôties.

Dans une assiette, dresser le « spoon » parmesan puis disposer un quartier de poire rôtie et 4 girolles. Ajouter le crumble parmesan et parsemer du poivre long capense concassé.

Décor : micro-végétaux.

À SAVOIR

Poivre long capense : originaire d'Afrique du Sud, ce poivre ressemble par sa forme au poivre long de Java. Au goût, il est plus proche du poivre à queue dans ses notes fraîches et légèrement mentholées.

VIN CONSEILLÉ

Côtes Catalanes blanc 2015 - « Roc de Plane » - Domaine Pouderoux.

Ce grenache blanc possède la fraîcheur et la complexité, harmonie entre la douceur de la poire et la puissance du parmesan. Croquant et friand sont les « justes mots ».



Langoustine, bouillon d'aubergine au citron d'Iran



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 8 Langoustines
 QS Sel, poivre, huile d'olive,
 fleur de sel, bergamote,
 herbes (au choix)
 1 Aubergine
Bouillon d'aubergine :
 2 Aubergines
 1/2 Citron d'Iran
Chips noires soufflées :
 50 g Perles du japon
 QS Encre de seiche

PRÉPARATION

Décortiquer les langoustines et retirer le boyau noir. Couper les queues en tronçons réguliers puis les réserver.

CAVIAR D'AUBERGINE

Couper l'aubergine en deux, la quadriller, saler, poivrer et cuire dans un four à 190 °C pendant 45 minutes environ. Prélever la chair, la mixer en incorporant un trait d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

BOUILLON D'AUBERGINE

Couper les aubergines en morceaux, les déposer dans une casserole, verser de l'eau à hauteur puis ajouter le citron d'Iran. Cuire le tout à couvert et à feu doux pendant 2 heures environ. Retirer les morceaux d'aubergines et les presser dans un chinois éta-

mine pour en extraire l'eau et la réserver. Assaisonner.

CHIPS NOIRES SOUFLÉES

Cuire les perles du Japon dans de l'eau avec de l'encre de seiche jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Les égoutter puis mixer, étaler sur une plaque et laisser sécher à température ambiante. Briser des morceaux, les frire à 170 °C. Réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse ou un petit bol, dresser les tronçons de langoustine puis réaliser des points de caviar d'aubergine. Disposer des herbes (au choix), une chips noire soufflée et râper un peu de bergamote.

Verser le bouillon d'aubergine bouillant et ajouter de la fleur de sel.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Moselle blanc - « Pylæ » 2014 - Château de Vaux - Famille Molozay.

Imaginez... une rencontre entre le soleil et votre verre. Laissez la subtilité et la symphonie envahir votre palais entre la fraîcheur intense de la langoustine ainsi que cette touche acidulée du citron d'Iran. Fleuri et gourmand. Riche et confit. Puissant et harmonieux... Voici une partition de notes gourmandes.

Bonbon de foie gras, anguille fumée

INGRÉDIENTS POUR 60 BONBONS

240 g	Foie gras de canard entier mi-cuit
1	Sachet de thé Prince Wladimir (Kusmi Tea)
8 g	Vinaigre sakura
1/2	Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 1 g)
120 g	Cubes d'anguille fumée
60 g	Couverture noire (Xocopili)
QS	Poudre d'or, alcool, feuilles de thé

GELÉE DE THÉ

Infuser le sachet de thé dans 50 g d'eau à 85 °C pendant 4 minutes. Retirer le sachet de thé, ajouter le vinaigre sakura puis incorporer la gélatine et laisser refroidir. Mélanger le tout, réserver.

ENROBAGE CHOCOLAT

Tempérer la couverture : la fondre à 55 °C, redescendre à 28 °C puis monter à 31 °C et la maintenir à cette température.

BONBON DE FOIE GRAS

Mixer légèrement le foie gras, couler une fine couche dans un moule Micro Stone (Silikomart), ajouter un cube d'anguille fumée. Verser un peu de gelée de thé prise puis

recouvrir de foie gras. Bloquer le bonbon au grand froid puis le démouler et l'enrober avec la couverture noire tempérée.

FINITION ET PRÉSENTATION

Détendre de la poudre d'or avec de l'alcool puis lustrer des feuilles de thé et les disposer sur le bonbon de foie gras.

À SAVOIR

Vinaigre sakura : vinaigre de riz parfumé à la fleur de cerisier sakura.

Thé Prince Wladimir (Kusmi Tea) : mélange de thé earl grey, d'agrumes, de vanille et d'épices.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Pinot Gris 2015.

Pas facile de relever le défi ! Optez pour un grand vin blanc sec de caractère car il faut ménager des saveurs très tranchées et trouver un compromis. Un bon pinot gris, grâce à son amplitude et à sa personnalité affirmée, saura faire écho à cette recette insolite.

Alternatives : Pessac-Léognan blanc 2015 ; Pouilly-Fumé 2015.





Chou de Pontoise à la truffe noire

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Embeurrée de chou :

- 450 g Feuilles tendres de chou
(de Pontoise)
60 g Beurre clarifié
20 g Brisures et jus de truffe

« Tabac » de cèpes :

- 100 g Cèpes
15 g Huile d'olive
10 g Échalote ciselée
5 g Ail haché

Crème truffe :

- 200 g Crème fluide
8 g Jus et brisures de truffe
QS Sel, poivre, lamelles de truffe
10 Œufs de caille

EMBEURRÉE DE CHOU

Retirer la nervure centrale des feuilles de chou puis les émincer. Les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes et les refroidir.

Suer le chou avec la moitié du beurre clarifié à feu doux pendant 5 minutes environ, ajouter le beurre clarifié restant en mélangeant constamment. Saler, incorporer les brisures et le jus de truffe.

« TABAC » DE CÈPES

Nettoyer les cèpes, les émincer puis les suer avec l'huile d'olive, l'échalote ciselée et l'ail

haché pendant 10 minutes environ. Refroidir et déshydrater la préparation dans un déshydrateur pendant 24 heures. Mixer le tout dans un blender ; obtenir une poudre fine, la réserver au sec.

CRÈME TRUFFE

Dans un batteur, monter la crème fluide, l'assaisonner et ajouter le jus et les brisures de truffe.

CUISSON

Cuire les œufs de caille dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes, les refroidir dans de l'eau glacée, puis les écaler et les rouler dans le « tabac » de cèpes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupelle, dresser l'embeurrée de chou, pocher la crème truffe et poser dessus un œuf de caille.

Décor : lamelle de truffe.

VIN CONSEILLÉ

Châteauneuf-du-Pape rouge 2009.

Il faut un flacon d'au moins 5 à 6 ans d'âge pour que l'accord fonctionne au mieux. Avec son bouquet épicé et truffé, sa force tranquille, ce grand vin rhodanien donnera le change avec brio.

Alternatives : Madiran 2009 ; Cahors 2009.

LE MOUVEMENT DE Christian Sinicropi



ILLUSTRATION : JOËL DOUDOUX

Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez



Le Mouvement : *Les Champignons*

L'arrière-pays cannois offre des sites dont le patrimoine naturel est d'une étonnante beauté et d'une grande richesse biologique. En effet, 40 % des Alpes Maritimes ont une couverture boisée... Et les produits que l'on y trouve regorgent d'une saveur exceptionnelle.

Une saveur ainsi définie par Christian Sinicropi :

« Les sous-bois maritimes sont comme des fonds marins où règne la genèse des goûts... ».

Une bien jolie formule pour évoquer un univers où se mêlent l'iode, un vent de mer et les couleurs d'une broussaille ou d'un buisson, d'un châtaignier ou d'un chêne.

Pour ses trois mouvements, et pour rendre un hommage à cet écrin de biodiversité, Christian Sinicropi a sélectionné cèpes, girolles et oronges...

Le premier mouvement s'intitule : « un sous-bois azuréen »,

Le second mouvement : « le cèpe et la noisette »,

Enfin **le troisième mouvement** nous plonge dans « l'orange, texture et acidulée ».

PREMIER MOUVEMENT

Le sous-bois azuréen

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

850 g	Cèpes
50 g	Riquette sauvage italienne (ou roquette)
15 g	Huile d'argan
QS	Huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin, oxalis pourpre, jaune d'œuf
250 g	Vin jaune
5	Œufs
20	Girolles
3	Oronges (ou amanites des césars)
1	Tête d'ail noir
1	Plaque de pain de mie (de 30 x 30 cm)

SAUCE VERTE

Dans un blender, mixer la riquette avec l'huile d'argan jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène, débarrasser puis réserver au froid.

ROYALE DE CÈPE

Laver et éplucher les cèpes, les tailler en morceaux d'1 cm environ. Les colorer dans une sauteuse avec de l'huile d'olive, déglacer avec le vin jaune, réduire à sec puis mixer dans un blender jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Rectifier l'assaisonnement, refroidir.

Prélever 300 g de purée de cèpe froide, ajouter les œufs, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Passer au chinois étamine, couler dans une plaque gastro (de 60 x 40 cm) et sur 1,5 cm d'épaisseur, filmer hermétiquement et enfourner dans un four vapeur à 85 °C pendant 25 minutes environ.

Dès la sortie du four, enlever le papier film et refroidir en cellule. À l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, détailler 10 disques de royale et les réserver au froid.

CONDIMENTS

Laver les girolles et les oronges.

Gratter les pieds des girolles, les séparer des têtes, couper ces dernières en 4 ou 6 morceaux (selon la taille des champignons). Détailler les pieds des girolles en petits tronçons. Éplucher les oronges, détailler 4 à 5 pastilles dans chacune d'elles avec un emporte-pièce de 1 cm de diamètre ; les couper en deux pour obtenir des demi-lunes.

Au moment, mélanger le tout et assaisonner avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel.

