

PORTRAITS &
RECETTES DE



PIERRE ORSI
LYON (6^e)



GUILLAUME ISKANDAR
PARIS (7^e)



OCTAVE KASAKOLU
PARIS (18^e)



PATRICE CHAPON
CHELLES

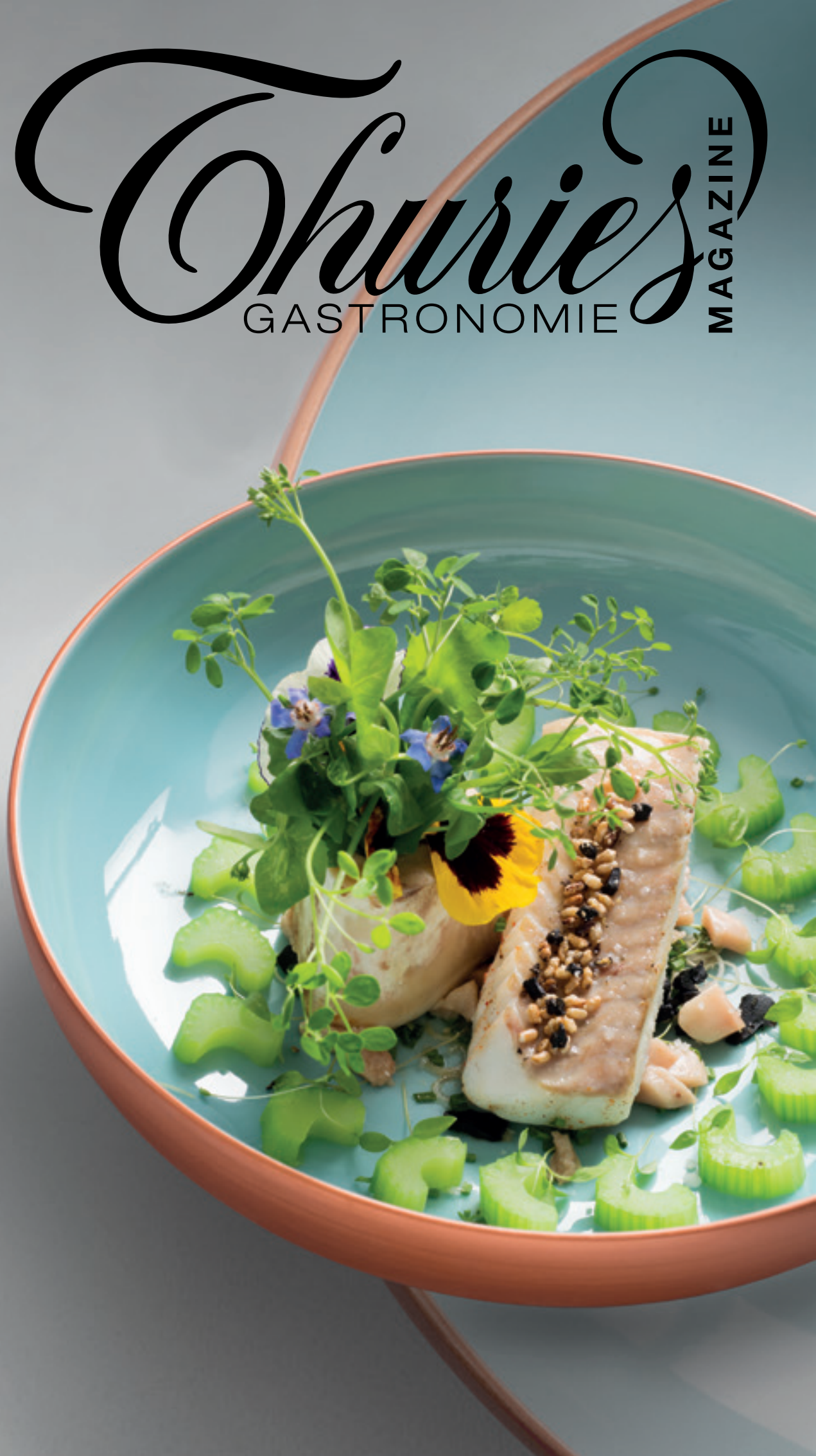


FABIEN BERTEAU
BEAUNE

Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE





*Pure Emotion,
optez pour le décor sans colorants*

Découvrez une toute nouvelle gamme de décors finis et de décors à faire basés sur la naturalité, le végétal...

Décors finis, neutres ou imprimés, à base de chocolat et de fruits, poudres et morceaux de fruits lyophilisés, beurres de cacao aux fruits, cette nouvelle gamme répondra à toutes vos attentes en termes de visuel, de goût, de modes de travail et d'applications infinies...

Nous avons sélectionné pour vous à l'occasion du lancement de cette toute nouvelle gamme une palette de fruits à décliner selon vos envies : fraise, framboise, cassis, mangue, figue, germe d'orge...

Nous espérons que cette nouvelle façon de décorer provoquera de pures émotions, autant que nous avons eu de plaisir à l'imaginer pour vous...



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'ÉDITO D'YVES THURIÈS

GRÈVES, TOURISME ET INCERTITUDES...

Si les mouvements de grève perturbent les Français dont 33 % d'interrogés (sondage *France Info*) se considèrent pénalisés aussi bien sur le plan professionnel que privé, il n'est pas surprenant que les professionnels du tourisme soient, eux aussi, particulièrement touchés.

Grèves « perlées » de la SNCF en réaction à la réforme du secteur ferroviaire prévues jusqu'à la mi-juillet et grève chez Air France pour une revalorisation salariale, restreignent ainsi l'offre des principaux moyens de transport du pays.

Le droit de grève est inscrit dans notre constitution et j'ose supposer que ces grèves sont fondées et nécessaires pour ceux qui en sont les principaux acteurs. Cependant, il est bon de conserver à l'esprit que cette paralysie impactera d'autres domaines que le ferroviaire ou l'aérien avec la perte de chiffre d'affaires induite et ses conséquences possibles : réduction du personnel, équilibre financier précaire, etc.

En effet, Roland Héguay, président de l'UMIH, évalue les pertes du secteur hôtelier à 150 millions d'euros uniquement pour le mois d'avril et selon le cabinet Protourisme, un manque à gagner de 500 millions d'euros dans l'hôtellerie et la restauration sur les 3 mois est à prévoir.

Alors que l'affluence touristique tendait à reprendre depuis l'année dernière après une année 2016 catastrophique à cause notamment des divers attentats fin 2015, 2018 ne s'annonce malheureusement pas sous les meilleurs auspices...

Pour un pays à la volonté assumée d'accroître encore et toujours sa position de « destination touristique », c'est autant le manque à gagner escompté que l'image chaotique donnée qui sont tout à fait regrettables...

Le CHR est déjà en proie à divers maux. Les professionnels des métiers de bouche et du tourisme sont totalement innocents mais clairement victimes et subissent de plein fouet les conséquences de ces perturbations extrêmement pénalisantes.

• **SOMMAIRE** •



8 • L'album & les recettes de

PIERRE ORSI
RESTAURANT PIERRE ORSI
À LYON



46 • Rendez-vous avec

GUILLAUME ISKANDAR
GARANCE
À PARIS (7^e)



56 • Que se passe-t-il à Paris..?

OCTAVE KASAKOLU
LES TANTES JEANNE
À PARIS (18^e)



70 • Menu de saison



79 • Les amuse-bouches par
PIERRE ORSI



84 • En aparté

PATRICE CHAPON
CHOCOLAT CHAPON
À CHELLES



90 • La pâtisserie de

FABIEN BERTEAU
À BEAUNE



102 • La technique sucrée du mois par

JEREMY DELTEIL
ENSP À YSSINGEAUX
Le biscuit vapeur



110 • Vins & Mets

- CRÉMANT-DE-BOURGOGNE
2009
- VIN MOUSSEUX
- CRÉMANT DE LIMOUX
- CHAMPAGNE BRUT
GRAND CRU

© Fotolia - R. Villalon

..... **36 • Agenda** - **38 • Infos** - **106 • Côté livres** - **114 • Carnet d'adresses**



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

IMPRIMÉ EN FRANCE

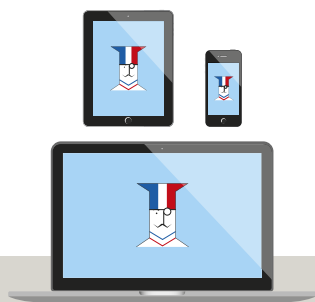


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

l'index des recettes



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



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

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

ENTRÉES

- p. 20 - L'assiette scandinave...
- p. 48 - Asperges blanches lardées, condiment ail des ours
- p. 49 - Oignon feuilleté, jambon de bœuf, sauce Albufera
- p. 50 - Céleri monarch, la rave en salade à la pomme, les fanes en sorbet au raifort, thon blanc fumé de l'île de Groix
- p. 51 - Pressé de chou de Pontoise, lard et tomme limousine, sauce pied de cochon, estragon
- p. 58 - Rosace de Saint-Jacques d'Erquy, aux agrumes et sorbet citron caviar
- p. 72 - Maquereau cuit au sel à froid, betteraves façon nordique, œuf de caille mimosa, meringue parfum de betterave
- p. 80 - Verrine de homard au gingembre
- p. 81 - Terrine de lapin en gelée d'estrageon
- p. 82 - Croque-monsieur du Père Orsi
- p. 83 - Cassolette de ris de veau et champignons

POISSONS

- p. 23 - Turbot en écailles de truffe, pomme purée aux truffes
- p. 59 - Turbot de pêche et blonde de Galice
- p. 74 - Merlan de petite pêche en filets épais cuits moelleux, maraîchère de jeunes légumes de plein champ, nage goûteuse mélisse/citronnelle

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 21 - Risotto langoustine et morilles
- p. 22 - Homard en barigoule d'artichauts

VIANDES

- p. 26 - Ris de veau aux petits légumes
- p. 52 - Côte de bœuf du domaine de la Thibarderie fumée au genévrier, pomme de terre au pralin

VOLAILLES

- p. 24 - Pigeonneau rôti aux gousses d'ail, riz sauvage d'Amérique
- p. 61 - Volaille de Bresse et crustacés, sauce d'écrevisse crémée et émulsion iodée, chips de blé perlé au safran

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 34 - Crêpes Suzette au beurre d'orange
- p. 54 - Tarte miel de sarrasin fromage blanc
- p. 62 - Pistachier
- p. 92 - Paris-Beaune
- p. 94 - Choco menthe
- p. 96 - Pistache framboise
- p. 98 - Pavlova cerise noire hibiscus
- p. 100 - Vanille cacahuète

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 30 - Fraises et framboises Romanoff
- p. 31 - Cerises jubiléés
- p. 32 - Délice Geneviève
- p. 33 - Calice glacé aux trois poires : sorbet poire, poire pochée et alcool de poire
- p. 53 - Salade de fraise gariguette, betterave et rhubarbe, limonade aux herbes
- p. 65 - Citron noir d'Iran
- p. 76 - Betteraves, litchi, séchouan rose
- p. 104 - Parfum de Thaïlande

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 102 - Biscuit vapeur moelleux coco



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Le Casse -Crouûte des Chefs

2018 - 12^{ème} édition

20 juin 2018

JACKY CHEVALLIER, PRODUCTEUR, NOUS ACCUEILLE
DANS SES VERGERS À BOUGÉ-CHAMBALLUD (38).

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

Pour vous inscrire, rendez-vous sur capfruit.com

L'ALBUM DE Pierre Orsi

PAR GUILLAUME BOSCHTHURIÈS





Restaurant Pierre Orsi - Lyon 6^e

Figure emblématique de la scène culinaire lyonnaise depuis plus de 40 ans, Pierre Orsi se définissant ironiquement comme « *le propriétaire du plus bel établissement de la Place Kleber* » a un parcours riche d'expériences en France et à l'étranger. Formé par le Pape de la gastronomie, Monsieur Paul Bocuse en personne, le chef Meilleur Ouvrier de France livre à chaque service une partition faite de classe, d'élégance et de raffinement. Tout ce qui caractérise la personnalité du chef.

Nous revenons avec lui sur sa carrière...



En haut : Quelques jours après sa naissance à l'hôpital de la Croix-Rousse.



Ci-dessus : La famille Orsi à table.



De retour du parc de la Tête-d'Or avec Angèle, la nounou.



Les parents de Pierre Orsi sur la terrasse de leur affaire.

T.G.M. : Pierre Orsi, qui êtes-vous ?

Je suis né le 12 juillet 1939 à Lyon où vivaient mes parents. Je suis restaurateur et cuisinier étoilé depuis plus de 42 ans dans mon établissement lyonnais de la Place Kleber.

Enfant, comment envisagiez-vous votre avenir ?

Tout jeune, je n'avais pas encore trouvé ma vocation mais c'est en suivant l'exemple de mes parents, eux-mêmes restaurateurs et hôteliers, que je suis rentré dans le métier.

Vos parents...

Mon père est né à Zoza en Corse, issu d'une famille très modeste, pour ne pas dire pauvre, de neuf frères et sœurs. Après plusieurs passages sur le continent, il trouve une place de garçon de café à la *Brasserie Kleber*, près de l'Opéra à Lyon.

Ma mère est née à la Croix-Rousse et n'a que très peu connu ses parents. À 12 ans, elle est embauchée comme bonne à tout faire dans une famille lyonnaise. Au début, elle s'occupait des enfants de la famille et des tâches ménagères, ensuite elle travailla dans la charcuterie-pâtisserie dont ils étaient propriétaires.

Comment se sont-ils rencontrés ?

Tous les matins, mon père venait y chercher les croissants et les gâteaux pour la brasserie où il était embauché. Ils sont rapidement tombés amoureux et se marièrent en 1938. Il avait 27 ans et ma mère en avait 18.

Vous avez des frères et sœurs ?

Je suis l'aîné d'une fratrie de quatre enfants : Danielle, Laurent et Hélène la dernière. Petits, nous vivions à six dans un petit appartement de deux pièces que louaient mes parents, le confort y était spartiate : cuisinière à charbon, chauffe-eau électrique, bidet en guise de baignoire, etc.

Malgré son manque d'éducation, votre père a très bien réussi dans les affaires ?

Il possédait un sens inné du commerce. Pendant la Seconde Guerre, il est envoyé en Syrie où il passait le plus clair de son temps à jouer au poker avec les gradés. À son retour, plus rien ne l'arrête, il acquiert successivement trois établissements dont l'*Hôtel Peytel* qui deviendra l'*Hôtel Orsi* à Poyieux-au-Mont-d'Or, à une quinzaine de kilomètres au nord de Lyon et qui fit toute la notoriété de mon père à l'époque.

Quels souvenirs gardez-vous de votre enfance ?

Mes parents qui travaillaient beaucoup ne pouvaient pas concilier travail et vie de famille. Nous sommes très tôt placés en nourrice où nous ne manquions de rien. Je n'avais pas un très bon caractère, j'étais souvent irascible, terrible avec ma mère et parfois dur avec mes sœurs. À l'école, je ne faisais pas d'étincelles et j'étais même souvent collé ! Je n'avais pas de réelles passions, à part m'amuser avec mes camarades, la cuisine est venue plus tard. Rétrospectivement, je me rends compte à quel point mon avenir était flou.

Qu'est-ce qui vous a finalement amené à la cuisine ?

Mes parents, dépités par mon manque d'implication à l'école et soucieux de mon avenir, me placent au Cours Pascal, un prestigieux établissement lyonnais dans lequel mes résultats ne furent pas plus brillants qu'auparavant.

C'est fin de l'été 1956 que mon père, de manière assez autoritaire, m'annonce : « *Tu rentres en apprentissage au Pont de Colonges* ». Il avait croisé quelques jours plus tôt Paul Bocuse qu'il connaissait déjà et lui demanda s'il ne pouvait pas me prendre en apprentissage, chose qu'il accepta. Je commence en septembre 1956.

Des débuts sans grande conviction...

En effet, au début de l'apprentissage, je ne me voyais pas tracer ma voie dans la cuisine mais en même temps, je ne savais pas ce que j'allais faire. Au bout de quelques mois, j'ai le sentiment que ma vie a pris un tournant et la 2^e année, naissent en moi la passion du métier et la ferme intention de devenir un bon cuisinier !

Paul Bocuse fut donc votre maître d'apprentissage ?

En effet, et quelle chance ! Une force de la nature, un homme impressionnant à la carrure d'un athlète, les yeux noirs, une petite moustache, les cheveux courts, du charisme... il avait tout pour lui ! Nous l'appelions déjà « *Monsieur Paul* » pour le différencier de son père, Georges,



Avec Paul Bocuse et d'autres apprentis sur un Vespa dans la cour de l'Auberge du Pont de Collonges.

«*La transmission était étrangère à cette génération... sauf à Collonges !*»

qui œuvrait également en cuisine et que nous appelions «*Monsieur Georges*».

Une anecdote par rapport à votre maître d'apprentissage ?

J'en aurais des centaines...!

Il faut savoir que Paul Bocuse était deux fois plus exigeant avec les «*filles de patron*» dont je faisais partie. Une discipline et une rigueur qu'il s'imposait d'abord à lui-même.

Lors d'un service, je rate complètement une mayonnaise. Il a pris la jarre et me l'a versée sur la tête... Impossible d'ouvrir les yeux tellement mes cils étaient collés !

Il était d'une rectitude implacable et d'une très grande exigence mais toujours dans la bienveillance avec ses équipes. Nous travaillions très très dur et en bavions vraiment, mais nous apprenions tellement que nous vivions avec délice notre adolescence. Il faut comprendre que c'était une autre époque et d'autres méthodes...

Après les services, nous faisons régulièrement le mur pour faire des virées nocturnes en Vespa. Nous attendions de

passer le Pont de Collonges pour allumer nos bécanes et heureusement pour nous, nous n'avons jamais été pris la main dans le sac !

Après votre CAP, vous quittez Collonges-au-Mont-d'Or pour vous rendre à Paris ?

Quelques mois avant mon départ, j'ai été finaliste au concours du MAF auquel j'ai terminé 7^e.

Je souhaitais rejoindre les équipes de Fernand Point à Vienne mais Paul Bocuse m'envoie à Paris au *Lucas Carton*.

Quels souvenirs gardez-vous de ce passage à Paris ?

Le chef du *Lucas Carton*, Marc Soustelle, avait une pression énorme de la part des propriétaires. Cela rejaillissait sur l'ensemble de la brigade et l'ambiance en cuisine était très mauvaise. Nous étions très peu considérés, tout était systématiquement négatif, tout n'était que reproches...

Je cachais mon matériel pour éviter de me le faire voler !

Bref... j'étais bien loin de la convivialité et de la fraternité qui régnait sur les bords de Saône.

Par la suite, je fais un passage au *Cordon*

Bleu à Boulogne-Billancourt où là, le chef ne m'avait vraiment pas à la bonne : brimades, horaires à rallonge, etc. Et ce n'était pas le pire !

Le pire...?

Il nous fallait littéralement «*voler le savoir*» des chefs qui gardaient jalousement leurs recettes et leurs secrets.

Avec Monsieur Paul, j'ai finalement été à très bonne école. La transmission était étrangère à cette génération... sauf à Collonges !

Que faites-vous après cet interlude parisien ?

Je suis appelé pour le service militaire en 1958 à 20 ans. J'effectue mes classes en Gironde, 16 mois à Oujda au nord-est du Maroc, à la frontière algérienne et 12 mois à Toulon.

Je me suis rapidement retrouvé 2^e classe cuisinier donc je faisais ce que j'aimais !

De retour à la vie civile, où vous dirigez-vous ?

J'intègre *Maxim's* à Paris le 14 mai 1962. Je n'oublierai jamais cette date car prendre un poste dans cet illustre restaurant, qui était à l'époque l'un des restaurants les plus →



Pierre Orsi (au centre) lors du concours de la Poêle d'Or en 1965.



Sur l'Alsacien lors du service militaire.

courus et des plus chers au monde était un rêve pour moi.

Je dois le poste à Paul Bocuse qui m'a recommandé auprès du chef Alex Humbert. Grâce à lui, j'ai eu la chance de vivre la fin de l'âge d'or de l'établissement où l'on servait régulièrement artistes et personnalités telles que Marcel Proust, Jean Bugatti, Sacha Guitry, Marlène Dietrich ou encore Jean Cocteau.

Vous partez ensuite à l'Auberge du Père Bise en 1963...

Encore une fois, je dois ce poste à Monsieur Paul !

C'était l'un des 12 établissements triplement étoilés et le restaurant le plus onéreux de province. Nous faisons une cuisine très inspirée de celle de Fernand Point : gratin de queues d'écrevisses, poularde de Bresse à l'estragon, omble-chevalier... Nous avons l'honneur de servir Alain Chapel qui faisait le déplacement de Mionnay tous les lundis.

Malheureusement et avec de grands regrets, j'ai dû écourter mon séjour à cause de l'accident de voiture de mon père que j'ai dû rejoindre à Poleymieux pour l'épauler.

Avez-vous des regrets par rapport à votre apprentissage ?

Je regrette ne pas avoir pu intégrer les équipes de Fernand Point et celles de Paul Mercier, chef à *La Pyramide* à Vienne.

Première tentative au concours de Meilleur Ouvrier de France, vous échouez à Paris, quels enseignements en tirez-vous ?

Malgré que la vie parisienne n'était pas pour moi, tout se passait là-bas. Je retourne donc à la capitale et j'enchaîne les extras ce qui me permet de me perfectionner et me donne la liberté de m'essayer au concours. Cette première tentative échouée au MOF en 1965 a vraiment mis un grand coup à mon orgueil. Cependant, cela m'a permis de m'apercevoir de la difficulté du concours et à quel point je l'avais sous-estimé. Je n'avais tout simplement pas assez travaillé !

La même année je participe au concours de la Poêle d'Or qui avait une grande renommée, je termine second derrière Paul Lacombe, un cuisinier déjà très reconnu.

Des envies d'ailleurs...

Cela faisait quelques années que j'avais un rêve : les États-Unis. Un rêve quasiment inaccessible mais j'y croyais.

Vous partez alors en Angleterre...

À défaut de trouver une place aux États-Unis, j'envoie ma candidature à Louis Cipolla qui dirige le *café Royal* à Londres me répond positivement.

Comment se déroule cette expérience ?

Culinairement parlant, je n'ai vraiment rien appris car nous faisons une cuisine française que je maîtrisais déjà.

Je me familiarise avec une nouvelle culture et, j'apprends la langue censée me permettre d'accéder à mon Graal : l'Amérique. Lors de mes jours de sortie, je me rends à la British Library, c'est de là qu'est née ma passion pour les vieux livres de cuisine.

Et un beau jour...

Louis Vaudale, propriétaire de *Maxim's*, m'appelle en Angleterre pour me dire qu'il était à la recherche d'un jeune chef pour diriger les cuisines du *Maxim's* de Chicago. Ce coup-ci ce n'était pas Paul Bocuse, mais Pierre Troisgros qui m'avait coopté.

La conversation fut très simple finalement et ni une ni deux, je fais ma valise pour Chicago. Mon rêve se réalise alors que je commençais vraiment à me morfondre en Angleterre.

Le rêve fut au rendez-vous ?

Complètement !

Je n'avais pas encore 28 ans et j'étais chef de cuisine chez *Maxim's*, et à Chicago ! Imaginez !

Je gère, manage, cuisine, tout cela à un rythme effréné bien loin de l'oisiveté dans laquelle j'étais tombé outre-Manche. Je revis enfin.

Quel objectif vous avait-il fixé ?

Il était de deux ordres : faire de la très bonne cuisine et retrouver une rentabilité correcte.



Avec René Borderie, maître d'hôtel du Maxim's de Paris pour célébrer les cinq étoiles (équivalent des 3 étoiles Michelin) de l'établissement de Chicago.



En 1971 au Ninety-Fifth avec le diplôme de Chef's award (Chef de l'année).

Les débuts...

Ma première inquiétude était ma capacité à honorer parfaitement le rôle qui m'avait été confié sachant que je n'avais jamais été chef de cuisine auparavant. Afin de me consacrer pleinement à mes tâches, je me trouve un petit appartement en face de l'*Astor Tower Hotel* où se trouvait le restaurant, je n'avais que la rue à traverser.

La brigade...

Elle était principalement française mais il n'y avait aucune rigueur, le savoir-faire était discutable et la discipline inexistante. J'ai dû être très dur, voire agressif, pour remettre l'exigence au cœur de la cuisine.

Vous y apprenez à gérer une cuisine également sur le plan financier ?

Tout à fait ! Et grâce à cela je rajoute une corde à mon arc.

Combien de temps a duré votre passage chez Maxim's à Chicago ?

Cela a duré deux années magnifiques. J'ai quitté Chicago suite à un appel de mon père me demandant de le rejoindre à son hôtel à Poleyieux pour y travailler.

Travailler avec votre père...

Je ne l'avais jamais envisagé...

Comment se passe cette collaboration ?

Je m'imaginai reprendre les rênes de l'affaire paternelle mais cela ne fut pas tout à

fait ça. Nous étions deux à gérer l'établissement avec des points de vue divergents. Nous discutions mais nous avons surtout de vifs échanges et des désaccords multiples. Rapidement je m'aperçois que je ne peux pas collaborer avec mon père. Mon retour en France fut un sacré fiasco !

Vous retournez donc dans votre pays de cœur : les États-Unis...

Oui, mais malgré leurs sollicitations, il était impensable pour moi de retourner au *Maxim's* de Chicago duquel j'avais démissionné pour rejoindre mon père. Pourtant Chicago est vraiment ma ville américaine...

Pourquoi impensable ?

Par orgueil !

Direction la côte Ouest...

En 1969, je pose mes valises à Los Angeles sans emploi. Mais fort heureusement c'était la période du plein-emploi et je trouve une place très rapidement.

Dans quel établissement ?

D'abord au *Hilton* dans lequel je ne reste que deux mois. Cela m'aura permis de commencer à m'acclimater à la vie californienne.

Ensuite, je prends le poste de sous-chef au *Century Plaza Hotel* qui était le plus célèbre établissement de la ville, gigantesque et démesuré !

Comment cela se passe-t-il dans un tel établissement ?

Pour donner un ordre d'idée c'est entre 600 et 800 chambres, 120 cuisiniers et 6000 couverts par jour !

Au départ, je n'étais pas à l'aise avec cet univers mais le chef de cuisine qui était allemand, m'apprécie immédiatement et me demande de faire les sauces, un poste à grande responsabilité. Cela me rassure et je prends mes marques progressivement.

Un jour, le chef me charge d'assurer 1200 petits-déjeuners, j'ai cru voir le ciel me tomber sur la tête. J'ai été dans le jus comme jamais mais finalement j'y arrive tant bien que mal avec quinze cuisiniers. Une énorme claque ! Et plus tard, j'assurais des banquets et des dîners-spectacles allant jusqu'à 500 couverts.

Par la suite...

Avec le temps, je me rends compte que mon contrat ne me satisfait pas, je ne gagne pas ma vie comme je l'aurais souhaité. Plusieurs options s'offraient à moi et ce coup-ci j'ai tout simplement privilégié celle qui me rapporterait le plus !

Je pars donc à Indianapolis, au *King Cole Restaurant* en tant que chef de cuisine.

Comment est la vie à Indianapolis ?

C'est relativement simple, la vie privée était inexistante pour moi ! Quand je ne dormais →



Lors de son retour au Ninety-Fifth auréolé de son titre de Meilleur Ouvrier de France.



Avec son épouse Geneviève et le couple Banchet : Jean et Doris.

pas, je travaillais. J'ai même appris à manger debout.

Nous devons sortir 500 couverts par jour à une cadence infernale. Moralement tout allait parfaitement bien cependant la souffrance physique était là, je me faisais masser toutes les semaines pour atténuer les douleurs.

Cela valait le coup ?

Je gagnais 500 dollars net par semaine, en 1970 ce salaire était colossal !

Chicago vous manque...

En effet, et dès que j'en ai eu l'opportunité, je l'ai saisie. En septembre 1971, je prends le poste de chef des cuisines du *Ninety-Fifth*, situé au John Hancock Center. Le cadre est exceptionnel, c'était le gratte-ciel le plus élevé de la ville : 2000 ouvriers et 42000 tonnes d'acier furent nécessaires pour sa construction !

Le Ninety-Fifth, le restaurant le plus haut du monde...

Il était au 95^e étage. La cuisine y était exclusivement française. L'équipe était composée de 40 commis dont des Français. Une équipe multiculturelle avec une ambiance parfois apocalyptique.

Lors de vent fort, la tour bougeait et les bains-marie avec ! C'était folklorique...

Petit à petit, votre position au sein de l'entreprise a évolué ?

Avec le succès de *Ninety-Fifth*, la société me charge de superviser l'ensemble des restaurants du groupe. Je parcours les États-Unis pour rétablir ou maintenir la rentabilité des restaurants de la société : Miami, Boston, Portland, San Diego, etc.

Comment on s'y prend pour retrouver la rentabilité ?

Bien souvent, le problème est humain. J'étais donc régulièrement amené à « virer » des chefs, en embaucher d'autres et à apporter une formation express à la gestion d'une cuisine.

J'étais devenu un « coupeur de têtes », ce qui aux États-Unis n'a rien d'immoral, bien au contraire c'est normal... chose qui est beaucoup plus mal vue dans l'Hexagone.

Aux États-Unis, vous faites la rencontre de Jean Banchet, qui était-il ?

Je fais sa rencontre à Chicago à la fin des années 60. Il avait été recruté par le patron de *Playboy* pour ouvrir le Playboy Club au Lac Genova et a ensuite monté ses propres affaires.

Le coup de foudre amical fut quasi-immédiat. C'était mon ami, un frère, un confident. Le seul cuisinier avec qui je parlais de cuisine !

Il a été relativement peu connu en France mais a eu une très belle carrière aux États-Unis, il y a même été élu chef de l'année en 1976. En France, il a reçu l'Ordre national du Mérite en 1981 et est fait chevalier du Mérite agricole en 1984.

Il est brutalement décédé en 2013, je ne me suis jamais remis de son départ.

Meilleur Ouvrier de France en 1972...

