

**PORTRAITS &
RECETTES DE**



DAVID TOUTAIN
PARIS (7^e)



MATHIEU GUIBERT
LA PLAINE-SUR-MER



JÉRÉMIE BOUSSEAU
LA PLAINE-SUR-MER



ALEXANDRE LÉARD
PUTEAUX



ANTOINE WESTERMANN
PARIS (18^e)



HASNAÂ FERREIRA
BORDEAUX

Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE



Être un chef n'a jamais été aussi passionnant !



A LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES

En 1976, l'aventure **CHEF®** commence avec le lancement du Jus de Veau Lié, une recette emblématique créée **par des chefs pour des chefs**.

Depuis plus de 40 ans, nous vous accompagnons avec une gamme complète de solutions culinaires répondant à vos besoins, dans le respect de la qualité, du goût et de la tradition.

L'engagement **CHEF®** : vous permettre d'exprimer toute votre créativité et votre passion pour la cuisine, afin d'offrir le meilleur à vos convives.

Régis et Jacques Marcon, restaurant Régis et Jacques Marcon





L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

LA SURPRISE DU GUIDE ROUGE !

Un beau matin de mars dans ma campagne, je fais ma lecture quotidienne et tombe sur un article du site internet Atabula titrant : « Vous ne rêvez pas : la marque "Le Guide Michelin" va vendre des ustensiles de cuisine en grandes surfaces »... Je finis mon café afin de m'assurer d'être bel et bien réveillé et me lance dans la lecture.

Nous y apprenons donc que dans sa stratégie de diversification, le guide rouge va étendre son offre aux particuliers en proposant des ustensiles de cuisine en grandes surfaces. Le lien entre les pneumatiques et le guide gastronomique trouvait sa logique, mais entre guide gastronomique et ustensiles de cuisine grand public, le lien me paraît beaucoup plus étrange. Ce qui nous prouve qu'avec les nouvelles concurrence telles que le web..., le guide rouge se trouve lui aussi dans la nécessité de diversifier ses offres.

Ce qui est sûr, c'est que la marque est connue du grand public, cette nouvelle gamme bénéficiera de la notoriété de son parrain guide gastronomique, ainsi que d'une crédibilité auprès d'un large public. Ingrédients facilitant sans nul doute un succès des ventes...

Je ne sais pas ce qui s'est passé dans l'esprit du Bibendum mais il semblerait bien que cette nouvelle ne soit ni une erreur de communication due à un jet-lag de la direction, ni à un poisson d'avril !

Le guide de référence n'a pas la vie facile : déjà décrié depuis quelques éditions pour ses choix et pour l'opacité de sa notation, ces différents chefs en France et à l'étranger qui ont publiquement souhaité se voir retirer de la sélection, à cela s'ajoute le départ récent d'un cadre majeur et membre du Comité exécutif du groupe Michelin.

**Ça bouge du côté du Michelin, ça c'est sûr, mais je ne pensais pas le guide aussi inventif pour se lancer dans la vente d'ustensiles de cuisine !
Dans l'attente du prochain épisode...**

• SOMMAIRE •



8 • L'album de
DAVID TOUTAIN
RESTAURANT DAVID TOUTAIN
À PARIS (7^e)



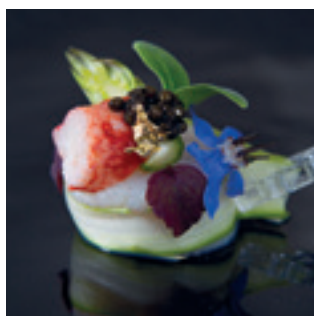
28 • Les recettes de
MATHIEU GUIBERT
ANNE DE BRETAGNE À LA PLAINE-SUR-MER



42 • La pâtisserie de
JÉRÉMIE BOUSSEAU



**60 • Que se passe-t-il
à Paris..?**
ALEXANDRE LÉARD
L'ESCARGOT 1903 À PUTEAUX



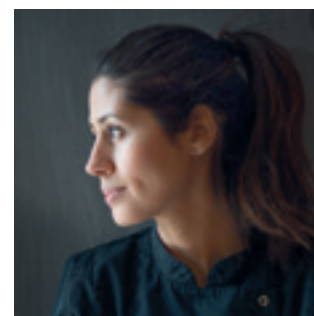
71 • Les amuse-bouches par
STÉPHANE DEBRACQUE
AUTRET PARIS
À SAINT-OUEN-L'AUMÔNE



76 • En aparté
ANTOINE WESTERMANN
PARIS - NEW YORK



82 • Les volailles par
ANTOINE WESTERMANN



90 • Les chocolats de
HASNAÂ FERREIRA
HASNAÂ CHOCOLATS
GRANDS CRUS À BORDEAUX



**102 • La technique sucrée
du mois par**
JÉRÔME QUEULOU
ENSP À YSSINGEAUX
La pâte à chou



110 • Vins & mets
- MÂCON-SOLUTRÉ 2016.
- SAUMUR PUY
NOTRE DAME 2015.
- BORDEAUX 2016.
- SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2015.

22 • Agenda

25 • Infos

106 • Côté livres

114 • Carnet d'adresses

IMPRIMÉ EN FRANCE



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



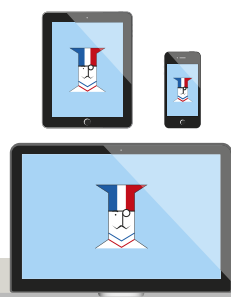
À la table des grands chefs.

Envie d'innover et de se réinventer. D'une intuition, une nouvelle vision du café est née. Élément indispensable pour ceux qui font du goût une vraie culture, chaque assemblage Lavazza est la synthèse d'une recherche continue de l'excellence. C'est pour cela que nous sommes aujourd'hui présents dans les plus belles tables comme celles de nos chefs ambassadeurs Denny Imbroisi, Simone Zanoni, Vivien Durand, Lionel Giraud, Beatriz Gonzalez et Yannick Tranchant.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE
• DAVID TOUTAIN :
CARABINEROS, MARJOLAINE



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

ENTRÉES

- p. 18 - Asperge, algues, pamplemousse
- p. 63 - Céleri et truffe melanosporum sélectionnée par Paolo Senatore, rémoulade contemporaine à la moutarde de Charroux
- p. 72 - Bijou de langoustine
- p. 73 - Croustillant de homard au citron yuzu
- p. 74 - Épinglé de coquille Saint-Jacques et tourteau au gingembre
- p. 75 - Bœuf Wagyu en version tomate parmesan
- p. 82 - Œuf frit aux amandes et houmous de petits pois
- p. 83 - Foie de canard poêlé au pavot, roquette et vinaigre de vin « Melfor »
- p. 84 - Mon pâté en croûte au foie gras, salade verte et truffe fraîche

POISSONS

- p. 19 - Cabillaud, livèche
- p. 34 - Rouget de l'Atlantique rôti sur sa peau, fumet de « boucauds » de mon pays de Retz légèrement beurré, jeunes carottes de M. Sire et écailles frites
- p. 38 - Bar de ligne poêlé aux algues du port de la Gravette, couteaux juste tiédés et salsifis braisés, bouillon de crustacés aux langues d'oursin
- p. 41 - Saint-Pierre aux bigorneaux, fricassée d'artichauts « macau » à la barigoule, émulsion marinère iodée

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 32 - Ormeaux sauvages de l'Atlantique juste colorés au beurre demi-sel, blette cuisinée au vinaigre de Xérès
- p. 33 - Langoustine royale des côtes bretonnes rôtie, fenouil en deux versions et herbes potagères, sucs de carapaces et citron caviar
- p. 37 - Rigadeaux du pays de Retz cuisinés au thym-citron, céleri de la Milliassière et tapioca, pomme granny smith
- p. 64 - Huîtres de la lagune de Thau « Pascal Migliore » à peine tièdes, jus de coques au Noilly Prat, palets de chou-fleur caramélisés au curry, sarrasin torréfié

VOLAILLES

- p. 65 - La pintade du Sud-Ouest pochée et truffée, déclinaison de panais de Monsieur Éric Roy
- p. 86 - Poulette pattes noires aux pommes de terre, artichauts, citron confit et romarin, cuite comme un baeckeoëffe
- p. 87 - Poitrine de canard rôtie au gingembre, noisettes et coulis de persil, cassolette de carottes et navets nouveaux
- p. 88 - Aiguillettes de pigeon rôti et foie de canard caramélisé, légumes printaniers en salade

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 44 - Chocolat Guanaja infusé à l'armoise, macaron à l'estragon, crème brûlée au Zan, sur un sablé croustillant au Xocopili
- p. 52 - Fruit de la passion en nuage au cœur coulant, crémeux et sablé croustillant au sésame doré, bitter doux de gentiane des monts d'Aubrac
- p. 67 - Citrus, fin baba, chantilly au citron vert, jus au rhum Zacapa
- p. 104 - Religieuse à partager à toute heure

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 20 - Agrumes
- p. 46 - Fraises en sorbet et crémeux acidulé, douceur gourmande d'avocat, parfait glacé au citron vert
- p. 48 - Yuzu en crémeux acidulé et douceur vanillée, mousse à l'angélique du marais poitevin, sorbet végétal aux 130 plantes et fleurs
- p. 50 - Framboise en sphère cœur coulant, pain de Gênes, mousse lait d'amande, crème brûlée à la badiane, éclats de dragée de baptême maison
- p. 68 - Chocolat, pure origine Mexique, mousse légère, pannacotta coco rafraîchie au citron

CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 92 - Amande extrême
- p. 94 - Cinzolino
- p. 96 - Ganache moutarde
- p. 98 - Osmoz
- p. 100 - Tico

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 102 - La pâte à chou



L'Emotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils ludiques et incroyables mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire. Créez des univers colorés et gais pour tous les petits et grands gourmands, façonnez des montages chocolat époustouflants et des entremets frais et printaniers. Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

LE CATALOGUE PRINTEMPS - ÉTÉ 2018 EST DISPONIBLE



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

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 CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS



L'ALBUM DE David Toutain

PAR MARTINE OCCHIPINTI





© Thal Toutain

Restaurant David Toutain à Paris

Une adresse parisienne très sympa et bien connue, dans le quartier du Gros Caillou, du 7^e arrondissement. Avec son étoile au guide Michelin.

David Toutain a ouvert son restaurant en décembre 2013. Une ouverture très attendue par la presse, très médiatisée... Tout le monde connaissait David Toutain.

Ex-second d'Alain Passard, de Marc Veyrat, chef de l'*Agapé Substance* à Paris dont le succès fut instantané, foudroyant... Le chef devenait l'icône, la référence d'une nouvelle génération de cuisiniers.

Le restaurant David Toutain ?

Une salle pas bien grande, lumineuse, dans une déco sobre, épurée, minimaliste... où le bois prédomine.

Des assiettes originales, inédites, audacieuses... pour une cuisine signature. Et une identité culinaire toujours en mouvement.

Rencontre avec David Toutain...

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

D. T. : Je suis né le 7 avril 1981 à Flers, dans l'Orne. De parents ouvriers et de grands-parents agriculteurs. Ma famille maternelle était installée du côté de Vire, ma famille paternelle du côté de Flers, sur Briouze.

J'avais cinq ans lorsque mes parents ont divorcé, ma mère s'est alors rapprochée de ses parents, et moi, j'ai donc avancé comme ça, avec maman. Effectuant de nombreux séjours dans les deux fermes familiales. J'y passais une grande partie des week-ends et vacances scolaires.

Ensuite, ma mère a quitté Vire pour s'installer à Cherbourg où j'ai passé toute mon adolescence.

Quelques mots sur votre enfance...

Pour moi, le bonheur était dans une ferme, au milieu d'un champ, entouré de poules, de canards, moutons... Sincèrement, je ne me voyais pas trop m'occuper des vaches. Mais tout le reste, les pommes, les poires, le maïs, le blé... cela me faisait rêver.

Envisagiez-vous déjà votre avenir ?

Je me voyais sur une moissonneuse batteuse, il me semblait que j'étais né pour être agriculteur.

En revanche, j'ai toujours eu du mal avec la mort animale. Un agneau, ça pleure... Je me mettais à l'écart, les mains sur les oreilles...

Des souvenirs gourmands ?

Le beurre salé de mon grand-père paternel, il était exceptionnel. Le goût du lait encore tiède de la traite. Les repas pris à la ferme avec mes cousins et cousines.

L'école...

Je savais que pour passer en classe supérieure, il fallait avoir dix de moyenne. Alors je travaillais juste ce qu'il fallait pour arriver à onze ou douze de moyenne, me laissant ainsi une marge de sécurité.

En troisième, quelqu'un m'a demandé : « *quel métier veux-tu faire plus tard ?* » Je n'en avais pas la moindre idée. Je me suis donc retrouvé en stage d'école en mécanique moto. →



David Toutain...



Quelques années après avec ses parents...



Et Thaï, le jour de leur mariage.

C'était à Cherbourg, en plein mois de janvier, il faisait froid, je travaillais dehors... La semaine fut aussi longue qu'une année.

Par quel biais vous êtes-vous retrouvé en école hôtelière ?

Par le biais d'un copain, Guillaume. Lui, il avait depuis longtemps choisi son orientation : il voulait être cuisinier. L'idée m'a plu.

L'idée d'être cuisinier ?

Cuisinier, je ne savais pas trop ce que cela signifiait, c'était l'idée de suivre mon ami dans son aventure hôtelière qui me plaisait.

Votre décision est donc prise...

Le soir, je rentre à la maison, content de moi, j'annonce à ma mère et à Frédo (mon beau-père) mon projet d'avenir. Et là, je m'entends répondre : « hors de question ! » S'ensuivent aussitôt les pires arguments : les horaires, les contraintes du métier, les week-ends sacrifiés...

Votre réaction ?

J'insiste et, l'année d'après, je me retrouve pensionnaire dans une école hôtelière.

Avec votre ami Guillaume...

Non, Guillaume redoublait sa troisième. J'ai pris le bus, seul, un lundi matin, sans trop savoir ce qui m'attendait. Direction Granville, pour le lycée Maurice-Marland où je passe en deux ans mon BEP.

Le lycée hôtelier...

Je m'y sentais plutôt bien. Les semaines passaient, les mois aussi, rien ne m'intéressait vraiment. J'apprenais un métier, tout simplement.

Quelques stages en cuisine ?

J'ai le souvenir d'un stage effectué en cuisine où nous déposions quelques feuilles de salade pour cacher une viande trop cuite.

Vous passez votre examen...

Je passe et réussis mon examen sans surprise, avec un douze de moyenne.

Votre BEP en poche...

Je rentre à la maison, on ouvre une bouteille de champagne et je fais part de mes projets : trouver un boulot dans un petit restaurant, me marier, avoir des enfants, un chien...

Vous envisagiez un avenir paisible...

Oui, mais j'avais tout juste quinze ans, et ma mère ne l'entendait pas ainsi. Sa réponse fut sans appel : « Hors de question... » Et elle rajoute : « Après le BEP, il y a le bac... »

En réalité, ma mère n'était toujours pas convaincue : étais-je sûr de vouloir faire ce métier ? Le bac serait en tout cas une porte de sortie pour une éventuelle autre orientation.

Me voilà donc inscrit au lycée Flora-Tristan à La Ferté-Macé. Retrouvant la vie d'un pensionnaire et me rapprochant ainsi de papa et de mes grands-parents paternels.

Vos années de lycée...

Dès le premier mois, je suis envoyé à Bagnoles-de-l'Orne, en stage au *Manoir*

du Lys, chez la famille Quinton. Un restaurant étoilé.

Le Manoir du Lys...

L'étape fondamentale de ma vie professionnelle, celle qui a radicalement défini la manière dont j'allais aborder ce métier. C'est au *Manoir* qu'il y a eu (enfin !) l'étincelle.

En cuisine...

Il n'était pas envisageable de camoufler quoi que ce soit. J'avais la charge des garnitures et si je loupais le glaçage d'un légume, il était aussitôt mis de côté. On recommence ! Il y a une étoile au guide Michelin à défendre, alors le glaçage doit être parfait.

La famille Quinton...

On m'avait prévenu : une famille exigeante, une maison difficile. Moi, j'ai adoré. Cette rigueur, la précision en cuisine... Toutes mes ressources étaient en action, je découvrais la concentration, la finesse du détail, le plaisir de contribuer à un travail bien fait. J'étais fier de sortir une belle assiette.

N'était-ce pas trop difficile ?

Oui, bien sûr, c'était difficile, mais en même temps je me sentais comme à la maison. Je me fichais des horaires, j'arrivais en cuisine une heure avant les autres, madame Quinton m'apportait le petit-déjeuner.

J'écrivais des cahiers de recettes, je voulais me « remplir » de tout ce que je vivais, parce que comme dit maman, « un sac vide ne tient pas debout ».

Je dois tout à la famille Quinton.

Des années après son stage, David Toutain au Manoir du Lys chez la famille Quinton.



© Thai Toutain

« *C'est au Manoir du Lys que j'ai eu (enfin !) l'étincelle.* »

Le retour au lycée...

Je n'étais plus le même. Les maths, j'adorais, l'anglais, le français me passionnaient... Chaque matière prenait tout son sens : le service en salle, les vins et, bien sûr, la cuisine. Mes notes ont explosé.

Je savais enfin pourquoi j'étais là et je savais aussi que mon objectif sera désormais de travailler dans des restaurants étoilés.

L'année qui suivit...

Je voulais faire mon stage dans un restaurant trois étoiles. Le lycée n'avait aucun contact avec les deux ou trois étoiles, alors je me suis débrouillé seul. J'ai envoyé un CV à tous les grands chefs.

À cette époque, les demandes d'emploi ne s'envoyaient pas par mail. Les CV, les lettres de motivation étaient écrits à la main, à la moindre rature, je recommençais tout.

Le premier chef à vous répondre ?

Bernard Loiseau. Trois étoiles au guide Michelin ! J'avais dix-huit ans, et j'allais m'engouffrer dans cet univers.

La brigade de Bernard Loiseau

Grosse brigade, grande cuisine, une mise en place énorme. Au départ, j'étais un peu perdu, avec le sentiment de n'être qu'une petite main parmi d'autres et surtout, je ne voyais pas le résultat final.

Je suis resté deux mois chez Bernard Loiseau.

Quelques mots sur Bernard Loiseau...

Gentillesse, amabilité, transmission.

Un jour, il m'a amené avec lui pour une démonstration, je m'en souviens encore. Bernard Loiseau était très attentif aux autres et il savait transmettre sa passion.

Votre retour au lycée...

Devenu un très bon élève, j'obtiens mon bac avec mention.

Après le bac...

Souhaitant poursuivre jusqu'au BTS, je m'inscris au lycée de Douve, mais au bout de deux mois de cours j'arrête tout. La première année était une année d'adaptation, je m'ennuyais...

Je voulais travailler dans une cuisine.

Votre premier poste en cuisine...

Commis à *La Bourride*, chez Michel Bruneau, à Caen. Deux étoiles au guide Michelin.

Une étape hyper sympa. J'avais mon petit appartement, c'était la première fois. Et les week-ends je rentrais à la maison, je me sentais encore protégé.

La Bourride...

Une petite entreprise où chaque poste avait son importance. J'y suis resté un an.

J'ai tout donné, sans compter, je me suis accroché. J'ai appris à cuisiner avec des équipes, à travailler des produits incroyables, à suivre la progression d'une carte, d'un menu... Et j'ai appris à connaître un homme : Michel Bruneau.

Michel Bruneau...

Il avait la rigueur indispensable pour que je progresse. Il me forçait à tirer le meilleur de moi-même et quand, après un service difficile, il me disait, « *tu es sur la bonne voie* », c'était énorme. À ses côtés, le métier prenait de la force et de l'ampleur.

J'ai eu l'occasion de le recroiser, nous gardons, l'un et l'autre, un très bon souvenir de cette époque. L'année dernière, je lui ai envoyé une carte de vœux, il m'a aussitôt remercié. Et dans mes relations aux autres, c'est ça le plus important : ce qu'il en reste, seize ans plus tard...

Michel Bruneau est celui qui m'a mis sur les bons rails.

Aujourd'hui, je lui dis « merci ».

En 2001, vous décidez de « monter » à Paris...

Je rêvais de Paris. Robuchon, Ducasse, Gagnaire... Tous ces grands chefs... J'avais vingt ans, et je me sentais prêt à sortir de ma Normandie natale.

Votre aventure parisienne...

Une aventure au départ essentiellement marquée par mon passage à *L'Arpège*. Je la dois à Jérôme, un ancien second d'Alain Passard. J'ai connu Jérôme au *Royal* à Deauville où j'avais effectué quelques extras auprès du chef Éric Provost. Jérôme me parlait très souvent de *L'Arpège*. J'adorais. →



© Stéphane Fraïsse

David Toutain à l'Arpège.



L'Arpège. Trois cuisiniers, dont David Toutain, entourent Alain Passard.

*«L'esprit Alain Passard... La mise en avant des légumes.
C'est pour lui, un vrai engagement.»*

Pourtant, en arrivant à Paris, j'avais trouvé un poste de commis au *Jules Verne* et c'est en sortant du *Jules Vernes*, après l'entretien, que je reçois un coup de téléphone d'Éric Provost. Il m'enjoint de passer à l'Arpège.

Pourquoi à l'Arpège ?

Jérôme avait appelé Gunther, le second d'Alain Passard, et ce dernier voulait mon CV.

Me voilà donc aussitôt rendu dans le 7^e arrondissement, je longe la rue, je cherche une belle entrée fleurie et un voiturier ; rien de tout cela. Je longe de nouveau la rue et finalement je découvre, dans un angle, la porte du restaurant, sobre et discrète.

Vous déposez votre CV...

Je le remets à Gunther, dans une cuisine où régnait une agréable odeur d'aubergines cuites à la flamme.

Toute ma vie je me souviendrai de cette odeur.

Puis vous rentrez chez vous, en Normandie.

Et quelques jours plus tard, je reçois un appel d'Elsa, l'assistante d'Alain Passard. Je suis embauché, mais pas avant six mois.

Six mois d'attente...

Impossible. Toutes les nuits, je rêvais de l'Arpège. Je plaide ma cause et finalement, j'intègre les cuisines de l'Arpège dans les jours qui suivent.

Votre vie à Paris...

J'avais réservé un appartement, mais un autre locataire fut plus rapide que moi. Elsa me trouve une place dans un foyer de jeunes travailleurs, j'y suis resté deux ans.

Votre arrivée à l'Arpège...

Comme commis au poisson, en toute discrétion, me fondant au milieu des autres.

L'esprit Alain Passard...

La mise en avant des légumes. C'est pour lui, un vrai engagement.

Son univers...

Un espace hyper créatif dans le discours, dans la façon d'aborder le produit... Une cuisine tellement propre à lui qu'on en oubliait presque tout ce que l'on avait appris.

N'est-ce pas déstabilisant ?

Oui, surtout quand on est un jeune cuisinier. Mais c'est en même temps très enrichissant, parce qu'on se met en quête d'un autre ancrage.

À peine un an plus tard, vous prenez le poste de second...

Un jour, Gunther annonce son départ. Alain Passard décide de faire une promotion interne, et tous les cuisiniers, à tour de rôle se rendent dans son bureau. Sauf moi.

Pourquoi sauf vous ?

Je ne me sentais pas assez « ancien » dans la maison pour prétendre à ce poste. C'est Alain Passard qui me l'a proposé un jour alors que je passais devant son bureau.

Comment cela s'est-il passé ?

Il m'a interpellé en me demandant pourquoi je n'étais pas venu le voir, je le lui ai expliqué et il m'a tout simplement dit, « *eh bien moi, je veux que ce soit toi* ».

Que lui avez-vous répondu ?

« *Il faut que je réfléchisse, il faut que j'en parle à mes parents...* »

Vos parents...

Ils m'ont posé une seule question : « *qu'as-tu à perdre ?* »

J'ai des parents formidables, ils m'ont toujours dit : « *Fais, avance. Quoiqu'il advienne, quoique tu fasses, s'il y a un souci, nous serons toujours là.* »

J'ai donc accepté le poste.

Votre poste de second...

Parfois, Alain Passard m'imposait un produit ou me suggérait une idée. Sinon, il me laissait une grande part de créativité, il m'encourageait même dans ce sens-là.

Vous disposiez finalement d'une grande liberté...

À une seule condition : rester dans sa dynamique identitaire.

Alors, pour m'en imprégner, je fouillais dans ses archives, je relevais d'anciennes recettes...

L'équipe en cuisine...

Une belle équipe, dont Mauro Colagreco aujourd'hui au *Mirazur* à Menton, Toshi maintenant au restaurant *Alliance* à Paris...



Chez Marc Veyrat...

Le potager d'Alain Passard...

C'était le début du potager, il était grand comme une table... Aujourd'hui, il fait cent fois le restaurant...

Je prenais le train le matin et j'allais à Fillé-sur-Sartres, voir Sylvain, le chef jardinier qui est devenu un grand ami.

Le jardin et Sylvain m'ont amené au-delà de la cuisine.

Quelques mots sur Alain Passard...

Une immense ouverture d'esprit. Il atteint la qualité maximale de chaque légume. Je pense qu'il a un don particulier, je n'ai pas de mots pour l'expliquer...

Vous quittez l'Arpège...

Cela faisait deux ans que j'y travaillais, il me fallait vivre d'autres expériences.

Vous entrez chez Pierre Gagnaire...

Je ne fais qu'un bref passage. Je voulais travailler au chaud, il n'y avait pas de place disponible.

Puis, l'Ambroisie...

L'excellence de la grande cuisine classique. Une étape hyper bénéfique, durant laquelle je consolide mes bases en cuisine.

En cuisine...

Un petit espace, avec un chef exceptionnel : Bernard Pacaud.

Bernard Pacaud...

Tous les matins, il ouvre la porte à ses cuisiniers, il nous accueille dans sa maison.

Un homme chaleureux, généreux... Et à l'époque remarquablement secondé par Jérôme Bancstel avec lequel j'ai noué une réelle et amicale complicité.

Près d'un an plus tard, retour à l'Arpège...

Où je reste une année supplémentaire. Sans doute pour finir ce que j'avais entrepris. Où je retrouve les équipes et je dirais (presque) ma cuisine parce que je me sentais comme chez moi.

Cette année-là...

Fantastique. Dans le jardin tout poussait partout, en cuisine, c'était la créativité à tout va, le restaurant affichait complet midi et soir...

Puis, sur les conseils de Cédric Béchade, rencontré grâce à Jérôme Bancstel, j'envoie une candidature à Marc Veyrat.

Pourquoi Marc Veyrat ?

J'étais curieux de connaître son univers. Je suis resté trois ans chez Marc Veyrat comme second. Tout d'abord à Veyrier-du-Lac puis à Megève, puis de nouveau à Veyrier.

Y trouviez-vous une similitude avec la cuisine d'Alain Passard ?

Leurs cuisines sont toutes deux portées vers le végétal. Les légumes pour Alain Passard, les fleurs et herbes sauvages pour Marc Veyrat. Mais leur approche du produit, leur organisation et les techniques utilisées en cuisine sont très différentes. Je repartais de zéro.

Vous étiez présent lors de son terrible accident de ski...

Une période très éprouvante pour Marc Veyrat. Nous nous sommes tous serrés les coudes et durant ma deuxième saison à Megève, je me suis moi aussi luxé l'épaule en skiant. Ce n'était pas le moment, je ne voulais pas inquiéter le chef, j'ai tenté de lui cacher mon handicap mais il était trop malin. Et de là, sont nés des liens très forts entre nous deux.

Je garde un souvenir ému de mon passage chez Marc Veyrat. Nous allions chercher les herbes, nous avions un rapport fort à la vie sauvage... Je logeais chez lui, dans un petit chalet, tout près du restaurant de Veyrier.

En 2008, vous quittez la Savoie...

Pour le Pays basque espagnol, le *Mugaritz*, chez Andoni Luis Aduriz. C'était l'époque où l'on parlait beaucoup de l'Espagne...

Le Mugaritz...

Pour trente ou quarante couverts, nous étions une quarantaine de cuisiniers venus des quatre coins du monde. Des Américains, Espagnols, Mexicains, Israéliens... J'étais le seul Français.

Votre poste...

De second de cuisine, je passais simple stagiaire, juste logé et nourri. Entrer au *Mugaritz*, c'est adopter un mode de vie. On s'introduit dans un environnement très particulier où l'on commence à cuisiner avant même d'entrer en cuisine. →



Thaï et David...



© Thai Toutain

Aiden prépare une tarte... Anaïs, la petite dernière, fête son 1^{er} anniversaire.

C'est-à-dire ?

Nous étions logés par groupe, dans des appartements ; dans le mien, nous étions huit. Chacun y apportait son mode de vie, les spécialités culinaires de son pays... On se découvrait à travers la culture de l'autre, et lorsque nous nous retrouvions en cuisine, nous étions soudés par des liens d'une force extraordinaire.

C'est au *Mugaritz* que j'ai connu Thaï, une Vietnamiennne qui est devenue mon épouse. Elle arrivait de San Francisco et avait travaillé dans des grandes maisons : Thomas Keller, David Kinch...

La cuisine d'Andoni Luis Aduriz...

Un monde à part. Une cuisine toujours dans la recherche. Très technique, méticuleuse, pointue, millimétrée... Faite par un chef innovateur dans l'âme.

Le chef...

Il y a en lui une gentillesse exceptionnelle, toujours soucieux de faire plaisir aux autres. Un jour, je fus interrompu en plein service, le chef me demandait. Il voulait me présenter Michel Bras, venu dîner au *Mugaritz*. J'ai abandonné mon poste pour m'asseoir entre Andoni et Michel Bras.

Qu'avez-vous retiré de cette expérience ?

C'était la maison qu'il me fallait pour « finir » mon apprentissage en cuisine. Il y avait à la fois du Passard, du Veyrat. Les deux enseignements se sont soigneusement agencés dans ma tête, en symbiose.

Votre rencontre avec Thaï...

Nous nous refusions de l'idéaliser, elle vivait à San Francisco et moi en Normandie...

À la fin de notre stage, je l'ai amenée à Cherbourg, nous fêtions les cinquante ans de ma mère, toute la famille était réunie. Chez moi, personne ne parle l'anglais et Thaï ne parlait pas français. Et pourtant un feeling incroyable est passé. Juste au regard, au toucher.

C'est le début d'une belle aventure...

Thaï rentre chez elle, à San Francisco, je la rejoins pour quelque temps puis je reviens en France.

Et un jour, après avoir obtenu un visa, je fais ma valise pour m'installer à New York.

Pourquoi New York ?

Cette ville m'avait toujours fasciné, j'en rêvais. J'avais un point de chute, Alfredo, le fils de mon beau-père, est musicien à New York.

Votre vie new yorkaise...

Je rencontre du monde, Thaï me rejoint, c'est le début de notre vie commune. La première année, ce fut la découverte de New York, une ville toujours en ébullition, pleine d'énergie. Les musées, les marchés, les restaurants... je pense avoir parcouru tout New York à pied.

Puis, Thaï et moi nous nous marions à San Francisco et je trouve un boulot à New York, au sud de Manhattan, au restaurant *Corton*.

Le Corton...

Deux étoiles au guide Michelin, ma première place de chef. Le chef exécutif, Paul Liebrandt, était un ancien de Pierre Gagnaire.

Le restaurant n'ouvrait que le soir, à cinq heures et demi, les premiers clients arrivaient.

L'équipe en cuisine...

Des Américains, des Mexicains... je parlais anglais, espagnol... Souvent il m'arrivait, dès le matin, de penser en anglais.

Au *Corton*, j'ai appris à organiser, planifier, diriger une équipe. Aux États-Unis, il y a un état d'esprit à assimiler.

Une belle étape de ma vie.

Pourquoi avoir quitté New York ?

Avec la naissance de notre fils, Aiden, la vie de famille se compliquait un peu.

Un jour, je reçois un appel de Laurent Lapaire, ancien maître d'hôtel de l'*Arpège*.

Il me fait part de son projet d'un restaurant sur Paris, et me propose de faire l'ouverture avec lui.

Je prends l'avion pour Paris, je découvre le lieu, exigü, tout en longueur mais bien situé.

Vous acceptez la proposition...

Et nous voilà de retour en France... Pour l'ouverture de l'*Agapé Substance*.



À l'Agapé Substance. À droite : Kosuké, le premier sous-chef.



Tour du monde : un dîner à 4 mains à Copenhague, chez Kadeau.

L'Agapé Substance...

Une longue table d'hôte et trois petites tables.

Côté cuisine ?

Deux jours avant l'ouverture, je ne savais toujours pas ce qui allait sortir dans les assiettes. Je compulsais mes notes, mes fiches techniques, les passais les unes après les autres... Quelle cuisine vais-je proposer ?

Quelle cuisine avez-vous proposée ?

Celle qui s'est finalement imposée naturellement, presque au jour le jour. Semaine après semaine, ma cuisine m'est apparue. Je me laissais guider par mes rencontres avec les fournisseurs, et surtout par le lieu. Je voyais tout ce qui se passait en salle...

L'équipe...

Une super équipe, pluriethnique... Il y avait un réel échange.

En salle...

Nous envoyions vingt à vingt-cinq préparations par personne. Parfois, je quittais ma bulle pour servir des plats aux clients.

Autour de la table d'hôtes...

Nous assistions à des amitiés naissantes, des échanges de cartes, des rendez-vous pris à l'Agapé pour l'année suivante...

Un succès foudroyant...

Les gens venaient du monde entier. Nous avions des clients qui faisaient un aller et retour en avion pour venir déjeuner.

Puis, vous quittez l'Agapé...

J'y suis resté un an et demi.

J'en suis parti le 12 décembre 2012.

Vous entamez alors un tour du monde avec femme et enfant...

De nombreux chefs étaient venus à l'Agapé, j'étais invité un peu partout, pour des congrès, des repas à quatre mains, des repas de gala, des dîners de charité... Le voyage a duré un an.