PURÉE D'AIL NOIR

Éplucher les gousses de la tête d'ail noir, les passer au tamis, bien mélanger et réserver au froid dans une poche à douille.

CROUSTILLANT DE PAIN

Couper la plaque de pain de mie en 2. Aplatir les deux parties jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 2 mm. Détailler 10 bandes de 1,5 cm de largeur et de 18 cm de longueur. Chemiser l'extérieur d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre avec une bande de papier sulfurisé puis disposer une bande de pain de mie et la coller avec du jaune d'œuf. La sécher dans un four à 160 °C pendant 8 minutes environ. Démouler, réserver au sec.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer une royale de cèpe tempérée, la recouvrir avec la sauce verte sur toute la surface et sur 2 mm d'épaisseur. Disposer tous les condiments, ajouter des points de purée d'ail noir au cornet, puis au moment, disposer un croustillant de pain autour de la royale.

Décor : oxalis pourpre.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence 2012 - Domaine du Clos Cassivet - Gérard Delus.

MOUVEMENT CHAMPIGNONS



DEUXIÈME MOUVEMENT

Le cèpe et la noisette

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 Cèpes (de 50 à 60 g)
 25 g Pulpe de noisette (du Piémont)
 20 Noisettes (du Piémont)
 200 g Chou rouge lisse
 QS Fleur de sel,
 poivre du moulin,
 huile d'olive
 20 Olives noires dénoyautées
 et concassées

CONDIMENTS

Réserver la pulpe de noisette dans un cornet.
 Torrifier les noisettes dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ, les couper en 4 et les réserver dans un endroit sec.

PURÉE DE CHOU ROUGE

Laver et tailler le chou en julienne très fine. Dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, suer le chou sans coloration, ajouter de la fleur de sel pour faire ressortir l'eau de végétation et laisser cuire à feu doux à couvert d'un papier sulfurisé pendant 2 heures environ. Mixer dans un blender avec un filet d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène. Passer au tamis et réserver au froid. Au moment, dresser dans un cornet.

CARPACCIO DE CÈPES

Éplucher et nettoyer les cèpes, les réserver sur un papier absorbant.

Sur un petit plateau, étaler un papier film et le badigeonner avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Couper les cèpes en 2 dans le sens de la longueur et les tailler à la mandoline, en tranches de 2 mm d'épaisseur. Les déposer sur le papier film huilé, puis les redécouper en 2 dans le sens de la longueur ; obtenir des quarts de cèpes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un cercle de 12 cm de diamètre, parsemer à l'intérieur les olives noires concassées puis le carpaccio de cèpes. Ajouter des points de purée de chou rouge et de purée de noisette puis les noisettes torrifiées et concassées. Arroser avec un filet d'huile d'olive.

VIN CONSEILLÉ

Faugères - «Les Vignes du Puits» 2012 - Domaine Jean-Michel Alquier.

MOUVEMENT CHAMPIGNONS



TROISIÈME MOUVEMENT

L'orange, texture et acidulée

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10	Grosses oranges (de 80 g)
1	Pied de brocoli
10 g	Miroir de vin rouge (vin rouge réduit à glace)
2	Gouttes de tabasco
10 g	Porto rouge
100 g	Mayonnaise (maison)
125 g	Tofu
2 g	Pulpe de noisette (du Piémont)
QS	Fleur de sel, huile d'olive
2	Tranches de bœuf séché
10	Sommités de romarin

CHAPELURE DE BROCOLI

Laver le brocoli, le hacher finement, réserver.

SAUCE

Mélanger le miroir de vin rouge avec le tabasco, le porto rouge et la mayonnaise à l'aide d'un fouet, puis réserver au froid dans une poche.

BILLE DE TOFU

Passer le tofu au tamis et le mélanger avec la pulpe de noisette et de la fleur de sel. Réaliser 10 billes de 12 g environ, les rouler dans un récipient avec un filet d'huile d'olive, puis les rouler dans la chapelure de brocoli, réserver au froid.

PROCÉDÉ

Nettoyer les oranges sans les éplucher, puis les laver et les éponger sur un papier absorbant.

Couper la tête de chaque orange dans son plein centre, dans le sens de la largeur.

Utiliser la partie haute de la tête (la partie bombée et orange) pour détailler des pastilles à l'aide d'un emporte-pièce de 1 cm de diamètre puis les réserver au froid.

Dans la partie basse, il reste donc une demi-tête et le pied ainsi que la peau blanche qui enveloppe le pied de l'orange, détailler une tranche de 0,5 cm d'épaisseur dans sa largeur pour voir toutes les parties du champignon (sur la photo la grosse tranche), les réserver bien à plat sur un papier sulfurisé.

Retirer la peau blanche qui enveloppe le pied pour ne garder que la partie centrale du pied puis prélever les lamelles du champignon qui se trouvent sous la tête et les déposer sur une assiette de service, en forme d'éventail (attention ces lamelles sont très fragiles, éviter toute manipulation inutile).

BŒUF SÉCHÉ

Dans un four à 120 °C, dessécher les tranches de bœuf séché entre 2 plaques pendant 30 à 40 minutes, pour qu'elles restent bien droites. Dès la sortie du four, détailler des petits carrés de 2 cm de côté et les réserver dans un endroit sec.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette avec les lamelles d'orange, déposer le pied de l'orange huilé et ajouter de la fleur de sel à côté des lamelles ; le pied servira de base pour déposer la tranche de la tête de l'orange également assaisonnée avec un trait d'huile d'olive et de la fleur de sel.

Disposer sur le pied les pastilles de têtes huilées et ajouter une bille de tofu panée. Pocher la sauce.

Décor : carré de bœuf séché, sommité de romarin.

VIN CONSEILLÉ

Vacqueyras - « Cuvée Vieilles Vignes » 2011 - Domaine de la Monardière.

MOUVEMENT CHAMPIGNONS



EN APARTÉ...

PAR LAURENCE TEIXEIRA

Christophe Adam



L'Éclair de Génie à Paris



© Philippe Vaures Santamaria

Christophe Adam est connu (et reconnu) pour son univers graphique et contemporain, un univers où les gâteaux pavoisent comme des mannequins dans un défilé de mode. Dans ses boutiques, c'est un kaléidoscope de couleurs et de saveurs si fines, si légères... Un régal pour les yeux et les papilles !

Mais qui est au juste ce pâtissier inspiré et inspirant ?

Christophe Adam est né le 27 septembre 1972, à Landivisiau, en Bretagne, dans le Finistère plus précisément, d'un père photographe, et une mère agent immobilier.

Enfant rebelle... La salle de classe, les leçons, les devoirs... L'école n'était pas faite pour lui. Ou inversement. Il aspirait à autre chose, sans trop savoir quoi.

À quinze ans, on l'orientait vers un métier manuel : la cuisine. Il effectuait un stage à l'*Hôtel Brittany* à Roscoff. Et comme il n'y a pas de hasard, il intégrait rapidement l'équipe des pâtissiers. Ce fut la révélation ! La créativité inhérente à l'univers sucré le séduisit et servit de déclic à une carrière fulgurante.

De Londres à Paris, du *Gavroche* à l'*Hôtel de Crillon*, en passant par l'illustre *Maison Fauchon* et *L'Éclair de Génie*, l'imagination débordante du pâtissier trace le sillon d'un monde gourmand et looké.

Pâtissier de l'année par le guide Pudlo en 2014, Meilleur pâtissier 2015 pour les Relais Desserts... Les éclairs, les boutiques en France et à l'étranger, les livres, les émissions de télé, les voyages... Christophe Adam vit à 100 à l'heure...

Pour notre numéro de début d'année, celui qui a érigé l'éclair au rang des *it-eat* de la pâtisserie nous a consacré quelques heures de son temps. Nous l'avons rencontré à son *Dépôt Légal*. Entre deux rendez-vous... Entre deux projets... →

Quels ont été vos premiers pas en pâtisserie...

À l'âge de seize ans, je suis entré en apprentissage à la *Pâtisserie Le Grand* à Quimper.

CAP en poche, vous traversez la Manche...

Je pars pour Londres. Dans ces années-là, Londres était le New York d'aujourd'hui. En ébullition créative dans tous les domaines, c'était l'endroit où il fallait être, l'endroit où la pâtisserie bougeait.

Votre expérience londonienne ?

Je ne parlais pas anglais, j'ai un peu trimé. Je découvre la pâtisserie de restaurant, dans l'établissement des Frères Roux *Le Gavroche*, un trois-étoiles à l'époque. Puis j'ai intégré leur boutique. Pendant un an et demi, je découvre la pâtisserie haut de gamme. Je prends conscience de son impact visuel et son pouvoir de séduction : je veux évoluer dans cet univers d'excellence.

Mais vous devez tout d'abord répondre à vos obligations militaires...

J'ai fait mon service dans la marine, sur un navire, le *Montcalm*. J'ai beaucoup voyagé, c'était une belle période.

Après votre service militaire, vous décidez d'intégrer une grande maison ?

Tout le monde connaît l'histoire, je l'ai racontée si souvent.

Un jour, je suis tombé sur un article consacré à Christophe Felder, qui était alors le chef pâtissier du *Crillon*. J'étais totalement subjugué par ses créations. J'ai aussitôt écrit à tous les palaces. *L'Hôtel de Crillon* m'a répondu, j'étais convoqué pour un entretien. Christophe Felder n'était pas présent dans le palace ce jour-là, Gilles Marchal m'a reçu. Et m'a candidature a été acceptée.

L'Hôtel de Crillon...

J'avais le sentiment d'un nouveau départ, qu'une autre vie commençait. Il y avait une très belle équipe et un grand chef de renom.

Votre expérience au sein de l'Hôtel de Crillon ?

