

PORTRAITS &
RECETTES DE



CHRISTOPHE ARIBERT
SAINT-MARTIN-D'URIAGE



FRANCK PUTELAT
CARCASSONNE



SIMON PACARY
CARCASSONNE



VINCENT DAVID
SAINT-AVÉ



EDWARD CRISTAUDO
TAIN-L'HERMITAGE



CLAIRE DAMON
PARIS



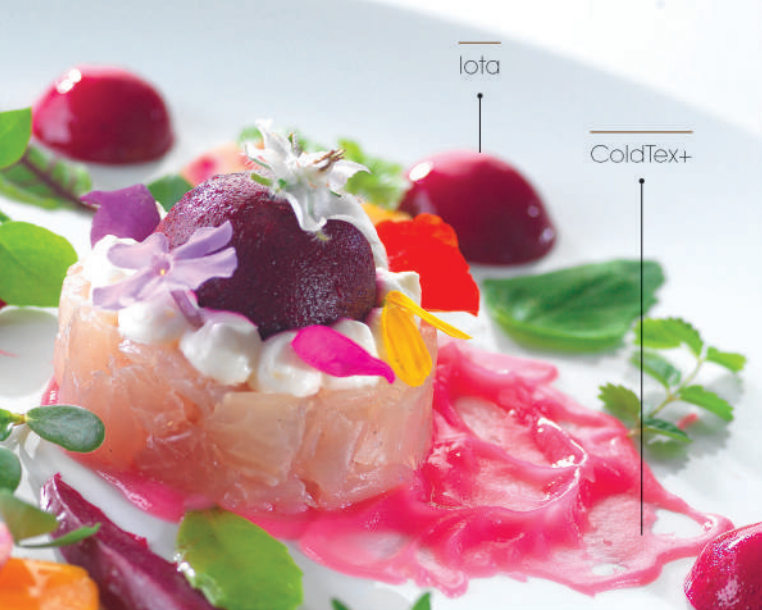
GUILLAUME FLOCHON
VAISE

Thuriès

GASTRONOMIE

MAGAZINE





INGREDIUM



Depuis plus de 25 ans, nous vous accompagnons au quotidien pour donner à vos créations une dimension unique. Aujourd'hui, nous élargissons notre expertise en vous proposant de nouvelles solutions d'accompagnement.

La gamme **INGREDIUM** est composée de quatre catégories de produits : Texturants & Amidons, Acides et Sels, Émulsifiants et Stabilisants, et Sucres et Dérivés.

INGREDIUM représente un large panel de solutions minutieusement sélectionnées et formulées par notre équipe de Recherche & Développement, en étroite collaboration avec des chefs cuisiniers et pâtisseries, pour répondre à vos problématiques et vous ouvrir un univers infini de création.

Découvrez une gamme étendue de solutions, des préconisations de mise en œuvre, les dosages conseillés, les applications possibles... Explorez à l'infini et appuyez-vous sur cette nouvelle gamme pour donner vie à vos réalisations les plus époustouflantes.



Flashez ce QR code et retrouvez l'ensemble de la gamme, et nos préconisations d'utilisation.

Ou rendez-vous directement sur notre site :

<https://www.pcb-creation.com/nos-collections/ingredium/>



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



le mot

DE LA RÉDACTION

Dans ce numéro de novembre, vous relèverez certainement quelques changements dans votre magazine. De nouveaux noms de rubriques notamment, non pas pour changer l'esprit de votre mensuel, simplement pour en fluidifier la lecture. Le mois prochain, c'est une nouvelle formule que vous découvrirez, mais d'ici là conservons le mystère encore un peu. Intéressons-nous à ce numéro de *Thuriès Magazine*, riche en rencontres et en recettes savoureuses et créatives.

Pour commencer, feuilletons l'album de Christophe Aribert, chef entier et sincère qui nous a ouvert les portes de sa nouvelle maison. Un hôtel-restaurant totalement intégré dans son écosystème. Une aventure humaine dans laquelle ce chef discret et engagé s'est investi à 200 %. Passer un moment de gastronomie à la *Maison Aribert*, c'est partager un peu de la philosophie qui habite ce lieu niché dans un écrin de verdure totalement ressourçant.

Puis nous ouvrirons ensemble le carnet de recettes de Franck Putelat. Ce Jurasien guidé par la quête de l'excellence se targue de deux étoiles au guide Michelin depuis 2012, et d'un col de Meilleur Ouvrier de France gagné lors de la dernière édition du concours. Installé au pied des remparts de Carcassonne, ce passionné définit sa cuisine comme un concept de classique-fiction. Une manière de détourner les classiques pour y insuffler un peu de terre et un peu de mer. Avec lui en cuisine, son pâtissier Simon Pacary. Originaire du bassin de Thau, il se plaît à accorder ses desserts à la cuisine du chef en s'appuyant sur la saisonnalité et les producteurs locaux.

Partons ensuite en Bretagne, dans le Morbihan, à la table de Vincent David, chef étoilé habité par l'envie de cuisine depuis son plus jeune âge. À quelques kilomètres de Vannes, il s'amuse d'accords terre-mer, mariant habilement ris de veau et homard ou Saint-Jacques et foie gras. Il partage avec nous 5 de ses recettes.

Quant à notre rubrique « Ouverture », elle jette l'ancre dans la Drôme, où s'est installé Edward Cristaudo. Sur sa péniche amarrée à Tain-l'Hermitage, il réinvente sa cuisine, travaillant ses propres légumes, seulement accompagné par son épouse Karine. Découvrez ses recettes du moment, inspirées de la saison et de cette créativité qui signe son travail.

Enfin, c'est avec Claire Damon que nous nous entretiendrons. Cette cheffe discrète nous a reçus pour un échange sans filtre, se confiant avec sincérité sur son parcours, sa philosophie et sa vision de la pâtisserie. Son entremets « Fracas de la banquise » est une parfaite expression de la manière dont elle aborde aujourd'hui son métier.

Et comme toujours, n'hésitez pas à partager vos ressentis avec nous en écrivant à redaction@thuriesmagazine.fr car ce magazine, nous le faisons pour vous.





SOMMAIRE

6 **L'ALBUM DU CHEF**
CHRISTOPHE ARIBERT
MAISON ARIBERT À SAINT-MARTIN-D'URIAGE

18 **ACTUS**

18 **AGENDA ET CONCOURS**

24 **LES RECETTES DE**
FRANCK PUTELAT
LA TABE DE FRANCK PUTELAT À CARCASSONNE

38 **LES DESSERTS DE**
SIMON PACARY

52 **À LA TABLE DE**
VINCENT DAVID
LE PRESSEIR À SAINT-AVE

66 **OUVERTURE**
EDWARD CRISTAUDO
LA PÉNICHE BY EDWARD CRISTAUDO

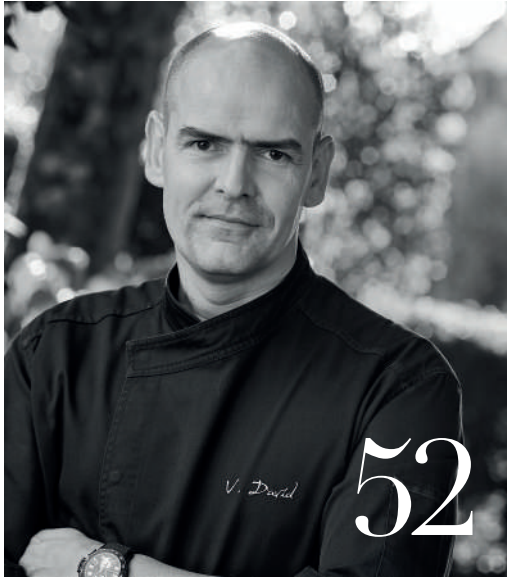
80 **L'ALBUM DU PÂTISSIER**
CLAIRE DAMON
DES GÂTEAUX ET DU PAIN À PARIS

90 **LA PÂTISSERIE DE**
GUILLAUME FLOCHON
À VAISE

100 **SAISON : LE COING**
1 PRODUIT, 3 DESSERTS
PAR EMANUEL MUGNIER

108 **CÔTÉ LIVRES**

112 **CARNET D'ADRESSES**



L'ALBUM DU CHEF Christophe Aribert



QUELQUES DATES

25 avril 1971

Naissance à Grenoble

1990

CAP de Cuisine

1991

Hôtel *Beau Rivage* – Condrieu (69) 2°

1992

Restaurant *Les Terrasses* – Loyettes (01) 1°

1993

Les Terrasses du Grand Hôtel
Saint-Martin-d'Uriage (38)

1995

La Tour d'Argent – Paris 3°

1996

Le Crillon – Paris 2°

1997

Les Terrasses du Grand Hôtel
Saint-Martin-d'Uriage (38)

2000

1° au guide Michelin pour
Les Terrasses du Grand Hôtel

2002

2° au guide Michelin pour
Les Terrasses du Grand Hôtel

2018

Quitte *Les Terrasses du Grand Hôtel*
et achète le bâtiment de sa future maison

Février 2019

Ouverture de *Maison Aribert*
à Saint-Martin-d'Uriage

MAISON ARIBERT 2* À SAINT-MARTIN-D'URIAGE



© AnneEmmanuelleThion

Fils de cuisinier, petit-fils de boulanger, avec en plus un arrière-grand-père maraîcher, pour Christophe Aribert le chemin semblait tout tracé. Et pourtant, le petit montagnard se voyait plus en skieur de haut niveau que derrière les fourneaux. Plus intéressé par les journées de ski et les balades en forêt que par l'école, une certaine oisiveté adolescente aura finalement poussé ce futur grand chef vers l'école hôtelière. Premiers pas d'un parcours jalonné d'étoiles pour ce chef entier, plus que jamais engagé dans une totale écoresponsabilité.

T.M. : Petit, traîniez-vous dans les cuisines ?

C.A. : J'y traînais par obligation car c'était le seul moyen de voir mon père. Mais ce n'était pas un univers qui m'excitait outre mesure. Cette cuisine représentait le travail et en tant que gosse, ce n'est pas ce qui t'éclate. En revanche, j'y allais volontiers le dimanche pour faire des gâteaux. Cela m'amusait beaucoup. Après j'étais toujours un peu obligé de bosser car mon père nous demandait toujours de l'aider. Il arrivait toujours à nous stopper au passage donc ce n'était pas un truc génial à mes yeux d'enfant.

À l'école, vous étiez bon élève ?

J'étais une « grosse cata d'élève ». En fait, je n'allais pas à l'école. L'école me sortait par les trous de nez, cette histoire d'apprentissage forcé par la compétition et les notes ne me correspondait absolument pas, et suscitait chez moi beaucoup de frustration

puisque je n'y arrivais pas. Je n'étais pas au niveau et je n'avais pas les moyens intellectuels de comprendre ce système-là, à mes yeux créateur de fossé entre les gens. J'ai donc survécu au collège jusqu'à 16 ans et je suis entré à l'école hôtelière à Grenoble. À l'époque, ce n'était pas un choix profond, je voulais simplement éviter que mon père ne me mette une énième baffes parce que je me faisais virer du lycée. Donc pour éviter une problématique supplémentaire, j'ai choisi l'école hôtelière. Mon père était plutôt content, car il faut bien admettre que de s'entendre dire pour un élève de cinquième, qu'on ne va pas garder ton fils à l'école, c'est raide. Alors que ce n'est pas grave à la base, tout le monde ne peut pas être bon partout. Et puis pour moi ce CAP, c'était aussi le moyen de gagner trois années supplémentaires. Je n'avais pas envie d'entrer tout de suite en apprentissage. Je voulais encore rentrer le week-end skier, profiter de mes potes, et avoir une vie d'adolescent.

Et une fois diplômé ?

J'ai fait mon service militaire, à Chamonix, dans les Chasseurs Alpins comme cuisinier au Mess (la cantine des officiers et sous-officiers). Puis j'ai enchaîné des petits boulots, j'ai travaillé dans une boucherie, une poissonnerie, j'ai monté des skis, puis j'ai trouvé ma première place à l'hôtel Beau Rivage à Condrieu. J'ai donc démarré dans une maison étoilée et je n'ai plus quitté cet univers par la suite.



1



2



3



4



5



6



7

1- Christophe en 1976, sur les genoux de son arrière-grand-père Gustave pour ses 50 ans de mariage avec toute la famille, devant le premier restaurant familial « Le Chalet Suisse » à Autrans.

2- Il souffle ses deux premières bougies

3- Christophe et ses copains

4- Christophe en classe de CM1 en 1981

5- Le ballon au pied, en 1980 avec ses copains

6- À la mer

7- Sur les pistes de Autrans avec sa fille Lilou

Comment se passent vos débuts en cuisine ?

Vraiment très bien, mon expérience au *Beau Rivage* est bonne, et de surcroît j'y rencontre un chef de partie qui me fera entrer aux Terrasses plus tard, lorsqu'il en sera le second. Le *Beau Rivage* m'a mis dans une dynamique, j'aimais cette forme de créativité que je voyais, même si ce n'était pas la créativité que j'ai pu rencontrer après chez des gens comme Pierre Gagnaire. Lorsque j'étais jeune, j'ai pu déjeuner et dîner chez lui plusieurs fois, et c'est vraiment lui qui m'a donné envie d'être cuisinier, d'avoir un univers propre et une cuisine qui me ressemble. Il m'a conforté sur le fait de continuer ce métier et que ça fasse sens.