À la 3^e tentative... J'y arrive enfin !

J'avais tenté en 65 et 68 où j'avais pris deux belles claques... Lors de la deuxième tentative, je me souviendrai toujours de Paul Bocuse dans le jury me lançant un regard qui veut tout dire, du genre : « Orsi, tu es mort ! Juste bon pour revenir ». J'étais vraiment honteux face à mon maître d'apprentissage et mentor. Ce deuxième échec m'a vraiment fait comprendre qu'il ne servait à rien que je me présente à nouveau sans un entraînement spécifique, sans consulter d'autres professionnels, sans faire des essais, etc.

Comment se déroule la finale ?

J'étais bien préparé et avais reçu de nombreux conseils de Guy Legay, vedette de l'époque. Il allait prendre ses fonctions au *Ritz* et participait également au concours cette année-là comme Roger Vergé et Alain Chapel notamment.



La première brigade du restaurant Pierre Orsi.



Dans la première cuisine du restaurant.

« Lors de la finale des MOF, je me retrouve avec Alain Chapel à côté de moi et Roger Vergé en face, deux monstres de la cuisine. »

Lors de l'épreuve, je me retrouve avec Alain Chapel à côté de moi et Roger Vergé en face, deux monstres de la cuisine.

Cela doit mettre la pression ?

Eux, doivent absolument repartir avec le titre, en comparaison j'étais un petit garçon...

Au début de la compétition, je m'apprête à passer devant le poste de travail d'Alain Chapel pour aller à la chambre froide, ce dernier me lance : « *Petit, tu ne me passes pas devant, tu fais le tour !* ». Que répondre à part : « *Oui monsieur !* ». Premier coup de pression...

Un peu plus tard, je me coupe bêtement avec une sole alors que je suis plutôt quelqu'un d'habile qui ne s'est pas coupé depuis bien longtemps. Deuxième coup de pression...

Et finalement, vous repartez auréolé du titre...

Nous étions 8 à repartir Meilleurs Ouvriers de France de cette session : Alain Chapel, Roger Vergé, Guy Legay, Claude Gervais, Guy Girerd, Jacques Darc, Robert Genoux et moi-même. Une sacrée promotion ! Quelques jours après, je repartais déjà aux États-Unis.

Vous rentrez en France quelques années plus tard...

Je commençais à m'éloigner des fourneaux, chose qui me manquait terriblement. Ce rôle de « manager » de chefs m'a plu au début mais me lasse énormément avec la nostalgie des fourneaux.

J'avais 35 ans, en pleine force de l'âge et Meilleur Ouvrier de France, je voulais cuisiner !

Avec quelques regrets, je rentre en France en 1974 avec la ferme intention de m'installer.

Comment vous êtes-vous retrouvé Place Kleber à Lyon ?

Je souhaitais m'installer à la campagne mais il était difficile de trouver l'emplacement qui me convienne en tous points. J'ai dû visiter une quarantaine d'affaires et un jour Maurice Bernachon m'incite à aller visiter le *Chateaubriand*, Place Kleber à Lyon.

Nous nous rendons sur place avec Geneviève, ma femme, et malgré la verrière dans la cuisine, la terre battue dans la cour, la fosse septique, il s'avère que pour la première fois après un an de recherche, cette affaire provoque chez nous un immédiat coup de cœur.

Et vous voilà donc propriétaire de l'établissement...

J'ai réussi à réunir les fonds nécessaires, mon père et mon beau-père se portent caution.

Vient ensuite la remise en état du lieu et pour cela nous avons eu l'aide précieuse des frères de ma femme dont l'un était menuisier et l'autre plombier. Nous avons également fait appel à une entreprise spécialisée pour le gros œuvre et les rudes besognes.

Pourquoi avoir opté pour un restaurant à votre nom ?

Initialement je souhaitais conserver le même nom : le *Chateaubriand*. Mais lors d'une discussion avec Paul Bocuse alors que je lui annonçais que j'avais trouvé le local qui me convenait, il me dit : « *Et maintenant, comment tu vas appeler ton établissement ?* », je lui réponds naïvement « *bah... le Chateaubriand* », il me rétorque alors : « *Orsi, comment tu t'appelles ?!* », le message était passé et je nomme donc mon établissement Pierre Orsi.

Comment se passe l'ouverture ?

Nous ouvrons en septembre 1975, je n'avais que 36 ans mais avais l'expérience aussi bien en cuisine qu'en gestion. →



Pierre Orsi entouré du personnel de salle.

À gauche : Avec Alain Delon à la sortie du restaurant.

Les premières années furent à la fois difficiles et magiques.

Pourquoi « difficiles » ?

Nous partions quasiment de zéro, il nous a fallu s'adapter, aménager l'espace et la cuisine progressivement.

Pourquoi « magiques » ?

Le restaurant est vite plein et beaucoup de chefs viennent voir ce que propose Orsi : Loiseau, Chapel, Lacombe, Monsieur Paul, etc.

Combien de temps avant d'obtenir l'étoile ?

La première arrive en 1977 et la seconde en 1980.

Vous devenez également une table particulièrement courue des personnalités de l'époque...

En effet, nous avons eu l'honneur d'en accueillir un certain nombre.

Quelques noms ?

Entre autres Claude Berry, Charles Vanel, Michel Serrault, Alain Delon, Serge Gainsbourg, Carole Bouquet, Thierry Le Luron, Raymond Barre ou encore Paco Rabanne...

Une anecdote par rapport à ces prestigieux convives...

Je vais vous en donner deux même !

Le jour de la visite d'Alain Delon, 100 personnes en privé avec Nicole Calfan. En

dépît de la perte de ses bagages il demeura élégant, heureux d'être chez nous, alors qu'il avait toutes les raisons d'être contrarié...

L'autre serait sur la venue de Serge Gainsbourg : c'est simple, il a torpillé une bouteille de pastis entière pendant le repas et n'a rien mangé !

Quelle « âme » souhaitiez-vous donner à votre établissement ?

C'est l'esprit de ma femme qui a voulu une maison romantique, précieuse, fleurie, ouatée où valsaient à longueur de services, des demoiselles en robes longues de chez Laura Ashley.

Je souhaitais un établissement de qualité aussi bien au niveau de la cuisine que de la salle ; un établissement rassurant et convivial. En gros, qu'on y mange très bien et que l'on s'y sente très bien.

Nous étions les premiers à expérimenter le fond musical et à mettre des demoiselles de l'école hôtelière en service de salle : c'était d'une grande élégance.

Vous enclenchez quelques années plus tard de très gros travaux...

En 1988, nous partons pour 4 ans de travaux. J'en profite pour refaire la cuisine et faire l'outil de mes rêves. Je transforme et aménage les étages également. C'était très risqué car j'avais à la suite de ça une énorme somme à rembourser ! Pour vous donner une idée de l'étendue

du chantier, nous avons bloqué la circulation dans la ruelle derrière le restaurant pendant 6 mois.

Au niveau des artisans qui sont intervenus je ne voulais que l'excellence, ils étaient presque tous soit Meilleurs Ouvriers de France soit Compagnons du Tour de France, parfois les deux.

Tous les vendredis, j'offrais le champagne aux équipes pour les remercier de leur implication.

Vous découvrez une cave par hasard...

En retirant le parquet d'une pièce, nous sommes tombés sur un vide. Lors de la découverte, nous ne savions pas du tout ce que nous allions découvrir : un gouffre, une mine, et après avoir investigué à l'aide de lampes torche, nous nous sommes rendu compte que c'était une cave voûtée au potentiel extraordinaire ! Après un petit rafraîchissement, cette découverte devint un cadeau venu du ciel !

Nous y avons désormais près de 10 000 bouteilles dont de nombreux millésimes.

Quel rôle a joué votre femme, Geneviève, dans vos affaires ?

Un rôle primordial. C'est le visage de la salle dans le restaurant. Nous avons un gros point commun : nous sommes tous deux de gros travailleurs. Son jusqu'au-boutisme me fascine depuis le début.

Elle me pondère, elle m'épaulé... Sans elle, je n'aurais pas autant réussi ou du moins j'aurais réussi autrement !



© Fabrice Schiff

Ci-dessus :
En 1996 lors d'un déjeuner du G7,
Bill Clinton, Pierre Orsi, Ryutaro Hashimoto
(Premier ministre japonais), Jacques Chirac,
Jean Chrétien, Gérard Nandron,
Pascal Nabat et Helmut Kohl.

En haut à droite :
Alexandre Gonzalez et François Gargaronis.

Ci-contre :
Sacha Tilhet-Coartet,
Alexandre Gonzalez et Patrick Desmurs.



« Ma philosophie est de ne jamais me laisser influencer par une mode. »

Comment définiriez-vous votre cuisine ?

Ce qui sort de ma cuisine, c'est du Pierre Orsi !

Je m'appuie sur les classiques. On nous reproche même parfois ce « classicisme » mais je l'assume. Ma philosophie est de ne jamais me laisser influencer par une mode, ce qui ne signifie pas que j'ai raison.

Je fais la cuisine que j'aime et je ne vais pas en changer maintenant.

Je m'en tiens au maximum de trois éléments, pas plus : une viande, une volaille ou un poisson, une garniture, une sauce ou un jus. Point.

La carte...

Notre carte et notre menu ne changent que très peu. Certaines recettes sont inchangées depuis plus de 40 ans comme les crêpes Suzette par exemple...

J'ai mes plats signature comme la raviole de foie gras de canard au jus de porto et truffe ou le homard en barigoule d'artichauts. À titre indicatif, sur 100 couverts on envoie en moyenne 50 ravioles de foie gras et 50 homards...

À bientôt 80 ans, vous êtes toujours en cuisine ?

Toujours ! Et je loupe très peu de services.

En fonction de la mise en place je participe ou non. Quand je le peux j'aime préparer le repas du personnel. J'estime que si je fais bien manger mes équipes, elles feront bien manger mes clients.

Et lors du service...

Contrairement à beaucoup de chefs, ce n'est pas moi qui annonce les bons. Ce rôle revient à mon bras droit ou au saucier. Je suis posté au four, ainsi toutes les assiettes dressées et saucées m'arrivent pour être passées au four quelques secondes avant d'être posées au passe. Je vois donc tout ce qui sort de la cuisine.

Votre équipe...

Nous sommes une dizaine en cuisine. Pour le salé je m'appuie sur Pierre Delphin, un jeune homme à l'avenir prometteur arrivé récemment dans l'équipe et Karine Le Morvan pour le sucré.

Elle est arrivée chez nous, il y a 13 ans, elle est devenue bien plus qu'une employée : c'est une vraie collaboratrice !

En salle, nous nous appuyons sur Patrick Desmurs et Alexandre Gonzalez.

Quel est votre rapport à la pâtisserie ?

Je ne le cacherai pas : la pâtisserie, ce n'est pas mon truc !

Lors de ma carrière, j'ai très souvent gardé un mauvais souvenir de mes relations avec les pâtisseries. Avec Karine, tout se passe à merveille ! Sa précision et son élégance en font une superbe professionnelle.

Que dire du VI^e arrondissement lyonnais ?

Lors de notre installation, nous avons assez longtemps été le seul étoilé du VI^e arrondissement, désormais nous recensons 9 étoiles sur 7 établissements, dont *Le Neuvième Art* où œuvre Christophe Roure également Meilleur Ouvrier de France. La plus forte concentration d'étoiles de tous les arrondissements lyonnais. →

Comment voyez-vous cette concurrence ?

Je considère surtout mes pairs comme des confrères plus que comme des concurrents. Je suis très heureux de voir des jeunes chefs qui redonnent un dynamisme gastronomique au VI^e arrondissement. Malheureusement, nous voyons aussi pas mal d'établissements qui ne tiennent pas longtemps...

Pour quelles raisons ?

Il serait présomptueux de ma part d'apporter une quelconque réponse mais une chose est sûre, et tous les anciens le savent : il était plus simple de créer son affaire il y a 40 ans que de nos jours !

Avez-vous des hobbies, des passe-temps ?

Notre métier peut être vu comme un sacerdoce : la journée commence tôt et finit tard. Chaque service est un nouveau défi avec son lot de stress et d'incertitude. J'ai essayé de me trouver des dérivatifs pour lâcher prise et trouver un équilibre psychique et physique. Pour cela j'ai deux rituels quotidiens : le sport très tôt le matin et deux heures de sieste l'après-midi.

À côté de ça, je suis également un grand collectionneur de livres de cuisine et d'objets d'art en général : argenterie, mobilier, arts de la table, peintures, sculptures... Cette passion m'a progressivement passé mais pendant des années, j'ai chiné un peu partout : Lyon, Paris, Chicago, Londres, Barjac...

Y a-t-il des tables qui vous séduisent particulièrement ?

Il est toujours difficile de faire des classements quand on touche un tel niveau d'excellence, mais j'avoue avoir une affection toute particulière pour le travail de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains et Alain Passard à Paris.

Vous faites partie de l'équipe fondatrice du Bocuse d'Or, pouvez-vous nous expliquer comment le concours a été créé ?

C'est Albert Romain, directeur de la Foire Internationale de Lyon à l'époque qui interpelle Christian Bourillot (ndlr : restaurateur lyonnais Meilleur Ouvrier de France) en lui disant qu'il avait dans l'idée de créer un concours international de cuisine et qu'il souhaiterait que Paul Bocuse porte le projet. Un matin au café, Christian Bourillot en parle à Monsieur Paul qui lui fait une réponse toute « bocusienne » : « *Bof, je ne sais pas... Tu t'en occupes ?* » Christian Bourillot prend le projet à cœur et crée le premier comité d'organisation composé de Meilleurs Ouvriers de France et de



M. Paul, Pierre Orsi, Jacky Marguin sur le scooter avec Philippe Bernachon et Christophe Marguin.



En vacances en Floride avec Paul Bocuse.



L'équipe fondatrice du Bocuse d'Or entourant Albert Romain.

© Jean-François Nalin



La brigade du restaurant Pierre Orsi.

Jacky Marguin qui était un incontournable du paysage gastronomique lyonnais. Nous étions : Paul Bocuse, Christian Bourillot, Daniel Léron, Jean Fleury, Roger Laloux, Jacky Marguin et moi-même.

Nous devons vraiment le lancement et le succès de ce concours à Christian Bourillot pour toute son implication dans l'organisation des premières éditions et bien sûr, à Paul Bocuse pour la résonance internationale qu'il a offerte au Bocuse d'Or.

La première édition se déroule en 1987...

L'organisation était bonne avec les moyens que nous avions à l'époque. Il faut savoir que les premières années, le concours n'avait pas cette envergure ce qui signifie moins de sponsors, donc moins de moyens.

Les stands étaient de 9 m², les fourneaux au gaz et une grosse partie du matériel était fournie par nous-mêmes les membres de l'organisation...

Une très belle aventure !

Comment expliquez-vous les résultats « moyens » de la France lors des deux précédentes éditions ?

Je ne pense vraiment pas que la France soit en régression au point de vue culinaire. Nous restons le pays de la gastronomie mais d'autres pays progressent beaucoup notamment les pays scandinaves qui font généralement de très belles prestations. Il y a aussi une question toute simple qui ne nous place au même rang d'égalité que certaines autres nations : le budget !

La dotation allouée à l'équipe française est bien inférieure aux dépenses faites par l'équipe des États-Unis victorieuse de la précédente édition.

Quel regard portez-vous sur la génération actuelle de cuisinier ?

Je ne me retrouve pas toujours dans certains styles de cuisine : les virgules, les petits points de sauce, les mousses, les dressages à la pince, etc. Ce n'est pas pour moi mais la créativité est là, c'est indéniable.

Au niveau de la formation, je constate avec effroi que les commis n'ont pas l'habitude de goûter les légumes, les viandes, les coulis, les sauces ou les jus... cela me paraît tout simplement incompatible avec notre métier. Dans ma cuisine, je les invite à goûter au maximum.

Je déplore également que certaines bases ne soient pas apprises à l'école. Demandez à un jeune de tourner un champignon, vous verrez le résultat !

Pierre Orsi dans 10 ans ?

Toujours en cuisine !



Madame Orsi.



© Jérôme Froustel

L'assiette scandinave...

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g Saumon fumoir
8 Noix de coquilles Saint-Jacques
100 g Truffe (*tuber melanosporum*)
20 g Jus de citron
40 g Huile d'olive
QS Sel, poivre
80 g Caviar sélection osciètre (*Sturia*)
1 Citron vert

PRÉPARATION

Tailler le saumon fumoir en 12 tranches de 0,5 cm d'épaisseur.
Tailler les noix Saint-Jacques en fines rondelles, tailler la truffe de la même manière.

VINAIGRETTE

Émulsionner le jus de citron avec l'huile d'olive, assaisonner, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser 3 tranches de saumon fumoir, disposer les rondelles de noix de coquille Saint-Jacques en rosace intercalées

avec les lamelles de truffe. Ajouter une quenelle de caviar.

Au moment, à l'aide d'un pinceau, badigeonner le carpaccio de Saint-Jacques avec la vinaigrette.

Servir avec un quartier de citron vert.

VIN CONSEILLÉ

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru - « Les Chaumées » 2008 - Domaine Bouzereau-Gruère.

Saumon fumoir

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

1 Filet de saumon (de 3 kg)
40 g Fleur de sel
4 g Poivre blanc moulu

PROCÉDÉ

Parer et désarêter le filet de saumon, le recouvrir avec le mélange de fleur de sel et poivre puis le fumer 4 fois (1 fois toutes les 2 heures).
Le laisser reposer au froid pendant 12 heures.

Au moment, retirer l'excédent de sel et de poivre puis trancher.





Risotto langoustine et morilles

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

200 g Riz (*carnaroli*)
 1 Oignon ciselé
 QS Sel, poivre du moulin, huile d'olive
 100 g Vin blanc
 750 g Bouillon de volaille
 100 g Beurre
 20 Asperges
 10 Queues de langoustines royales
 (3/5 au kg)
 150 g Petites morilles

RISOTTO

Dans une cocotte avec de l'huile d'olive, faire revenir l'oignon ciselé sans coloration, ajouter le riz, le nacrer, déglacer au vin blanc, laisser réduire et mouiller avec le bouillon de volaille petit à petit jusqu'à la cuisson complète du riz pendant 16 à 18 minutes. Ajouter le beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver.

ASPERGES

Éplucher, cuire les asperges en botte dans de l'eau bouillante salée pendant 6 minutes

environ, les refroidir rapidement dans de l'eau glacée. Tailler les queues en petits tronçons et les incorporer dans le risotto. Réserver les pointes.

LANGOUSTINES

Dans une poêle antiadhésive, colorer les queues de langoustines sur les 2 faces avec de l'huile d'olive et assaisonner.

FINITION

Dans une cocotte en fonte, faire revenir les morilles dans du beurre, les assaisonner.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le risotto à l'aide d'un cercle, poser dessus une queue de langoustine puis deux morilles. Ajouter deux pointes d'asperges, des gouttes d'huile d'olive et servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Savennières - « Fidès » 2013 - Éric Morgat.

Homard en barigoule d'artichauts

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 Homards de 600 g (bretons)
- QS Piment de Cayenne,
sel de Guérande, citron
- 4 Carottes (moyennes)
- 5 Artichauts violets (moyens)
- Bouquet garni :**
- 1 Cuillère à soupe de graines
de fenouil
- 1 Cuillère à soupe de coriandre
concassée
- 1 Cuillère à soupe de poivre
concassé
- QS Fleur de thym
- 100 g Petits pois
- 250 g Huile d'olive
- 1,5 Oignon émincé (moyen)
- 1 Bulbe de fenouil émincé
- 3 Échalotes ciselées
- 40 g Vin blanc
- 1 l Fond de volaille clair
- 150 g Beurre frais
- 1 Botte de ciboulette

PRÉPARATION

Réaliser un court-bouillon avec eau, piment de Cayenne et sel de Guérande et le refroidir. Porter le court-bouillon à ébullition, plonger les homards, ramener à ébullition, retirer du feu et laisser les homards refroidir dans le court-bouillon pendant 1 heure. Les égoutter et les réserver au froid.

Éplucher, canneler et couper les carottes en rondelles de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.

Tourner les fonds d'artichauts violets, retirer le foin, les couper en deux et les réserver dans de l'eau citronnée.

Dans une gaze, réaliser un bouquet garni avec les ingrédients cités.

Cuire les petits pois à l'anglaise (dans une eau bouillante salée et stopper la cuisson dans une eau glacée pour conserver la couleur).

BARIGOLE D'ARTICHAUTS

Dans un sautoir, avec de l'huile d'olive, suer oignon, fenouil et échalotes, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller au fond de volaille clair, ajouter le bouquet garni et laisser infuser hors du feu pendant 10 minutes environ puis chinoiser.

Dans un autre sautoir, faire revenir les carottes émincées et les fonds d'artichauts avec de l'huile d'olive, suer le tout, mouiller à hauteur avec l'appareil précédent. Assaisonner et cuire le tout en gardant les artichauts et carottes croquants. Réserver.

Monter le jus de la barigoule au beurre, rectifier l'assaisonnement et, au moment, ajouter la ciboulette ciselée.



FINITION ET PRÉSENTATION

Tronçonner la queue d'un homard, décortiquer les pinces. Réchauffer le tout avec du court-bouillon.

Dans une assiette creuse, dresser la barigoule d'artichauts puis les tronçons de homard et les pinces. Napper avec la sauce barigoule.

Décor : petits pois.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Péray - « Terres Boisées » 2014 - Alain Voge.

Turbot en écailles de truffe, pomme purée aux truffes

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

6 Pavés de turbot sauvage (de 160 g)
 1,5 kg Pommes de terre (amandine)
 QS Sel, poivre du moulin, fleur de sel
 450 g Beurre en pommade
 50 g Lait entier
 300 g Brunoise de truffes
 (tuber melanosporum)
 150 g Beurre froid (50 + 100)
 100 g Jus de citron
 150 g Lamelles de truffes
 (tuber melanosporum)

POMME PURÉE AUX TRUFFES

Éplucher et cuire les pommes de terre dans une eau bouillante salée. Les égoutter, les passer au moulin à légumes puis, à l'aide d'un fouet, incorporer le beurre en pommade et le lait tiédi. Passer au tamis, ajouter la brunoise de truffes, réserver au chaud.

PROCÉDÉ

Dans une poêle antiadhésive, colorer avec 50 g de beurre les pavés de turbot, les déposer dans un plat, peau dessous, les assaisonner et finir de les cuire dans un four à 160 °C pendant 5 minutes environ. Au cours de la cuisson, arroser le poisson avec le beurre ; laisser reposer au chaud pendant 5 minutes environ.

SAUCE

Dans une casserole, porter à ébullition une cuillère à soupe d'eau, le jus de citron, sel et poivre. Incorporer 100 g de beurre froid coupé en dés, fouetter énergiquement et obtenir un beurre lié. Ajouter le beurre de cuisson du turbot, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un pavé de turbot et le recouvrir avec des lamelles de truffe. Donner un tour de moulin à poivre et de fleur de sel. Ajouter 1 quenelle de pomme purée aux truffes puis verser la sauce.

VIN CONSEILLÉ

Viré-Clessé - « E. J. Thevenet » 2005 - Domaine de la Bongran.



Pigeonneau rôti aux gousses d'ail, riz sauvage d'Amérique

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Pigeonneaux (de 550/600 g)
 100 g Riz sauvage (d'Amérique)
 QS Sel, poivre, huile, beurre, Cognac
 100 g Julienne de bacon
 1 Oignon haché
 8 Gousses d'ail
 20 g Vin blanc
 200 g Fond de volaille
 4 Tranches de pain de campagne

PRÉPARATION

Flamber, vider les pigeonneaux, les assaisonner puis les brider. Réserver les foies. Cuire le riz dans de l'eau bouillante salée pendant 1 heure environ, l'égoutter, le rincer et l'égoutter à nouveau. Dans une poêle, rissoler le riz avec du beurre, le bacon et l'oignon haché.

CUISSON

Chauffer une cocotte avec beurre et huile, déposer les pigeonneaux sur les cuisses avec les gousses d'ail, cuire dans un four à 250 °C pendant 10 minutes en les retournant sur chaque face et les arroser. Les égoutter, les laisser reposer au chaud. Désosser les pigeonneaux, réserver le coffre et les os pour le jus. Verser le gras dans une plus petite cocotte avec les gousses d'ail et finir de les confire.

JUS

Dans la cocotte de cuisson des pigeonneaux, faire revenir les os des pigeonneaux, déglacer au vin blanc, ajouter le fond de volaille et laisser réduire. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

RÔTIE

Détailler les tranches de pain de campagne en canapés et les colorer avec du beurre. Sauter vivement les foies des pigeonneaux avec du beurre, assaisonner, les égoutter et les écraser avec une noix de beurre frais. Ajouter un trait de Cognac et tartiner les canapés.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le riz sauvage, une rôtie et les gousses d'ail confites. Disposer un pigeonneau et napper avec le jus.

VIN CONSEILLÉ

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru - « Les Chaffots » 2008 - Domaine Michel Magnien.





1 Couper la tête du pigeon en 2.



2 Lever les cuisses.



3 Parer et mançonner les cuisses.



4 Lever et désosser les ailes.



5 Lever les 2 filets.



6 Dans une assiette, dresser le riz sauvage, une rôtie et les gousses d'ail confites. Disposer un pigeon et napper avec le jus.

Ris de veau aux petits légumes

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

2 kg Ris de veau
 QS Sel, poivre,
 bouillon de volaille,
 thym, sucre,
 huile d'olive,
 huile d'arachide
 200 g Échalotes ciselées (50 + 150)
 50 g Pois gourmands
 50 g Fèves
 50 g Petits oignons grelots
 350 g Beurre (environ)
 20 g Sucre
 50 g Bâtonnets de céleri-branche
 50 g Bâtonnets de carotte
 8 Tomates cerises
 150 g Pommes de terre nouvelles
 200 g Vin blanc
 200 g Vinaigre de Xérès
 500 g Fond de veau

PRÉPARATION

Cuire les ris de veau dans du bouillon de volaille avec 50 g d'échalote ciselée et du thym pendant 12 minutes. Débarrasser, éplucher les ris de veau (enlever la membrane et les petits vaisseaux). Réserver la cuisson.
 Cuire les pois gourmands et les fèves séparément à l'anglaise.
 Déposer les petits oignons grelots dans une cocotte avec 25 g de beurre, le sucre, sel et poivre. Ajouter 1 cm d'eau, cuire à couvert d'un papier sulfurisé pendant 8 minutes environ puis les glacer.
 Cuire sans coloration les bâtonnets de céleri-branche et de carotte séparément avec du beurre et 100 g de bouillon de cuisson des ris de veau.
 Dans un petit plat, rôtir les tomates cerises avec une branche de thym et un trait d'huile d'olive dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ.
 Chauffer une cocotte avec de l'huile d'arachide et 100 g de beurre, ajouter les pommes de terre nouvelles et les enfourner à 180 °C pendant 10 minutes environ.
 Au moment, réchauffer tous les légumes dans du beurre fondu.

CUISSON

Dans une cocotte, colorer chaque face des ris de veau dans un beurre moussé, les assaisonner et les réserver au chaud.

SAUCE

Dans la cocotte de cuisson des ris de veau, ajouter les échalotes ciselées restantes, les suer, déglacer au vin blanc et au vinaigre de Xérès. Réduire, ajouter le fond de veau et laisser mijoter pendant 10 minutes environ.
 Monter au beurre, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, disposer un ris de veau, ajouter tous les légumes puis verser la sauce.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Ermitage blanc 2008 - Philippe & Vincent Jaboulet.



LES DESSERTS DE Pierre Orsi



Pierre Orsi accompagné de sa pâtissière Karine Le Morvan et son sous-chef Pierre Delphin.



Fraises et framboises Romanoff

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

300 g Fraises (gariguettes ou mara des bois selon la saison)

4 Cuillères à soupe de Grand Marnier

130 g Sucre semoule (100 + 30)

600 g Glace à la vanille Bourbon (voir page 32)

300 g Framboises

12 Cuillères à soupe de coulis de framboise frais

QS Pluches de menthe, mûres, motifs en sucre tiré

PRÉPARATION

Dans un bol sanglé, disposer les fraises

équeutées, les arroser avec le Grand Marnier et ajouter 100 g de sucre semoule, réserver au froid pendant 10 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Au moment, dans une assiette creuse, déposer une boule de glace à la vanille Bourbon. Dresser les fraises marinées et les framboises puis les napper avec le coulis de framboise frais.

Décor : pluche de menthe, mûre, motif en sucre tiré.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux de l'Aubance 1986 - Domaine de Terrebrune.





Cerises jubilées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

- 200 g Cerises dénoyautées
- 300 g Vin rouge (Gigondas)
- 1/2 Gousse de vanille
- 1 Bâton de cannelle
- 1 Clou de girofle
- 1 Badiane (anis étoilé)
- 60 g Sucre semoule
- 1/2 Zeste d'orange
- 1/2 Zeste de citron jaune
- 100 g Purée de cassis
- 600 g Glace à la vanille Bourbon
(voir page 32)
- QS Pluches de menthe,
tortillons en sucre tiré

PRÉPARATION

Porter le vin rouge à ébullition, le flamber et le réduire des 3/4. Ajouter les épices, le sucre semoule, les zestes d'agrumes et la purée de cassis. Verser dans une plaque, ajouter les cerises puis les confire dans un four à 180 °C pendant 30 minutes environ. Chinoiser et réserver le jus de cuisson.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupe, disposer 2 boules de glace à la vanille Bourbon puis 2 cuillères à soupe de cerises confites tièdes avec le jus de cuisson, servir aussitôt.

Décor : pluche de menthe, tortillon en sucre tiré.

VIN CONSEILLÉ

Macvin rouge du Jura - Domaine Pignier.

Délice Geneviève

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

- 4 Pommes (golden)
- 4 Cuillères à soupe de sucre semoule
- 4 Noix de beurre
- 1/4 Verre de rhum blond
- 8 Boules de glace à la vanille Bourbon

PROCÉDÉ

Éplucher, évider les pommes, les tailler en quartiers de 1/2 cm d'épaisseur.