La première étape ?

San Francisco. Ensuite il y eut New York, l'Espagne, la Scandinavie, la Chine, Singapour, Hong Kong, la Corée, le Japon... La dernière étape : Melbourne.

Ce fut une année de rencontres, d'échanges, de découvertes. Je m'immergeais dans des univers différents, dépaysants avec d'autres modes de penser, de vie...

Un territoire culinaire qui vous a particulièrement marqué ?

L'émotion peut naître partout dans le monde. Même là où l'on s'y attend le moins. Je ne pense pas qu'il y a un territoire culinaire meilleur qu'un autre.

Un bon souvenir...

Un plat de nouilles pris dans la rue, près d'une gare au Japon.

Pourquoi avoir entrepris ce long voyage ?

Je voulais mettre une couverture sur mon fils avant qu'il ne s'endorme. Et lui raconter une histoire. Je ne l'avais jamais fait.

Enfin, un retour en France et l'ouverture du restaurant David Toutain...

Oui, mais pour acheter un restaurant, il faut de l'argent, je n'en avais pas. Et il faut trouver un emplacement, je n'y avais jamais trop réfléchi.

Pour l'emplacement...

J'ai consulté les annonces, traversé Paris de long en large et en travers. À chaque visite, je me posais mille questions : le quartier, la fréquentation...

Plus je cherchais, plus je me perdais.

Jusqu'au jour où je réalise enfin que le quartier que je connais le mieux, c'est celui dans lequel je vis depuis des années : le 7^e arrondissement. Alors je me suis focalisé sur le 7^e arrondissement et j'ai trouvé le lieu qui me correspondait. C'était un restaurant franco-japonais, je l'ai entièrement rénové.

Et pour le financement ?

J'ai trouvé une banque super.

Je suis reçu par une dame qui me demande, « vous faites quoi comme métier ? » Je lui réponds, « cuisinier ».

On remplit tout un dossier, on discute, et à la fin de l'entretien, elle reprend la première page du dossier, raye le mot « cuisinier » et elle écrit « chef... »

Ça, c'est pour l'anecdote. En réalité, c'est mon CV qui a permis de débloquer les fonds. →



© Thai Toutain

Tour du monde : un dîner à 4 mains chez Sang Hoon Degeimbre à L'Air du Temps, en Belgique.



© Thai Toutain

Singapour street-food.

Votre restaurant...

L'envie d'ouvrir mon restaurant était très ancienne. J'avais mûrement réfléchi mon projet, établi un business plan.

Votre business plan ?

Le nombre de couverts, les menus, les produits, les fournisseurs, l'atmosphère, la déco, l'équilibre financier... Dans ma tête, tout était clair, ou à peu près. Parce que « construire » une maison prend du temps. Cela m'a d'ailleurs pris plusieurs mois.

Comment imaginiez-vous votre restaurant ?

Dans un espace à la fois sobre, épuré, chaleureux et convivial. Je savais que la décoration, l'agencement, l'organisation s'affineraient avec le temps. L'âme d'un restaurant ne se trouve pas en un jour.

Le restaurant David Toutain ouvre ses portes le 23 décembre 2013.

Et nous affichons complet, complet... J'étais attendu, c'était super !

Vous endossiez un rôle complexe : celui de chef d'entreprise...

Je n'avais forcément plus le même regard sur les ratios, les dépenses. Je passais beaucoup de temps à gérer. Les travaux, les impondérables...

Un rythme très élevé...

Puis l'équipe s'est petit à petit mise en

place, chacun a pris son rôle et j'ai pu me recentrer sur l'essentiel : la cuisine.

Était-ce pour vous un aboutissement ?

Je ne me suis jamais dit, « ça y est, c'est parfait, tu ne touches plus à rien... »

Je suis toujours à la recherche de quelque chose à modifier, à améliorer.

Depuis quatre ans, nous n'avons jamais cessé d'investir.

Les changements...

Nous avons ouvert *Identi-T* à côté du restaurant, une salle avec une table qui peut accueillir seize personnes. Nous avons créé une deuxième cuisine, une pâtisserie, une boulangerie... Nous avons aménagé des bureaux...

Dans votre organisation...

Rien n'est laissé au hasard. Je connais l'importance du détail. Les arts de la table, le service, l'accueil, la carte des vins...

David Toutain dans dix ans...

Il a des rêves, mais il y va progressivement. Nous n'avons pas des moyens énormes et c'est tant mieux.

Pourquoi tant mieux ?

Cela nous permet de profiter pleinement de chaque étape. Comme un nouveau jouet, et on ne reçoit jamais quinze jouets en même temps.

Vous avez travaillé avec des personnages au fort tempérament, Alain Passard, Marc Veyrat... Comment avez-vous laissé émerger votre propre cuisine ?

En me retrouvant seul avec moi-même. Et lorsque cela m'est arrivé, à *l'Agapé*, j'avoue que j'ai été pris au dépourvu. Et puis, tout est venu naturellement.

Et dans votre restaurant ?

Je me suis alors posé les mêmes questions : comment vas-tu raconter ton histoire ? Et quelle histoire as-tu à raconter ? Là encore je me suis laissé guider, presque en fermant les yeux. Le goût de la citronnelle, les cuissons... Je découvrais ce que j'aimais vraiment.

La régularité en cuisine...

Même si le travail en cuisine est identique, même si l'on y apporte à chaque fois la même attention, chaque assiette sera différente. La cuisine, c'est du vivant. Pris séparément, les produits n'ont pas tous le même goût. Et derrière l'acte de cuisiner, il y a de l'humain.

L'acte de cuisiner...

C'est un mélange de réflexion et de spontanéité. Avec une bonne dose de plaisir. Le plaisir que l'on prend à cuisiner se ressent dans l'assiette.



L'équipe du restaurant.

Si l'on vous demandait de qualifier votre cuisine ?

J'aurais l'impression de la réduire, de l'enfermer. Ma cuisine évolue tout le temps en fonction des arrivages et de mes inspirations.

Son évolution...

Je suis moins dans la démonstration. Même si je reste sur une cuisine technique.

Comme une envie de simplicité ?

De simplicité, de générosité et gourmandise. J'aime quand un client me dit, « *c'est inattendu et ça a du goût...* »

On dit que l'Asie transparait dans votre cuisine...

Je ne le fais pas exprès. Si je mets du yuzu dans une recette, c'est tout simplement parce que le yuzu apporte une acidité que je ne trouve pas dans le citron.

Vos équipes...

Ils viennent de partout : Amérique du Sud, Asie, Italie, Espagne... Et là encore des fidèles. Ils savent ce que je veux, ce que je pense...

Durant mes voyages, j'ai observé des brigades un peu partout dans le monde et je sais qu'un restaurant ne peut bien fonctionner que lorsqu'il y a des liens forts entre tous les membres de l'équipe.

Les plats sont goûtés par toutes les équipes. J'organise des réunions hebdomadaires avec mes responsables, on parle calmement, librement et on soulève les problèmes lorsqu'il y en a.

Ce que vous ne supportez pas...

Jeter la nourriture. Je ne dis pas cela parce que l'anti-gaspillage est dans la mouvance. Je réponds vraiment à votre question.

Lorsque le restaurant a ouvert, *Canal+* est venu faire un reportage. Pendant le tournage, j'ai vu un jeune cuisinier jeter une barquette d'herbes à la poubelle. Je l'ai aussitôt récupérée. Nous étions filmés, la scène est passée à la télévision, les clients m'en parlent encore. Ils me disent, « c'est bien ».

Ici, on ne jette rien. On réutilise.

Votre clientèle ?

Une clientèle fidèle avec laquelle j'entretiens un rapport de confiance. Mes clients m'aident à progresser, ils me conseillent.

Les étoiles du guide Michelin ?

Elles doivent être une envie, pas un objectif.

Les points forts dans votre parcours...

J'ai toujours « choisi » les chefs avec lesquels je travaillais. C'est une immense chance. J'ai partagé leur univers, leur vie, leur passion.

Je m'identifiais à eux, je puisais ma propre inspiration dans leur cuisine. Et je trouvais ça passionnant.

Pourquoi passionnant ?

Parce que je me surpassais.

Si l'on se contente de rester ce que l'on est, on ne va pas très loin.

Un conseil aux jeunes cuisiniers...

Se constituer de bonnes bases. En cuisine, on se construit un peu comme un immeuble. Si les fondations sont solides, on peut y superposer le nombre d'étages que l'on veut et se permettre toutes les audaces.

Que faut-il pour évoluer dans son métier ?

Les évolutions se font très naturellement en fin de compte. Il faut de la patience.

Votre épouse...

Thאי a renoncé à son métier de cuisinière, elle s'est lancée dans la photo.

Est-elle présente au restaurant ?

Elle est présente partout. Elle gère l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

Les chefs artistes...

Ils se créent un univers, ils vont jusqu'au bout de leur logique, et c'est en cela qu'ils passionnent leur public.

Un regret ?

J'aurais aimé travailler chez Michel Bras. Peut-être est-ce une étape manquante. ■

Asperge, algues, pamplemousse

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10 Asperges (calibre + 24)

Mayo huître :

2 Huîtres

100 g Blancs d'œufs liquides pasteurisés

350 g Huile d'arachide

Eau de kombu :

300 g Algues kombu

2l Eau

Gel d'algues :

200 g Eau de kombu

11 g Kuzu en poudre (plante asiatique dont on utilise la racine comme liant)

100 g Dulce hachée (algue)

100 g Wakamé haché (algue)

7 g Vinaigre de cidre

3 g Zeste de pamplemousse

QS Sel

Tuile d'algue :

1 kg Laitue de mer (algue)

300 g Eau

QS Pousses de macaron (ou grande hache), amandes hachées torréfiées, tranches de pamplemousse, sel, beurre, kuzu

MAYO HUÎTRE

Ouvrir les huîtres, retirer les mollusques et filtrer leur eau. Mixer le tout dans un blender avec les ingrédients cités ; réserver.



EAU DE KOMBU

Déposer les algues kombu dans l'eau, chauffer le tout à 80 °C et laisser infuser pendant 4 heures sur le bord du fourneau. Passer, réserver.

GEL D'ALGUES

À froid, mélanger l'eau de kombu avec le kuzu et le diluer totalement. Chauffer l'appareil à 80 °C pendant 5 minutes puis ajouter les algues hachées, le vinaigre de cidre, le zeste de pamplemousse et le sel. Réserver au chaud.

TUILE D'ALGUE

Blanchir la laitue de mer et la laisser refroidir dans l'eau. Incorporer 10 % de kuzu, chauffer l'appareil à 80 °C, puis l'étaler sur une plaque et le sécher dans un four (ou une étuve) à 60 °C pendant 20 heures environ.

PROCÉDÉ

Éplucher les asperges, les tailler à la même longueur et les précuire dans de l'eau salée à 25 % pendant 2 minutes environ. Refroidir aussitôt dans de la glace. Au moment, finir de

les cuire au Big Green Egg® puis dans une poêle avec du beurre noisette.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une asperge coupée en deux, poser deux tuiles d'algue puis ajouter la mayo d'huître et le gel d'algues. **Décor** : pousses de macaron, tranche de pamplemousse, amandes hachées torréfiées.

VIN CONSEILLÉ

Hermitage blanc 2014 - Domaine du Colombier.

Cabillaud, livèche

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

10	Pavés de dos de cabillaud (de 70 g environ)
4	Poireaux crayons
QS	Beurre demi-sel, poudre de vert de poireau, tranches de pain sans gluten séchées, sel, poivre, huile d'olive
10	Noix
10	Suprêmes de mandarine
	Siphon livèche :
800 g	Huile
60 g	Vinaigre
30 g	Sel
2	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)
180 g	Jaunes d'œufs (soit 9)
6	Œufs
100 g	Livèche
	Condiment citron :
1 kg	Citrons
5 g	Agar-agar
215 g	Sucre semoule
125 g	Jus de citron
160 g	Lait
170 g	Beurre demi-sel
	Beurre blanc :
15 g	Vinaigre
80 g	Vin blanc
150 g	Échalotes ciselées
750 g	Beurre (50 % doux, 50 % demi-sel)

QS Crème, jus de citron

Huile de livèche :

100 g	Livèche
150 g	Huile d'arachide

PRÉPARATION

Laver, tailler les poireaux crayons en rondelles et les blanchir. Les glacer avec du beurre demi-sel, rectifier l'assaisonnement. Mélanger avec les noix et les suprêmes de mandarine. Réserver.

SIPHON LIVÈCHE

Dans un blender, réaliser une mayonnaise puis la mixer avec la livèche. Passer au chinois, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois.

CONDIMENT CITRON

Envelopper les citrons dans du papier d'aluminium, les cuire dans un four à 150 °C pendant 1 heure. Laisser refroidir et les passer au tamis fin ; obtenir 915 g de pâte de citron. La cuire avec l'agar-agar et le sucre, ajouter les ingrédients restants, mixer, chinoiser et réserver.

BEURRE BLANC

Réduire à sec le vin blanc et le vinaigre avec les échalotes ciselées, monter au beurre, ajouter un filet de crème et de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Confire les pavés de cabillaud dans de l'huile d'olive à 64 °C pendant 7 minutes environ puis les égoutter et les éponger. Assaisonner.

HUILE DE LIVÈCHE

Ébouillanter la livèche pendant 4 minutes 30, l'égoutter et la presser pour extraire un maximum d'eau. Mixer avec l'huile d'arachide, laisser infuser pendant 12 heures environ puis filtrer au chinois étamine et réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un pavé de cabillaud, poser dessus une tranche de pain sans gluten séchée. Disposer le mélange poireaux, noix et mandarine, le recouvrir avec le siphon livèche et saupoudrer de la poudre de vert de poireau. Ajouter des points de condiment citron et d'huile de livèche.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Pouilly-Fuissé 2014 - Jules Desjournays.



Agrumes

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait de crème yuzu puis ajouter des points de marmelade, des kumquats confits, des opalines, des brisures de biscuit éponge citron vert. Démouler des disques de glace coriandre et les couper en deux puis les disposer sur la crème yuzu. Ajouter une quenelle de sorbet orange sanguine.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Riesling Kabinett 2015 - Joh Jos Prüm.

Crème yuzu

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

400 g Jus de yuzu
12 Œufs
24 Jaunes d'œufs
400 g Sucre semoule
6 g Zestes de yuzu
6 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 12 g)
800 g Beurre

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le jus de yuzu avec les œufs, les jaunes, le sucre semoule et les zestes de yuzu. Hors du feu, ajouter la gélatine et verser le tout sur le beurre. Mélanger et réserver au froid.

Marmelade

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

120 g Eau
30 g Sucre semoule
5 g Agar-agar
180 g Jus de citron
180 g Dés de yuzu confit
10 Citrons caviar

PROCÉDÉ

Dans une casserole, verser l'eau avec le sucre semoule et l'agar-agar, chauffer à 80 °C tout en fouettant et cuire pendant 5 minutes. Débarrasser et laisser refroidir. Mixer l'appareil obtenu dans un blender avec le jus de citron. Passer au chinois dans un cul-de-poule, incorporer les dés de yuzu confit et les citrons caviar. Réserver au froid.

Kumquats confits

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 kg Eau
1 kg Sucre semoule
500 g Kumquats

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le sucre semoule à 180 °C, laisser refroidir à 80 °C, ajouter les kumquats, confire à feu très doux pendant 30 minutes. Réserver les kumquats dans le sirop.

Opaline

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g Fondant
100 g Glucose

PROCÉDÉ

Cuire le fondant avec le glucose à 160 °C, verser sur un Silpat®, laisser refroidir. Mixer dans un blender, passer la poudre obtenue au chinois en la parsemant sur une plaque à pâtisserie. Cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ. Réserver au sec.

Sorbet orange sanguine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

250 g Glucose
5 g Stabilisateur
2 l Jus d'oranges sanguines pressées (1 + 1)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le glucose avec le stabilisateur et 1 litre de jus d'orange sanguine. Refroidir, ajouter le jus d'orange restant. Turbiner, réserver au grand froid.

Biscuit éponge citron vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

120 g Sucre semoule
120 g Poudre d'amande
120 g Sucre glace
65 g Farine
6 Œufs
15 g Poudre à lever (Baking powder)
25 g Zestes de citron

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités, passer au chinois, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 1 fois. Cuire dans un four à micro-ondes en pleine puissance pendant 2 minutes puis sécher dans un déshydrateur ou une étuve à 50 °C.

Glace coriandre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

800 g Lait
200 g Crème
150 g Glucose
75 g Sucre semoule
5 g Stabilisateur
50 g Lait en poudre à 0 % de M.G.
300 g Coriandre fraîche
6 g Zestes d'agrumes

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la crème, le glucose, le sucre semoule, le stabilisateur et le lait en poudre. Refroidir, mixer dans un blender avec la coriandre fraîche et les zestes d'agrumes. Filtrer, verser dans un bol à Pacojet puis bloquer au grand froid. Pacosser, étaler la préparation dans des moules ronds de 1,5 cm de diamètre et 1/2 cm de hauteur. Réserver au grand froid.



AGENDA

UN 5 À 7 CHEZ MON CAVISTE

DU 5 AU 20 AVRIL, À PARIS

Un caviste passionné nous invite aux plaisirs et aux techniques de la dégustation avec une sélection de quatre vins AOP du Languedoc et du Roussillon. Deux types d'atelier au choix : l'atelier « Premier flirt » pour s'initier à la dégustation et l'atelier « À la folie » pour les grands amateurs de vin. Le tout agrémenté de spécialités made in Sud de France.

www.5a7chezmoncaviste.com

RHUM FEST PARIS

DU 7 AU 9 AVRIL, À VINCENNES

Le festival propose une plongée dans l'univers coloré du rhum, à travers des espaces dédiés : la salle de master class, les boxes d'animations, la Cocktail Scholl ou le bar du voyageur... Cette année, le thème rend hommage à l'émergence des nouvelles destinations rhum. Un véritable voyage pour découvrir des breuvages issus des quatre coins du monde et échanger avec des passionnés.

www.rhumfestparis.com

LES CONFÉRENCES DE L'INSTITUT DES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT

LE 12 AVRIL, À PARIS (15^e)

Chaque année, Le Cordon Bleu Paris organise une série de conférences culinaires, pour tous ceux qui veulent acquérir des connaissances axées sur un thème ou un produit spécifique. Ces rendez-vous offrent l'opportunité d'interagir avec des professionnels et experts du milieu culinaire. Pour cette nouvelle session : « les gâteaux de voyage » par Coline Arnaud, chercheuse associée à la Bibliothèque nationale de France et chargée de cours à l'Université Paris-Saclay.

www.heg-gastronomy.com

FESTIVAL DU BON ET DU GOÛT

DU 13 AU 15 AVRIL, À REIMS

Une vingtaine de grands chefs présentent quelques-unes de leurs meilleures recettes en live, ainsi que de nombreuses astuces. À retrouver également un marché, des exposants, des ateliers et d'autres animations tout public.

www.dubonetdugout.com

SUGAR PARIS

DU 20 AU 22 AVRIL, À PARIS (12^e)

Voilà un salon gastronomique entièrement dédié au sucré, où la pâtisserie est reine. Au programme : des dizaines d'exposants, un marché, de nombreux ateliers et des démonstrations. Plus de 20 chefs de renommée internationale dévoilent leurs secrets et astuces en pâtisserie créative, cake-design, chocolaterie, confiserie...

www.salon-sugar.com

LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET ARTISANS

LE 22 AVRIL, À CROZET

Vincent Betton, le chef des cuisines du Jiva Hill Resort, réunit artisans et producteurs du Jura pour offrir le plus beaux des marchés. www.relaischateaux.com/jivahill

FOIRE DE PARIS

DU 27 AVRIL AU 8 MAI, À PARIS (15^e)

Les exposants de cette 114^e édition sont toujours aussi variés : ameublement et décoration, outils de bricolage, animalerie, jardin, électroménager, cuisine, artisanat, loisirs créatifs... Sans oublier les concours dont le fameux Lépine. Cette année, l'accent a particulièrement été mis sur le jardin avec de la décoration intérieure, des potagers de balcon, des vergers urbains et tout pour végétaliser l'habitat.

www.foiredeparis.fr

ART'É GUSTU

LES 28 ET 29 AVRIL, À ALERIA

Le broccio et le cédrat confit de Corse sont à l'honneur de cette fête dédiée aux rencontres du goût et du savoir-faire insulaires. Pierre Hermé est accompagné par Philippe Conticini et Frédéric Anton, les nouveaux parrains 2018. Au menu des festivités : masterclasses de chefs étoilés, dégustations de produits du terroir, ateliers et concours...

www.artegustu.com

FÊTE DU MIEL

LE 29 AVRIL, À MOUANS-SARTOUX

Les apiculteurs de Provence présentent leur métier et exposent leurs produits au cours d'un programme riche en animations : démonstrations d'une ruche roulante, séances de dégustations de miels et de cuisine au miel, animations pédagogiques autour de la gelée royale et de ses bienfaits, balade guidée à la découverte des plantes favorites des abeilles...

www.mouans-sartoux.com

LES CONFÉRENCES DE L'INSTITUT DES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT

LE 3 MAI, À PARIS (15^e)

Nouveau rendez-vous du cycle de conférences de l'Institut Le Cordon bleu sur le thème : « le food pairing : quelle science derrière les associations d'ingrédients ? » par Christophe Lavelle, biophysicien, chercheur au CNRS.

www.heg-gastronomy.com

PLANTES PLAISIR PASSION

LES 5 ET 6 MAI, À LA ROCHE-GUYON

Le château de La Roche-Guyon et son domaine paysager sont, depuis une vingtaine d'années, le cadre pittoresque de l'une des plus importantes fêtes des plantes franciliennes. Le thème de cette nouvelle édition invite les pépiniéristes, les producteurs de plantes aromatiques, les herboristes, les botanistes, les aromacologues, les associations ainsi que le public à se pencher sur les vertus cachées des plantes.

www.chateaudelarocheguyon.fr

AGENDA

JACQUES WEBER S'INVITE À LA SCÈNE THÉLÈME DU 18 AVRIL AU 5 MAI, À PARIS (17^e)

On ne présente plus *La Scène Thélème*, seul restaurant qui accueille en son sein une scène théâtrale sur laquelle se déroulent des représentations, de façon indépendante de la scène gastronomique, qui se joue juste derrière les parois amovibles dévoilant cet écrin insoupçonné.

REPRÉSENTATION INÉDITE

Invité prestigieux de cette saison, Jacques Weber interprète sur la scène du restaurant son nouveau spectacle : *Hugo au bistrot*.

Derrière ce titre, se cache la volonté pour l'acteur de rendre hommage à l'écrivain « rebelle », celui qui se levait contre la misère et l'injustice, mais surtout au Victor Hugo contradictoire, à la fois troublant et touchant. Mais peut-être plus que tout autre argument, celui sous-jacent à la pièce est celui de la liberté. Liberté d'un Hugo qui transcende tous les partis, liberté de l'acteur qui donne vie à sa lecture, et propose une autre façon de faire du théâtre, spontanée et imprévue.

À INVITÉ D'EXCEPTION, MENU D'EXCEPTION

Si Victor Hugo et Jacques Weber donnent rendez-vous au spectateur, Julien Roucheteau attend le gourmet à sa table. Le chef étoilé propose un menu spécial pour l'occasion. S'il reprend les classiques de la gastronomie française, il laisse aussi place aux plats coups de cœur de l'acteur, comme le pot-au-feu de bœuf, les tartines de moelles aux herbes folles, le carré d'agneau rôti ou le soufflé au chocolat.

www.lascenethelème.fr

Réservations : contact@lascenethelème.fr



ENSEMBLE, SIMPLIFIONS LA DÉMARCHE HACCP!

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

ÊTRE CLIENT CHEZ EPACK HYGIÈNE :

c'est bénéficier d'un accompagnement personnalisé depuis le paramétrage, l'installation, la formation de votre brigade et la télémaintenance 7j/7 de votre Solution pendant toute la durée de l'abonnement !



+ de 20 000 utilisateurs 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 HYGIÈNE

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

02 29 62 64 40

AGENDA DES CONCOURS

12^e COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

Ce concours est ouvert aux jeunes de moins de 23 ans, de toutes nationalités et de tous pays, titulaires ou en cours de formation d'un diplôme de qualification professionnelle.

Chaque concurrent devra souscrire aux épreuves imposées :

- ▶ présenter une pièce de vitrine uniquement en chocolat. Thème libre ;
- ▶ réaliser pour la dégustation 1,5 kg de bonbons chocolat rectangulaires bicouche, intérieur praliné libre feuilleté et d'une ganache caramel parfumée, dressée à la poche, enrobage naturel ;
- ▶ confectionner 1,5 kg de « confiserie du jour » originale dont 12 pièces seront présentées soit dans une bonbonnière, soit sur un présentoir, réalisées en sucre parfumé, coloré ou non ;
- ▶ écrire les fiches techniques des chocolats et des confiseries.
- ▶ rédiger un écrit expliquant la raison de la participation et répondre à un questionnaire sur le métier.

Les candidats sélectionnés participeront à la Coupe de France des Jeunes chocolatiers confiseurs le 15 mai 2018, au siège de l'AG2R la Mondiale à Paris (9^e).

Date limite d'inscription : 16 avril 2018

Inscriptions et renseignements :

par courrier à L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie - 64, rue de Caumartin 75009 Paris
par mail à academie@chocolatiers.fr

PRIX MAAF GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS

Ce concours est réservé aux artisans :

- ▶ exerçant en France un métier dans le secteur de l'alimentaire ;
- ▶ inscrits au Répertoire des métiers auprès de la Chambre de métiers et de l'artisanat ;
- ▶ ayant mis en œuvre, dans le choix des composants de ses produits et dans leur processus de fabrication, une démarche visant à supprimer ou atténuer des facteurs de risque ;
- ▶ ou inversement, cherchant à mettre en valeur des ingrédients prévenant certaines maladies ou assurant une meilleure qualité de vie tout en maintenant un niveau élevé de qualité nutritionnelle et gustative.

La finale du concours départagera les huit finalistes dont les dossiers auront été sélectionnés par le pré-jury.

Devenez dénicheur de talent en faisant participer votre artisan. Pour cela rendez-vous sur www.prix-gout-sante.fr

Date limite d'inscription : 30 avril 2018

Inscriptions et renseignements :

- sur Internet : www.maaf.fr
- par mail à concours.prix_gout_sante@maaf.fr
- par courrier à MAAF Assurances - « Prix Goût et Santé »
Communication externe - Chauray 79036 Niort Cedex 9

TROPHÉE JEAN DELAVEYNE

2018 s'annonce comme une édition unique aux couleurs des 100 ans de Jean Delaveyne ! Ce concours gastronomique de haute volée 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 : 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 périgieux servie dans une saucière et de deux garnitures (une chartreuse 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

BOURSE D'ÉTUDES LE CORDON BLEU

L'Institut Le Cordon Bleu Paris lance une bourse d'études (d'une valeur de 3750 €) pour l'un de ses prestigieux programmes, les Hautes études du goût (HEG). Les HEG sont une formation pluridisciplinaire de deux semaines sur la culture du goût, de la gastronomie et des arts de la table.

Pour la rentrée d'octobre, Le Cordon Bleu Paris accueillera la première partie des cours de formation, la suite du programme se tiendra à Reims.

Outre un CV détaillé, le candidat doit fournir un essai dans lequel il exposera :

- ▶ son projet professionnel en détail ;
- ▶ de quelle manière les HEG contribueront à sa formation et à sa carrière ;
- ▶ sa conception de la notion de transmission.

Date limite d'inscription : 15 juin 2018

Inscriptions : contact@heg-gastronomy.com

INFOS

François Pinault confie son restaurant à Michel Bras

L'homme d'affaires et grand amateur d'art François Pinault s'est lancé dans un projet de rénovation de la Bourse de commerce de Paris, pour y installer un lieu d'exposition pour sa collection personnelle.

Au troisième étage, un futur restaurant, dont il vient de confier la carte au chef aveyronnais Michel Bras. Cette nouvelle adresse gastronomique sera baptisée *La Halle aux grains*, en référence à la première destination d'un édifice dédié au commerce du blé et élevé en 1763.

Depuis le troisième niveau, le restaurant offrira une vue intérieure sur le cœur du bâtiment transformé par l'architecte Tadao Ando et ouvrira le regard sur la ville, vers l'église Saint-Eustache, la Canopée des Halles et, au-delà, sur la tour Saint-Jacques et les toits de Paris.

L'ouverture est annoncée pour le courant de l'année 2019.



© Ch. Bousquet

pâtisserie
gestion

cuisine

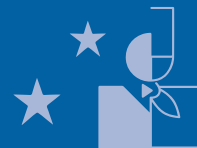
management &
communication

stage d'initiation

atelier tendance

marketing

Arts de la table & du service



le CEFPPA, votre partenaire formation



**Garnitures :
diversifier son offre**

Didier ANIES

Meilleur Ouvrier de France

du
16 au 18
avril 2018



Les viandes et les volailles

Jean-Paul BOSTOEN

Meilleur Ouvrier de France

du
14 au 16
mai 2018



Pâtisserie sans gluten

Antony TERRONE

Chef Pâtissier Consultant

5 et 6
juin 2018



**La basse température
au service de la gastronomie**

Patrice DEMANGEL

Chef de Cuisine Consultant

du
11 au 13
juin 2018



**Glaces, sorbets et
desserts glacés**

Jean-Thomas SCHNEIDER

Champion du Monde

Pâtisserie 2017
et Glaceries 2018

du
11 au 13
juin 2018



Consultez le Programme des Formations
2018 sur notre site internet

www.cefppa.eu

*La recette
du succès!*



Centre de Formation Professionnelle Continue
en Hôtellerie-Restaurant

77 route du Rhin - 67400 ILLKIRCH (Strasbourg)

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

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

INFOS

Moïse Sfez lance Homer Lobster

Moïse Sfez est un fan de street food, formé dans les plus grands établissements : *Peninsula Paris*, *Hôtel Dorchester* de Londres, *Le Meurice*, *Roch Hôtel*... Il ouvre aujourd'hui *Homer Lobster*, son adresse dédiée au « lobster roll délicatessen ».

Un lobster roll, c'est un sandwich au homard très réputé outre-Atlantique. Le chef l'a dégusté pour la première fois il y a sept ans lors de vacances à New York. De retour en France, il partage sa découverte culinaire, en misant avant tout sur des produits de qualité : un homard bleu et frais de Bretagne, une brioche artisanale et une mayonnaise maison. Il teste son concept dans un premier temps, lors des rendez-vous gastronomiques du Food Market de Belleville, puis au Carreau du Temple et au Food Court Made in France. Les gourmets se pressent, le succès est immédiat.

Fort de ces expériences, Moïse Sfez se jette à l'eau avec ce comptoir à homard, à mi-chemin entre un food truck et un restaurant pop up.



© Kim Garell



© Kim Garell

Jacopo, bistrot décontracté et bar à cocktails

Alex Bril et Benjamin Artis, les propriétaires du restaurant-bar à cocktails *Yeels* et du club *Le Baron*, étendent leur terrain de jeux en ouvrant *Jacopo*. Ce bistrot, doté de 180 couverts, se trouve à deux pas des Champs-Élysées. Dans une décoration tendance, mi-haussmannienne, mi-loft new-yorkais, la salle à manger donne sur la grande cuisine ouverte. En sous-sol, un bar caché permet même de prolonger la soirée.

La carte est signée Thibault Sombardier. Le chef étoilé du restaurant *Antoine* propose une cuisine légère, faisant la part belle aux grands classiques, tels la blanquette de veau et son riz pilaf, le gratin dauphinois, le quasi de veau Marengo, les poireaux vinaigrette ou encore l'œuf mayonnaise. Il a choisi de confier les pianos au chef Rémi Gonzalez, un ancien disciple de Jean-Pierre Vigato et d'Anne-Sophie Pic.

Ouverte depuis février, *Jacopo* est une adresse en toute simplicité, où il est inutile de casser sa tirelire pour déguster les plats abordables. Inutile également de réserver.



© Gianluca Pavarini



© Gianluca Pavarini



© Gianluca Pavarini

INFOS

Le Bistrot Benoit s'installe au musée du Louvre

Dès le mois d'avril, Ducasse Culture, dédié à la restauration concédée au service des musées et établissements culturels, ouvre le *Bistrot Benoit* dans le musée du Louvre.

Ouvert en 1912, *Benoit* est une institution dans le monde bistrotier parisien, célébrant plats traditionnels et savoir-faire à la française. Depuis quelques années, il voyage à Tokyo ou à New York.

Mais ce mois-ci, il s'installera sous la fameuse Pyramide de Ieoh Ming Pei. Avec une capacité maximale de quatre-vingt-quatorze couverts, il offrira une cuisine française de qualité, à la fois traditionnelle dans son inspiration et contemporaine dans son exécution. À la carte, une cassolette d'escargots, un pâté en croûte ou une blanquette de veau...

Toujours dans l'esprit du bistrot parisien, les convives seront accueillis par un personnel en tablier blanc et nœud papillon, dans une ambiance chaleureuse.



© Julien Moufflon - Gardner

silikomart®
professional

BLOOM¹²⁰
L'ÉLÉGANCE D'UNE
FLEUR SUR LE
POINT D'ÉCLORE

"COFFRET D'ANANAS,
GINGEMBRE ET CARAMEL"
restaurant **R A D I C I**
Padoue (Italie)

Découvrez tous les moules pour les professionnels :
professional.silikomart.com

Bloom¹²⁰ : un moule spécial
conçu avec le MOF Pâtissier
Guillaume Mabileau

REGISTERED DESIGN
top white
SILICONE
100%
PRODUIT
ITALIEN
CONÇU
PRODUIT
CONFECTIONNÉ
EN ITALIE

LES RECETTES DE Mathieu Guibert



Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer



D'aussi loin qu'il se souvienne, Mathieu Guibert a toujours voulu être cuisinier. Peut-être est-ce les odeurs des ragoûts de sa mère, ou les tartes du mercredi préparées par sa grand-mère, qui l'ont poussé dans cette direction ? Qu'importe au fond.