Après, en cuisine, c'est très vite devenu compliqué car j'avais beaucoup de caractère. Je ne me laissais pas faire. Si on me prenait un peu trop la tête, j'étais capable de le dire, et vous imaginez que ce n'était pas trop bien vu. De plus, je détestais l'injustice, je n'aimais pas trop les mecs speed, ni violents donc je n'acquiesçais pas comme ça. Mais comme je bossais bien, on ne pouvait pas me reprendre sur ce point, mais certains essayaient par d'autres biais. En attendant, j'appartiens à cette génération de chefs qui ont corrigé ces comportements. On est aujourd'hui passé dans des ambiances très saines, très tranquilles où les gens sont concentrés sur leur travail mais ça n'a pas toujours été comme ça.

Et ensuite ?

J'ai rejoint Gérard Antonin à Loyettes, une étoile au guide Michelin. J'y suis resté un an puis j'ai voulu intégrer un trois étoiles. J'ai donc envoyé 23 CV, soit le nombre de restaurants étoilés de l'époque. J'ai eu plusieurs pistes et finalement c'est la *Tour*

d'Argent qui m'a appelé. Je n'étais jamais allé à Paris jusqu'alors. J'ai donc rencontré Manuel Martinez, le chef, en commençant par lui mentir. Car ce que le chef ne savait pas, c'est que Gérard Antonin m'avait viré. Donc lorsqu'il m'a demandé « Si j'appelle M. Antonin ? », je l'ai regardé dans les yeux et je lui ai répondu « Il vous dira que tout s'est bien passé », me disant dans ma tête, si je lui dis que je me suis fait virer il ne m'embauchera pas, et de toutes les manières j'ai une chance sur deux pour qu'il appelle. Et ça a marché, il m'a embauché. Le matin de ma première journée, nous étions six pour le même poste. À 10 heures, nous n'étions plus que trois, à midi seulement deux, et le soir, j'étais seul.

Pourquoi ?

Parce que l'ambiance était effroyable. Le chef hurlait toute la journée, il t'insultait, balançait des trucs contre les murs ; c'était fou, une ambiance de guerre de tranchées. Mais cela ne me posait pas de problèmes, car je savais que j'avais de la chance d'être là. Et puis j'avais besoin d'apprendre, besoin de passer par cette expérience. Donc je me suis accroché. Je suis devenu une espèce de guerrier, je ne me posais pas trop de questions, j'arrivais à 7 heures du matin et je bossais. Je savais que j'avais un truc à apprendre, une rigueur à trouver. Et je crois que c'était aussi une manière de me prouver à moi-même, et certainement aussi un peu à ma famille, qui me disait que je ne ferais jamais rien, que j'étais capable d'y arriver. Et puis j'y ai rencontré des personnes avec qui je suis toujours ami aujourd'hui comme Romuald Fasse-net, le chef du *Château Mont-Joly* dans le Jura.



Le challenge des chefs avec de gauche à droite : Patrick Chevallot, Jean Sulpice, Emmanuel Renaut, Benoît Vidal, Édouard Loubet

Et un jour, Manuel Martinez vous envoie au Crillon...

Oui, au bout d'un an à la *Tour d'Argent*, le chef me convoque dans son bureau et me dit : « Aribert, cet après-midi tu iras te présenter au *Crillon*. Tu commences la semaine prochaine. » Bien entendu, sans me demander mon avis à un quelconque moment. Je me présente donc au *Crillon*, et là, je tombe sur Christian Constant, Jean-François Rouquette, Alain Pégouret, Jérôme Banctel, et j'en passe. Je ne suis resté qu'un an au *Crillon* mais j'y ai appris mille choses, j'ai augmenté mon niveau de travail, et passé un moment incroyable. Il faut rappeler ce qu'était le *Crillon* à cette époque. Le président de la République venait dîner deux fois par semaine, Depardieu y mangeait toutes les semaines, c'était la table du Quinze de France, de Yannick Noah, que l'on voyait en permanence, comme toutes les stars de la télé et du cinéma du moment : Antoine de Caunes, José Garcia et toute la clique. Ensuite, il y a eu La Régalade, qui commençait à se mettre en place, avec Yves Camdeborde, formé par Constant. C'était le premier chef à monter son bistro et à sortir de la gastronomie. Je vivais dans cette effervescence, et je sentais bien que j'étais au bon endroit, qu'il se passait des trucs, que les cuisiniers qui sortaient du *Crillon* commençaient à rayonner.

À quel moment s'est décidé votre retour à Uriage ?

Un soir, je suis revenu par hasard dîner aux *Terrasses du Grand Hôtel* avec un copain, et j'ai revu le chef avec qui j'avais travaillé. Je savais que le second qui m'avait fait rentrer était parti ; et là de but en blanc, il me propose de prendre la place de second. J'étais à Paris depuis deux ans, et à vrai dire j'en avais déjà marre. J'ai donc commencé à réfléchir au fait de revenir. À l'époque il n'y avait pas d'étoiles, et lors de mon dîner, avec mes expériences passées, j'avais tout de suite vu ce qu'il fallait faire pour en avoir une. J'avais vu immédiatement ce qu'il fallait régler dans l'assiette, la précision qu'il fallait trouver. J'aimais beaucoup le feeling du chef, sa manière de cuisiner, d'appréhender le produit. Je me suis donc décidé à revenir à Uriage fin 1997. J'ai tout de suite pleinement endossé mon rôle de second. J'ai tout repris à zéro, embauché, je leur ai fait faire des investissements, revoir l'organisation, j'ai fait asseoir le personnel pour manger. En fait, j'ai mis en place une ambiance comme j'avais vu au *Crillon*. Je structure les *Terrasses du Grand Hôtel* comme Christian Constant avait structuré les cuisines du *Crillon*. J'avais adoré sa philosophie, la manière dont il gérait les gens, l'organisation de travail qu'il y avait, sa minutie. Et



Avec ses fidèles amis, Emmanuel Renaut et Édouard Loubet



Avec Jean Sulpice, Édouard Loubet et Michel Troisgros

ça a marché. La première étoile est tombée en 2000. La seconde deux ans après. Je passe quatre années et me prend l'envie de faire autre chose. Et là, le chef ne souhaitant pas me laisser partir, sans doute pour ne pas supporter seul la pression des deux étoiles, me propose sa place. Certainement aussi parce qu'il est conscient qu'il aura du mal à retrouver quelqu'un comme moi, à reformer un binôme qui fonctionnait aussi bien que le nôtre. On construit donc la passation ensemble et on l'annonce au Michelin. J'ai travaillé seul en 2004 et, lorsque le guide est sorti l'année suivante, les *Terrasses du Grand Hôtel* conservait ses deux étoiles. J'ai donc poursuivi en gardant un noyau dur autour de moi, et qui est d'ailleurs toujours avec moi aujourd'hui.

La place du sport dans votre vie ?

J'en ai toujours fait. Je suis presque né les skis aux pieds. Pour être tranquilles, mes parents m'ont mis sur des skis quand j'avais deux ans. Ensuite j'ai toujours fait du ski, du vélo, de la rando, je me suis toujours baladé dans la nature. C'est mon équilibre pour me sentir foncièrement bien. Si je ne fais pas de sport, je me pousse à m'en aller pour en faire. Et je peux être pénible si je n'en fais pas, car je suis obsessionnel, donc pour que je sois relax, l'activité sportive est impérative. À mes yeux, le sport, c'est au-delà d'une énergie, c'est une alchimie avec l'élément, c'est un mouvement parfait, un virage parfait en ski, c'est comme un alignement, une plénitude qui s'installe en toi. Ce que j'aime, c'est de toujours être en phase de progression. Donc je commence toujours de nouveaux sports afin de me retrouver débutant. Le kitefoil par exemple, une sorte d'aile inversée avec laquelle tu planes entre 40 et 80 cm au-dessus de l'eau. Non seulement c'est une glisse extrêmement pure mais ensuite arrive tout un tas de mouvements pour rester debout sur l'aile ; je m'y suis collé tout de suite quand ce sport est né et j'ai passé tous les niveaux jusqu'à devenir expert. J'ai aussi réattaqué le surf des mers il n'y a pas très longtemps. Ça m'aide à garder beaucoup d'humilité, à conserver beaucoup de calme, de tranquillité, ça m'aide à être posé, aligné ; j'y vois comme une intense connexion à la nature. Il y a un état méditatif quand je pratique le sport qui me fait beaucoup de bien.



C'est une manière de vous surpasser ?

Pas me surpasser mais progresser. Et vaincre certaines craintes, certaines peurs que tu peux avoir à oser certains mouvements, à passer un cap que tu n'as jamais franchi, à gravir un sommet que tu n'as jamais exploré. C'est aussi la possibilité de t'éclater sur des couloirs que tu n'as jamais empruntés, c'est un sentiment de plénitude. Aujourd'hui si je devais tout arrêter, je pourrais largement vivre de ça ; tout en continuant à cuisiner mais vraiment de manière très personnelle, continuer à prendre plaisir mais de manière complètement différente. Le sport me permet de trouver des ressources, de l'énergie, des réponses, parce que toutes les réponses ne sont pas au même endroit, c'est une manière de déplacer sa vision, sa conception des choses.

Votre famille ?

J'ai deux filles dont je suis très proche et avec qui j'essaie de passer le plus de

temps possible. J'en ai une qui fait du ski de haut niveau, et ça me fait extrêmement plaisir car on fait du sport ensemble. Je suis content d'avoir au moins une enfant qui fait du sport de haut niveau et avec qui je peux aller m'épanouir. On a commencé le surf ensemble il n'y a pas très longtemps. Et du coup on redevient débutants ensemble et c'est très agréable, on a le même feeling. L'autre est plus intéressée par le shopping, la coiffure mais elle fait tout de même un peu de sport avec nous. Mes enfants c'est très important, pouvoir partager, faire des choses avec elles, car je ne l'ai pas fait avec mes parents, je n'ai pas été élevé comme ça ; mes parents n'avaient pas le temps, ils bossaient beaucoup. Donc partager des moments avec mes filles, aller skier, surfer, faire du vélo, ça n'a pas de prix. Idem pour les amis, Édouard Loubet, Emmanuel Renaut, Jean Sulpice, Christophe Hay pour les amis proches mais je pourrais en citer beaucoup d'autres. J'aime passer du temps

avec eux, échanger, partager. C'est un peu pour ça que j'ai créé le Challenge des Chefs. C'est un événement sportif où les gens de la profession viennent s'amuser et prendre du plaisir.

Parlez-nous de la Maison Aribert, comment est né ce projet ?

Sincèrement, je ne pensais jamais m'installer, ce n'était pas quelque chose que j'avais en tête, justement pour garder une certaine liberté. J'ai eu des propositions intéressantes de partout, du monde entier, *Le Ritz*, *le Crillon*, pour reprendre de grandes maisons... Et d'avoir la possibilité de choisir, de dire oui ou non me faisait me sentir bien. En fait, cette installation est née d'une proposition qui n'a pas été honorée. Les propriétaires des *Terrasses du Grand Hôtel* m'ont fait une promesse qu'ils n'ont pas tenue. Et je déteste les gens qui ne tiennent pas parole. Ils m'avaient promis de me donner le fonds de commerce, avec par la suite un loyer modéré pour les murs.



J'ai trouvé le deal intéressant car c'était un cadeau sans en être un. J'avais construit quelque chose, c'était une sorte de reconnaissance, et en plus ils me fidélisaient. Pour ma part, je prenais peu de risques car je connaissais le business. J'avais en projet de tout refaire, de refondre le lieu pour donner une image plus attractive. Nous avons travaillé au business plan, vraiment tout mis sur la table, et au bout d'un an, ils ont changé d'avis. À ce moment précis, j'avais deux options, soit je faisais mon enfant gâté et je jetais par terre ce que j'avais construit, mes équipes, etc. Je pouvais partir, mais je ne suis pas comme ça, ce n'est pas mon mode de fonctionnement. Je me suis dit, je vais être plus intelligent que cela et réfléchir à une suite logique par rapport à ce que j'ai fait jusqu'à aujourd'hui. Et très vite, ce lieu (l'actuelle *Maison Ari-*

bert) est apparu comme une évidence. La bâtisse était en ruine mais elle avait du cachet et du potentiel. Et mon mode de vie me plaisait bien à Uriage, j'y ai construit des choses, il y a mes enfants, j'ai donc eu l'envie de rester. Et tout s'est mis en place. J'ai contacté la mairie, car le bâtiment leur appartenait puis le département, la région et les amis. J'ai mis les montagnes par terre et j'y suis allé.

Et vous avez construit une maison éthique et écoresponsable

Oui, car je pense que nous n'avons pas d'autres choix aujourd'hui. Il faut faire une gastronomie éthique et responsable. Et pas seulement en travaillant avec 3 producteurs locaux. Il faut réfléchir à tous les aspects. Savoir comment traiter les déchets, comment habiller son personnel, penser à l'eau servie aux clients,

c'est l'ensemble de ce que tu fais, ce que tu achètes, ce que tu respirez. Et c'est comme ça que nous avons construit notre maison. Alors je ne dis pas que c'est simple car tout le monde n'y est pas encore préparé, il faut notamment former les équipes, les sensibiliser. Un exemple, remplacer le film plastique par un papier à base de cire d'abeille en cuisine est un vrai challenge. Et c'est beaucoup de temps, car il faut rencontrer le fabricant avec lequel on veut travailler, mais c'est très intéressant parce que je m'éduque à travers ça. Cette mise en avant des savoir-faire locaux est importante à mes yeux. Avec la transition agricole, ce sont pour moi les deux challenges à relever.



La salle du restaurant gastronomique

Vous pouvez développer ?