Dans une poêle, cuire le sucre avec le beurre jusqu'au caramel blond, ajouter les pommes et les faire sauter vivement ; obtenir une cuisson uniforme et les pommes tendres. Flamber au rhum et réserver hors du feu.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupe individuelle, déposer 2 boules de glace à la vanille Bourbon. Disposer les pommes et napper avec le jus de cuisson. Servir aussitôt.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Calvados - « 20 ans » - Domaine Théo Capelle.

Glace à la vanille Bourbon

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

- 250 g Crème liquide
- 250 g Lait entier
- 1 Gousse de vanille (Bourbon) fendue et grattée
- 7 Jaunes d'œufs
- 80 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Porter la crème et le lait à ébullition avec la vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout à la nappe. Refroidir sur glace, turbiner, réserver au grand froid.





Calice glacé aux trois poires : sorbet poire, poire pochée et alcool de poire

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

- 2 Poires (*williams*)
- 2l Eau
- 500 g Sucre
- 1 Gousse de vanille fendue et grattée
- 2 Cuillères à soupe de sirop de grenadine
- 80 g Eau-de-vie de poire

PRÉPARATION

Éplucher, évider les poires, les pocher entières dans l'eau, le sucre et la vanille, les couper en deux, les émincer et réaliser des roses. Les napper avec le sirop de grenadine.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupe, disposer 3 boules de sorbet poire puis 1 rose de poire pochée et arroser avec l'eau-de-vie de poire. Servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Eau-de-vie de poire *williams* - Domaine Colombier.

Sorbet poire

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

- 8 Poires entières, épluchées et épépinées (*williams*)
- 500 g Eau
- 150 g Sucre semoule
- 40 g Glucose atomisé
- 15 g Sucre inverti
- 10 g Stabilisateur

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, les sucres et le stabilisateur ; pocher les poires pendant 10 minutes environ. Mixer et chinoiser le tout, refroidir sur glace, turbiner, réserver au grand froid.

Crêpes Suzette au beurre d'orange

PROCÉDÉ

Zester 3 oranges, les tailler en julienne puis les blanchir 2 fois, départ eau froide à chaque fois. Laisser refroidir et égoutter.

Déposer les zestes dans une casserole avec 150 g de sirop de grenadine et cuire à feu vif en remuant fréquemment jusqu'à l'évaporation du sirop de grenadine.

À l'aide d'un pinceau, tartiner 3 crêpes avec le beurre d'orange sur les deux faces et les plier en deux. Les disposer sur une plaque, les napper avec le beurre d'orange restant et les chauffer dans un four à 180 °C pendant 4 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser 3 crêpes Suzette, napper avec le beurre d'orange chaud. Servir aussitôt.

Décor : zestes d'orange confits.

VIN CONSEILLÉ

Italie - Recioto di Gambellara - « Passitaia » 2005 - Montecrosetta.

Appareil à crêpes

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

3 Œufs
200 g Farine
1 Pincée de sel
500 g Lait
100 g Beurre fondu noisette

PROCÉDÉ

Mélanger les œufs avec la farine, le sel et verser le lait en fouettant petit à petit ; obtenir une pâte lisse. Chinoiser et laisser reposer au froid pendant 2 à 3 heures.

Au moment, ajouter le beurre noisette et cuire des crêpes dans des petites crêpières.

Beurre d'orange

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

100 g Sucre
300 g Beurre
750 g Jus d'orange
1 Jus de citron
1 Trait de Grand Marnier

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec le beurre jusqu'au caramel blond, le verser dans un blender et mixer avec les jus de fruits et le Grand Marnier pendant 2 minutes environ, pour lier le beurre. Débarrasser et réserver à température ambiante.



AGENDA

PLANTES PLAISIR PASSION

LES 5 ET 6 MAI, À LA ROCHE-GUYON

Outre l'exposition-vente de végétaux de qualité et des conférences, les visiteurs peuvent, dans le cadre de visites guidées, (re)découvrir le jardin anglais et le potager-fruitier du château labellisé « jardin remarquable », et participer à des ateliers « potager » consacrés à la connaissance et à la préservation de notre patrimoine végétal.

www.chateaudelarocheGuyon.fr

LES ENTRACTES NESPRESSO

DU 8 AU 19 MAI, À CANNES

Au programme : quatre dîners organisés par des stars de cinéma avec leur chef préféré, la Grande Battle opposant trois chefs du guide Fooding à trois chefs du guide Michelin et, le matin, un petit-déjeuner healthy, locavore et ciné autour d'un café pour tout effacer et mieux repartir...

www.nespresso.com/evenements/

SALON DE L'AGRICULTURE DE NOUVELLE-AQUITAINE

DU 12 AU 21 MAI, À BORDEAUX

Le Salon poursuit son développement en accueillant de nouveaux producteurs, en valorisant de nouvelles filières, et en proposant plusieurs nouveautés. Il est également le lieu d'échanges privilégiés entre les agriculteurs, leurs partenaires et le grand public.

www.salon-agriculture.fr

LA FÊTE DU PAIN

DU 14 AU 20 MAI, PARTOUT EN FRANCE

Les boulangères et boulangers de France se mobilisent autour d'un thème commun, en animant leurs boutiques et en organisant des manifestations dans les villes et villages. Cette année, la baguette est à l'honneur.

www.boulangerie.org

TASTE OF PARIS

DU 17 AU 20 MAI, À PARIS

Pout cette nouvelle édition, ce ne sont pas moins de 27 chefs qui investissent la coupole du Grand Palais, au travers de 16 restaurants et 2 pâtisseries. Au menu, les fidèles, avec parmi eux, Alain Ducasse et Romain Meder (Alain Ducasse au *Plaza Athénée*), Frédéric Anton (*Le Pré Catelan*), Pierre Sang Boyer (*Maison Pierre Sang*) ou encore Kei Kobayashi. Ils sont rejoints par 8 nouveaux chefs, dont Anne-Sophie Pic (*La Dame de Pic*), Nicolas Sale (*Le Ritz Paris*) ou Denny Imbroisi (*Epoca*). L'offre sucrée joue la carte de la gourmandise avec des pâtisseries de renom, tels François Perret (*Le Ritz Paris*) et Guy Krenzer (*Maison Lenôtre*).

paris.tastefestivals.com

ROCK'N TOQUES

DU 18 AU 20 MAI, À SAINT-BRIEUC

Chefs étoilés, restaurateurs, pâtisseries, chocolatiers... marient terroir, produits de saison, saveurs du monde et convient les festivaliers à un voyage gourmet et gourmand, dans une ambiance rock assurée.

www.rockntoques.fr

ENVIE ÉPICURIEUSE

LE 20 MAI, RIANS

Quatre vigneron de Provence septentrionale (Peter Fischer, Christian Valensisi, Pierre Michelland et Bengt Sundstrom), trois chefs aixois (Nicolas Monribot, Ludovic & Laura Aillaud), un boulanger (Manu Barthélémy) et un sommelier (Hakob Yessayan) invitent les randonneurs à prendre part à un grand banquet lors d'un déjeuner au restaurant éphémère installé dans le parc du Domaine La Réaltière.

www.envie-epicurieuse.com

SENTIERS GOURMANDS EN CLAPE VIGNERONNE

LE 20 MAI, À SALLES-D'AUDE

Les vigneron de l'AOC Languedoc donnent rendez-vous aux amateurs et néophytes sous le soleil de l'Occitanie. Cette balade gourmande invite à parcourir les vignes de La Clape, ponctuée de pauses gourmandes avec les accords mets et vins élaborés par le chef Marc Schwall des *Cuisiniers Cavistes*.

www.la-clape.com

JOURNÉES DOULLENNaises DES JARDINS D'AGRÈMENT

LES 26 ET 27 MAI, À DOULLENS

Dans le cadre historique et pittoresque de la citadelle de Doullens, cette fête, dédiée aux plantes, a choisi le thème des « Florula obsidionalis, les végétaux en temps de guerre ». Pépiniéristes, botanistes, associations et historiens proposent une exposition sur ces plantes de talus, chemins, bords de route, parfois ornementales et potagères, qui furent « importées » dans le Nord de la France durant la Première Guerre Mondiale.

www.jdja.net

VIGNES TOQUÉES

DU 1^{er} AU 3 JUIN, DANS LES VIGNES DE BELLEGARDE

Œnophiles et fins gastronomes se retrouvent pour des découvertes gourmandes dans les vignes de la Vallée du Rhône sud. Cette année, Serge Chenet, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France (restaurant *Entre vigne et garrigue*, à Pujaut), signe le menu de cette balade gastronomique. Pour célébrer ses 10 ans, Vignes Toquées organise en avant-première une balade nocturne. L'occasion de revivre et (re)découvrir les plats emblématiques des éditions passées concoctés par les plus grands chefs étoilés.

www.costieres-nimes.org

AGENDA

LES ÉPICURIALES

DU 25 MAI AU 9 JUIN, À BORDEAUX

Les Épicuriales sont le rendez-vous des gourmets. Le festival culinaire propose un village éphémère de la gastronomie, une braderie, des ateliers de cuisine pour tous, et diverses animations. Rapide ou classique, au déjeuner ou au dîner, tous les types de restauration sont au menu. Chaque soir, un chef de renom concocte un repas inédit au cours des traditionnelles Étoiles d'Épiculture.

www.epicuriales.com

LES ÉTOILES DE MOUGINS

LES 2 ET 3 JUIN, À MOUGINS

Avec plus de 100 chefs chaque année, c'est l'occasion rare pour ces grandes toques, venues du monde entier de se rencontrer, d'échanger, de se confronter sous le regard d'un public toujours plus nombreux. Le festival offre la possibilité de côtoyer les plus grands chefs de la planète, de connaître quelques-uns de leurs secrets et... de repartir avec leur recette.

www.lesetoiledemougin.com

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

DU 2 AU 3 JUIN, À QUINTIN

Le Château de Quintin accueille ce festival, placé sous le patronage de Jacques Thorel. Au programme : plus de 20 chefs, 2 repas gastronomiques à six-mains, des ateliers culinaires pour adultes et pour enfants, un concours de jeunes talents, des démonstrations, un marché de 30 producteurs et artisans, une expo-photo, des démonstrations... À l'honneur pour cette 6^e édition, la Gascogne.

gastronomiequintin.blogspot.fr

COCKTAILS SPIRITS PARIS

LES 3 ET 4 JUIN, À PARIS (16^e)

C'est le rendez-vous incontournable des bartenders, cavistes & restaurateurs, acheteurs, chefs et sommeliers, français et internationaux. Au programme : des conférences et scènes d'échanges pour réfléchir à l'avenir de la profession, un aperçu des innovations qui feront le marché de demain, une exposition avec les portraits des bartenders partout en France...

<http://cocktailspirits.com>

LES CONFÉRENCES DES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT

LE 7 JUIN, À PARIS (15^e)

L'Institut 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. Pour cette nouvelle édition, Denis Saillard, professeur d'histoire contemporaine à l'Université de Versailles Saint-Quentin, invite à échanger autour du thème « saisons et gastronomie : l'étonnant retour de la saisonnalité en cuisine ».

www.heg-gastronomy.com

3 CHEFS, 6 MAINS, 6 ÉTOILES À L'HOTELLERIE DE PLAISANCE

LE 7 MAI, À SAINT-ÉMILION

Quand trois chefs bretons, tous trois auréolés de deux étoiles au guide Michelin, se réunissent pour un pèlerinage sur les traces du moine vannetais Émilion qui créa, au VIII^e siècle, la pittoresque cité médiévale éponyme, cela ne peut que présager une soirée d'exception.

Le temps d'un dîner, le chef Ronan Kervarrec invite dans ses cuisines les chefs Olivier Bellin et Jérôme Banctel pour un Six-mains inédit.

Jérôme Banctel, *Le Gabriel à La Réserve Paris*

Jérôme Banctel a été formé aux côtés des plus grands, notamment Alain Senderens chez *Lucas Carton*. Ses voyages au Japon l'ont fortement influencé. Partout, il a peaufiné sa maîtrise de la cuisine française avec passion et rigueur. Exigeant sur le produit, minutieux sur les cuissons, il défend la saveur authentique avant tout.

Olivier Bellin, *L'Auberge des Glazicks à Plomodiern*

En digne héritier de Joël Robuchon, Olivier Bellin a la religion du bon produit et l'exigence des perfectionnistes. Fidèle à sa région, il considère le blé noir comme le caviar breton et le travaille sous toutes ses formes : beurre, pain, macaron, linguine... Les ressources locales sont sublimes avec le même talent.

Ronan Kervarrec, *La Table de Plaisance à Saint-Émilion*

Un amour du métier conjugué à une expérience dans les plus grandes maisons, un travail au plus près des produits du terroir et des saisons, une créativité tout en finesse, un sens du plaisir partagé, autant de talents que Ronan Kervarrec met aujourd'hui au service de *La Table de Plaisance*.

Tél. : 05 57 55 07 55

contact@hostelleriedeplaisance.com



© Julie Lirimont

Ci-contre : Jérôme Banctel.
En bas, à gauche : Olivier Bellin.
Ci-dessous : Ronan Kervarrec.



© Claire Curt



© J. Crochet-Adfields

AGENDA DES CONCOURS

TROPHÉE DES JUNIORS DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Ce concours est ouvert à tous les centres de formation (centres de formation des apprentis, lycées techniques, centres privés) et aux entreprises formatrices à la profession de pâtissier. Les participants candidateront par équipe de deux (soit binôme d'apprentis BTM de 1^{re} année en formation, soit binôme d'apprentis préparant le bac pro de 2^e année).

Sur le thème de « la fête des pères », les équipes sélectionnées devront réaliser :

- ▶ trois variétés de **20 bonbons chocolat** ;
- ▶ trois sortes de **petits fours chocolat** : un petit four avec des fruits secs, un petit four moelleux avec des fruits confits, un petit four chocolat libre ;
- ▶ une **pièce artistique en nougatine et pastillage**, servant de présentoir aux entremets ;
- ▶ deux **entremets** de 8 personnes aux fruits.

La finale se tiendra à Paris, les 16 et 17 juin 2018, lors du Salon de la pâtisserie.

Date limite d'inscription : 5 juin 2018

Inscriptions auprès de Monsieur Daniel Chaboissier :

par courrier : Les Jardins de la Sumerie A

293, avenue Janvier Passero - 06210 Mandelieu

- par téléphone : 04 93 47 93 64 ou 06 69 65 47 09

- par mail : chaboissier.daniel@orange.fr

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

CHALLENGE FOIE GRAS 2018 DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES

Ce concours est ouvert à tous les jeunes âgés de 16 à 24 ans, futurs cuisiniers, pâtissiers, charcutiers, en écoles, en apprentissage ou candidats libres en cuisine. Les participants auront à créer un plat chaud sur assiette, autour du thème « Foie gras et magret font leur chaud ! ». Vedettes de l'assiette, ces deux mets emblématiques de la gastronomie française devront être parfaitement identifiables, l'un et l'autre de façon égale. Six candidats seront sélectionnés sur dossier pour venir réaliser leur recette à Paris devant un jury.

Date limite d'inscription : 31 mai 2018

Réception des dossiers : 31 juillet 2018

Renseignements et inscriptions :

- par courrier : ADOCOM-RP - Challenge Foie gras

11, rue du Chemin Vert 75011 Paris

- par mail : anais@adocom.fr

- par téléphone : 01 48 05 19 00

INFOS

Martin Simonart, nommé chef de l'Auberge des Templiers

Guillaume Dépée, propriétaire, et Stanislas Leroy, directeur de l'*Auberge des Templiers* (1 étoile), ont fait appel à Martin Simonart pour diriger les cuisines du restaurant de l'établissement.

Martin Simonart est le fils spirituel de Jean-Pierre Jacob. Il a rejoint la brigade du chef savoyard en tant que chef de partie à Courchevel, puis a été nommé cinq ans plus tard chef exécutif du *Bateau Ivre* (2 étoiles) au Bourget-du-Lac.

À la fermeture définitive du restaurant de Jean-Pierre Jacob en janvier 2018, Martin Simonart a volé vers de nouvelles aventures et pris les rennes des cuisines de l'*Auberge des Templiers*, avec l'envie d'exprimer sa propre cuisine tout en restant fidèle aux fondamentaux enseignés par le chef Jean-Pierre Jacob.



INFOS

Xavier Burelle, nouveau chef du Mas Candille

Xavier Burelle, ancien chef de la table gastronomique du *Mas des Herbes Blanches* à Joncas, a pris la direction des cuisines du *Mas Candille* à Mongins.

Il remplace ainsi le chef David Chauvac, parti en Corse vivre de nouvelles aventures.

Xavier Burelle affiche un beau parcours, débuté auprès de grands chefs parisiens tels Alain Ducasse, Jean-François Piège ou Philippe Legendre.

À seulement 40 ans, le chef d'origine auvergnate s'est formé ensuite dans les plus belles maisons de la Côte d'Azur : *Le Petit Nice* avec Gérard Passédat, *Hôtel du Cap Eden Roc* aux côtés d'Arnaud Poëtte ou encore le *Chanteclerc* de l'Hôtel Negresco sous la houlette de Michel Del Burgo, avant de prendre son envol au *Colombus* à Monaco.



ENSEMBLE, SIMPLIFIONS LA DÉMARCHE HACCP!

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

ÊTRE CLIENT CHEZ EPACK HYGIENE :

c'est bénéficier d'un accompagnement personnalisé depuis le paramétrage, l'installation, la formation de votre 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 HYGIENE

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

N° national 02 29 62 64 40

INFOS

Christophe Hay annonce l'ouverture de La Table d'à Côté

Après *La Maison d'à Côté* et *Côté bistro* à Montlivault près de Chambord, Christophe Hay lance *La Table d'à Côté* à Ardon près d'Orléans.

Pour cette ouverture, le chef a fait appel à sa garde rapprochée : Caroline Tissier pour la décoration, Elsa Bonnin à la direction de la salle et Aurélien Largeau derrière les fourneaux. Celui-ci réalisera sa propre carte, composée de cinq entrées, cinq plats et cinq desserts. « *Un fil conducteur relie les trois restaurants*, précise Christophe Hay. *Notre ADN s'inscrit dans les légumes de notre jardin, une cuisine végétale, des circuits courts en privilégiant des producteurs de proximité, et la signature d'un contrat UNIPER, en faveur du développement durable* ». Aurélien Largeau respectera également la marque de fabrique de la Maison, en prenant lui-même les commandes auprès des clients en salle.

Pour encourager Aurélien dans cette aventure, le Gault & Millau lui a d'ores et déjà apporté son soutien en lui décernant sa dotation.



Christophe Hay et Aurélien Largeau

© Julie Limont

L'innocence ouvre ses portes à Paris

Avec *L'innocence*, Jonathan Caron réalise son rêve de pouvoir transmettre sa passion aux côtés de la chef Anne Legrand. Le jeune trentenaire ayant racheté le restaurant *OKA* de Raphaël Rego, auprès duquel il officiait depuis trois ans.

La salle de ce bistro chic est le domaine de Jonathan Caron. Il accueille les convives dans un décor sobre, harmonieux et épuré. Les arts de la table ont été choisis avec soin : chaque assiette est une création unique réalisée par la céramiste Judith Lasry.

Derrière les fourneaux, œuvrent Anne Legrand et Jérôme son commis. La chef, passée par les cuisines du *Clarence*, auprès de Christophe Pelé, propose une cuisine végétale. À la fois simple et gourmande, la carte est évolutive selon les envies de chacun.



Jonathan Caron et Anne Legrand

© Guillaume Guérin

Takaramono par Trésor Food

Depuis septembre 2017, Alexandre Arnal et Jonathan Ouanounou, le duo musico-culinaire Trésor Food était en résidence au bar *Petite Amour* (en face de l'hôtel Grand Amour) sous le nom de *Takaramono* (mon trésor en français). Ils en sont désormais les propriétaires. Les amateurs de leur cuisine nippo-carmaguaise vont être plus que ravis puisqu'ils pourront désormais en profiter toute l'année.

Alexandre Arnal est chef de cuisine. Pendant six ans, il a dirigé *L'Ouvre Boîte*, l'annexe de *La Chassagnette* à Arles, le restaurant étoilé de son frère Armand Arnal. Quant à Jonathan Ouanounou, c'est un Montpelliérain expatrié à Paris. Il est DJ et manager du label Monstart, surtout connu pour la direction artistique d'événements.



Alexandre Arnal et Jonathan Ouanounou

© Jean Picon

Le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France. Pour les Qualificatives de la classe CUISINE - GASTRONOMIE : Œuf et Artichaut !

Se voir consacré Un des Meilleurs Ouvriers de France ! Cela en fait rêver plus d'un. C'est l'excellence au plus haut niveau. « C'est porter l'image de la France », selon Philippe Urraca. Mais porter le col bleu-blanc-rouge, cela se mérite. Et il faut, en premier lieu, passer les Qualificatives du concours.

Le 10 avril 2018, ils étaient 498 candidats à se présenter à cette épreuve sur laquelle s'étaient préalablement penchés Alain Ducasse (président du MOF Cuisine) et ses trois vice-présidents : Jacques Maximin, Christophe Quentin et Michel Roth.

LES ÉPREUVES

Il y eut une épreuve écrite avec un QCM (questionnaire à choix multiples ici présenté par soixante questions) sur la connaissance théorique du métier : culture professionnelle, technologie, hygiène et sécurité en cuisine, gestion et aptitudes en langue anglaise.

Quant à l'épreuve pratique, les candidats eurent à se pencher sur l'Œuf et l'Artichaut

Lors de l'épreuve pratique du matin, le champignon s'était adjoint aux deux produits.

Voici les différentes étapes qu'il fallait suivre :

- Émincer et cuire à blanc quatre champignons de Paris non épluchés.
- Réaliser une omelette baveuse roulée avec trois œufs entiers garnie en son centre avec les champignons cuits à blanc.
- Émulsionner au beurre le jus de cuisson des champignons.
- Dresser l'omelette roulée directement sur assiette.
- Napper l'omelette avec le jus de cuisson des champignons émulsionné.
- Servir chaud
- Tourner un fond d'artichaut dans les règles de l'art, en laissant le foin.

Lors de l'épreuve de l'après-midi, ce fut au tour d'une endive à se joindre à l'œuf et l'artichaut.

- Émincer les feuilles d'endive en courte julienne.
- Sauter au beurre la julienne d'endive sans coloration.
- Pocher deux œufs.
- Réaliser un beurre fondu.
- Disposer la julienne d'endive sautée au centre de l'assiette. Dresser les œufs sur la julienne et napper les œufs de beurre fondu. Servir chaud.

UN JURY PARITAIRE

Géré par le COET-MOF, association 1901 qui agit sur délégation de service public pour l'organisation, un jury composé de cent chefs à parité de MOF et de non MOF ont évalué les candidats dans quatre centres franciliens :

- Lycée Guillaume Tirel (Paris) :
Président de Jury : Gilles Goujon
Vice-président : François Adamski.
- Lycée René Auffray (Clichy) :
Président de Jury : Jean-Marie Gautier
Vice-président : Christophe Bacqué.
- Lycée Jean Drouant (Paris) :
Président de Jury : Régis Marcon
Vice-président : Guy Krenzer.
- École Ferrandi (Paris) :
Président de Jury : Jean-Marc Delacourt
Vice-président : Claude Legras.

Une seconde étape conclura les qualificatives, elle se déroulera les 25 et 26 septembre et ensuite la finale rassemblera les candidats sélectionnés le 21 ou le 22 novembre 2018 au lycée hôtelier du Touquet.



INFOS

Le restaurant *En Marge* élu Meilleure Brigade de France 2018.

Organisé par Métro, sous l'impulsion de Gilles Goujon triplement étoilé à Fontjoncouse, ce concours culinaire est le seul à récompenser l'excellence d'un travail d'équipe. Une idée du chef Goujon.

« Métro et moi-même avons souhaité créer un concours gastronomique inédit qui met en avant des valeurs importantes de notre métier : le travail en équipe et la transmission ».

Un concours donc organisé autour d'un trio composé du chef, de son apprenti et du maître d'hôtel. Et pour sa cinquième édition il s'est déroulé les 26 et 27 mars à l'école Ferrandi, Campus Saint-Gratien.

Face à un jury d'exception, essentiellement composé de Meilleurs Ouvriers de France.

Après un passage à l'entrepôt Métro de Nanterre pour l'étape du marché et la sélection des vins, les six équipes en lice (choisies avec une présélection sur dossier), se sont mises en action.

Les deux recettes (pour huit personnes) étaient libres d'exécution, seuls les ingrédients étaient imposés.

L'ENTRÉE : réalisée sans gluten, elle devait être composée d'une base de petits artichauts poivrade ou violets et de légumes de printemps. Elle devait également contenir de la faisselle de chèvre, vache ou brebis, de l'huile d'olive château Virant AOC et du vinaigre balsamique vieux Platino IGP.

LE PLAT : préparé à base de Saint-Pierre, il était accompagné de trois garnitures, une garniture à base de petits pois, une deuxième garniture libre et une garniture composée d'une tourte à base de légumes de saison et de morilles fraîches. Et dans la recette, au moins deux variétés de légumes de saison.

LES RÉSULTATS

Brigade d'Or :

En Marge - Franck Renimel - à Aureville (Haute-Garonne). Avec le chef Yann Ghazal, le maître d'hôtel Thibault Pontac et l'apprenti Nans Delest.

Brigade d'Argent :

Le Raisin à Pont-de-Vaux (Ain). Avec le chef Frédéric Michel, le maître d'hôtel Céline Michel et l'apprenti Maxence Hoquet.

Brigade de Bronze :

La Vieille Forge à Mesquer (Loire-Atlantique). Avec le chef Ludovic Favrel, le maître d'hôtel Emmanuel Samson et l'apprenti Cédric Le Mauff.

Prix Spécial Meilleur Chef 2018 décerné à **Yann Ghazal** du restaurant *En Marge* à Aureville.

Prix Spécial Meilleur Maître d'hôtel 2018 décerné à **Céline Michel** du restaurant *Le Raisin* à Pont-de-Vaux.

Prix Spécial Meilleur Apprenti 2018 décerné à **Bettina Bolouvi** du restaurant *Château de la Tour* de Gouvieux (Oise).



Brigade d'Or



Brigade d'Argent



Brigade de Bronze



Bettina Bolouvi Meilleure Apprentie 2018

INFOS

Claire Heitzler quitte Ladurée



© Ladurée

Claire Heitzler avait été nommée chef de la création sucrée de la *Maison Ladurée* en janvier 2016. Venant tout droit du laboratoire du restaurant *Lasserre*, elle succédait à Yann Menguy, le chef pâtissier s'installant à son compte pour ouvrir sa propre pâtisserie, baptisée *La Goutte d'Or*. Il y a un mois, Claire Heitzler annonçait son départ de la célèbre institution parisienne pour se consacrer à de nouveaux projets plus personnels. Son passage aura duré un peu plus de deux ans. La chef pâtissière assurera néanmoins une transition créative, en tant que consultante durant quelques mois. Elle continuera à suivre l'évolution que prendra la création pâtissière de la Maison en France et dans le monde.

Gardinier & Fils acquiert Le Drouant



© Anne-Emmanuelle Thion

Les frères Gardinier succèdent au chef Antoine Westermann à la destinée du restaurant *Drouant*, ouvert en 1880. Haut lieu littéraire depuis 1914 grâce aux prix Goncourt et Renaudot, l'établissement est une prestigieuse adresse parisienne de la gastronomie française, qui propose les grands classiques revisités, perpétuant ainsi sa culture de la modernité depuis son ouverture.

Les cuisines ont été confiées à Émile Cotte, chef des *110 de Taillevent*, Hervé Fort, directeur général de Gardinier Hospitality en assure la direction. Antoine Westermann accompagnera la transition.

Propriétaires du *Domaine Les Crayères* à Reims et du *Taillevent Paris*, les frères Gardinier acquièrent ainsi leur troisième enseigne gastronomique.

Alexandre Bourdas cède sa Pascade



© Franck Hamel

Sébastien Pradal et Alexandre Bourdas.

La pascade est une sorte de crêpe soufflée, salée ou sucrée, d'origine aveyronnaise. Pour Alexandre Bourdas, il s'agit bien plus que d'un plat traditionnel, c'est un souvenir d'enfance qu'il prend plaisir à servir en amuse-bouche dans son restaurant le *SaQuaNa*, depuis 2006. Animé par l'envie de partager cette spécialité, il avait créé un lieu qui lui était entièrement dédié. Il avait réalisé son rêve en ouvrant une *Pascade* à Paris en 2012, dans laquelle il inventait de nouvelles recettes et accueillait chaque mois un invité pour une création à quatre-mains. Aujourd'hui, il cède le restaurant et son concept à Sébastien Pradal, son associé depuis toujours dans cette aventure.

S'il trace un trait sur ce lieu parisien, Alexandre Bourdas n'en oublie pas sa pascade, puisqu'il continuera à la servir dans son restaurant de Honfleur.

INFOS

Dylan Desmoulin et Victor Grimon remportent Les Chers en Or

La finale du concours culinaire Les Chers en Or s'est tenue le 26 mars dans les cuisines professionnelles du centre de formation de Transgourmet, à Wissous.

Après trois heures d'épreuve pour chaque catégorie, **Dylan Desmoulin** et **Victor Grimon** ont convaincu le jury.

Les deux lauréats représenteront la France, face à l'Allemagne, l'Autriche, la Pologne, la Roumanie, la Russie et la Suisse, lors de la 2^e finale internationale des Chers en Or. Présidée par le chef Thierry Marx, celle-ci se tiendra lors du Salon EquipHotel Paris, le 11 novembre pour la catégorie « Espoirs » et le 12 novembre pour la catégorie « Chefs »

RÉSULTATS

CATÉGORIE « CHEFS »

- 1^{er} : **Dylan Desmoulin**, *Les Terrasses de Lyon*, Hôtel La Villa Florentine ;
- 2^e : **Mathieu Silvestre**, *64° Le Restaurant*, Hôtel Le Chambard ;
- 3^e : **Omar Mohamed Dhiab**, *L'Abeille*, Hôtel Shangri-La Paris ;
- 4^e ex æquo : **Kévin Pernette**, Club de la chasse et de la nature à Paris ; **Damien Decelle**, *Les Loges*, Hôtel Cour des Loges à Lyon ; **Thierry Lambert**, Club Michel Sarran à Blagnac.