Gilles Marchal est parti peu de temps après mon arrivée. J'ai donc essentiellement travaillé avec Christophe Felder et Laurent Jeannin, qui malheureusement vient de nous quitter.

Christophe Felder m'apprend la rigueur, les finitions ; Laurent Jeannin m'enseigne le look, le style.

Trois ans plus tard, vous prenez votre première place de chef à l'Hôtel Beau-Rivage à Lausanne

C'était en 1994, un poste qui ne se refuse pas. Mais, l'expérience fut brève, j'en garde un mauvais souvenir.

Pourquoi un mauvais souvenir ?

J'étais bien trop jeune, trop sûr de moi et pas assez mature. Au bout d'un an, la direction m'a remercié pour limiter la casse. Je me suis pris une énorme claque.

Après cet échec, vous intégrez la Maison Fauchon en 1996

Pierre Hermé était sur le départ pour *Ladurée*, et avec lui une bonne partie de la brigade. Sébastien Gaudard constituait une nouvelle équipe. J'ai commencé en tant que demi-chef de partie au tour à faire les croissants. J'étais conscient de redescendre les échelons, mais j'en avais besoin.

Puis je suis devenu chef de poste, et assez rapidement je suis passé au poste des entremets avec Philippe Givre, il était alors le premier sous-chef de Sébastien.





En 2002, vous devenez chef pâtissier de la Maison, puis chef d'exécution et enfin directeur artistique...

Sébastien Gaudard et Philippe Givre sont partis à quelques mois d'intervalle. Nous avons vu défiler de nombreux chefs. Il y avait une opportunité à saisir, il était temps de me montrer et de montrer ce dont j'étais capable.

Fauchon...

Une très belle maison. J'ai beaucoup voyagé, j'ai pu créer des gâteaux incroyables. À ce jour, cela reste ma plus longue expérience.

Alors pourquoi quitter une si belle institution ?

Je n'avais plus envie de courir après la performance, de faire de la pâtisserie compliquée, de la recherche perpétuelle d'innovation. En quinze ans, j'en avais fait le tour.

L'après Fauchon ?

Je fais du consulting et je crée avec mon frère Adam's à Paris, un concept de snacking sucré ultra frais. Cela dure un an.

En 2012, débute l'aventure L'Éclair de Génie...

Cette aventure n'existerait pas, ou serait complètement différente, sans Deborah et Charles Lamy.

Deborah et Charles Lamy...

Je les ai rencontrés lors d'une mission de consulting. Ils avaient le projet d'ouvrir une pâtisserie, je les ai aidés à monter le labo, à créer la marque... Le courant est si bien passé, que, de fil en aiguille, nous avons eu envie de travailler ensemble. Nous nous sommes donc associés.

Vous poussez plus loin la première ébauche ?

Je ne voulais faire que du frais et de saison, dans une boutique très moderne. Nous reprenons les codes d'Adam's qui plaisent à toute l'équipe : le béton, le chêne clair, la couleur jaune... Nous avons ouvert *L'Éclair de Génie* en décembre 2012.

Pourquoi L'Éclair de Génie ?

Pour le jeu de mots.

À l'origine, la marque s'appelait L'Éclair d'Eugénie. Mais je ne pouvais pas m'associer s'il y avait un prénom dans la marque. Alors *L'Éclair d'Eugénie* est devenu *L'Éclair de Génie*.

N'était-il pas osé de se lancer dans le mono-produit ?

Comme pour le macaron, l'éclair devait être, selon certains, un phénomène de mode.

Cela fait plus de quinze ans que l'éclair est à la mode. Pas mal... Ils sont reconnus dans le monde entier et copiés dans tous les sens. Chez *L'Éclair de Génie* nous avons aujourd'hui une belle longévité, et plus de 300 recettes.

L'Éclair et vous ?

Une longue histoire. L'éclair me suit ou fait partie de moi depuis des années.

Comment a-t-elle débuté ?

Fauchon m'avait demandé de créer un éclair pour la maison de New York. Un éclair aux agrumes recouvert d'un glaçage orange. Puis j'en ai créé d'autres : rose, bleu, rouge, jaune, vert, violet... Les couleurs flashy sont devenues ma marque de fabrique. Il fallait oser à l'époque faire des pâtisseries ultra-colorées alors qu'on était en plein boom des macarons aux couleurs pastel. →

L'Éclair de Génie aujourd'hui ?

L'enseigne compte dix boutiques à Paris, nous poursuivons notre développement à l'international avec cinq corners au Japon, quatre boutiques et un corner à Hong-Kong, trois boutiques et un corner à Milan, un corner et un *L'Éclair de Génie Café* à Moscou, un *L'Éclair de Génie Café* à Vancouver et très prochainement deux *L'Éclair de Génie Café* au Qatar et à Tbilissi en Géorgie.

L'Éclair de Génie est devenu une marque.



Une marque ?

Dès le départ, nous avons eu l'ambition de lancer une marque exportable, licenciable et franchisable. Nous ne faisons pas que des éclairs. Il y a de la confiserie, du chocolat, des biscuits, des boissons chaudes, des sandwiches...

L'entreprise grandit, mûrit, et nous sommes clairement plus dans l'objectif d'ouvrir des *L'Éclair de Génie Cafés*, plutôt que de rester sur du mono-produit.

L'Éclair de Génie Cafés...

Ce sont des boutiques dans l'esprit des coffee-shops. Je pense dans l'avenir me diriger plus vers ce genre d'établissement. Nous en avons déjà ouvert à Paris, un à Vancouver au Canada, un autre au Qatar et un autre à Tbilissi en Géorgie.

D'autres ouvertures sont-elles prévues ?

D'autres *L'Éclair de Génie Cafés* vont voir le jour prochainement au Liban, au Qatar, en Israël.

Et il y a aussi Le Dépôt Légal...

Nous avons lancé le premier cette année. Une adresse conviviale et vivante, une épicerie fine, une restauration de snacking, avec des recettes sucrées et des recettes salées. Les produits sont frais et de saison, le service est chaleureux et attentif. Le deuxième devrait voir le jour à la gare Montparnasse l'année prochaine.

Êtes-vous plus chef d'entreprise ou chef pâtissier ?

Aujourd'hui, je suis plus chef d'entreprise que chef pâtissier. D'ailleurs, je dis toujours à mes collaborateurs de ne plus m'appeler « chef ». Mais il est difficile de changer les habitudes.

Je ne mets quasiment plus les pieds en labo. Un chef pâtissier, un chef chocolatier et un chef cuisinier ont toute ma confiance pour gérer la production.

À votre grand regret ?

Pas du tout. Toutes les expériences passées ont été des étapes nécessaires et





représentent l'aboutissement de vingt ans d'apprentissage pour devenir ce que je suis aujourd'hui.

Vous avez formé beaucoup de pâtissiers au cours de votre carrière...

Oui, des jeunes gens qui connaissent de belles carrières. C'est important la transmission, les anciens prenaient soin de garder leurs recettes et leur savoir-faire dans le plus grand secret. Cela ne sert à rien et cela ne fait pas avancer le métier.

La presse vous qualifie souvent de « pâtissier rock star », vous n'aimez pas trop ce terme...

Non... Un peu d'humilité. Les pâtissiers ne sont pas des rock stars, nous ne faisons que des gâteaux. Zinedine Zidane est une rock star.

Un autre terme revient souvent lorsqu'on entend parler de vous : charismatique

Je n'en ai pas l'impression et je ne cherche pas à être charismatique.

Vous êtes connu pour votre côté décalé, voire anticonformiste, jusque dans votre communication...

Être sérieux sans se prendre au sérieux... cela fait partie de mon ADN. L'idée est de rester cool, souriant, complètement à côté de tout ce qui se fait habituellement dans le haut de gamme. Nous pouvons nous permettre des choses dingues. Et ce clin d'œil d'humour, *L'Éclair de Génie* doit le garder même si l'entreprise grandit.

Mes quatre-vingts collaborateurs sont prévenus. La vie est suffisamment compliquée pour se prendre la tête.

Vous explorez les autres facettes de votre métier... comme avec les livres ?

Je prends énormément de plaisir à faire

des livres. Là encore je porte une autre casquette, celle du directeur artistique. J'ai la chance de travailler avec deux maisons d'éditions qui me suivent dans mes projets sans s'imposer.

Vous en préparez d'autres ?

Je reviens d'un voyage à La Réunion pour un volume sur la vanille. Je prépare un autre ouvrage sur la fraise, un sur les recettes du *Dépôt Légal*, et un dernier plus salé-sucré, sur la Bretagne.

Il y a également la télévision...

En 2013, j'ai animé *Le Gâteau de mes rêves* sur *Téva* et je suis membre du jury de l'émission *Qui sera le prochain grand pâtissier ?* sur *France 2*...

Les émissions de télé sont une récréation. Je suis suffisamment bien entouré pour vivre pleinement cette aventure.

Vous faites partie de l'association RétinoStop, de quoi s'agit-il ?

Je suis le parrain de cette association depuis 2011. Elle soutient les familles dont un enfant de 0 à 5 ans est atteint de rétinoblastome, une tumeur rare de la rétine. C'est une organisation qui me tient à cœur. Un de mes proches a été touché par cette maladie. Faire partie de cette association m'a servi un peu de thérapie.

Votre engagement...

Je suis très investi depuis quatre ans. Lors d'événements, comme le *Choc'October*, j'invite mes amis pâtissiers, ou non, à créer des éclairs à leur image. À chaque éclair vendu, 1 euro est reversé à l'association. Mais ce que je fais, ce n'est rien. Les plus louables dans cette aventure, ce sont les bénévoles. Ils font un travail formidable, chaque jour sur le terrain, tout au long de l'année. ■



TEA-TIME PAR Nicolas Paciello

À tout juste 32 ans, ce jeune chef pâtissier originaire de Lorraine, a déjà derrière lui un beau parcours.