La découverte d'une passion

Ce métier le faisait rêver. Avant même de s'inscrire au lycée Sainte-Anne à Saint-Nazaire, il avait déjà franchi plusieurs fois les grilles de l'établissement... par curiosité. Élève studieux, il enchaîne les diplômes : BEP, BTS, puis licence et maîtrise dans la gestion hôtelière et touristique à l'université d'Angers. *« On ne sait jamais de quoi demain sera fait. Je me suis toujours dit : "un jour, cela servira". J'ai pu rencontrer beaucoup de monde, cela m'a ouvert l'esprit. Et des portes. »*

Les différents stages qu'il entreprend dans de petits établissements ne l'emballent pas, mais il persévère.

Un jour, chez Richard Coutanceau à La Rochelle, c'est la révélation : une autre perspective du métier s'offre enfin à lui. Il découvre des cuisiniers animés par la même passion. Il est à son tour piqué par ce virus.

Franck Putelat

Désormais, Mathieu Guibert veut explorer cette voie d'excellence, il envoie CV et lettres de motivation un peu partout en France. Franck Putelat le contacte en 2002 pour intégrer ses équipes de l'*Hôtel de la Cité* à Carcassonne.

« À cette époque, le chef préparait le Bocuse d'or, un concours dont je n'avais jamais entendu parler. La cuisine était en ébullition permanente, j'étais sur une autre planète. »

À la conquête de la capitale

Lors d'une seconde saison à Carcassonne, Franck Putelat lui propose de partir à Paris chez un ami à lui, *« un certain Yannick Alléno »*. Une belle opportunité : à l'époque, le chef quittait l'*Hôtel Le Scribe* pour reprendre en main les cuisines du *Meurice*... Et partir à la conquête des trois étoiles. →

Le Meurice

« Quand j'arrive au Meurice, je prends une claque. C'était l'école de la vie, très dur. Plus d'une fois je me suis retrouvé au Trocadéro, face à la Tour Eiffel, complètement vidé. Mais le lendemain, je repartais plus motivé que jamais. »

« Avec le recul, l'expérience était extraordinaire. Nous avions autant envie que le chef de gagner ces trois étoiles, nous étions subjugués par cette envie d'avancer, entraînés par l'ambition de monsieur Alléno et son incroyable énergie. C'était la guerre, mais c'était beau. Ce que l'on a vécu dans ces cuisines, c'est indescriptible, incompréhensible pour quelqu'un qui n'est pas du métier. »

L'école de la vie

Mathieu Guibert y rencontre Xabi Ibarboure, Jérémy Morin, Nicolas Beaumann, Cyril Bonnard... et bien d'autres. Ils forment

une « équipe de choc » autour de Philippe Mille, le second de Yannick Alléno.

« De ces moments passés ensemble, grisants, parfois joyeux, parfois pénibles, naissent des amitiés indéfectibles. J'ai passé trois années exceptionnelles. »

Christian Le Squer

Suite à cette expérience, il rejoint Christian Le Squer, alors le chef triplement étoilé au Pavillon Ledoyen.

Retour en pays cathare

Franck Putelat venait d'ouvrir son hôtel-restaurant *Le Parc* à quelques pas de la cité médiévale de Carcassonne. Le chef était à la recherche de son second. Mathieu Guibert, en visite, lui propose de prendre le poste.

« Travailler chez un chef propriétaire prend une dimension différente. Franck Putelat est un vrai entrepreneur, il n'a pas peur d'avancer. J'ai beaucoup appris avec lui. »

Les concours

À son insu, Franck Putelat l'inscrit au titre d'Espoir de l'année 2008 du magazine *Le Chef*. « Monsieur Putelat est comme cela, un peu papa poule, à vous tirer toujours vers le haut, afin de révéler le meilleur de vous-même. »

Le prix attire les lumières médiatiques sur le jeune cuisinier. « Cette distinction m'a permis de sortir de l'anonymat et de nouer des contacts importants pour la suite. »

Dans la dynamique de ce titre fraîchement acquis, Mathieu Guibert se présente pour la sélection France du Bocuse d'or 2011. Il finira à la deuxième place.

« Même si je n'ai pas accédé au titre, cette aventure a été positive. On apprend plus de ses échecs que de ses victoires. »

Le Domaine des Crayères

Mathieu Guibert retrouve Philippe Mille, au *Domaine Les Crayères* à Reims.





Sous-chef, il est aux premières loges pour assister à la montée en puissance de l'établissement et de Philippe Mille : une 1^{re} étoile, le titre de MOF, et enfin une 2^e étoile.

Philippe Mille

« Il est professionnellement extraordinaire, humainement remarquable. Nous sommes très proches. »

Anne de Bretagne

Désireux de réaliser ses envies entrepreneuriales dans sa propre maison, Mathieu Guibert étudie les propositions lorsqu'il entend parler du souhait de monsieur et madame Vételé, les propriétaires de Anne de Bretagne, de passer la main. La rencontre se fait par l'entremise de Philippe Mille, le feeling est immédiat.

L'établissement Relais & Châteaux, face à la mer, a été créé par Michèle et Philippe Vételé en 1978. « Tous les deux, deux grands professionnels, ont construit une belle maison. Monsieur Vételé faisait une cuisine tournée vers les produits, couronnée par une étoile en 2002, puis une deuxième en 2010. Madame Vételé a été élue par ses pairs Meilleur sommelier de France en 2009. J'ai beaucoup de respect pour eux et pour ce qu'ils ont bâti. »

Le retour en pays de Retz

Qui aurait pu imaginer une telle opportunité pour ce natif de Saint-Michel-Chef-Chef, un village limitrophe de La Plaine-sur-Mer ? Même s'il n'a jamais occupé une place de chef, il se retrouve désormais à la tête d'une maison deux fois étoilée.

Les équipes

« Je suis venu seul, sans brigade. Nous n'avions rien annoncé d'officiel, j'ai passé les premiers mois en observateur, à m'imprégner des lieux. Quand j'ai repris, tout le personnel est resté. J'ai voulu renforcer la salle pour mettre l'accent sur l'accueil et l'expérience client, en proposant à Adrien Lavorel, le sommelier et ancien des Crayères, et Claire Bâcle, maître d'hôtel, de nous rejoindre. »

Un plat après l'autre, un pas après l'autre

La transition s'est faite dans la continuité. Mathieu Guibert travaille dans un premier temps à quatre-mains avec Philippe Vételé, puis il apporte sa patte par touches successives. « Je voulais que monsieur et madame Vételé restent dans l'établissement autant de temps qu'ils le souhaitaient pour dire au revoir à leurs clients et à leur équipe. Je leur devais bien ça. Depuis un an environ, je fais ma cuisine à part entière. »

Dans les assiettes

Dans la lignée de son prédécesseur, le chef propose une cuisine subtile aux saveurs iodées.

L'océan s'invite dans chaque assiette. La généreuse Côte de Jade fournit en algues, coquillages, crustacés et autres couteaux.

« Ma cuisine est construite avec mon vécu, et mon éducation culinaire, bâtie au contact de Meilleurs Ouvriers de France, de Bocuse d'or, d'étoilés au guide Michelin... C'est une cuisine forcément "cuisinée", gourmande, avec un important travail sur les sauces et les bouillons, et toujours avec des circuits courts. Chaque chose doit avoir du sens dans l'assiette. »

Les produits

Fils d'agriculteur, le chef connaît bien les produits du Pays de Retz. Ce terroir, « ce territoire » précise-t-il, l'a nourri durant ses jeunes années, et même au-delà. Il lui a même dédié son menu : « Balade dans mon pays de Retz ».

Une transition réussie et toujours auréolée de deux étoiles au guide Michelin.

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

Ormeaux sauvages de l'Atlantique juste colorés au beurre demi-sel, blette cuisinée au vinaigre de Xérès

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 Ormeaux de l'Atlantique
- 1 Côte de blette
- 50 g Échalotes
- 50 g Vinaigre blanc
- 50 g Vin blanc sec (muscadet)
- 2 Tranches de pain de mie
- QS Beurre, vinaigre de Xérès, sel, poivre, beurre demi-sel, persil ciselé, huile d'olive, laitue de mer, herbes potagères (pimprenelle, fenouillette, mouron des oiseaux)
- Beurre de persil :**
- 150 g Beurre demi-sel en pommade (de baratte)
- 2 Gousses d'ail hachées
- 15 g Persil plat haché
- 2 Citrons caviar

PRÉPARATION

Décortiquer, brosser soigneusement les ormeaux sous un filet d'eau fraîche puis les taper à l'aide d'une batte pour les attendrir et les réserver au froid. Réserver les coquilles. Éplucher la côte de blette, la tailler en brunoise.

Ciseler les échalotes, les cuire dans le mélange de vinaigre et de vin blanc à feu doux ; en fin de réduction, les obtenir légèrement croquantes et acidulées.

Dans une poêle, colorer les tranches de pain de mie avec du beurre, les tailler en fines mouillettes et réserver.

BEURRE DE PERSIL

Mélanger les ingrédients cités, assaisonner, réserver.

CUISSON

Dans une poêle, déposer les ormeaux avec une noisette de beurre demi-sel et les cuire à feu vif sur chaque face, les retirer et les escaloper.

Dans la poêle, sans la laver, ajouter les échalotes acidulées et la brunoise de blette, cuire le tout pendant quelques minutes, déglacer au vinaigre de Xérès et au moment, ajouter du persil ciselé. Assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans les coquilles d'ormeaux, déposer la fricassée de blette puis ajouter un ormeau escalopé, arroser avec de l'huile d'olive, déposer des grains de citron caviar et chauffer sous la salamandre.

Dans une assiette, réaliser un lit de laitue de mer, poser dessus deux ormeaux garnis et deux mouillettes tartinées avec le beurre de persil. **Décor :** herbes potagères.

VIN CONSEILLÉ

Sancerre blanc - « Caillottes » 2014 - Domaine Cotat - François Cotat.

Niché en plein cœur du magnifique village de Chavignol, le domaine François Cotat réalise des Sancerre de haute précision et de temps. Après deux à trois années d'attente, le terroir calcaire profère à ce Sancerre beaucoup de fraîcheur et de tension, tranchant ainsi avec la tendresse de l'ormeau. Le vin est charmeur, sur le fruit mûr, donnant ainsi une belle densité en bouche, équilibré par une acidité mordante marquée par le citron vert, relevant à merveille le citron caviar et les blettes au Xérès.



Langoustine royale des côtes bretonnes rôtie, fenouil en deux versions et herbes potagères, sucs de carapaces et citron caviar

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Langoustines royales (2/3)
 QS Sel, poivre,
 herbes potagères
 (fenouillette, pourpier),
 chips de pain,
 huile d'olive
- Fenouil confit :**
- 500 g Fenouil
 250 g Huile d'olive
 1 Botte d'aneth
- Bavaroise fenouil :**
- 300 g Fenouil
 100 g Eau
 50 g Beurre
 3 Feuilles de gélatine trempées
 et pressées (soit 6 g)
 100 g Crème fouettée
- Sauce :**
- 1 kg Carapaces de homard
 2 Carottes
 2 Oignons
 1 Tête d'ail
 3 Branches de céleri
 QS Thym, laurier,
 poivre en grains,
 coriandre
 15 g Corail de homard
 2 Citrons caviar

PRÉPARATION

Décortiquer les langoustines, en gardant la nageoire caudale. Réserver au froid.

FENOUIL CONFIT

Tailler le fenouil à l'aide d'un trancheur électrique, en fines lamelles de 1,5 mm d'épaisseur. Les mettre sous vide avec l'huile d'olive et du sel et les cuire dans de l'eau maintenue à 45 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 4 heures. Refroidir et réserver. Au moment, hacher et mélanger avec l'aneth haché.

BAVAROISE FENOUIL

Tailler le fenouil en morceaux, les mettre sous vide avec l'eau et le beurre. Cuire dans un four vapeur à 91 °C pendant 4 heures 30. Refroidir puis mixer dans un blender chauffant à 60 °C en vitesse maximale pendant 20 minutes ; obtenir une purée fine. Chauffer la purée, ajouter la gélatine puis incorporer la crème fouettée avec une spatule.

SAUCE

Colorer les carapaces de homard, ajouter la garniture aromatique, mouiller à hauteur avec de l'eau, réduire puis chinoiser. Lier

la sauce avec le corail de homard et cuire jusqu'à liaison. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, colorer à feu doux les queues de langoustines, pendant 3 minutes environ ; les obtenir translucides. Les napper avec un filet d'huile d'olive et ajouter le citron caviar.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le fenouil confit et la bavaroise de fenouil dessus. Disposer une queue de langoustine et verser la sauce.

Décor : chips de pain, herbes potagères.

VIN CONSEILLÉ

Palette blanc - « Quintessence » 2013 - Château Henri Bonnaud - Stéphane Spitzglous. Cette petite appellation située à côté d'Aix-en-Provence flanquée de la montagne Sainte-Victoire, possède une élégance et un caractère splendides, tout en fraîcheur, de par sa composition de clairette et d'ugni blanc. Le profil fruit à noyau du Palette blanc, avec sa texture dense, sa matière onctueuse équilibre la puissance et le caractère du fenouil. Tandis que son caractère minéral, presque tannique, ramène de la fraîcheur et de l'incisivité par rapport à la puissance des langoustines, laissant une finale persistante et rafraîchissante.



Rouget de l'Atlantique rôti sur sa peau, fumet de « boucauds » de mon pays de Retz légèrement beurré, jeunes carottes de M. Sire et écailles frites

PRÉPARATION

Écailler et vider les rougets, lever les filets, les désarêter et les réserver au froid. Rincer les écailles et les réserver.

Ébouillanter les boucauds, les décortiquer délicatement et les réserver.

Peler, cuire les mini-carottes dans de l'eau bouillante salée, les refroidir et les réserver.

PURÉE D'ARTICHAUT

Tourner les fonds d'artichauts et les citronner, les couper en quatre et enlever le foin.

Suer les échalotes ciselées à feu doux avec le beurre, ajouter les fonds d'artichauts, suer sans coloration, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter le fond blanc et cuire le tout à feu doux. Mixer les fonds d'artichauts dans un blender chauffant à 60 °C en vitesse maximale pendant 25 minutes. Rectifier l'assaisonnement ; obtenir une purée onctueuse.

SAUCE

Suer les boucauds avec du beurre et à feu doux jusqu'à coloration, ajouter la garniture aromatique, mouiller à hauteur avec le fumet de poisson puis cuire le tout pendant 35 minutes. Passer, refroidir pour dégraisser puis réduire le fumet, le monter au beurre, ajouter un trait de jus de citron.

CUISSON

Dans une poêle avec du beurre moussant, cuire les filets de rougets, côté peau en premier ; les obtenir juste cuits et les assaisonner côté chair avec de la fleur de sel.

FINITION ET PRÉSENTATION

Frire les écailles des rougets à 160 °C ; les obtenir croustillantes. Les éponger et les saler.

Glacer les mini-carottes.

Dans une assiette, dresser deux quenelles de purée d'artichaut et deux filets de rouget. Disposer les mini-carottes puis les boucauds. Verser la sauce moussante.

Décor : écailles frites, biseaux de ciboulette.

VIN CONSEILLÉ

Savennières - « Fidès » 2013 - Domaine Morgat - Éric Morgat. Terroir incontournable de notre vallée de la Loire, Savennières dans la région de « l'Anjou Noir » (dont le terroir est majoritairement du schiste, variété de roche volcanique), permet à Éric de proposer un vin puissant, avec un profil minéral jouant avec le style rocheux des filets de rougets. Le vin est aussi porté sur quelques notes gourmandes de pomme, légèrement crémeux du fait de l'élevage, équilibrant la douceur des mini-carottes. Enfin, « Fidès » conserve un style nerveux, digeste avec des élégants amers qui s'accorderont très bien avec la sauce aux boucauds.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	Rougets d'environ 300 g (de l'Atlantique)
80	Boucauds (crevettes grises)
12	Mini-carottes (de M. Sire)
QS	Sel, poivre, beurre, jus de citron, fleur de sel (du pays de Retz), ciboulette
500 g	Artichauts (Macau - de Bretagne)
50 g	Échalotes ciselées
50 g	Beurre
100 g	Vin blanc
500 g	Fond blanc
	Sauce :
500 g	Boucauds (crevettes grises)
50 g	Échalotes
QS	Queues de persil
2	Gousses d'ail
1 l	Fumet de poisson
100 g	Beurre
1	Citron





Rigadeaux du pays de Retz cuisinés au thym-citron, céleri de la Milliassière et tapioca, pomme granny smith

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

60	Rigadeaux (coques)
2	Boules de céleri-rave
50 g	Tapioca
QS	Vinaigre de Xérès, sel, poivre, beurre, citron jaune
1	Oignon rouge
1	Tranche de pain de mie
Sauce :	
100 g	Vin blanc
100 g	Vinaigre blanc
100 g	Échalotes ciselées
15 g	Thym-citron
50 g	Jus d'huître
60 g	Beurre
80 g	Huile d'olive
5 g	Thym-citron
500 g	Jus de coquillages
1	Botte de ciboulette ciselée
1	Pomme granny smith en lamelles
1	Botte de ciboulette ciselée
2	Petites seiches

PRÉPARATION

Dégorger les rigadeaux dans de l'eau salée, afin de retirer un maximum de sable, les rincer et les réserver au froid.

Tailler le céleri-rave en brunoise de 1 mm de côté, réserver. Cuire le tapioca dans de l'eau bouillante salée, égoutter, rincer et réserver.

Tailler l'oignon rouge en lamelles, les sauter dans une poêle et les déglacer avec du vinaigre de Xérès, réserver.

Tailler le pain de mie en mini-croûtons, les colorer dans une poêle avec du beurre clarifié, réserver.

SAUCE

Dans une casserole, réduire le vin blanc et le vinaigre blanc avec les échalotes ciselées ; à mi-réduction ajouter le thym-citron effeuillé. Réduire à sec, mouiller avec le jus d'huître, réduire à nouveau puis monter au beurre et à l'huile d'olive ; obtenir une mousse légère et savoureusement iodée.

CUISSON

Dans une poêle, suer sans coloration la brunoise de céleri-rave dans un beurre moussieux, ajouter les feuilles de thym-citron. Mouiller avec le jus de coquillages au fur et mesure (à la façon d'un risotto).

En fin de cuisson, ajouter de la sauce et le tapioca cuit, mélanger le tout, incorporer une râpée de zeste de citron jaune et la ciboulette ciselée. Rectifier l'assaisonnement.

Cuire les rigadeaux dans de l'eau fortement salée et les décoquiller.

Tailler les seiches en petits triangles, les quadriller et les sauter vivement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, à l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre, dresser la brunoise de céleri-rave, ajouter les rigadeaux, triangles de seiche, pomme granny smith, oignon rouge, ciboulette ciselée et croûtons.

Verser la sauce tout autour.

VIN CONSEILLÉ

Muscadet Sèvre-et-Maine - « Les Houx » 2009 - Domaine de La Louvetrie - Jo Landron.

C'est un des domaines les plus emblématiques du muscadet, dont le propriétaire, Jo Landron emmène ses vins au sommet de notre région et dont la réputation n'est plus à faire ! Ici, pour accompagner ces rigadeaux, nous servons la cuvée « Les Houx » qui de par son style frais, vif et citronné relève l'iode et la fraîcheur du plat. « Les Houx » sont charmeurs, généreux, issus d'un élevage sur lie de 12 mois avec un léger bâtonnage. Le style onctueux permet de s'accommoder de la texture du céleri et de la fraîcheur du thym-citron.

Bar de ligne poêlé aux algues du port de la Gravette, couteaux juste tiédés et salsifis braisés, bouillon de crustacés aux langues d'oursin

PRÉPARATION

Peler, tailler le filet de bar en portions d'environ 130 g, les réserver au froid. Laver les algues, les sécher dans une étuve à 60 °C pendant 36 heures environ.

Ouvrir les couteaux à cru, réserver les mollusques au froid.

Ouvrir les oursins à cru, réserver les langues au froid, garder le jus pour une autre préparation.

GARNITURE

Éplucher et lisser les salsifis. Les rôtir avec du beurre et à feu doux, mouiller au fond blanc réduit, ajouter le thym et l'ail puis cuire à couvert. Rectifier l'assaisonnement, refroidir et tailler en biseaux d'environ 1 cm. Réserver.

Éplucher le butternut, le tailler en fines tranches à l'aide d'un trancheur électrique puis détailler des disques de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Les cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 4 minutes environ, les refroidir et les rouler en fuseaux. Réserver.

SAUCE

Colorer les carapaces de langoustines, ajouter la garniture aromatique, mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire pendant 1 heure environ. Passer, réduire le bouillon obtenu puis le monter avec le beurre. Au moment, ajouter les langues des oursins et mixer le tout. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Rôtir sans coloration les portions de bar avec du beurre, finir de cuire dans un four vapeur à 65 °C pendant 8 minutes environ.

BEURRE AUX ALGUES SÉCHÉES

Faire mousser le beurre demi-sel, ajouter les algues séchées, puis verser aussitôt sur le bar cuit ; le beurre prend un goût iodé tout en gardant une belle couleur verte.

FINITION

Réduire le jus de cuisson des salsifis, le monter au beurre, ajouter et glacer les salsifis.

Chauffer séparément le butternut, les couteaux et les oursins sous une salamandre.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les salsifis, les rouleaux de butternut puis les couteaux et les langues d'oursin. Ajouter les salicornes puis parsemer les herbes potagères et disposer une portion de bar. Verser la sauce émulsionnée.

VIN CONSEILLÉ

Saumur blanc - « Clos de Guichaux » - Monopole Bizay 2015 - Domaine Guiberteau.

Le terroir est le marqueur de ce pur chenin blanc issu du terroir argilo-calcaire sur la commune de Bizay et qui apporte toute cette tension et ce caractère à cette cuvée. Élevé en barrique à la « bourguignonne », légèrement dense, elle permet d'équilibrer la fraîcheur et l'iode du bar ainsi que de la sauce. La salinité et la fraîcheur en fin de bouche relèvent la texture des couteaux et des salsifis.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Filet de bar de ligne
(d'environ 550 g)

100 g Algues (laitue de mer)

20 Couteaux

4 Oursins

Garniture :

4 Salsifis (diamètre moyen)

QS Beurre,
sel, poivre,
herbes potagères
(mouron des oiseaux,
pimprenelle,
pourpier)

500 g Fond blanc réduit

5 g Thym

3 Gousses d'ail

1 Butternut

Sauce :

1 kg Carapaces de langoustines

1 Carotte

1 Oignon

1 Branche de céleri

1 Orange

100 g Beurre

3 Oursins

Beurre aux algues séchées :

100 g Beurre demi-sel

20 g Algues séchées

50 g Salicornes





Saint-Pierre aux bigorneaux, fricassée d'artichaut « macau » à la barigoule, émulsion marinrière iodée

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Saint-Pierre (de 1,5/2 kg)
 300 g Gros bigorneaux
 1 Oignon
- Émulsion marinrière iodée :**
- 500 g Échalotes
 500 g Vin blanc
 500 g Vinaigre blanc
 300 g Fumet de poisson
 60 g Beurre
 100 g Huile d'olive
 150 g Jus d'huître réduit
 QS Vinaigre de Xérès,
 poivre en grains,
 graines de coriandre,
 sel, poivre,
 huile d'olive,
 beurre,
 chips de pain,
 mouron des oiseaux
- Garniture :**
- 4 Artichauts (macau)
 2 Oignons paille ciselés
 100 g Vin blanc
 500 g Fond blanc
 1 Tête d'ail
 1 Bouquet garni
 1 Botte de persil plat haché
 1 Botte de coriandre
 1 Oignon rouge ciselé
- Mousseline d'artichaut :**
- 3 Artichauts (macau)
 1 Oignon paille émincé
 100 g Vin blanc
 500 g Fond blanc
 50 g Huile d'olive
 1 Botte de persil plat haché
 100 g Beurre

PRÉPARATION

Ébarber et vider les Saint-Pierre, lever les filets, réserver. Rincer les bigorneaux, les déposer dans une casserole, ajouter l'oignon taillé en quartiers, mouiller à hauteur avec de l'eau, porter à ébullition et cuire pendant 5 minutes environ. Retirer du feu, laisser refroidir dans l'eau de cuisson et décoquiller les bigorneaux, les réserver.

ÉMULSION MARINIÈRE IODÉE

Réaliser une réduction à sec avec les échalotes, le vin blanc et le vinaigre blanc. Mouiller avec le fumet de poisson, réduire à nouveau puis monter avec le beurre et l'huile d'olive ; obtenir une mousse légère iodée. Détendre avec le jus d'huître réduit.

GARNITURE

Turner les fonds d'artichauts. Les colorer avec de l'huile d'olive chaude, ajouter les oignons paille ciselés, suer le tout. Déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié puis ajouter le fond blanc, l'ail, le bouquet garni, des grains de poivre et de coriandre puis la coriandre fraîche. Cuire le tout pendant 30 minutes environ. Refroidir, tailler les artichauts en cubes. Réduire le fond de cuisson. Sauter l'oignon rouge ciselé avec de l'huile d'olive, déglacer avec du vinaigre de Xérès, réserver.

MOUSSELINE D'ARTICHAUT

Turner les fonds d'artichauts. Suer l'oignon paille émincé, ajouter les fonds d'artichauts, suer le tout sans coloration, déglacer au vin blanc, réduire puis ajouter le fond blanc et laisser cuire. Mixer dans un blender à 60 °C en vitesse maximale, pendant 20 minutes ; obtenir une purée onctueuse. Incorporer l'huile d'olive.

CUISSON

Poêler les filets de Saint-Pierre dans un beurre moussant. En fin de cuisson, ajouter les bigorneaux et le persil plat haché.

FINITION ET PRÉSENTATION

Monter le fond de cuisson des artichauts au beurre, ajouter les cubes d'artichauts, l'oignon rouge, le persil ciselé et la moitié des bigorneaux. Dans une assiette, dresser la mousseline d'artichaut, creuser le centre, ajouter la fricassée d'artichaut puis l'émulsion marinrière iodée. Disposer un filet de Saint-Pierre, le recouvrir avec les bigorneaux restants et des points de mousseline d'artichaut.

Décor : mouron des oiseaux, chips de pain.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Grand Cru Riesling - « Kastelberg » 2012 - Domaine Gresser - Rémy Gresser.

Ce riesling grand cru dont le style est racé, puissant, est l'un des rares grands crus issus d'un terroir de schiste de Steige emmenant le riesling sur un touché minéral, jouant sur les agrumes. Ce vin apporte de la vivacité et de l'énergie par rapport à la texture du Saint-Pierre et à l'onctuosité de l'artichaut. Enfin, la fraîcheur, le profil citronné du riesling subliment l'iode et le style salin des bigorneaux.

LES DESSERTS DE Jérémy Bousseau



Né dans une famille de gourmands, Jérémie Bousseau n'a jamais songé à un autre métier que celui de pâtissier.

« À la base, je voulais être boulanger-pâtissier en boutique. J'ai effectué ma formation dans ce sens ». Il passe deux années de pâtisserie en boutique, une année en boulangerie à Chollet, où il apprend les bases du métier.

Le Richelieu

Mais la restauration le rattrape. « Dans ma classe, une fille était en apprentissage au Richelieu à La Flotte en Ré, à l'époque une étoile au guide Michelin. Lorsque je l'écou-tais raconter ce qu'elle faisait, cela me titil-lait un peu : elle parlait de structures et de couleurs que je n'avais jamais vues en boutique. »

Son naturel très curieux le pousse alors à découvrir cet univers. « Travailler en res-tauration m'a ouvert tout un univers de croustillant, de couleur, de chaud-froid, de présentation poussée... Ce jeu de textures et de construction était vraiment fait pour moi qui suis manuel et bricoleur. »

Direction l'île de Ré et Le Richelieu, où il restera trois ans.

Relais Bernard Loiseau

Pour consolider ses acquis, le jeune pâtis-sier veut intégrer un trois-étoiles. Il entre en tant que commis au Relais Bernard Loi-seau aux côtés du chef pâtissier Pascal Trouvé, puis Benoît Charvet. « Je voulais côtoyer l'excellence. »

« La carte des desserts était magnifique, je ne comprenais pas un mot sur deux. Et il y avait des légumes à la carte ! Je voulais tout découvrir. »

Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer

Jérémy Bousseau apprend à assaisonner les desserts, à utiliser des légumes et les épices. « Dans les équipes, il y a une sorte d'émulation qui vous pousse à faire toujours mieux. Chez Bernard Loiseau, tout était poussé dans le moindre souci des produits frais, des détails, des structures... »

Au fur et à mesure, il évolue et devient sous-chef pâtissier. « Avec Benoît Charvet, nous avons la même philosophie du goût. Nous étions sur la même longueur d'onde pour créer les desserts. »

Anne de Bretagne

La suite logique ? Un premier poste de chef pâtissier. Philippe Vétéle lui offre cette opportunité. Jérémy Bousseau intègre Anne de Bretagne en 2011. « J'avais envie de créer à 100 % et avoir ma propre carte des desserts. » Le chef lui laisse carte blanche. Petit à petit, il impose son style, tout en s'adaptant à la clientèle et à la maison.

En reprenant Anne de Bretagne, le chef Mathieu Guibert a renouvelé sa confiance à Jérémy Bousseau. « Me laisser carte

blanche libère toutes les folies. La créativité est encore plus débridée. Nous allons tous les deux dans la même direction, tout est plus limpide. »

Les desserts

Quatre créations sucrées sont présentes sur la carte.

Le goût va conditionner les recettes du dessert. « J'ai comme un catalogue dans ma tête. Je choisis un fruit, et je fais tout un brainstorming pour me remémorer des groupements de ressentis et définir tous les ingrédients pour un mariage parfait. Par exemple, l'hibiscus, une épice, presque une infusion, a un petit goût floral mais aussi de framboise, de fraise. Le ressenti va amener la possibilité d'autres alliances, comme le thym-citron... et ainsi de suite. »

La structure

Pour la présentation, les desserts sont géométriques. « Quand je crée quelque chose, je fais des recherches pour voir si cela n'a jamais été fait en terme de goût et de présentation. Quoi de plus facile pour chercher

l'unique que de faire la création de A à Z. » D'ailleurs, Jérémy n'hésite pas à dessiner ses propres gabarits et à dénicher des cadres en fer, des tubes, pour les réaliser...

Un dessert réussi

Pour Jérémy Bousseau, un dessert réussi doit répondre à trois principes.

Le premier : « le goût et la structure donnent un résultat très gourmand ».

Le deuxième : « les clients doivent pouvoir être attirés par tous les desserts de la carte. »

Le troisième : « donner envie de déguster un deuxième dessert ».

Sa prochaine création ?

Son esprit curieux ne le quitte jamais, son leitmotiv est la recherche de l'inconnu « Je suis un challenger, un éternel insatisfait. Garder une petite part d'insatisfaction est utile pour s'améliorer. C'est comme cela qu'on avance. »

« La recette que je n'ai pas encore faite est celle que je préfère. Je dis toujours : quand je n'aurai plus rien à découvrir, je changerai de métier. »

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



Chocolat Guanaja infusé à l'armoise, macaron à l'estragon, crème brûlée au Zan, sur un sablé croustillant au Xocopili



FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un sablé Xocopili, puis monter par couches : caramel mou à l'estragon, crème brûlée Zan et ajouter une fine feuille de chocolat noir. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 10), pocher 2 boudins de crémeux armoise.

« Planter » un arbre de chocolat et poser dessus 3 macarons à l'estragon. Disposer 4 tuiles au chocolat.

Décor : glaçage chocolat, ganache montée estragon.

VIN CONSEILLÉ

Espagne - Montilla-Moriles - « Don P.X. Gran Reserva » 1987 - Domaine de Toro Albalá. C'est l'un des vins les plus liquoreux au monde. Ici, l'accord provient d'un vin d'Andalousie, non fortifié, issu du cépage blanc pedro ximénez. La particularité de ce vin est le séchage des raisins au soleil sur des paillasses en noix de coco, puis pressés, vinifiés et enfin élevés en fût de chêne américain pendant 29 ans. Cette cuvée 1987 a été mise en bouteille en 2016. Le style du vin est donc atypique, exprimant des arômes de cacao, crème de café, tabac, fruits noirs tels que le pruneau et la figue, avec des notes épicées, telles que la vanille et la réglisse. C'est un vin riche et très dense, la robe sombre sublimant ainsi la puissance du dessert au chocolat et du caractère du Zan et de l'estragon. →

Sablé Xocopili

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

275 g Farine
7,5 g Levure chimique
4 g Fleur de sel
175 g Cassonade
75 g Sucre semoule
45 g Cacao en poudre
230 g Beurre en pommade
180 g Couverture noire à 66 % (Caraïbe)
75 g Couverture noire à 72 % (Xocopili)

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger la farine avec la levure chimique, la fleur de sel, la cassonade, le sucre semoule et le cacao en poudre. Ajouter le beurre en une fois, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporer les couvertures fondues ensemble puis étaler au laminoir entre deux feuilles de papier cuisson et sur une épaisseur de 5 mm. Cuire dans un four à 160 °C pendant 8 minutes environ ; avant la fin de la cuisson, découper en rectangles (de 11 x 3 cm) et finir de cuire.

Tuile chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

200 g Blancs d'œufs (soit 7)
200 g Sucre glace
160 g Farine
120 g Cacao en poudre
200 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Dans un blender chauffant à 40 °C et en vitesse 4, mélanger les blancs avec le sucre glace jusqu'à parfaite solubilité. Ajouter la farine tamisée avec le cacao en poudre en une fois et monter avec le beurre fondu à 50 °C environ. Débarrasser et réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Le lendemain, étaler sur un Silpat® des rectangles (de 8 x 2 cm) et d'autres (de 3 x 2 cm), les cuire dans un four à 160 °C pendant 7 minutes environ. Dès la sortie du four, relever un coin de chaque tuile. Réserver au sec.