CATÉGORIE « ESPOIRS »

- 1^{er} : **Victor Grimon**, Lycée hôtelier du Touquet ;
- 2^e : **Anthony Podvin**, Centre de formation Don Bosco à Bailleul, en apprentissage au restaurant *R de Saveurs* à Aire-sur-la-Lys ;
- 3^e : **Cyndie Guillot**, École Ferrières à Ferrières-en-Brie ;
- 4^e ex æquo : **Sébastien Anfray**, EPMT à Paris, apprentissage à *La Salamandre* à Nogent-sur-Marne ; **Félicia Nunes Dias**, CFA CCIV à Poitiers, apprentissage à *L'Amandina* à Jardres.



Dylan Desmoulin



Victor Grimon



© JM Péchard

INFOS

Gaël Reigner et François Josse, champions de France du dessert 2018



© Cedus

François Josse



Baba agrumes et saveurs végétales



© Cedus

Gaël Reigner



Douce divergence

La crème des pâtisseries français était réunie à l'École hôtelière de Grenoble pour la finale nationale de la 44^e édition du championnat de France du dessert.

160 pâtisseries ont candidaté de toute la France pour n'être plus que 8 juniors et 8 professionnels en lice le jour J. À l'issue de celui-ci, **Gaël Reigner** et **François Josse** ont été récompensés par un jury composé de professionnels et placé sous la présidence d'Emmanuel Renaut, chef étoilé du restaurant *Flocons de Sel* à Megève et Meilleur Ouvrier de France 2004. Ils remportent ainsi le titre tant convoité et rejoignent le cercle très prisé des champions de France du dessert.

Deux prix spéciaux ont également été remis pour valoriser le métier de commis et de serveur : tout au long du championnat, les élèves du Lycée hôtelier de Grenoble ont accompagné les candidats afin qu'ils puissent réaliser et présenter les meilleurs desserts. Les commis ont aidé à la réalisation des desserts, et les serveurs ont présenté et expliqué les desserts au jury.

RÉSULTATS

CATÉGORIE « PROFESSIONNEL »

- 1^{er} : **François Josse**, *Le George V* à Paris, avec son dessert *Baba agrumes et saveurs végétales* ;
- 2^e : **Jonathan Chapuy**, *L'Abeille* - Hôtel Shangri-La Paris, avec son dessert *Retour aux sources* ;
- 3^e : **Sébastien Damon**, *Les Terrasses de Lyon*, avec son dessert *Fraîcheur hivernale granny Smith et noisette*.

CATÉGORIE « JUNIOR »

- 1^{er} : **Gaël Reigner**, Lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines à Guyancourt, avec son dessert *Douce divergence* ;
- 2^e : **Clément Halle**, Lycée hôtelier Sacré-cœur à Saint-Chely-d'Apcher, avec son dessert *Galet de mes voyages* ;
- 3^e : **Thomas Pol**, Lycée hôtelier Paul-Augier à Nice, avec son dessert *Fenouilh, Avelana y Bergamota*.

Prix du Meilleur commis : **Chloé Milesi** ;
 Prix de la salle : **Lola Nobile**.

RENDEZ-VOUS AVEC Guillaume Iskandar



Nous sommes au *Garance*, une demeure élégante sur deux étages, avec un rez-de-chaussée où l'on peut admirer le travail en cuisine.

Ici, pas de faux semblants...

Le *Garance* compose admirablement avec le parisianisme ambiant, l'étoile Michelin que l'on n'attendait pas et un esprit de campagne cher au propriétaire et sommelier des lieux : Guillaume Muller, très attaché au Limousin.

Pourquoi le Limousin ?

Il a grandi dans cette région où se tient la ferme familiale : la Ferme du Garance. Autrefois tenue par son grand-père puis par son oncle, la Ferme aujourd'hui fournit les cuisines du restaurant éponyme.

En cuisine...

Guillaume Iskandar. Il est natif d'Aix-en-Provence, et s'il est entré en cuisine par le biais du lycée hôtelier Bonneveine de Marseille, très vite, il regagnait Aix-en-Provence pour y travailler auprès du chef Jean-Marc Banzo au *Clos de la Violette* (deux étoiles au guide Michelin).

Une belle maison pour démarrer une vie professionnelle et examiner toutes les ressources d'un métier qui le passionnera.

Avec Jean-Marc Banzo et Enrico Bernardo, il fera l'ouverture de la *Villa Madie* avant de rejoindre Paris.

À Paris...

C'est l'*Arpège* et l'équipe d'Alain Passard. Il y reste trois années durant lesquelles il s'imprègne de l'esprit Passard et se lie d'amitié avec le sommelier de l'*Arpège*, Guillaume Muller, son actuel « patron ».

Après Paris...

Retour sur les rochers de la Méditerranée, à Marseille, chez Gérald Passadat au *Petit Nice* puis un re-départ pour Paris et le *Septime* de Bertrand Grébeau.



Garance - Paris

«Après avoir travaillé dans des deux et trois étoiles, je voulais passer une petite année dans une maison à la fois étoilée et plus accessible.»

Le Septime...

Guillaume Iskandar renoue un relationnel avec Guillaume Muller (ami de Bertrand Grébeau). Et Guillaume Muller, étant déjà sur le projet du Garance lui propose le poste de chef de cuisine.

«Je connaissais bien Guillaume. Lorsque nous travaillions chez Alain Passard, nous nous étions découvert une façon commune d'appréhender le métier.»

En 2012, le Garance ouvre ses portes.

Et trois ans plus tard, le guide Michelin ouvre sa boîte à étoiles pour en déposer une sur le restaurant. Contre toute attente. «Nous proposons une cuisine appliquée et soignée, mais avec des produits simples. Nous n'avions jamais travaillé des langoustines, des turbots ni du caviar», explique le chef de cuisine. «Cette étoile, personne ne l'attendait», conclut-il.

On le croit sur parole.

Mais tout de même...

Ici, tout le monde s'accommode très vite de la belle distinction. On étoffe l'équipe, on se perfectionne à travers une cuisine avec des sauces, des cuissons lentes et un savoir-faire qui affine en profondeur le goût des produits. «Une cuisine qui a toujours donné la part belle aux vins», précise le chef. On propose aussi amuse-bouches et pré-desserts...

«Nous avons à présent une clientèle qui a des attentes...»

Et surtout, surtout, est enfin instauré le trait d'union entre la ferme du Limousin et le restaurant. «Cela faisait deux ans que nous préparions le projet», précise le chef.

La Ferme de Garance...

170 hectares pour une ferme installée à Magnac-Laval où l'on cultive l'esprit paysan et où l'on s'inspire du savoir-faire des anciens. Pour fournir le restaurant, deux livraisons par semaine. Des arrivages donc en direct de fruits, de légumes et de viande... «Le cousin de Guillaume Muller est éleveur de vaches...»

«Les herbes et les fleurs sont livrées par la poste, et il y a des produits pour lesquels nous nous adressons encore à des petits producteurs d'excellence : les asperges, les fraises...»

Un travail en symbiose...

Si le maraîcher de la ferme quitte de temps à autre son Limousin pour quelques apparitions dans les coulisses du restaurant afin de s'imprégner de la cuisine du chef et de s'y adapter, Guillaume Iskandar effectue le trajet inverse. Il séjourne quelque temps au milieu des champs.

«La pomme de terre au pralin, recette que je vous ai proposée, m'a été inspirée par des feuilles que j'ai vues, enroulées de cette façon. Au plus proche de la nature, on a parfois des flashes...»

Des projets ?

«Je pense qu'un jour, il sera temps pour moi de partir, de voyager.»

Pour aller où ? «Je n'en ai encore aucune idée...»

En attendant, le chef nous a proposé quelques recettes qui dévoilent une cuisine très personnelle.

Asperges blanches lardées, condiment ail des ours

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 Asperges blanches (+ 30)
- 300 g Sucre
- 1 kg Gros sel gris (de Guérande)
- 500 g Poitrine de porc fraîche
- QS Sel, poivre, poudre d'ail des ours
- 300 g Ail des ours (ail sauvage)
- 20 g Glaçons
- 20 g Huile de pépins de raisin
- 6 Branches de pin douglas (d'environ 7 cm)
- 2 Cuillères à café de vinaigre de pin douglas (Sylvain Grundlinger)

LA VEILLE

Mélanger le sucre avec le gros sel. Étaler une couche du mélange dans une plaque, disposer la poitrine de porc et la recouvrir avec le mélange restant. Réserver ainsi au froid pendant 1 heure. Rincer la poitrine, la cuire sous vide dans de l'eau maintenue à 65 °C pendant 24 heures.

Tailler des bâtonnets de poitrine de 3 mm de section et de 7 cm de longueur et les faire durcir en cellule de refroidissement.

PRÉPARATION

Éplucher les asperges, les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 6 minutes environ et les refroidir aussitôt. Les larder avec les bâtonnets de poitrine dans la longueur et réserver.

CHIPS DE LARD CROUSTILLANT

Tailler la poitrine restante à l'aide d'un trancheur électrique (à 0,75) et sécher les tranches dans un four à 140 °C pendant 5 à 7 minutes.

PURÉE D'AIL DES OURS

Blanchir l'ail des ours dans de l'eau salée à 15 % pendant 6 minutes puis le refroidir dans de l'eau glacée. L'égoutter, le presser puis le mixer avec les glaçons et passer au chinois.

CUISSON

Dans une cocotte, chauffer l'huile de pépins de raisin avec les branches de pin douglas, ajouter les asperges lardées, les colorer à couvert et à feu très doux afin de diffuser le parfum du pin douglas. Déglacer au vinaigre de pin.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la purée d'ail des ours puis deux asperges lardées. Ajouter le jus de déglacage des asperges. Disposer deux chips de lard croustillant.

Décor : poudre d'ail des ours.



VIN CONSEILLÉ

Alsace Grand Cru Goldert 2011 - Domaine Zind-Humbrecht.

L'expression aromatique du muscat est littéralement canalisée par le terroir qui apporte la nervosité et la salinité en fin de bouche.

Oignon feuilleté, jambon de bœuf, sauce Albufera

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 Gros oignons doux
100 g Fines tranches de jambon de bœuf

Tuile de pain :

50 g Chapelure
15 g Farine
50 g Beurre
35 g Blanc d'œuf (soit 1)
50 g Noisettes
10 g Parmesan râpé

Sauce Albufera :

2 Échalotes émincées
6 Champignons de Paris émincés
1 Jus de citron
1 l Fond blanc
1 Botte de menthe
200 g Crème
60 g Foie gras cru
3 Bottes de menthe
QS Olives noires hachées, sel, poivre



PROCÉDÉ

Cuire les oignons entiers dans un four à 160 °C pendant 2 heures, les laisser reposer pendant 2 heures à température ambiante puis les peler, les couper en deux et les effeuiller en laissant la base attenante. Insérer une fine tranche de jambon de bœuf entre chaque feuille d'oignon et le reconstituer. Au moment, poêler les demi-oignons à la plancha et à feu doux.

TUILE DE PAIN

Mélanger les ingrédients cités, abaisser la pâte obtenue sur un Silpat® et cuire dans un four à 160 °C pendant 6 minutes.

SAUCE ALBUFERA

Faire revenir les échalotes et les champignons de Paris, déglacer avec le jus de citron, mouiller avec le fond blanc, ajouter et faire infuser la menthe pendant 4 minutes environ puis réduire le tout. Filtrer, ajouter la crème, cuire jusqu'à liaison, ajouter le foie gras coupé en dés et le laisser fondre. Rectifier l'assaisonnement. Au moment, mixer.

CONDIMENT MENTHE

Blanchir la menthe et la refroidir dans de l'eau glacée, l'égoutter, la presser puis mixer dans un blender. Chinoiser et réserver au froid dans une poche.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un demi-oignon coupé en deux, pocher le condiment menthe puis verser la sauce Albufera. Disposer deux brisures de tuile de pain et ajouter des olives noires hachées.

VIN CONSEILLÉ

L'Étoile - Jura - « Vieilles Vignes » 2014 - Domaine Philippe Vandelle.



Céleri monarch, la rave en salade à la pomme, les fanes en sorbet au raifort, thon blanc fumé de l'île de Groix

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Céleri-rave avec les fanes

Vinaigrette pomme :

500 g Jus de pomme

125 g Jus de citron

80 g Miel

1 Botte de menthe

150 g Huile d'olive

Sorbet au raifort :

200 g Fanes de céleri-rave

100 g Épinards

100 g Estragon

30 g Raifort

60 g Huile d'olive

1 Cuillère à soupe de vinaigre de pin douglas

(Sylvain Grundlinger)

QS Fleur de sel

150 g Thon blanc fumé (de l'île de Groix)

60 g Crème crue

50 g Œufs de saumon (sauvage)

VINAIGRETTE POMME

Réduire de moitié le jus de pomme avec le jus de citron et le miel. Hors du feu, ajouter la menthe et monter le tout avec l'huile d'olive, à l'aide d'un mixeur plongeant. Chinoiser et rectifier l'assaisonnement.

SPAGHETTIS DE CÉLERI-RAVE

Peler le céleri-rave (réserver les fanes), réaliser des spaghettis à l'aide d'un rouet à légumes, les blanchir pendant 15 secondes, les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Les égoutter puis les assaisonner avec la vinaigrette pomme et de la fleur de sel. Les rouler et réserver au froid.

SORBET AU RAIFORT

Blanchir les herbes dans une eau fortement salée pendant 8 minutes environ puis refroidir dans de l'eau glacée. Égoutter, presser les herbes, les mixer dans un blender avec le raifort, l'huile d'olive et le vinaigre de pin, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid.

FINITION

Tailler le thon blanc fumé en carpaccio. Parer les rouleaux de spaghettis, les arroser généreusement avec la vinaigrette pomme. Pacosser le sorbet au raifort.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un rouleau de spaghettis de céleri-rave, poser dessus deux tranches de carpaccio de thon blanc. Ajouter une quenelle de sorbet au raifort, une cuillère de crème crue, des œufs de saumon puis verser la vinaigrette pomme restante.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Condrieu - « Les Terrasses de l'Empire » 2014 - Georges Vernay.

Vin parfumé et aromatique de la vallée du Rhône. Il apporte du relief en bouche avec peu d'acidité mais soutenu par la minéralité.

Pressé de chou de Pontoise, lard et tomme limousine, sauce pied de cochon, estragon

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Chou (de Pontoise)
- 300 g Sucre semoule
- 1 kg Gros sel
- 1 kg Poitrine de cochon fraîche
- Sauce pied de cochon :**
- 1 Pied de cochon
- 1 Carotte
- 1 Poireau
- 1 Feuille de laurier
- 3 Grains de poivre sarawak
- 3 Grains de poivre blanc
- 100 g Vin blanc (type savagnin)
- 2 Bottes d'estrageon
- 20 g Vinaigre de pin douglas (Sylvain Grundlinger)
- 500 g Tapioca
- 300 g Tomme de vache (du Limousin)
- Sabayon de tomme :**
- 300 g Tomme
- 3 Œufs
- 200 g Lait
- 200 g Crème
- QS Feuilles de chou séchées, fleur de sel, poivre

LA VEILLE

Mélanger le sucre avec le gros sel. Étaler une couche du mélange dans une plaque, disposer la poitrine de cochon et la recouvrir avec le mélange restant. Réserver ainsi

au froid pendant 1 heure. Rincer la poitrine, la cuire sous vide dans de l'eau maintenue à 65 °C pendant 24 heures.

Effeuille le chou, enlever les côtes, blanchir les feuilles pendant 5 minutes puis les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Les réserver sur un linge pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

SAUCE PIED DE COCHON

Rincer le pied de cochon, le cuire avec la garniture aromatique, le vin blanc et de l'eau à hauteur, pendant 2 heures environ et le désosser. Mixer la chair avec le bouillon de cuisson, l'estrageon et le vinaigre de pin.

PRESSÉ DE CHOU

À l'aide d'un trancheur électrique, tailler la poitrine de cochon en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.

Cuire le tapioca dans 1 litre d'eau pendant 20 minutes, l'égoutter, ajouter 6 g de sel et mixer le tout.

Chemiser une terrine avec du papier sulfurisé puis monter par couches : feuille de chou, tapioca en purée, poitrine de cochon, tapioca en purée puis râper de la tomme de vache. Renouveler l'opération 4 fois et réserver la terrine sous presse pendant 4 heures au froid.

SABAYON DE TOMME

Dans un blender, mixer la tomme coupée en dés et les œufs.

Dans une sauteuse large, porter à ébullition le lait avec la crème, verser dans le blender et mixer le tout finement. Verser l'appareil dans la sauteuse, cuire à 70 °C, chinoiser, verser dans un siphon d'un litre, gazer 2 fois et réserver à 65 °C pendant 30 minutes au minimum (pour épaissir l'appareil).

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler, couper de larges tranches dans le pressé de chou. Les griller à l'unilatérale (sur une seule face) puis les assaisonner généreusement avec du poivre et de la fleur de sel.

Dans une assiette, dresser une tranche de pressé de chou, ajouter la sauce pied de cochon et le sabayon de tomme.

Décor : feuille de chou séchée.

VIN CONSEILLÉ

Montlouis-sur-Loire - Cuvée « Trait d'Union » 2015 - Domaine Lise et Bertrand Jousset. La force de cette cuvée, c'est de trouver l'équilibre entre douceur et tension, pour accompagner la gourmandise du plat.



Côte de bœuf du domaine de la Thibarderie fumée au genévrier, pomme de terre au pralin

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 Côte de bœuf (de 2 kg - domaine de la Thibarderie)

Pralin :

500 g Noix mondées

125 g Sucre semoule

60 g Huile de noix

10 g Sauce soja salée

2 Pommes de terre (de 250 g - agria)

QS Beurre clarifié, fleur de sel, poivre, huile d'olive, beurre, branches de genévrier ayant gelé avec les baies

Sirop vinaigré au genièvre :

50 g Sucre semoule

100 g Vinaigre de pin douglas (Sylvain Grundlinger)

150 g Eau minérale

100 g Beurre noisette

4 Branches de genévrier ayant gelé avec les baies (l'hiver, cueillir le genévrier après le premier gel)

80 g Faisselle

4 Cuillères à soupe de genièvre finement haché

PRALIN

Torréfier les noix dans un four à 170 °C pendant 8 minutes environ puis les concasser. Cuire le sucre à sec jusqu'à 155 °C, ajouter les noix, étaler la masse sur un Silpat® et laisser refroidir. Mixer le pralin obtenu avec l'huile de noix et la sauce soja. Réserver.

POMMES DE TERRE AU PRALIN

Peler les pommes de terre, à l'aide d'un rouet à légumes, les tailler en un ruban de 60 cm de longueur et de 5 cm de largeur. Le badigeonner avec du beurre clarifié puis parsemer de la fleur de sel. À l'aide d'une spatule, étaler le pralin et rouler la pomme de terre sur elle-même dans la longueur afin d'obtenir un rouleau. Envelopper le tout dans un papier film et cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 1 heure.

SIROP VINAIGRÉ AU GENIÈVRE

Porter les ingrédients cités à ébullition, ajouter les branches de genévrier et les cuire pendant 4 minutes environ. Filtrer et réserver au froid au minimum pendant 3 semaines, avant utilisation.

FAISSELLE

Égoutter la faisselle, ajouter 2 cuillères à soupe de sirop vinaigré au genièvre, sel, huile d'olive et 4 cuillères à soupe de genièvre finement haché.

CUISSON

Tempérer la viande pendant 2 heures environ.

Dans une grande cocotte, sur feu vif, déposer des branches de genévrier puis la côte de bœuf, couvrir avec un couvercle et cuire pendant 6 minutes (il faut que le genévrier fume). Laisser reposer pendant 6 minutes. Retirer la côte de bœuf, la colorer dans un sautoir avec du beurre moussant en l'arrosant régulièrement puis cuire dans un four à 160 °C pendant 4 minutes. Laisser reposer hors du four pendant 4 minutes. Renouveler l'opération 4 fois puis trancher.

FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler les pommes de terre en deux puis les colorer avec du beurre clarifié sur chaque face.

Dans une assiette, dresser une tranche de côte de bœuf et l'assaisonner avec de la fleur de sel. Ajouter une pomme de terre au pralin puis une cuillère à soupe de faisselle.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Castillon Côtes de Bordeaux - Domaine de L'A 2004 - Christine et Stéphane Derenoncourt.

J'aime la texture du merlot avec la viande rouge. J'aime le Bordeaux quand il a du relief, quand il est tendu, avec de l'énergie. Pour accompagner le bœuf de notre ferme, ce vin charmeur avec de beaux tanins velours et une puissante élégance sera parfait.



Salade de fraise gariguette, betterave et rhubarbe, limonade aux herbes

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser la salade de fraise, siphonner la limonade et ajouter une quenelle de sorbet fraise et des feuilles de basilic pourpre.

Décor : poudre d'hibiscus (80 g de fleurs d'hibiscus séchées et mixées avec 80 g de sucre glace).

BOISSON CONSEILLÉE

Bière belge « Kriek » - La Bécasse.

C'est une bière aromatisée à la cerise, sucrée et très aromatique, qui nous révèle des arômes de petits fruits rouges. Elle est peu alcoolisée et rafraîchissante.

Salade de fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

250 g Fraises (gariguette)
500 g Eau
300 g Sucre semoule
1 Petite betterave chioggia
2 Bâtons de rhubarbe
QS Huile d'olive, jus de citron

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre semoule.

Trancher finement la betterave chioggia, la pocher dans le sirop à frémissance pendant 6 minutes. Hors du feu, ajouter la rhubarbe finement tranchée et laisser infuser pendant 4 minutes environ.

Au moment, assaisonner les fraises avec de l'huile d'olive et du jus de citron puis mélanger avec la betterave et la rhubarbe égouttées.

Sorbet fraise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

500 g Fraises (gariguette)
150 g Sucre semoule
1 Jus de citron
1 Botte de basilic pourpre

PROCÉDÉ

Cuire les fraises au bain-marie pendant 8 minutes environ, ajouter le sucre semoule, le jus de citron et le basilic pourpre, mixer, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Limonade

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

750 g Eau
100 g Sucre semoule
2 Citrons
3 Cuillères à soupe de riz noir cru et lavé
2 Bottes de verveine

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, laisser fermenter à 24 °C pendant 4 jours puis à 4 °C pendant 4 jours ; dégazer tous les deux jours. Filtrer, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 3 fois. Cette limonade se conserve pendant 10 jours au froid.



Tarte miel de sarrasin fromage blanc

PROCÉDÉ

Abaisser la pâte brisée à 3 mm d'épaisseur puis foncer un moule de 10 cm de diamètre et de 1,7 cm de hauteur. Laisser reposer pendant 20 minutes au froid. Piquer la pâte, garnir avec un poids (billes, riz, haricots secs...) et cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la tarte, la garnir avec l'appareil fromage blanc et laisser prendre au froid pendant 1 heure environ.

Égoutter le fenouil poché et le dresser sur la tarte. Saupoudrer le laurier.

Décor : aneth, feuille de laurier.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon - Cuvée « Julie » 2015 - Clos Thou.

Un accord classique mais tellement naturel. La capacité du Jurançon d'avoir des vins avec un équilibre sucre/acidité, est formidable sur ce plat. Gourmandise et précision.

Appareil fromage blanc

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

500 g *Fromage blanc*
90 g *Jaunes d'œufs (soit 5)*
360 g *Miel de sarrasin*
6 *Feuilles de gélatine 200 blooms*
trempées et pressées (soit 12 g)
350 g *Crème fouettée*

PROCÉDÉ

Monter les jaunes d'œufs.
Parallèlement, cuire le miel à 121 °C, ajouter la gélatine, puis verser en filet sur les jaunes. Incorporer la crème puis le fromage blanc à l'aide d'une maryse. Dresser aussitôt.

Fenouil poché

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

1 *Bulbe de fenouil finement émincé*
200 g *Eau*
200 g *Sucre*
1 *Jus de citron*

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter et pocher le fenouil finement émincé. Ajouter le jus de citron.

Poudre de laurier

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

10 *Feuilles de laurier fraîches*

PROCÉDÉ

Torréfier les feuilles de laurier dans un four à 130 °C pendant 4 minutes, les mixer aussitôt dans un blender, tamiser, réserver.

Pâte brisée

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 4 PERSONNES

275 g *Farine*
80 g *Sucre glace*
30 g *Poudre d'amande*
120 g *Beurre en pommade*
1 *Œuf*

PROCÉDÉ

Tamiser la farine, la mélanger avec le sucre glace et la poudre d'amande, ajouter le beurre en pommade puis l'œuf ; obtenir une masse homogène. Laisser reposer au froid pendant 50 minutes environ avant utilisation.



Que se passe-t-il à Paris..?

Octave Kasakolu



« L'envie de donner le meilleur à ses clients est la manière la plus efficace de progresser », nous dit le chef Octave Kasakolu

Alors, chez *Les Tantes Jeanne*, on ne lésine ni sur les efforts ni sur la marchandise. Ici, seuls les produits bruts ont droit de cité ; tout est cuisiné, transformé sur place, même le pain... avec un levain biologique.

« J'ai fait un stage en boulangerie, pour comprendre ce qu'il se passe dans un fournil. Parce que la boulangerie, c'est un vrai métier... », précise le jeune chef.

Cuisinier aussi est un métier à part entière. Et en ce domaine, Octave Kasakolu n'est pas un débutant, ayant déjà élevé à un haut niveau les restaurants *Le Barathym* et *Marguerite*.

Un chef gourmand...

Friand de bonne et belle cuisine, le chef choisit ses produits parmi les meilleurs : le bœuf Wagyu de Kobe Japon, les Saint-Jacques d'Erquy, le turbot de pêche ou encore la volaille de Bresse avec ses crustacées...

Pourtant, en 2012, lorsqu'il ouvre *Les Tantes Jeanne* (dans une ancienne cave à vin), c'était pour y faire un bar bistrot.

« En 2017, nous avons tout cassé puis tout réagencé pour nous orienter vers la haute gastronomie. »

Sans doute était-ce là une réminiscence de ses débuts en cuisine, chez Henri Faugeron (deux étoiles au guide Michelin). « J'y suis resté deux ans. C'est Henri Faugeron qui m'a injecté l'ADN de la haute cuisine. »

Puis au *Raphael*, auprès de Jean-Claude Ferrero et enfin au *Paris Park Hotel*.

La suite est tout autre.

En 1999...

Le jeune cuisinier quitte Paris et la France pour monter un club en Belgique, « je l'ai appelé *Food Club*. Rien à voir avec la restauration. C'était une boîte de nuit. J'organisais des soirées à Bruxelles, Paris et à Ibiza... » Ce fut un beau succès. Il avait même sa propre émission radio tous les vendredis sur une chaîne bruxelloise.

Et pourtant...

« Les soirées se prolongeaient jusqu'à six ou sept heures du matin... J'étais jeune, c'était amusant, je rencontrais des gens



Les Tantes Jeanne - Paris

hyper sympas, hyper intéressants, mais je ne me voyais pas suivre ce rythme de vie des années durant.

L'aventure dura quatre ans.

En 2003...

Retour en France. « On m'avait proposé le poste de directeur au restaurant La Gare à Paris La Muette. »

Il y reste un an puis ouvre son premier restaurant : Barathym...

Le Barathym...

Bistrot chic et convivial, un franc succès. « J'étais en gérance, cela ne m'intéressait pas. J'avais tout créé, le nom, le concept... »

Il quitte Le Barathym pour lancer Marguerite.

Marguerite...

Une trentaine de couverts. Il est propriétaire du fonds, sa cuisine plaît, la presse s'intéresse à Marguerite.

Mais... « En cuisine, je n'avais pas assez d'espace. »

Octave Kasakolu quitte Marguerite pour acheter, avec son épouse Laetitia, Les Tantes Jeanne.

Les Tantes Jeanne...

À flanc de la butte de Montmartre, l'on y décèle l'âme montmartroise, une élégance bohème, style bistrot-gastro chic, une petite touche d'insolence et sur un mur, les couleurs vives d'un tableau plein de malice. C'est sobre, plein de charme et la vaisselle

joliment posée sur les tables arbore un luxe discret.

Pourquoi Les Tantes Jeanne ?

« Le nom du restaurant m'a été inspiré d'une chanson de Gilbert Bécaud. Un clin d'œil au passé du quartier, un quartier très animé où l'on comptait autrefois un grand nombre de maisons closes. L'immeuble où nous nous trouvons est un ancien hôtel... »

Qui est Octave Kasakolu ?

Un Kurde arrivé à Paris en 1987, « j'avais treize ans lorsque mes parents ont fui la Turquie pour se réfugier en France. »

Des souvenirs de son enfance ?

« Je me souviens du Kurdistan où nous menions une vie de paysans. Nous avions nos potagers et nos vignes. Nous vivions de ce contact avec la terre. »

Un contact avec le sol, les espaces... « elle est là la vraie vie ». D'où son projet d'acheter une ferme en Normandie.

Une ferme en Normandie...

Un projet en cours, en partenariat avec des amis restaurateurs. « L'idée est d'installer deux ou trois jardiniers sur place, et de planter des légumes, des salades, des tubéreux... »

Sa cuisine ?

On perçoit un profond respect pour le produit. « Je le mets en valeur, je le travaille, mais en douceur, en le superposant avec des saveurs atypiques venues d'ailleurs. Du

Japon, de Chine, du Kurdistan ou d'Iran... »

« J'aime surprendre », avoue le chef.

Il rajoute, « et je suis intrinsèquement multiculturel... »

Au côté du chef et de son épouse

Laetitia, une belle équipe...

« Nous avons démarré à trois, cuisine et salle. Aujourd'hui, nous sommes quatorze, et bientôt nous serons vingt-deux, nous sommes en train d'ouvrir un bar à vin, juste à côté du restaurant. »

« Nabine, mon second est arrivé tout de suite après l'école hôtelière. Il s'est formé ici et maintenant nous sommes inséparables. »

François Merle, le chef pâtissier a fait ses classes auprès de grands chefs tels que Marc Meneau, Christophe Dufossé, Philippe Etchebest...