Il faut retourner aux circuits courts, valoriser le travail des agriculteurs pour qu'ils puissent vivre décemment. Lorsque le consommateur paie directement l'agriculteur, il perçoit directement le fruit de son travail. On évite ainsi le travers du supermarché qui tentera de lui acheter son kilo de tomates le moins cher possible. Il y a un paysan qui se suicide chaque jour en France. Soit on continue à fermer les yeux dans notre petite tour d'ivoire, et on continue de dire que tout va bien, soit on se bouge et on se dit que nous, les chefs, on a vraiment quelque chose à faire sur cette terre ; à savoir aider les gens qui ne sont pas bien. Avec une dizaine de chefs, nous avons pour projet de lancer une tribune suite à la sortie du film *Au nom de la Terre* avec Guillaume Canet. L'idée est de créer une fondation pour soutenir le travail quotidien des paysans. Pour sauver la terre il n'y a qu'une solution, la transition agricole, dépolluer les sols et bien nourrir les gens. Alors c'est sûr, ça ne va pas prendre deux semaines, ça va prendre 20 ans. Donc soit on y va maintenant, soit on se sert de notre aura et de notre énergie, soit on continue à ne rien faire et on va tous au crash.



La table du chef au cœur de la cuisine



La table du chef pour vivre pleinement le service en cuisine

© AnneEmmanuelleThion

Au quotidien dans votre cuisine, comment s'exprime cette implication ?

Je vais vers une cuisine plus végétale. J'ai un jardin à côté de la cuisine et j'y puise le maximum de choses. Je vais essayer d'être en autonomie bientôt. C'est presque une obsession, je bosse vachement le truc. Parce que franchement quand tu travailles un produit du jardin, c'est autre chose. Alain Passard, le chef de l'Arpège à Paris, le sait très bien. Sa cuisine est magique parce que ses légumes le sont. Son gratin d'oignon pamplemousse est juste à tomber par terre parce que l'oignon est dingue, que le pamplemousse est dingue parce que tout est dingue. Mon objectif est d'aller vers une cuisine à 80 % de végétal parce qu'aujourd'hui, on sait que si on nourrit la population avec 80 % de végétal on

sauve la planète. Il faut beaucoup d'eau pour faire un kilo de viande, et nous qui aujourd'hui transformons la nourriture, on ne peut plus ignorer cela.

Vos projets ?

Pérenniser mon lieu, faire en sorte que ça marche, ça c'est vraiment important. Je veux que les gens viennent chez moi comme pour un pèlerinage. Qu'ils passent un bon moment, mangent ma cuisine, mais aussi découvrent un univers, qu'ils comprennent une philosophie. La satisfaction de mes clients est une priorité. Avec mes associés, c'est notre principal objectif. Lorsque nous avons ouvert, avant même de parler d'équilibre financier, nous avons eu en tête la satisfaction client. Et jusqu'à présent, nous y parvenons. Les per-

sonnes qui quittent l'établissement nous disent toutes qu'elles ont passé un bon moment, qu'elles se sont senties bien chez nous. Ensuite, mon objectif est de travailler cette autonomie, parce qu'il ne faut pas rêver, à un moment, ça va être compliqué de trouver des produits. Et passé le stress, et toute la problématique liée à l'ouverture de l'établissement, je veux aller encore plus loin dans ma cuisine. J'ai déjà ma patte, ma cuisine est marquée, mon travail est stylé, il ne ressemble qu'à moi, mais je veux me diriger vers une cuisine encore plus engagée, plus posée, avec encore plus de sens.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.
PHOTOS : ANNE EMMANUELLE THION.
RÉDACTION CULINAIRE : MICHEL TANGUY.



Ombles chevalier et bouillon céleri & huile de noisette

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 ombles chevaliers
- 1 botte d'oignons cébettes
- 50 g de gingembre
- 10 g de citronnelle
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 botte de menthe
- 1 botte d'oseille
- 1 boule de céleri
- 1 botte de coriandre fraîche
- 10 g de graines de coriandre
- Huile de noisette
- 10 g de gros sel gris
- Poivre gris du moulin

PROCÉDÉ

Ciseler les oignons, la citronnelle, peler le gingembre et le tailler en lamelles, faire suer à la poêle dans l'huile d'olive chaude, ajouter les feuilles de menthe grossièrement ciselées puis y faire rôtir les filets d'omble. Rôtir l'oseille séparément dans un peu d'huile d'olive.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, déposer un peu de condiments et d'osiel rôtie puis le filet. Verser le bouillon de céleri, ajouter quelques gouttes d'huile de noisette, quelques grains de gros sel, un ou deux tours de moulin à poivre..

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

BOUILLON CÉLERI ET HUILE DE NOISETTE

- 1 boule de céleri
- 1 botte de coriandre fraîche
- 10 g de graines de coriandre concassées
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Gros sel gris de Guérande
- Poivre du moulin

PROCÉDÉ

Laver et brosser la boule de céleri puis la tailler en gros cubes. Concasser les graines de coriandre, mettre le tout dans une casserole, couvrir d'eau à hauteur et porter à ébullition.

Lorsque l'eau bout, ajouter la botte entière de coriandre fraîche et laisser cuire encore quelques minutes. Retirer du feu, filmer et laisser infuser au moins 1 heure puis déposer la botte de coriandre dans un chinois, et bien presser. Ajouter tous les morceaux et laisser égoutter. Enfin, jeter le contenu du chinois et passer tout le liquide puis assaisonner avec les huiles, sel et poivre.

CHRISTOPHE ARIBERT



ARIBERT



600 RÉFÉRENCES
SUR LA CARTE DES VINS
AVEC UNE DOMINANTE
DE VINS BIOS

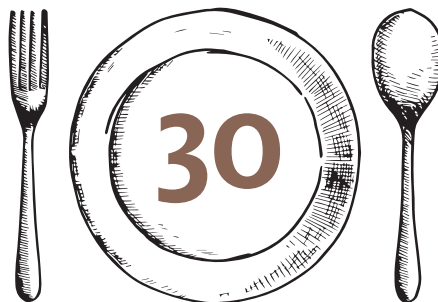
OUVERTURE :
FÉVRIER 2019

SUPERFICIE DE L'ÉTABLISSEMENT :
1500 m²

SUPERFICIE DU JARDIN :
500 m²



10 personnes
sont en cuisine



NOMBRE
DE COUVERTS



Présente
Fabien Raux

Chef au 1741, Strasbourg.



À la tête des cuisines du 1741 à Strasbourg depuis 2015, 1 étoile au guide Michelin, Fabien Raux est fort d'un parcours riche à l'international : au Maroc d'abord pour le groupe Barriere, mais aussi en Chine en tant que Chef exécutif du restaurant de Christophe Dufosse, sans oublier le Hyatt Regency à Casablanca. En France, Fabien est passé par de belles maisons comme le Meurice à l'époque Alleno, ou encore l'abbaye S' Ambroix à Bourges avec Francois Adamski. Originaire du Pas de Calais, Fabien a fait ses études au lycée hôtelier du Touquet tissant un lien fort avec ses enseignants comme Jean-Marc Mompach ou Jérôme Dubois. Amoureux de l'Alsace, Fabien Raux propose au 1741, une cuisine technique et goûteuse mettant en avant les produits du terroir alsacien.



Photographies : Cook&Shoot

Sa recette : **Sphère foie gras, mangue, passion et café**

Recette pour 12 portions.

1. Gel mangue-passion

1 kg	Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit	Faire bouillir Fruit'Purée Mangue Alphonso et Fruit'Purée Fruit de la passion. Ajouter le sucre et la kappa, fouetter 2 minutes puis débarrasser. Une fois pris, mixer fortement au Thermomix pour avoir un gel lisse.
1 kg	Fruit'Purée Fruit de la passion Capfruit	
24 g	Kappa	
50 g	Sucre	

2. Brunoises

300 g	Foie gras terrine	Tailler en brunoises la terrine et la mangue. Réserver une partie pour les inserts et une autre partie pour le décor.
1 pièce	Mangue par avion	

3. Insert foie gras

1 pièce	Brunoise de foie gras	Mélanger les brunoises de foie gras et de mangue. Ajouter le fruit de la passion, lier au gel et mouler en 1/2 sphère. Surgeler. Une fois pris, assembler en sphère.
	Gel mangue-passion	
Brunoise de mangue		
Fruit de la passion		

4. Bavaoise foie gras

1 kg	Foie gras terrine	Chauffer la sauce poulette à 60° C, ajouter la gélatine. Mixer avec le foie gras puis ajouter la crème montée. Mouler en moule sphère avec un insert foie gras au cœur. Prendre en cellule
500 g	Sauce poulette (Fonds blanc réduit et crémé)	
4 feuilles	Gélatine	
350 g	Crème montée	
	Sel	
	Poivre	

5. Beurre de cacao

Cure dents	Trempier les sphères dans le beurre de cacao à 40° C.
Beurre de cacao	

6. Glaçage

63 g	Eau	Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose à 130° C. Décuire avec la crème, ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat inspiration passion. Colorer avec le colorant couleur mangue.
325 g	Sucre	
325 g	Glucose	
216 g	Crème	
22 g	Gélatine en poudre	
132 g	Eau froide	
325 g	Chocolat inspiration passion	
	Dioxyde de titane	
	Colorant couleur mangue	

7. Tuile papier

1 kg	Fruit'Purée Fruit de la passion Capfruit	Chauffer Fruit'Purée Fruit de la passion avec le sucre et mélanger avec la pectine. Faire bouillir, puis ajouter la gélatine. Reposer. Étaler sur silpat et cuire à 180° C, 1/2 ventilation pendant 8 minutes. Froisser en sortie de cuisson.
15 g	Gélatine en feuilles	
15 g	Pectine NH	
35 g	Sucre	

8. Sauce

1 kg	Fruit'Purée Fruit de la passion Capfruit	Mélanger Fruit'Purée Fruit de la passion et Fruit'Purée Mangue Alphonso. Torrifier le café à 180° C pendant 5 minutes, puis le verser dans les purées bouillantes. Infuser 1 heure. Passer et servir en saucière.
300 g	Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit	
200 g	Café Sidamo Ethiopie	

Dressage

Dans une assiette creuse, râper à l'aide d'une microplane un peu de foie gras cru. Assaisonner de fleur de sel et d'un tour de Moulin. Déposer les brunoises de foie et de mangue joliment autour. Décorer avec quelques cress. Disposer une sphère au centre, surmontée d'une tuile. Servir avec une saucière de sauce passion-café.



Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit

Capfruit a sélectionné une variété (Alphonso) et un terroir (l'Inde). La mangue Alphonso est l'une des plus réputée au monde et peu importée en Europe. Sa chair ferme et orangée et son goût légèrement musqué caractéristique, sont très appréciés des connaisseurs. La purée est proposée sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit.

ACTUS

Cédric Grolet ouvre une boutique à son nom avenue de l'Opéra

Cédric Grolet annonce l'ouverture très prochaine de sa boutique. C'est en lieu et place de l'ancien *Casse-Noisette* du chef Jeffrey Cagnes que Cédric Grolet dévoilera son univers. Un lieu hybride entre pâtisserie, boulangerie et salon de thé. Un premier projet personnel qui lui tient très à cœur. Le chef pâtissier précise conserver son poste au sein du *Meurice*.



Kevin de Porre et Erwan Ledru, chefs de *Contraste*

Après *Substance* (75016), Stéphane Manigold vient d'ouvrir un nouveau restaurant dans le 8^e arrondissement de Paris, au 18 rue d'Anjou, baptisé *Contraste*. L'établissement propose une « gastronomie assumée et accessible ». Aux commandes des cuisines : Kevin de Porre (*Kei*, *Plaza Athénée*, *Shangri-La Paris*) et Erwan Ledru (restaurant *Arnaud Nicolas*, *Le Meurice*, *Las-serre*, *Le Rech*). Le premier rend hommage à la ruralité et à la terre dans sa cuisine, l'autre fait honneur à la pêche durable et aux produits de nos terroirs. En salle, place aux jeunes talents, Sébastien Pillas (sommelier au restaurant *Le Quinzième* durant 10 ans), Romain Pernot (maître d'hôtel au *Crillon*) et Nathan Travers (sommelier au *Meurice* depuis 2 ans). Le décor « miroir » est signé de l'architecte Michel Amar, et composé de matériaux organiques nobles (marbres verts et noirs, cuir, etc.).



Du changement pour la 27^e édition du concours MOF !

Le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France prépare sa 27^e édition en mettant l'accent sur le renforcement de l'équité, la consolidation de la déontologie et l'accompagnement des candidats sur le long terme. Le Comité d'organisation des expositions du travail et du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France travaille pour les salariés, au moyen d'accéder à des fonds de financement, et cherche à s'appuyer davantage sur les professionnels de la branche : « *S'engager à passer le concours ne doit pas condamner le candidat à faire des investissements financiers et de temps qui puissent mettre sa famille, son activité professionnelle ou sa vie personnelle en péril* », explique Christian Forestier, président du COET-MOF.

« *Désormais, les sujets rédigés par les branches professionnelles, plus proches de la réalité économique, professionnelle et sociale, ne devront pas excéder un budget maximal de 5 000 € et un temps d'exécution de 450 heures de travail* », ajoute Jean-Marc Schaffner, trésorier du COET-MOF.

Autre nouveauté de taille pour ce concours, les candidats seront face au jury lors des épreuves, excluant ainsi la notion d'anonymat. Enfin, l'accompagnement des candidats sera intensifié, car comme l'explique Christian Forestier, « l'engagement du COET auprès des candidats doit aller au-delà du temps du seul concours [...] ».



Ouverture de *Petit Plisson*, café et épicerie de proximité



© Richard Schroeder

La *Maison Plisson* fait des petits. Après une première adresse ouverte en 2015 dans le 11^e arrondissement de Paris puis une seconde en 2018 place du marché Saint-Honoré dans le 1^{er}, Delphine Plisson a dévoilé en septembre *Petit Plisson*. Prolongement de l'engagement de l'enseigne en matière de qualité des produits, de respect des saisons et de savoir-faire des producteurs, ce nouveau lieu s'annonce comme le « café du coin » mêlé à une épicerie de proximité. « *Petit Plisson est le repaire que je rêvais de trouver à deux pas de chez moi : une adresse sympa, un accueil attentionné, des super produits en ligne avec ma volonté de faire attention à mon alimentation et à mes valeurs* », déclare la fondatrice. « *Des services adaptés à ma vie de mère de famille et à mon rythme quotidien, un mélange de café du coin et d'épicerie de campagne !* »

Situé au 14, rue des Petits-Carreux dans le 2^e arrondissement, *Petit Plisson* est tenu par un couple qui a fait le choix de dédier sa vie « à la bonne franquette », 100 m² entièrement dédiés à l'alimentation, à la convivialité et au goût.