Caramel mou à l'estragon

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

340 g Sucre semoule
20 g Miel
340 g Crème
500 g Abricots secs
400 g Noix
1/2 Botte d'estragon frais haché

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec le miel jusqu'au caramel brun, décuire avec la crème et porter le tout à 126 °C. Hors du feu, ajouter les fruits secs et l'estragon haché en une fois et mélanger en tournant le dessous vers le centre. Maintenir l'appareil au chaud sur le coin du fourneau et à couvert pour avoir le temps de l'étaler avant qu'il ne refroidisse trop. Abaisser à 3 mm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier guitare puis bloquer au grand froid et détailler en rectangles (de 10,6 x 2,7 cm).

Crème brûlée Zan

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

1,340 kg Crème
20 g Zan (confiserie à base d'anis et de réglisse)
300 g Jaunes d'œufs (soit 15)
175 g Sucre semoule
6 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 15 g)

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le Zan, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout à 84 °C. Verser aussitôt sur la gélatine pour stopper la cuisson. Mixer, mouler dans des Flexipat® (de 60 x 40 x 1 cm), refroidir puis bloquer au grand froid. Détailler en rectangles (de 10,6 x 2,7 cm).

Crémeux armoise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

1 l Lait
40 g Armoise séchée
200 g Jaunes d'œufs (soit 10)
60 g Sucre semoule
400 g Couverture lait (Jivara lactée)
600 g Couverture noire (Guanaja)

PROCÉDÉ

Chauffer le lait à 95 °C, ajouter l'armoise séchée et la laisser infuser jusqu'à refroidissement puis poursuivre l'infusion au froid pendant 24 heures. Chinoiser, ajuster le poids du lait infusé à 1 litre et le porter à ébullition, le verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout à 84 °C. Verser aussitôt les 3/4 de la masse dans un cul-de-poule vide pour stopper la cuisson. Verser le restant sur les couvertures pour amorcer la fonte puis ajouter progressivement l'anglaise pour ne pas dépasser 40 °C ; obtenir une émulsion parfaite. À 30 °C, débarrasser dans une demi-plaque gastro et réserver au froid.

Ganache montée estragon

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

300 g Crème
10 g Estragon frais
10 g Glucose
1 g Acide ascorbique (vitamine C)
150 g Couverture blanche à 33 % (Opalys)

PROCÉDÉ

Chauffer le lait à 95 °C, ajouter l'estragon frais effeuillé, filmer aussitôt et laisser infuser hors du feu pendant 2 à 3 heures. Chinoiser, ajouter le glucose et l'acide ascorbique, porter à ébullition, verser sur la couverture en émulsionnant et réserver au froid.

Au moment, monter comme une chantilly. Réserver dans une poche sans douille jusqu'au dressage.

Macarons à l'estragon

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

450 g Sucre glace
225 g Poudre d'amande
250 g Blancs d'œufs (soit 8)
100 g Sucre semoule
QS Colorants jaune et vert

PROCÉDÉ

Mixer puis tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande.

Monter les blancs en neige avec le sucre semoule, incorporer la première masse puis colorer et macaronner.

Dresser des macarons de 2 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Les laisser croûter pendant 3 heures environ à température ambiante, puis les cuire dans un four à 155 °C pendant 14 minutes environ. Laisser refroidir puis réserver à température ambiante et garnir avec la ganache montée estragon.

Fraises en sorbet et crémeux acidulé, douceur gourmande d'avocat, parfait glacé au citron vert

MONTAGE

Sur un rectangle de sablé vanille (de 11 x 3 cm), déposer un rectangle de parfait glacé citron vert puis un rectangle de crémeux acidulé à la fraise et un « triangle » de parfait glacé citron vert découpé au moment.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, disposer 3 petits « plots » de meringue, poser le montage dessus et ajouter une fraise fraîche escalopée.

Disposer une tuile rouge ondulée, pocher le guacanille dans chaque creux puis réaliser une arabesque de guacanille. Ajouter deux quenelles de sorbet fraise citron vert sur des brisures de sablé vanille.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Champagne rosé - Cuvée « Campania Remensis » - Bérèche et Fils.

Ce rosé issu d'un assemblage à dominante de pinot noir avec un complément de chardonnay et de coteaux champenois rouge, dont la seconde fermentation en bouteille est issue de la méthode dite « tirage sous liège » exprime pleinement une texture ample, gourmande, avec une bulle délicate et fine. L'idée sur cet accord est, de par les arômes de fruits rouges frais tels que la fraise et la framboise, de relever le style fruité du dessert tout en ayant la fraîcheur et la texture du champagne se fondant par rapport à la richesse de l'avocat. En fin de bouche, le caractère acidulé et « salivant », ramène du « peps » avec des notes amères et élégantes de pamplemousse frais.

Sablé vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

150 g *Beurre*
80 g *Sucre glace*
2 g *Vanille en poudre*
1 *Pincée de sel fin*
200 g *Farine*

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, étaler la pâte à 4 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Cuire dans un four à 160 °C pendant 8 minutes environ. Dès la sortie du four, découper des rectangles (de 11 x 3 cm). Réserver.

Parfait glacé citron vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

60 g *Jaunes d'œufs (soit 3)*
40 g *Sucre semoule*
4 g *Texturant (Gelglace)*
100 g *Lait*
1 *Jus de citron vert*
1/2 *Zeste de citron vert*
1 *Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2,5 g)*
180 g *Crème liquide fouettée mousseuse*

PROCÉDÉ

Blanchir les jaunes avec le sucre semoule et le texturant.

Porter à ébullition le lait avec le jus et le zeste de citron vert, verser sur les jaunes et cuire le tout à l'anglaise (84 °C). Verser sur la gélatine, mélanger et laisser refroidir à 35-40 °C puis incorporer la crème fouettée mousseuse. Couler dans un cadre (de 60 x 40 x 1 cm), refroidir pendant 10 minutes environ puis bloquer au grand froid. Détailler en rectangles (de 10,5 x 2,5 cm), les réserver au grand froid.

Guacanille (Douceur d'avocat)

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

4 *Avocats*
QS *Sucre glace (10 % du poids de la chair des avocats)*
0,2 g *Vanille (1/8 de gousse)*
0,2 g *Acide ascorbique (vitamine C)*
1/2 *Zeste de citron vert*
10 g *Jus de citron vert*

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer longuement les ingrédients cités et passer au tamis fin. Réserver sous vide au froid ou filmer aussitôt au contact et utiliser dans les 4 heures. →



Crèmeux acidulé à la fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

- 600 g Purée de fraise
- 100 g Nappage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
- 4 g Pectine
- 1 g Acide citrique
- 2 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 5 g)
- 1/2 g Sansho (poivre japonais à la saveur citronnée)

PROCÉDÉ

Porter la purée de fraise à ébullition avec le nappage neutre, la pectine et l'acide citrique pendant quelques minutes. Verser sur la gélatine et le sansho, mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant et couler dans un cadre (de 40 x 60 x 1 cm) puis faire prendre au grand froid. Détailler des

rectangles (de 10,5 x 2,5 cm), les réserver au grand froid puis les tremper dans l'enrobage Opalys et les pulvériser aussitôt avec un appareil à pistolet chocolat blanc.

Enrobage Opalys

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

- 200 g Couverture blanche (Opalys)
- 400 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités ensemble puis enrober.

Sorbet fraise citron vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

- 1 kg Purée de fraise

- 100 g Sucre semoule
- 4 g Texturant (Gelglace)
- 25 g Jus de citron vert
- 1 Zeste de citron vert

PROCÉDÉ

Porter les ingrédients cités à ébullition, verser dans un bol à Pacojet, laisser mûrir pendant 24 heures au froid puis bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Tuile rouge

RECETTE ET PROCÉDÉ

Identiques à la tuile jaune (voir page 49). Remplacer le colorant jaune par du colorant rouge. Cuire des rectangles, les mettre en forme sur un support ondulé dès la sortie du four.



Yuzu en crémeux acidulé et douceur vanillée, mousse à l'angélique du marais poitevin, sorbet végétal aux 130 plantes et fleurs



FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, démouler un crémeux yuzu « zigzag » et le napper avec le glaçage yuzu. Dresser une mousse à l'angélique de Niort, autour disposer une tuile jaune, coller un « balcon » sur un côté à l'aide d'un cornet de chocolat blanc. Garnir avec le crémeux yuzu sur 1 cm d'épaisseur environ puis avec le glaçage yuzu sur 2 mm. Ajouter une quenelle de sorbet aux 130 plantes.

Décor : jeunes pousses et fleurs (de la cueillette du matin).

VIN CONSEILLÉ

Corse - Vin de France - « M.P.G. » 2010 - Domaine Clos Canarelli - Yves Canarelli.

Vin unique du sud de la Corse, non loin de Figari où le domaine Clos Canarelli réalise de magnifiques blancs secs et de splendides rouges. Cette cuvée issue du cépage muscat sans mutage est d'une élégance et d'une pureté exceptionnelle. Ce muscat est fin, sur le fruit jaune, gourmand tout en conservant de jolies notes d'agrumes permettant au vin, malgré de jolis sucres résiduels, de rester frais. L'important avec la fraîcheur du yuzu et les textures souples, c'est d'associer un vin dense, sur la gourmandise tout en restant élégant. La persistance du muscat et son caractère jouent aussi un rôle très important, le sorbet aux 130 plantes étant relevé. →

Crèmeux yuzu

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

700 g Crème (200 + 500)
125 g Sucre semoule
75 g Glucose atomisé (DE 20)
5 Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 12,5 g)
250 g Jus de yuzu

PROCÉDÉ

Chauffer 200 g de crème avec le sucre semoule, le glucose atomisé et la gélatine à 65 °C. Débarrasser aussitôt dans un récipient haut spécial mixeur plongeant. À l'aide de celui-ci, ajouter progressivement la crème restante puis le jus de yuzu. Couler aussitôt la moitié de l'appareil dans des moules en forme de « zigzag » (Mallard Ferrière) de 10 cm de longueur et faire prendre au grand froid. Verser le restant dans une poche sans douille et réserver au froid.

Inserts de marmelade yuzu

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

3 Oranges
2 Citrons jaunes
8 Citrons verts
300 g Jus d'orange
200 g Jus de yuzu
100 g Nappage neutre
(Absolu cristal - Valrhona)
100 g Dextrose
30 g Texturant (Gelglace)

PROCÉDÉ

Peler les agrumes à vif, lever les suprêmes et les émietter dans un cul-de-poule. Porter à ébullition les jus d'orange et de yuzu avec le nappage neutre, le dextrose et le texturant pendant 1 minute minimum. Verser aussitôt sur les suprêmes d'agrumes. Couler dans des moules demi-sphériques de 2 cm de diamètre et faire prendre au grand froid. Démouler, accoler deux par deux et tremper les sphères obtenues dans l'enrobage Opalys (voir page 47). Bloquer au grand froid.

Mousse à l'angélique de Niort

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

Ganache :

225 g Crème liquide
225 g Crème d'angélique
de Niort (Pierre Thonnard)
325 g Couverture blanche
à 33 % (Opalys)
750 g Crème fouettée mousseuse
(environ)

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la crème d'angélique, verser sur la couverture en émulsionnant. Peser aussitôt la ganache obtenue et incorporer le même poids de crème fouettée mousseuse. Dresser dans des moules cubiques de 3,5 cm de côté puis ajouter un insert de marmelade yuzu jusqu'aux 3/4 de la hauteur, refroidir pendant 15 minutes puis bloquer au grand froid.

Sorbet aux 130 plantes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

60 g Mélisse
20 g Mouron des oiseaux
70 g Chartreuse verte (V.E.P.)
660 g Eau
80 g Sucre semoule
80 g Dextrose
105 g Glucose atomisé
12,5 g Texturant (Gelglace)

PROCÉDÉ

Laver et effeuiller la mélisse et le mouron des oiseaux, les mélanger dans un cul-de-poule avec la chartreuse verte. Porter à ébullition l'eau avec le sucre semoule, le dextrose, le glucose atomisé et le texturant pendant 1 minute minimum. Verser aussitôt sur les herbes et la chartreuse, mixer le tout et laisser mûrir au froid dans un bol à Pacojet pendant 24 heures. Bloquer au grand froid puis, au moment, pacosser.

Glaçage yuzu

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

200 g Nappage neutre
(Absolu cristal - Valrhona)
20 g Jus de yuzu
1/8 Gousse de vanille
20 g Eau

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités et porter le tout à 80 °C, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en prenant soin de ne pas ajouter d'air pour garder la transparence. Réserver au froid.

Tuile jaune

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

200 g Blancs d'œufs (soit 7)
320 g Sucre glace
160 g Farine
200 g Beurre fondu
QS Colorant jaune

PROCÉDÉ

Dans un blender chauffant, mélanger les blancs avec le sucre glace jusqu'à parfaite solubilité en vitesse 4 et à 40 °C. Ajouter la farine en une fois et monter avec le beurre fondu à 50 °C environ, colorer. Débarrasser et réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Le lendemain, étaler sur un Silpat® des rectangles (de 16,5 x 10 cm) et d'autres (de 5 x 3 cm) de large. Cuire dans un four à 160 °C pendant 7 minutes environ. Dès la sortie du four, former aussitôt en les roulant autour d'un cube en inox de 3,7 cm de côté pour les grands rectangles et autour d'une règle carrée de 1 cm de section pour les petits rectangles (« balcon »).

Framboise en sphère cœur coulant, pain de Gênes, mousse lait d'amande, crème brûlée à la badiane, éclats de dragée de baptême maison

MONTAGE

Sphère : dans un moule sphérique 3D de 5 cm de diamètre (Silikomart®), couler la gelée suprême framboise jusqu'à mi-hauteur, ajouter au centre une bille de coulis de framboise badiane congelée. Finir de garnir avec la mousse lait d'amande et bloquer au grand froid. Démouler, tremper la sphère dans l'enrobage Opalys (voir page 47) et pulvériser aussitôt avec une bombe de velours blanc (PCB Création).

Cube : dans un cadre (de 60 x 40 x 5 cm), monter par couches : pain de Gênes, crème brûlée badiane et gelée de framboise. Bloquer au grand froid puis couper en cubes de 3,5 cm de côté.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un cube, poser dessus une tuile rouge (voir page 47) mise en forme autour d'un carré de 3,5 cm de section. Dessus, ajouter une sphère et une tuile rouge à l'horizontale.

Tailler 3 petites tranches dans un cube et les disposer en quinconce. Ajouter une quenelle de sorbet framboise et des éclats de dragée de baptême maison. **Décor** : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Liqueur de framboise des Pères Chartreux - Monastère de la Grande Chartreuse.

Ordre monastique implanté en Isère dans le massif de la Chartreuse, connu et reconnu pour ses liqueurs à base de plantes, il réalise également une gamme de liqueurs splendides. La liqueur de framboise, sur le fruit rouge très marqué, présente une douceur sans pareille qui équilibre la fraîcheur de la framboise, tout en ayant de la rondeur par rapport à la puissance de la badiane. Enfin, la fin de bouche assez fraîche et délicate de la liqueur conservée par le travail des Pères Chartreux, tranche avec la douceur du pain de Gênes et de la mousse amande.

Sorbet framboise

RECETTE ET PROCÉDÉ

Identiques au sorbet fraise citron vert (voir page 47). Remplacer la purée de fraise par de la purée de framboise. Supprimer les jus et zeste de citron vert.

Gelée suprême framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

500 g Purée de framboise
50 g Crème liquide
40 g Sucre semoule
4 g Agar-agar
2 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 5 g)
225 g Couverture blanche à 33 % (Opalys)
200 g Crème fouettée moussieuse

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de framboise avec la crème, ajouter le sucre mélangé avec l'agar-agar puis la gélatine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes. Verser progressivement sur la couverture en réalisant une émulsion lisse et élastique. Mixer la masse, laisser refroidir à 35 °C environ et incorporer la crème fouettée moussieuse. Dresser aussitôt.

Mousse lait d'amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

450 g Lait d'amande
55 g Pâte d'amande à 70 %
5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 12,5 g)
Meringue suisse :
100 g Blancs d'œufs (soit 3)
50 g Sucre semoule
30 g Glucose atomisé (DE 20)

PROCÉDÉ

Dans un four à micro-ondes, chauffer le lait d'amande avec la pâte d'amande et la gélatine au-dessus de 65 °C. Laisser refroidir à 25 °C puis incorporer la meringue suisse. Dresser aussitôt.

Coulis de framboise badiane

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

1 kg Purée de framboise
75 g Dextrose
6 g Pectine NH
100 g Eau
100 g Nappage neutre (Absolu cristal - Valrhona)
10 g Badiane (anis étoilé)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la purée de framboise avec le dextrose, la pectine, l'eau et le nappage pendant 2 minutes environ. Ajouter la

badiane, filmer et laisser infuser pendant 24 heures au froid. Chinoiser, mixer puis couler dans des moules demi-sphériques de 2 cm de diamètre et bloquer au grand froid. Démouler, accoler deux par deux et réserver les billes obtenues au grand froid.

Pain de Gênes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

480 g Pâte d'amande à 70 %
0,2 g Vanille liquide
470 g Œufs (soit 9)
200 g Beurre fondu
120 g Farine
10 g Levure chimique
30 g Pastis (Bardouin)

PROCÉDÉ

Tiédir la pâte d'amande dans un four à micro-ondes pour la ramollir légèrement (elle sera plus facile à travailler). La couper en petits dés, la déposer dans un batteur avec la feuille et la travailler en ajoutant la vanille et les œufs un à un. Incorporer le beurre fondu et la farine tamisée avec la levure chimique puis parfumer avec le Pastis. Remplacer la feuille par le fouet puis fouetter le mélange pendant quelques minutes pour le rendre mousseux. Étaler l'appareil sur une plaque de cuisson épaisse, enfourner à 180 °C pendant 10 minutes et finir de cuire à 170 °C pendant 10 minutes environ. →

Crème brûlée badiane

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

1 l Crème liquide
 200 g Jaunes d'œufs (soit 10)
 150 g Sucre semoule
 5 Feuilles de gélatine 200 blooms
 trempées et pressées (soit 12,5 g)
 150 g Pastis (Bardouin)

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule, cuire le tout à 84 °C puis verser sur la gélatine et le Pastis. Mixer, dresser aussitôt.

Gelée de framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

225 g Purée de framboise
 115 g Eau
 10 g Crème de framboise
 3,5 Feuilles de gélatine 200 blooms
 trempées et pressées (soit 8,75 g)

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de framboise avec l'eau, la crème de framboise et la gélatine à 70 °C. Dresser aussitôt.



Fruit de la passion en nuage au cœur coulant, crémeux et sablé croustillant au sésame doré, bitter doux de gentiane des monts d'Aubrac



MONTAGE

Au moment, dans un tube de tuile, déposer des brisures de sablé sésame, ajouter du crémeux sésame caramélisé puis le siphon passion jusqu'à mi-hauteur. Insérer un tube de coulis passion gentiane, finir de garnir avec le siphon passion puis lisser avec du coulis passion gentiane.

Coller un cube de crémeux gentiane avec un cube « d'ultra-crémeux » gentiane puis les tremper dans l'enrobage Opalys (voir page 47).

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le tube de tuile et le double cube, disposer une plaquette de chocolat blanc perforée et poser dessus une boule de crème passion.

Décor : dés de crémeux gentiane de différentes tailles, crémeux sésame caramélisé, pépites de nougatine sésame, feuille d'or, graines de fruit de la passion, bâtonnet de chocolat blanc.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Pinot Gris - « Cuvée Sainte Catherine » 2013 - Domaine Weinbach - Famille Faller.

Domaine mythique de la commune de Kayersberg dans le Haut-Rhin, les vins de la famille Faller font partie des plus reconnus et des plus grands d'Alsace. Ici, le pinot gris de la cuvée Sainte Catherine présente un style à part du fait du terroir « Clos des Capucins » en contrebas du grand Schlossberg, il présente un style fruité, avec des arômes de mirabelle, citron confit, dense et avec du volume. Il permet de « jouer » sur la texture crémeuse du fruit de la passion du dessert. Les notes d'amande, la douceur du milieu de bouche équilibre le caractère « grillé » du sésame et de la gentiane tout en ayant une finale fraîche et puissante, ce qui en fait un vin équilibré. →

Siphon passion

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

900 g Crème
240 g Jaunes d'œufs (soit 12)
150 g Sucre semoule
5 Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 12,5 g)
200 g Jus de fruit de la passion
40 g Liqueur de fruit de la passion
6 Tours de poivre blanc du moulin
0,4 g Vanille en poudre

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre et cuire le tout à 84 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine et verser sur le jus de fruit de la passion mélangé avec la liqueur de fruit de la passion, le poivre et la vanille. Mixer, passer au chinois étamine, verser dans un siphon de 1 litre et gazer 1 fois. Réserver au froid pendant 6 heures minimum avant utilisation.

Crèmeux sésame caramélisé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

500 g Crème
120 g Jaunes d'œufs (soit 6)
75 g Sucre semoule
2 Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 5 g)
75 g Beurre de cacao
70 g Praliné sésame

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre et cuire le tout à 84 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine, verser sur le beurre de cacao et le praliné sésame, mixer et réserver au froid.

Sablé sésame

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

80 g Sucre glace
150 g Beurre
75 g Sésame (45 + 30)
45 g Pâte de sésame
200 g Farine
1 Pincée de sel

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le sucre glace avec le beurre, ajouter 45 g de sésame et la pâte de sésame, puis ajouter la farine mélangée avec le sel en une seule

fois. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, sur 4 mm d'épaisseur, parsemer le sésame restant et cuire dans un four à 160 °C pendant 8 minutes environ.

Coulis passion gentiane

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

450 g Jus de fruit de la passion
40 g Graines de fruit de la passion
50 g Liqueur de gentiane (d'Aubrac)
500 g Eau
200 g Dextrose
200 g Maltodextrine (Sens Gourmet)
60 g Texturant (Gelglace)

PROCÉDÉ

Mélanger le jus de fruit et les graines de fruit de la passion avec la liqueur de gentiane. Faire bouillir l'eau avec le dextrose, la maltodextrine et le texturant, verser aussitôt sur la première masse et couler dans des tubes de 2 cm de diamètre et de 50 cm de longueur. Bloquer au grand froid.

Nougatine sésame

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

125 g Sucre semoule
40 g Eau
250 g Sésame

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 125 °C, ajouter le sésame en une fois et mélanger énergiquement pour faire « sabler » le mélange. À feu un peu plus vif, caraméliser le tout puis débarrasser aussitôt sur un Silpat® et séparer en pépites. Réserver au sec.

Tube de tuile

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

100 g Blancs d'œufs (soit 3,5)
160 g Sucre glace
80 g Farine
100 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les blancs d'œufs avec le sucre glace. Ajouter la farine en une seule fois, puis le beurre fondu en filet et réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Le lendemain, étaler sur un Silpat® des rectangles (de 14 x 8 cm), cuire aussitôt dans un four à 160 °C pendant 7 minutes environ.

Dès la sortie du four, former autour d'un tube de 4 cm de diamètre. Réserver.

Crèmeux gentiane

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

500 Crème
120 g Jaunes d'œufs (soit 6)
75 g Sucre semoule
2,5 Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 6,25 g)
50 g Liqueur de gentiane (d'Aubrac)

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre, cuire le tout à 84 °C puis débarrasser aussitôt sur le mélange gélatine, liqueur de gentiane. Mixer, couler dans des moules cubiques de 2 cm de côté et bloquer au froid.

« Ultra-crèmeux » gentiane

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

400 g Eau
100 g Dextrose
30 g Texturant (Gelglace)
100 g Liqueur de gentiane (d'Aubrac)

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le dextrose et le texturant, verser aussitôt sur la liqueur de gentiane et couler dans des moules cubiques de 2 cm de côté, bloquer au froid.

Crème passion

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PERSONNES

700 g Crème (200 + 500)
125 g Sucre semoule
75 g Glucose atomisé (DE 20)
3,5 Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 8,75 g)
250 g Jus de fruit de la passion
QS Sésame doré

PROCÉDÉ

Porter 200 g de crème à 80 °C avec le sucre et le glucose atomisé. Ajouter la gélatine et à l'aide d'un mixeur plongeant, incorporer la crème restante puis le jus de fruit de la passion. Couler dans des moules demi-sphériques de 2,5 cm de diamètre, refroidir et bloquer au grand froid. Démouler, joindre deux par deux, tremper les boules obtenues dans l'enrobage Opalys (voir page 47) puis aussitôt dans du sésame doré.

INFOS

Quentin Losserand, lauréat du 6^e Trophée culinaire Bernard Loiseau

Quentin Losserand, second des cuisines au palace de Menthon à Menthon-Saint-Bernard, remporte la 6^e édition du Trophée culinaire Bernard Loiseau, qui s'est déroulée sous l'égide de l'Académie culinaire de France et de son président Fabrice Prochasson, lors du précédent salon Agecotel de Nice.

Les cinq finalistes ont dû réaliser en 4 heures : un plat chaud composé de Sandre dans l'esprit d'une Grenobloise, une sauce et trois garnitures, ainsi qu'un dessert autour de la noisette et des agrumes.

Les deux premiers candidats qualifiés participeront à la sélection du candidat français pour le Trophée Passion qui se tiendra en mai 2018.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Quentin Losserand** ;
- 2^e : **Élie Trumeau** ;
- 3^e : **Xavier Bony** ;
- 4^e ex-aequo : **Laurie Schild**
et **Nicolas Galmiche** ;
- Trophée culinaire Christian Willer :
Quentin Losserand et **Thomas Chaix** ;
- Meilleur commis : **Enzo Giamel**.



De gauche à droite, Fabrice Prochasson, Thomas Chaix, Dominique Loiseau, Quentin Losserand et Arnaud Faye.



Le Sandre du vainqueur et ses trois garnitures.



Dessert by Bernard Loiseau, le dessert à l'assiette du lauréat.

Château de La Bourdaisière, grand prix du concours national des jardins potagers

Pour l'édition 2017 du Concours national des jardins potagers (CNJP), le jury a remis le Grand prix dans la catégorie « Jardin potager privatif situé dans un environnement paysager » au potager-conservatoire de la tomate du Château de La Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire (Indre-et-Loire) et à son jardinier en chef Nicolas Toutain.

Ce concours permet de récompenser des jardins potagers remarquables en termes de diversité, de bonnes pratiques et d'esthétique selon quatre catégories.

Le potager à la française de 9000 m² du Château de La Bourdaisière est découpé en plates-bandes en forme de cercle, de carré et de losange. Ces découpes permettent aux visiteurs de s'approcher au plus près des plantes pour mieux les observer.

Le potager a avant tout une fonction nourricière, les légumes sont consommés dans les cuisines du château et dans le bar à tomates installé dans le jardin. Les surplus sont mis en conserve et vendus à la boutique.



Louis Albert de Broglie et Nicolas Toutain ont reçu le Grand Prix dans la catégorie jardin potager privatif dans un environnement paysager.





La recette Robot-Coupe par Florent Boivin MOF, Institut Paul Bocuse

Comme une seiche à la sétoise

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Peau de seiche : 500 g de blancs de seiche • 500 g de crème.

Sétoise : 500 g de blancs de seiche en petits cubes • 300 g de céleri-branche • 200 g d'échalotes • 200 g de vin blanc • 1 litre de fondue de tomate • QS de piment de Cayenne, vinaigre de Xérès, huile d'olive • 3 feuilles de gélatine trempées et pressées.

Rouille : 150 g de pomme de terre cuite • 250 g de soupe de poisson réduite avec 4 gousses d'ail • 2 gousses d'ail dégermées • 3 jaunes d'œufs • 300 g d'huile d'olive.

QS de safran, sel, piment d'Espelette, câpres, pousses d'estragon, rouille, fèves, pétales de tomate cerise, pluches d'estragon, zestes et suprêmes d'orange, triangles de pain de mie à l'encre de seiche séchés.

PEAU DE SEICHE

Rincer les blancs de seiche, les mixer finement avec la crème dans le Robot Cook® à 4500 trs/mn pendant 1 minute puis les passer au tamis fin. Dégazer 5 fois à la machine sous vide, étaler l'appareil à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier guitare légèrement huilées. Cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 4 minutes et réserver au froid.

SÉTOISE

Éplucher le céleri-branche et les échalotes, puis à l'aide du CL50 Gourmet muni d'un équipement brunoise 5 x 5 mm, les tailler en brunoise. Dans le Robot Cook® à 120 °C et à 400 trs/mn, suer la garniture pendant 2 minutes, ajouter les cubes de seiche, réduire, déglacer au vin blanc, ajouter la fondue de tomate et du piment de Cayenne. Cuire le tout à 80 °C et à 200 trs/mn pendant 10 minutes puis égoutter en réservant la sauce.

Prélever 100 g de sauce. Coller la sauce restante avec la gélatine et rectifier l'assaisonnement. Incorporer la garniture et les cubes de seiche puis façonner des boudins de 2 cm de diamètre à l'aide d'un papier film, les bloquer au froid.

Étaler une peau de seiche cuite, poser un boudin de sétoise sur un bord et rouler le tout puis découper des tronçons de 6 cm de longueur.

ROUILLE

Dans le Robot Cook®, mixer la pomme de terre avec la soupe de poisson, l'ail, les jaunes d'œufs, du safran, du sel fin et du piment d'Espelette à 2500 trs/mn puis monter à l'huile d'olive à 3500 trs/mn. Rectifier l'assaisonnement et réserver dans une pipette.

SAUCE

À l'aide d'un mini MP en faisant varier la vitesse de 0 à 3000 trs/mn, mixer la sauce sétoise en incorporant du vinaigre et de l'huile d'olive. Réserver dans une pipette.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser trois tronçons de sétoise, réaliser des points de rouille et de sauce. Ajouter des fèves, des pétales de tomate cerise, des pluches d'estragon, des zestes et des suprêmes d'orange.

Décor : triangles de pain de mie à l'encre de seiche séchés.



Mixer finement les blancs de seiche avec la crème dans le Robot Cook® à 4500 trs/mn pendant 1 minute.



À l'aide du CL50 Gourmet muni d'un équipement brunoise 5 x 5 mm, tailler le céleri-branche et les échalotes en brunoise.



Dans le Robot Cook®, mixer la pomme de terre avec la soupe de poisson, les jaunes d'œufs, du safran, du sel fin et du piment d'Espelette à 2500 trs/mn puis monter à l'huile d'olive à 3500 trs/mn. Rectifier l'assaisonnement et réserver dans une pipette.

robot coupe®

Tél. : +33 (0)3 85 69 50 00 - Email : france@robot-coupe.fr - www.robot-coupe.fr

INFOS

Les Grandes Tables du Monde lancent leur guide 2018

Parallèlement à la sortie du guide Michelin, l'association Les Grandes Tables du Monde lançait son guide 2018.

Avec l'entrée de dix nouveaux membres, l'association compte désormais 174 établissements situés dans 25 pays.

STEFANO BAIOTTO - VILLA FELTRINELLI À GARGNANO (ITALIE)

La Villa Feltrinelli est une maison chargée d'histoire et un lieu de retraite pour tous ceux qui recherchent un accueil chaleureux. Le chef doublement étoilé Stefano Baiocco crée des plats uniques à l'aide de produits et d'ingrédients locaux issus du potager de la villa.

SAT BAINS - RESTAURANT SAT BAINS À NOTTINGHAM (ROYAUME-UNI)

Sat Bains, l'un des chefs les plus créatifs de la scène culinaire du Royaume-Uni, est à l'avant-garde de la gastronomie britannique grâce à sa cuisine innovante qui émerveille ses clients depuis 2002.

WILLIAM FRACHOT - RESTAURANT CHAPEAU ROUGE À DIJON (FRANCE)

C'est à l'Hostellerie du Chapeau Rouge, un ancien relais de poste du XIX^e siècle dont il a rénové les 28 chambres, que William Frachot, amoureux du terroir, met en avant les produits de nos régions.

ANTONIO GUIDA - SETA À MILAN (ITALIE)

Le Seta est rapidement devenu l'un des restaurants les plus prisés de Milan. En remettant au goût du jour des recettes traditionnelles avec ses propres techniques et sa créativité débordante, le chef Antonio Guida a concocté une carte qui donne un souffle nouveau aux plus grands classiques de la cuisine italienne.

RONAN KERVARREC - HOSTELLERIE DE PLAISANCE À SAINT-ÉMILION (FRANCE)

Fraîchement rénové, son décor épuré et intemporel fait écho à la cuisine de Ronan Kervarrec, récompensé par deux étoiles Michelin en 2017. Une cuisine s'inspirant à la fois des souvenirs d'une enfance bretonne, des produits emblématiques du Bordelais et des saisons, à la mesure d'une carte de vins exceptionnelle.

PETER KNOGL - GRAND HÔTEL DES 3 ROIS À BÂLE (SUISSE)

Le chef de Cuisine Peter Knogl prépare avec raffinement tout ce que la nature nous offre de meilleur.

ANDREAS KROLIK & ROBERT MANGOLD - RESTAURANT LAFLEUR À FRANCFORT (ALLEMAGNE)

Le chef doublement étoilé Andreas Krolik qualifie sa cuisine de classique contemporaine associée à des accents méditerranéens et des

produits régionaux. Ses plats se caractérisent par l'intensité des essences et offrent un subtil et agréable équilibre entre douceur et acidité.

ÉRIC RIPERT & MAGUY LE CROZE - LE BERNARDIN À NEW YORK (ÉTATS-UNIS)

Maguy Le Coze et le chef Éric Ripert ont pour philosophie de mettre le poisson à l'honneur. Ce lieu très prisé possède 3 étoiles au guide Michelin depuis 2005.