Pour celui qui rêvait depuis toujours d'être pâtissier, tout commence par un apprentissage à la *pâtisserie Christophe* à Forbach. Cinq ans plus tard, il rejoint les équipes de *Fauchon* auprès de Christophe Adam et Dominique Ansel. Nicolas Paciello apprend la rigueur intransigeante d'une grande maison. « *Je découvrais toutes les possibilités de ce métier. Tellement de*

choses que je n'imaginais pas, c'était fou. » Il y fait aussi de belles rencontres : Jimmy Mornet, Cédric Grolet, Patrice Ibarboure, Jean-Pierre Rodrigues, Benoît Couvrand, Christophe Appert...

Après avoir observé toutes les facettes du métier, il intègre la brigade de pâtisserie de Jérôme Chaucesse à l'*Hôtel de Crillon* en tant que chef de partie puis sous-chef. Il découvre l'univers de palace. « *L'approche est complètement différente, les demandes des clients sont différentes.* »

À la fermeture du *Crillon*, Benoît Couvrand l'appelle pour l'ouverture de la pâtisserie *Cyril Lignac*. « *Juste pour un an, le temps d'un coup de main.* »

Il retrouve l'univers du palace en 2013 à l'*Hôtel Prince de Galles*, puis pour un premier poste de chef à *La Réserve*, où il sort ses premières belles créations auprès de Jérôme Banctel. « *L'hôtel offre un terrain de jeux beaucoup plus vaste que la boutique : mignardise en chambre, tea-time, restaurant gastro, les demandes particulières...* »

Hôtel Prince de Galles à Paris (8^e)

Après le départ de Yann Couvreur, Stéphanie Le Quellec lui propose la place de chef pâtissier. «*Stéphanie Le Quellec, c'est mon moteur. Même si elle me laisse carte blanche en pâtisserie, elle est très présente, elle me donne son avis, ses conseils. J'ai besoin d'être conforté dans mes choix, d'être entouré pour avancer. La chef m'a vraiment sculpté sur le goût et ma façon de créer des produits.*»

Dans les pages suivantes, le chef pâtissier présente quatre de ses créations.

Tarte chocolat-sarrasin

L'un des produits phare de l'*Hôtel Prince de Galles*. L'idée était de travailler une tarte au chocolat toute l'année. «*Je ne voulais pas de noisette, pas de caramel. Je souhaitais associer le chocolat à un produit qui me différencie. Un jour Stéphanie Le Quellec a assaisonné un plat avec du sarrasin. Ça a fait tilt.*»

Le chef pâtissier réalise une pâte sucrée sarrasin, sans gluten, croustillante. «*Le sarrasin apporte un goût fumé et ambré.*» Le fond de tarte est tapissé de graines de sarrasin grillées. Une ganache chocolat noir, acidulée pas trop sucrée, est coulée «*à température ambiante pour qu'elle soit vraiment onctueuse avec un petit peu de miel dedans pour l'assaisonner*». Le tout est parsemé de graines de sarrasin.

Entremets noisette

Cet entremets est le tout dernier-né du tea-time. Nicolas Paciello a effectué un travail autour d'un praliné très équilibré en goût, avec une pointe de sel. «*La torréfaction de la noisette est faite maison, le dosage du caramel est maîtrisé. Je ne caramélise pas mes noisettes, je rajoute mon caramel à côté pour réduire trois fois le taux de sucre.*»

Là encore, on retrouve une pâte sucrée sans gluten, la farine a été remplacée par de la poudre de noisette. Au-delà de penser aux intolérants au gluten, ce procédé permet au chef d'exploiter sa noisette au maximum.

«*C'est un petit gâteau très gourmand, on a un biscuit au fond, une ganache montée, le praliné, de fines couches de chocolat au lait pour le craquant et la gourmandise.*»

En bouche, on trouve la puissance du praliné, la noisette, qui va se mélanger à la douceur du chocolat au lait.

Pomme

Pour cet autre entremets, Nicolas Paciello utilise la Pomme Granny Smith, «*son goût très acidulé vient casser encore une fois la rondeur et la gourmandise de la ganache montée.*» Il ajoute un peu de gingembre pour pulser et équilibrer le tout.

La pomme est présente sous toutes ses formes : en brunoise pour la mâche, centrifugée pour récupérer le jus entrant dans la composition du nappage. «*Dès les premières cuillères, l'acidité de la pomme est présente.*»

Matcha pamplemousse

Sur un financier au matcha, Nicolas Paciello a poché une crème légère matcha. «*En bouche, on n'a pas la puissance trop forte et iodée du matcha, elle s'arrondit dans la gourmandise de la crème pâtissière.*»

Au-dessus de la crème, le chef pâtissier a disposé des segments de pamplemousse rose et blanc. «*Leur côté assez acidulé vient équilibrer le tout. Et la pâte sucrée nature est présente juste pour apporter le craquant.*»

Cette tarte a évolué : née en pré-dessert, elle est devenue un dessert du restaurant gastronomique *La Scène*, avant de se retrouver aujourd'hui parmi les propositions du tea-time. «*Avant de faire découvrir une forme, notre but est de faire découvrir un goût. Si les clients sont sensibles à notre proposition au gastro, nous essayons de décliner le dessert au tea-time pour toucher plus de monde.*»

Pour accompagner son tea-time, Nicolas Paciello travaille en étroite collaboration avec Florian Thireau, le chef barman de l'établissement.





Tartelette pamplemousse-matcha

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un fond de tartelette en pâte sucrée cuit, pocher un point de crème légère matcha et déposer un disque de financier au thé matcha. Garnir avec la crème légère matcha puis disposer des suprêmes de pamplemousse pelés et levés à vif.

Décor : tuile, Ghoo Cress® (micro-végétal).

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

130 g *Beurre en pommade*
80 g *Sucre glace tamisé*
25 g *Poudre d'amande*
50 g *Œuf (soit 1)*
215 g *Farine*
1 g *Fleur de sel*

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace tamisé, ajouter la poudre d'amande, puis l'œuf. Incorporer la farine et la fleur de sel ; ne pas trop travailler la pâte. Étaler sur une plaque à 3 mm d'épaisseur et laisser reposer au froid pendant 2 heures. Foncer des cercles de 6 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur, cuire dans un four à 165 °C pendant 10 à 12 minutes.

Financier au thé matcha

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 PERSONNES

250 g *Beurre*
100 g *Poudre d'amande*
50 g *Poudre de noisette*
250 g *Sucre glace*
10 g *Thé vert matcha*
85 g *Farine*
250 g *Blancs d'œufs (soit 8)*

PROCÉDÉ

Cuire le beurre noisette et le laisser refroidir.

Torréfier séparément les poudres d'amande et de noisette dans un four à 165 °C pendant 10 minutes environ.

Mélanger la poudre d'amande avec la poudre de noisette, le sucre glace, le thé matcha et la farine, ajouter les blancs tempérés et quand le mélange est homogène, incorporer le beurre noisette froid en pommade.

Étaler dans une plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 170 °C pendant 5 minutes environ. →



1
Foncer des cercles de 6 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur, cuire dans un four à 165 °C pendant 10 à 12 minutes.



2
Dans un fond de tartelette en pâte sucrée cuit, pocher un point de crème légère matcha et déposer un disque de financier au thé matcha.

Crème légère matcha

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

50 g Crème U.H.T.
5 g Thé vert matcha
250 g Crème pâtissière

PROCÉDÉ

Mélanger la crème avec le thé vert matcha puis monter le tout.

Lisser la crème pâtissière en la travaillant avec un fouet, incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt.

Appareil à tuile

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 TUILES

75 g Sucre glace
80 g Farine
90 g Blancs d'œufs (soit 3)
165 g Eau
160 g Purée de poire
10 g Purée de citron jaune

PROCÉDÉ

Tamiser le sucre glace avec la farine. Ajouter les blancs tempérés à l'aide d'un fouet puis incorporer en fouettant, le mélange bouillant eau et purées de fruits. Laisser reposer au froid pendant 4 heures environ. Étaler finement l'appareil à tuile à l'aide d'un chablon en forme de losange (de 10 x 3 cm) puis cuire dans un four à 165 °C pendant 5 minutes environ.



3
Garnir avec la crème légère matcha.



4
Peler et lever à vif des suprêmes de pamplemousse.



5
Disposer les suprêmes de pamplemousse.



Tartelette chocolat sarrasin

MONTAGE

Chablonner un fond de tartelette en pâte sucrée sarrasin avec de la couverture noire fondue puis parsemer des graines de sarrasin torréfiées. Couler la ganache chocolat, laisser cristalliser à 16 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Parsemer la tartelette avec de la fleur de sel puis avec des graines de sarrasin torréfiées.

Pâte sucrée sarrasin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g *Beurre en pommade*
 65 g *Sucre glace*
 20 g *Poudre d'amande*
 50 g *Œuf (soit 1)*
 170 g *Farine de sarrasin*
 2 g *Sel fin*

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace tamisé, ajouter la poudre d'amande, puis l'œuf. Incorporer la farine de sarrasin et le sel ; ne pas trop travailler la pâte. Laisser reposer au froid pendant 2 heures. Étaler à 3 mm d'épaisseur, détailler à l'aide d'un emporte-pièce et foncer des moules carrés de 4,5 cm de côté et de 2 cm de hauteur. Cuire dans un four à 165 °C pendant 8 minutes, décercler et finir de cuire pendant 4 minutes environ.