Éric Frechon, Chef consultant à l'*Hôtel du Cap-Eden-Roc*



L'*Hôtel du Cap-Eden-Roc* célébrera son 150^e anniversaire en 2020. À cette occasion, l'établissement du Cap d'Antibes ouvre une nouvelle page de son histoire gastronomique avec Éric Frechon comme chef consultant. Il accompagnera Arnaud Poette, le chef exécutif des lieux pour sublimer la cuisine de l'hôtel en y apportant élégance et créativité, et ce dès le 17 avril 2020. « *Dans le cadre de ce projet très excitant, nous projetons de rénover complètement notre restaurant et notre grill tout en conservant l'âme de ces deux lieux uniques à la vue imprenable sur la Méditerranée* », déclarait Philippe Perd, directeur général de l'hôtel. « *Nous sommes très heureux d'accueillir Éric Frechon au Cap d'Antibes, son talent, son expertise, et notre vision partagée du projet feront rayonner encore plus fort l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à l'avenir.* »

« *Je dis souvent que la cuisine, c'est du partage, avec les clients bien sûr mais avec les équipes aussi* », ajoutait quant à lui Éric Frechon.

Trophée International de la Pâtisserie française : les 6 candidats !



CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS • CONFISEURS • GLACIERS • TRAITEURS

Le nouveau concours lancé par la Confédération nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Glaciers Confiseurs Traiteurs (CNAP), et son président Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier-confiseur, en collaboration avec Thierry Bamas, MOF Pâtissier-confiseur, se déroulera du 1^{er} au 3 novembre 2019 dans le cadre du Salon du Chocolat (Paris, Porte de Versailles) sur l'espace de la CNAP (Pavillon 4). Le Trophée international de la Pâtisserie française accueillera 6 nationalités, chacune représentée par un professionnel des métiers de bouche de plus de 23 ans actuellement en activité :

- Khatuna Bakuradze - Géorgie - Cheffe pâtissière au Bioli Medical Wellness Resort (Tbilissi)
- Kohei Ishida - Japon - Chef pâtissier à la Pâtisserie Aigre Douce (Tokyo)
- Kevin May - Belgique - Responsable pâtisserie à la Pâtisserie Ducobu (Waterloo)
- Ilias Nikola - Grèce - Pâtissier-chocolatier chez Alain Chartier
- Maxime Tardieu - Suisse - Chef pâtissier chez Mr & Mrs Renou (Genève)
- Dorian Zonca - France - Formateur chez Bellouet Conseil, école de pâtisserie (Paris)

Le jury sera composé d'experts internationaux de la pâtisserie, dont Pierre Mirgalet et Thierry Bamas.

ACTUS

Maxime Laurenson ouvre Rustique à Lyon

L'ancien chef de *Loiseau Rive Gauche* à Paris vient d'ouvrir Rustique, son premier restaurant, à Lyon. C'est le 28 octobre que Maxime Laurenson a accueilli ses premiers clients au 14, rue d'Enghien dans le 2^e arrondissement. Formé auprès de Michel Hulin à *La Cabro d'Or*, Mathieu Viannay à *La Mère Brazier* et Jean Sulpice à Val Thorens, il proposera, avec son épouse Hélène, une cuisine dans la lignée des assiettes qui lui ont valu une première étoile en 2018. Le chef s'appliquera à ne travailler que des produits locaux, pour offrir aux Lyonnais des assiettes aux saveurs intenses dans lesquelles sauces, jus et herbes aromatiques auront à nouveau toute leur place.



La Maison Caffet

s'installe dans l'ancienne pâtisserie Franck Fresson à Metz

Pascal Caffet et son épouse inauguraient le 10 octobre dernier leur nouvelle *Maison Caffet* en lieu et place de la pâtisserie Franck Fresson qu'ils ont racheté à Metz.

Pascal Caffet et son équipe proposent désormais dans la boutique et salon de thé du 17 rue du Grand Cerf, des créations signatures mais également certaines recettes sucrées et salées de Franck Fresson.

Il s'agit de la 15^{ème} boutique ouverte par le couple.



Palmarès de la 33^e éditions des Trophées Le Chef

Au cours de cette cérémonie, Mauro Colagreco s'est vu élire par ses pairs Chef de l'Année 2019® ! La profession entend ainsi saluer le parcours exceptionnel du chef italo-argentin du *Mirazur*, dont l'année 2019 fut auréolée de multiples distinctions, avec notamment l'attribution de la précieuse troisième étoile au guide Michelin pour sa table de Menton. Succédant à Aleksandre Oliver, Maxime Frédéric, désormais au *Cheval Blanc Paris*, a été élu Pâtissier de l'Année. En salle, Jean-Baptiste Klein, de *La Table d'Olivier Nasti* à Kaysersberg, décroche le titre de Sommelier de l'Année, et Claire Bâcle, du restaurant *Anne de Bretagne* à La Plaine-sur-Mer, celui du Prix du Service. En parallèle de ces élections par la profession, a eu lieu le concours « Espoir de l'année » à Ferrandi. C'est Alexandre Clochet de *La Table de Plaisance* à Saint-Émilion qui l'emporte avec son plat « Rouget de roche confit au beurre d'aromates, jus de soupe de poisson émulsionnée à l'aïoli, brandade de poisson de roche - ail noir, artichaut anisé et tomates confites », et son dessert « Tarte feuilletée aux figues fraîches, glace Jivara et gruë de cacao sablé, figue pochée comme un vin chaud ».

Enfin dans la catégorie « Tremplins de l'Année » ont également été honorés, les chefs ayant récemment ouvert leur table : Coline Faulquier, Xavier Pincemin, Christopher Hache, Sylvain Sendra, Fabrice Idiart et Thibaut Spiwack.



ACTUS

Camille Thomas et Nicolas Bouche remportent la 17^e édition de L'Assiette Gourm'hand



C'est au lycée professionnel privé Sainte-Marie de Bailleul (Hauts-de-France) que se tenait le 5 octobre le concours culinaire de L'Assiette Gourm'Hand, ouvert aux professionnels porteurs d'un handicap, créé en 2003 par Benoît Flahault, chef et enseignant. En présence de Sophie Cluzel, secrétaire d'État chargée des personnes handicapées, d'Éric Étienne, sous-préfet de Dunkerque mais également de François Adamski, Guillaume Gomez (président du jury du concours depuis 2007), et de nombreuses personnalités du monde de la gastronomie. L'événement a consacré le talent de Camille Thomas et Nicolas Bouche (*IMPro Le Roitelet - Les Papillons Blancs de Roubaix-Tourcoing dans le Nord*) parmi les seize équipes de nationalité belge, russe, suisse, luxembourgeoise, marocaine et française, toutes composées d'un binôme de cuisiniers, comptant une personne souffrant de handicap mental et son formateur. Le jury composé de 35 chefs a également salué le travail de Sébastien Dutrieux et Christian Poucet (*CFP Mosan à Dinant en Belgique - lauréat 2018*) arrivés seconds sur le podium, et de Jérôme Parajeau et Séverine Chautemps (*Messidor Le Comptoir des Criques à Pont-Évêque en Isère*), à la troisième place. Tous se sont vu offrir un trophée et une semaine de stage dans les cuisines de l'Élysée.

Pour plus d'information sur nos produits adressez-vous à BAUSCHER HEPP FRANCE

bureau + showroom officiel: 14 & 22, rue de Saussure; 75017 Paris

contact: info@bauscher-hepp.fr / Tél: 01 47 64 02 05 / Fax: 01 47 64 05 38

The logo for ZIEHER, featuring the brand name in a bold, sans-serif font with a stylized pink and purple arch above the letters 'I' and 'E'.

WWW.ZIEHER.COM



VISION

AGENDA

RUNGIS AU GRAND PALAIS, LE FESTIVAL DU BIEN MANGER DU 15 AU 17 NOVEMBRE, À PARIS



Une occasion unique pour le grand public de découvrir l'antre du plus grand marché du monde dans l'un des plus beaux écrans de la capitale. Le temps d'un week-end, gourmands et gourmets pourront

rencontrer les acteurs du plus grand marché alimentaire du monde réunis sous la nef du grand palais. Outre la possibilité d'acheter des produits frais, les visiteurs pourront déguster sur place bouchées, plats ou repas préparés par une sélection de chefs hexagonaux, assister à des tables rondes, des master class et rencontrer les différents acteurs du bien manger.

Tarifs : Prévente 15 € - Sur place 18 €

<http://rungisaugrandpalais.com/>

CHEFS WORLD SUMMIT 2019 DU 24 AU 26 NOVEMBRE, À MONACO



Pour sa quatrième édition, Le CHEFS WORLD SUMMIT vise à s'inscrire comme le rendez-vous mondial de la haute gastronomie. Durant trois jours, un parterre de chefs prestigieux se réunira au Forum Grimaldi pour aborder les sujets d'intérêt d'un secteur en pleine mutation. Nouveaux concepts de restauration, écoresponsabilité, formation, recrutement, autant de sujets abordés lors de tables rondes organisées sur l'ensemble du

salon. S'ajoutent à ces sessions d'échanges et de réflexion, la cérémonie des 100 chefs 2019, annonce par le magazine Le Chef du classement des 100 chefs élus par leurs pairs. C'est également durant cette réunion de chefs que se tiendra la 5^e édition de l'International Cup de Cuisine, Trophée du Prince Albert II de Monaco organisée par les Cuisiniers de France, sans oublier la remise du Trophée de la 10^e édition du Festival International de la Photographie Culinaire, le 25 novembre à 20 h. www.chefsworldsummit.com

SALON DU CHOCOLAT ET DES GOURMANDISES DU 8 AU 11 NOVEMBRE, À VANNES



Mercotte, la plus célèbre grand-mère du PAF, sera l'invitée d'honneur de ce nouveau rendez-vous des becs sucrés du Sud Bretagne. Une centaine d'exposants, chocolatiers, mais aussi torréfacteurs sont attendus au Parc des expositions Chorus à Vannes. Les visiteurs, en plus des dégustations proposées, pourront assister

à différents concours. À commencer par celui de la Meilleure Galette de Bretagne le vendredi après-midi. Le samedi, dix candidats s'affronteront durant 9 h pour tenter de réaliser la plus belle sculpture en chocolat et remporter le Trophée Bruno Le Derf Cluizel. Le dimanche, place aux amateurs avec le Trophée des Gastronomes, et enfin le lundi, le Trophée International du Sucre d'Art Stéphane Glacier départagera 11 candidats dont l'objectif sera la construction d'une pièce en sucre entièrement réalisée sur le salon.

www.chocolat-gourmandise-expo.com

VENTE AUX ENCHÈRES DES HOSPICES DE BEAUNE DIMANCHE 17 NOVEMBRE



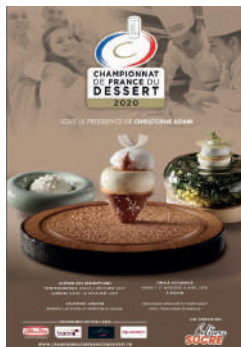
L'une des plus célèbres ventes de charité au monde se déroule à Beaune. La vente aux enchères de vins premiers des hospices célèbre cette année son 159^e anniversaire. Réalisée « à l'amiable » pendant des siècles, la vente des vins des hospices fut faite par soumission après la Révolution ; une offre sous enveloppe était alors

déposée devant la commission qui votait pour la plus élevée d'entre elles. Initiée en 1851, la vente des vins aux enchères ne s'imposera qu'en 1859. Réalisées dans la cour d'honneur de l'Hôtel Dieu à l'origine, les ventes s'effectuent depuis 1959 dans la Halle de Beaune afin d'accueillir les très nombreux visiteurs et amateurs de crus bourguignons. Pour cette édition, 50 cuvées sont mises en vente, à savoir 50 vins issus d'une même parcelle, 33 rouges et 17 vins blancs. Ouverte à tous, il est toutefois recommandé de se renseigner avant d'y assister afin d'être sûr de pouvoir enchérir.

www.hospices-de-beaune.com

CONCOURS

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2020



Les finales régionales des 46^{es} Championnats de France du Dessert se dérouleront de janvier à mars 2020. La finale nationale se tiendra au lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu à Rouen le 7 avril pour la catégorie « juniors », le 8 avril 2020 pour la catégorie « professionnels ».

Catégorie « professionnels » : les pâtissiers et cuisiniers exerçant en France et les pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger, âgés de 18 ans minimum au 1^{er} janvier 2020.

Catégorie « juniors » : les élèves et apprentis des lycées et CFA, âgés de 25 ans au maximum au 1^{er} janvier 2020 (soit nés à partir du 2 janvier 1994), préparant la mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant. Date limite d'inscription pour les candidats juniors, le 10 décembre 2019

Date limite d'inscription pour les candidats professionnels, le 3 décembre 2019

Renseignements et inscriptions : www.lesucre.com

CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Promotion 2020 Yannick Alléno



La finale de la 7^e édition du Concours de l'École aux Étoiles organisée par Président Professionnel, se tiendra le 19 mars 2020 au lycée hôtelier Jean Drouant à Paris. Les épreuves sont réservées

aux élèves et apprentis des lycées, CFA publics ou privés (sous contrat avec l'Éducation nationale) de la filière des métiers de la restauration pour les niveaux : BP, Terminale Bac professionnel ou technique, série STHR, 1^{re} et 2^e années de BTS MHR, mention complémentaire Cuisinier de dessert en restaurant, mention complémentaire Art de la cuisine allégée, mention complémentaire Employé Traiteur. Aucun élève ne doit avoir plus de 21 ans le jour de la finale.