MARIO SANDOVAL - RESTAURANT COQUE À MADRID (ESPAGNE)

Le succès des Sandoval s'appuie sur leur héritage familial et sur une exploration permanente de la gastronomie qui leur ont permis, en 2015, de décrocher leur deuxième étoile au guide Michelin, une récompense venue s'ajouter à la longue liste des distinctions décernées au Coque.

OLIVIER NASTI - LE 64 °C À KAYSERSBERG (FRANCE)

La cuisine inspirée du chef Meilleur Ouvrier de France Olivier Nasti emballa les papilles. La salle de restaurant à la décoration d'esprit baroque vous enveloppe d'une atmosphère raffinée. Patricia Nasti vous réserve un accueil personnalisé tandis que l'animation des cuisines se dévoile à travers de grandes baies vitrées.



Stefano Baiocco



Sat Bains



William Frachot



Antonio Guida



Ronan Kervarrec



Peter Knogl



Andreas Krolik & Robert Mangold



Éric Ripert & Maguy Le Croze



Mario Sandoval



Olivier Nasti



Présente
Pascal Picasse

Le Park 45, Cannes.



Ayant fait son apprentissage dans les cuisines prestigieuses de « La Côte Saint Jacques*** » à Joigny, Pascal Picasse intègre au fil des années les plus grandes maisons telles que la maison « Pic** », « La Pyramide** », « Lou Cigalon* », « le Palais du Chocolat », « la Passagère* » ou « le Jarrier* » à Biot qu'il dirige. Artisan de la gourmandise en perpétuelle recherche de saveurs et d'esthétisme, il trouve son inspiration dans la saisonnalité des produits bio et locaux qu'il privilégie dans ses créations. Depuis 2009, le Chef et Disciple d'Escoffier Pascal Picasse exprime son talent dans les cuisines cannoises du Park 45 (1*) où il forme avec le Chef Christophe Poard un tandem des plus performants de la Côte d'Azur.



Photographie : Aline Gérard.

Sa recette : **Le tiramisu citron et son confit**

1. Le sorbet

- 1l Eau
- 732 g Sucre
- 18 g Stabilisateur
- 214 g Glucose atomisé
- 20 g Trémoline
- 1964 g **Fruit'Purée Citron jaune Capfruit**
- 30 g **Fruit'Zest Citron jaune Capfruit**

Mélanger le stabilisateur et le glucose atomisé. Faire tiédir l'eau à 40 °C, ajouter le mélange ci-dessus. Porter à 60 °C puis ajouter la trémoline et faire chauffer le sirop à 85 °C. Ajouter Fruit'Zest Citron jaune. Filmer. Débarrasser et refroidir rapidement. Laisser mûrir 24h. Ajouter Fruit'Purée Citron jaune décongelée puis turbiner.

2. Le confit citron

- 10 Citrons entiers
- 500 g **Fruit'Purée Citron jaune Capfruit**
- 100 g Sucre
- 25 g **Fruit'Purée Gingembre Capfruit**

Prélever les zestes à l'aide d'un économe sur les citrons. Les blanchir 3 fois. Confire avec les 500 g de Fruit'Purée Citron jaune. Ajouter le sucre. Cuire jusqu'à ce que les zestes soient translucides. Ajouter Fruit'Purée gingembre. Mixer les zestes égouttés au préalable à l'aide d'un robot coupe ou thermo mix. Ajouter le sirop jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

3. Le crumble

- 50 g Beurre
- 50 g Farine
- 50 g Poudre d'amande
- 50 g Sucre glace
- QS Colorant jaune citron

À l'aide de la feuille de batteur, mélanger tous les ingrédients. Débarrasser sur plaque et étaler sur 2 cm d'épaisseur. Réserver au congélateur. Broyer partiellement au robot coupe ou thermo mix. Cuire à 140 °C au four pendant 10 à 15 min.

4. La crème Mascarpone citron

- 250 g Mascarpone
- 250 g Crème fouettée
- 50 g **Fruit'Purée Citron jaune Capfruit**
- 20 g **Fruit'Zest Citron jaune Capfruit**
- 50 g Sucre glace
- 1 feuille Gélatine

Monter la crème fouettée. Diluer le mascarpone avec Fruit'Purée Citron jaune. Ajouter le sucre glace. Faire ramollir la feuille de gélatine à l'eau froide puis la faire fondre et incorporer à la masse ci-dessus. Mélanger délicatement la crème fouettée et ajouter Fruit'Zest Citron jaune. Débarrasser en poche avec une douille ronde unie.

5. Biscuit Madeleine

- 200 g Beurre
- 245 g Farine
- 245 g Oeufs
- 120 g Sucre glace
- 10 g Levure chimique
- 130 g Trémoline
- 50 g Lait
- 15 g **Fruit'Zest Citron jaune Capfruit**

Monter les œufs avec le sucre glace et la trémoline. Ajouter le beurre fondu tiède puis Fruit'Zest Citron jaune. Tamiser la farine avec la levure chimique puis mélanger délicatement avec la maryse dans les œufs montés. Ajouter le lait froid. Plaquer et cuire au four à 180 °C pendant 7 à 8 min.

6. La tuile cigarette citron

- 100 g Beurre
- 100 g Sucre glace
- 100 g Blancs d'œufs
- 100 g Farine tamisée
- 100 g Colorant jaune citron
- QS **Fruit'Zest Citron jaune Capfruit**

Mélanger tous les ingrédients ensemble. À l'aide d'un gabarit de 20 cm sur 1 cm, étaler des bandes de pâte à cigarette sur le papier cuisson. Oter le gabarit. Cuire à 140 °C pendant 40 min. Rouler cette bande sur elle-même afin d'obtenir un serpent.

Montage du tiramisu

Au fond d'un cercle chemisé de feuille rhodoïd de 3 cm de diamètre sur 3,5 cm de hauteur, disposer le biscuit Madeleine. Ajouter une couche de crème mascarpone. Redéposer une couche de biscuit Madeleine puis une autre couche de crème mascarpone. Lisser puis réserver au frais et démouler. Rouler dans le crumble citron.

Dressage de l'assiette

Réaliser 3 points de confit citron gingembre. À l'aide d'une cuillère, former une petite « larme » puis disposer un tiramisu sur chaque larme. Poser le décor tuile / cigarette puis une pousse de limon cress. Parsemer sur le fond d'assiette un peu de crumble puis former une quenelle de sorbet citron.



Fruit'Purée Citron jaune Capfruit

Le citron jaune est un fruit acidulé et un puissant antioxydant de par son importante teneur en vitamine C. Originaire d'Espagne et de Sicile, la purée est proposée sans sucres ajoutés, autre que ceux naturellement présents dans le fruit, comme l'ensemble de la gamme Agrumes et non pasteurisée.

INFOS



Bocuse d'Or : la Team France et son candidat Matthieu Otto

La Team France et son candidat Matthieu Otto, qui représentera les couleurs bleu-blanc-rouge au Bocuse d'Or Europe les 11 et 12 juin 2018 à Turin, se lancent pour des mois d'intense préparation.

Les premières séances de travail ont déjà débuté. Des réflexions sur le thème, le design du plat, les matières ou le choix des garnitures ont été engagées sans oublier la maîtrise des techniques culinaires. Pour l'entraînement du candidat, un espace dédié a même été mis à disposition par l'école Ferrandi Paris.

Tout se met donc en place pour soutenir celui qui a remporté le Bocuse d'Or France le 27 septembre 2017.

MATTHIEU OTTO, LE CANDIDAT

C'est comme sous-chef de Stephan Schneider à l'*Auberge Saint-Walfrid*, restaurant étoilé de Sarreguemines que Matthieu Otto officie depuis 7 ans. Originaire de Moselle et précédemment passé par les cuisines du *Ritz Paris* avec Michel Roth, il n'est pas un novice dans la catégorie des concours de cuisine. Après le Prix Taittinger, le Trophée Paul Haeberlin et le Trophée Henry Huck, il se lance désormais le défi d'atteindre la finale de la compétition suprême, le Bocuse d'Or.

LOUIS DE VICARI, LE COMMIS

À seulement 20 ans, Louis de Vicari, fier défenseur des traditions du Sud-Ouest de la France, a déjà connu un apprentissage de la rigueur et de l'excellence, à Bordeaux, au *Pavillon des Boulevards*, le restaurant étoilé du chef Thomas Morel puis aux côtés de Jean Coussau, l'expert du terroir, au *Relais de la Poste* (2 étoiles depuis 1971) à Magescq. Soucieux de toujours se perfectionner, il termine actuellement un Bachelor à l'École Ferrandi de Bordeaux.

ROMUALD FASSETNET, LE COACH

Des fourneaux de Maignon aux cuisines de *La Tour d'Argent*, en passant par de grandes maisons aux États-Unis et en Allemagne, Romuald Fassenet n'a eu de cesse de perfectionner son art aux côtés des grandes signatures de la gastronomie. Meilleur Ouvrier de France en 2004, il est depuis 10 ans propriétaire du *Château de Mont-Joly* dans le Jura et également chef conseil du *Pashmina* à Val Thorens. Passionné par le partage et la transmission, il a déjà accompagné l'équipe du Japon au Bocuse d'Or de 2009 à 2013 (qui obtient le Bocuse de Bronze) puis celle d'Australie en 2017 (Prix de la meilleure promotion).

YOHANN CHAPUIS, LE COACH ADJOINT

Enthousiaste à la création, Yohann Chapuis se distingue depuis des années par des plats hauts en couleurs et en saveurs. Formé à

la *Maison Doucet* de Charolles dont il est natif, il est passé dans les brigades de Pierre Orsi à Lyon, du restaurant *Les Templiers de Boismorand* puis de *La Pyramide* à Vienne. Début 2004, il rejoint *Lameloise* à Chagny où il est nommé chef et dirige une équipe de 20 cuisiniers.

En 2008, il reprend l'institution créée par Jean Ducloux, le restaurant *Greuze*, à Tournus. Amoureux de la Bourgogne, il y propose une cuisine empreinte de véracité, dans le respect de la tradition avec des clins d'œil modernes.

FRANÇOIS ADAMSKI, LE PRÉSIDENT TEAM FRANCE

Formé à l'École hôtelière du Touquet, François Adamski travaille ensuite dans des prestigieuses maisons comme le *Plaza Athénée*, le *Ritz*, *Maison Prunier*, *l'Intercontinental Paris* puis *l'Abbaye de Saint-Ambroix* à Bourges avant de devenir le chef du *Gabriel* à Bordeaux où il obtient l'étoile. En 2015, au cœur du Périgord Noir, il devient chef de cuisine consultant à *L'Imaginaire* de Terrasson-Lavilledieu qu'il quitte en octobre 2017.

Le chef fait partie du cercle très fermé des chefs les plus titrés de France, lauréats à la fois du Bocuse d'Or (2001) et du titre de Meilleur Ouvrier de France (2007).



Matthieu Otto



Louis de Vicari



Yohann Chapuis & Romuald Fassenet



François Adamski

INFOS



Bocuse d'Or : nouvelle identité visuelle

Le Bocuse d'Or, la référence des concours mondiaux de haute-cuisine, affirme son caractère unique avec un nouveau visuel, créé par l'agence Treto, pour les éditions 2018.

Le célèbre portrait de son créateur Paul Bocuse se révèle à travers une composition typographique impactante et contemporaine, qui rappelle l'énergie et la créativité de l'événement.

Le chef légendaire invite ainsi en toute simplicité chefs et public à le rejoindre dans l'univers prestigieux du Bocuse d'Or.



Thuriers MAGAZINE

GASTRONOMIE

ABONNEZ-VOUS À THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE

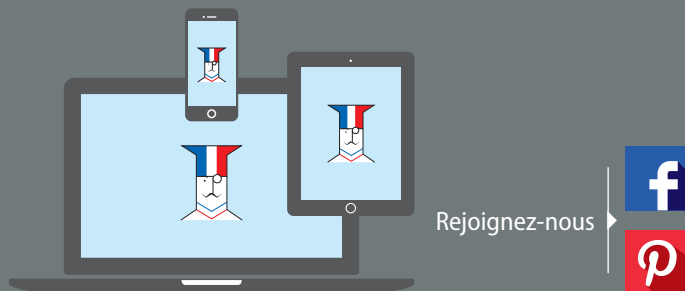
Recevez vos 10 numéros par an



BON DE COMMANDE PAGE 112 & SUR THURIESMAGAZINE.FR

ET PROFITEZ DES AVANTAGES DE VOTRE ESPACE ABONNÉS INCLUANT :

- ➔ plus de 3000 recettes salées ou sucrées et 12000 procédés de 400 chefs ;
- ➔ votre magazine en version numérique (PDF et visionneuse) ;
- ➔ la galerie-photo de nos reportages.



Que se passe-t-il à Paris..? Alexandre Léard



En août 2017, Alexandre Léard quitte son poste de chef à *La Table de l'Espadon* du *Ritz Paris* (deux étoiles au guide Michelin). Sous la direction de Nicolas Sale.

Il tire un trait. Fini les postes en demi-teinte, il veut signer sa cuisine et occuper pour de vrai sa position de chef cuisinier.

Une fois la porte du *Ritz* franchie, direction Puteaux. Où il dirige à présent la cuisine de *L'Escargot 1903*, une belle maison nichée sur les hauteurs de la ville.

Un parcours sans faute pour ce jeune cuisinier de trente-quatre ans.

Tout a commencé en Eure-et-Loir, alors qu'il était étudiant au collège de Châteauneuf-en-Thymerais.

Le jeune Alexandre est en 3^e, et doit effectuer un stage d'une semaine en entreprise. Sur le trottoir en face du collège, il y a un restaurant, *l'Écritoire*. Le jeune homme traverse la rue, pousse la porte du restaurant, se présente et se retrouve en cuisine pour son stage d'étude.

Mais Alexandre ne se trouvait pas là par hasard. Fils d'un jardinier paysagiste et d'une maman passionnée de cuisine et excellente pâtissière, deux itinéraires s'offraient à lui : jardinier ou cuisinier.

« Ma mère fait des gâteaux pour tout le village : des pièces montées, des gâteaux d'anniversaire... Et moi, à la maison, lorsque mes parents étaient occupés, je surveillais mes sœurs et j'avais pour mission de finaliser les repas. Je mettais le rôti au four, je réchauffais les pommes de terre... »

La semaine de stage en cuisine se déroule au mieux, la décision est prise : il sera cuisinier. Dès l'année suivante, il s'inscrit au CFA Les Chaises de Chartres pour préparer un CAP et effectue son apprentissage à *l'Écritoire*.

L'Écritoire...

Une étoile au guide Michelin et un chef, Luc Pasquier, très proche de ses collaborateurs. Quand on n'est que trois en cuisine, c'est plus facile. En effet, le chef travaille seul, entouré de deux apprentis, pour des services de vingt-sept couverts.

Luc Pasquier...

Il donne à Alexandre d'excellentes bases, lui fait découvrir un métier plein de perspectives et ne le lâchera pas, une fois l'apprentissage terminé. Il le suivra pendant près de dix ans.

En cuisine...

À *l'Écritoire*, tout est fait maison, la pâtisserie, les glaces, « c'était du sport », se souvient Alexandre Léard.

L'Escargot 1903 à Puteaux



« Cela m'a permis de me rendre compte de la réalité du métier. »

Ensuite, le chef envoie le jeune cuisinier au *Grand Monarque* de Chartres. « Son idée était de m'envoyer dans une grosse brigade. Il m'avait mentalement bien préparé à cela. »

Le Grand Monarque...

Une brigade de soixante personnes ! Une maison où l'on touche à tout : brasserie, traiteur, gastro... Une belle école.

Au bout d'une année, Alexandre passe son permis de conduire (il a tout juste dix-huit ans) et souhaite quitter la région pour aller voir ce qu'il se passe ailleurs.

Pourquoi pas au Relais Bernard Loiseau ? « Bernard Loiseau était très présent sur les plateaux de télévision, et je voyais en lui un sacré bonhomme. »

Il en parle à son chef d'apprentissage, et le voilà aussitôt rendu à Saulieu. Dans sa première grande maison triplement étoilée.

Auprès de Bernard Loiseau...

« Je suis tombé dans la mauvaise période. En 2003, quand le chef nous a quittés... J'ai fait six mois avec lui, et six mois sans lui. Mais j'ai eu le temps de découvrir le personnage et de vraiment l'apprécier. »

Ensuite, la Suisse...

« Luc Pasquier connaissait très bien Claude

Legras, un Meilleur Ouvrier de France, chef au *Floris*. »

Le Floris à Anières...

Alexandre Léard y restera un an et quatre mois.

« Physiquement, ce fut une expérience difficile. Nous étions cinq en cuisine dont un apprenti pour un restaurant avec une étoile au guide Michelin, une brasserie et un service traiteur. »

Au déjeuner, soixante, voire quatre-vingts couverts... Et pour le dîner, parfois cent vingt couverts.

Des travaux sont entrepris, les différents points de vente séparés et le *Floris* obtient sa deuxième étoile.

Mais Alexandre quitte la Suisse pour un retour en Eure-et-Loir, au *Château d'Esclimont*.

Le Château d'Esclimont...

Un retour à la campagne.

« Je voulais revenir au calme et en fait je me suis assez vite ennuyé, éprouvant le désir de retourner dans un endroit où ça bouge. »

Direction Paris.

Le Bristol...

Il postule pour un poste de demi-chef de partie. Éric Frechon le reçoit, lui demande son âge, et lui répond, « tu es trop jeune, ce sera commis ou rien. »

OK, ce sera commis.

Trois semaines plus tard, convocation dans le bureau du chef : Alexandre est nommé

demi-chef de partie. Un mois après, reconvoque et le voilà (enfin) chef de partie.

Éric Frechon...

« Sans doute la personne la plus rigoureuse que j'ai rencontrée dans ma carrière. Un grand technicien. »

Au *Bristol*, le jeune cuisinier progresse à la vitesse grand V.

« J'étais au service poisson, à côté du chef au passe. Et quand on a le chef à côté de soi et que l'on fait une bourde, on est tout de suite mis au courant... »

Puis, un jour, cela faisait deux ans et demi qu'il travaillait au *Bristol*, Éric Frechon l'envoie à Athènes, au *Spondi*, auprès du chef Arnaud Brignon, un ancien second du *Bristol*.

Le Spondi...

En Grèce, le premier restaurant à obtenir ses deux étoiles au guide Michelin.

Alexandre Léard y restera deux ans. Le temps de se familiariser avec l'écriture grecque. « Les bons de commande arrivaient en cuisine écrits en grec, et nous communiquions en anglais ou en grec... »

Un dépaysement, une adaptation et un retour en France. Direction Paris.

Retour au Bristol...

Cette fois-ci comme second de cuisine. Nous sommes en janvier 2009. Deux mois après, en mars, le *Bristol* obtient sa troisième étoile. « Un beau souvenir. » →



Et un an et demi plus tard, Alexandre quitte le Bristol.

Il souhaite vivre un nouveau challenge. Cela tombe bien, Philippe Labbé fait l'ouverture du Shangri-La à Paris.

Le Shangri-La...

L'établissement est en plein travaux, les cuisiniers (ils sont quatre) s'essayent sur les différentes cartes des restaurants de l'hôtel dans des écoles parisiennes : Ferrandi, Médéric, le Ceprocc...

« Une ouverture, c'est une expérience très enrichissante. »

Alexandre occupera le poste de sous-chef au restaurant gastronomique, *L'Abeille*, auprès de Philippe Labbé.

L'Abeille...

« Une très belle maison. Nous oublions que nous étions dans un palace, il y régnait l'ambiance d'un petit restaurant. Avec deux jours de fermeture par semaine et un restaurant qui n'ouvrait que le soir, nous étions loin de ces brigades de palace qui tournent sans arrêt. Nous formions une petite équipe de huit personnes, nous étions entre amis... »

Philippe Labbé...

« Une très belle personne. Un chef très curieux de tout, très innovant dans sa cuisine, toujours à l'affût, Nous étions tous les jours dans la découverte, avec trois essais différents. Il nous donnait les grandes lignes et sur ses fiches techniques, des produits dont je n'avais jamais entendu parler. »

« C'est Philippe Labbé qui m'a donné l'envie de partir en quête de petits producteurs,

de me rapprocher d'eux. Il m'a communiqué son amour des produits. »

Fin juillet 2014, Philippe Labbé quitte le Shangri-La. Six mois plus tard, Christophe Moret lui succède. Durant ces six mois d'intervalle Alexandre Léard prend les cuisines en main. Il élabore ses propres cartes, ses propres recettes. Puis, il s'attarde quelque temps auprès du nouveau chef en place et quitte le palace, après cinq années et trois mois d'un bonheur toujours renouvelé.

De cette expérience, il dira, « c'est là où j'ai vraiment grandi ». »

L'Hôtel Ritz...

Une autre ouverture, avec l'arrivée de Nicolas Sale, directeur des restaurants. Un nouveau gros challenge, une maison mythique. Il fallait faire fort. Sauf que là, Alexandre Léard dispose d'un bagage conséquent.

On lui confie son premier poste de chef à *La Table de l'Espadon* sous la direction de Nicolas Sale. Il prend en charge les cartes, le sourcing producteurs, il gère les équipes, les briefings... Il peaufine son style, se découvre une identité culinaire. Lui prend alors l'envie de voler de ses propres ailes.

L'Escargot 1903...

« C'est Philippe Legendre qui m'a proposé ce challenge. Nous avons beaucoup discuté. J'ai passé aussi de longs moments avec Hakim Gaouaoui, le propriétaire. »

Après cinq mois de discussion, la mise en place pour l'ouverture se fait en trois jours. « Paolo, l'ancien chef quitte le restaurant un vendredi soir, nous le rouvrons le mardi pour le service du déjeuner. »

Sa cuisine ?

« J'aime la sobriété. Ce qui du reste n'est pas le plus facile à réaliser en cuisine. Dans chaque assiette, trois, quatre éléments au maximum, mais pour un résultat hyper précis qui ne dénature en rien le produit. Je veux une cuisine bien lisible, tant dans les intitulés que dans les assiettes. »

En d'autres termes, le client ne doit pas triturer l'assiette pour y retrouver les ingrédients cités...

Est-il un chef heureux ?

« Je le serai quand tout sera bien structuré. Il faut prendre le temps... »

En attendant, nous pouvons nous régaler de ses huîtres de la lagune de Thau, de ses pintades du Sud-Ouest, de son céleri en rémoulade truffé.

Sur sa carte, des produits choisis et des producteurs mis en avant.

« L'humain compte », dit Alexandre Léard à qui veut l'entendre...

« J'adore rencontrer nos producteurs. J'aime voir leurs yeux briller quand ils me parlent de leur terre, de leurs produits, tout comme les miens peuvent briller quand je parle cuisine. Il faut que nous soyons dans le même délire... »

Ne l'oublions pas, le chef est le fils d'un jardinier paysagiste.

Alexandre Léard... chef très sympa, au discours truculent, à qui nous souhaitons un grand succès.

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : ALEXANDRE LÉARD.

Céleri et truffe melanosporum sélectionnée par Paolo Senatore, rémoulade contemporaine à la moutarde de Charroux

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1 Céleri-rave (de chez Thierry Riant)
1 l Crème liquide
2 Feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 4 g)
100 g Crème fouettée
1 Jaune d'œuf
1 Cuillère à café de moutarde
(de Dijon)
200 g Huile de pépins de raisin
QS Sel, vinaigre balsamique
20 ans d'âge (Ricardo),
pousses de mouron des oiseaux
(de chez Éric Roy)

300 g Fond blanc
200 g Jus de truffe
50 g Tartuffon (crème à base
de cèpe, huile d'olive,
sel marin et truffe
blanche d'Alba)
50 g Crème liquide
100 g Crème (d'Isigny)
10 g Poudre de graines
de moutarde séchées
30 g Moutarde (de Charroux)
30 g Julienne de truffe
tuber melanosporum
(Paolo Senatore)

CRÉMEUX DE CÉLERI

Peler, couper la moitié du céleri-rave en gros morceaux, les cuire dans la crème liquide puis mixer le tout et refroidir. Ajouter la gélatine fondue, incorporer la crème fouettée, réserver dans une poche et laisser prendre au froid.

MAYONNAISE TRUFFÉE EN SIPHON

Réaliser une mayonnaise avec jaune d'œuf, moutarde (de Dijon), huile de pépins de raisin et sel.

Sauce truffe : réduire le fond blanc de moitié avec le jus de truffe, le tartuffon et la crème liquide. Ajouter du vinaigre balsamique, mixer, assaisonner et refroidir.

Mélanger la mayonnaise bien serrée avec la crème (d'Isigny) et la sauce truffe, rectifier l'assaisonnement, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Réserver au froid.

CHIPS DE CÉLERI

Peler 1/4 du céleri-rave, tailler des tranches fines de 0,2 cm d'épaisseur à l'aide d'un trancheur électrique puis, avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre, les détailler en disques. Les frire dans de l'huile de pépins de raisin à 140 °C, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Peler, tailler le céleri-rave restant en julienne.

Dans une assiette, parsemer la poudre de graines de moutarde séchées. Dresser cinq points de crémeux de céleri, ajouter la moutarde (de Charroux) puis la julienne de céleri-rave et de truffe assaisonnées avec la mayonnaise truffée en siphon.

Décor : chips de céleri, pousses de mourons des oiseaux.

VIN CONSEILLÉ

Mâcon-Fuissé 2015 - Domaine Cheveau.
Belles notes de fruits mûrs, assez minéral et élégant pour contraster avec le côté un peu gras en bouche du crémeux de céleri.



Huîtres de la lagune de Thau « Pascal Migliore » à peine tièdes, jus de coques au Noilly Prat, palets de chou-fleur caramélisés au curry, sarrasin torréfié

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 24 Huîtres n° 2 spéciales
(Pascal Migliore)
1 Chou-fleur
QS Sel, poivre, huile d'olive fruitée
noire (Xavier Alazard), sucre,
beurre, feuilles d'huître
(*mertensia maritima*)
150 g Beurre
2 g Curry en poudre
20 g Kasha bio (graines
de sarrasin grillé)
1 kg Coques
50 g Céleri-branche
50 g Échalotes
200 g Noilly Prat
200 g Crème (d'Isigny)
50 g Salicornes

PALETS DE CHOU-FLEUR

À l'aide d'un trancheur électrique, tailler le chou-fleur en tranches de 0,5 cm d'épaisseur, puis les détailler avec un emporte-pièce de 3,5 cm de diamètre. Cuire les palets obtenus dans de l'eau bouillante

salée et les obtenir croquants. Égoutter puis au moment, les colorer avec le beurre et du sucre puis ajouter le curry en poudre.

KASHA

Faire bouillir 1,5 litre d'eau, la verser sur le kasha et laisser gonfler pendant 10 minutes environ. Égoutter puis sauter le kasha à la poêle avec de l'huile d'olive et du beurre ; l'obtenir croustillant. Réserver.

JUS DE COQUES

Dégorger les coques dans de l'eau salée pendant 2 heures environ.

Émincer le céleri-branche et les échalotes, les suer avec de l'huile d'olive, ajouter les coques, déglacer au Noilly Prat. Cuire à couvert très rapidement. Débarrasser, décoquiller les coques et séparer les langues, réserver.

Réduire le jus de coques de moitié, ajouter la crème (d'Isigny) et cuire pendant 10 minutes. Mixer dans un blender avec les langues de coques, monter légèrement à l'huile d'olive fruitée noire. Passer

au chinois, rectifier l'assaisonnement et réserver.

PROCÉDÉ

Au moment, ouvrir les huîtres dans un four vapeur à 100 °C pendant 30 secondes. Les retirer de la coquille.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, verser le jus de coques, dresser 3 huîtres avec un palet de chou-fleur à cheval sur chacune d'elles. Parsemer le kasha croustillant et des salicornes.

Décor : feuilles d'huître (*mertensia maritima*).

VIN CONSEILLÉ

Côtes-du-Rhône Villages 2016 - Domaine du Moulin.

Blanc sec, notes de fleurs blanches, grande fraîcheur et longueur en bouche pour accompagner ce côté très iodé de l'huître et à la fois contraster le côté un peu gras et sucré de la sauce.



La pintade du Sud-Ouest pochée et truffée, déclinaison de panais de Monsieur Éric Roy

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

4 Pintades (du Sud-Ouest)
 8 Mini-panais (Éric Roy)
 150 g Beurre
 QS Sel, poivre, pourpier (Éric Roy),
 lamelles de truffe, poudre de truffe
 150 g Échalotes ciselées
 20 g Thym
 2 l Fond blanc
 500 g Vin rouge (type syrah)
 500 g Porto rouge
 4 Panais (3 + 1)
 1 l Lait
 500 g Huile de pépins de raisin
 50 g Truffe *tuber melanosporum*
 hachée (Paolo Senatore)

PRÉPARATION

Habiller (flamber, vider) les pintades. Lever les cuisses et enlever la peau des coffres. Réserver séparément au froid.

Laver les mini-panais, les rôtir avec la peau dans du beurre noisette, assaisonner, réserver.

CUISSON

Assaisonner les coffres de pintades, les mettre sous vide avec une noix de beurre et les cuire dans un four vapeur à 83 °C pendant 5 minutes environ, descendre la température à 55 °C et finir de cuire pendant 30 minutes. Stopper la cuisson dans de la glace et réserver.

JUS DE VOLAILLE

Concasser les cuisses et les carcasses des pintades, les colorer puis ajouter les échalotes et le thym. Suer le tout, mouiller au fond blanc et cuire pendant 2 heures à feu doux. Passer au chinois, réduire de moitié et ajouter le miroir (vin rouge et porto rouge réduits à l'état sirupeux). Rectifier l'assaisonnement.

CRÈME DE PANAIS

Éplucher et tailler en gros morceaux trois panais, les cuire dans le lait et les égoutter. Mixer les panais dans un blender chauffant à 80 °C, vitesse 8, pendant 10 minutes environ, assaisonner et réserver.

CHIPS DE PANAIS

Tailler des tranches fines dans le panais restant à l'aide d'un trancheur électrique puis les détailler avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Les frire dans de l'huile de pépins de raisin à 140 °C, éponger, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Réchauffer les coffres de pintades dans de l'eau maintenue à 55 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 20 minutes, puis lever les suprêmes, les glacer avec le jus de volaille. Dans une assiette, réaliser une larme de crème de panais, dresser dessus du pourpier, des lamelles de truffe et les chips de panais. Disposer un suprême de pintade, le recouvrir avec la truffe hachée. Ajouter un mini-panais rôti et saupoudrer l'assiette avec de la poudre de truffe.

VIN CONSEILLÉ

Volnay - « Les Brouillards » 2014 - Domaine Parigot.

Un vin très aromatique, épicé, vif et floral.





Citrus, fin baba, chantilly au citron vert, jus au rhum Zacapa

FINITION ET PRÉSENTATION

Imbiber les babas dans le sirop d'imbibage pendant 10 minutes puis les égoutter.

Dans une assiette, dresser 3 babas imbibés, ajouter la chantilly citron vert, le confit d'orange, les suprêmes d'agrumes frais et les zestes d'agrumes confits. Napper les babas avec le jus au rhum.

Décor : Atsina® Cress (micro-végétal).

VIN CONSEILLÉ

Rhum 23 ans d'âge - Zacapa.

Arômes de miel, caramel et fruits secs.

Pâte à baba

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g Lait
20 g Levure de boulanger
450 g Farine
10 g Sel
40 g Sucre semoule
250 g Œufs (soit 5)
100 g Beurre fondu

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités (sauf le beurre), jusqu'à ce que la masse se décolle de la paroi de la cuve. Ajouter le beurre fondu (mais pas chaud) puis mélanger à nouveau jusqu'à ce que la masse se décolle de la paroi de la cuve. Laisser pousser pendant 15 minutes dans la cuve, mélanger à nouveau et pocher dans des moules Flexipan® demi-sphériques de 2,5 cm de diamètre. Laisser pousser à nouveau pendant 15 minutes et cuire dans un four à 180 °C pendant 15 minutes. Laisser refroidir, démouler, réserver.

Confit d'orange

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

4 Oranges
250 g Sucre semoule (125 + 125)
120 g Jus de citron
3 g Vanille en poudre
9 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Laver, piquer les oranges entières avec la peau puis les blanchir 3 fois (départ eau froide à chaque fois). Les couper en morceaux puis les mixer dans un cutter (Robot-

Coupe) avec 125 g de sucre, le jus de citron et la vanille en poudre. Chauffer l'appareil, ajouter la pectine mélangée avec le sucre restant et porter à ébullition. Réserver au froid.

Chantilly citron vert

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

160 g Crème fraîche (50 + 110)
25 g Mascarpone
20 g Sucre glace
1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
2 Zestes de citron vert râpés

PROCÉDÉ

Chauffer 50 g de crème fraîche avec le mascarpone, le sucre glace et la gélatine. Ajouter la crème restante, mélanger et bloquer au froid. Au moment, verser l'appareil dans un batteur avec le fouet et monter comme une chantilly classique. Incorporer les zestes de citron vert râpés.

Sirop d'imbibage

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1,5 l Eau
350 g Sucre
8 g Vanille en poudre
2 Zestes d'orange râpés
2 Zestes de citron vert râpés
800 g Rhum (Zacapa)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, la vanille en poudre, les zestes d'orange et de citron vert râpés. Laisser infuser pendant 30 minutes environ puis ajouter le rhum.

Suprême d'agrumes frais

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

4 Oranges
2 Pamplemousses rouges
3 Citrons jaunes

PROCÉDÉ

Lever à vif les suprêmes des agrumes. Les réserver séparément dans leur jus.

Jus au rhum

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1,5 l Sirop d'imbibage
1,2 l Rhum (Zacapa)

PROCÉDÉ

Mélanger le sirop avec le rhum, réserver.