Ganache chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

85 g *Crème U.H.T.*
 15 g *Miel*
 15 g *Glucose*
 75 g *Couverture noire à 72 % fondue (Araguani)*
 10 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème avec le miel et le glucose. Verser en deux fois sur la couverture fondue et réaliser une émulsion. Incorporer le beurre, dresser aussitôt. →



1 Foncer des moules carrés de 4,5 cm de côté et de 2 cm de hauteur avec de la pâte sucrée sarrasin.



2 Chablonner un fond de tartelette avec de la couverture noire fondue et parsemer des graines de sarrasin torréfiées.



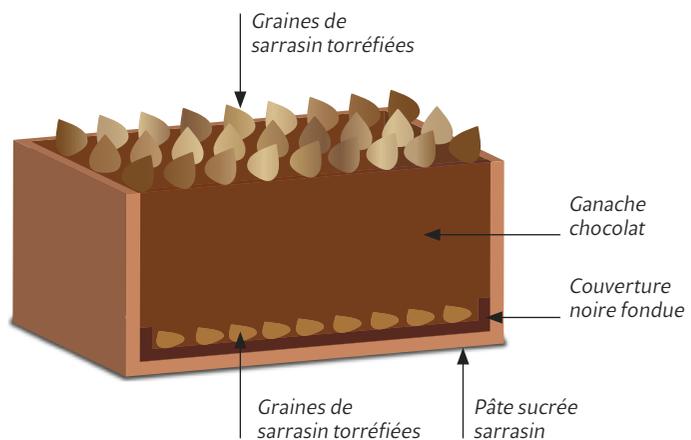
3 Réaliser la ganache chocolat avec les ingrédients cités.



4 Garnir avec la ganache chocolat et laisser cristalliser à 16 °C.



5 Parsemer des graines de sarrasin torréfiées.





La noisette sous 4 feuilles

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un disque de pâte sucrée noisette, pocher dessus une couronne de ganache mousseuse chocolat au lait praliné. Recouvrir avec un disque de couverture lait de 6 cm de diamètre. Pocher à nouveau une couronne de ganache mousseuse chocolat au lait praliné et garnir le centre avec le praliné noisette maison. Ajouter un second disque de couverture lait, pocher une rosace de ganache mousseuse chocolat au lait praliné, garnir le centre avec des noisettes concassées. Ajouter un disque de couverture lait et le garnir avec de la ganache mousseuse chocolat au lait praliné. Terminer par un disque de couverture lait. Pocher dessus de la ganache mousseuse chocolat au lait praliné et la recouvrir avec des noisettes effilées. Saupoudrer de la poudre d'or.

Ganache mousseuse chocolat au lait praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

545 g Crème U.H.T. (145 + 400)
10 g Sucre inverti (Trimoline)
10 g Glucose
200 g Couverture lait (Jivara lactée)
40 g Praliné noisette maison

PROCÉDÉ

Chauffer 145 g de crème avec le sucre inverti et le glucose. Fondre la couverture, ajouter le praliné noisette maison puis verser la crème chaude en créant une émulsion. Mixer le tout et laisser refroidir. Incorporer la crème restante, réserver au froid pendant 24 heures. Au moment, monter comme une chantilly.

Praliné noisette maison

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

165 g Noisettes entières
35 g Sucre semoule
2 g Fleur de sel

PROCÉDÉ

Torréfier les noisettes dans un four à 165 ° C pendant 30 minutes environ.

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, le verser sur un Silpat® et laisser refroidir.

Dans un cutter, mixer les noisettes avec le caramel et la fleur de sel jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée, réserver. →

Pâte sucrée noisette

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

120 g Beurre en pommade

75 g Sucre glace

225 g Poudre de noisette

2 g Sel fin

50 g Œuf (soit 1)

100 g Féculé de pomme de terre

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace, la poudre de noisette et le sel. Incorporer progressivement l'œuf puis la féculé, corner le tout (râcler avec une corne) et laisser reposer au froid pendant 1 heure environ.

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis détailler des cercles de 5 cm de diamètre et cuire dans un four à 165 °C pendant 12 minutes environ.



1 Étaler de la couverture lait entre deux papiers guitare. Avant la prise totale, découper avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.



2 Sur le disque de couverture, pocher une couronne de ganache mousseuse chocolat au lait praliné.



3 Garnir le centre avec le praliné noisette maison.



4 Ajouter des noisettes concassées.



5 Pocher dessus de la ganache mousseuse chocolat au lait praliné et la recouvrir avec des noisettes effilées.



Entremets pomme gingembre

MONTAGE

Chemiser un cercle de 4 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur avec une bande de rhodoïd de 4,5 cm de largeur. Déposer dans le fond un disque de biscuit moelleux et garnir en chemisant avec la ganache montée vanille. Ajouter l'insert pomme gingembre, finir de garnir avec la ganache montée vanille puis lisser. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler l'entremets, le glacer entièrement avec le nappage pomme verte.

Décor : lamelles de pomme crue, shiso (micro-végétal).

Ganache montée vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

760 g Crème U.H.T. (190 + 570)
 6 g Gousse de Vanille (de Madagascar)
 2 Feuilles de gélatine 180 blooms trempées et pressées (soit 4 g)
 190 g Couverture blanche (Opalys)
 4 g Extrait de vanille liquide

PROCÉDÉ

Porter à ébullition 190 g de crème, ajouter et infuser la vanille au froid pendant 24 heures.

Chinoiser la crème, la porter à nouveau à ébullition, ajouter la gélatine et verser sur la couverture chaude en émulsionnant. Incorporer la crème restante froide et l'extrait de vanille, réserver au froid pendant 12 heures environ. Au moment, monter comme une chantilly.

Biscuit moelleux

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

170 g Cassonade
 110 g Fécule de pomme de terre
 15 g Levure chimique
 110 g Poudre d'amande
 170 g Pâte d'amande
 2 Gousses de vanille (de Madagascar) fendues et grattées
 420 g Œufs (soit 8)
 QS Jus de citron

PROCÉDÉ

Mélanger la cassonade avec la fécule de pomme de terre, la levure chimique et la poudre d'amande. Ajouter la pâte d'amande coupée en petits morceaux et les graines de vanille. Sabler le tout, ajouter les œufs petit à petit et verser la masse dans un batteur. Fouetter l'appareil pendant 5 à 10 minutes pour l'émulsionner au maximum. Couler dans un cadre (de 20 x 20 cm) puis cuire aussitôt (sinon la pâte retombe) dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ. Dès la sortie du four, imbiber avec du jus de citron. →

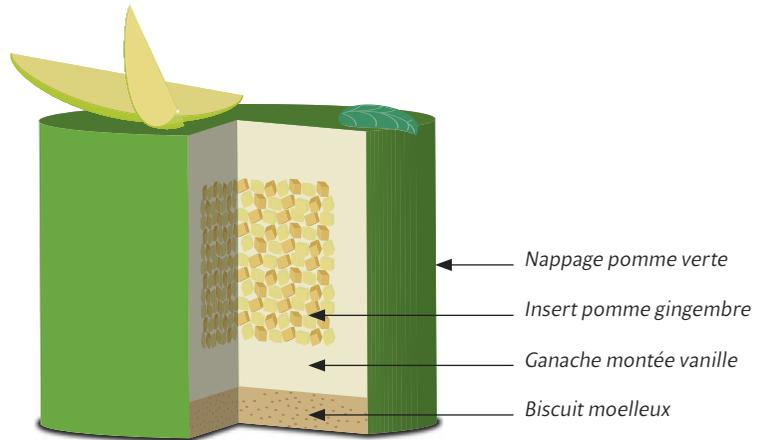
Insert pomme gingembre

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES

250 g Jus de pomme (granny smith)
centrifugé
6 g Vinaigre de gingembre
4 g Agar-agar
1 g Acide ascorbique (vitamine C)
500 g Brunoise de pomme (granny smith)

PROCÉDÉ

Mélanger le jus de pomme et le vinaigre de gingembre avec l'agar-agar et l'acide ascorbique. Porter le tout à ébullition. Laisser refroidir, mixer, ajouter la brunoise puis mélanger. Dresser aussitôt.



Nappage pomme verte

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 20 PERSONNES

15 g Sucre semoule
4 g Pectine NH
250 g Jus de pomme (granny smith)
centrifugé
QS Colorant vert

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre avec la pectine. Tiédir le jus de pomme, ajouter le sucre mélangé avec la pectine puis donner une ébullition. Ajouter du colorant et laisser reposer pendant 12 heures au froid. Utiliser à 31 °C.



Déposer dans le fond du cercle un disque de biscuit moelleux.



Réaliser l'insert pomme gingembre avec les ingrédients cités.



Garnir en chemisant avec la ganache montée vanille.



Ajouter l'insert pomme gingembre.



Décercler l'entremets, le glacer entièrement avec le nappage pomme verte.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La crème frangipane

PAR JÉRÔME QUEULOU, FORMATEUR À L'ENSP



GÉNÉRALITÉS

La crème frangipane est un dérivé de la crème d'amande à laquelle on ajoute de la crème pâtissière. Nous vous proposons une recette classique, celle-ci vous permettra de réaliser différentes variantes.

1 - **Crème frangipane noisette** en remplaçant la totalité du poids de poudre d'amande par de la poudre de noisette brute.

2 - **Crème frangipane noix de coco** en remplaçant 50 % du poids de poudre d'amande par de la noix de coco râpée.

La crème frangipane permet également de réaliser les galettes mais aussi des pithiviers, des tartes...

CONSEILS DU CHEF

- Laisser la galette au réfrigérateur pendant au moins 12 heures avant la cuisson afin d'éviter l'ovalisation.
- Attention à bien enfermer l'insert de marmelade à l'intérieur de la frangipane pour éviter que la galette ne s'ouvre à la cuisson.
- Disposer l'opaline dès la sortie du four pour qu'elle fonde légèrement sur la galette.