Les candidats doivent constituer une équipe composée d'un élève cuisinier, un élève service et commercialisation (du même niveau scolaire que l'élève cuisinier) et d'un coach enseignant qui assistera les élèves. Les candidats devront réaliser deux recettes : **un plat principal pour 4 personnes**, à envoyer chaud dans 4 assiettes : bœuf libre avec deux garnitures (l'une libre et l'autre à

partir de pomme paille fleurée de paprika) et une sauce à base de crème dans la tradition des grandes sauces. Et **un dessert pour 4 personnes**, servi en plat et découpé en salle, ou servi à l'assiette : poire marquise, avec des croûtons de gelée de pomme et une sauce anglaise vanillée.

Date limite d'inscription : 13 décembre 2019

Renseignements et inscriptions : www.president-professionnel.fr/lesconcours/de-l-ecole-aux-etoiles/

TROPHÉE NATIONAL FRÉDÉRIC DELAIR

Cette 4^e édition du concours est ouverte à tous les apprentis ou élèves du CAP au BTS (relatifs aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de la salle), des lycées d'enseignement public et CFA publics et privés. Les candidats, âgés de moins de 26 ans à la date du concours, devront restituer au mieux l'enseignement reçu, relatif aux métiers de la salle, au travers d'ateliers pratiques mis en place pour valider leurs acquis et leurs aptitudes. Les candidats seront également jugés sur leur participation à la renommée de la gastronomie française au titre de patrimoine vivant, et à leur évolution dans le respect des savoirs fondamentaux.

Date limite d'inscription : 20 décembre 2019

Renseignements et inscriptions, par mail :

pascal.pillier@tropheedelair.fr

Par courrier : 4^e Trophée Frédéric Delair,

1, rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris.

TROPHÉE NOAILLES DU MEILLEUR APPRENTI PÂTISSIER



À l'initiative du groupe Henri Blanc, une nouvelle compétition inter-écoles verra le jour à l'occasion de la 4^e édition de Food'In Sud, le rendez-vous méditerranéen de la restauration et de l'hôtellerie du 26 au 28 janvier à Marseille. Le 1^{er} Trophée Noailles du Meilleur Apprenti affiche la volonté de mettre à l'honneur les talents de demain, et de porter les valeurs de la formation et de l'apprentissage. Le lundi 27 janvier après-midi, 5 binômes d'apprentis pâtissiers (étudiants de 2^e année issus d'écoles professionnelles) s'affronteront sur le thème du gâteau de voyage (cake, madeleine, pain d'épices, etc.). Chaque équipe disposera de 30 minutes pour la préparation d'un gâteau sans crème mais à base de café, sur la base d'un panier de 6 ingrédients et de 30 minutes de cuisson. Deux gâteaux seront présentés, l'un pour la cuisson, l'autre pour la découpe. Renseignements : <https://foodinsud.com/evenements/trophee-noailles-du-meilleur-apprenti-patisier/>

LES RECETTES DE Franck Putelat



LA TABLE DE FRANCK PUTELAT À CARCASSONNE

C'est en 2006, au pied des remparts de la cité médiévale de Carcassonne que Franck Putelat a assouvi ses rêves d'entrepreneur en ouvrant son restaurant éponyme. La table est couronnée d'une étoile en moins d'un an, la seconde arrive cinq ans après.

Un pari de jeunesse

Originaires du Jura, Franck Putelat et son ami d'enfance rêvaient de reprendre le bar de leur village de 500 habitants pour en faire un lieu de vie pour les jeunes du canton. « *Nous nous sommes lancés dans des études de cuisine avec cet objectif en tête, mais après quelques années, mon copain a tout arrêté, tandis que de mon côté, j'ai continué avec un CAP et un BEP.* »

Quelles qualités faut-il avoir pour être cuisinier selon vous ?

« *Pour être un bon cuisinier, car ce n'est pas tout d'être cuisinier, il faut une bonne connaissance des produits, et beaucoup de pédagogie avec son personnel. Il faut également être rapide, réactif et vigilant. Un bon cuisinier doit être à l'affût des mouvances et des tendances car cela va très très vite et nous sommes obligés d'en tenir compte. Il ne faut pas subir, et avoir toujours un coup d'avance.* »

La quête de l'excellence

Après avoir travaillé dès 17 ans dans les cuisines de l'Hôtel de France aux Rous-ses, dans le Jura, il ne quittera jamais le monde des tables étoilées. « *Jeune, j'avais les images de Paul Bocuse dans la tête. La cuisine est un métier difficile, donc autant le réaliser dans l'élite de la gastro-nomie.* » Il travaille ainsi à l'Auberge de Chavannes à Courlans puis effectue son service militaire à l'Hôtel Matignon avant d'intégrer le restaurant Taillevent à Paris (trois étoiles au guide Michelin), auprès de Philippe Legendre.





Souhaitant se rapprocher de sa région natale, il devient sous-chef puis chef exécutif de Georges Blanc à Vonnas de 1992 à 1997. « Georges Blanc m'a appris la gestion humaine mais aussi celle d'une entreprise. Ce que nous faisons en nombre de couverts pour un trois étoiles Michelin, c'était de la folie. On ne le retrouverait plus aujourd'hui. » Après un bref passage à la Bastide de Saint-Tropez, en 1998, il devient le chef de l'Hôtel de la Cité à Carcassonne. « Ce fut une formidable structure pour démarrer une carrière en tant que chef, on travaillait beaucoup mais nous avions des moyens. » Sept années après, la volonté de se mettre à son propre compte le fait partir. Avec sa femme, il ouvre le Parc Franck Putelat à Carcassonne. La première étoile Michelin arrive en 2007, suivie de la deuxième en 2012. Au printemps 2013, il ouvre un hôtel avec sept chambres de charme qui conserve le nom du Parc, tandis que le restaurant devient La Table de Franck Putelat.



Votre cuisine ?

« Je dirais que mon style tient au concept de classique-fiction. Je détourne des bases classiques et les retravaille en y mélangeant un peu de terre et un peu de mer. Cela me représente assez bien : un terroir du Jura arrivé au bord de l'eau dans l'Aude. J'essaie de magnifier la cuisine entre la terre et la mer en allant assez loin, comme en ce moment, avec notre carré de porc servi avec des bulots et un aioli. Dans ma cuisine, je recherche l'essence pure du produit, sa nature propre, son identité pour la sublimer. Si on maîtrise la technique et si on connaît les produits, il est possible de tous les associer. »

Le terre-mer ?

« Ce mariage a toujours existé, c'est mon ADN. Je l'ai toujours fait, mais je ne le mettais pas assez en avant car je n'avais pas cette notion de liberté pour faire des associations telles que le pigeon et les bulots ou l'huître et le bœuf. Je me posais certainement trop de questions. À présent, je fais, je goûte et je fais goûter. Ce sont mes racines de fils de paysans, de la terre, associées à mes recherches des meilleurs produits de la mer qui m'ont amené à mélanger ces produits. Mais il ne faut pas le faire n'importe comment. Cela me demande beaucoup de travail. J'ai toujours beaucoup écrit sur des cahiers des accords susceptibles d'être réalisés ou pas. Sur ma table de nuit ou dans mes poches, j'ai toujours un bloc-notes et un crayon pour y noter mes idées. »

Votre signature ?

« Plusieurs plats sont devenus incontournables mais je pense tout de suite au tartare d'huîtres Tarbouriech avec le filet de bœuf, et au foie gras de canard que l'on sert avec la cranquette, le crabe de Méditerranée. »

Quel chef êtes-vous en cuisine ?

« Je suis de plus en plus calme ! Je suis plus structuré aussi, et j'ai la chance d'avoir mon chef, Thomas Bridanne, qui s'occupe de tout et qui fait tampon avec les équipes. Nous travaillons main dans la main. Nous nous voyons tous les matins pour faire des essais, des assemblages. Nous dégustons, nous ajustons puis nous mettons en place avec la fiche technique pour les équipes. C'est fluide. »

Votre restaurant

« C'est le besoin de liberté qui m'a poussé à me mettre à mon compte. En 2003, quand je suis rentré du Bocuse d'Or, j'ai voulu m'installer tout de suite, mais ce n'était pas le bon moment. C'est important de le faire quand on est prêt. Il y a un moment où on le sent, je ne peux pas l'expliquer. C'est comme si on n'avait pas le choix. Lorsque j'ai visité le domaine avant les travaux, je m'y suis senti tout de suite bien. Ce restaurant me représente, il représente ma vie. Je l'ai fait construire et décorer avec mon style, pour qu'il respire quelque chose. On entre dans la salle comme dans un parc. Les convives sont accueillis avec un mur de moquette verte et une moquette jaune au centre, qui dresse comme un sentier sableux pour mener aux tables. J'y ai mis beaucoup de matières, différents types de bois (dont un bois de fer, très rare), du skaï, de la pierre... On aime ou on n'aime pas mais on ne peut pas y rester indifférent. J'ai fait un lieu à mon image comme si c'était mon propre appartement. Du mardi au samedi, je suis chez moi et j'y prends beaucoup de plaisir car c'est un endroit unique. »



À côté de La Table...

En parallèle de son restaurant gastronomique et tout en continuant d'y assurer chaque service, il ouvre en 2016 sa première brasserie *À 4 temps* By Franck Putelat. Le concept de cette brasserie : les 4 temps de la journée, les 4 saisons. À chaque saison, le code couleur de la brasserie change : jaune l'été, orange l'automne, blanc l'hiver et vert au printemps.

Côté hôtellerie, il ajoute la même année douze chambres à son établissement en faisant l'acquisition de l'Hôtel *Le Pont Levis* au pied de la Cité. Enfin, il est conseiller culinaire de la brasserie du musée de la Romanité à Nîmes *La Table du 2*, au pied des arènes.

Vous n'arrêtez jamais ?

« J'aime faire beaucoup de choses, et des choses variées, mais il faut aussi dire que l'on n'a pas le choix si l'on veut survivre ! »

Un souvenir particulier en cuisine ?

« Plusieurs souvenirs me reviennent, des bons et des moins bons. J'ai tout de même failli arrêter la cuisine trois fois lorsque j'étais au Taillevent, fraîchement arrivé de ma province ! Je remercie aujourd'hui Philippe Legendre, car cela m'a construit, mais cela a été une vraie épreuve à mes débuts. Concernant les bons souvenirs, je pense que le Bocuse d'Or est un des meilleurs moments que j'ai vécus. Ce fut une étape marquante et un bond en avant extraordinaire dans ma carrière. »

Les concours

Franck Putelat aime la compétition. En 2003, il décroche le Bocuse d'Argent. « Après cette place au pied du podium, Laurent Lemal (chef du *Riberach*, près de Perpignan) et moi avons fait le pari de participer ensemble au concours de Meilleur Ouvrier de France. Il m'a fallu seize ans pour y arriver ! L'année dernière, j'ai eu le bonheur d'être cité parmi les lauréats. C'est une satisfaction personnelle et une fierté pour toute l'équipe. Ensuite, c'est encore plus dur après le MOF qu'avant de le passer car l'exigence des gens est extrême. »

La troisième étoile ?

« Le Michelin c'est ma vie. J'ai la collection complète des guides. J'ai touché aux trois étoiles chez les autres (Georges Blanc et Taillevent) mais j'aimerais les avoir chez moi. Je sais que ce n'est pas gagné mais nous essayons d'être meilleurs chaque jour, d'être dans la perfection pour être récompensés, un jour qui sait. En tout cas, je ne veux rien regretter et me donner les moyens d'y arriver. »

TEXTE : CLOTILDE ROUX.
PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : MICHEL TANGUY.

Bouillabaisse... légère de foie gras de canard, cranquette

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 escalopes de foie gras de canard de 80 g
- 8 couteaux
- 12 palourdes
- 12 moules du Mont St Michel
- 12 coques
- 8 rondelles de carotte
- 8 rondelles de pomme de terre
- 8 bâtonnets de fenouil
- 8 bâtonnets de céleri branche
- 20 pousses de salicornes blanchies
- 12 croûtons de pain de mie à l'encre de seiche de 0,5 x 0,5 cm

FINITION

Poêler les escalopes de foie gras de canard, réserver sur un papier TORK. Ouvrir les coquillages à l'eau de mer ou dans de l'eau fortement salée. Cuire les légumes séparément avec un peu de jus de cranquette.

DRESSAGE

Tailler chaque escalope de foie gras en 4 puis dresser au centre de l'assiette. À l'aide d'une poche, déposer un cordon d'écrasé de pomme de terre sur l'escalope de foie gras, déposer les légumes et les coquillages harmonieusement. Saupoudrer le malto de soupe de poisson, quelques points d'aïoli, ajouter 3 dés de pain de mie à l'encre de seiche par assiette et 5 branches de salicorne blanchies. À part, servir le consommé de cranquette « brûlant ».

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

CRANQUETTE

- 1,5 kg de crabes verts
- ¼ tête d'ail
- 50 g de carotte
- 75 g de fenouil
- 75 g de céleri branche
- ¼ de badiane
- 1 clou de girofle
- 3 grains de poivre
- 1 grain d'anis vert
- ½ botte de thym
- 1,5 cl de pastis
- 5 cl de vin blanc
- 3 l d'eau de source

PROCÉDÉ

Couper les légumes en mirepoix, faire suer à l'huile d'olive. Ajouter les crabes verts concassés à la spatule sans coloration, ajouter les épices. Flamber légèrement au pastis puis déglacer au

vin blanc. Mouiller avec l'eau de source et faire cuire 20 min à feu doux. Passer pour éliminer les parures puis filtrer pour clarifier le bouillon. Faire réduire de moitié et réserver.