Zestes d'agrumes confits

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1 Orange
1 Citron jaune
2,5 l Sirop à 30 °B
(base : 1 litre d'eau, 300 g de sucre)

PROCÉDÉ

Prélever les zestes des agrumes avec un économe, tailler les zestes de citron en julienne et les zestes d'orange en pastilles. Les mettre séparément sous vide avec le sirop à 30 °B et cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 20 minutes. Réserver.

Chocolat, pure origine Mexique, mousse légère, pannacotta coco rafraîchie au citron

QUENELLE CHOCOLAT COCO

Pocher l'appareil mousse chocolat dans des moules à quenelles jusqu'aux 3/4, ajouter l'insert biscuit pannacotta coco congelé. Lisser à l'aide d'une spatule et laisser prendre au froid. Démouler et râper de la noix de coco fraîche dessus.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une grande assiette, poser un cercle en inox de 8 cm de diamètre et tourner autour avec un pinceau trempé dans la ganache

chocolat. Saupoudrer de la poudre de grué de cacao puis dresser dessus 3 quenelles chocolat coco et 3 tubes cigarette garnis avec la mousse au chocolat en siphon. Ajouter au centre une quenelle de sorbet coco citron vert.

Décor : rouleaux de noix de coco fraîche, herbe (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Maury Vintage 2006 - Mas Amiel.

Vin charnu et fruité qui s'accorde parfaitement avec ce dessert.

Biscuit chocolat sans farine

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

600 g *Blancs d'œufs (soit 20)*
360 g *Sucre semoule (300 + 60)*
450 g *Jaunes d'œufs (soit 23)*
230 g *Cacao en poudre*

PROCÉDÉ

Dans la cuve d'un batteur, monter les blancs d'œufs avec 300 g de sucre semoule. Séparément, blanchir les jaunes avec le sucre semoule restant, mélanger les deux masses puis incorporer le cacao en poudre. Étaler finement l'appareil sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et cuire dans un four à 210 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir, détailler le biscuit avec un emporte-pièce inox en forme de « bulle » (de 3 x 2 cm - dimensions identiques aux moules à quenelles).

Pannacotta coco

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

20 g *Crème fraîche*
3 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)*
20 g *Glucose*
200 g *Purée de noix de coco*

PROCÉDÉ

Chauffer sans faire bouillir la crème fraîche avec la gélatine et le glucose, ajouter la purée de noix de coco, mélanger, garnir une poche et laisser prendre au froid. Dresser environ 4 g d'appareil sur chaque biscuit chocolat sans farine puis bloquer au grand froid.

Mousse chocolat

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Crème liquide*
100 g *Couverture noire (pure origine Mexique)*
50 g *Sucre semoule*
150 g *Eau*
60 g *Jaunes d'œufs (soit 3)*

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter légèrement la crème et réserver au froid. Au bain-marie, fondre la couverture. Dans une casserole, cuire le sucre avec l'eau à 121 °C, verser sur les jaunes et monter légèrement. Incorporer progressivement la couverture fondue et la crème fouettée. Réserver au froid dans une poche.

Mousse au chocolat en siphon

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Lait*
30 g *Grué de cacao*
200 g *Crème*
80 g *Jaunes d'œufs (soit 4)*
20 g *Sucre semoule*
50 g *Couverture noire (Araguani)*

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec le grué de cacao, filmer et laisser infuser pendant 20 minutes. Passer au chinois étamine. Dans une casserole, porter à ébullition l'infusion obtenue avec la crème, verser une partie sur les jaunes blanchis avec le sucre

semoule. Remettre le tout dans la casserole et cuire à l'anglaise. Ajouter la couverture, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, chinoiser à l'étamine, verser dans un siphon d'1 litre, gazer deux fois et réserver au froid.

Ganache chocolat

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

40 g *Crème liquide*
20 g *Couverture noire*

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition, verser sur la couverture, bien mélanger et réserver à température ambiante.

Sorbet coco citron vert

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

80 g *Eau*
145 g *Lait de noix de coco*
20 g *Sucre inverti (Trimoline)*
70 g *Sucre semoule*
15 g *Glucose atomisé*
3 g *Stabilisateur (Super neutrose)*
300 g *Purée de noix de coco*
3 *Zestes de citron vert*

PROCÉDÉ

Porter à 50 °C, l'eau avec le lait de noix de coco et le sucre inverti. Ajouter le mélange : sucre semoule, glucose atomisé et stabilisateur. Porter le tout à ébullition, verser sur la purée de noix de coco et les zestes de citron vert. Laisser refroidir, réserver dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.



Tubes cigarette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

40 g	Beurre
40 g	Sucre glace
40 g	Blanc d'œuf (soit 1 gros)
35 g	Farine
5 g	Cacao en poudre

PROCÉDÉ

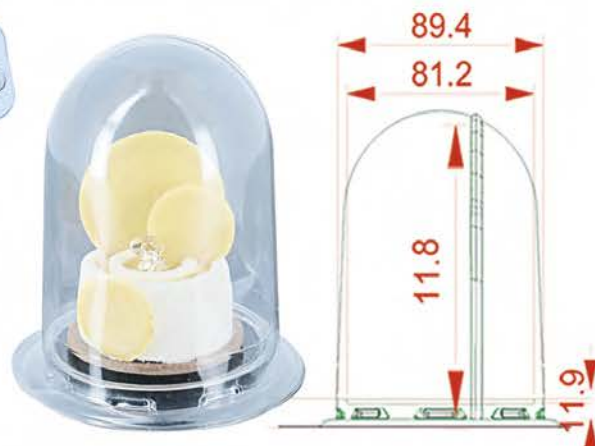
Blanchir le beurre avec le sucre glace, ajouter le blanc d'œuf, la farine et le cacao en poudre. Laisser reposer l'appareil au froid pendant 2 heures. À l'aide d'un chablon (de 12 x 3 cm), dresser l'appareil sur un Silpat®, laisser prendre au grand froid puis cuire dans un four à 165 °C pendant 4 minutes environ ; dès la sortie du four, rouler chaque bande autour d'un tube de 2 cm de diamètre, réserver au sec.

PLDOME
BOÎTE CLOCHE EN PLASTIQUE TRANSPARENT

Idéale pour présentation de vos petites robes chocolat, de vos gâteaux individuels, ... Pour la vente de vos pâtisseries ou pour la décoration de vos buffets, tables de cérémonie...



PLDOME - 60 pcs
Boîte cloche en plastique transparent



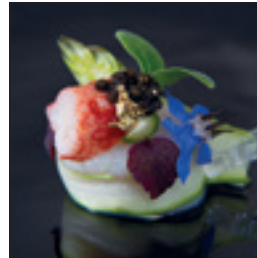
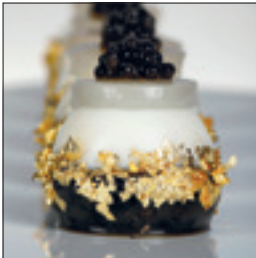
Moules aimantés pour chocolat

DRCPO33
Ø 6 cm - H10 cm - 3 pcs

DRCPO34
Ø 4,5 cm - H10 cm - 3 pcs

LES AMUSE-BOUCHES par Stéphane Debracque

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. PHOTOS : MOURAD MOKRANI. ACCORDS VINS : GUY CARRIÈRE.



Bijou de langoustine



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Bouillon de langoustine :

1 kg	Carapaces de langoustines
50 g	Carotte émincée
50 g	Échalotes émincées
10 g	Ail rose haché
2 l	Eau
5 g	Encre de seiche
15	Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 30 g)
QS	Sel, poivre, paillettes d'or, huile d'olive, beurre demi-sel

Crème de langoustine :

40 g	Échalote émincée
10	Queues de langoustines décortiquées
200 g	Vin blanc
60 g	Crème liquide
5	Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)
10	Fines rondelles de noix de Saint-Jacques (de 2 cm de diamètre)
20 g	Caviar

BOUILLON DE LANGOUSTINE

Torréfier les carapaces de langoustines dans un four à 220 °C pendant 12 minutes environ.

Colorer la garniture aromatique avec de l'huile d'olive, ajouter les carapaces de langoustines. Moullier avec l'eau mélangée avec l'encre de seiche, porter à petite ébullition pendant 25 minutes. Chinoiser, rectifier l'assaisonnement, ajouter la gélatine et couler dans des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre. Faire prendre au froid.

CRÈME DE LANGOUSTINE

Suer l'échalote émincée avec du beurre demi-sel, ajouter les queues de langoustines. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, moullier avec la crème et porter à ébullition pendant 10 minutes. Débarrasser, mixer, chinoiser, rectifier l'assaisonnement, ajouter la gélatine et couler l'appareil dans des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre. Faire prendre au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une demi-sphère de bouillon de langoustine et une demi-sphère de crème de langoustine, retirer le sommet de chacune d'elles puis les accoler à l'aide d'une goutte de bouillon de langoustine collé. Recouvrir la jonction avec des paillettes d'or. Poser une fine rondelle de noix de Saint-Jacques de 2 cm de diamètre sur le dessus.

Décor : caviar.

VIN CONSEILLÉ

Vouvray sec 2015.

À la fois vif et enrobé, ce grand vin blanc de Loire est capable de prouesses. Parfait pour débiter un repas, il sera ici le parfait compagnon. Poussez le luxe à l'utiliser dans la recette.

Alternatives : Chablis 1^{er} Cru 2016 ; Champagne Blanc de Blancs brut.



Croustillant de homard au citron yuzu

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Croustades :

- 2 Feuilles de pâte à philo
- 20 g Beurre fondu

Crème yuzu :

- 30 g Crème fleurette
- 5 g Jus de yuzu
- QS Sel, poivre
- 10 Médailles de queue de homard cuits
- 20 g Œufs de truite
- 10 Copeaux de betterave jaune
- 10 Vene Cress® (micro-végétal)
- 10 Pétales de fleur de souci jaune

CROUSTADES

Étaler une feuille de pâte à philo, la badiageonner avec le beurre fondu, la recouvrir avec la seconde feuille. Détailler avec un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre et foncer des moules à tartelette de 4 cm de diamètre. Cuire dans un four à 180 °C pendant 10 minutes environ.

CRÈME YUZU

Monter la crème fleurette. Incorporer le jus de yuzu, assaisonner et réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Pocher un dôme de crème yuzu dans le fond d'une croustade et poser dessus un médaillon queue de homard cuit. Ajouter les œufs de truite et un copeau de betterave jaune.

Décor : Vene Cress®, pétale de fleur de souci.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan 2016.

Profitez de la fraîcheur de ce millésime pour superposer à cet amuse-bouche racé, un vin à la fois ample, finement boisé et justement tonique. Le plus noble des vins blancs de Bordeaux trouve ici sa place.

Alternatives : Sancerre blanc 2016 ; Riesling 2015.

Épinglé de coquille Saint-Jacques et tourteau au gingembre

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

150 g Noix de coquilles Saint-Jacques

Marinade :

200 g Huile d'olive

50 g Jus de citron vert

20 g Gingembre frais râpé

5 g Gingembre rose (gingembre mariné au vinaigre)

QS Citrus pepper (poivre au citron), fleur de sel, feuille d'or

5 Asperges vertes

20 g Chair de tourteau

10 g Perles de hareng (avruga)

5 Shiso Purple® (micro-végétal)

10 Fleurs de bourrache

10 Borage Cress® (micro-végétal)

MARINADE

Mélanger les ingrédients cités et réserver.

PROCÉDÉ

Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur. Les mariner pendant 5 minutes.

Éplucher les asperges, prélever les têtes et les mariner pareillement. Réserver les queues.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une mandoline, tailler des fins copeaux dans les queues d'asperges. Entourer une rondelle de noix de Saint-Jacques marinée avec un copeau d'asperge et la maintenir avec une épingle cristal. Dresser dessus un morceau de chair de tourteau, une demi-tête d'asperge marinée et des perles de hareng.

Décor : Shiso Purple®, fleur de bourrache, Borage Cress®, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Muscadet Sèvre-et-Maine 2016.

Il faut aller chercher le beau vin minéral, modérément nerveux, un peu « citronné » mais avec du fond pour célébrer un accord aérien, plein de goût avec des accents iodés.

Alternatives : Muscadet des Coteaux de la Loire 2016 ; Entre-deux-mers 2017.



Bœuf Wagyu en version tomate parmesan

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

160 g *Filet de bœuf Wagyu paré (bœuf japonais)*

Sablés au parmesan :

200 g *Farine (de meule)*

200 g *Parmesan râpé*

200 g *Beurre doux*

Bavaroise de tomate :

100 g *Gaspacho de tomate*

14 g *Gelée bavaroise (gélifiant)*

100 g *Crème liquide fouettée*

QS *Sel, poivre, tabasco, huile d'olive au basilic*

10 *Copeaux de parmesan*

10 *Pétales de tomate confite*

10 *Fleurs d'ail jaune*

SABLÉS AU PARMESAN

Mélanger les ingrédients cités du bout des doigts pour obtenir une pâte friable. L'étaler à 5 mm d'épaisseur puis détailler des rectangles (de 2 x 7 cm). Les cuire entre deux plaques, dans un four à 150 °C pendant 8 minutes environ.

BAVAROISE DE TOMATE

Tiédifier le gaspacho, ajouter la gelée bavaroise et fouetter jusqu'à dissolution complète. Laisser refroidir puis incorporer délicatement la crème fouettée. Assaisonner sel, poivre et tabasco. Réserver au froid.

PROCÉDÉ

Bloquer le filet de bœuf en cellule de refroidissement à 0 °C puis le tailler en fines tranches à l'aide d'un trancheur électrique. Les déposer sur un papier film, pocher au centre un boudin de bavaroise de tomate de 1 cm de diamètre et rouler le tout. Bloquer au grand froid puis tailler des tronçons de 5 cm de longueur en biseau.

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur un sablé au parmesan, disposer un tronçon de bœuf à la tomate, lustrer avec de l'huile d'olive au basilic.

Décor : copeau de parmesan, tomate confite, fleur d'ail jaune.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence rosé 2016.

Dans une des plus belles représentations du vin rosé raffiné, cette région méditerranéenne maîtrise parfaitement le sujet. Il évoque le Sud sans lourdeur aucune : avec raffinement.

Alternatives : Bandol rosé 2016 ; Corbières rosé 2017.



EN APARTÉ...

Antoine Westermann

PAR GUILLAUME BOSCTHURIÈS



Paris - New York



La fratrie Westermann : Gérard, Odile, Antoine et Madeleine.



En juillet 1961, la famille Westermann en vacances à Anney.



Antoine Westermann en démonstration.

Parti de peu mais doté d'une volonté à toute épreuve, Antoine Westermann a rendu son rêve d'enfant une réalité. Très jeune, être cuisinier était sa vocation et bien plus tard le chef alsacien s'est imposé dans la profession, hissant son nom au sommet de la planète «Gastronomie».

Comme Joël Robuchon, Olivier Roellinger, Alain Senderens ou plus récemment Sébastien Bras, Antoine Westermann fait partie de ces rares chefs triplement étoilés à avoir rendu leurs étoiles. C'était en 2007, lorsque son fils, Éric, désormais étoilé à son tour, racheta son établissement strasbourgeois *Le Buerehiesel*.

Actuellement propriétaire et chef de plusieurs établissements (dont *Le Coq Rico*, le bistrot des belles volailles à Paris et à New York) représentant en tout plus de 140 collaborateurs.

T. G. M. : Qu'est-ce qui a créé chez vous la vocation de cuisinier ?

A. W. : C'est arrivé très jeune, vers l'âge de 8 ans. Mon papa avait une entreprise de peinture et ma maman était femme au foyer et excellente cuisinière. Ils m'ont légué ce sens du plaisir, du bien-être et du bien manger comme dans beaucoup de familles alsaciennes.

Ils étaient plutôt uniques dans leur genre. Nos repas de famille étaient connus de tous pour avoir les plus gourmandes et délicieuses tablées de la ville de Wissembourg, ils se stimulaient l'un l'autre. Ils avaient un sens aigu du partage, de la fête à table. C'est à travers les mets que mes parents communiquaient leur amour. Certains enfants partagent les passions de leur papa, c'est ce que j'ai fait avec le mien et son amour de la cuisine.

Un souvenir en particulier...

À l'époque, dans les maisons, il était rare de voir un homme cuisiner mais maman laissait volontiers les fourneaux à mon père le dimanche. Quand papa cuisinait, il commençait tôt, j'étais réveillé par l'odeur du déglacage au vin rouge ou au vin blanc qui envahissait toute la maison. En quelque sorte, je suis aussi venu à la cuisine par les odeurs. J'en ai vite fait un jeu, ainsi en rentrant de l'école, je jouais à deviner ce qu'il y allait avoir à manger.

Par quel biais êtes-vous entré en cuisine ?

J'étais bon élève, particulièrement doué en maths, maman aurait souhaité que je fasse des études d'ingénieur. J'ai insisté pour faire un apprentissage. Nous n'avions pas de relations dans la profession, j'ai donc intégré les cuisines d'un bon restaurant bourgeois de Strasbourg qui à l'époque s'appelait *Le Buffet de La Gare*, une brasserie de luxe en quelque sorte. Maman espérait secrètement que ce très dur apprentissage me découragerait.

Après l'apprentissage...

J'ai enchaîné quelques expériences dans des restaurants plutôt modestes avec des cuisines simples.

Je souhaitais vraiment intégrer un restaurant gastronomique mais mon CV n'était pas du tout adéquat pour que j'intègre des grandes maisons. Cependant je ne l'ai su qu'après les avoir tous contactés. Pour l'anecdote j'ai aussi candidaté à *L'Auberge de l'III* mais je n'ai pas été retenu.

Vous vous êtes installé à votre compte très jeune ?

Mon père, qui partageait ma passion, m'a proposé très vite de me soutenir dans l'achat d'un restaurant, ainsi à 23 ans j'ai eu ma propre affaire. Il avait une confiance absolue en moi. Pour cela, il a mis la maison familiale sous hypothèque pour me permettre d'acquérir *Le Buerehiesel* à Strasbourg en 1969. Sept années plus tard, tout était remboursé je m'en étais fait un point d'honneur, même si j'avais la confiance totale de mes parents, et que jamais ils ne m'avaient mis aucune pression.

Comment se passent vos débuts au Buerehiesel ?

Nous étions 3 en cuisine : un commis, un apprenti et moi-même pour 80 couverts. Au fur et à mesure, nous sommes montés jusqu'à 30 personnes en cuisine.

Nous n'avions que très peu de fonds de roulement, nous avons frisé plusieurs fois la catastrophe quand le temps se mettait à la pluie. Puis, le soleil aidant, la terrasse était à nouveau pleine de monde.

Je rêvais de grande cuisine, de gastronomie, et j'intégrais petit à petit ma personnalité dans mes recettes mais tout doucement, sans prétention. →



L'équipe du Buerehiesel dans les années 70.



Avec son beau-frère Guy, sa nièce Caroline et sa sœur cadette Madeleine.



Avec Vincent Farges, chef de la Fortaleza do Guincho, près de Lisbonne au Portugal.



Au ski avec son épouse Patricia.

Qu'est-ce qui vous a amené à la course aux étoiles ?

Un matin, j'ai entendu une émission à la radio sur la gastronomie. On y parlait d'étoiles, de fourchettes, de toques, je me suis dit pourquoi pas moi. J'ai senti qu'il fallait que je m'affirme et Viviane mon ex-épouse, m'a suivi. J'ai ensuite économisé chaque denier pour faire le tour des grandes tables de France avec Viviane dans ma 2 CV. La flamme de la passion montait en moi.

Comment avez-vous fait évoluer l'établissement afin d'atteindre la consécration ?

Au niveau de l'établissement en lui-même, j'ai modifié *Le Buerehiesel* en fonction de nos moyens, lentement, avec prudence, car quand on gagne un sou, on ne peut pas en dépenser trois !

Au niveau de la cuisine en elle-même, j'affinais petit à petit mes techniques et je cherchais avec cela ma propre signature. Au

bout de quelques années, je peux dire que j'avais mon identité culinaire.

Et vous obtenez la première étoile 6 ans après l'acquisition du restaurant, une belle récompense...

La première étoile, c'était génial, je n'avais que 29 ans et n'avais pas reçu la formation pour. Je n'y croyais pas !

Que dire alors de la 2^e et de la 3^e ?

La deuxième arrive en 1983, l'émotion était énorme et pour la troisième que j'obtiens avec mes équipes en 1994, alors là, ce fut vraiment un grand moment dans ma vie. Malheureusement, peu de gens peuvent savoir ce que c'est mais c'est vraiment extraordinaire. Ce n'est pas une question de chiffre d'affaires mais une fierté de savoir que le travail que vous avez fait pendant des années finit par être reconnu. Ce sentiment était pour moi d'autant fort que je partais vraiment de zéro !

Une anecdote au sujet de cette 3^e étoile ?

Je faisais du hors-piste à La Plagne. J'arrive au restaurant de montagne où m'attendait Viviane avec un grand sourire, elle me dit : « il faut que tu appelles le Michelin car ils ont quelque chose à te dire... »

Autant dire qu'une fois arrivé au restaurant, nous avons bien fêté ça. Les bouteilles de champagne arrivaient pleines et se vidaient aussitôt.

Aviez-vous la pression des étoiles ?

À chaque service ! Mais on s'y fait...

Et à trois étoiles, on voit des inspecteurs partout et tout le temps, une forme de paranoïa s'installe. En perdre une peut être dramatique financièrement ou humaine, nous avons des exemples... Cependant, je n'ai jamais cuisiné pour les guides mais pour moi et mes convives.



Au Drouant avec son ami Yann Queffélec, prix Goncourt 1985 pour son roman *Les Noces Barbares*.



Antoine Westermann, entouré de l'équipe du Drouant.

Quelle vision avez-vous du guide Michelin ?

Je ne peux que les remercier de m'avoir amené au firmament qui a été un tremplin énorme pour ma carrière. Cela m'a permis de voyager à travers le monde pendant des années et me lancer dans d'autres projets.

À l'époque le guide était franco-français, nous n'étions qu'une petite vingtaine de trois étoiles. Ensuite le guide Michelin s'est ouvert à l'Europe, aux États-Unis, au Japon. Être triplement étoilé est désormais une denrée moins rare.

Pourquoi avoir rendu les étoiles ?

Paris me faisait rêver, c'est une ville magique. J'ai imaginé *Mon Vieil Ami*, un bistrot potager sur l'île Saint-Louis en 2003 dans le but d'avoir un pied-à-terre à la capitale et vivre la vie de cuisinier à Paris. En 2006, *Drouant*, que j'ai cédé récemment, se présente à moi. C'était un énorme challenge d'un autre genre. Mais je me lance, je l'achète. J'ai deux compères à mes côtés à cette époque Antony Clémot mon jeune associé, et Patricia ma femme aujourd'hui qui s'occupe de toute la communication, un atout considérable dans l'univers culinaire actuel.

C'est à la même époque que je sens que je deviens de plus en plus curieux d'autres expressions culinaires, je souhaite alors rendre mes étoiles, car je suis convaincu que je ne pourrais pas « être au four et

au moulin ». Je dois soit convaincre mon fils Éric de reprendre et démarrer avec cet outil de travail qu'est *Le Buerehiesel* mais sans étoiles, ou trouver quelqu'un qui en veut. Éric ne s'y attendait pas mais se décide.

Je ne voulais pas que mon fils démarre sa vie de cuisinier avec le poids d'étoiles qu'il n'avait pas gagnées mais qu'il puisse avoir l'occasion d'avoir, s'il le souhaite, les siennes. C'est un cuisinier plein de talent aujourd'hui et avec sa propre identité, je suis fier de lui.

Comment définiriez-vous votre cuisine ?

C'est du Westermann ! Aussi bien quand j'étais étoilé que maintenant où je suis plutôt dans la bistronomie. J'accueille mes clients comme s'ils venaient chez moi, personnellement je n'ai jamais voulu du restaurant-théâtre. Je veux avant tout que chacun se sente à l'aise sous mon toit.

Par contre, j'ai toujours eu des principes fondamentaux en cuisine, auxquels je ne déroge pas : la qualité des produits et une exécution technique parfaite mais simple.

Qu'est-ce qui vous a amené à créer *Le Coq Rico* ?

Déjà au *Buerehiesel*, je travaillais beaucoup les volailles, d'ailleurs un de mes plats signatures est la poulette en baeckeoëffe, que je cuis entière lentement au four dans une cocotte lutée.

Lors des quelques jours de repos que je m'autorisais, le repas à la maison tournait souvent autour de la volaille.

La volaille c'est la fête à table, c'est la variété des textures de chaque partie de l'animal, la viande blanche, la viande foncée plus charnue, plus sauvage souvent en goût. Le jeu des textures du poulet rôti, ou du coq farci, de l'oie ou encore du canard, la peau croustillante de ces volatiles, qui se mélange avec la délicate texture des blancs. Les sucs, le jus, c'est un goût fin, élégant, léger. C'est un festival de saveurs et de textures dans un seul animal, qui se partage à plusieurs en un seul repas.

J'ai eu donc envie de partager cette passion pour les volatiles avec mes clients et j'ai créé *Le Coq Rico* à Paris en 2012.

Vous dupliquez ensuite le concept à New York en 2016 ?

Le concept est similaire mais la surface est bien plus importante. Il est situé au cœur de Manhattan à côté du marché des producteurs de Union Square sur la 20^e rue, entre Park Avenue et Broadway.

Au niveau de la carte, il n'est pas tout à fait identique mais adapté aux goûts et aux produits d'outre-Atlantique.

Ma femme, Patricia, est très importante dans ce projet. Elle s'occupe du sourcing des volailles, c'est l'autre aspect du *Coq* →



Avec Antony Clémot, son bras droit.



À New-York avec Francis Staub.

Rico. Nos volailles sont de races nobles, pures, elles doivent être élevées par des fermiers respectueux de la tradition fermière avicole, et préoccupés par le bien-être animal jusqu'à l'abattage. Car je pense qu'un animal qui a eu la vie qu'il mérite, nous l'offre en retour dans la qualité de sa chair.

Un troisième *Coq Rico* en vue ?

Pourquoi pas...

J'ai créé *Le Coq Rico* de New York en association avec Francis Staub (*ndlr* : *Fondateur des cocottes en fontes Staub*) qui m'encourage à aller plus loin mais j'ai toujours tendance à ne pas vouloir aller trop vite.

Comment avez-vous rencontré Francis Staub ?

Il est alsacien comme moi, nous nous rencontrons lors de manifestations culinaires, progressivement une amitié s'est créée et je le remercie de m'avoir fait confiance pour New York.

La brigade de New York est française ?

Disons que pour l'instant, la colonne vertébrale l'est : le chef et le directeur. Nous recrutons ensuite localement.

Avez-vous un bras droit pour chapeauter vos restaurants ?

Je m'appuie beaucoup sur Antony Clémot qui était chef au *Buerehiesel* quand nous avions 3 étoiles et il est passé de chef de cuisine à directeur général de ma société.

Antony Clémot...

Un Vendéen qui a travaillé au *George V* et au *Taillevent* notamment. En arrivant au *Buerehiesel* il avait déjà un sacré CV. Il a eu la chance d'avoir le parcours plus classique que je n'ai jamais eu.

Grâce à toutes vos années d'expérience, quelles valeurs essayez-vous de transmettre au sein de vos brigades ?

Cela n'a jamais été simple et j'ai toujours préféré que mon équipe vienne avec le sourire qu'en faisant la gueule ! Il était capital pour moi de voir des gens heureux autour de moi car j'estime que c'est comme ça que l'on peut tirer la quintessence.

Avez-vous été dur en cuisine ?

J'étais un jeune cuisinier qui a crié jusqu'au début de la trentaine car je croyais que c'était comme ça que l'on gérait une cuisine. Jusqu'au jour où mon père rentre en cuisine et me dit : « *c'est quoi ça fils, tu es malade de crier comme ça !* », je lui rétorque : « *tu sais papa en cuisine c'est comme ça, tu ne peux pas comprendre...* » et il me répond en me regardant plein de sagesse : « *réfléchis un peu, je pense qu'il y a d'autres moyens* ». Je venais de recevoir un électrochoc, jamais mon père n'avait été aussi furieux contre moi...

La semaine qui a suivi j'ai changé de méthode, j'ai banni les coups de sang qui pouvaient arriver et j'ai même souhaité que nous parlions presque à voix basse. Je pense être l'un des premiers à avoir

vraiment instauré cette volonté de bien-être dans une brigade.

Quelques années avant l'obtention de la 3^e étoile, un chef que j'avais recruté vient me voir en me disant : « *M. Westermann, vous savez si l'on veut toucher la 3^e étoile il faut devenir plus dur et plus strict* », je lui ai répondu : « *dans ce cas, nous aurons la 3^e étoile ou pas, mais nous l'aurons avec cette méthode* ».

Avez-vous des professionnels désormais connus et reconnus qui sont passés par votre cuisine ?

Il y en a pas mal et je vais en oublier au risque de froisser certains, mais je peux citer : Éric Pras, Christian Sinicropi, Arnaud Faye, Stéphane Jimenez, Maxime Luvara désormais à Dubaï, Enrico Crippa étoilé en Italie, Vincent Thierry étoilé à Hong Kong.

Vous avez deux fils, Éric qui est au *Buerehiesel*, et Jean, est-il dans la restauration ?

Il a commencé par une école de commerce mais finalement il s'est lancé dans la sandwicherie « de luxe » appelée *Secrets de Table*. Il en a désormais trois à Strasbourg.

Cette forme de restauration rapide ou « à emporter » semble séduire de plus en plus une certaine clientèle, qu'en pensez-vous ?

Il faut vivre avec son temps et nous-mêmes avec *Le Coq Rico* avons pris le parti de proposer la vente à emporter.



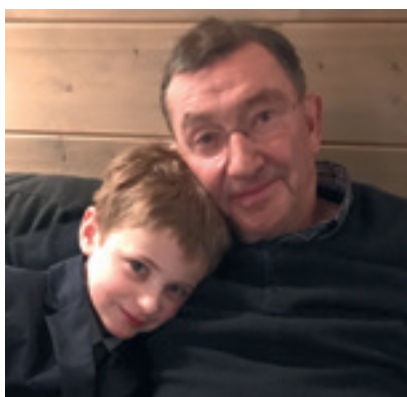
La maman de Patricia Westermann en compagnie de Paul Bocuse, Patricia et Antoine Westermann.



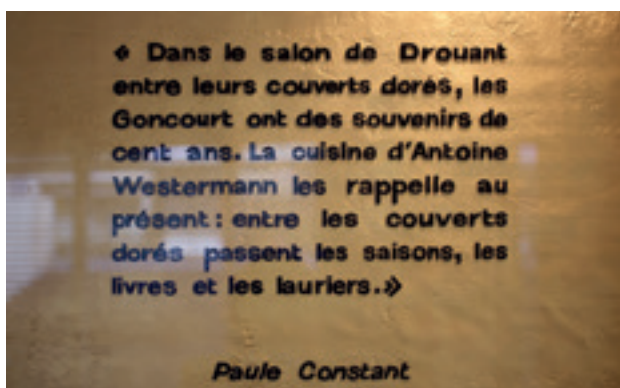
Antoine Westermann, entouré des chefs de ses différents restaurants.



Un moment simple avec sa chienne, Alba.



Avec son petit-fils, Lucien.



Citation sur le mur du Drouant.



Au ski avec ses fils, Éric et Jean.

Avez-vous des passions en dehors de la cuisine ?

Le vélo, le ski, ma chienne Alba et nos promenades, mon chat Havana, la littérature, et me régaler avec la cuisine de ma femme Pat.

Y a-t-il des chefs qui vous ont particulièrement impressionné ?

Celui qui m'a le plus étonné c'est Frédy Girardet, qui était le chef du *Restaurant de l'Hôtel de Ville* à Crissier en Suisse. Sa technique était d'un niveau hors du commun tout comme son imagination. La justesse des saveurs qui sortait de sa cuisine était simplement exceptionnelle.

Que pensez-vous de la médiatisation actuelle de la cuisine et de la pâtisserie ?

Je n'aime pas forcément toutes ces émissions mais nous pouvons être heureux de voir notre métier mis en valeur et que notre profession ne soit plus considérée comme une voie de garage.

Paul Bocuse a ouvert la voie de la médiatisation, et quel magnifique service il nous a rendu. Elle est sans aucun doute nécessaire, cependant aujourd'hui elle nous submerge : est-ce une bonne chose ? Le temps le dira très vite.

Avec le recul, avez-vous des regrets ou y a-t-il des choses que vous feriez différemment ?

Je n'ai pas de regrets, sans aucun doute. Par contre, je ferais probablement des choses différemment mais n'ayant pas de regrets, je n'y ai jamais réfléchi...

Antoine Westermann dans l'avenir...

Je n'exclus vraiment rien mais je ne m'imaginais pas sans rien faire, et encore moins, loin d'une cuisine. ■

LES VOLAILLES PAR Antoine Westermann

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. PHOTOS : MATHIEU KERMABON.



Œuf frit aux amandes et houmous de petits pois

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Œufs
QS Huile d'arachide,
fleur de sel,
poivre du moulin,
vinaigre,
jeunes pousses,
huile d'olive,
bouillon de volaille,
julienne de betterave chioggia
20 g Farine
2 Blancs d'œufs
200 g Amandes finement concassées
400 g Petits pois
1/2 Jus de citron

PROCÉDÉ

Porter de l'eau vinaigrée à ébullition, la maintenir frémissante et pocher les œufs pendant 2 minutes. Les égoutter puis les paner : les rouler dans la farine, puis les passer dans les blancs d'œufs légèrement battus et dans les amandes concassées. Réserver.

Au moment, les frire dans de l'huile d'arachide à 180 °C pendant 2 minutes 30 environ. Les égoutter avec une écumoire et les éponger sur un papier absorbant.

HOUMOUS DE PETITS POIS

Cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, les déposer dans un blender et verser du bouillon de volaille

jusqu'à hauteur. Ajouter le jus de citron, mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le houmous de petits pois et ajouter un œuf frit aux amandes.