Crème frangipane

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

180 g Beurre
180 g Sucre semoule
180 g Poudre d'amande blanche
180 g Œufs (soit 4)
195 g Crème pâtissière

PROCÉDÉ

Travailler le beurre en pommade puis le crémér avec le sucre semoule. Incorporer la poudre d'amande et bien mélanger. Ajouter les œufs un par un puis la crème pâtissière lissée. Réserver au froid.



Travailler le beurre en pommade.



Le crémér avec le sucre semoule.



Incorporer la poudre d'amande et bien mélanger.



Ajouter les œufs un par un puis la crème pâtissière lissée.



Obtenir une crème homogène et compacte.

Galette clémentine de Corse

MONTAGE

Abaisser à 2 mm le feuilletage inversé puis détailler deux disques de 22 cm de diamètre.

Badigeonner le bord d'un disque avec de l'eau, puis à l'aide d'une poche, dresser une fine couche de frangipane (180 g) et disposer le disque de marmelade de clémentine congelé. Dresser une nouvelle couche de frangipane (180 g) et recouvrir le tout avec la seconde abaisse de pâte feuilletée inversée. Bien souder les bords et dorer 2 fois au jaune d'œuf.

CUISSON

Cuire la galette dans un four à 170 °C pendant 45 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dès la sortie du four, poser une opaline sur la galette et saupoudrer du codineige (sucre décor) à l'aide d'un pochoir (en forme de tranches de clémentine).

Décor : feuille de clémentinier, pédoncule de clémentine.

VIN CONSEILLÉ

Muscat du Cap Corse 2016.

Avec ses notes d'agrumes, de muscat doré au soleil, son équilibre et sa finesse, je ne saurais trop vous conseiller un de ces remarquables VDN. L'accord est particulièrement complexe et savoureux.

Alternatives : Coteaux du Layon 2015 ; Sauternes 2010.

Feuilletage inversé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GALETTE (SOIT 6 PERSONNES)

Détrempe :

230 g	Farine T. 55
6 g	Sel
80 g	Beurre de tourage
100 g	Eau

Beurre manié :

200 g	Beurre de tourage
50 g	Farine T. 45
50 g	Farine T. 55

DÉTREMPE

Dans un batteur avec le crochet, pétrir la farine avec le sel, le beurre de tourage et l'eau sans corser la pâte, puis réserver au froid.

BEURRE MANIÉ

Dans un batteur avec la feuille, pétrir le beurre de tourage avec les farines en veillant à ce qu'il ne reste pas de morceaux de beurre.

PROCÉDÉ

Abaisser le beurre manié en un rectangle (de 15 x 45 cm). Réserver au froid pendant 2 heures.

Fleurer très légèrement le marbre ou le plan de travail, abaisser la détrempe en un rectangle (de 15 x 30 cm). Le déposer sur l'abaisse de beurre manié à partir d'une extrémité. Replier le tiers de l'abaisse de beurre manié non couverte sur l'abaisse de détrempe, puis la partie composée des deux couches par-dessus. Donner un quart de tour au pâton, pliere à gauche.

Donner 2 tours doubles puis 2 tours simples en laissant reposer la pâte au froid pendant 1 heure entre chaque tour.

Envelopper la pâte avec un papier film et la laisser reposer au froid pendant 1 heure minimum avant de l'utiliser.

Marmelade de clémentine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GALETTE (SOIT 6 PERSONNES)

300 g	Clémentines (de Corse)
100 g	Sucre

PROCÉDÉ

Blanchir 5 fois les clémentines entières (départ eau froide à chaque fois). Ajouter le sucre puis porter à ébullition, mixer à l'aide dans un cutter (Robot-Coupe) puis réduire la marmelade obtenue à feu doux pendant 20 minutes environ. Couler dans un cercle de 16 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur et bloquer au grand froid.

Opaline

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 GALETTE (SOIT 6 PERSONNES)

250 g	Sucre
75 g	Eau
50 g	Glucose
QS	Colorant jaune citron, colorant rouge fraise

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau et le glucose à 125 °C, ajouter du colorant et poursuivre la cuisson jusqu'à 160 °C, verser sur un papier sulfurisé et laisser refroidir. Mixer dans un blender, saupoudrer sur un Silpat® à l'aide d'un cercle de 20 cm de diamètre. Fondre dans un four à 160 °C et laisser refroidir. Réserver au sec. →





1 Marquer le centre du disque de feuilletage avec un cercle de 20 cm de diamètre.



2 Badigeonner le bord du disque avec de l'eau.



3 À l'aide d'une poche, dresser une fine couche de frangipane (180 g) jusqu' à la marque délimitée par le cercle de 20 cm.



4 Ajouter un disque de marmelade de clémentine congelé.



5 Dresser une nouvelle couche de frangipane (180 g).



6 Recouvrir le tout avec la seconde abaisse de pâte feuilletée inversée. Bien souder les bords.

CÔTÉ LIVRES

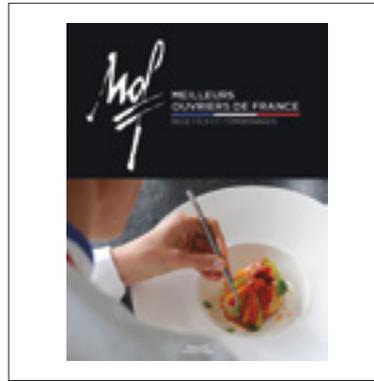


PIERRE ORSI, CUISINIER

Auteur : *Christophe Magnette*

ORSI : quatre lettres d'une évidence, une signature de la gastronomie lyonnaise. S'attabler chez Orsi, c'est la promesse d'un rendez-vous d'excellence à la table d'un chef incontournable depuis quarante ans. Derrière ce nom, il y a aussi Pierre, un homme pudique et curieux, déterminé et formidable bossueur. L'hôtel familial à Poleymieux-au-Mont-d'Or incarné par Louis, ce père charismatique, la formation au côté de son maître d'apprentissage Paul Bocuse, la découverte douloureuse des brigades parisiennes, la traversée de la Manche, et l'expérience américaine ont contribué à faire de ce Meilleur Ouvrier de France davantage qu'un cuisinier. Avec les mots sans fioritures du chef, cet ouvrage tient le pari d'un juste équilibre entre savoir-faire et savoir-être.

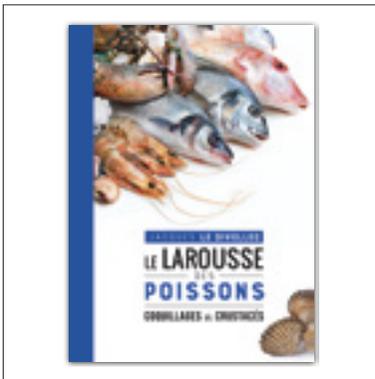
Éditions Avvae - 208 pages - 45 €



MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE RECETTES ET TÉMOIGNAGES

Avec générosité, ce sont plus de quatre-vingt-dix Meilleurs Ouvriers de France, qui partagent, dans ce quatrième tome, leurs recettes, leurs témoignages et leurs complicités avec des chefs d'ailleurs. Ces cuisiniers, pâtisseries, glacières, chocolatiers, boulangers, charcutiers-traiteurs, bouchers, fromagers, poissonniers, primeurs, maîtres d'hôtel et sommeliers, constituent l'élite des métiers de bouche et de la restauration en France. Ambassadeurs du savoir-faire, du patrimoine gastronomique et de l'art de vivre à la française, ce sont avant tout des hommes et des femmes passionnés, animés par le désir de faire plaisir. L'ouvrage est accompagné d'un cahier comportant toutes les recettes détaillées.

Éditions GLD - 228 pages - 39 €

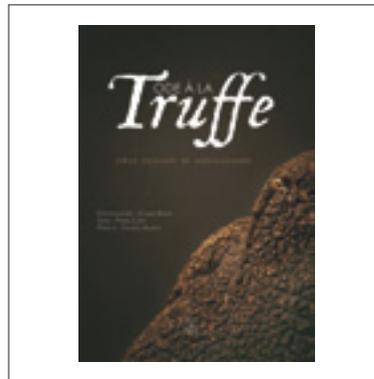


LE LAROUSSE DES POISSONS, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Auteur : *Jacques Le Divellec*

Jacques Le Divellec, ancien chef étoilé du restaurant éponyme et aujourd'hui consultant dans le milieu de la gastronomie, a réuni plus de 400 recettes pour cuisiner tous les poissons de mer ou d'eau douce, les coquillages, les crustacés, les mollusques, et même les algues et les plantes marines. Il conseille sur le choix, la préparation, la maîtrise des modes de cuisson. Des pas-à-pas permettent d'acquérir les gestes indispensables (ébarder, vider, découper...), toutes les préparations de base nécessaires aux recettes (fumets, courts-bouillons, sauces...) sont également expliquées. Un dictionnaire des 110 produits de la mer utilisés dans les recettes précise les caractéristiques nutritionnelles et diététiques de chaque espèce.

Éditions Larousse Cuisine - 384 pages - 29,95 €



ODE À LA TRUFFE

Auteurs : *Serge Desazars de Montgailhard et Pierre Cléry*

Photographies : *Chanel Koehl*

Depuis une vingtaine d'années, Serge Desazars de Montgailhard s'intéresse à la truffe, sa culture, son histoire, ses recettes, au point d'en avoir fait son métier. Après une expérience de 15 ans dans le monde de la mode et du luxe, il a quitté cet univers pour se consacrer à la création du Baron de la Truffe, première exploitation trufficole de France. Dans cet ouvrage, il souhaite partager sa passion en racontant les multiples facettes de ce diamant noir à travers son histoire et vingt-six recettes originales et imaginées par de grands chefs tels Yannick Alléno (*Pavillon Ledoyen*), Thomas Boullault (*L'Arôme*), Kelly Rangama (*TopChef 2017*) ou Éric Briffard (*L'Institut Le Cordon Bleu*).