Gabriele Callegarine est notre jeune chef sommelier. Formé par Jean-Michel Duluc, il gère une cave fournie de vignerons de renom de plus de sept cents références. »

Heureux, Octave Kasakolu ?

Dans le 18^e arrondissement...

« En 1987, lorsque nous sommes arrivés à Paris, c'est ici que nous nous sommes installés. C'est dans le 18^e que j'ai fait l'école hôtelière, monté mes premières affaires... J'y ai toujours vécu. »

Rosace de Saint-Jacques d'Erquy, aux agrumes et sorbet citron caviar

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

18 Noix de Saint-Jacques (d'Erquy)
 500 g Raisin (red globe - raisin de table)
 QS Fleur de sel,
 poivre de cinq baies,
 fleurs, jeunes pousses
 1 Pamplemousse
 1 Citron
 1 Orange

Vinaigrette :

10 g Citron caviar
 5 g Jus de yuzu
 50 g Huile d'olive

Sorbet citron caviar :

65 g Écorces de citron caviar
 500 g Jus de citron
 470 g Eau
 55 g Glucose atomisé
 5 g Stabilisateur
 220 g Sucre semoule

PRÉPARATION

Rincer les noix de Saint-Jacques, les tailler en lamelles de 3 mm d'épaisseur.

Tailler pareillement le raisin.

Lever à vif les suprêmes des agrumes, réserver.

Réaliser une vinaigrette avec les ingrédients cités.

SORBET CITRON CAVIAR

Mixer les écorces de citron caviar, les ajouter au jus de citron.

Réaliser un sirop avec l'eau, le glucose atomisé, le stabilisateur et le sucre semoule, ajouter et mélanger avec le premier appareil et laisser mûrir pendant 7 heures au froid. Verser dans un bol à Pacojet, bloquer au grand froid. Pacoser 2 heures avant l'utilisation.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les lamelles de noix de Saint-Jacques en rosace en les alternant avec les lamelles de raisin et assaisonner fleur de sel, poivre cinq baies. Au centre, disposer une quenelle de sorbet citron caviar et des suprêmes d'agrumes. Napper le tout avec la vinaigrette.

Décor : fleurs et jeunes pousses.

VIN CONSEILLÉ

Arbois - « Chardonnay Les Graviers » 2015 - Domaine Stéphane Tissot.

La longueur en bouche et la tension de ce vin vont enrober le jeu d'acidité des agrumes et du citron caviar. Quant à l'aromatique (citron, noisette à la fois beurrée), elle sublimerait le duo Saint-Jacques et raisin.



Turbot de pêche et blonde de Galice

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 Turbot (5/6 au kg)
- 4 Os à moelle
- 100 g Beurre
- 120 g Céleri-branche
- QS Sel, poivre, jeunes pousses, fleurs
- 60 g Riz

Clarification :

- 200 g Garniture aromatique (carotte, oignon, persil, tomate)
- 1 Blanc d'œuf
- 200 g Parures hachées de côte de bœuf (de blonde de Galice maturée 65 jours)
- 1 l Fumet

Garniture :

- 3 Mini-carottes taillées en deux
- 1 Mini-betterave chioggia taillée en six
- 1 Persil racine tourné
- 1 Mini-cerfeuil tubéreux taillé en six
- 20 g Gingembre noir aux fines herbes (du Japon)
- 1 Gousse d'ail noir

PRÉPARATION

Lever les filets du turbot, les peler puis les détailler à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire (de 3 x 10 cm).

Dégorger la tête et les arêtes puis réaliser un fumet. Cuire les os à moelle avec le beurre dans un four à 180 °C pendant 8 minutes environ ; réserver la matière grasse séparément de la moelle.

Retirer les fils du céleri-branche et l'émincer. Le cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 7 minutes environ. Le refroidir dans de l'eau glacée, égoutter et réserver.

RIZ SOUFFLÉ

Chauffer une poêle à feu vif sans matière grasse, verser le riz, remuer sans cesse, pendant 1 à 2 minutes et jusqu'à l'obtention d'un riz soufflé, réserver.

CLARIFICATION

Mélanger la garniture aromatique avec le blanc d'œuf, un peu d'eau et la viande hachée. Verser le fumet, porter doucement à ébullition en remuant lentement ; cesser de remuer lorsque la clarification bout. Passer le fumet au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et réserver.

GARNITURE

Laver, cuire séparément à l'anglaise tous les légumes avec la peau, pendant 6 minutes environ, les plonger dans de l'eau glacée, puis enlever la peau de chacun d'eux sous un filet d'eau. Au moment, les poêler avec du beurre.

CUISSON

Mettre les rectangles de turbot sous vide avec la matière grasse de la cuisson des os à moelle puis cuire dans de l'eau maintenue à 80 °C à l'aide d'un thermoplongeur, pendant 8 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le gingembre noir aux fines herbes et l'ail noir finement ciselé. Disposer le céleri-branche, la moelle coupée en dés puis les mini-légumes. À l'aide d'un chablon, disposer le riz soufflé et ajouter un rectangle de filet de turbot. Servir le fumet clarifié à part, le verser devant chaque convive.

Décor : jeunes pousses et fleurs dans un os à moelle.

VIN CONSEILLÉ

Champagne Blanc de Noirs - Côte de Béchalin - « Roses de Jeanne » 2010 - Domaine Cédric Bouchard. Non élevé en fût, ce champagne reste pur et très dense. L'aromatique iodée, aux notes de poire, va longer le goût du turbot et laisser le mot aux assaisonnements.

Le perlage (absent au début, et omniprésent à la fin, est surprenant) va ravir le jeu de textures et supporter le croquant du plat. Servir à 10 °C.





Les Tantes
Jeanne

Volaille de Bresse et crustacés, sauce d'écrevisse crémée et émulsion iodée, chips de blé perlé au safran

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 Poulet (de Bresse de 3,5/4,5 kg)
- 12 Pommes de terre (charlotte)
- 6 Couteaux (de plongée)
- QS Beurre, persillade, sel, poivre, huile d'olive
- 1 Carotte émincée
- 1 Oignon émincé
- 1 Bouquet garni
- Demi-glace d'écrevisse crémée :**
- 1 kg Écrevisses vivantes
- 50 g Carotte en fine mirepoix
- 50 g Oignon en fine mirepoix
- 50 g Cognac
- 20 g Vin blanc
- 2 l Fumet de poisson
- 500 g Arêtes de poissons
- 20 g Concentré de tomate
- 1 Bouquet garni
- 20 g Cerfeuil
- 2 Gousses d'ail
- 50 g Crème liquide à 35 % de M.G.
- 100 g Beurre
- 150 g Fond blanc de volaille
- Chips de blé perlé au safran :**
- 1 Échalote ciselée
- 500 g Blé perlé
- 20 g Vin blanc
- 500 g Fond blanc de volaille (ou jus de cuisson de volaille)
- 20 g Parmesan râpé
- 0,02 g Pistils de safran

PRÉPARATION

Flamber, habiller et brider la volaille, la réserver au froid. Tourner les pommes de terre et les braiser. Rincer les couteaux, les faire ouvrir dans un four à 160 °C pendant 3 minutes maximum, réserver l'eau de cuisson. Au moment, les poêler avec de la persillade.

CUISSON

Dans une casserole, déposer carotte, oignon, bouquet garni, gros sel et poivre, ajouter la volaille, la couvrir d'eau froide et porter à frémissement, retirer la volaille dès le premier frémissement. Égoutter la volaille, l'assaisonner puis la déposer dans une plaque gastro et la cuire dans un four à 180 °C pendant 15 minutes environ.

Lever les cuisses, les couper au niveau du pilon ; lever les suprêmes, les couper en diagonale, réserver le tout au chaud.

DEMI-GLACE D'ÉCREVISSE CRÉMÉE

Châtrer, faire revenir les écrevisses avec de l'huile d'olive, dégraisser, ajouter carotte et oignon en fine mirepoix. Flamber avec le cognac, ajouter le vin blanc, réduire, mouiller avec le fumet de poisson, ajouter les arêtes puis le concentré de tomate, le bouquet garni, le cerfeuil et l'ail. Broyer les écrevisses à l'aide d'un pilon et cuire le tout pendant 12 minutes environ. Passer au chinois étamine, réduire la sauce, la lier avec la crème et monter au beurre.

ÉMULSION IODÉE

Récupérer le jus des couteaux, ajouter le fond blanc de volaille puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

CHIPS DE BLÉ PERLÉ AU SAFRAN

Dans un sautoir, suer l'échalote ciselée, ajouter et nacrer le blé, ajouter le vin blanc et réduire, mouiller avec le fond blanc de volaille, ajouter le parmesan râpé et cuire jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter le safran, mixer à l'aide d'un cutter ; en milieu de cuisson prélever 1 cuillère de blé entier et la réserver.

Étaler la pâte obtenue sur une plaque et sur 2 mm d'épaisseur. Parsemer les grains de blé réservés et déshydrater dans une étuve à 45 °C pendant 6 heures environ. Au moment, frire à 180 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une pomme de terre, la napper avec la demi-glace d'écrevisse crémée et ajouter un morceau de volaille, les couteaux puis l'émulsion iodée. Disposer une chips de blé perlé au safran.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Aubin 1^{er} Cru 2015 - Domaine Jean-Marc Vincent. Restaurer et nettoyer le palais à chaque gorgée : un intervalle entre la volaille et les écrevisses. Avec ce chardonnay, chaque bouchée sera la première car la minéralité vient « claquer » le palais. Très légèrement oxydatif, sur la pomme et le coing, texture dense, accompagnement idéal.

Pistachier

MONTAGE

Chemiser un moule demi-sphérique de 7 cm de diamètre avec la bavaroise pistachier, démouler et appliquer un insert pistachier puis finir de garnir avec la bavaroise pistachier. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un dôme, le napper avec le glaçage café à 32 °C.

Dans une assiette, dresser le crumble sarrasin à l'aide d'un cercle de 7,5 cm de diamètre, poser dessus le dôme glacé et verser autour, de la crème anglaise pistachier.

Accompagner avec un « café » pistachier.

Décor : motif en sucre tiré.

VIN CONSEILLÉ

Whisky Bourbon - Hudson Manhattan Rye.

Aromatique et épicé, alcool extrêmement bien fondu, pour accompagner les notes et les textures. La puissance de ce whisky va équilibrer la notion de sucre en fin de repas. Servir avec 2 cl d'eau de source.

Bavaroise pistachier

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

500 g Lait
80 g Pâte de pistachier
100 g Jaunes d'œufs (soit 5)
50 g Sucre semoule
5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)
500 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la pâte de pistachier, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule et cuire le tout à la nappe. Ajuster le poids de lait à 500 g puis ajouter la gélatine et vanner sur glace pour refroidir rapidement l'appareil. Incorporer la crème fouettée en plusieurs fois à l'aide d'une maryse, dresser aussitôt.

À SAVOIR

Pistachier térébinthe : nom d'un arbuste sauvage (*pistacia terebinthus*) qui produit des petites baies. Une fois greffé sur un pistachier vrai (*pistacia vera*), cet arbuste produit des pistaches. Pour obtenir une pâte de pistachier, torréfier les baies dans un four sec à 160 °C pendant 1 heure 30 environ puis les broyer au cutter.

Crumble sarrasin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Beurre (coupé en petits dés)
100 g Cassonade

100 g Poudre d'amande
75 g Farine de sarrasin
QS Fleur de sel

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités pendant 5 minutes environ puis étaler la masse sur un papier cuisson et cuire dans un four à 155 °C pendant 15 minutes environ. Émietter dès la sortie du four et laisser refroidir.

Glaçage café

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

150 g Sucre semoule
QS Colorant marron
320 g Crème liquide
15 g Fécule de pomme de terre
25 g Café expresso
5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le sucre avec du colorant et la crème, ajouter la fécule délayée avec le café et porter le tout à ébullition pendant 2 minutes. Incorporer la gélatine, mixer et réserver. Utiliser à 32 °C.

Crème anglaise pistachier

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

50 g Sucre semoule
250 g Lait
50 g Jaunes d'œufs (soit 3)
30 g Pâte de pistachier

PROCÉDÉ

Cuire le sucre semoule à sec jusqu'au caramel puis déglacer avec le lait chaud, incorporer les jaunes d'œufs et la pâte de pistachier, cuire à 84 °C puis refroidir l'appareil sur glace et réserver.

Insert pistachier

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

150 g Sucre semoule
100 g Muscovado
250 g Lait demi-écrémé
200 g Crème liquide

PROCÉDÉ

Cuire le sucre semoule à sec avec le muscovado jusqu'au caramel, déglacer avec le lait et la crème préalablement chauffés, poursuivre la cuisson jusqu'à 113 °C. Couler dans un moule demi-sphérique de 6,5 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

« Café » pistachier

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

20 g Graines de pistachier torréfiées
200 g Eau
70 g Lait entier
20 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, porter à ébullition 2 fois de suite pour faire mousser l'appareil. Servir chaud dans des tasses à café.





Citron noir d'Iran

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur un rectangle de pâte sablée rectangulaire, pocher la crème citron noir, démouler dessus un tube de sorbet citron noir puis ajouter un rectangle de glace royale. Pocher une meringue française sur la glace royale et la brûler au chalumeau. Ajouter le caramel citron noir.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Vermouth Rosso - Giuseppe Carpano Limited.

Vin fortifié aux agrumes et herbes. L'amer, le sucré, le goût d'agrumes amers et non sont très scindés et persistants. Alcool bas, pour laisser justement le citron noir se faire approcher par les notes variées du vermouth. Donner un tour de poivre de Voatsiperifery sur le verre avant de servir.

Sorbet citron noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

235 g Eau
110 g Sucre semoule
27,5 g Glucose atomisé
2,5 g Stabilisateur
250 g Jus de citron
7 g Citron noir en poudre

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre semoule, le glucose atomisé et le stabilisateur. Le verser sur le jus de citron mélangé avec le citron noir en poudre, laisser mûrir pendant 6 heures, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Pacosser puis couler dans des tubes en plastique de 11 cm de longueur et de 2,5 cm de diamètre puis réserver au grand froid.

Crème citron noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Jus de citron
12 g Citron noir en poudre
1 Jaune d'œuf
1 Œuf
100 g Sucre semoule
5 g Agar-agar
40 g Beurre

PROCÉDÉ

Chauffer le jus de citron avec le citron noir en poudre.

Monter le jaune avec l'œuf, le sucre semoule et l'agar-agar. Mélanger les deux appareils et cuire en fouettant jusqu'à l'ébullition. Hors du feu, laisser refroidir à 45 °C, incorporer le beurre puis réserver au froid. Au moment, fouetter la crème pour la lisser.

Pâte sablée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

50 g Jaunes d'œufs (soit 3)
100 g Sucre semoule
250 g Farine
10 g Levure chimique
2,5 g Sel
125 g Beurre

PROCÉDÉ

Blanchir les jaunes avec le sucre semoule, ajouter et sabler la farine tamisée avec la levure chimique et le sel. Incorporer le beurre et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au froid pendant 2 heures.

Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur, cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler des rectangles (de 11 x 3 cm).

Glace royale

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

35 g Blanc d'œuf (soit 1)
250 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Mélanger le blanc d'œuf avec le sucre glace à l'aide d'une maryse puis étaler la glace royale obtenue sur une feuille de papier guitare. La laisser sécher à température ambiante pendant 5 minutes environ puis détailler des rectangles (de 11 x 3 cm). Réserver dans une étuve à 45 °C pendant 4 heures environ.

Caramel citron noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

100 g Sucre semoule
125 g Eau chaude
5 g Citron noir en poudre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre semoule à sec jusqu'au caramel, déglacer avec l'eau chaude puis ajouter le citron noir en poudre et réserver à température ambiante.

INFOS

Fabrice Thouret remporte le Trophée Henri Huck 2018

Organisé par La Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche d'Alsace, le Trophée Henri Huck s'est tenu lors du Salon EGAST de Strasbourg. Six équipes de deux personnes (un candidat et son commis) se sont affrontées dans une joute culinaire inédite. Au terme des épreuves, un plat et un dessert sur un thème imposé, le jury composé d'anciens lauréats du trophée et de Meilleurs Ouvriers de France, a désigné **Fabrice Thouret** et **Valentin Meyer**, vainqueur du Trophée Henri Huck 2018.



Ci-contre : Un doublé gagnant pour les Alsaciens Fabrice Thouret et Valentin Meyer. Ils remportent le Trophée Henri Huck et le prix du meilleur commis.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Fabrice Thouret** et **Valentin Meyer** - restaurant *Le Buerehiesel* à Strasbourg ;
- 2^e : **Jérôme Jaegle** et **Julien Schaffhauser** - *L'Alchemille* à Kaysersberg ;
- 3^e : **Adrien Arnoux** et **Gwendal Briant** - Palais de l'Élysée ;
- 4^e ex-aquo : **Nicolas Luttenauer** et **Justine Suss** - Restaurant *Kasbur* à Monswiller ; **Thomas Laurier** et **Anthony Vial** - restaurant *Le Chabichou* à Courchevel ; **Guillaume Rizzo** et **Thomas Levy** - restaurant *Lasserre* à Paris.

- Prix du meilleur commis : **Valentin Meyer**.



Carré de cochon d'Alsace, chartreuse au saucisson à l'ail et scorsonère pommes de terre fondantes aux pieds de cochon, et ses timbales d'asperges vertes.



Inspiration passion, albinao, fruits exotiques et gingembre.

Le Lycée hôtelier Saint-Louis, vainqueur du concours L'École aux étoiles 2018

Le Lycée Jean-Drouant à Paris accueillait la 5^e finale du concours L'École aux étoiles - promotion Arnaud Lallement (*L'Assiette Champenoise* à Tinquieux). La classe de 2^e année du BTS Technologies et pratiques culinaires du Lycée hôtelier Saint-Louis dans le Loiret, représentée par Élysée Mauclair (élève cuisine), Thomas Tourcher (élève service et commercialisation) et Mikael Stevenard (coach enseignant) est montée sur la plus haute marche du podium

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Élysée Mauclair**, **Thomas Tourcher** et **Mikaël Stevenard** du Lycée hôtelier Saint-Louis à Montargis ;
- 2^e : **Théo Duboeuf**, **Dorian Polet** et **Pascal Ischard** du Lycée des métiers de Bazeilles ;
- 3^e : **Frédéric Titaud**, **Clotilde Cayrol** et **Patrick Bouffety** du Lycée hôtelier du Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher.



Élysée Mauclair, élève cuisine, Mikael Stevenard, coach enseignant et Thomas Tourcher, élève service et commercialisation.



Flétan rôti en habit de Fontaine, cromesquis, oignons et sauce cresson/vinaigre.



Faisselle de chèvre glacée, kumquat et citron vert, cake et crème glacée au miel.

Léo Achille remporte le concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs



© Jean-Louis Vandevivere

Léo Achille

La grande finale de la 8^e édition du concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs s'est tenue dans les locaux de l'École de gastronomie Ferrandi à Paris, en présence du chef Guillaume Gomez. Les huit candidats en lice, âgés de 18 à 23 ans, devaient réaliser un plat sur le thème « terre-mer (Saint-Jacques et coppa de Parme) avec artichauts poivrade », et un dessert autour du chocolat et des épices (fève de Tonka, piment d'Espelette et poivre de Sichuan).

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Léo Achille** - en formation au CFA-CCI de Carcassonne et en apprentissage au restaurant *Le Domaine d'Auriac* à Carcassonne ;
- 2^e : **Samantha Pingris** - restaurant *Hostellerie de la Poste* à Clamecy ;
- 3^e : **Mylène Trezières** - restaurant *Le 44* à Antibes.

silikomart[®]
professional

**FASHION
ECLAIR⁸⁰**
L'ÉVEIL DES SENS

Fashion Eclair⁸⁰ : un moule spécial
conçu avec le Chef Pâtissier
Johan Martin

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

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

INFOS

Bocuse d'Or Europe : 20 pays qualifiés pour seulement 10 places

Les 11 et 12 juin prochain, à Turin (Italie), la gastronomie sera sous les feux des projecteurs en accueillant la sélection du Bocuse d'Or Europe.

Pour mettre leur créativité à l'épreuve, 20 candidats sélectionnés devront s'affronter autour de produits imposés de grande qualité et parfois même inattendus par leur simplicité :

- THÈME PLATEAU : le filet de bœuf race piémontaise, le riz de Baraggia Billese et Vercellese, le ris de veau.
- THÈME ASSIETTE : le fromage Castelmagno AOP et les œufs.

Voici le nom des 20 candidats qui se défieront, pendant deux jours d'intense compétition :

LUNDI 11 JUIN

- 1 - Pologne - **Dawid Szkudlarek** - restaurant *Folwark Foliscy* ;
- 2 - Belgique - **Lode De Roover** - restaurant *Fleur de Lin* ;
- 3 - Islande - **Bjarni Siguróli Jakobsson** - *Reykjavík Gastronomy* ;
- 4 - Hongrie - **Adam Pohner** - restaurant *Kistücsök* ;
- 5 - Allemagne - **Marvin Böhm** - restaurant *Aqua in the Ritz Carlton* ;
- 6 - Pays-Bas - **Lars Drost** - restaurant *Ciel Bleu*, Amsterdam ;
- 7 - Espagne - **Juan Maniel Salgado** - restaurant *Caelis* ;
- 8 - France - **Matthieu Otto** - *Auberge Saint Walfrid* ;
- 9 - Suisse - **Mario Garcia** - Food creator, Horw LU ;
- 10 - Royaume-Uni - **Tom Philips** - restaurant *Story*.

MARDI 12 JUIN

- 1 - Russie - **Andrey Matuha** - restaurant *The Pech* ;
- 2 - Suède - **Sebastian Gibrand** - Freelance - *Gibrand Gastronomi* ;
- 3 - Croatie - **Zlatko Novak** - restaurant *Bedem*, Varaždin ;
- 4 - Finlande - **Ismo Sipiläinen** - *Sipeläinen* ;
- 5 - Norvège - **Christian André Pettersen** - restaurant *Mondo* ;
- 6 - Danemark - **Kenneth Toft-Hansen** - *Svinkløv Badehotel* ;
- 7 - Italie - **Martino Ruggieri** - *Pavillon Ledoyen* ;
- 8 - Bulgarie - **Nikola Nikolov** - *Evian Resort*, France ;
- 9 - Estonie - **Pavel Gurjanov** - restaurant *Bordoo* ;
- 10 - Turquie - **Mutlu evket Yilmaz** - restaurant *Seasons*.

Parmi les 20 participants, seuls dix candidats décrocheront un ticket pour la grande finale internationale, qui se tiendra pendant le Sirha de Lyon en janvier 2019.



Le podium de la finale européenne 2016 avec la Norvège (Bocuse de Bronze), la Hongrie (Bocuse d'Or) et la Suède (Bocuse d'Argent).



Le chef hongrois Tamas Szell, Bocuse d'Or Europe 2016.



L'équipe de France menée par Laurent Lemal, décrochant le Prix du Meilleur plat lors du Bocuse d'Or Europe 2016.



L'équipe de France 2018 : François Adamski, le président, Matthieu Otto, le candidat, Romuald Fassenet, le coach, et Louis de Vicari, le commis.

© Stanislas Brochier

© Stanislas Brochier

© Stanislas Brochier

© Julie Lirumont

INFOS

Ramón Freixa rejoint la brigade de la flotte MSC Croisières

Depuis le mois dernier, les plats signature du chef espagnol Ramón Freixa, dont le Canard Royal, la Pluma ibérique laquée ou encore un assortiment de tapas, sont disponibles sur les bateaux de la plus grande compagnie de croisières privée au monde.

Le chef madrilène doublement étoilé pour sa cuisine au restaurant de l'Hotel Unico est reconnu pour combiner merveilleusement bien tradition et avant-gardisme, et puise son inspiration dans ses racines méditerranéennes.

En plus d'être étoilé au guide Michelin et d'avoir remporté trois Sol Repsol pour son restaurant éponyme de Madrid, Ramón Freixa a également reçu des prix d'excellence culinaire dans les catégories Meilleur Chef et Meilleur Restaurant.

Ce partenariat vient enrichir l'offre gastronomique de MSC Croisières, qui compte déjà à ses côtés une équipe primée de chefs internationaux composée de Roy Yamaguchi, Joe Bastianich, Jean-Philippe Maury, Jereme Leung ou encore Carlo Cracco.



© Francesco Giacomelli

ABONNEZ-VOUS À THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE

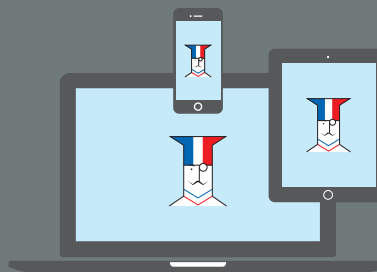
Recevez vos 10 numéros par an



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 12 000 procédés de 400 chefs ;
- ➔ votre magazine en version numérique (PDF et visionneuse) ;
- ➔ la galerie-photo de nos reportages.



Rejoignez-nous



Un menu de saison..

*Quand trois recettes se mettent au diapason
pour satisfaire nos envies de printemps.*

Le rouge d'une betterave, le vert d'un fenouil, le blanc d'un navet fane,
le rouge d'une baie de piment de la Jamaïque...

Un maquereau, un merlan de petite pêche...

Et, au dessert, un « rubik's cube » composé de betteraves confites agrémenté
d'un sorbet litchi, et d'un pruneau parfumé au poivre de Séchouan rose...

*Pour un Menu de saison, trois recettes
élaborées par Dan Bessoudo, Pascal Bardet et Hervé Rodriguez*



Dan Bessoudo, restaurant Dan B. à Ventabren

Dan Bessoudo parcourait l'Europe lorsqu'une envie de retourner aux sources le ramena en France, à Ventabren, petit village provençal. Il y installe une table, à hauteur de ses moyens. Il y a trois ans, changement de cap pour le chef désormais étoilé : il veut un peu de Provence, un peu de Scandinavie, beaucoup de caractère...

La Table de Ventabren devient Dan B.

Ici, on peaufine le produit, les assaisonnements et le graphisme, tout en s'autorisant une touche d'originalité.



Pascal Bardet, Le Gindreau à Saint-Médard

Pascal Bardet est un natif de Figeac et un ancien d'Alain Ducasse qui, en juillet 2013, a repris *Le Gindreau*, l'ancienne propriété d'Alexis Pélissou. Professionnel à l'œil vif et au caractère bien trempé, jovial et communicatif, Pascal Bardet, chef aujourd'hui doublement étoilé, utilise la cuisine comme un moyen d'expression, il la transpose dans l'air du temps, il l'imprègne de ses références, de ses préférences, il la construit autour de ses émotions et au rythme des saisons.



Hervé Rodriguez, restaurant MaSa à Boulogne-Billancourt

Venu de la région lyonnaise où il a tenu durant huit ans l'ancien restaurant de la mère Bourgeois, Hervé Rodriguez est arrivé à Boulogne-Billancourt en 2012, où il a ouvert *MaSa*.

MaSa... comme MANipulateur de SAveurs. Hervé Rodriguez ne revendique aucun style... Il se laisse guider par ses souvenirs de voyages, ses expériences et s'amuse à créer des associations de saveurs insolites : chou-fleur et café, poivron et mangue, betterave et litchi...

ENTRÉE PAR DAN BESSOU DO

Maquereau cuit au sel à froid, betteraves façon nordique, œuf de caille mimosa, meringue parfum betterave

DARNES DE MAQUEREAUX AU SEL

Vider les maquereaux, les ébarber et retirer les yeux. Couper la tête et la queue puis désarêter les poissons par le ventre en laissant les filets atténir par le dos (façon « crapaudine »). Couper en darnes et les refermer sur elles-mêmes.

Mariner les darnes, les têtes et les queues avec le gros sel pendant 3 heures. Les rincer à l'eau froide, les éponger puis les disposer dans une boîte alimentaire et les couvrir d'huile d'olive. Les laisser mariner ainsi pendant 24 heures au froid.

ŒUF DE CAILLE MIMOSA

Cuire les œufs de caille, départ eau bouillante, pendant 2 minutes 10. Les rafraîchir aussitôt et les écaler.

Cuire les œufs de poule durs (10 minutes après l'ébullition), les rafraîchir, les écaler, prélever les jaunes puis les tamiser à l'aide d'une corne. Les mélanger avec la mayonnaise ; assaisonner, réserver au froid dans une poche.

BETTERAVES AIGRES-DOUCES FAÇON NORDIQUE

Cuire les betteraves avec le gros sel dans de l'eau bouillante. Les éplucher à l'aide d'un linge et les réserver.

Porter à ébullition l'eau avec le vinaigre et le sucre, ajouter l'aneth et les baies, retirer du feu. Plonger les betteraves cuites et épluchées dans la marinade, les réserver ainsi pendant 24 heures au froid.

MERINGUE PARFUM BETTERAVE

Dans un batteur avec le fouet, monter les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une consistance d'une meringue « classique ». Étaler la masse sur une plaque recouverte d'un Silpat®, cuire dans un four à 80 °C pendant 2 heures environ.

CRUDITÉS

Laver, tailler finement les radis et le fenouil avec une mandoline japonaise. Les réserver dans de l'eau glacée.

FINITION

Égoutter les darnes de maquereaux marinées et les peler. Couper les œufs de caille en deux, dresser dessus l'appareil de jaunes d'œufs de poule à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée. Égoutter, assaisonner les crudités (fenouil et lamelles de radis) avec de l'huile d'olive, du jus de citron, sel et poivre.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser deux darnes de maquereau, une tête et une queue. Déposer les betteraves aigres-douces et les crudités. Ajouter un demi-œuf de caille, des morceaux de meringue parfum betterave. Parsemer de la mignonnette de poivre noir sur les darnes.

VIN CONSEILLÉ PAR JEAN-MARC SAFFARO

Côtes de Provence blanc - Cuvée « L'Alycastre » 2015 - Domaine de la Courtade - Laurent Vidal.