Saupoudrer de la fleur de sel et servir aussitôt.

Décor : jeunes pousses, julienne de betterave chioggia.

VIN CONSEILLÉ

Mâcon-Serrières - « Vieilles Vignes » - Maison Thevenet.

Foie de canard poêlé au pavot, roquette et vinaigre de vin « Melfor »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Lobe de foie gras de canard (environ 400 g)
- 200 g Roquette
- 20 g Farine
- 1 Cuillère à soupe de graines de pavot
- QS Huile d'arachide, sel, fleur de sel, poivre blanc et noir du moulin, rondelles de radis rose
- 1 Cuillère à café de vinaigre de vin (Melfor)
- 100 g Fond brun de volaille

PRÉPARATION

Parer et déveiner le foie gras de canard, l'escaloper en biais en 4 grosses tranches et les réserver au froid.
Trier, laver la roquette et l'égoutter.

CUISSON

Assaisonner les escalopes de foie gras, les paner avec le mélange de farine et de graines de pavot, en les tapotant entre les mains pour éliminer l'excédent de panure puis les bloquer au froid.
Badigeonner une poêle avec de l'huile. Lorsqu'elle commence à fumer, cuire les tranches de foie gras pendant 2 minutes sur chaque face et les éponger sur un papier absorbant. Réserver au chaud.

JUS

Enlever les 3/4 de la graisse de la poêle de cuisson du foie gras, déglacer avec le vinaigre de vin, réduire presque à sec et ajouter le fond brun de volaille. Laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes, assaisonner et passer au chinois fin.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la roquette, ajouter une escalope de foie gras et verser le jus. Saupoudrer de la fleur de sel et donner quelques tours de moulin à poivre.

Décor : rondelles de radis rose.

VIN CONSEILLÉ

Grignan-Les-Adhémar - Delas.



Mon pâté en croûte au foie gras, salade verte et truffe fraîche



PÂTE À PÂTÉ EN CROÛTE

Mélanger les ingrédients cités (sauf le beurre de tourage) en donnant du corps à la pâte. Laisser reposer pendant 10 minutes environ et retravailler la pâte sur le marbre. Laisser reposer pendant 1 heure environ au froid. Donner 1 tour simple avec la moitié du beurre puis un 2^e tour simple avec le beurre restant.

FARCE

Tailler les viandes et le lard en cubes, les faire mariner au froid avec les ingrédients restants (sauf les pistaches) pendant 24 heures environ. Passer le tout au hachoir muni d'une grille (n° 8) et ajouter les pistaches.

PROCÉDÉ

Couper la sous-noix de porc en tranches de 7 mm d'épaisseur, les faire mariner avec le sel épicé, du vin blanc, Porto, Cognac et l'échalote ciselée, au froid pendant 24 heures environ.

Couper le foie gras en tranches de 1 cm d'épaisseur. Dégraisser le magret et le couper en deux dans la longueur.

Réserver le blanc de volaille entier.

MONTAGE

Abaïsser la pâte à pâté en croûte à 4 mm d'épaisseur et foncer un moule à pâté ou à cake. Monter par couches : farce, sous-noix de porc, farce, foie gras, farce, magret, farce, blanc de volaille. Fermer avec la pâte à pâté en croûte, réaliser une cheminée (petit trou).

CUISSON

Cuire le pâté en croûte dans un four à 250 °C pendant 10 minutes puis à 220 °C pendant 10 minutes et finir de cuire à 180 °C pendant 20 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 48 °C. Laisser refroidir le pâté pendant 8 heures puis couler de la gelée de bœuf par la cheminée et réserver au froid pendant 1 heure 30 environ, jusqu'à ce qu'elle prenne. Couler une seconde fois de la gelée et réserver le pâté au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler, trancher le pâté en croûte.

Dans une assiette, dresser une tranche de pâté en croûte, ajouter de la salade assaisonnée avec de la vinaigrette et des lamelles de truffe.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence - Domaines d'Ott.

INGRÉDIENTS POUR 1 PÂTÉ**Pâte à pâté en croûte :**

800 g	Beurre
1 kg	Farine
20 g	Sel
110 g	Blancs d'œufs (soit 4)
1/2	Verre de fine champagne (eau-de-vie)
250 g	Eau
550 g	Beurre de tourage

Farce :

200 g	Échine de porc
200 g	Blanc de volaille (poulette de Bresse - pattes noires)
100 g	Foies de pigeon
100 g	Lard gras
100 g	Crème fleurette
30 g	Échalote ciselée
25 g/kg	Sel épicé (sel au quatre-épices)
QS	Vin blanc, Porto, Cognac
5	Baies de genièvre hachées
20 g	Pistaches
200 g	Sous-noix de porc
25 g/kg	Sel épicé
QS	Vin blanc, Porto, Cognac
30 g	Échalote ciselée
400 g	Foie gras de canard
340 g	Magret de canard
200 g	Blanc de volaille (poulette de Bresse - pattes noires)
QS	Gelée de bœuf, salade, vinaigrette, lamelles de truffe

Poulette pattes noires aux pommes de terre, artichauts, citron confit et romarin, cuite comme un baeckeoffe

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Poulette de Bresse - pattes noires
(d'environ 1,2 kg - prête à cuire)

Pâte à luter :

500 g Farine
170 g Eau chaude
5 g Sel
4 Artichauts
QS Citron, sel,
poivre du moulin, huile d'olive
10 Oignons grelots
2 Gousses d'ail
500 g Pommes de terre (grenaille)
10 Feuilles de persil plat
2 Brindilles de thym
2 Brindilles de romarin
1/2 Citron confit

Sirop :

40 g Sucre
250 g Eau
100 g Huile d'olive
10 Pétales de tomates fraîches
150 g Fond blanc de volaille

150 g Fond brun de volaille

100 g Vin blanc

1 Jaune d'œuf

PÂTE À LUTER

Mélanger la farine avec l'eau chaude et le sel puis laisser reposer au froid.

PRÉPARATION

Tourner les fonds d'artichauts, les citronner. Éplucher les oignons grelots, les gousses d'ail et les pommes de terre grenaille.

Trier, laver et égoutter les feuilles de persil plat, les brindilles de thym et de romarin.

Rincer plusieurs fois sous l'eau froide le citron confit et prélever le zeste sans la partie blanche, le détailler en gros carrés puis le cuire dans le sirop bouillant pendant quelques minutes.

PROCÉDÉ

Dans une grande sauteuse, avec l'huile d'olive, faire revenir les pommes de terre

puis les cœurs d'artichauts, les oignons grelots et les gousses d'ail pendant 4 à 5 minutes. Assaisonner.

Dans une terrine à baeckeoffe, déposer les pommes de terre, artichauts, oignons grelots, gousses d'ail, pétales de tomates fraîches et herbes aromatiques. Disposer la poulette au centre, verser le fond blanc, le fond brun de volaille et le vin blanc. Assaisonner, ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mettre le couvercle puis fermer hermétiquement avec la pâte à luter. À l'aide d'un pinceau, dorer la pâte avec le jaune d'œuf et cuire dans un four à 250 °C pendant 55 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer la terrine du four, la laisser reposer pendant 5 minutes. Retirer la pâte à luter puis découper la poulette et servir.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Riesling - Maison Kientzler.





Poitrine de canard rôtie au gingembre, noisettes et coulis de persil, cassolette de carottes et navets nouveaux

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 Magrets de canard gras
(d'environ 400 g)

QS Sel, poivre

Sauce canard :

40 g Gingembre
100 g Vin blanc
100 g Fond de canard corsé

Garniture :

400 g Carottes nouvelles
400 g Navets nouveaux
40 g Beurre
250 g Fond blanc de volaille

Coulis de persil :

100 g Beurre
60 g Noisettes concassées
60 g Purée de persil
60 g Gingembre frit

SAUCE CANARD

La veille, éplucher et hacher finement le gingembre, le mariner dans le vin blanc pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Verser le fond de canard corsé et le gingembre avec le vin blanc dans une casse-

role et porter à ébullition. Réduire le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

GARNITURE

Éplucher les légumes, tailler les carottes en biseaux et les navets en quartiers, puis les faire revenir sans coloration avec le beurre. Saler, poivrer, mouiller jusqu'à mi-hauteur avec le fond blanc puis couvrir avec un papier sulfurisé et cuire à feu doux pendant 10 minutes environ. Retirer le papier sulfurisé, finir de cuire jusqu'à l'évaporation complète du liquide. Réserver.

COULIS DE PERSIL

Dans une poêle, faire mousser le beurre, ajouter les noisettes concassées ; à coloration, verser la purée de persil et mélanger. Assaisonner.

CUISSON

Quadriller la peau des magrets, les déposer dans une sauteuse chaude côté peau.

Assaisonner le côté chair et cuire à feu doux pendant 15 minutes environ ; retirer fréquemment l'excédent de graisse. Retourner les magrets côté chair et finir de cuire suivant le point de cuisson souhaité. Laisser reposer au chaud.

Dégraissier la sauteuse, déglacer avec de l'eau puis chinoiser et réduire de moitié. Au moment, déposer les magrets de canard dans une plaque sur la porte ouverte d'un four chaud et les glacer avec le jus réduit.

FINITION

Trancher les magrets de canard. Réchauffer les carottes et les navets fondants pendant quelques minutes.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un demi-magret de canard, ajouter le coulis de persil, un cordon de sauce canard et le gingembre frit. Servir la garniture à part dans une cassolette.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Pinot noir - Maison Trimbach.

Aiguillettes de pigeon rôti et foie de canard caramélisé, légumes printaniers en salade

PRÉPARATION

Nettoyer et laver les salades, réserver.

Tourner les artichauts poivrade, les citronner et les réserver.

Blanchir, écosser les petits pois et les fèves.

Éplucher, cuire les asperges à l'anglaise, les égoutter puis les tailler toutes à la même dimension et les couper en deux. Réserver séparément les queues et les pointes.

Émincer l'oignon nouveau.

Dans une casserole, cuire le sucre jusqu'au caramel ; hors du feu, déglacer avec le vinaigre balsamique et la sauce soja, obtenir un appareil assez épais, remuer et réserver au chaud.

FARCE

Faire suer l'échalote ciselée avec du beurre, ajouter les abats hachés, assaisonner et finir de cuire. Ajouter et mélanger les herbes.

PROCÉDÉ

Désosser les cuisses de pigeon, les farcir avec la farce puis les ficeler.

Assaisonner les poitrines de pigeon, les cuire dans une poêle ainsi que les cuisses farcies à feu doux avec huile d'arachide et beurre, pendant 5 minutes environ.

SAUCE

Déglicer la poêle avec le jus de pigeon, ajouter le vinaigre balsamique et l'huile de noisette, assaisonner.

FINITION

Poêler les escalopes de foie gras et les napper avec le caramel.

Assaisonner petits pois, fèves et pointes d'asperges avec la vinaigrette.

Assaisonner les pousses d'épinards et la frisée avec la vinaigrette.

Émincer les artichauts, les assaisonner sel, poivre, huile d'olive et jus de citron.

Tailler en aiguillettes les poitrines de pigeon dans la longueur.

PRÉSENTATION

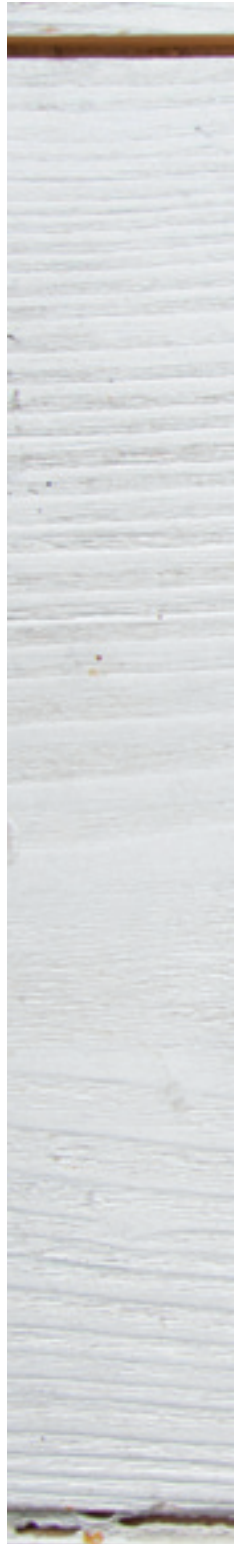
Dans une assiette, dresser les aiguillettes d'une poitrine de pigeon et une cuisse farcie. Disposer une escalope de foie gras caramélisée puis ajouter les légumes et les salades en vinaigrette. Déposer les tranches d'artichauts puis verser la sauce. Parsemer de la fleur de sel.

VIN CONSEILLÉ

Sancerre - Alphonse Mellot.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Cuisses de pigeon
- 4 Poitrines de pigeon
- 1 Bouquet de pousses d'épinards
- 1 Bouquet de frisée jaune (le cœur)
- 2 Artichauts poivrade
- 1/2 Citron
- 150 g Petits pois frais
- 80 g Fèves
- 16 Asperges vertes
- QS Sel, poivre, huile d'olive, fleur de sel, beurre, huile d'arachide, jus de citron
- 1 Petit oignon nouveau
- 20 g Sucre semoule
- 2 Cuillères à café de vinaigre balsamique
- 1 Cuillère à soupe de sauce soja
- Farce :**
- 1 Échalote ciselée
- 2 Cœurs de pigeon
- 2 Foies de pigeon
- 1 Cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 Cuillère à soupe de persil ciselé
- Sauce :**
- 4 Cuillères à soupe de jus de pigeon
- 1 Cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 Cuillère à soupe d'huile de noisette
- 1 Foie gras de canard (de 300 g)
- Vinaigrette :**
- 4 Cuillères à soupe d'huile de cummin
- 1,5 Cuillère à soupe de vinaigre de vin
- QS Cumin torréfié et haché, coriandre ciselée, sel, poivre







LES CHOCOLATS DE Hasnaâ Ferreira

Hasnaâ Chocolats Grands Crus à Bordeaux

Avant de devenir la chocolatière que l'on connaît, Hasnaâ Ferreira a vécu mille et une vies professionnelles sans s'épanouir totalement.

Et pourquoi le bonheur ne serait-il pas dans le chocolat ? *« Le chocolat a toujours été une passion refoulée. C'est un métier de dextérité et de minutie. Un peu difficile de s'imaginer dans cette profession lorsqu'on est maladroit. Mais rien est impossible dans la vie, il faut garder espoir... On peut toujours apprendre. »*

La formation

Un stage de quelques mois chez *Saunion*, un chocolatier bordelais, la conforte dans son choix.

Juste avant de se lancer dans cette voie, elle participe à la troisième saison de l'émission culinaire *MasterChef*. Si elle ne sort pas lauréate du concours, l'aventure lui permet de remporter l'adhésion et le soutien des Bordelais.

CAP chocolatier-confiseur en poche en 2013, son rêve devient réalité. *« Un CAP, ce n'est pas suffisant. J'ai beaucoup travaillé la*

pratique auprès de Meilleurs Ouvriers de France notamment et la théorie à travers les bouquins pour être à la hauteur. »

Sa première boutique voit le jour l'année suivante au cœur de la capitale girondine. Le succès est immédiat, elle ouvre une deuxième enseigne toujours à Bordeaux.

Et comme la valeur n'attend point le nombre des années (d'expérience), Hasnaâ Ferreira rafle les prix lors des différentes éditions du salon du chocolat : jeune espoir en 2015, Award de la Haute chocolatière en 2016 et une tablette d'or en 2017.



Les boutiques

Ses deux boutiques ? De véritables temples de la gourmandise, dédiés au chocolat sous toutes ses formes : les Wonderbarres, des barres chocolatées en six recettes ; la confiserie ; des bonbons pralinés, bicouche ou des ganaches ; des tablettes premiers crus de plantation ; des pâtes à tartiner faites maison ; des recettes pour chocolat chaud ; des carrés de dégustation en format napolitain...

Les projets

La chocolatière ne compte pas s'arrêter en si bon chemin : la prochaine étape serait d'ouvrir sa propre manufacture pour travailler le chocolat de la fève à la tablette. *« Le chocolat n'est qu'une porte pour arriver à ma finalité : travailler les fèves de cacao. »*

Et la jeune femme a déjà une idée de la provenance des premières fèves qu'elle aimerait travailler : *« le Mexique et le Guatemala, car cette région est le berceau du chocolat. Ils sont des cacaoyers qui se ressemblent beaucoup. »*

Dans les pages qui suivent, Hasnaâ Ferreira présente les recettes de cinq de ses bonbons de chocolat.

Tico

« C'est le surnom des habitants du Costa Rica. » Il s'agit d'une alliance entre une ganache café et un praliné aux trois épices (cardamome, cannelle, gingembre) pour donner de la texture.

Osmoz

Un bonbon orange/chocolat, un duo de saveurs sans faute.

Le chocolat est issu de la plantation Los Anconès en République dominicaine. *« Les cacaoyers sont issus de plantations romantiques, comme je les appelle... Ils sont entourés de plants d'ananas, de manguiers... tout pour leur permettre de grandir sereinement. C'est une très bonne plantation, de nombreuses recherches sur les fèves y sont effectuées. Pour arriver au résultat final, quarante-quatre recettes de fermentation ont été testées. »*

Ganache moutarde

La moutarde et le chocolat font-ils heureux ménage ? La réponse se trouve dans ce petit bonbon. Nous sommes face à un jeu gustatif avec l'onctuosité de la ganache chocolat puis le pep's de la moutarde.

Il existe deux sortes de graines de moutarde : la blonde, pétillante, et la noire, plus amère. C'est l'effet de la première que la chocolatière a recherché.

« Utiliser du poivre dans une ganache est plus habituel. Pourquoi ne pas le remplacer par de la moutarde ? C'est aussi un condiment. Elle va donner du pep's, mais une autre sorte de piquant. L'attaque du poivre va être sur la langue, celle de la moutarde va être un peu plus profonde, au début de la gorge, et rester un peu plus longtemps en bouche. »

Hasnaâ Ferreira a utilisé un chocolat de République dominicaine, doux pour mettre en avant le côté piquant de la moutarde.

Cinzolino

« Il s'agit du nom ancien de la couleur zibeline, qui ressemble un peu à la couleur du sésame noir. Le sésame noir est souvent confondu avec la graine de nigelle. »

« J'aime la saveur du sésame blond. J'ai goûté un gomasio avec du sésame noir/sésame blanc (un condiment japonais), et j'ai trouvé sa saveur originale. »

Le sésame noir bio d'Inde est allié à un praliné amande torréfiée pour atténuer le goût. Ici, le chocolat au lait provient d'une plantation de Madagascar *« pour son côté moins sucré et ses notes de caramel »*.

Amande extrême

Une recette très gourmande, avec des amandes en deux formes différentes : une couche de pâte d'amande et une couche de praliné amande à 70 % *« avec un ajout d'amande effilée pour donner un peu de texture »*.

La pâte d'amande est un secret de famille. *« C'est la recette de ma mère. On la réalise un peu comme la farce des cornes de gazelle. J'y ai ajouté de la vanille à la place de la gomme arabique. »*

Le chocolat est un grand cru de Cuba. *« Un chocolat féminin, assez équilibré et fruité, très long en bouche. C'est un trinitario, il se situe juste au milieu, entre un criolo et un forestero. »*

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

Amande extrême

PROCÉDÉ

Sur une plaque, déposer un papier sulfurisé puis un cadre (de 36 x 36 x 0,2 cm), abaisser 80 g de pâte d'amande entre deux feuilles de papier guitare. Remplacer le cadre par un cadre de 0,8 cm de hauteur, étaler le praliné amande Cuba et laisser cristalliser. Chablonner des deux faces avec de la couverture lait à 39 % puis laisser reposer pendant 30 minutes à 17 °C avec une hygrométrie de 65 %.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une guitare, découper des carrés de 2 cm de côté. Les enrober avec de la couverture noire, et avant la prise totale, appuyer une grille quadrillée pour réaliser le décor.

Praliné amande Cuba

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CADRE (DE 36 X 36 X 1 CM), SOIT 220 BONBONS

60 g Couverture noire à 71 %
(grand cru de Cuba)

70 g Beurre de cacao

670 g Praliné amande

270 g Amandes effilées grillées

PROCÉDÉ

Fondre séparément la couverture et le beurre de cacao puis tempérer. Dans la couverture, incorporer le praliné amande, puis les amandes effilées grillées sans trop les casser pour garder le croquant. Ajouter le beurre de cacao, dresser aussitôt. →

À SAVOIR

Les amandes effilées grillées doivent être froides au moment du mélange, si elles étaient chaudes, elles déstabiliseraient la préparation.





1 Sur une plaque, déposer un papier sulfurisé puis un cadre (de 36 x 36 x 0,2 cm), abaisser 80 g de pâte d'amande entre deux feuilles de papier guitare.



2 Mélanger les amandes effilées avec le praliné amande.



3 Mélanger délicatement le beurre de cacao dans le praliné.



4 Étaler le praliné amande Cuba sur la pâte d'amande et laisser cristalliser.

Cinzolino

PROCÉDÉ

Sur une plaque, déposer un papier sulfurisé puis un cadre (de 36 x 36 x 0,5 cm) et chablonner avec de la couverture lait à 39 %. Couler le praliné tablé à 23 °C, laisser cristalliser puis chablonner à nouveau et laisser reposer pendant 12 heures à 17 °C avec une hygrométrie de 65 %.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une guitare, découper des carrés de 2 cm de côté, les enrober avec de la couverture lait à 39 %.

Décor : graines de sésame noir.

Praliné sésame noir

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

1 kg Sésame noir

1 kg Sucre

330 g Eau

PROCÉDÉ

Torréfier le sésame noir dans un four à 130 °C pendant 10 minutes environ (se fier à l'odeur car la couleur foncée du sésame noir ne permet pas de distinguer la torréfaction de la couleur brute).

Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel, le verser sur le sésame torréfié et laisser refroidir la masse. Concasser dans un cutter puis broyer le tout.

Praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CADRE (DE 36 X 36 X 1 CM), SOIT 220 BONBONS

515 g Praliné sésame noir à 50 %

515 g Praliné amande à 70 %

220 g Couverture lait à 39 %

75 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Mélanger les pralinés.

Fondre séparément la couverture lait avec le beurre de cacao et les tempérer.

Mélanger les deux masses, tabler à 23 °C et dresser aussitôt. →

À SAVOIR

Ne pas confondre le sésame noir avec la nigelle dont les graines sont quasi identiques. La nigelle a un goût beaucoup plus prononcé.





Concasser le praliné sésame noir dans un cutter puis broyer le tout.



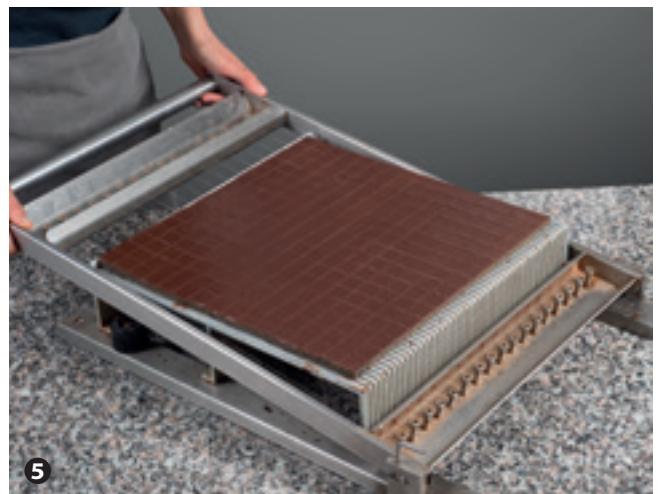
Ajouter la couverture lait dans le praliné sésame noir.



Mélanger énergiquement la masse.



Couler le praliné, lisser et chablonner.



À l'aide d'une guitare, découper des carrés de 2 cm de côté.

Ganache moutarde

**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CADRE
(DE 36 X 36 X 0,8 CM), SOIT 220 BONBONS**

420 g Crème
20 g Moutarde jaune en poudre
70 g Sucre inversi
90 g Beurre
30 g Sorbitol (voir page 98)
230 g Couverture noire à 67 %
(République dominicaine)

PROCÉDÉ

Dans un bol, verser un peu de crème froide, ajouter la moutarde en poudre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte sans grumeau. Dans une casserole, délayer cette pâte avec la crème restante, ajouter le sucre inversi et le beurre puis porter à ébullition. Ajouter le sorbitol.

Dans un cul-de-poule, commencer l'émulsion en mélangeant la crème et la couverture hachée puis mixer la ganache jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène. Laisser tempérer à 32 °C.

Poser un cadre (de 36 x 36 x 0,8 cm) sur une feuille de papier guitare chablonnée de couverture noire à 70 % puis couler la ganache. Chablonner à nouveau et laisser reposer pendant 12 heures à 17 °C avec une hygrométrie de 65 %.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une guitare, découper des carrés de 2 cm de côté, les enrober avec de la couverture noire à 70 %.

Décor : graines de moutarde. →





1 Dans un bol, verser un peu de crème froide, ajouter la moutarde en poudre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte sans grumeau.



2 Dans un cul-de-poule, commencer l'émulsion en mélangeant la crème et la couverture hachée.



3 Mixer jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse et homogène.



4 Poser un cadre (de 36 x 36 x 0,8 cm) sur une feuille de papier guitare chablonnée de couverture noire à 70 % puis couler la ganache.



5 Lisser la ganache et laisser cristalliser.



6 Enrober les chocolats avec de la couverture noire à 70 %.

Osmoz

PROCÉDÉ

Sur une feuille de papier sulfurisé, coller un cadre (de 36 x 36 x 0,5 cm) avec des pointes de glucose. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte d'écorce d'orange entre deux feuilles de papier guitare ; obtenir une couche régulière de 0,5 cm. Laisser cristalliser.

Enlever le cadre de 0,5 cm de hauteur, le remplacer par un cadre de 1 cm de hauteur et couler la ganache République dominicaine. Laisser cristalliser, chablonner avec de la couverture noire sur les deux faces et laisser reposer pendant 12 heures à 17 °C et une hygrométrie de 65 %.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une guitare, découper des carrés de 2 cm de côté puis les enrober avec de la couverture noire à 70 % .

Décor : au cornet, trait de couverture blanche colorée jaune carthame.

Pâte d'écorce d'orange

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CADRE
(DE 36 X 36 X 1 CM), SOIT 200 BONBONS

60 g *Beurre de cacao*
820 g *Pâte d'écorce d'orange confite*

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao et le tempérer. Incorporer la pâte d'écorce d'orange ; malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Dresser aussitôt.

Ganache République dominicaine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CADRE
(DE 36 X 36 X 1 CM), SOIT 200 BONBONS

255 g *Crème*
80 g *Sucre inverti*
45 g *Beurre*
100 g *Sucre roux*
20 g *Sorbitol*
230 g *Pâte de cacao (plantation République dominicaine)*
10 g *Beurre de cacao*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec le sucre inverti, le beurre et le sucre roux. Ajouter le sorbitol. Verser sur la pâte de cacao et mélanger en créant une émulsion puis mixer la ganache jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Laisser tempérer à 33 °C puis ajouter le beurre de cacao tempéré et terminer l'émulsion. Dresser aussitôt. →

À SAVOIR

Sorbitol : conservateur et antioxydant fabriqué par réduction du glucose de maïs. Il se présente sous forme de sirop et permet d'homogénéiser un appareil sans le colorer.





Fondre le beurre de cacao et le tempérer. Incorporer la pâte d'écorce d'orange ; malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



Étaler la pâte d'écorce d'orange entre deux feuilles de papier guitare et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ; obtenir une couche régulière de 0,5 cm.



Verser la crème sur la pâte de cacao et mélanger en créant une émulsion jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse.



Enlever le cadre de 0,5 cm de hauteur, le remplacer par un cadre de 1 cm de hauteur et couler la ganache République dominicaine.

Tico

PROCÉDÉ

Sur une plaque, déposer un papier sulfurisé puis un cadre (de 36 x 36 x 0,5 cm) et chablonner avec de la couverture lait.

Tabler le praliné aux épices à 23 °C, le couler dans le cadre et laisser cristalliser.

Retirer le cadre, le remplacer par un cadre de 1 cm de hauteur et couler la ganache Costa Rica, la lisser et laisser cristalliser. Chablonner sur les deux faces avec de la couverture noire à 70 % puis laisser reposer pendant 12 heures à 17 °C avec une hygrométrie de 65 %.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une guitare, découper des carrés de 2 cm de côté, les enrober avec de la couverture noire à 70 %, poser aussitôt une feuille transfert en relief pour le décor.

Praliné aux épices

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CADRE (DE 36 X 36 X 1 CM), SOIT 220 BONBONS

110 g Couverture lait à 39 %
35 g Beurre de cacao
515 g Praliné amande à 70 %
2 g Cardamome en poudre
2 g Gingembre en poudre
2 g Cannelle en poudre

PROCÉDÉ

Fondre séparément la couverture lait et le beurre de cacao, les tempérer, les mélanger puis incorporer le praliné amande mélangé avec les épices. Dresser aussitôt.

Ganache Costa Rica

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CADRE (DE 36 X 36 X 1 CM), SOIT 220 BONBONS

230 g Crème
60 g Graines de café arabica (du Costa Rica)
40 g Sucre inverti
15 g Beurre
20 g Sorbitol (voir page 98)
210 g Couverture noire à 70 %
(plantation Costa Rica)
185 g Couverture lait à 50 % (Madagascar)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, chauffer la crème avec le café, laisser infuser pendant 3 minutes puis chinoiser. Réajuster le poids de la crème à 230 g, porter à ébullition avec le sucre inverti et le beurre puis ajouter le sorbitol.

Dans un cul-de-poule, commencer l'émulsion en mélangeant la crème avec les couvertures hachées jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse. Dresser aussitôt. →





1 Chinoiser la crème infusée au café, réajuster le poids à 230 g.



2 Mélanger les épices avec le praliné amande.



3 Fondre séparément la couverture lait et le beurre de cacao, les tempérer, les mélanger puis incorporer le praliné amande épicé.



4 Mélanger énergiquement la masse.



5 Retirer le cadre et chablonner avec de la couverture noire à 70 %.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La pâte à choux

PAR JÉRÔME QUEULOU, FORMATEUR À L'ENSP



GÉNÉRALITÉS

Traditionnellement, la pâte à choux est cuite « nature » ; pour obtenir des choux avec une finition plus régulière, les pâtisseries rajoutent un craquelin, celui-ci permet d'obtenir une surface lisse et apporte une texture craquante aux choux.

Afin de répondre aux nouvelles demandes de la clientèle, nous vous suggérons 2 recettes dérivées de la pâte à choux : l'une sans gluten et l'autre sans beurre.

► Pâte à choux sans gluten : 400 g d'eau, 160 g de beurre, 8 g de sel, 100 g de farine de riz semi-complète, 70 g de farine de tapioca, 70 g de féculé de pomme de terre, 400 g d'œufs.

(Recette mise au point par Romain Chalumeau, formateur à l'ENSP.)

► Pâte à choux sans beurre : 250 g de lait, 100 g d'huile de tournesol, 190 g de farine T.45, 5 g de sel, 250 g d'œufs.

CONSEILS DU CHEF

- La recette que nous vous proposons est additionnée de sucre inversé ; ce dernier favorise la coloration et permet d'obtenir un meilleur moelleux.
- Pour réaliser des choux réguliers, on peut dresser la pâte à choux dans des moules en silicone à condition qu'ils soient percés (type Silpain®). La cuisson est identique aux choux pochés sur un Silpat®.
- Pour éviter la formation de grumeaux, il est nécessaire que le beurre soit bien fondu avant d'incorporer la farine ; si l'eau bout trop longtemps et que le beurre n'est pas fondu avant l'ajout de la farine, il y aura une évaporation de l'eau, la recette sera faussée et on obtiendra une pâte trop sèche.
- Après l'incorporation de la farine, il est important de bien dessécher la panade afin d'évaporer l'excédent d'eau dans la pâte.
- Il est également possible de laisser reposer la pâte à choux au froid pendant une nuit avant de la pocher, on obtient des produits moins affaîssés à la cuisson (exemple : anneau pour le Paris-Brest).



Pâte à choux

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

125 g Lait
 125 g Eau
 15 g Sucre inverti (Trimoline)
 5 g Sel
 110 g Beurre
 150 g Farine T. 55 tamisée
 200 g Œufs (soit 4)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec l'eau, le sucre inverti, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine tamisée, laisser légèrement refroidir en continuant de remuer puis dessécher la panade et ajouter progressivement les œufs. À l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 10), dresser des petits choux de 3 cm de diamètre

sur une plaque antiadhésive. Poser sur chacun d'eux un disque de craquelin de 3 cm de diamètre et cuire dans un four à 180 °C pendant 30 minutes environ.

Craquelin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

30 g Beurre
 40 g Farine T. 55
 40 g Cassonade

PROCÉDÉ

Sabler les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte. L'abaisser entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur et réserver au grand froid jusqu'à l'utilisation.



1 Incorporer la farine tamisée dans le liquide.



2 Laisser légèrement refroidir en continuant de remuer.



3 Dessécher la panade.



4 Ajouter progressivement les œufs.



5 À l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 10), dresser des petits choux de 3 cm de diamètre sur une plaque antiadhésive.



6 Poser sur chacun d'eux un disque de craquelin de 3 cm de diamètre.

Religieuse à partager à toute heure

MONTAGE

Garnir 14 choux avec la ganache chocolat lait crémeuse.

Garnir 7 moules demi-sphériques de 7 cm de diamètre avec la ganache montée vanille, insérer à l'intérieur un chou garni de ganache, ajouter un insert caramel tendre cacahuète et fermer avec la ganache montée vanille. Faire prendre au grand froid, démouler, glacer avec le glaçage chocolat lait et réserver aussitôt au grand froid.