Éditions Sutton - 208 pages - 32 €

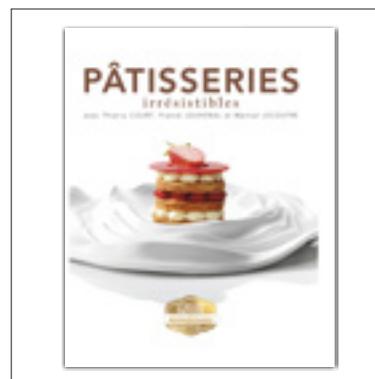


BLEU CHOCOLAT

Auteur : Stéphane Leroux - Photographies : Tom Swalens

Dans ce nouvel ouvrage, Stéphane Leroux prouve que le simple fait de regarder du chocolat peut aussi hypnotiser. En deux volumes, il partage son expérience et démontre la joie qu'il ressent en travaillant avec le chocolat. Le premier livre, nommé « Livre artistique » présente un ensemble de 46 pièces artistiques à couper le souffle, qui ne ressemble en rien à du chocolat, mais fait plutôt penser à de l'art moderne explorant les quatre éléments : eau, air, terre et feu. Le second volume, intitulé « Livre technique et pratique », est un guide pas-à-pas à travers les choix de matériel et de supports, les techniques de travail et de création, d'effets de matière : marbre, carton, béton, bois flotté ou encore porcelaine.

Éditions BAI - 628 pages - 125 €

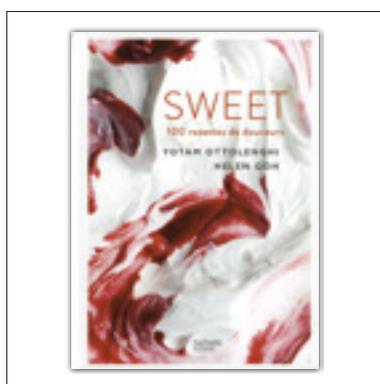


PÂTISSERIES IRRÉSISTIBLES

Auteur : Thierry Court, Franck Jouvenal et Martial Lecoutre

Le chef pâtissier grenoblois Thierry Court, et ses deux acolytes Franck Jouvenal et Martial Lecoutre, ont remporté la première édition du concours télévisé *Le meilleur pâtissier, les professionnels*, grâce à leur technique et à leur amitié sans faille. Les trois pâtissiers professionnels présentent plus de cent recettes gourmandes : plaisirs d'enfance, desserts du quotidien revisités et gâteaux Haute couture. Plus qu'un livre, il s'agit d'un réel guide de la pâtisserie : gestes clés et conseils, bases de crèmes, de pâtes ou encore de biscuits. En bonus, le jury, formé par Pierre Hermé, Philippe Conticini et Frédéric Bau, prodigue ses conseils et astuces.

M6 Éditions - 272 pages - 29,90 €



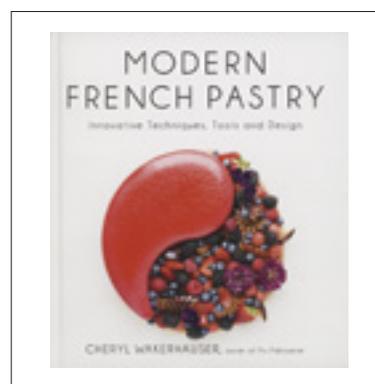
SWEET

Auteurs : Yotam Ottolenghi et Helen Goh

Photographies : PEDEN + MUNK

Véritable ode à l'univers sucré, ce livre contient près de 120 recettes répertoriées en chapitres : biscuits, bouchées et petits gâteaux, gâteaux, cheesecakes, tartes et tartelettes, desserts, glaces et entremets, friandises et confiseries. Tout au long de l'ouvrage, les auteurs ont indiqué des petites notes, remarques et astuces en marge des recettes, également regroupées dans un lexique. Sont aussi spécifiés non pas tous les ingrédients mais ceux, peu courants, dont les pâtissiers souhaitaient fournir de plus amples explications. Ils précisent également l'endroit où se les procurer ou par quoi les remplacer faute de les avoir trouvés.

Éditions Hachette Cuisine - 372 pages - 30 €



MODERN FRENCH PASTRY

Auteur : Cheryl Wakerhauser - Photographies : Alan Weiner

Dans son premier ouvrage, Cheryl Wakerhauser, chef pâtissière de *Pix pâtisserie* à Portland (États-Unis), revisite à sa manière les desserts français. Formée auprès du Meilleur Ouvrier de France Philippe Urraca, elle donne son secret pour des créations réussies : une bonne technique, des ingrédients de qualité et un équipement adapté. Au fil des pages, elle entraîne les débutants, tout comme les experts en pâtisserie, dans un monde de gâteaux, tartes, coupes, entremets et petits fours, en décomposant rigoureusement chaque dessert en recettes et sous-recettes, en distillant astuces et tours de main, pour surmonter les difficultés techniques de l'art sucré.

Page Street Publishing - 208 pages - 22,86 €

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Alsace Pinot Noir 2013 *Les Terrasses* Domaine Paul Buecher

Par qui

Il a tout du pinot noir complet et de bonne garde ce 2013. Élaboré par la famille Buecher, établie depuis plus de trois siècles dans le vignoble alsacien, à Wettolsheim, il est issu d'une parcelle calcaire située au sommet du Rosenberg. Jérôme Buecher, à la tête du domaine depuis 2004, conduit sa trentaine d'hectares en agriculture biologique. L'élevage en fûts de chêne est ici très bien ajusté, il laisse au fruit la place qu'il mérite. Une adresse fiable à retenir...

Ce qui vous séduira

Il affiche une jolie teinte cerise et son bouquet se forme autour de notes fruitées (fruits rouges à noyau) finement boisées. Une touche poivrée complexifie cet ensemble qui gagne en expression à l'aération. On retrouve les petits fruits rouges dans un palais juteux, à la fois acidulé et empreint de sucrosité. L'équilibre est frais, la texture dense et veloutée, la saveur persistante.

L'instant du partage

En toutes saisons, pour apprécier ce cépage septentrional autrefois très répandu en Alsace.

Quelles alliances choisir ?

Le style est à la fois frais, rond et structuré. En conséquence, préparez pour lui une fricassée de pintade, un faisan à la broche, des cailles en cocotte aux légumes anciens, une entrecôte au poivre, un filet de biche aux aïnelles...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Vous pourrez le servir dès maintenant, autour de 18 °C après une mise en carafe. Potentiel de garde estimé : 4 à 5 ans supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 17,20 € ttc



Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr 2015 *Gewurztraminer* Vincent Stoeffler

Par qui

Il est moelleux (sucres résiduels : 60 g/l) ce gewurztraminer de noble origine. Produit par Vincent Stoeffler sur le terroir argilo-calcaire très pentu et bien abrité du Kirchberg de Barr réputé pour la tenue et la longévité de ses vins, il est issu de vignes conduites en bio. Le domaine couvre 16 hectares répartis entre 10 communes viticoles parmi les plus réputées.

Ce qui vous séduira

Jaune or soutenu, la robe présente une belle viscosité. Le bouquet aux notes confites se forme, typique, d'une grande finesse : litchi, verveine, muscat, cannelle, poire et abricot sec, un vrai festival ! S'appuyant sur son équilibre moelleux, la bouche s'avère tactile, miellée, concentrée, avec une bonne fraîcheur qui l'allonge. On y retrouve cette intensité aromatique si particulière, épicée et persistante.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Les épices en général apprécient le gewurztraminer qui ne les craint pas. Associé à un cake à la carotte et aux épices douces, il apportera à la fois sa puissance et sa douceur. Une tarte fine aux kumquats le mettra en valeur. La cuisine asiatique (spécialement chinoise) qui déploie son éventail sucré-salé, aigre-doux, appréciera tout particulièrement sa compagnie.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le dès à présent autour de 9 °C. Potentiel de garde estimé : 7 à 8 ans supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 16,40 € ttc



Coteaux d'Aix-en-Provence 2014
M. Prestige
Domaine de Suriane

Par qui

Situé à Saint-Chamas, entre l'étang de Berre et les collines de La Crau, le domaine de Suriane compte 35 hectares de vignes ainsi qu'une oliveraie. Propriété familiale depuis quatre générations, c'est Marie-Laure Merlin qui, depuis 2002, en assure la destinée. Elle nous propose un vin sombre où la syrah et le cabernet-sauvignon s'unissent avec bonheur. Un élevage d'un an sous bois a patiné sa matière.

Ce qui vous séduira

Sombre, la robe affiche une teinte grenat à frange légèrement tuiée. Le bouquet ouvert, complexe, évoque sur fond boisé un peu fumé, la confiture de « vieux garçon », la tapenade, le romarin, le poivre noir... Malgré sa richesse solaire, sa puissance de fond, la texture est souple, équilibrée. Le cabernet apporte une certaine fraîcheur avec une trame modérément tannique en finale.

L'instant du partage

C'est un bon ambassadeur de l'appellation. L'automne et l'hiver sont ses saisons de prédilection.

Quelles alliances choisir ?

Assez concentré, bien présent en bouche, ce vin appréciera une viande juteuse comme une côte de bœuf grillée aux sarments ou une goûteuse daube d'agneau provençale. Un magret de canard aux figues appréciera son accent méditerranéen tout comme un civet de marcassin.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le sans hâte autour de 17 °C. Apogée estimé : 2020.