AÏOLI

- 50 g de pulpe de pomme de terre
- ¼ gousse d'ail
- ¼ jaune d'œuf
- 40 g d'huile de tournesol
- 2 pistils de safran
- Sel fin
- Poivre du moulin

PROCÉDÉ

Placer la pulpe de pomme de terre dans le bol d'un mortier, ajouter la gousse d'ail râpée à la microplane, incorporer le jaune d'œuf puis monter à l'huile à l'aide du pilon.

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

- 50 g de pulpe de pomme de terre
- 3 pistils de safran
- 20 g d'huile d'olive
- 10 g de beurre frais

PROCÉDÉ

Monter la pulpe au fouet avec l'huile. Ajouter le safran puis le beurre frais. Placer en poche.

MALTO DE POISSON

- 20 cl d'huile de poisson
- 6 à 9 g de maltodextrine

PROCÉDÉ

Ajouter suffisamment de maltodextrine pour absorber l'huile. Réserver.





Cassoulet... Pigeonneau, haricots de Castelnaudary

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pigeons de 500 g
- 100 g de poitrine de porc confite
- 3 l de fond blanc de volaille
- Sel, poivre

PROCÉDÉ

Flamber les pigeons, les vider et prélever les cuisses. Désosser les cuisses en gardant le bout de la patte pour conserver la forme une fois farcie.

FINITION

Rôtir les filets sur l'os et laisser reposer. Snacker la poitrine à la plancha, tailler de gros dés de 3 x 3 cm puis les mettre dans les haricots au jus. Glacer les cuisses farcies avec un peu de jus.

DRESSAGE

À l'aide d'un cercle d'un diamètre de 6 cm, faire un cordon de purée, déposer quelques haricots au jus dessus, le filet de pigeon, le cube de poitrine de porc confite, la cuisse en forme de saucisse, une pointe de jus ainsi que le siphon cassoulet.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

FARCE DES CUISSSES

- Chair des cuisses
- Foies et cœurs des pigeons
- 10 g de ciboulette ciselée
- 20 g de farce fine de volaille
- 30 g de foie gras de canard poêlé

PROCÉDÉ

Hacher la chair des cuisses, ajouter les foies et les cœurs taillés en petits dés, la ciboulette, les dés de foie gras et la farce fine. Bien mélanger et farcir les cuisses.

Filmer chaque cuisse pour leur donner une forme légèrement oblongue puis faire cuire à 90°C pendant 3 minutes puis à 64° pendant à nouveau 3 minutes.

JUS DE PIGEON

- Carcasse, aileron, os du cou, etc.
- 4 l de vin rouge
- 3 l de fond blanc de volaille
- 50 g de beurre

PROCÉDÉ

Colorer les os dans un beurre moussieux. Dégraisser puis déglacer avec 2 litres de vin rouge. Laisser réduire à sec, déglacer à nouveau avec 2 litres de vin rouge et réduire à nouveau à sec. Mouiller avec 3 litres de fond blanc de volaille et faire cuire 20 minutes. Passer au tamis, réduire de moitié et réserver.

PURÉE DE HARICOT

- 50 g de haricots blancs de Castelnaudary
- 1 branche de thym
- Eau minérale
- Conserver l'eau de cuisson

PROCÉDÉ

Cuire les haricots dans l'eau avec une branche de thym jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Égoutter en conservant l'eau de cuisson. Mixer puis passer au tamis. Verser les $\frac{3}{4}$ en poche, et réserver l'autre $\frac{1}{2}$ pour le siphon cassoulet.

HARICOT AU JUS

- 50 g de haricots blancs de Castelnaudary
- $\frac{1}{2}$ carotte
- $\frac{1}{4}$ bouquet garni
- $\frac{1}{2}$ clou de girofle
- 50 g de beurre
- Eau minérale

PROCÉDÉ

Cuire les haricots avec la garniture aromatique. Après cuisson, égoutter, mouiller avec le jus de pigeon et le beurre.

POUDRE D'AIL

- 1 gousse d'ail
- 10 g de lait en poudre
- 20 g de beurre clarifié

PROCÉDÉ

Cuire la gousse d'ail doucement dans le beurre clarifié. Filtrer pour récupérer la gousse et conserver le beurre. Ajouter la poudre de lait dans le beurre légèrement aillé et laisser cuire jusqu'à complète coloration (blonde). Égoutter.

SIPHON CASSOULET

- 50 g de saucisse de Toulouse
- 50 g de purée de haricots blancs de Castelnaudary
- 50 g de crème
- 0,9 g d'agar-agar
- Eau de cuisson des haricots

PROCÉDÉ

Colorer la saucisse dans une poêle anti-adhésive. Ajouter la purée de haricots, la crème, l'eau de cuisson des haricots et l'agar-agar. Porter à ébullition 1 minute puis mixer et passer au chinois. Verser dans un siphon, ajouter deux cartouches de gaz une par une. Secouer et réserver au bain-marie à 40°C.

Soubise... Saint-Pierre, oignons de Citou, amandes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Saint-Pierre de 800 g environ
- 175 g de sel
- 75 g de sucre
- 10 g d'amandes fraîches
- 50 g de beurre
- 1 citron vert

PROCÉDÉ

Vider le Saint-pierre, lever les filets puis les couvrir du mélange sel et sucre pendant 8 minutes en les conservant au frais.

FINITION

Faire cuire le Saint-Pierre au poêlon avec du beurre et le jus des oignons. Cuire à la nacre et réserver. Réduire le jus de cuisson du Saint-Pierre, le monter au beurre, mixer, ajouter la ciboulette et un jus de citron si nécessaire.

DRESSAGE

Déposer une amande et deux giroles sur chaque demi-oignon.
Déposer un filet de Saint-Pierre au centre de l'assiette, poser un demi-oignon de chaque côté puis terminer par un cordon de sauce.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

LES OIGNONS

- 4 oignons Citou
- 6 oignons blancs

PROCÉDÉ

Éplucher tous les oignons puis les faire cuire au four à sol pendant 45 minutes à 170°C.

Les couper en deux et les colorer à la plancha.

Émincer les oignons blancs, les faire suer au beurre, et les laisser compoter jusqu'à ce qu'ils soient en purée. Mixer et assaisonner. Garder le jus de cuisson.

LES CHAMPIGNONS

- 100 g giroles clous
- 1 échalote
- 30 g de beurre
- ½ de botte de ciboulette

PROCÉDÉ

Laver les champignons et les sauter au beurre avec une échalote ciselée, ajouter une pincée de ciboulette en fin de cuisson. Réserver au chaud.





Tartare... Huîtres Tarbouriech, filet de bœuf, pommes de terre soufflées

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 huîtres de Tarbouriech
- 250 g de pommes de terre Monalisa
- 2 litres d'huile de tournesol
- 4 girolles clous au vinaigre
- Feuille d'huître

FINITION

Ouvrir les huîtres délicatement et les égoutter sur un papier absorbant.

Farcir les huîtres avec le tartare de bœuf en leur donnant une forme de ballon de rugby.

DRESSAGE

Déposez l'huître farcie au centre de l'assiette. Souffler les pommes de terre, en déposer une légèrement sur l'huître puis ajouter une feuille d'huître ainsi qu'une girolle au vinaigre en décoration.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

LE TARTARE

- 100 g de filet de bœuf
- 10 g de câpres Lilliput
- 8 g de cornichons en brunoise
- 10 g d'échalote confite
- 10 g de ciboulette ciselée
- 2 cuillères à soupe de glace de jus de bœuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Un demi-citron jaune non traité
- Fleur de sel
- Poivre

PROCÉDÉ

Tailler le filet de bœuf en brunoise, ajouter les condiments, la ciboulette ciselée puis assaisonner avec la glace de jus de bœuf, l'huile d'olive, et quelques gouttes de citron. Terminer par la fleur de sel et le poivre.

Croquettes... Escargots d'Argeliers de Maître Pages, poulpe de Méditerranée, ail et persil

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 20 escargots
- Herbes fraîches et fleurs

FINITION

Faire frire les croquettes. Poêler les escargots et le poulpe découpé en plusieurs morceaux.

DRESSAGE

Disposer les croquettes au centre de l'assiette, 5 escargots et 5 morceaux de poulpe par personne. Quelques points de purée d'oignons ainsi que de la purée d'ail des ours, quelques morceaux de sponge cake. Parsemer d'herbes fraîches, réduire le jus de cuisson du poulpe puis le monter légèrement au beurre et servir très chaud.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

CROQUETTES

- 2 gousses d'ail
- 5 g de persil plat
- 80 g de beurre
- 12 escargots
- 2 œufs
- Huile de tournesol
- Chapelure

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre pommade, le persil et les deux gousses d'ail hachées. Confectionner les croquettes d'escargots dans des moules $\frac{1}{4}$ sphère 3 cm avec le beurre d'ail, et les escargots. Faire durcir au congélateur puis paner à l'anglaise 2 fois. Réserver.

PURÉE D'OIGNONS

- 80 g d'oignons tendres
- 10 g de beurre
- 20 g de crème

PROCÉDÉ

Cuire les oignons en purée avec le beurre et la crème. Réserver.

PURÉE D'AIL DES OURS

- 30 g de feuilles d'ail des ours

PROCÉDÉ

Faires blanchir les feuilles d'ail des ours 3 minutes environ puis les mixer finement.

SPONGE CAKE

- 90 g de blancs d'œufs
- 50 g de beurre fondu
- 60 g de jaunes d'œufs
- 20 g de farine
- 2,5 g de sel
- 2,5 g de sucre
- 55 g de chlorophylle

PROCÉDÉ

Mélanger ensemble tous les ingrédients, filtrer puis verser dans un siphon. Ajouter 3 cartouches de gaz une par une. Secouer le siphon puis remplir des petits ramequins et faire cuire au micro-onde durant 2 minutes.

LE POULPE

- 400 g de poulpe
- $\frac{1}{4}$ d'oignon
- $\frac{1}{4}$ de carotte
- 1 branche de céleri
- Vinaigre blanc
- Vin blanc sec
- Poivre blanc grains
- Poivre noir
- Coriandre en grains

PROCÉDÉ

Cuire le poulpe avec tous les éléments de garniture à frémissement pendant 3 heures. Garder $\frac{1}{2}$ de litre de jus de cuisson.

CHLOROPHYLLE

- 50 g de pousses d'épinard
- 50 g de persil plat
- 50 g d'ail des ours

PROCÉDÉ

Faire blanchir les herbes de la chlorophylle puis les plonger immédiatement dans un bain d'eau glacée. Égoutter, mixer, chinoiser et réserver.



LES DESSERTS DE Simon Pacary

Simon Pacary aime raconter des histoires à travers sa pâtisserie. Atypique et élégante, elle surprend par des designs en trompe-l'œil et des associations de saveurs singulières, issues de véritables souvenirs d'enfance qu'il aime retranscrire dans ses desserts.

Originaire du bassin de Thau, ayant passé la plus grosse partie de sa carrière à Aix-en-Provence puis à l'île Maurice, Simon Pacary a retrouvé ses racines sudistes en devenant, en début d'année 2019, le chef pâtissier du restaurant *La Table de Franck Putelat*.

Son parcours

« J'ai passé mon CAP pâtisserie-boulangerie car clairement, l'école n'était pas faite pour moi ; ou à l'inverse, je n'étais peut-être pas fait pour l'école ! La passion de la pâtisserie m'est venue plus tard, après en avoir exploré beaucoup de facettes : la boulangerie tout d'abord, la pâtisserie boutique, la pâtisserie haut de gamme chez un dépositaire Fauchon, et même la grande distribution avec de gros débits. C'est après avoir travaillé pour les frères Pourcel au Jardin des Sens, à Montpellier, puis à l'hôtel Thalazur à Bandol, que j'ai rencontré Marc de Passori. Il a véritablement marqué mon apprentissage. Avec lui nous avons obtenu une étoile Michelin après 7 mois d'ouverture au restaurant L'Esprit de la Violette, à Aix-en-Provence. »

Sa première place de chef

« Après mes diverses expériences, c'est le chef Olivier Bon-temps qui m'a offert mon premier poste de chef pâtissier. Il a été la première personne à croire en moi, à me faire confiance. Il m'a beaucoup apporté, notamment sur le goût, le travail, la rigueur et l'organisation. C'est auprès de lui que j'ai su que c'était le restaurant gastronomique qui me plaisait le plus. Il "transpirait" la cuisine, ce fut un régal de travailler à ses côtés pendant un an et demi. Il m'a transmis l'amour de son métier. »

Son mentor

« Je considère Marc de Passorio comme mon père spirituel. Il m'a fait grandir, il m'a poussé dans mes retranchements et m'a aidé à faire évoluer ma pâtisserie, à trouver mon propre style. Pendant cinq années, on a tout vécu ensemble ; l'ouverture du restaurant, l'obtention de la première étoile Michelin et le quotidien du restaurant. C'est avec lui que j'ai fait ma première démonstration et également mon premier article dans le magazine Thuriès ! On partageait le même amour de la cuisine et de la pâtisserie. C'est le genre de rencontre qu'on fait rarement dans une vie. Il compte toujours énormément pour moi aujourd'hui, dans mon parcours de pâtissier mais aussi d'homme. »



Avant La Table de Franck Putelat

« J'étais le chef exécutif pâtisserie du palace Le Saint Géran, à l'île Maurice. Nous avons en charge la création sucrée de cinq restaurants, d'une pâtisserie, du tea-time, de l'accueil en chambre, de la plage, du spa... L'hôtellerie est un univers particulier. En tant que chef exécutif, je faisais plus de management et de formation que de création. C'est une des raisons pour lesquelles je suis rentré. J'avais besoin de me retrouver et d'être en phase avec mon métier : créer et revivre les services.