À l'aide d'une pique en bois, glacer la base des dômes dans le glaçage gourmand et les coller sur la base en pâte sucrée. Saupoudrer les choux garnis restants avec du codineige (sucre décor) et les déposer sur les dômes glacés.

FINITION ET PRÉSENTATION

Réaliser des disques de chocolat blanc, à l'aide d'un pochoir, pulvériser au pistolet chocolat noir, les chiffres de 1 à 6 et 12. Coller un anneau de pâte sucrée sur chacun d'eux et les coller sur chaque chou en respectant l'ordre d'une horloge.

Décor : socle et aiguille d'horloge en chocolat, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Crémant de Limoux 2014.

Quelques vigneron passionnés réalisent sur cette appellation languedocienne des crémants d'une grande finesse. Un peu de bulle élégante et briochée se superposera à ces délicieuses religieuses : sans ajout de lourdeur.

Alternatives : Champagne brut 2010 ; Crémant de Bourgogne 2014.

Ganache chocolat lait crémeuse

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

140 g Crème
120 g Couverture lait

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition, la verser en 2 fois sur la couverture hachée et émulsionner. Dresser aussitôt.

Ganache montée vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

300 g Crème (100 + 200)
15 g Gousse de vanille fendue et grattée (de Tahiti)
17,5 g Masse gélatine (soit 2,5 g de gélatine en poudre 165 blooms réhydratée avec 15 g d'eau)
70 g Couverture ivoire

PROCÉDÉ

Porter 100 g de crème à ébullition avec la vanille et laisser infuser pendant 30 minutes. Retirer la vanille, porter de nouveau à ébullition, incorporer la masse gélatine puis verser sur la couverture ivoire et émulsionner. Ajouter la crème restante froide et mélanger. Remettre la vanille dans la ganache et laisser cristalliser pendant 24 heures au froid. Au moment, monter comme une chantilly.

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

200 g Farine T. 55
120 g Beurre en petits cubes
80 g Sucre glace
2 g Sel
20 g Poudre de cacahuète
50 g Œuf (soit 1)

PROCÉDÉ

Sabler la farine avec le beurre en petits cubes, le sucre glace, le sel et la poudre de cacahuète. Ajouter l'œuf, pétrir la pâte sans corser et la laisser reposer au froid.

Étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur, la bloquer au grand froid puis détailler 7 anneaux de 3,5 cm de diamètre et une base en arc de cercle de 7 ronds accolés. Cuire le tout entre 2 Silpain® dans un four à 150 °C pendant 20 minutes environ.

Insert caramel tendre cacahuète

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

30 g Eau
100 g Sucre semoule
20 g Glucose
100 g Crème
40 g Beurre
30 g Cacahuètes salées, grillées et concassées

PROCÉDÉ

Réaliser un caramel blond avec l'eau, le sucre et le glucose, décuire avec la crème et le beurre chauds et cuire le tout à 103 °C. Ajouter les cacahuètes concassées, verser dans des moules Flexipan® ronds de 3 cm de diamètre.

Glaçage gourmand

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

40 g Amandes hachées
120 g Pâte à glacer blonde
50 g Couverture lactée
10 g Couverture noire à 72 %
20 g Huile de pépins de raisin

PROCÉDÉ

Torréfier les amandes hachées dans un four à 180 °C pendant 10 minutes et laisser refroidir.

Fondre la pâte à glacer blonde avec les couvertures puis incorporer l'huile de pépins de raisin et les amandes hachées torréfiées. Utiliser à 35 °C.

Glaçage chocolat lait

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

75 g Eau
150 g Sucre
150 g Glucose
100 g Lait concentré non sucré
60 g Masse gélatine (soit 10 g de gélatine en poudre 165 blooms réhydratée avec 50 g d'eau)
150 g Couverture lactée
1 g Scintillant or

PROCÉDÉ

Cuire à 103 °C l'eau avec le sucre et le glucose, décuire avec le lait concentré et faire bouillir le tout. Incorporer la masse gélatine et la couverture. Ajouter le scintillant or, refroidir en veillant à ne pas trop incorporer de bulles d'air. Utiliser à 30 °C environ. →



PHOTOS : LUDOVIC PUISSOCHET.
RÉDACTEUR CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORD VIN : GUY CARRIÈRE.



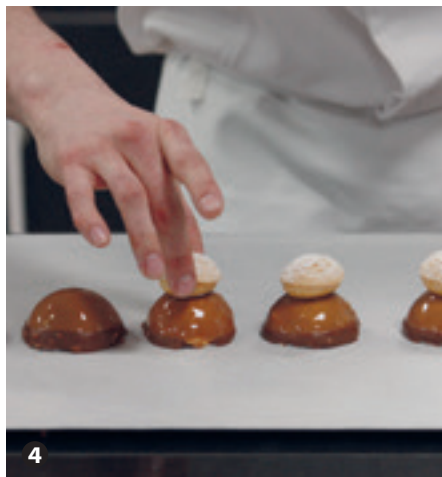
1
Détailer 7 anneaux de 3,5 cm de diamètre et une base en arc de cercle de 7 ronds accolés.



2
Réaliser des disques de chocolat blanc à l'aide d'un pochoir, pulvériser au pistolet chocolat noir, les chiffres de 1 à 6 et 12.



3
Glacer les dômes avec le glaçage chocolat lait et réserver aussitôt au grand froid.



4
Déposer les choux garnis sur les dômes glacés.

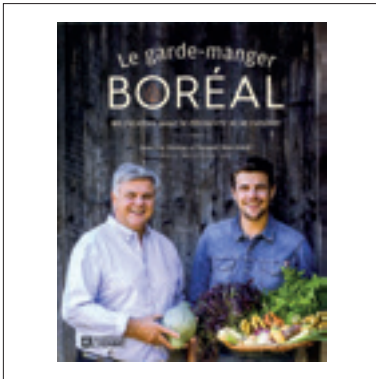


5
Coller les anneaux sur chaque chou en respectant l'ordre d'une horloge.



6
Appliquer de la feuille d'or.

CÔTÉ LIVRES



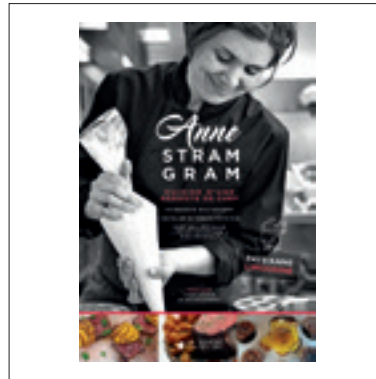
LE GARDE-MANGER BORÉAL

Auteurs : Jean-Luc Boulay et Arnaud Marchand

Photographies : André-Olivier Lyra

Les chefs Jean-Luc Boulay et Arnaud Marchand nous convient à explorer la forêt boréale québécoise, en quête des épices, des plantes sauvages, des fruits et des légumes qui agrémentent et parfument leur cuisine nordique. Au passage, ils nous présentent les artisans et les producteurs qui les accompagnent au quotidien. Après avoir appriivoisé ces ingrédients, Jean-Luc Boulay et Arnaud Marchand révèlent les secrets culinaires, qui font le succès de leur populaire restaurant *Chez Boulay bistro boréal*, à travers quatre-vingts recettes saisonnières, savoureuses et gourmandes : brunchs, entrées, plats principaux et desserts avec accords vin et cidre expliqués.

Les Éditions de l'Homme - 240 pages - 20 €



ANNE STRAM GRAM - CUISINE D'UNE GARGOTE DE CHEF

Auteurs : Anne Alassane et Michael Roper

Photographies : Matthieu Jeanneau

Gagnante en 2010 du concours télévisuel *MasterChef* sur TF1 et animatrice d'une émission culinaire sur France 3 Limousin-Poitou-Charentes, Anne Alassane vit depuis 2016 à Limoges où elle tient les rênes du restaurant *Le Lanaud*. Dans cet ouvrage, l'auteur met à l'honneur les produits du Limousin grâce à des recettes créatives. Le livre contient plus de 60 recettes, simples à réaliser, et qui permettent de préparer un menu complet, avec un large choix d'entrées, de plats de résistance et de desserts. Au fil des pages, les recettes sont accompagnées de photographies et de documents d'archives.

Éditions La Geste - 120 pages - 20 €



GLACES TOUTE L'ANNÉE

Auteur : Alain Chartier - Photographies : Laurent Rannou

Dans cet ouvrage complet, Alain Chartier partage les secrets de l'art de la glace. Dans une première partie théorique, le Meilleur Ouvrier de France glacier et Champion du monde des desserts glacés fait une mise au point sur la technologie, l'historique, les techniques de travail, les ingrédients, le choix des matières premières, la réglementation pour les consommateurs et les valeurs nutritionnelles de chaque glace. La deuxième partie laisse place à la créativité avec 430 recettes et plus de 250 photos. L'artisan breton nous guide à travers chaque mois de l'année avec ses produits de saison et ses événements marquants tels la Saint-Valentin, Pâques, Noël.

Éditions Alain Chartier Formation - 386 pages - 90 €



LES TOQUÉS D'ARDÈCHE

LE PRINTEMPS EN 20 RECETTES

Auteurs : 10 chefs d'Ardèche - photographies : Claude Prigent

L'association les Toqués d'Ardèche propose dans ce livre 20 recettes imaginées par ses 10 chefs de renom et déclinées grâce aux produits phares typiquement ardéchois. Et dans chacune de ces recettes, on retrouve l'identité culinaire, le grain de sel et la sensibilité de chacun. Toujours autour des mêmes valeurs : le désir de manger mieux et plus sain en valorisant la gastronomie ardéchoise, le respect de l'environnement, des richesses naturelles du territoire et une préférence pour les circuits courts, ainsi que la fierté d'être Ardéchois et le souhait de mettre en avant le département d'un point de vue économique, culturel et touristique.

Éditions Sud-Ouest - 64 pages - 10 €



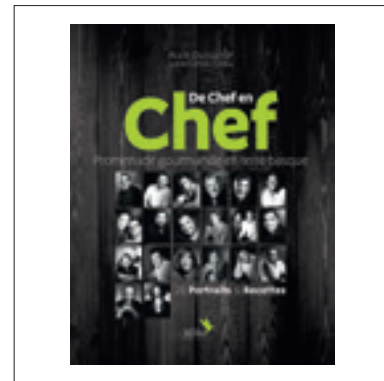
LE PAIN EST D'OR - INGRÉDIENTS ORDINAIRES POUR REPAS EXTRAORDINAIRES

Auteurs : Massimo Bottura & Friends

Pendant l'Exposition Universelle de Milan, Massimo Bottura ouvre un restaurant communautaire, le *Refettorio Ambrosiano*. Derrière les fourneaux, 50 des plus grands chefs du monde ont été invités par le chef italien à créer et cuisiner un menu à partir des surplus abîmés donnés chaque jour par l'exposition.

Plus important encore qu'un recueil de recettes, pour Massimo Bottura, ce livre est un guide et un manifeste pour « improviser, expérimenter et cuisiner avec passion ». Le chef triplement étoilé a fondé en 2016 l'association *Food For Soul*, qui lutte contre le gaspillage alimentaire, l'exclusion sociale, et encourage le bien-être individuel. Tous les droits d'auteur seront reversés à l'association pour permettre la création de restaurants communautaires dans le monde entier.

Éditions Phaidon - 424 pages - 39,95 €



DE CHEF EN CHEF PROMENADE GOURMANDE EN TERRE BASQUE

Texte et photos : Alain Dussarrat, en collaboration avec Sylvie Cathou Colleu

Rencontre est le maître-mot qui anime cette promenade gourmande en terre basque. En effet, il est parfois des démarches personnelles qui aboutissent à d'exceptionnelles rencontres qui sonnent comme des retrouvailles : celles de ces vingt chefs du Pays basque qui ont tous donné une part d'eux-mêmes, non seulement en se livrant tels qu'ils sont, en levant le voile sur certains aspects de leur intimité, mais aussi en acceptant de dévoiler leurs recettes personnelles. De Bayonne à Hendaye en longeant la Côte, puis en remontant vers les villages intérieurs, chaque halte constitue une surprise et une découverte tant sur un plan gastronomique que profondément humain...

Éditions Kilika - 136 pages - 25 €



INSPIRATIONS BISTROT

Auteurs : Cyrille Zen et Sophie Benoît

Photographies : Ludovic Combe

Avant d'être un métier, la cuisine est une passion pour Cyrille Zen. Un amour pour les produits du terroir qu'il retranscrit dans ses plats inventifs et savoureux. Cet ancien candidat de l'émission culinaire *Top Chef 2012* et aujourd'hui chef étoilé a souhaité partager son engouement à travers cet ouvrage. Au fil des pages, on découvre un portrait du chef auvergnat avant d'être plongé dans l'univers gourmand du *Bistrot Zen*. Seize alléchantes recettes y sont également détaillées, sans oublier une double-page d'accords vins & mets et bien d'autres astuces croustillantes. Ce livret de recettes est le premier de la collection « À ma façon ».

Cyrille Zen Éditions - 52 pages - 19 €



CULTURE CAFÉ

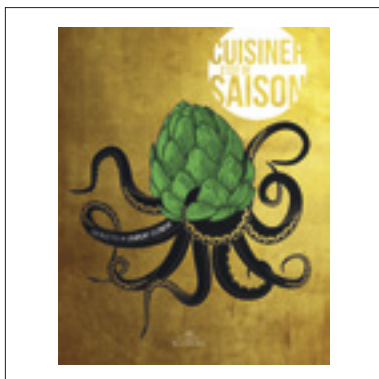
Auteur : Christophe Servell

Photographies : Fabrice Leseigneur

Le café arrive en tête des boissons les plus consommées dans le monde, après l'eau. En France, nous buvons du café depuis plus de trois siècles, sans réellement connaître son histoire, ses classifications ou ses règles de préparation et de dégustation. Cet ouvrage nous offre toutes les clés pour entrer dans le cercle privilégié des amoureux du grain. Il nous emmène à la découverte des plus beaux cafés du monde, dit de « spécialité », de l'Éthiopie au Nicaragua, en passant par le Guatemala. Celui-ci est un café haut de gamme et un véritable produit du terroir. En fin d'ouvrage, quelques recettes, des accords café et mets complètent ce voyage initiatique.

Éditions de La Martinière - 224 pages - 29,90 €

CÔTÉ LIVRES



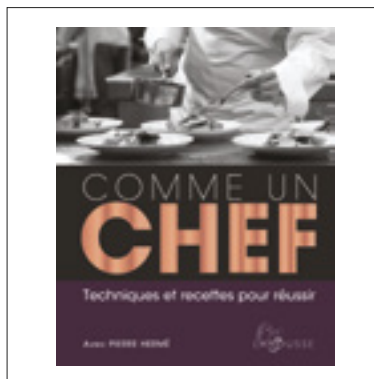
CUISINER ! C'EST DE SAISON

Auteurs : Laurent Clément et Olivier Chartier

Illustrations : David Cosson

Chef étoilé, Laurent Clément se consacre depuis 2012 à transmettre sa passion pour la cuisine au *11 cours Gabriel*, l'atelier culinaire qu'il a créé. À travers cet ouvrage, il revient à la base de la gastronomie : le produit frais. Dans un monde où l'on trouve trop de produits hors-sol et hors saison, Laurent Clément met en avant le cœur de son enseignement : le respect des rythmes de la nature. Saison après saison, mois après mois, il sélectionne les produits les plus savoureux comme il le fait sur les marchés, et nous offre douze menus de saison et 120 recettes pour associer et mettre en valeur les saveurs du moment.

Éditions 11 Cours Gabriel - 36 €



COMME UN CHEF

Ce véritable cours de cuisine, très complet et très visuel, a été réalisé avec dix-huit des plus grands chefs actuels (Ferran Adrià, Pierre Hermé, Hisayuki Takeuchi...). Chacun d'entre eux partage son savoir-faire dans une spécialité : sauces, soupes, viandes, poissons, légumes, pâtes, pains, pâtisserie, etc. Plus de 500 recettes (les bases, les incontournables de la cuisine française, les emblématiques de la gastronomie étrangère et les créations inédites) sont répertoriées en 24 chapitres. De nombreux tours de main, présentés en séquences filmées étape par étape, permettent d'apprendre les gestes de base tout comme les techniques les plus pointues.

Éditions Larousse Cuisine - 648 pages - 34,95 €



CUISINE ET CONFIDENCES

Auteur : Marion Jollès Grosjean

Photographies : Patrick Rougèreau

Un pilote de F1 connaît-il quelque chose à l'art de la gastronomie ? C'est avec cette interrogation que l'on plonge dans l'univers de Romain Grosjean, un des rares Français à avoir su se faire une place dans le monde de la Formule 1. Le regard de son épouse, Marion Jollès Grosjean vous éclaire sur les recettes quotidiennes d'un mari, père de famille, voyageur, sportif de très haut niveau et passionné de gastronomie. Avec l'aide des plus grands chefs français (Akrame Benallal, Guy Savoy ou Christophe Michalak), l'intimité de la famille Grosjean et toutes les facettes d'un homme sportif et moderne se dévoilent à travers 46 recettes à partager !

Éditions Rougèreau - 164 pages - 29,90 €



LE TERROIR À TOUTES LES SAUCES

Auteur : Hervé This - Illustrations : Roland Perret

Plus qu'un recueil de recettes, ce livre est un roman philosophique et gourmand, sorti de la plume d'Hervé This, physico-chimiste à l'Inra et spécialiste de la cuisine moléculaire. Il nous invite à des travaux pratiques gourmands avec 100 recettes de sa région d'origine, l'Alsace : ses recettes à lui, d'aujourd'hui, qui réinventent celles d'antan. Dans ses recettes, il rappelle les bases, présente des variantes et des trucs, dévoile des tours de main et les mystères de la technique, mais incite chacun à expérimenter, à personnaliser. Les recettes, selon lui, ne sont pas faites pour être suivies à la lettre, elles gagnent à être pensées et interprétées, comme on interprète des partitions en musique.

Éditions de la Nuée Bleue - 288 pages - 25 €



LES TABLES GOURMANDES DE POITOU-CHARENTES

Auteur : Les Tables Gourmandes de Poitou-Charentes -
Photographies : Claude Prigent

À l'occasion des 30 ans de l'association, quarante chefs offrent leurs meilleures recettes, subliment les produits mer et terre de la région. Soixante-dix produits sont cuisinés sous différentes formes : entrées, plats, desserts, sucrés, salés, épicés... Ainsi est-il possible de déguster une *Soupe de moules au foie gras*, un *Œuf de poule de Marans et crème de courge du jardin respectueux*, la *Chaudrée*, du *Chevreau du Poitou farci à l'ail vert*, du *Millas charentais au cognac*, de *l'Eton mess revisité au manlois*... Et découvrir d'autres surprises comme la pomme de terre de l'Île de Ré servie en dessert avec sa sauce caramel à la fleur de sel.

Éditions Sud-Ouest - 128 pages - 19,90 €

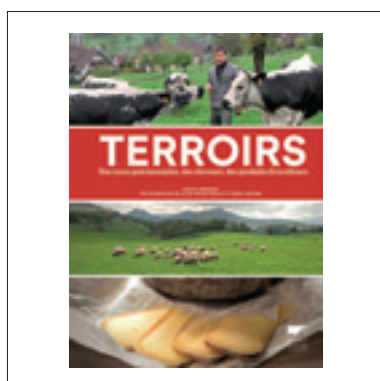


PASSION BY JACQUES BARNACHON

Auteurs : Jacques Barnachon et Agnès Marande

Ce livre-hommage, le chef étoilé Jacques Barnachon le dédie aux amoureux de la bonne cuisine. Entre chaque page de recettes, se sont glissés odeurs, saveurs et secrets de cuisine. Ce livre évoque aussi les origines de son établissement *L'Étang du Moulin*, fruit de la détermination et du courage de ses parents, Maurice et Renée. Ceux-ci ont réalisé leur indigne rêve : créer un ailleurs propice à la communion avec la nature. Ce fut à Bonnetage, entre Morteau et Maiche, dans le Doubs, un hôtel-restaurant lové dans un écrin de verdure entre sapins et étangs. Leurs enfants ont retenu leur enseignement et, animés par les mêmes valeurs, ont suivi leur propre parcours professionnel.

Studio Angélus - 233 pages - 46 €

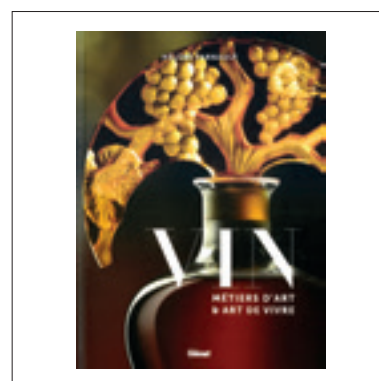


TERROIRS

Auteur : Sophie Brissaud - Photographies : Louis-Marie Préau & Thierry Ségard

Le désir citoyen de se nourrir mieux et plus sainement valorise de plus en plus le travail des éleveurs, le respect de l'animal, la recherche du goût et des circuits courts. Côté cuisine, les chefs ont également pris le parti d'utiliser des produits « du terroir », dont la race domestique à l'origine du produit est souvent soulignée. De la Bretagne à l'Alsace, en passant par l'Aquitaine et la Corse, ce livre présente un tour de France allant des races autochtones à l'assiette du consommateur, englobant le terroir, l'éleveur, le transformateur et le chef qui donne cette ultime touche portant le produit à l'excellence. Pour chaque race, une recette est détaillée.

Éditions Delachaux & Niestlé - 256 pages - 29,90 €



VIN - MÉTIERS D'ART ET ART DE VIVRE

Auteur : Hélène Farnault

Si le vin est un art, l'expression d'un terroir et d'une civilisation, il mérite et suscite des objets à son image. Le bois, l'or, l'argent, le damas, le verre, le cristal, le cuir, l'ivoire, la paille... sont ainsi travaillés par des artistes et des artisans d'art dont les œuvres portent le vin au niveau d'un art de vivre. Ils offrent aux grands crus, cognacs et champagnes les plus précieux des contenants et des écrins d'exception. Tonneaux et bouchons enrichissent le vin. Tire-bouchons et seaux à glace inaugurent sa dégustation. Carafes et verres le magnifient. Coffres, malles et étiquettes lui rendent gloire... Tous ces objets témoignent de savoir-faire exceptionnels.

Éditions Glénat - 288 pages - 49 €

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Mâcon-Solotr  2016 *Domaine Auvigue*

Par qui

Les vins blancs du Mâconnais offrent un véritable intérêt, tant dans leurs expressions multiples que pour la sagesse de leurs prix. Jean-Pierre et Michel Auvigue, avec leur neveu Sylvain, spécialistes reconnus des crus locaux, proposent des vins délicats, tendus et floraux. Les maturités ne sont pas trop poussées de manière à préserver au mieux fraîcheur et minéralité. Ce Mâcon-Solotr  illustre parfaitement toutes les ressources des terroirs surplombés par la majestueuse roche. Autrefois sous les mers, ces terres accueillent idéalement la vigne et les vins d'ici s'accordent superbement avec coquillages et crustacés : la nature est bien faite !

Ce qui vous séduira

La robe, limpide à souhait, se teinte d'un beau jaune bouton d'or. Floraux, délicats, joliment minéraux, les arômes évoquent la fleur d'acacia, les fruits jaunes juteux avec une pointe d'agrumes, le tout sur fond crayeux. La saveur dense, persistante en bouche, s'appuie sur un équilibre dynamique, à la fois nerveux, bien sec, et suffisamment enrobé.

L'instant du partage

En toutes saisons. Pour faire découvrir une AOP confidentielle (seulement 35 hectares).

Quelles alliances choisir ?

Il n'attend plus que le plateau de fruits de mer ce vin rafraîchissant. La compagnie des poissons de rivière lui sera tout aussi agréable : pavé de sandre en croûte de sel, tartare de truite à la coriandre, duo de saumon-écrevisses au citron vert et à l'aneth, les choix sont vastes...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Vous pouvez le servir dès maintenant, autour de 10  C, c'est en pleine jeunesse qu'il se r v lera.

Prix public indicatif départ cave : 12 à ttc



Saumur Puy Notre Dame 2015 *Les Petites Roches* Alliance Loire & Philippe Faure-Brac

Par qui

Philippe Faure-Brac, que l'on ne présente plus, meilleur sommelier du monde et président de la Sommelierie Française, poursuit son étroite collaboration avec Alliance Loire. Ensemble, ils signent une « collection » de vins accessibles qui met en lumière des AOC du Val de Loire, souvent méconnues et toujours de caractère. Celui-ci est issu du seul cabernet-franc dont les parcelles du vignoble Les Petites Roches, couvrent les meilleurs terroirs d'une appellation Saumuroise dont la notoriété ne cesse de grandir. Diffusée chez les cavistes ou en GMS, cette collection-là recèle de bien jolies pépites.

Ce qui vous séduira

Avec sa robe cerise noire, il respire la jeunesse. Intensément fruité, le nez s'avère droit, typique du cabernet-franc, porté par des notes de fruits rouges à noyaux et de baies noires juste cueillies. Une touche de réglisse complexifie cet ensemble croquant. On retrouve cette gourmandise en bouche, tout de long accompagnée par un fruit agréable. Souple oui, mais avec du jus, de la densité et des tannins très soyeux en finale.

L'instant du partage

Un vin aimable, typé, à savourer en toutes saisons.

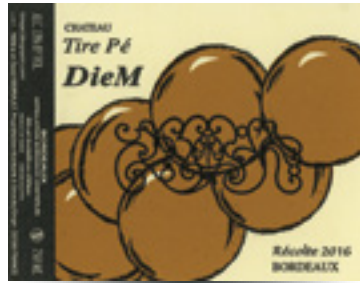
Quelles alliances choisir ?

Le charme fruité d'un cabernet-franc, de structure légère, réclame la compagnie des volailles en sauce, du veau braisé, du bœuf rôti ou grillé. Les accords avec les poissons de la Loire cuisinés en sauce au vin rouge sont particulièrement attractifs. Un filet de perche aux petits légumes et infusion de vin local fera sensation.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Il se présente aujourd'hui au mieux, servez autour de 15  C. Potentiel de garde estimé : 2 à 3 ans supplémentaires.

Prix public indicatif en GMS : 5,90 à ttc



Bordeaux 2016

Diem

Château Tire Pé

Par qui

L'ennui, on ne connaît pas au Château Tire Pé ! Entre vignes et chevaux, Hélène et David Barrault ont fort à faire et ce qu'ils font, ils le font bien. De leurs vignes idéalement situées en coteaux sur le secteur sud Langonnais, ils récoltent de beaux raisins vinifiés et élevés avec un enthousiasme communicatif. La culture du domaine en bio accompagne logiquement leurs constantes avancées. Comme ces gens sont curieux et peu statiques, ils nous préparent des choses innovantes... Leur gamme est axée sur le naturel, le fruit, sans exclusion de profondeur. Mes chouchous ? Les cuvées Les Malbecs, La Côte et Diem. C'est cette dernière, issue du seul cépage merlot élevé en cuves, que j'ai choisi de vous présenter pour son croquant et sa réjouissante digestibilité.

Ce qui vous séduira

Grenat, vive, la robe est avenante. Franchement fruités, les arômes s'expriment sans retenue, sur un registre naturel, très proche du raisin frais vinifié à cœur. Ces fragrances de vendange mûre à point s'agrémentent de notes de grenade, de cerise et de prune. Croquante et juteuse, la matière souple est bien pourvue en acidité : elle balance la richesse de fond. Une rétro-olfaction intensément fruitée prolonge le tout. Efficace, gourmand et accessible !

L'instant du partage

En toutes saisons : le vin des copains par excellence.

Quelles alliances choisir ?

Vibrant, nature, pourvu d'une texture ronde, ce vin appréciera la bonne cuisine de bistrot, vos grillades d'été, un buffet campagnard. Tenez-en compte pour axer vos alliances : charcuteries en tous genres, salades campagnardes, viandes froides, seront de la fête. Les bons plats régionaux, un peu riches, même relevés avec des oignons, des câpres, des cornichons, ne lui feront pas peur. Un pot-au-feu, une tête de veau ravigote, une pièce saignante de bœuf, des volailles simplement rôties, un camembert fleuri à souhait, un entremets aux fruits rouges et noirs : la voie est tracée...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Ne pas perdre son fruit si croquant, c'est le servir jeune, autour de 16 °C.

Prix public indicatif départ cave : 7,50 € ttc



Savigny-lès-Beaune 2015

Les Goudelettes

Domaine Antonin Guyon

Par qui

Du simple Bourgogne au prestigieux Chambolle-Musigny en passant par les flamboyants Corton, cette noble Maison bourguignonne, bien connue des tables étoilées, joue la carte de la culture bio, en proposant des vins d'une grande élégance. Dominique Guyon et sa fille Hombeline gèrent avec passion un domaine de 48 hectares répartis sur les deux Côtes, pour une vingtaine d'appellations, sans jamais perdre de vue cette notion de terroir fortement rattachée aux « climats » bourguignons. Les parcelles réservées à cette cuvée s'étendent sur 2 ha et 13 ares (sol argilo-calcaire). Le pinot noir âgé de 30 ans fait l'objet de vendanges en caissettes, d'un tri méticuleux, d'une longue vinification en cuves bois et d'un élevage méticuleux, en fûts de chêne, durant 15 mois. Une grande année à ne pas manquer.

Ce qui vous séduira

La jolie robe garde, avec sa frange pourpre, tout l'éclat de sa jeunesse. Les arômes d'une grande délicatesse évoquent les menus fruits rouges (cerise surtout), déposés dans un écrin boisé finement vanillé et épicé, qui laisse au fruit toute sa place. La bouche joue la carte de l'élégance, du raffinement avec sa matière soyeuse et parfaitement équilibrée. Tout cela est juteux, précis, à peine relevé par des tannins discrets en finale.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Mariez-le avec un filet de biche aux griottes. Les volailles rôties (un chapon c'est parfait) ou mijotées apprécieront sa finesse. Un gibier à plumes comme le faisau ou la caille ne sont pas à exclure. Un dodu pigeon au jus soulignera sa noblesse.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le autour de 17 °C. Apogée estimé : de 2019 à 2025.

Prix public indicatif départ cave : 25 € ttc

numéros antérieurs

TOUJOURS DISPONIBLES

sauf les numéros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16
17 - 18 - 19 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 33 - 34 - 135 - 262 - 266 - 291 - 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



Les numéros antérieurs - collections 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 : 9,90 € (France uniquement).
Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :

➔ sur Internet

www.thuriesmagazine.fr

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➔ par courrier

voir bon de commande page de gauche

➔ par téléphone

05 63 56 16 06

muni de votre carte bancaire



CARNET D'ADRESSES

L'album

DAVID TOUTAIN
Restaurant David Toutain
29, rue Surcouf
75007 Paris
Tél. : 01 45 50 11 10

Les recettes de
MATHIEU GUIBERT

Les desserts de
JÉRÉMIE BOUSSEAU
Anne de Bretagne
163, boulevard de la Tara
44770 La Plaine-sur-Mer
Tél. : 02 40 21 54 72

Que se passe-t-il à Paris..?

ALEXANDRE LÉARD
L'Escargot 1903
18, rue Charles-Lorilleux
92800 Puteaux
Tél. : 01 47 75 03 66

Les amuse-bouches par

STÉPHANE DEBRACQUE
Autret Paris
6, rue de l'Équerre
95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. : 01 34 30 80 00
contact@autret-paris.fr

En aparté

ANTOINE WESTERMANN
Le Coq Rico
98 rue Lepic - 75018 Paris
Tél. : 01 42 59 82 89
www.lecoqrigo.com

Les chocolats de

HASNAË FERREIRA
Hasnaë Chocolats Grands Crus
192, rue Fondaudège
33000 Bordeaux
Tél. : 05 24 61 58 03

La technique sucrée du mois par

JÉRÔME QUEULOU
ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Vins & mets

DOMAINE AUVIGUE
Sylvain Brenas-Auvigue
3131, route de Davayé
71850 Charnay-lès-Mâcon
Tél. : 06 43 41 32 17
contact@auvigue.fr

ALLIANCE LOIRE
Route de la Perrière
49260 Saint-Cyr-en-Bourg
Tél. : 02 41 53 74 44

CHÂTEAU TIRE PÉ
33190 Gironde-sur-Dropt
Tél. : 05 56 71 10 09
tirepe@wanadoo.fr

DOMAINE ANTONIN GUYON
2, rue de Chorey
21420 Savigny-lès-Beaune
Tél. : 03 80 67 13 24
domaine@guyon-bourgogne.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 16 06
abonnement@thuries.fr

SERVICE DES VENTES-RÉASSORTS

uniquement réservé aux marchands de journaux

CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc

Tél. : 01 40 47 65 91 - sluc@cauris-media.com

Réassort et anciens numéros

Guillaume Bosc-Thuriès - Tél. : 05 63 56 07 77

PUBLICITÉ

Thuriès Gastronomie Magazine

Guillaume Bosc-Thuriès, Martine Occhipinti
Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77 - Fax : 33 (0)5 63 56 16 99

Thuriès Gastronomie Magazine

est une publication de 10 n° / an

diffusée par la S.A.R.L. SOPRESCO

Gérant : Yves Thuriès

Dépôt légal : avril 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*

Rangez
vos magazines
dans leur
écrin



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain
numéro 299
mai 2018



L'album & les recettes de
Pierre Orsi

Restaurant Pierre Orsi
à Lyon

Rendez-vous avec
Guillaume Iskandar

Garance
à Paris (7^e)

Que se passe-t-il à Paris..?

Octave Kasakolu

Les Tantes Jeanne
à Paris (18^e)

En aparté

Patrice Chapon

Chocolat Chapon
à Chelles

La pâtisserie de
Fabien Berteau

à Beaune

L 13681 - 298 - F: 9,90 € - RD



BELG. LUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS

IMPRIMÉ
EN FRANCE