Prix public indicatif départ cave : 12,30 € ttc



Côtes de Provence 2016
Les Terrasses
Domaine de La Courtade

Par qui

Ce domaine créé dans les années 1980 au cœur de l'île paradisiaque de Porquerolles, racheté en 2014 par Édouard Carmignac, est aujourd'hui dirigé par Florent Audibert. En œnologue talentueux, il vise l'excellence, avec pour objectif d'amplifier et de préserver l'identité provençale des vins qu'il produit ici. Les 27 hectares plantés sont cultivés en bio depuis 1997. Pour cette cuvée élevée en cuves sur lies fines, c'est du cépage rolle qu'il s'agit (75 %), complété par le semillon. Un vent marin vivifiant, souffle sur ce vin blanc méditerranéen.

Ce qui vous séduira

Lumineuse, jaune pâle avec des reflets d'argent, la robe est avenante. De frais arômes, droits et délicats s'élevont du verre en un cortège fort plaisant : zestes d'agrumes, aneth, fruits jaunes avec une pointe pierreuse. La saveur est profonde, rafraîchissante, justement tendue mais avec un bon enrobage, de la minéralité et une finale saline qui lui donne du relief.

L'instant du partage

En toutes saisons ; et plus encore sous le soleil provençal.

Quelles alliances choisir ?

Sa fraîcheur fera sensation dès l'apéritif. Les terrines de légumes, les crustacés crus ou cuits seront valorisés en sa compagnie : sans crainte de notes aillées et épicées. Les poissons de Méditerranée (rouget, daurade, loup, thon...) en carpaccio, à la plancha, grillés, frits ou poêlés rehaussés de sauces aux agrumes ou aux herbes lui feront belle escorte, tout comme les fromages de chèvre affinés.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servez-le dès maintenant, rafraîchi sans excès autour de 9 °C.

Prix public indicatif caviste : 14 € ttc

OFFRE EXCEPTIONNELLE

-50%

Valable jusqu'au 28 février 2018

Sur les numéros antérieurs du n° 46 au n° 285

10 NUMÉROS AU CHOIX AU PRIX DE 49,50 €

Tarif France métropolitaine

au lieu de 99,00 €

Pour les DOM-TOM et l'étranger, consulter la page de droite.

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 - 292.

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



PROFITEZ DE CE BON DE COMMANDE

à adresser à | Thuriès Gastronomie Magazine
81170 Cordes sur Ciel - France

pour commander | par tél. : 33 (0)5 63 56 16 06
par fax : 33 (0)5 63 56 49 26
par internet : www.thurieresmagazine.fr

Nom : Prénom :

Date de naissance : Profession :

Adresse :

Code Postal : | | | | | Ville :

Pays : Téléphone :

Adresse mail :

L'abonnement - OFFRE SPÉCIALE (France)

valable jusqu'au 28 février 2018

- Je m'abonne à Thuriès Gastronomie Magazine pour **1 an** (10 numéros) au prix de (port inclus) :
- France : **69,90 € au lieu de 83,60 €** DOM-TOM : 130,00 €
 Europe : 105,00 € Autres pays : 150,00 €

- Je m'abonne à Thuriès Gastronomie Magazine pour **2 ans** (20 numéros) au prix de (port inclus) :
- France : **125,40 € au lieu de 150 €** DOM-TOM : 235,00 €
 Europe : 190,00 € Autres pays : 270,00 €

Les numéros antérieurs OFFRE EXCEPTIONNELLE -50 %

sur les numéros antérieurs du n° 46 au n° 285 - valable jusqu'au 28 février 2018

- Je souhaite commander une collection de **10 numéros au choix** (ou plus, **toujours par série de 10**) au prix de (port inclus) :
- France : **49,50 €** x = €
 Europe : **55,00 €** x = €
 DOM-TOM : **67,50 €** x = €
 Autres pays : **72,50 €** x = €

Les numéros suivants sont épuisés : 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.

INSCRIRE LES 10 NUMÉROS DANS LES CASES									

Les écrins - OFFRE SPÉCIALE

valable jusqu'au 28 février 2018

- Je souhaite commander écran(s) (port inclus) :
- France : soit x **15,00 €** = €
 Europe : soit x **20,00 €** = €
 Dom-Tom : soit x **22,00 €** = €
 Autres pays : soit x **24,00 €** = €

Montant total de ma commande : €

Mode de règlement :

- Chèque (France uniquement) à l'ordre de la SARL SOPRESCO
 Carte bancaire (Visa ou Eurocard-Mastercard)

N° carte bancaire :

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

cryptogramme : | | | | | expire à fin : | | | 20 | | |

Fait le à

Signature obligatoire

(T.G.M. 296)

En application de l'article 27 de la loi du 6 janvier 1978, les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont exclusivement communiquées aux destinataires la traitant. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de Thuriès Gastronomie Magazine. Vous pouvez vous opposer à ce que vos nom et adresse soient cédés ultérieurement.

ABONNEZ-VOUS TOUT EN DOUCEUR

LE PRÉLÈVEMENT TRIMESTRIEL AUTOMATIQUE SEPA

UNIQUEMENT POUR ABONNEMENT OU RÉABONNEMENT

Je choisis de régler par prélèvement automatique :

- 20,90 € pour la France
 32,50 € pour les DOM-TOM
 26,25 € pour l'Union Européenne

tous les trimestres pour un minimum d'un an (4 prélèvements). Votre abonnement sera reconduit pour un an sauf dénonciation écrite de votre part, au plus tard un mois avant l'échéance. Un courrier vous avisant du terme de votre abonnement vous sera adressé. En cas de non renouvellement, la dénonciation écrite doit être adressée au service abonnement. Je complète le mandat de prélèvement SEPA ci-dessous et je joins mes coordonnées bancaires.

Mandat de prélèvement SEPA

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez la Sté Sopresco à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de la Sté Sopresco. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.

1 TITULAIRE DU COMPTE À DÉBITER

Nom : Prénom :

N° : Rue :

..... Code Postal : | | | | |

Localité :

2 COMPTE À DÉBITER

Domiciliation :

BIC : | | | | | | | | | |

IBAN : | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |

3 TYPE DE PAIEMENT

Paiement récurrent-répétitif

4 DATE & SIGNATURE obligatoire

Identifiant créancier SEPA :

FR26ZZ422559

Organisme créancier :

SARL SOPRESCO - 81170 Cordes sur Ciel

(T.G.M. 296)

CARNET D'ADRESSES

L'album de

ÉRIC FRECHON
Hôtel Le Bristol
112, rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
Tél. : 01 53 43 43 00

Les recettes de

CHRISTOPHER HACHE
Les desserts de
JÉRÔME CHAUCESSE
Hôtel de Crillon
10, place de la Concorde
75008 Paris
Tél. : 01 44 71 15 00

Rendez-vous avec

THOMAS MOREL
Le Pavillon des Boulevards
120, rue de la Croix-de-Seguey
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 81 51 02

Que se passe-t-il à Paris..?

JEAN-BAPTISTE
LAVERGNE-MORAZZANI
La Table du 11
La Cour des senteurs
8, rue de la Chancellerie
78000 Versailles
Tél. : 09 83 34 76 00

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

En aparté

CHRISTOPHE ADAM
L'Éclair de Génie
32, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris
Tél. : 01 84 79 23 40

Tea-time par

NICOLAS PACIELLO
Hôtel Prince de Galles
33, avenue George V
75008 Paris
Tél. : 01 53 23 78 50

La technique sucrée du mois par

JÉRÔME QUEULOU
ENSP - École nationale
supérieure de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Vins & mets

DOMAINE PAUL BUECHER
15 rue Sainte-Gertrude
68920 Wettolsheim
Tél. : 03 89 80 64 73
vins@paul-buecher.com

DOMAINE VINCENT STOEFFLER

1, rue des Lièvres
67140 Barr
Tél. : 03 88 08 52 50
info@vins-stoeffler.com

DOMAINE DE SURIANE

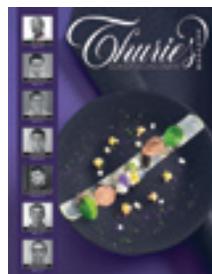
5600, CD 10
13250 Saint-Chamas
Tél. : 04 90 50 91 19
contact@domainedesuriane.fr

DOMAINE DE LA COURTADE

Île de Porquerolles
83400 Hyères
Tél. : 04 94 59 31 44
domaine@lacourtade.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.thuriasmagazine.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
Tél. : 33 (0)5 63 56 10 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 : janvier-février 2018
Commission Paritaire : n° 0520 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriès 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles
de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit à l'ACPM-OJD



Cher Lecteur,

Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.
Si vous rencontrez une quelconque malfaçon, n'hésitez pas à nous en informer
par mail, magazine@thuries.fr ou par téléphone au 05 63 56 07 77.

Merci de votre fidélité. *L'équipe commerciale*

OFFRE SPÉCIALE

l'écrin 15,00 €

tarif France métropolitaine
offre valable jusqu'au 28 février 2018



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 15,00 € au lieu de 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 20,00 € au lieu de 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 22,00 € au lieu de 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 24,00 € au lieu de 27,90 €

POUR COMMANDER, VOIR PAGE 113

Notre prochain numéro 297 mars 2018



L'album de
David Toutain

Restaurant David Toutain
à Paris (7^e)

Les recettes de
Fanny Rey

Les desserts de
Jonathan Wahid

L'Auberge de Saint-Rémy
à Saint-Rémy-de-Provence

Rendez-vous avec
Patrick Gauthier

La Madeleine à Sens (89)

Que se passe-t-il à Paris..?
Alexandre Léard

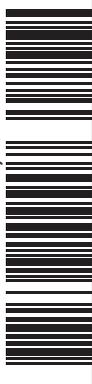
L'Escargot 1903 à Puteaux

En aparté
Élie Cazaussus
à Tarbes

La pâtisserie de
**Maxime Ollivier
& Alexandre Verrier**

Version Originale
à Issy-les-Moulineaux

L 13681 - 296 - F: 9,90 € - RD



BELG. LUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS

IMPRIMÉ
EN FRANCE