Son arrivée à La Table de Franck Putelat

« Le chef est venu me voir à l'île Maurice, nous avons eu un très bon feeling, et ses objectifs correspondaient au type de challenge que je recherchais. Dès mon arrivée, j'ai été mis dans de très bonnes conditions, et mon formidable second a facilité la transition. L'objectif premier était de changer la carte le plus rapidement possible. J'ai donc travaillé sur mon premier dessert : une pavlova. Pour moi, c'est très important qu'il y ait une histoire entre la cuisine et la pâtisserie. J'ai donc créé ce dessert pour le chef, en clin d'œil à son épreuve sucrée du concours MOF, qui était une pavlova ! »



Sa « collaboration » avec Franck Putelat

« Cela ne fait pas longtemps que je suis auprès de lui à La Table, mais il me fait déjà confiance sur toute la partie sucrée du restaurant. Et je ne peux que l'en remercier. On apprend encore à se découvrir mais nos bases sont les mêmes : la saisonnalité, les producteurs locaux et la créativité. Nous communiquons beaucoup, et nous faisons toujours des testings ensemble une fois la carte des desserts imaginée ; il me laisse m'exprimer le plus possible. J'ai carte blanche et c'est ce que j'apprécie. Et chose très importante, je peux déjà constater après sept mois que ma pâtisserie évolue auprès de lui. Elle se recentre, elle est plus structurée, plus franche. C'est clairement une étape importante. »

Son travail au quotidien

« Je suis passé d'une équipe de 35 pâtissiers à une personne avec moi dans le laboratoire, ça fait bizarre ! Nous travaillons vraiment main dans la main avec mon second et nous partageons toutes nos idées. Cette organisation me permet d'être présent partout, à tous les services, de la production au dressage. »

Son style de pâtisserie

« J'aime aller à l'essentiel en termes de goûts, et je désucre un maximum. Avant je travaillais beaucoup sur l'esthétisme du dessert, aujourd'hui je pense d'abord au goût et ensuite vient le dressage. J'essaie toujours de raconter une histoire à travers ma pâtisserie pour partager un souvenir ou transmettre une émotion. Par exemple, ce que j'aime le plus dans la cuisine, c'est prendre un morceau de pain et saucer mon assiette. J'ai donc cherché à retranscrire cette émotion en pâtisserie. J'ai créé un plat "Saucer son assiette", avec de nombreux coulis et agrumes différents, dressés comme un tableau dans l'assiette, autour de laquelle on ne met pas de couverts. Le concept est de venir saucer avec un morceau de pain perdu caramélisé au citron. C'est osé, il faut l'avouer. »

Sa vision de la pâtisserie

« La pâtisserie n'a pas de limites pour moi. Qui a dit qu'on ne pouvait pas mettre d'huître dans un dessert ? Bien sûr, il faut que cela soit maîtrisé, délicat et gourmand mais pour moi la seule limite est l'inspiration du chef. Aujourd'hui tout va très vite et les consommateurs sont attentifs à ce qu'ils mangent. En tant que professionnels, nous devons être attentifs. Notamment, sur l'utilisation des colorants, des additifs ou des arômes en tous genres. J'ai tout retiré de ma pâtisserie. Avec les artisans qui nous entourent et les outils à notre disposition, nous pouvons créer ce que nous voulons. »





Le goût

« Pour moi, le goût c'est acheter des fraises au marché, croquer dedans et sentir le fruit et son sucre. Pour moi, le goût est indissociable de la saisonnalité. Je suis choqué quand je vois des bûches aux fruits rouges à Noël. Mon goût a évolué au fur et à mesure de mes expériences, et grâce au contact des personnes que j'ai rencontrées et qui m'ont inculqué le goût du goût. »

Les réseaux sociaux

En ce qui concerne la médiatisation de la pâtisserie, c'est une bonne chose qu'on parle, car c'est agréable de partager ce que l'on fait au-delà de la cuisine. J'y vois bien plus de positif que de négatif même si cela peut être à double tranchant. Car quand un candidat se présente et qu'il dit qu'il adore les émissions de cuisine à la télévision, il faut qu'il ait conscience du travail et des sacrifices qui l'attendent sinon il ne tient pas longtemps. »

Sa signature

Il s'agit " d'illusion d'une huître ". Originaire du bassin de Thau, l'huître est un souvenir indéniable de mon enfance et des dimanches en famille. Il y a quelques années, j'ai voulu créer un dessert qui raconte l'océan et il a pris forme autour de ce coquillage. Je voulais que l'huître soit dégustée comme j'avais l'habitude de la manger, la coquille entre les doigts. J'ai donc imaginé une

coquille en chocolat, avec un intérieur nacré en chocolat blanc dans lequel je viens déposer de l'ananas vanillé, un crémeux passion et une quenelle de crème yuzu. Sur le côté, je dépose un vrai morceau d'huître poché dans un sirop de vanille passion. Pour aller jusqu'au bout du côté marin, je dépose du wakamé dessalé, mariné et sucré et j'y ajoute le reste de l'huître en tartare. Le tout est servi avec un sorbet citron iodé à l'huître. »

Les associations

« Je suis très attaché à ma région donc j'utilise pas mal d'aromates mais ça dépend de la saison bien entendu. Les associations sont souvent issues d'un souvenir d'enfance, comme par exemple l'abricot et la betterave que je marie en repensant à un abricot que je n'ai pas pu m'empêcher de manger, enfant, en même temps que ma salade de betteraves. »

N'avez-vous pas peur de trop surprendre voire de choquer les convives avec des associations atypiques ?

« Sincèrement, je ne me pose pas la question au moment de la création. Dans ma pâtisserie et dans la vie de tous les jours, je suis quelqu'un d'entier et de franc. Ma pâtisserie me ressemble, elle est entière, elle vient du cœur. Je ne cherche pas à choquer les gens mais à les surprendre, c'est mon souhait. »



Granité... crème de citron Cabanel, kalamansi

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, disposer le granité citron moulé en demi-sphère.

Faire 3 points de crémeux et trois points de gel kalamansi : sur le crémeux, venir déposer un zeste de citron jaune et vert. Sur le gel kalamansi disposer un croûton. Ajouter des herbes et des fleurs.

RECETTE POUR 12 PERSONNES

GRANITÉ

- 200 g d'eau
- 50 g de crème de citron (Maison Cabanel)
- 20 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter la crème citron. Mettre au congélateur puis gratter à l'aide d'une fourchette. Mouler en demi-sphère de 6 cm de diamètre, puis remettre au congélateur.

CRÉMEUX CITRON

- 125 g de jus de citron
- 85 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 75 g de beurre
- 1 feuille de gélatine ramollie et égoutées (soit 2 g)

PROCÉDÉ

Dans une casserole mettre le jus de citron et le sucre. Porter à ébullition. Ajouter les œufs préalablement battus et cuire le crémeux. Ajouter le beurre et la gélatine. Laisser le crémeux prendre au frigo puis le battre légèrement pour le rendre bien lisse. Mettre en poche.

GEL KALAMANSI

- 100 g de jus de kalamansi
- 10 g d'eau
- 2,5 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Mettre le jus de kalamansi avec le sucre. Porter à ébullition. Ajouter l'agar-agar. Laisser refroidir la gelée puis mixer pour obtenir le gel. Réserver en pipette.

ZESTE DE CITRON JAUNE ET VERT

- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 100 g de sucre semoule
- 100 g d'eau

PROCÉDÉ

Commencer par zester à l'aide d'un économe le zeste de citron en prenant soin de ne pas prendre le ziste. Tailler en julienne. Dans une casserole d'eau, blanchir les zestes et renouveler l'opération 3 fois. Presser le jus des citrons et le mettre en casserole avec l'eau ainsi que le sucre et porter à ébullition. Ajouter la julienne de zestes de citron puis baisser le feu et laisser confire pendant 30 minutes environ. Réserver au frais.

CROÛTONS DE PAIN DE MIE AU CITRON

- 300 g de farine T. 55
- 25 g de beurre
- 100 g de lait
- 50 g d'eau
- 10 g de levure
- 6 g de sel
- 1 citron jaune
- 1 citron vert

PROCÉDÉ

Dans une cuve mettre tous les éléments sauf le beurre. Faire tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter le beurre. Puis laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Mettre dans un moule à pain de mie. Laisser pousser. Puis cuire 30 minutes à 180°C.

Une fois le pain cuit et refroidi, couper deux ou trois tranches puis tailler des petits cubes. Dans une poêle, faire chauffer du beurre clarifié et cuire les croûtons jusqu'à coloration. Débarrasser sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.

Le miel... de châtaignier de Paul Luttge, fondant, craquant, crémeux

DRESSAGE

Déposer trois points de mousse miel au centre de l'assiette. Venir mettre délicatement en équilibre la tuile de miel. À l'intérieur des alvéoles, venir garnir avec le beurre fleur de sel et le miel de châtaignier. Déposer du pollen cristallisé, quelques feuilles d'or et des Cress anisés. Pour terminer, mettre un morceau de ruche. Note de sous-bois, fraîcheur, ample et long.

RECETTE POUR 10 PERSONNES

TUILE MIEL

- 100 g de blancs d'œufs (soit 7)
- 100 g de miel de châtaignier
- 90 g de farine T. 55
- 80 g de beurre

PROCÉDÉ

Au batteur, monter les blancs avec le miel. Une fois la meringue bien serrée, mettre la farine. Ajouter le beurre fondu. Laisser reposer au frigo 2 heures. À l'aide d'un chablon, étaler finement la pâte à tuile en rectangle de 15 cm par 3 cm et mettre au four 3 minutes à 170°C. Dans un moule nid d'abeille, mettre la pâte à tuile et cuire 2 minutes à 180°C. Démouler la tuile en nid d'abeille et venir déposer sur la tuile rectangle. Finir la cuisson pendant 5 minutes à 170°C et mettre en forme.

MOUSSE AU MIEL

- 250 g de crème fleurette à 35 % de M.G.
- 100 g de miel de châtaignier
- 2 feuilles de gélatine ramollies et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, tiédir 50 g de miel et y faire fondre la gélatine. Mélanger miel et gélatine au reste de miel. Au batteur, monter la crème mousseuse puis ajouter le miel-gélatine et fouetter pour terminer de serrer la mousse. Conserver au froid. Battre la mousse puis mettre en poche.

BEURRE FLEUR DE SEL VANILLÉ

- 200 g de beurre pommade
- 8 g de fleur de sel
- 5 g de poudre de vanille

PROCÉDÉ

Ajouter la fleur de sel et la poudre de vanille au beurre pommade et placer dans un cornet.







Pain perdu... Agrumes Bâchés, iode, du bout des doigts

MONTAGE

Dans l'assiette, à l'aide d'un chablon, faire trois cercles de caviar. Le côté iodé de celui-ci pour faire ressortir la subtilité des parfums d'agrumes proposés. Faire dans l'assiette comme un tableau de plusieurs points de gel.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

PAIN DE MIE

- 300 g de farine T. 55
- 25 g de beurre
- 100 g de lait
- 50 g d'eau
- 10 g de levure
- 6 g de sel
- 1 citron jaune
- 1 citron vert

PROCÉDÉ

Dans une cuve, mettre tous les éléments sauf le beurre. Faire tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter le beurre. Puis laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Mettre dans un moule à pain de mie. Laisser pousser. Puis cuire 30 minutes à 180°C.

Tailler des bandes de 7 cm de long sur 2 cm de hauteur. Laisser le pain tremper dans un mélange œuf et lait 3 minutes puis rouler dans le sucre. Dans une poêle, faire chauffer du beurre clarifié. Cuire sur toutes les faces jusqu'à coloration.

GEL D'AGRUMES

- 100 g de jus de citron jaune, citron vert, kalamansi, yuzu, pamplemousse et sudashi
- 50 g d'eau
- 2 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Mettre en casserole le jus avec l'eau jusqu'à ébullition, ajouter l'agar-agar et cuire environ 1 minute. Laisser refroidir le gel puis mixer. Mettre les gels en pipette.

CAVIAR

- 20 g de caviar

Pavlova MOF

GARNITURE

- 2 figues
- 4 g de bonbon violette acidulé
- 1 trait d'huile d'olive
- PM du mix de fruits secs caramélisés
- Zeste de citron vert

DRESSAGE

Au centre de l'assiette, disposer le cercle de meringue. Mettre le gel de figues et colmater la base. Ajouter la garniture. Ajouter la crème et lisser. Venir faire une quenelle de crème. Déposer le col MOF. Terminer en ajoutant les garnitures.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 4 PERSONNES

MERINGUE DE BASE

- 60 g de blancs d'œufs (soit 2)
- 60 g de sucre semoule
- 60 g de sucre glace

Mettre le blanc et le sucre dans la cuve du batteur, faire tourner à vitesse maximum. Une fois la meringue serrée, ajouter petit à petit le sucre glace jusqu'à ce que la meringue soit très ferme.

Graisser légèrement des feuilles rhodoïd de 20 cm sur 3 cm avec une bombe à graisse. Étaler la meringue d'environ ¼ cm. Mettre en forme dans des cercles de taille 60 préalablement graissés. Laisser en étuve pendant 3 à 5h et démouler.

POUR LES COLS MOF

Utiliser le rhodoïd imprimé en ayant pris le soin de tailler en biseau les extrémités pour recréer la forme du col. Étaler la meringue très finement. Mettre en cercles de taille 70 et enfourner pendant 1h à 80°C. Démouler à la sortie du four de manière très délicate afin que les couleurs ne restent pas sur la feuille. Il est important de laisser de l'espace entre les cercles lors de la cuisson.