Domaine géré en agriculture biologique sur la paradisiaque île de Porquerolles. Voici un vin blanc rond et sec. Une tension avec des notes salines apporte un équilibre avec le maquereau aux sensations beurrées, ainsi que la gourmandise onctueuse de l'œuf de caille.

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

4 Maquereaux (de 450 g environ)

1 kg Gros sel

500 g Huile d'olive

Œuf de caille mimosa :

8 Œufs de caille

2 Œufs de poule

1 Cuillère à soupe de mayonnaise (maison)

QS Sel, poivre blanc,

fleur de sel,

mignonnette de poivre noir,

jus de citron

Betteraves aigres-douces**façon nordique :**

24 Mini-betteraves (crapaudines)

100 g Gros sel

Marinade :

2 l Eau

1 l Vinaigre blanc d'alcool

1 kg Sucre semoule

1 Bouquet d'aneth

6 Baies de piment de la Jamaïque

Meringue parfum betterave :

120 g Jus de betterave

70 g Blancs d'œufs déshydratés

2 Pincées de sel

1 Pincée de sucre

1 Cuillère à café de vinaigre de vin rouge

Crudités :

6 Radis longs

1 Fenouil



PLAT PAR PASCAL BARDET

Merlan de petite pêche en filets épais cuits moelleux, maraîchère de jeunes légumes de plein champ, nage goûteuse mélisse/citronnelle

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Merlan (de 1 kg environ)
 QS Poivre noir en grains,
 gros sel, huile d'olive,
 mélisse pilée au mortier,
 piment d'Espelette,
 écorce de citron jaune,
 fleur de sel
- Fumet mélisse/citronnelle :**
- 2 Têtes et arêtes de merlans
 3 Échalotes émincées
 1 Vert de poireau émincé
 3 Verts d'aillets émincés
 3 Tomates très mûres
 2 Zestes de citron
 750 g Vin blanc
 QS Tiges de mélisse
 1/6 Bâton de citronnelle
- Maraîchère de primeurs :**
- 8 Petits navets fanes
 2 Asperges blanches (calibre + 26)
 2 Jeunes poireaux
 2 Carottes fanes nouvelles
 QS Fond blanc
 1 Trait de jus de citron
 1 Trait de vinaigre de Barolo (Italie)
- Primeurs crus :**
- 12 Copeaux d'asperges blanches
 12 Copeaux de navets
 12 Fanes de navets
 12 Fanes de carottes
 12 Filaments de zestes
 de citron jaune
- Court-bouillon :**
- 1,5 l Eau
 1 Zeste de citron jaune
 QS Bâtons de citronnelle,
 branches et feuilles de mélisse

PRÉPARATION

Écailler, vider, lever les filets du merlan puis les désarêter et les peler, réserver au froid.

Beurrer, saler (ne pas poivrer) un papier film, superposer les filets tête-bêche, les rouler dans le papier film, tailler des portions de 95 g environ et les réserver au froid.

FUMET MÉLISSE/CITRONNELLE

Dégorger les arêtes et les têtes de merlans, les égoutter.

Suer sans coloration avec de l'huile d'olive, les échalotes émincées, le vert de poireau et d'aillets émincés finement, ajouter les tomates coupées en quartiers et les zestes de citron, laisser compoter à couvert pendant 10 minutes à feu doux. Retirer le couvercle, ajouter les arêtes et têtes de merlan, verser le vin blanc, réduire de moitié, mouiller à hauteur avec de l'eau, porter à frémissement puis ajouter du gros sel, des grains de poivre noir, des tiges de mélisse et le bâton de citronnelle ; cuire le tout pendant 20 à 25 minutes.

Hors du feu, ajouter des feuilles de mélisse. Laisser infuser pendant 10 minutes environ et passer le fumet au chinois. Lier avec un filet d'huile d'olive, l'obtenir juste sirupeux.

MARAÎCHÈRE DE PRIMEURS

Préparer tous les légumes : les laver, les éplucher et les tailler en sifflets.

Dans un sautoir, chauffer un filet d'huile d'olive, suer les primeurs taillés sans coloration, mouiller avec du fond blanc, cuire à couvert et à feu doux, retirer ces derniers au fur et à mesure qu'ils sont fondants, réduire le jus de cuisson et le lier d'un filet d'huile d'olive.

CUISSON

Chauffer le court-bouillon assaisonné dans un couscoussier, déposer les filets de merlan dans la partie haute, et les cuire pendant 5 à 6 minutes, puis laisser reposer au chaud.

FINITION

Chauffer et enrober les primeurs dans leur jus de cuisson, puis hors du feu, ajouter un trait de jus de citron, une goutte de vinaigre de Barolo et un tour de moulin à poivre.

Chauffer le fumet mélisse/citronnelle.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer de la mélisse pilée au mortier, dresser la maraîchère de primeurs dessus, déposer une portion de filet épais de merlan et saupoudrer de mélisse en poudre, de piment d'Espelette, d'écorce de citron jaune et de quelques grains de fleur de sel. Ajouter les primeurs crus.

Servir le fumet mélisse/citronnelle dans un broc à part et ajouter un trait de jus de citron. Le verser dans l'assiette devant chaque convive.

VIN CONSEILLÉ PAR FLORIAN BALZEAU

IGP Côtes du Lot - « Montaigne » 2012 - Domaine Belmont.



DESSERT PAR HERVÉ RODRIGUEZ

Betteraves, litchi, séchouan rose

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un petit « rubik's cube » avec les différentes betteraves confites. Dresser autour des disques de betterave chioggia marinée puis ajouter une quenelle de sorbet litchi et réaliser 3 points de jus de pruneau. Verser le jus de pruneau restant devant chaque convive.

Décor : sucre tiré, fleurs d'œillet.

VIN CONSEILLÉ PAR WILFRIED ROUX

Maury - « Plénitude » - Mas Amiel.

Un vin doux éclatant, subtil, très digeste sur ce dessert innovant et au fruité rafraîchissant.

Betteraves confites

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

150 g Betterave rouge
150 g Betterave blanche
150 g Betterave orange
1 Bâton de réglisse
10 Grains de café
5 Capsules de cardamome verte

Sirop à 30 °B :

300 g Sucre semoule
300 g Eau

PROCÉDÉ

Cuire les betteraves dans un four à 200 °C, à couvert d'un papier aluminium pendant 1 heure 30. Les éplucher et les tailler en cubes réguliers. Les déposer séparément (par couleur) dans des sacs sous vide. Dans les cubes de betterave rouge, ajouter le bâton de réglisse et un tiers du sirop, dans les cubes de betterave blanche, ajouter les grains de café et un tiers du sirop, dans les cubes de betterave orange, la cardamome et un tiers du sirop. Faire le vide et cuire dans de l'eau maintenue à 85 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 4 heures.

Sorbet litchi

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

250 g Litchis
80 g Sucre semoule
20 g Sucre inversé (Trimoline)
100 g Eau

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, porter à ébullition et verser dans un bol à Pacojet. Bloquer au grand froid puis pacosser au moment.

Jus de pruneau

INGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

500 g Eau
300 g Sucre semoule
10 Pruneaux dénoyautés
10 g Poivre de Séchouan rose

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre, verser aussitôt sur les pruneaux dénoyautés et le poivre de Séchouan rose puis laisser mariner pendant 24 heures environ et filtrer.

Disques de betterave
chioggia marinéeINGRÉDIENTS POUR
ENVIRON 4 PERSONNES

2 Betteraves chioggia
150 g Sirop à 30 °B
10 g Gingembre émincé
50 g Jus de yuzu

PROCÉDÉ

Tailler des fines tranches dans les betteraves à l'aide d'une mandoline, les détailler en disques de 3 cm de diamètre et les mettre dans un sac sous vide avec les ingrédients restants. Faire le vide, renouveler l'opération ; la marinade va s'imprégner dans la betterave. Réserver au froid.



Ma petite Robe Chocolat



DRCP034

Moules aimantés pour chocolat et desserts.

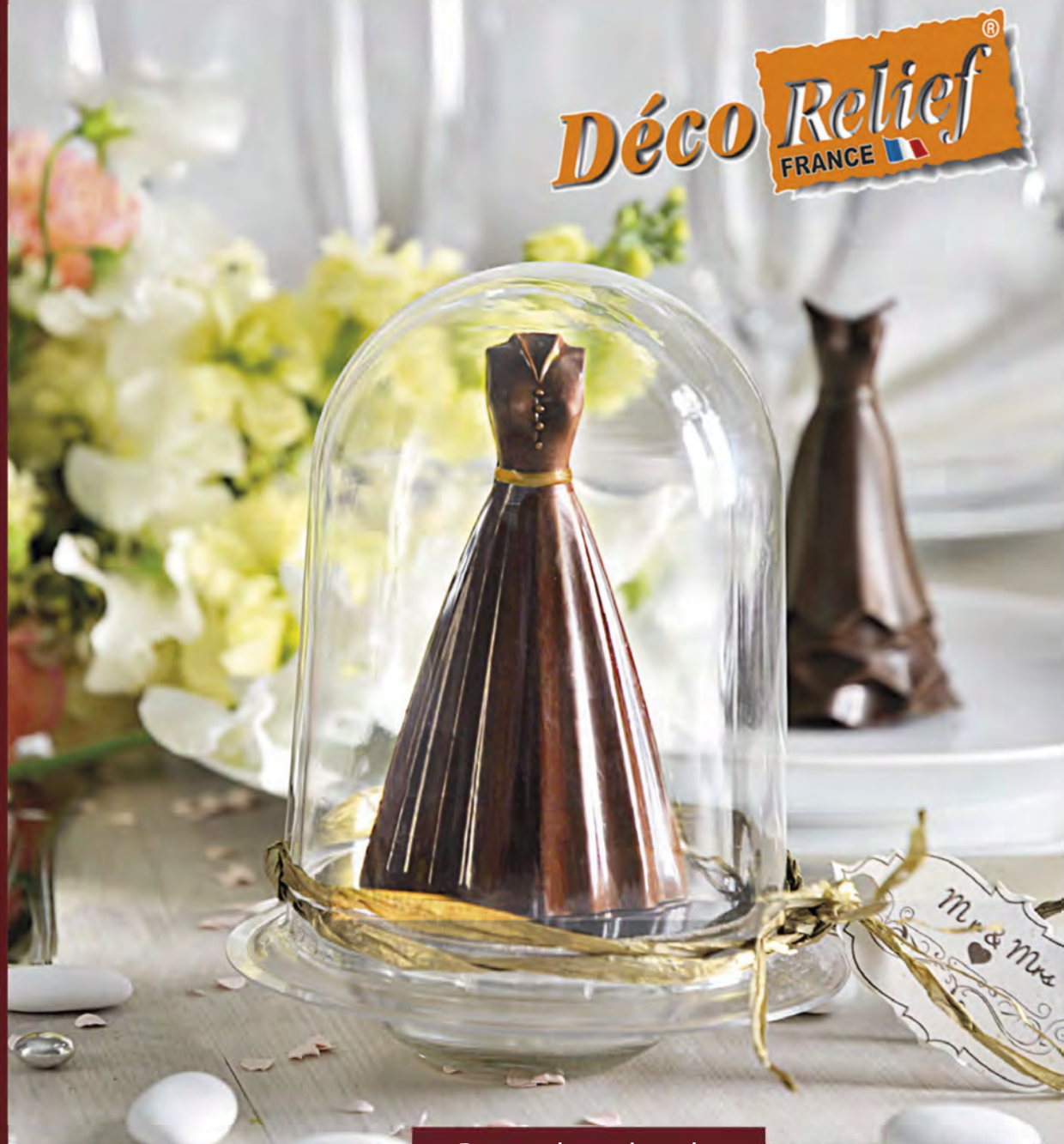


DRCP033

PLDOME
60 pcs
Boîte cloche
en plastique
transparent



Déco Relief
FRANCE



Du moulage chocolat
au dessert à l'assiette



Déco Relief
FRANCE
www.deco-relief.fr

Siège Production (Dijon 21)

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

Dépôt vente (Dijon 21)

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

Magasin PARIS

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

Magasin PARIS

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

Magasin BORDEAUX

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

Magasin LYON

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

LES AMUSE-BOUCHES par Pierre Orsi

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. PHOTOS : PASCAL LATTES. ACCORDS VINS : PATRICK DESMURS



Verrine de homard au gingembre

INGRÉDIENTS POUR 20 VERRINES

- 2 Homards (de 600 g)
- QS Gros sel, poivre, tabasco
- 3 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)
- 1l Bouillon de poule
- 50 g Gingembre en brunoise
- 1/4 Botte de ciboulette

PRÉPARATION

Cuire les homards dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes, les laisser reposer hors du feu dans l'eau de cuisson pendant 1 heure.

PROCÉDÉ

Fondre la gélatine dans le bouillon de poule.

Décortiquer les homards, couper la chair en dés, ajouter la brunoise de gingembre, la ciboulette ciselée, poivre et tabasco. Ajouter le bouillon de poule gélifié, mélanger délicatement le tout et dresser dans des verrines. Faire prendre au froid pendant 12 heures environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une verrine, disposer un brin de ciboulette et une pince de homard décortiquée.

VIN CONSEILLÉ

Condrieu - « Caresse » 2014 - Domaine Christophe Pichon.





Terrine de lapin en gelée d'estragon

INGRÉDIENTS POUR 20 PERSONNES

- 2 *Lapins fermiers sans tête, ni foie (Rex du Poitou)*
- QS *Sel, poivre*
- 1 *Échalote ciselée*
- 2 *Cuillères à soupe de bouillon de poule déshydraté*
- 30 *Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 60 g)*
- 1 *Botte d'estragon*
- 2 *Cuillères à soupe de moutarde (de Dijon)*
- 20 g *Vinaigre de Xérès*
- 1/4 *Botte de ciboulette ciselée*

PROCÉDÉ

Couper les lapins en morceaux, les disposer dans une cocotte. Ajouter du sel, du poivre, l'échalote ciselée, mouiller à hauteur avec de l'eau et le bouillon de poule. Porter à ébullition et cuire à frémissement pendant 1 heure 30. Débarrasser les lapins, les désosser et réserver la chair.

GELÉE

Passer le jus de cuisson au chinois, en faire bouillir 1 litre, ajouter la gélatine, rectifier l'assaisonnement et réserver à température ambiante.

MONTAGE

Mélanger la chair de lapin avec les feuilles d'estragon, la moutarde puis le vinaigre de Xérès. Assaisonner, ajouter de la gelée et mouler dans deux terrines (de 35 x 10 x 10 cm). Tasser légèrement puis recouvrir avec de la gelée. Laisser prendre au froid pendant 24 heures et démouler.

FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler des cubes de 2 cm de côté dans la terrine et les dresser dans des cuillères cocktail, parsemer la ciboulette ciselée.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Pourçain blanc 2015 - Domaine Grosbot-Barbara.

Croque-monsieur du Père Orsi

« Cette recette a plus de 60 ans. Mon Père servait ce croque-monsieur à ses clients ; j'ignore où il a pris l'idée, mais les clients adoraient. Il est très important de le déguster dès la sortie du four et bien sûr, il faut être équipé d'une machine à couper le jambon (trancheur électrique) ».

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

100 g Jambon de Paris (ou jambon blanc)

2 Bandes de pain de mie

200 g Gruyère

50 g Beurre fondu

PRÉPARATION

À l'aide d'un trancheur électrique, tailler séparément le jambon de Paris, le pain de mie et le gruyère en tranches de 3 mm d'épaisseur.

MONTAGE

Sur une feuille de papier sulfurisé, déposer une tranche de pain de mie, la badigeonner avec du beurre fondu puis monter par couches : tranche de gruyère, tranche de jambon, tranche de gruyère.

Terminer avec une tranche de pain de mie et la badigeonner avec du beurre fondu. Envelopper le tout dans un papier film et réserver au froid.

CUISSON

Au moment, déposer un croque-monsieur sur une plaque, l'enfourner à 200 °C, dans le haut du four et cuire jusqu'à coloration.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dès la sortie du four, tailler en petits rectangles et servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Côtes du Jura - « À la Percenette » 2014 - Domaine Pignier.





Cassolette de ris de veau et champignons

INGRÉDIENTS POUR 15 PERSONNES

500 g *Ris de veau*
 QS *Sel, poivre, bouillon de volaille*
 1 *Échalote ciselée*
 200 g *Champignons de Paris (bouton)*
 20 g *Vinaigre de Xérès*
 50 g *Vin blanc*
 100 g *Fond de veau*
 50 g *Crème liquide*
 100 g *Crème fouettée*
 1/4 *Botte de ciboulette ciselée*

PRÉPARATION

Cuire les ris de veau dans du bouillon de volaille avec l'échalote ciselée pendant 12 minutes. Les égoutter puis les éplucher (enlever la membrane et les petits vaisseaux) et les réserver.

PROCÉDÉ

Dans une cocotte, colorer les ris de veau, ajouter les champignons de Paris, déglacer au vinaigre de Xérès puis au vin blanc, ajouter le fond de veau, la crème liquide puis assaisonner. Cuire le tout pendant 3 à 4 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir des ramequins avec la préparation de ris de veau, ajouter une petite cuillère à soupe de crème fouettée puis colorer dans un four à 210 °C pendant 3 à 5 minutes.

Décor : ciboulette ciselée.

VIN CONSEILLÉ

Vouvray - « Le Bouchet » 2010 - François Chidaine.

EN APARTÉ...

Patrice Chapon

PAR LAURENCE TEIXEIRA



CHOCOLAT CHAPON à Chelles

Chez Patrice Chapon, on parle de cacao avant de parler de chocolat. L'homme parcourt le monde en quête des meilleures fèves. Car le maître chocolatier les travaille lui-même, du triage à la torréfaction. Comme une dizaine de chocolatiers en France, il fait partie du cercle très fermé des faiseurs de chocolat.

On pourrait l'écouter des heures entières parler de son chocolat bean to bar : son odeur, son parfum, son goût, son toucher...

Et pourtant, le chemin vers les fèves de cacao n'a pas été une simple ligne droite.

Retour sur son parcours...

Vous n'avez pas toujours souhaité devenir chocolatier ?

Enfant, j'adorais dessiner, surtout des maisons, des bâtiments. Je me rêvais architecte.

Vous n'avez pourtant pas persévéré dans cette voie ?

Non. Mon père m'a remis les pieds sur terre. Je n'étais pas assez doué en maths pour poursuivre des études dans ce domaine, il le savait.

Il vous a alors orienté vers les métiers de la gastronomie ?

Le temps d'un stage en cuisine à Versailles, il m'a placé chez l'une de ses connaissances.

Votre père évoluait-il dans le milieu de la gastronomie ?

Mon père était négociant en vin, il faisait la tournée des restaurants de la banlieue parisienne. Je le suivais parfois.

Il y avait ces douces odeurs qui me chatouillaient les narines. Au niveau du nez, j'avais déjà cette attirance pour les desserts.

Comment s'est passée cette première expérience ?

Ce n'était vraiment pas mon truc. Je me souviens de tous ces oignons et ces carottes à éplucher... Pas très intéressant tout ça.

Au fond du couloir, je voyais travailler le pâtissier. J'étais fasciné par les décors, la finesse des détails, les émanations délicieuses. De retour à la maison, j'ai fait part de mon souhait d'intégrer la pâtisserie.

Vous vous essayez donc à la pâtisserie ?

Pas tout de suite. Le chef pâtissier était un personnage bougon. Il ne voulait personne à ses côtés. Un jour, son apprenti était malade ; il a demandé à mon père si je pouvais le remplacer. J'étais le plus ravi.

Le chef n'était vraiment pas commode, il me prenait vraiment pour un « larbin », il m'en faisait baver. →





Ci-dessus : Au salon du chocolat de Shanghai, avec Jean-Paul Hévin, Arnaud Lahrer et François Pralus. « Visiblement pas fans de caviar, les visiteurs chinois l'avaient délaissé sur les buffets. Nous nous en sommes occupés. »

Ci-contre : Le Award de la meilleure tablette lors du Salon du chocolat 2017.



Ci-contre : Soirée entre amis, avec Pierre Bach, Arnaud Lahrer et David Baillon.



Au Venezuela



Mais l'intérêt était ailleurs. Ce n'est pas son caractère qui m'intéressait, c'était sa main et ses bras, je ne regardais que les gestes qu'il effectuait. J'en ai tiré une certaine philosophie de vie.

C'est-à-dire ?

Essayer de voir au maximum le côté positif des choses, même si la situation est peu confortable. Il faut aller au-delà des défauts des hommes.

Un souvenir de vos premières créations ?

À la maison, j'avais envie de partager ce que j'avais appris. Alors sitôt arrivé, je refaisais les gâteaux et les desserts de la journée passée.

Un jour mon beau-frère me dit, « écoute, mes collègues ont goûté ta galette des rois et ils l'ont adorée. Ils souhaitent te passer commande. »

Et voilà mes premières commandes à tout juste 16 ans. J'ai fait une vingtaine de galettes. Elles n'étaient pas parfaites mais quelle fierté !

La fierté

Elle est indispensable de ce que l'on fait.

Le partage

L'une des plus belles raisons de notre métier.

Après votre stage...

Je suis allé voir le meilleur pâtissier de Lagny-sur-Marne, monsieur André-Louis Brissard, l'investigateur du concours de l'un des Meilleurs Apprentis de France, pour passer mon CAP pâtissier.

D'ailleurs à 15 ans, j'ai été sacré moi-même meilleur apprenti de Seine-et-Marne.

À la fin de votre CAP...

Mon maître d'apprentissage était au téléphone, il a demandé, « est-ce que quelqu'un est intéressé pour aller en Angleterre faire des sorbets et des glaces ? » J'ai réfléchi deux secondes, je me suis porté volontaire.

Pour moi, la vie est une succession d'étapes. J'avais passé celle du CAP, je passais à la deuxième.

Une décision un peu précipitée, non ?

Ma mère l'a aussi pensé. Pas moi. J'avais mon CAP en poche et l'avenir devant moi. J'étais libre.

Votre départ...

Il fallait se rendre à la Saint-Michel, une sorte de Pôle emploi de l'époque pour les pâtissiers. Les bureaux étaient situés dans les Jardins du Palais Royal à Paris. Les employés se sont occupés de me trouver un logement. Je partageais une petite maison avec un étudiant anglais.

À Londres...

Je me souviens de ce grand bâtiment. On m'a montré mon poste de travail. Nous faisions des glaces et des sorbets à base de fruits frais, des produits d'exception importés de leur région ou leur pays d'origine.

Une anecdote...

Au bout de deux jours, je vois l'inscription sur l'emballage : Buckingham. Je demande à mon chef qui était ce monsieur Buckin-

gham. Il m'a répondu, « tu plaisantes ? On ne t'a rien dit à la Saint-Michel ? » Il m'a alors expliqué que ce grand bâtiment dans lequel nous nous trouvions était une annexe du palais de Buckingham.

J'ai ainsi appris que mes glaces et mes sorbets étaient destinés, entre autres, à la reine d'Angleterre et sa famille.

Cette expérience

J'ai vécu deux années formidables. Je me suis fait plein d'amis. Côté professionnel, j'ai appris à gérer une production, des quantités, la qualité...

Quand vous est venu le déclic du chocolat ?

Je découvre l'univers du chocolat en flânant dans les allées du magasin Harrod's. Un endroit magique.

Petit à petit, l'envie de travailler cette matière trotte dans ma tête.

Chez moi, j'ai commencé à réaliser des émaux, en mettant dans une cuillère à soupe des couches successives de chocolat au lait, de chocolat noir, du blanc... Cela faisait comme un camée.

Deux ans plus tard, vous devez effectuer vos obligations militaires...

En attendant l'appel, je travaillais à Neuilly-sur-Seine chez un glacier.

Puis je fais mon service dans la marine sur la Jeanne d'Arc grâce, encore une fois, aux relations de mon père. J'embarquais pour un tour du monde.

Je n'étais pas pâtissier, je travaillais au mess des officiers en tant que serveur. Mais rien



Le conchage du cacao

Le Chocolate mouss'truck



ne m'empêchait de m'exercer en faisant de temps en temps des desserts.

De retour en France...

Je ne savais pas trop quoi faire. Dans mon petit studio, j'ai commencé à travailler le chocolat. Je faisais des tableaux sur un rhodoïde. C'était joli mais à ce moment-là je ne pensais pas en faire mon métier.

Un jour...

J'étais chez Fauchon pour je ne sais plus quelle raison, la responsable des achats m'a demandé si j'étais capable de faire un tableau de la Madeleine dans une boîte entièrement en chocolat. Elle m'en a commandé quarante. À partir de là, je me suis dit que cette voie était peut-être la bonne.

Mais vous empruntez un autre chemin...

On m'a proposé un poste en pâtisserie dans un centre de formation à Gouvieux, près de Chantilly. Cela me permettait de continuer mes recherches en chocolat, en bénéficiant de l'accès aux installations et aux équipements.

Mon directeur m'a offert une formation pour devenir, par la suite, sous-directeur adjoint dans un hôtel de Rouen pendant six mois. J'accepte en saisissant l'opportunité d'apprendre la gestion.

Après cette expérience très formatrice, je décide de m'installer à mon compte.

Vous ne vous formez pas auprès des grandes maisons avant de vous installer ?

De retour de Normandie, j'ai effectué un seul stage auprès de Jacques Bellenger chez Cacao Barry.

Pourquoi ?

À l'époque, il n'y avait que trois chocolatiers à Paris : Robert Linxe, Christian Constant et Michel Chaudun. Ensuite il y avait des maisons de confiseries tenues par des femmes, qui vendaient des produits achetés dans toute la France.

Vous vous lancez dans le chocolat...

J'avais installé une trempeuse dans la cave de mes parents, en banlieue parisienne.

C'était le système D...

J'étais obligé, je n'avais pas d'argent. J'ai vendu ma voiture et ma moto pour acheter ma machine.

Je me souviens aussi m'être rendu dans une boutique funéraire pour demander s'ils n'avaient pas des chutes de marbre. Je les avais assemblées sur trois mètres de long, comme un puzzle, pour constituer une plaque afin de refroidir mes chocolats.

Vos premiers clients

Je faisais mes chocolats le matin, et la tournée des confiseries de la capitale l'après-midi pour vendre ma petite production.

J'ai sollicité la confiance d'une grande marque de couverture chocolat mais mon passé sans carte de visite m'a fermé quelques portes. Aussi ma détermination m'a fait rencontrer la chocolaterie du Pecq à Paris qui fut la première à m'accompagner.

Au bout de six mois, vos parents vous annoncent la vente de la maison...

Il fallait partir. Je trouve un atelier en location dans la cour d'une ruelle à Lagny-sur-Marne.

Cela devient dur : j'avais un loyer, je venais d'acheter une nouvelle machine et les clients étaient rares.

Une clientèle parisienne m'annonce que son chocolatier prend sa retraite. Elle me suggère de reprendre l'affaire. Je n'avais pas les moyens mais je suis allé voir ce chocolatier quand même.

L'affaire vous intéressait-elle ?

Ce chocolatier vendait son matériel et son salarié. Il avait une gamme de chocolat, des clients sur Paris. De quoi me mettre le pied à l'étrier.

Par contre, il fallait trouver l'argent. Je suis allé voir les banques. La cinquième a été la bonne. Néanmoins, ce ne fut pas de tout repos. Le projet a été ficelé non sans heurt.

De cette expérience...

J'ai appris la détermination. Je ne pensais pas y arriver, et j'y suis arrivé.

Je démarre enfin, mon affaire prend de l'ampleur, j'ai de plus en plus de clients.

Mais, vous n'avez toujours pas de boutique ?

Je continuais à vendre mes chocolats à Paris chez des boulangers, des pâtisseries, dans des épiceries fines...

Je ne voulais pas de boutique. Une mésaventure avec une vendeuse après un premier essai de magasin et des histoires entendues à droite, à gauche, m'avaient refroidi.

La demande grandissante, vous déménagez à nouveau...

Pour m'installer à Chelles dans un ancien atelier de mécanique. →



Il était situé derrière une baie vitrée. Les curieux venaient me voir travailler. Je n'étais vraiment pas à l'aise.

Comment avez-vous fait ?

J'ai trouvé la solution dans une brocante, en dénichant une affiche ancienne sur laquelle étaient dessinés trois enfants portant des boîtes de lait chocolaté. Fixée sur la devanture, elle m'a abrité des regards.

Je ne le savais pas à l'époque mais cette image s'est imposée au fil du temps comme le logo de mon entreprise.

Vous vous décidez à vendre au public...

Poussé par mon entourage, je me décide cette fois-ci à ouvrir un petit point de vente dans l'atelier. La mère de ma compagne de l'époque s'était proposée pour le tenir, cela avait contribué à me convaincre

Je vendais les chocolats non calibrés. La production n'était pas énorme, je n'avais qu'une seule enrobeuse.

Les gens venaient le matin pour les chocolats au lait et ils revenaient l'après-midi pour les chocolats noirs.

Cela marchait bien et cela a fait tilt dans ma tête. Je commençais à avoir le sens des affaires.

D'autres points de vente vont suivre sur Paris...

L'un en 2001 dans une ancienne mercerie et le deuxième en 2005.

En 2006, je déplace ma première boutique dans le centre-ville de Chelles.

Puis j'ai continué mon expansion dans la capitale et à Neuilly.

Aujourd'hui, combien de boutiques Chocolat Chapon ont-elles vu le jour ?

Nous avons cinq boutiques en France : une à Chelles, une à Neuilly et trois à Paris. Il existe également une boutique à Dubaï, ouverte en 2016, et une autre au Japon, ouverte en 2017.

Il y a dix ans, vous vous êtes lancé dans le bean to bar. Pourquoi ?

C'était l'étape suivante, et puis je voulais faire des chocolats portant ma signature. Restait à trouver l'équipement.

Où l'avez-vous trouvé ?

La *Chocolaterie Royale* à Orléans était à vendre. Pour de sombres raisons, le fils de l'ancien propriétaire avait muré la boutique et ne donnait plus signe de vie. À l'intérieur, il y avait des machines pour fabriquer le chocolat de A à Z.

L'entreprise a été vendue à Daniel Mercier, un autre pâtissier. Je me suis rapproché de lui en proposant de reprendre les machines. Depuis, nous sommes devenus amis.

Un an plus tard, Daniel m'a appelé : il voulait se séparer du matériel.

Vous pouvez donc démarrer votre chocolat bean to bar

Je prends le matériel mais dans un premier temps, je ne m'en sers pas. Je le pose dans un coin, je le remets en état.

À cette période, je commence à rencontrer des personnes qui s'intéressent eux aussi au cacao, notamment Valentine Tibère.

Valentine Tibère

Une passionnée de l'histoire du cacao. Aujourd'hui elle est à la retraite ; à l'époque elle se baladait dans les plantations, elle allait voir les planteurs.

C'est grâce à elle que j'ai pu avoir mes premières fèves, en me présentant une personne qui importait du cacao. C'était un grand cru Madagascar âgé d'un an.

Dans un premier temps, vous ne vous rendez pas sur place ?

Je voulais agir dans l'ordre chronologique des choses. Pour moi, il fallait en premier apprendre à apprivoiser cette matière. Car aucune école ni aucun livre, ne vous apprend à faire du chocolat à partir de la fève de cacao.

J'ai compris que c'était un autre métier.

Vous apprenez donc tout seul ?

Tout à fait. Et c'est un incroyable exercice d'humilité.

J'ai bien fait un stage pour apprendre la torréfaction mais dans le café.

Vous ne demandez pas conseil aux autres chocolatiers ?

Les secrets ne se partagent pas entre chocolatiers, ou très peu, et c'est juste dommage. Un seul m'a ouvert les portes de son entreprise, c'est François Pralus.

François Pralus

Il m'a amené à Nosy Be à Madagascar. Ce voyage a marqué le début de l'aventure.

On est également parti à Chuao au Venezuela, où il y a un cacao extraordinaire



Une petite torréfacteuse



D'où viennent vos fèves ?

D'un peu partout dans le monde : Madagascar, Amérique du Sud, São Tomé, et même les îles Fidji.

Vous vous rendez souvent dans les plantations ?

Deux à trois fois par an.

Quand vous êtes un faiseur, vous êtes souvent invité, on vous envoie des fèves aussi. Il faut alors aller sur place pour voir les planteurs, la manière dont ils s'occupent de leurs arbres.

J'adore. Très tôt, aller à la source a été une passion.

Pourquoi cette passion d'aller à la source ?

C'est un métier hyper passionnant. Et je me suis dit : si moi, je m'intéresse au produit, à la manière dont il pousse, dont il est cueilli, à un moment donné, le consommateur va se poser les mêmes questions.

La tendance actuelle tend aussi vers ce questionnement : savoir d'où vient le produit, s'il est bon pour notre santé...

Les fèves de cacao

Elles ont un côté magique. Les fèves poussent dans des endroits précis avec une climatologie précise. Le planteur est obligé de lui prêter une certaine attention.

Le plus compliqué est de trouver des fèves extraordinaires, se les procurer et les faire venir jusqu'en France. Mais les choses s'améliorent.

Les planteurs et le chocolat...

Ils n'ont pas la même vision. Pour nous, le chocolat rime avec confort, plaisir, luxe, produit de fête... Pour eux, il s'agit avant tout de leur travail. Quand j'amène des bonbons de chocolat à un planteur, il est émerveillé. Il me dit : « tu fais ça, avec ça ! »

Vous proposez des granités à base de mucilage. Qu'est-ce ?

Il s'agit de la pulpe blanche qui enrobe les fèves de cacao. Elle a un goût unique, floral et très délicat.

Il est rare de pouvoir déguster cette pulpe car elle est utile lors de la fermentation des fèves et obtenir le cacao.

Vous torréfiez vous-même les fèves...

La torréfaction a son importance. Nous proposons différentes torréfactions sur un même cru pour obtenir différents résultats gustatifs.

Quelle est la spécificité de vos chocolats ?

Ils sont sans additifs, ni lécithine de soja ni beurre de cacao.

Comment sait-on que l'on est face à un bon produit ?

J'en suis convaincu, toute personne travaillant dans la gastronomie est obligée de faire appel à tous ses sens pour créer des émotions. Si un des sens n'est pas sollicité, le produit va moins bien marcher. C'est une chose dont on en prend conscience toute sa vie.

Quand je crée un produit aujourd'hui, je vais penser au parfum (l'odorat), au croquant

(l'ouïe), au goût, à la beauté du produit (la vue) et au toucher. Si tous ces critères sont réunis, mon produit n'est pas mal.

On trouve des bars à mousse dans vos boutiques. D'où vous est venue cette idée ?

Le concept est un peu comme celui d'un glacier. Derrière la vitrine, nous avons des bacs contenant non pas de la glace ou des sorbets mais de la mousse au chocolat, l'un des desserts favoris des Français. Comme les glaces, nous les servons en pot ou dans un cornet.

Ici, le client ne choisit pas un parfum mais un cacao issu d'un terroir unique (Madagascar, Équateur, Venezuela, Équateur/Ghana ou Pérou), suivant la puissance qu'il préfère ou qu'il recherche.

À Chelles, vous avez également installé un musée ?

Oui, il s'agit des objets chinés ici et là dans des brocantes. Ils font tous référence au monde du chocolat. La pièce la plus étonnante est sans doute une boîte de cacao d'une célèbre marque... encore pleine.

Quel message voulez-vous passer ?

En faisant mon chocolat, je veux dire aux gens que ce produit, fait de A à Z, est un produit sain.

Je pourrais aller encore plus loin. Mais je ne fais pas encore des chocolats *tree to bar* (de l'arbre à la tablette), ce n'est pas encore dans mes projets. Peut-être un jour. ■



LA PÂTISSERIE DE Fabien Berteau-Beaune

Après un riche parcours qui l'a mené aux quatre coins du monde, Fabien Berteau a finalement choisi Beaune pour poser ses valises. Un retour aux sources pour ce chef pâtissier originaire de Saulieu.

La boutique/salon de thé, une ancienne pâtisserie, est idéalement située dans le centre historique, à deux pas des célèbres Hospices de Beaune.

En boutique, treize gâteaux sont sagement alignés derrière la vitrine, dont de grands classiques de la pâtisserie française et des réalisations plus audacieuses. Les gourmands retrouveront le fameux cheesecake, que Fabien Berteau avait mis en place précédemment, lorsqu'il présidait la carte

sucrée du *Park Hyatt Paris-Vendôme*, sous la houlette de Jean-François Rouquette, le bienveillant chef des cuisines du palace parisien.

Chaque pâtisserie est présentée sur un support alimentaire en bois de peuplier. Des créations originales, façonnées par Yves Mairey-Loretz, un artisan installé près de Besançon.

Dans les pages suivantes, Fabien Berteau présente cinq de ses recettes gourmandes.

Le Choco menthe

Cette petite pâtisserie fait référence à une célèbre confiserie britannique. Sous une

fine couche de chocolat noir craquante, se cachent une mousse au chocolat noir et un cœur fondant de gelée de menthe fraîche.

Ici, Fabien Berteau utilise deux menthes, l'une verte et douce, l'autre poivrée. *« La menthe est une plante aromatique mal aimée. Son odeur est souvent associée aux produits d'entretien. Les gens ont tendance à la fuir. Par exemple, parmi notre gamme de macarons, les clients ne se précipitent pas sur celui à la menthe. Mais si on le leur propose à la dégustation, ils l'adoptent. »*
« J'aime bien bousculer les habitudes des clients avec des surprises de goût, en utilisant et réhabilitant ces produits peu plébiscités. »



« Toujours en quête d'excellence... »

Paris-Beaune

Quand Fabien Berteau est arrivé à Beaune, il a constaté que la ville ne possédait pas de spécialité pâtissière comme il peut y en avoir dans d'autres régions. Il décide alors de faire ce clin d'œil composé d'un chou craquant, un crémeux vanille, un confit et une chantilly cassis.

« Les produits emblématiques de la région sont le vin et le cassis. Mon choix s'est porté sur le cassis car je le trouve plus intéressant gustativement dans la pâtisserie. Je travaille le cassis en deux façons pour avoir différentes textures en bouche. »

En mars, le chef pâtissier a été choisi pour faire partie d'une délégation représentant la Bourgogne, à la foire internationale Hankyu à Osaka, au Japon. Il a bien entendu amené dans ses bagages son Paris-Beaune.

Toujours en quête d'excellence, le chef pâtissier songe déjà à faire évoluer sa création avec un biscuit plus sec.

Le Pavlova

Plus qu'un petit gâteau de goûter, il s'agit d'un véritable dessert, souvenir de ses années passées en Australie. La meringue mi-cuite est croquante à l'extérieur et

fondante à l'intérieur. « Cette meringue, dont j'ai appris la recette en Australie, change de ce que l'on peut voir habituellement, je lui ai donné un peu la texture d'une île flottante. Ce côté blanc en neige vient enlever le sucre. »

« Nous avons cherché à offrir aux clients un petit jeu d'émotions avec la texture de cette meringue, l'acidité avec le fruit, le crémeux de la chantilly et la fraîcheur de l'infusion du fruit. »

Cerise ou framboise... Le pavlova évolue tout au long de l'année, en s'adaptant aux fruits de saison.

Pistache-framboise

Une présentation simple et efficace, des produits qui matchent, un jeu de textures agréable... « Ici nous jouons plus sur la sensation gustative que sur la découverte de goûts. La difficulté est d'aller dans la profondeur de la recette. Nous travaillons beaucoup nos biscuits. Celui-ci est très très moelleux. Il est à base de pâte d'amandes, et monté en sabayon. »

« Quant à la chantilly, elle a une belle balance. Elle est issue d'une "banque de chantilly virtuelle" que j'ai élaborée lorsque j'étais au Park Hyatt. »

Vanille-Cacahuète

Un produit que le chef pâtissier affectionne particulièrement. Encore un souvenir de ces expériences passées à l'étranger.

« Elle ressemble à une célèbre barre chocolatée aux cacahuètes. Elle est ultra-gourmande : une Dacquoise, un croustillant praliné, un crémeux... Et une bavaroise vanille. Le tout trempé dans un chocolat dulcifié avec des brisures de cacahuète torréfiée. Pour un après-midi, c'est parfait. »

Cette pâtisserie était déjà en boutique, mais n'avait pas connu jusqu'à présent le succès escompté. « En France, les gens associent la cacahuète plutôt à un produit salé. Contrairement à l'Australie, où elle se déguste sucrée comme dans le beurre de cacahuète au petit-déjeuner. À cause de cette image, les clients étaient un peu réticents. Il a fallu les convaincre. » Plutôt que de tirer un trait dessus, Fabien Berteau a revu son look. Et le petit gâteau trouve petit à petit sa place.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.



Paris-Beaune

PROCÉDÉ

Pocher des choux de 5 cm de diamètre sur un Silpat®, poser sur chacun d'eux un croustillant violet et cuire dans un four à 160 °C pendant 25 minutes (sans ouvrir le four), finir de cuire à 140 °C pendant 20 minutes.

Monter la chantilly vanille, incorporer 1/3 de la ganache cassis.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décalotter un chou, garnir la base avec la crème allégée vanille, ajouter une pointe de ganache cassis puis pocher la crème chantilly vanille cassis. Garnir le centre avec le confit de cassis et refermer avec le chapeau.

Décor : motif de chocolat blanc.

Pâte à choux

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

250 g Eau
250 g Lait
250 g Beurre
10 g Sel
10 g Sucre semoule
250 g Farine
400 g Œufs mixés (soit 8)

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Ajouter la farine, bien mélanger sans dessécher puis verser la panade dans un batteur avec la feuille et mélanger en vitesse lente pour que la pâte tiédise. Incorporer petit à petit les œufs mixés. Réserver.

Croustillant violet

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

150 g Beurre
175 g Farine
175 g Cassonade
1 g Sel
QS Poudre de colorant violet

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, étaler la pâte obtenue à 1 mm d'épaisseur et bloquer au grand froid. Découper avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre, réserver au froid.

Crème allégée vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

Crème anglaise :

200 g Lait
200 g Crème
2 Gousses de vanille fendues et grattées
25 g Cassonade
115 g Jaunes d'œufs (soit 6)
40 g Masse de gélatine (base : 300 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 1 litre d'eau) →

50 g Couverture blanche
370 g Beurre de cacao
330 g Crème froide

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités ; hors du feu, ajouter la masse de gélatine puis chinoiser. Ajouter la couverture et le beurre de cacao, mixer et réserver au froid pendant 12 heures avant utilisation.

Au moment, ajouter la crème froide et monter dans un batteur.

Confit de cassis

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

150 g Purée de cassis
50 g Cassis entier
400 g Sucre semoule
2 g Pectine NH
15 g Glucose
15 g Jus de citron

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de cassis avec le cassis entier jusqu'à 40 °C, incorporer le mélange sucre et pectine. Porter le tout à ébullition pendant 2 minutes, ajouter le glucose et le jus de citron puis réserver au froid.

Ganache cassis

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

100 g Purée de cassis
90 g Couverture blanche
10 g Beurre de cacao
20 g Beurre

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de cassis, verser sur la couverture, le beurre de cacao et le beurre en réalisant une émulsion. Mixer, réserver au froid.

Chantilly vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

120 g Crème (60 + 60)
10 g Sucre semoule
2 Gousses de vanille fendues et grattées
30 g Mascarpone

PROCÉDÉ

Chauffer la moitié de la crème avec le sucre semoule et les gousses de vanille. Chinoiser, ajouter la crème froide restante et le mascarpone. Mixer le tout, réserver au froid pendant 3 heures avant utilisation.



1 Détailler les croustillants violets à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre.



2 Poser un croustillant violet sur chaque chou et cuire.



3 Garnir la base des choux avec la crème allégée vanille.



4 Pocher la crème chantilly vanille cassis avec une douille cannulée.



5 Garnir le centre avec le confit de cassis.



6 Refermer avec le chapeau.



Choco menthe

PROCÉDÉ

Garnir deux moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre avec la mousse chocolat noir, insérer au centre de chacun d'eux un insert de crème brûlée menthe et bloquer au grand froid pendant 3 heures. Démouler, accoler les deux demi-sphères et tremper la boule obtenue dans un mélange fondu de tant pour tant beurre de cacao et couverture noire. Glacer ensuite avec le glaçage chocolat.

FINITION ET PRÉSENTATION

Déposer la boule sur un disque de biscuit chocolat de 5,5 cm de diamètre.

Décor : disques de couverture noire colorée en vert, feuille de menthe.

Mousse chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

125 g Crème
 125 g Lait
 50 g Jaunes d'œufs (soit 3)
 25 g Sucre semoule
 375 g Couverture noire (Cacao Barry)
 450 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec la crème, le lait, les jaunes et le sucre. Verser sur la couverture en émulsionnant puis incorporer délicatement la crème fouettée. Dresser aussitôt.

Insert de crème brûlée menthe

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

450 g Crème
 20 g Feuilles de menthe
 120 g Jaunes d'œufs (soit 6)
 45 g Sucre semoule
 5 g Liqueur de menthe (Get 27)

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème, ajouter et infuser les feuilles de menthe pendant 10 minutes. Chinoiser, porter la crème mentholée à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule et ajouter la liqueur de menthe. Verser dans des moules demi-sphériques de 2,5 cm de diamètre. Cuire dans un four à 90 °C pendant 50 minutes environ. Bloquer au grand froid.

Glaçage chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

800 g Eau (300 + 500)
 400 g Sucre semoule (200 + 200)
 5 g Pectine NH →

300 g Glucose
 125 g Acide citrique
 125 g Pâte de cacao
 45 g Couverture noire
 125 g Poudre de cacao
 50 g Masse de gélatine
 (base : 300 g de gélatine
 en poudre 200 blooms
 réhydratée avec 1 litre d'eau)

PROCÉDÉ

Faire bouillir 300 g d'eau avec 200 g de sucre semoule et la pectine. Ajouter le sucre semoule restant, le glucose et l'acide citrique puis porter à ébullition pendant 3 minutes. Ajouter l'eau restante, cuire le tout à 106 °C. Verser sur la couverture, la pâte de cacao, la poudre de cacao et la masse gélatine en émulsionnant. Mixer, chinoiser et réserver.

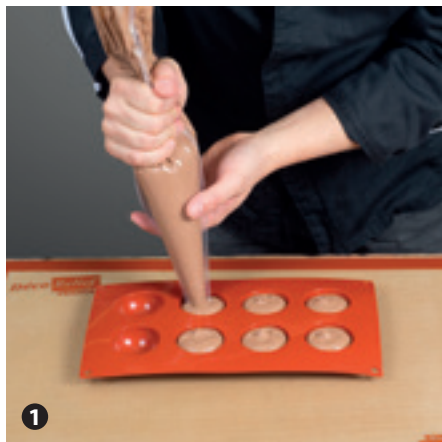
Biscuit chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

100 g Farine
 100 g Poudre de cacao
 50 g Fécule de pomme de terre
 500 g Blancs d'œufs (soit 17)
 480 g Sucre semoule
 450 g Jaunes d'œufs (soit 23)
 220 g Beurre fondu froid

PROCÉDÉ

Tamiser la farine avec la poudre de cacao et la fécule de pomme de terre. Monter les blancs avec le sucre semoule, incorporer les jaunes puis la première masse et le beurre fondu froid. Dresser sur une plaque et cuire dans un four à 180 °C pendant 9 minutes environ.



1 Garnir des moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre avec la mousse chocolat noir.



2 Insérer au centre de chacun d'eux un insert de crème brûlée menthe et bloquer au grand froid pendant 3 heures.



3 Tremper la boule obtenue dans un mélange fondu de tant pour tant beurre de cacao et couverture noire.



4 Glacer ensuite avec le glaçage chocolat.



5 Disposer des disques de couverture noire colorée en vert.



Pistache framboise

MONTAGE

Sur un carré de sablé linzer, étaler le confit de framboise. Badigeonner les côtés d'un carré de biscuit pistache avec du nappage neutre puis coller des pistaches et le déposer sur le sablé linzer. Étaler à nouveau du confit de framboise sur le biscuit pistache.

FINITION ET PRÉSENTATION

Pocher 5 pointes de chantilly pistache et disposer 4 framboises fraîches garnies avec le confit de framboise.

Décor : pistaches torréfiées.

Biscuit pistache

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

180 g Poudre d'amande
 250 g Sucre glace
 50 g Poudre de pistache
 90 g Pâte de pistache
 270 g Blancs d'œufs (120 + 150, soit 4 + 5)
 30 g Jaunes d'œufs (soit 2)
 70 g Sucre semoule
 200 g Beurre fondu froid

PROCÉDÉ

Dans un cutter (Robot Coupe), mixer la poudre d'amande avec le sucre glace, la poudre de pistache, la pâte de pistache, 120 g de blancs et les jaunes.

Dans un batteur, monter les blancs restants avec le sucre semoule. Mélanger les deux masses, incorporer le beurre fondu froid. Dresser dans une plaque à rebord de 2 cm de hauteur et cuire dans un four à 180 °C pendant 25 minutes environ. Dès la sortie du four, bloquer au grand froid pendant 2 heures et détailler des carrés de 7,5 cm de côté.

Confit de framboise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

400 g Purée de framboise
 40 g Sucre inversi (Trimoline)
 100 g Framboises fraîches
 4 g Pectine NH

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de framboise avec le sucre inversi et les framboises fraîches à 50 °C. Ajouter la pectine en mixant, porter le tout à ébullition, réserver au froid. →

Sablé linzer

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

400 g Beurre
 120 g Sucre glace
 9 g Sel
 15 g Jaune d'œuf (soit 1)
 400 g Farine
 75 g Fécule de pomme de terre
 3 Zestes de citron

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, travailler le beurre en pommade, ajouter les ingrédients restants sans foisonner. Étaler la pâte au laminoir (à 1,175), découper des carrés de 7,5 cm de côté et les cuire dans un four à 160 °C pendant 20 minutes environ.

Chantilly pistache

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

350 g Crème
 150 g Couverture blanche (Cacao Barry)
 45 g Pâte de pistache

PROCÉDÉ

Chauffer la crème, la verser sur la couverture et la pâte de pistache en émulsionnant et réserver au froid pendant 12 heures environ. Au moment, monter dans un batteur avec le fouet.



1 Sur un carré de sablé linzer, étaler le confit de framboise.



2 Badigeonner les côtés d'un carré de biscuit pistache avec du nappage neutre puis coller des pistaches.



3 Pocher 5 pointes de chantilly pistache.



4 Dresser 4 framboises fraîches garnies avec le confit de framboise.



5 Disposer des pistaches torrifiées.



Pavlova cerise noire hibiscus

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur le pourtour d'une meringue mi-cuite, pocher des pointes de chantilly vanille (voir page 93). Au centre, couler le coulis cerise noire hibiscus et ajouter les cerises mi-cuites.

Décor : feuille d'or, pétale de pensée.

Meringue mi-cuite

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

100 g *Blancs d'œufs (soit 3)*

200 g *Sucre semoule*

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre les blancs avec le sucre à 50 °C puis monter l'appareil dans un batteur comme une meringue. À l'aide d'une douille unie (n° 11), pocher des dômes de meringue de 7 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur. Cuire dans un four à 80 °C pendant 45 minutes environ.

Coulis cerise noire hibiscus

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

250 g *Purée de cerise noire*

50 g *Fleurs d'hibiscus séchées*

3 g *Pectine NH*

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de cerise noire, ajouter et infuser les fleurs d'hibiscus pendant 10 minutes. Chinoiser, ajouter la pectine et porter à ébullition. Réserver au froid.

Cerises mi-cuites

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

250 g *Cerises*

100 g *Eau*

20 g *Sucre semoule*

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre semoule, le verser sur les cerises et réserver au froid. →



1 À l'aide d'une douille unie (n° 11), pocher des dômes de meringue de 7 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur.



2 Sur le pourtour d'une meringue mi-cuite, pocher des pointes de chantilly vanille (voir page 93).



3 Au centre, couler le coulis cerise noire hibiscus.



4 Disposer les cerises mi-cuites.



5 Ajouter de la feuille d'or et un pétale de pensée.



Vanille cacahuète

MONTAGE

Dans un cadre de (20 x 20 x 4 cm), déposer le croustillant praliné puis la dacquoise amande cacahuète. Couler le crémeux cacahuète jusqu'à mi-hauteur et bloquer au grand froid. Finir de garnir avec la bavaroise vanille et bloquer à nouveau au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer le cadre, découper des triangles de 11 cm de longueur et de 2,5 cm de base, les tremper dans le trempage cacahuète et laisser cristalliser.

Sur un triangle, pocher de la chantilly vanille (voir page 93).

Décor : plaquette de chocolat blanc.

Dacquoise amande cacahuète

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

60 g *Blancs d'œufs (soit 2)*

160 g *Sucre semoule*

20 g *Poudre d'amande*

20 g *Poudre de cacahuète*

40 g *Sucre glace*

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec le sucre semoule, ajouter délicatement les poudres d'amande et de cacahuète tamisées avec le sucre glace. Étaler l'appareil dans une plaque à rebord de 1,5 cm de hauteur et cuire dans un four à 160 °C pendant 15 minutes environ.

Croustillant praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

30 g *Couverture lait (Cacao Barry)*

30 g *Pâte de cacahuète*

30 g *Praliné à l'ancienne*

30 g *Crousticrep (feuillantine)*

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre la couverture, ajouter la pâte de cacahuète et le praliné à l'ancienne puis incorporer le crousticrep. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au grand froid.

Crémeux cacahuète

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

140 g *Sucre semoule*

410 g *Lait*

160 g *Jaunes d'œufs (soit 8)*

20 g *Masse de gélatine*

(Base : 300 g de gélatine en poudre

200 blooms réhydratée avec 1 litre d'eau)

80 g *Couverture blonde (Dulcey - Valrhona)*

80 g *Beurre de cacao*

80 g *Beurre*

140 g *Pâte de cacahuète* →

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, décuire avec le lait puis verser sur les jaunes en fouettant. Ajouter la masse de gélatine, la couverture, le beurre de cacao, le beurre puis la pâte de cacahuète. Réserver au froid pendant 12 heures avant utilisation.

Bavaroise vanille**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES****Crème anglaise :**

- 100 g Lait
- 2 Gousses de vanille fendues et grattées
- 30 g Jaunes d'œufs (soit 2)
- 15 g Sucre semoule
- 14 g Masse de gélatine (Base : 300 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 1 litre d'eau)
- 100 g Crème fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, hors du feu, ajouter la masse de gélatine et refroidir à 28 °C. Incorporer la crème fouettée mousseuse et dresser aussitôt.

Trempage cacahuète**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES**

- 100 g Couverture blonde (Dulcey - Valrhona)
- 50 g Beurre de cacao
- 50 g Brisures de cacahuètes torréfiées

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre de cacao, ajouter les brisures de cacahuètes.

**1**

Dans un cadre de (20 x 20 x 4 cm), déposer la dacquoise amande cacahuète sur le croustillant praliné.

**2**

Finir de garnir avec la bavaroise vanille.

**3**

Tremper les triangles dans le trempage cacahuète et laisser cristalliser.

**4**

Sur un triangle, pocher de la chantilly vanille (voir page 93).

**5**

Disposer des plaquettes de chocolat blanc.



© Fotolia - Xantix, Vidady, Yurakp

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

Le biscuit vapeur

PAR JEREMY DELTEIL, FORMATEUR À L'ENSP



GÉNÉRALITÉS

La cuisson vapeur peut être utilisée pour tout type de biscuit moelleux. Elle est plus rapide qu'une cuisson classique et limite la coloration et le dessèchement. De plus, elle est particulièrement adaptée à la pâtisserie de restauration.

CONSEILS DU CHEF

- Bien tamiser les poudres pour réduire le temps de mélange et garder un biscuit léger.
- Détailler le biscuit bien froid pour obtenir une coupe nette.

Biscuit vapeur moelleux coco

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

110 g *Sucre glace*
 250 g *Noix de coco râpée*
 10 g *Farine de riz*
 340 g *Blancs d'œufs (140 + 200 - soit 5 + 7)*
 50 g *Purée de noix de coco (Capfruit)*
 120 g *Sucre semoule*

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, tamiser le sucre glace avec la noix de coco râpée et la farine de riz. Ajouter 140 g de blancs d'œufs et la purée de noix de coco ; bien mélanger.

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs restants en incorporant progressivement le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme. À l'aide d'une maryse, les mélanger délicatement en plusieurs fois dans la première masse. Étaler le biscuit dans un Flexipat® de 1 cm d'épaisseur et cuire dans un four vapeur à 100 °C pendant 15 minutes environ.

Laisser refroidir à température ambiante, démouler et découper à froid.

RÉALISATION DU BISCUIT



1 Tamiser le sucre glace avec la noix de coco râpée et la farine de riz.



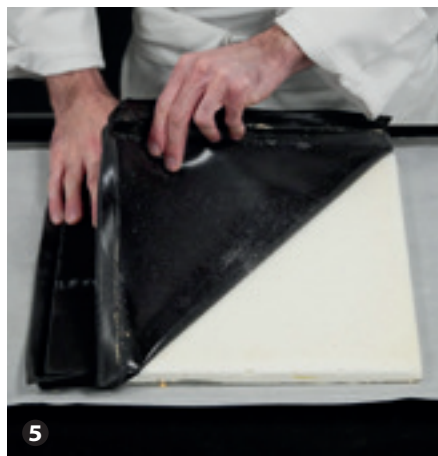
2 Ajouter 140 g de blancs d'œufs et la purée de noix de coco ; bien mélanger.



3 À l'aide d'une maryse, mélanger délicatement en plusieurs fois les blancs montés dans la première masse.



4 Étaler le biscuit dans un Flexipat® de 1 cm d'épaisseur et cuire dans un four vapeur à 100 °C pendant 15 minutes environ.



5 Laisser refroidir à température ambiante, démouler.



6 Détailler des anneaux entre 2 cercles de 6 et 10 cm. Détailler également des disques de 3 cm de diamètre.

Parfum de Thaïlande

PROCÉDÉ

Détailler le biscuit vapeur moelleux coco en anneaux, entre 2 cercles de 6 et 10 cm de diamètre. Détailler également des disques de 3 cm de diamètre.

Démouler une sphère de sorbet coco citronnelle, la déposer sur un disque de biscuit vapeur moelleux coco de 3 cm de diamètre et bloquer au grand froid avec les anneaux de biscuit.

Pulvériser le tout avec l'appareil à pistolet chocolat blanc ; réserver la sphère de sorbet et les anneaux de biscuit au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, disposer un anneau de compotée de mangue de 11 cm de diamètre, dresser la sphère de sorbet coco citronnelle au centre puis disposer l'anneau de biscuit vapeur moelleux coco sur la compotée de mangue. Ajouter des billes de mangue réalisées à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, des cubes de mousse combava citronnelle, des morceaux de suprêmes de citron vert et des « élancés » de glace royale. Parsemer des zestes de combava râpés.

VIN CONSEILLÉ

Muscats du Cap Corse 2017.

Mangue, agrumes, coco... Parfums et saveurs exotiques s'associent avec bonheur avec un bon Vin Doux Naturel de type muscat, à servir bien rafraîchi. Le choix est vaste mais un petit détour en Corse dépayse quelque peu, d'autant que ces vins suaves et aromatiques sont particulièrement bien élaborés.

Alternatives : Muscat de Beaumes-de-Venise 2017 ; Muscat de Saint-Jean de Minervois.

Glace royale combava

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

150 g *Sucre glace*
25 g *Blanc d'œuf (soit 1/2)*
1 *Combava (jus + zeste)*

PROCÉDÉ

Tamiser le sucre glace, incorporer le blanc à l'aide d'un fouet et monter légèrement le tout. Ajouter le jus du combava, étaler la glace royale sur une bande de rhodoïd de 6 cm de largeur et la rayer avec un peigne à décor. Saupoudrer le zeste de combava râpé et laisser sécher dans une gouttière

pendant quelques heures dans une étuve à 50 °C. Réserver à température ambiante, dans une boîte hermétique.

Sorbet coco citronnelle

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

90 g *Eau*
55 g *Sucre semoule*
1 *Bâton de citronnelle émincé*
65 g *Glucose atomisé*
2,4 g *Stabilisateur*
500 g *Purée de noix de coco*

PROCÉDÉ

Porter l'eau avec le sucre semoule à ébullition. Ajouter le bâton de citronnelle émincé finement et laisser infuser pendant 30 minutes environ. Chinoiser, ajouter le glucose atomisé et le stabilisateur, porter le tout à ébullition, mixer et laisser mûrir au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Ajouter la purée de noix de coco, mixer à nouveau et turbiner. À l'aide d'une poche, garnir des moules en silicone sphériques (réf. Pavoni AF002) de 4,5 cm de diamètre (veiller à ne pas laisser des bulles d'air) et bloquer au grand froid.

Compotée de mangue

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

400 g *Purée de mangue*
1 *Combava (jus + zeste)*
80 g *Sucre semoule*
4 g *Pectine NH*

PROCÉDÉ

Dans une casserole, chauffer la purée de mangue avec le jus et le zeste de combava jusqu'à environ 40 °C. Ajouter le sucre mélangé avec la pectine et porter le tout à ébullition pendant 1 minute. Couler finement dans un cadre et bloquer au grand froid. Détailler des anneaux entre 2 cercles de 5 et 11 cm de diamètre. Réserver au grand froid.

Mousse combava citronnelle

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

20 g *Gélatine en poudre 200 blooms*
370 g *Eau (120 + 250)*
220 g *Sucre semoule*
2 *Zestes de combava*
2 *Bâtons de citronnelle émincés*
225 g *Jus de citron vert* →



PROCÉDÉ

Réhydrater la gélatine dans 120 g d'eau froide. Porter l'eau restante à ébullition avec le sucre, ajouter et infuser les zestes de combava et les bâtons de citronnelle émincés, à couvert d'un papier film et pendant 30 minutes environ. Chinoiser, ajouter le jus de citron vert et la gélatine fondue puis faire prendre au froid pendant 3 heures minimum. Monter au fouet jusqu'à l'obtention d'une mousse légère, pendant 10 minutes environ. Étaler dans un Flexipat® de 1 cm de hauteur et bloquer au grand froid. Détailler des cubes de 1 cm de côté, réserver au grand froid.

Appareil à pistolet chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

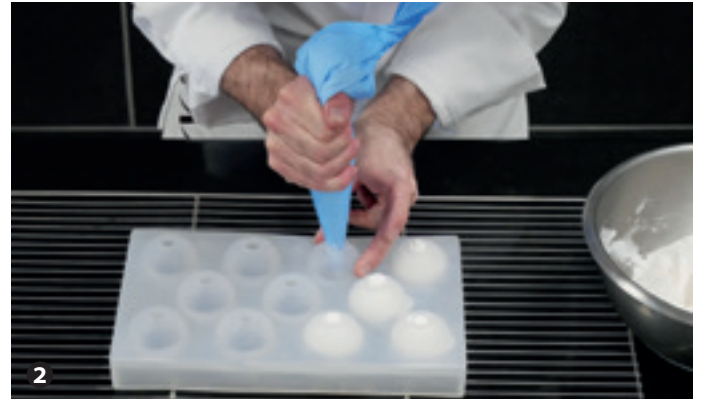
20 g Couverture blanche
20 g Beurre de cacao

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre la couverture avec le beurre de cacao à environ 45 °C puis réserver. Utiliser à 40 °C.



Saupoudrer le zeste du combava râpé sur la glace royale et laisser sécher pendant quelques heures dans une étuve à 50 °C.



À l'aide d'une poche, garnir des moules en silicone sphériques (réf. Pavoni AFOO2) de 4,5 cm de diamètre avec le sorbet coco citronnelle (veiller à ne pas laisser des bulles d'air) et bloquer au grand froid.



Dans un Flexipat® de 1 cm de hauteur, étaler la mousse combava citronnelle et bloquer au grand froid.



Détailler la compotée de mangue en anneaux entre 2 cercles de 5 et 11 cm de diamètre.

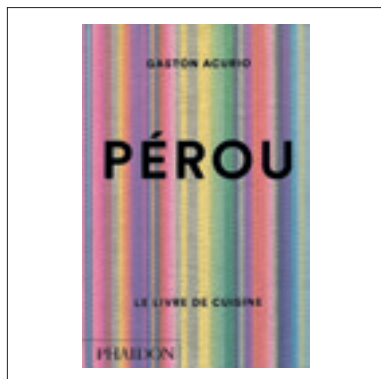


Pulvériser le tout avec l'appareil à pistolet chocolat blanc ; réserver la sphère de sorbet et les anneaux de biscuit au grand froid.



Disposer des billes de mangue, des cubes de mousse combava citronnelle, des morceaux de suprêmes de citron vert et des « élancés » de glace royale.

CÔTÉ LIVRES



PÉROU

Auteur : *Gastón Acurio*

500 recettes péruviennes authentiques proposées pour la première fois aux gastronomes. De *Twitter* à *Facebook*, en passant par la télévision, le charismatique chef Gastón Acurio (restaurant *Astrid y Gastón*) est une célébrité nationale. Il est à l'origine d'un véritable empire (avec plus de 40 établissements) et exporte la cuisine péruvienne dans le monde entier. La cuisine péruvienne, qualifiée de « tendance » par *USA Today* et de « révélation » par le *Wall Street Journal*, étend son influence jusque dans les cuisines familiales. Du quinoa au ceviche et de l'amarante sans gluten à l'aji amarillo, la cuisine péruvienne met à l'honneur de nombreux ingrédients sains et originaux.

Éditions Phaidon - 432 pages - 45 €

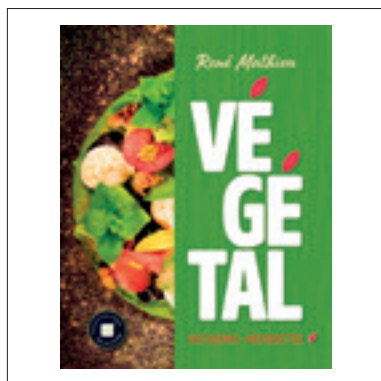


LES FRUITS ROUGES DE MON JARDIN

Auteur : *Frédéric Cassel* - Photographies : *Laurent Fau*

Fraises, framboises, groseilles, mûres, cassis, myrtilles... Rouge rubis ou bleu ardoise, acidulés et juteux, aussi savoureux que populaires, les fruits rouges sont à l'honneur dans cet ouvrage de Frédéric Cassel. Dans son jardin de Fontainebleau pousse un grand nombre de variétés alléchantes, qu'il nous invite à déguster. Après une présentation des différents fruits rouges, leurs particularités, la façon de les préparer et de les conserver, le chef pâtissier propose 70 recettes, allant de l'authentique clafoutis aux cerises, au régressif roudoudou à la fraise, en passant par les tartes, les entremets et les gâteaux, des desserts du quotidien aux plus festifs.

Éditions de La Martinière - 192 pages - 25 €



VÉGÉTAL - MES RACINES, MES RECETTES

Auteur : *René Mathieu* - Photographies : *Mickaël Williquet*

René Mathieu, chef du restaurant étoilé *La Distillerie* au Château de Bourglinster (Luxembourg), nous entraîne dans son univers à travers quarante-huit recettes autour du thème « végétal ». À la recherche d'une cuisine saine et proche de la nature, il prépare légumes, fruits, herbes et fleurs, de façon gastronomique. Mais il s'agit bien plus qu'un simple livre, c'est tout un concept. L'ouvrage est enrichi d'images virtuelles grâce à la réalité augmentée. Celle-ci permet au lecteur d'aller plus loin dans sa connaissance de cette cuisine. Certaines pages peuvent être scannées à l'aide de *AdMented* (une application gratuite) de vidéos didactiques et conviviales et des photos supplémentaires.

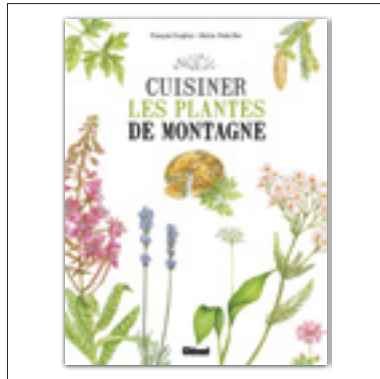
Éditions Saint-Paul - 192 pages - 59 €



TOP CHEF, SAISON 9 - 5 CHEFS D'EXCEPTION

Trente recettes de cinq candidats marquants de la nouvelle saison de l'émission *Top Chef* : Victor Mercier (co-fondateur de *Vibe's Project* à Boulogne-Billancourt), Tara Khattar (chef consultante à New York), Mathew Hegarty (chef du restaurant étoilé *Le P'tit Polyte* aux Deux-Alpes), Camille Delcroix (second du restaurant doublement étoilé du *Château de Beaulieu*) et Vincent Crepel (chef du restaurant *Porte 12* à Paris). Des photos permettent de les voir évoluer dans leur quotidien professionnel : en cuisine, avec les fournisseurs, dans leur région... En bonus, des recettes inédites des chefs du jury : Jean-François Piège, Hélène Darroze, Michel Sarran et Philippe Etchebest.

M6 Éditions - 144 pages - 16,50 €



CUISINER LES PLANTES DE MONTAGNE

Auteur : François Couplan - Illustrations : Marie-Paule Roc

Non seulement elles régaler nos yeux lors de nos promenades et randonnées, mais elles peuvent également réjouir nos papilles. Parmi les nombreuses plantes que l'on rencontre en montagne, certaines se prêtent en effet à de délicieuses recettes tout en apportant des éléments nutritifs de qualité. Entrées, plats, desserts, boissons... De l'achillée millefeuille à la myrrhe odorante, en passant par l'épicéa et l'épilobe en épi, l'ethnobotaniste François Couplan propose cinquante-six recettes au goût sauvage, et donne bien sûr toutes les informations utiles pour reconnaître les plantes utilisées, les cueillir, les préparer.

Éditions Glénat - 64 pages - 15 €

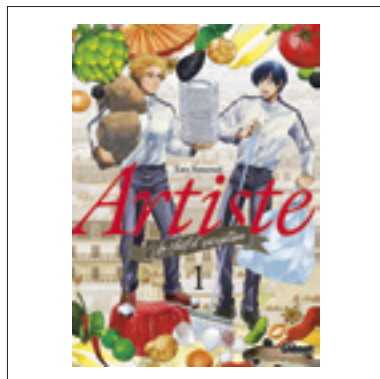


VOYAGE GOURMAND EN PÉRIGORD

Auteur : Entre chefs et Périgord - Photographies : Claude Prigent

Après *Parcours gourmand en Périgord*, l'association Entre Chefs et Périgord nous fait voyager une fois de plus dans les bonnes adresses de la région. Dans ce nouvel ouvrage, seize chefs locaux livrent leur vision de la gastronomie notamment en présentant leur lieu préféré, un producteur avec lequel ils ont créé des liens de collaboration ainsi que trois recettes chacun. L'association Entre Chefs et Périgord est avant tout un lieu d'échanges et de franches rigolades entre une bande de copains passionnés et bons vivants. Les rencontres sont prétexte à partager un plat alléchant, un produit gourmand, une adresse conviviale, un bon mot...

Éditions Sud-Ouest - 160 pages - 23 €



ARTISTE, UN CHEF D'EXCEPTION - TOME 1

Auteur : Taro Samoyed

Plongeur dans un grand restaurant parisien, Gilbert est quelqu'un de réservé. S'il fait tout pour éviter de se faire remarquer, il semble cependant posséder un goût et un odorat particulièrement développés et des connaissances poussées en cuisine... Ces talents parviendront-ils à faire de lui un maître des saveurs ? Taro Samoyed nous plonge dans les cuisines des grands restaurants parisiens, pour suivre l'évolution d'un jeune homme timide dans l'univers de la gastronomie. Du marché de Rungis à votre assiette, vous découvrirez l'art de la cuisine et le fonctionnement de ces lieux mythiques, le tout assaisonné de quelques textes des professionnels du milieu.

Glénat Manga - 208 pages - 7,60 €



FOOD TROTTER THAÏLANDE

Auteur : Anne Coppin

Food Trotter est un guide de voyage d'un nouveau genre. Il part de la cuisine pour faire découvrir toutes les facettes d'un pays et de sa culture. La Thaïlande, bien connue pour sa gastronomie, est la première destination de cette série. Grâce à de multiples conseils, le guide de voyage culinaire permet de dénicher les bonnes adresses et à porter ses pas vers les zones propices aux découvertes. Au menu : une plongée dans l'histoire de la gastronomie thaïe, des astuces pour manger à la thaïe, une sélection de plats à ne pas rater, les marchés, des excursions, de quoi commander vos plats en thaï, un peu de shopping culinaire et quelques recettes de grands classiques pour prolonger le voyage.

UMAI Éditions - 376 pages - 12 €

INFOS

Le WagonBar, un restaurant inédit à Lyon

Déguster un dîner gastronomique signé d'un chef étoilé tout en parcourant les plus belles avenues de la capitale des Gones, c'est le pari du *WagonBar*.

Installée au premier étage d'un bus à l'impériale, la salle de ce restaurant atypique comporte 38 places assises. Les éléments de décor (plaquage bois, noir et doré), inspirés du style Art déco, plongent les passagers dans un univers proche de celui de l'esprit Orient express. La verrière arrondie du restaurant permet aux voyageurs de bénéficier d'une vue panoramique sur la ville. Chaque table est dotée d'une tablette fixe, faisant office de guide. Le chef Jérémy Galvan (restaurant *Jérémy Galvan* à Lyon) signe la carte de ce lieu insolite. Celle-ci se compose de deux menus en six plats, classique ou végétarien, changeant en fonction de la saison.



Le chef Jérémy Galvan

Le WagonBar, une expérience gastronomique insolite.



© Olivier Michel

Le renouveau de la Tour Rose

Célèbre hôtel-restaurant de luxe du Vieux-Lyon, la *Tour Rose* était en sommeil depuis quelques temps. Un quatuor de dynamiques chefs et hôteliers a décidé de sortir la belle endormie de sa torpeur.

Côté restauration, Ludovic et Tabata Mey (restaurant *Les Apothicaires*) créent le *Food Traboule*, un espace de 800 m², répartis sur 4 étages. Les chefs proposent une cuisine décomplexée autour des bons produits, et sensibilisée par leur périple culinaire à travers le monde. L'offre hôtelière est le domaine de Stéphanie Marquez et Nathalie Grynbaum. Elles investissent les lieux avec leur MiHotel, un concept original de suites connectées et digitales, sans clé ni desk, au design contemporain et élégant.

L'ouverture est prévue fin 2018.



© Nicolas Villon

De gauche à droite :
Stéphanie Marquez,
Nathalie Grynbaum,
Tabata et Ludovic Mey.

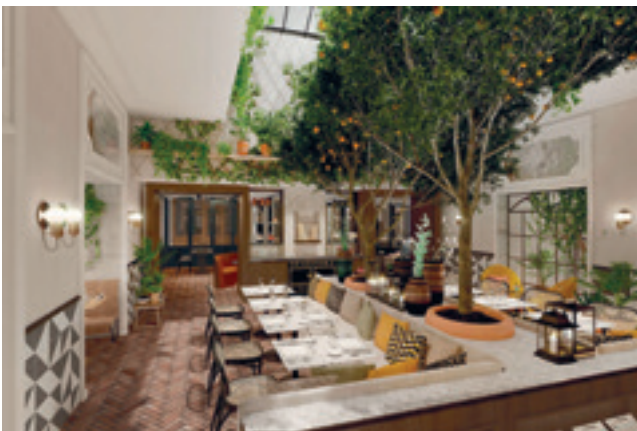
Royal et Royal au bar, nouveaux lieux de délectations

Dans le quartier de la Madeleine à Paris, l'Hôtel Royal, entièrement rénové, abrite désormais deux nouveaux lieux de restaurations : le *Royal* et le *Royal au bar*.

Le restaurant *Royal* donne le ton avec ses trois ambiances : le jardin d'hiver sous les arbres fruitiers pour un déjeuner cosy, le comptoir pour les pressés et la terrasse pour profiter des beaux jours.

La carte a été confiée à Anne Ly, l'actuelle chef de l'*Aloha Café* à Paris. Elle concocte des plats généreux et abordables, jouant sur les codes de la bistronomie : burger gourmet, œuf mayo, daurade pochée, saucisse purée...

Côté *Royal au bar*, les grands classiques accompagnés de tapas à déguster du bout des doigts enchanteront les adeptes d'*afterwork trendy*.



Le jardin d'hiver du Royal et ses arbres fruitiers.

INFOS

Stéphane et Marie Ouvrard lancent le nouveau Père Ouvrard au Cap-Ferret



Le *Père Ouvrard*, ce restaurant renommé à la déco décalée, était bien connu des Bordelais. Stéphane et Marie Ouvrard, les propriétaires l'avaient installé en 2004, dans l'enceinte de la villa Marie-Louisa, un imposant hôtel particulier du Bouscat. Début 2017, ils décidaient de fermer et de vendre leur établissement. Stéphane et Marie Ouvrard ne quittent pas pour autant le monde de la gastronomie. Bien au contraire. Un an plus tard, ils choisissent le Cap Ferret, et plus précisément le quartier ostréicole, pour rouvrir leur restaurant à l'année. L'esprit de la cuisine du nouveau *Père Ouvrard* reste le même : de beaux produits, des recettes simples... des plats originaux servis dans une ambiance chic et décontractée.

L'institut Joseph-Donon s'engage dans l'insertion professionnelle des jeunes en difficulté



Laurence Duperray, directrice territoriale de la Protection judiciaire de la jeunesse des Alpes-Maritimes (DTPJJ06) et l'institut Joseph-Donon, organisme de formation de la Fondation Auguste-Escoffier, ont signé une convention bipartite visant à faciliter l'insertion professionnelle de jeunes majeurs qui font l'objet d'une décision de justice.

Les candidats, relevant de la DTPJJ06, qui auront fait preuve d'appétence à l'issue de stages de découverte à l'un des métiers de l'hôtellerie-restauration, pourront être présélectionnés par les services du ministère de la Justice et présenter leur candidature lors des séances de recrutement organisées par des organismes de formation partenaires de l'Institut Joseph-Donon.

Le but final est l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle de niveau 5 ou 4, ou de signer avec une entreprise des contrats de professionnalisation ou d'apprentissage.

La France, candidate pour accueillir la WorldSkills Competition 2023



L'équipe de France des métiers lors de l'EuroSkills 2018 à Budapest.

Lors de sa visite inaugurale des ateliers de Tours Saint Symphorien des Compagnons du Devoir, le président de la République Emmanuel Macron a annoncé la candidature de la France pour l'organisation de la WorldSkills Competition en 2023.

Si la France est choisie, ce sera la 2^e fois de son histoire, après Lyon en 1995, qu'elle accueillera cette compétition plus connue dans l'Hexagone, sous le nom d'Olympiades des métiers.

Comme pour les Jeux Olympiques, la candidature française est soumise à un examen rigoureux dont le point d'orgue sera le grand oral en Russie en 2019, lors de l'assemblée générale de WorldSkills International qui se tiendra pendant la 45^e Olympiades des métiers de Kazan.

Les quatre jours de compétition attirent 5000 participants provenant des 79 pays membres de WorldSkills et plus de 150 000 visiteurs... Une opportunité pour le pays et la ville qui seront désignés hôte.

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Crémant-de-Bourgogne 2009 Vive-la-joie Bailly-Lapierre

Par qui

À l'origine du Crémant-de-Bourgogne, la cave de Bailly-Lapierre regroupe 430 vignerons. Sise à Saint-Bris-le-Vineux, elle maîtrise parfaitement les méthodes d'élaboration des crémants en proposant une gamme de qualité. Les flacons reposent et mûrissent idéalement dans les immenses galeries souterraines d'une ancienne carrière calcaire. J'ai beaucoup apprécié cette cuvée 2009, issue d'un subtil assemblage de pinot noir et de chardonnay. Par sa finesse et sa complexité, elle se hisse au niveau des meilleurs vins à « fines bulles ».

Ce qui vous séduira

Habillée d'une jolie teinte jaune or soutenue, la robe est parcourue d'une bulle fine et légère. D'une grande délicatesse, le bouquet s'ouvre sur un registre finement miellé, rehaussé d'une note d'épices, de fruits jaunes et de croûte de pain. La bouche, à l'unisson, s'avère crémeuse, minérale, joliment tendue et sapide. C'est un vin brut, d'une superbe rectitude.

L'instant du partage

En toutes saisons, pour faire apprécier les qualités d'un bon crémant.

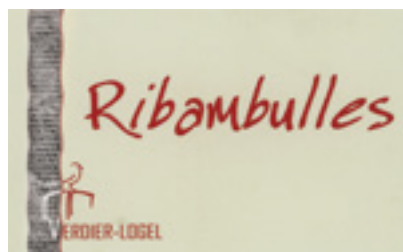
Quelles alliances choisir ?

Charmeur ce Crémant ! À présenter en apéritif, en compagnie de savoureuses gougères, de beignets de crabe ou de crevette, d'acras de saumon fumé. Prolongez avec un filet de sole au Vermouth, un soufflé au Comté, une volaille de Bresse en « demi-deuil » ou, plus contrasté, un crumble poire et noisette...

Quand et comment le mettre en valeur ?

En plein apogée, à présenter autour de 9 °C.

Prix public indicatif départ cave : 14,90 € ttc



Vin Mousseux Ribambulles Cave Verdier-Logel

Par qui

C'est gourmand, léger, un peu impertinent et très accessible ! Sortez aussi des sentiers battus et découvrez ce vin qui pétille de fruits. Ancien menuisier, Jacky Logel, de naissance alsacienne, s'est pris d'amour pour la viticulture et le Forez d'où son épouse Odile Verdier est originaire. Depuis 1992, ils cultivent en bio leurs 17 hectares de vignes. Ils ont planté de nouveaux cépages aux côtés du classique gamay. C'est bien de lui qu'il est ici question. *Ribambulles* est élaboré selon les principes de la *Méthode Ancestrale*, la prise de mousse se faisant à partir des seuls sucres naturels du raisin, sans autre ajout de levures ou de liqueur.

Ce qui vous séduira

Finement perlée, la robe « rose bonbon » est avenante. Francs et très proches du raisin, les arômes évoquent la poire au vin, la framboise et la fraise écrasées. Gourmand-croquant, ce vin développe une saveur acidulée et tendre à la fois. C'est très digeste, simplement bon et sans chichi !

L'instant du partage

En toutes saisons, très original.

Quelles alliances choisir ?

Sa place est à l'heure du goûter et du dessert. Tout ce qui n'est pas trop sucré et à base de fruits (rouges en particulier) est fortement conseillé. Salade de fruits frais, tartes : à la fraise, framboise, cerise... poires au vin de gamay, mais aussi brioche façon pain perdu ou encore sorbet au cassis, le champ des possibles est ouvert.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le sans attendre, bien frais autour de 8 °C.

Prix public indicatif départ cave : 8,50 € ttc



Crémant de Limoux *Éclipse* J. L. Denois

Par qui

Installé à Roquetaillade, spécialiste reconnu pour la haute tenue de ses crémants, Jean-Louis Denois a compris depuis longtemps quel parti il pouvait tirer des grands terroirs de la haute-vallée de l'Aude. Ce Champenois d'origine a relevé avec brio un défi : celui d'élaborer des vins capables de rivaliser avec les meilleurs Champagnes. Cultivées en bio, les vignes de chardonnay, pinot noir et pinot meunier bénéficient d'un microclimat idéal. Pour le reste et à toutes les étapes complexes, de la récolte jusqu'à la commercialisation, tout est réalisé avec une précision irréprochable. En exemple, la superbe cuvée *Éclipse* issue des 3 cépages cités, dont les jus ont fermenté en « demi-muids » âgés et ont fait l'objet d'un élevage long (3 ans), sur lies, en bouteilles où la date du dégorgement est inscrite.

Ce qui vous séduira

La bulle, d'une extrême finesse, parcourt avec aisance une robe dorée et cristalline. Le bouquet, d'un raffinement et d'une rare complexité, force le respect. On y décèle des notes de brioche, de fruits secs comme la noix et l'amande, avec une touche de coing, d'agrumes confits et même de truffe. Quelle présence en bouche ! Avec une tension vibrante, une profondeur et une formidable saveur enrobante. L'équilibre reste bien brut, sur la fraîcheur. Persistance hors du commun.

L'instant du partage

En toutes saisons : un grand crémant bluffant, démonstratif.

Quelles alliances choisir ?

À l'apéritif, en compagnie de canapés au foie gras, pruneaux au bacon, tuiles au Parmesan où autres amuse-bouches aux fruits secs... Les crustacés cuisinés et les viandes blanches rehaussées par de subtiles sauces aux champignons (chanterelle, truffe, pleurote), lui iront à ravir. Un gratin « agrumes, fruits jaunes et blancs » appréciera sa présence.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Il est parfait dès aujourd'hui, servi autour de 10 °C.

Prix public indicatif départ cave : 16 € ttc



Champagne Brut Grand Cru *Assemblage* Louis Dousset

Par qui

Jean-Roch Floquet, le petit-fils de Louis Dousset, incarne la troisième génération « d'auteurs vignerons » dont la saga a débuté en 1844, à Verzenay, au cœur des meilleurs terroirs de la fameuse Montagne de Reims. Les parcelles de vieilles vignes (près de 50 ans en moyenne) se répartissent sur 8 hectares exclusivement en Grands Crus. Le style des vins est résolument mûr, frais et puissant. Tous les vins sont au minimum conservés 4 ans en cave avant commercialisation. L'axe de culture s'oriente vers la biodynamie, ce qui ne fera que renforcer la minéralité et le caractère des vins proposés. « L'assemblage » Grand Cru, issu de très vieilles vignes de pinot noir et de chardonnay, est une représentation parfaite de l'esprit qui anime cette belle Maison champenoise.

Ce qui vous séduira

Une très fine bulle persistante anime une robe jaune or patiné, tandis que le bouquet s'ouvre sur un registre d'une grande complexité : brioche, framigiane, noisette grillée, agrumes, pâte de coing... La vivacité de fond et la minéralité sont étayées par une belle structure qui donne à ce Champagne un véritable caractère, de la tenue en bouche, avec un style mûr très abouti.

L'instant du partage

Un Champagne typé fait pour la table.

Quelles alliances choisir ?

Si vous souhaitez le servir dès l'apéritif, préparez pour lui de simples feuilletés au fromage. Sachez que les coquilles Saint-Jacques et les viandes blanches rehaussées par de subtiles sauces à la truffe ou aux girolles, rejoindront sa saveur mature. Un risotto aux morilles attendrira sa fermeté tandis qu'un Chaurice bien affiné se fondra dans sa bulle...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le dès maintenant ; il est parfait, pas trop frais, autour de 10 °C.

Prix public indicatif départ cave : 33,80 € 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 & les recettes de

PIERRE ORSI
Restaurant Pierre Orsi
3, place Kléber
39006 Lyon
Tél. : 04 78 89 57 68

Rendez-vous avec

GUILLAUME ISKANDAR
Garance
34, rue Saint-Dominique
75007 Paris
Tél. : 01 45 55 27 56

Que se passe-t-il à Paris..?

OCTAVE KASAKOLU
Les Tantes Jeanne
42, rue Véron
75018 Paris
Tél. : 01 42 51 14 21

En aparté

PATRICE CHAPON
Chocolat Chapon
31 bis avenue de la Résistance
75006 Paris
Tél. : 01 60 08 55 05

La pâtisserie de

FABIEN BERTEAU
18, rue Monge
21200 Beaune
Tél. : 03 80 21 08 97

La technique sucrée du mois par

JEREMY DELTEIL
ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Vins & mets

LES CAVES BAILLY-LAPIERRE
3, quai de l'Yonne - Hameau de Bailly
CS 10003
89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77
nathaliec@bailly-lapierre.fr

CAVE VERDIER-LOGEL
434, rue de la Côte
42130 Marcilly-le-Châtel
Tél. : 04 77 97 41 95
cave.verdierlogel@wanadoo.fr

J.L DENOIS
Domaine de Borde Longue
11300 Roquetaillade
Tél. : 04 68 31 39 12
jldenois@orange.fr

CHAMPAGNE LOUIS DOUSSET
1, rue Gambetta
51500 Mailly-Champagne
Tél. : 06 80 63 41 55
contact@louisdousset.com

Shopping

ATELIER ÉTANG-DONNÉ
Yves Mairey-Loretz
Le Grand Gouty
70240 Mailleroncourt-Charrette
Tél. : 03 84 95 84 34
etangdonne@orange.fr

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriesmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99
magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.

Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.

Secrétaire de direction : Annick Adami.

Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.

Les rédacteurs : Guy Carrière,
Jean-Luc Denonain.

Rédacteur graphiste : Luc Darlon.

Photographe : Pascal Lattes.

Comptabilité : Maryse Almon, Éliette Bouyssou.

Impression :

Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 Compiègne

Imprimé en France

SERVICE COMMERCIAL

Guillaume Bosc-Thuriès
guillaume@thuries.fr

SERVICE ABONNEMENT

Florence Assié
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 : mai 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 €

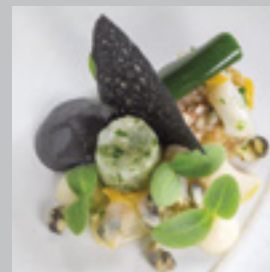
DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain
numéro 300
juin 2018



L'album de
Olivier Nasti
Le Chambard
à Kaysersberg

Les recettes &
les desserts de
Steven Naessens
Maison Jeunet
à Arbois

Que se passe-t-il à Paris..?
Angelo Vagiotis
Mumi
à Paris (1^{er})

En aparté
Xavier Berger
Maison Berger
à Tarbes

Les glaces de
Jean-Christophe Vitte
École de formation JC Vitte
à Sorgues

L 13681 - 299 - F: 9,90 € - RD



BELG. LUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS - CAN. 19 \$ CAN

IMPRIMÉ
EN FRANCE