CRÈME CHANTILLY ALLÉGÉE À LA VIOLETTE

- 250 g de crème
- 18 g de sucre semoule
- 1 goutte d'essence naturelle de violette

PROCÉDÉ

Au batteur, mettre la crème 35% avec le sucre. Laisser monter et ajouter l'essence de violette. Serrer la crème à la main.

NOIX DE PÉCAN ET PIGNONS DE PIN CARAMÉLISÉS

- 100 g de noix de pécan
- 60 g de pignons de pin
- 80 g de sucre semoule
- 20 g d'eau
- 20 g de beurre
- QS de fleur de sel

PROCÉDÉ

Faire torréfier les fruits secs au four durant 15 minutes à 160°C. Dans une casserole, porter le sucre et l'eau à ébullition. Mettre les fruits secs chauds. Ajouter le sel et laisser masser le sucre. Continuer en remuant jusqu'à coloration. Rajouter le beurre pour que les fruits secs se décollent.

GEL FIGUE

- 125 g de purée de figue
- 37,5 g d'eau
- 2,25 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Porter la purée et l'eau à ébullition. Ajouter l'agar et cuire sur feu vif pendant 5 minutes. Laisser refroidir la gelée et la passer au Robot-Coupe jusqu'à obtention d'un gel lisse et ferme qui servira à colmater la base de la meringue.





Illusion... Huître Tarbouriech, fruit de la passion, yuzu, ananas

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer une coquille d'huître en chocolat. Réaliser un lit de wakamé de façon linéaire, de part et d'autre de la coquille (comme sur les plateaux de fruits de mer). Garnir la coquille de jus de passion, pocher le crémeux passion, le décoller à la cuillère pour qu'il ne colle pas aux parois. Sur le jus, déposer une quenelle de chantilly au yuzu, et au sommet de la coquille, déposer un morceau d'huître pochée au sirop passion vanille. Disposer une quenelle de sorbet citron iodé dans un ramequin en forme de coquille d'huître.

Décor : feuille de Vene Cress (micro-végétal) sur la chantilly au yuzu.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

COQUILLE (EXTÉRIEUR)

- 700 g de couverture noire à 70 %
(Guanaja - Valrhona)

PROCÉDÉ

Réaliser une empreinte d'huître en gélatine (1 l d'eau, 300 g de sucre et 600 g de gélatine).

Mettre la couverture au point puis à l'aide d'un pinceau, chemiser l'empreinte en gélatine (moule) et laisser cristalliser au froid. Démouler et pulvériser à la bombe argent et or afin de recréer la couleur de la coquille.

COQUILLE (INTÉRIEUR)

- 500 g de couverture lait à 33 %
(Opalys - Valrhona)
- 12 g de dioxyde de titane
(colorant alimentaire blanc)
- QS de poudre d'or, poudre d'argent

PROCÉDÉ

Fondre la couverture, ajouter le dioxyde de titane, mixer et mettre au point. Couler une fine couche de couverture à l'intérieur de la coquille. Laisser prendre puis pour recréer la nacre à l'intérieur de l'huître, souffler une pointe de couteau de poudre d'or et de poudre d'argent.

WAKAMÉ

- 200 g de wakamé (algue)
- 25 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Mélanger le wakamé avec le sucre et les graines de vanille. Réserver.

CRÉMEUX PASSION

- 230 g de jus de fruit de la passion
- 135 g de sucre semoule
- 6 œufs
- 190 g de beurre
- 4 feuilles de gélatine ramollies
et égouttées (soit 8 g)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter le jus de fruit de la passion à ébullition avec le sucre. Ajouter les œufs et cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Ajouter le beurre et la gélatine, laisser prendre puis fouetter pour lisser et réserver au froid dans une poche.

JUS DE PASSION

- 200 g de jus de fruit de la passion
- 6 fruits de la passion
- 150 g d'ananas frais
- 70 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer les ingrédients cités, passer au chinois étamine puis réserver au froid.

HUÎTRE POCHÉE

AU SIROP PASSION VANILLE

- 3 huîtres
- 200 g de jus de fruit de la passion
- 60 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille fendues et grattées
- 200 g d'eau

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter à ébullition les ingrédients cités (sauf les huîtres). Hors du feu, ajouter et pocher les huîtres pendant 30 secondes. Égoutter et réserver.

CHANTILLY AU YUZU

- 500 g de crème
- 75 g de sucre semoule
- 150 g de jus de yuzu

PROCÉDÉ

Dans un bol à pacojet, verser la crème et le sucre, pacosser deux fois, ajouter le jus de yuzu, pacosser à nouveau puis réserver au froid.

SORBET CITRON IODÉ

- ¼ d'huître
- 400 g de jus de citron jaune
- 250 g de sucre semoule
- 100 g d'eau

PROCÉDÉ

Verser les ingrédients cités dans un bol à pacojet, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis passer au chinois étamine. Bloquer au grand froid et au moment, pacosser.

À LA TABLE DE Vincent David



LE PRESSOIR À SAINT-AVÉ



En 2010, Vincent David reprend la table étoilée de Bernard Rambaud : *Le Pressoir*, près de Vannes. Avec une obligation, ne pas être moins bon que lui ! La clientèle locale étant exigeante, il ne fallait pas perdre l'étoile. Neuf ans plus tard, mission accomplie pour ce chef de 47 ans, heureux de raconter son parcours et partager sa passion.

La vocation

« Selon ma famille, dès mon plus jeune âge, j'ai toujours dit vouloir faire ce métier. J'ai eu la chance de recevoir une éducation gastronomique car mes parents avaient les moyens d'aller au restaurant, et ils nous y emmenaient ma sœur et moi. Comme je le fais aujourd'hui avec mes propres enfants : pas de « menu enfant », il faut qu'ils découvrent des saveurs, qu'ils aient cette éducation du goût. »

Le pressoir

« Je suis né à Saint-Brieuc, mais mes grands-parents maternels avaient pris leur retraite à Vannes, et comme ils ne cuisinaient pas, nous allions toujours au Pressoir quand on leur rendait visite. À l'époque, c'était la seule table gastronomique de la ville. Ces repas de famille étaient des rituels, je me souviens toujours des jolies assiettes et des bons produits que j'y mangeais. »

Où avez-vous étudié ?

« J'ai suivi la filière BEP, Bac pro. Après ma troisième, j'ai été pris au lycée hôtelier Notre-Dame à Saint-Méen-le-Grand, à taille plus humaine que le Lycée Hôtelier de Dinard. Je voulais faire une bonne école pour travailler dans des maisons étoilées. Notre-Dame nous permettait d'avoir de très beaux stages. J'ai commencé à Dinan, chez La Mère Pourcel de Jean-Luc Danjou. Ce fut ma première approche d'une restauration "gastronomique". »

Premier emploi

« En 1991, nouveau stage au Château d'Audrieu, un Relais & Châteaux en Normandie. Je devais ensuite entrer en Bac pro, mais un commis est parti, et on m'a proposé le poste. J'ai lâché le Bac pro alors que le costume était déjà commandé chez Bragard ! Un premier emploi dans un étoilé, ça ne se refuse pas. La cuisine, c'est sur le tas. Bien sûr, on apprend beaucoup au lycée, mais moins qu'en immersion totale dans une entreprise. »

Deux étoiles

« J'ai quitté Audrieu pour faire mon service militaire, à La Rochelle.

J'y ai rencontré Dominique Bouchet, ancien bras droit de Joël Robuchon, qui avait monté son propre restaurant, le Moulin de Marcouze, deux étoiles au guide Michelin. Il m'a embauché, et quatre ou cinq ans plus tard, quand il a pris ses fonctions de chef de cuisine à l'Hôtel de Crillon à Paris, il m'a nommé responsable de cuisine. À 26 ans, j'étais le plus ancien et je connaissais parfaitement sa cuisine. Je suis resté à ce poste presque deux ans. »

Trois étoiles

« J'ai eu la chance d'intégrer les équipes de Marc Meneau, à L'Espérance, à Saint-Père, dans l'Yonne. Je passais d'une maison familiale, trois salariés, deux apprentis, à une structure où l'on était vingt en cuisine, avec cinq pâtisseries, etc. J'ai commencé comme chef de partie poisson. J'avais signé en janvier, en mars le restaurant perdait une étoile. Quand, après plusieurs postes, je suis devenu chef de cuisine en 2002, j'ai remonté une équipe et au bout d'un an, on a reconquis la troisième étoile. »



Qu'avez-vous appris de ceux qui vous ont formé ?

« Dominique Bouchet m'avait enseigné la rigueur, la précision, la droiture. Chez Meneau, j'ai affiné mon goût des beaux produits : on cuisinait des turbots de dix kilos, des poulardes ou des chapons de Bresse, de la truffe, du caviar, des produits d'exception. Il y avait soixante-dix personnes en tout pour cuisiner, accueillir les clients, faire les chambres. C'était une autre dimension, l'élite de la gastronomie. C'est aussi une machine qui coûtait très cher. Je dis toujours que si l'on veut gagner de l'argent dans la restauration, il vaut mieux faire des crêpes ou des pizzas ! »

De ses propres ailes...

« Il y avait eu à l'Espérance un reportage de l'émission « Des Racines et des Ailes » où l'on m'avait pas mal vu. J'ai été démarché par un chasseur de têtes. Il m'a proposé de reprendre la cuisine des Roches Fleuries à Cordon, en Savoie. J'y suis donc allé avec ma compagne, Katia, qui depuis est devenue ma femme pour prendre le poste de chef salarié. Mais c'était ma cuisine, je n'avais personne au-dessus de moi. Le lieu était magnifique avec un panorama sur la montagne à deux cents degrés. On a décroché une étoile. »

Retour en Bretagne

« Mes parents avaient entamé la discussion avec Bernard Rambaud lors d'un déjeuner au Pressoir. Je cherchais un établissement, lui approchait de la retraite et n'avait pas d'enfant. Nous avons échangé pendant deux ans. Le temps de monter le dossier, et je me suis installé avec mon épouse Katia, en juillet 2010. Il faisait déjà une cuisine terre-mer, un assemblage de saveurs qui me passionne. Il cuisinait une tête de veau au homard, moi je propose un car-

paccio de tête de veau aux langoustines. Ma cuisine est un peu plus moderne. »

Vos plats fétiches ?

« Je m'amuse de tout. Un plat phare ? J'adore le mariage ris de veau homard. C'est ça ma cuisine : un poisson avec un jus de viande, un carpaccio de langoustines ou de Saint-Jacques avec du foie gras... Les gens veulent être surpris. Ils ne viennent pas chez nous pour déguster ce qu'ils mangent chez eux. Aujourd'hui la cuisine est plus complexe. Des chefs disent qu'il faudrait revenir sur des bases plus simples, un mariage de trois produits, mais ce n'est pas ce que j'aime. J'aime associer des saveurs, mais, bien entendu, sans dénaturer le plat. »

Cuisez-vous avec des produits locaux ?

« Oui, mais pas uniquement. Le foie gras vient de la maison Masse, qui a une succursale à Nantes, mais travaille au niveau national. Je travaille avec Miéral quand je propose des volailles de Bresse mais j'ai un éleveur de pigeons local qui est exceptionnel ; il broie des coquilles d'huîtres pour en donner à ses oiseaux ! La poissonnerie Michel Pierre, à Vannes, me fournit en pièces ultra-fraîches, et au marché de Vannes j'ai une petite mamie qui me fournit en œufs, en crème, en lait Ribot et me fait un beurre de baratte à l'ancienne extraordinaire bien qu'il surprenne un peu nos clients. »

Vous proposez des plats à emporter ?

« Nous avons développé d'autres activités parce que la situation a changé. L'offre de restaurants à Vannes a évolué : nous sommes trois étoilés, sans compter les très bons restaurants de bistronomie qui nous font aussi de la concurrence. La gastronomie coûte cher, on est juste à l'équilibre.

Restauration à domicile, plats à emporter, ça marche bien. On a aussi un partenariat avec un domaine où l'on cuisine pour des événements, des mariages : je n'aime pas dire " traiteur ", moi, je ne réchauffe pas, je cuisine sur place mes viandes et mes poissons. »

Choix de vie

« Les chefs qui m'ont formé ont passé leur vie en cuisine, au détriment de leur vie familiale. Je n'ai pas assez vu grandir ma première fille qui a dix-sept ans aujourd'hui. Avec Katia, quand nous avons repris Le Pressoir, nous voulions fonder une famille : ce qui signifiait ne pas faire du 6 heures du matin, 1 heure du matin tous les jours. Donc, nous sommes onze en cuisine et quatre ou cinq en salle. J'ai de bons collaborateurs, des responsables qui gèrent bien. Je leur transmets le métier comme on me l'a transmis. Même sans fermeture annuelle, j'arrive à prendre deux ou trois semaines de vacances par an. J'ai envie de profiter de mes enfants. »

Dans votre métier, prenez-vous encore du plaisir ?

Le plaisir, il est en continu : acheter de beaux produits, les faire découvrir à mes collaborateurs, leur expliquer comment on les travaille, s'ils ne le savent pas. Mais aussi concrétiser, finir une assiette, belle à l'œil, mais surtout gourmande à manger, oser des mariages improbables. Le plaisir, c'est aussi une fin de service, quand tout s'est bien passé, les clients ont le sourire, je félicite les équipes. Un restaurant gastronomique, ce n'est pas qu'un chef : du moussaillon au commandant, tout le monde fait avancer la maison !

TEXTE : MÉLANIE CARPENTIER.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : MICHEL TANGUY.



Enodis

Fabricant Grande Cuisine

NOUVEAU

Convotherm 4 BAKE

L'unique four mixte pour la boulangerie et la pâtisserie



N°1
CONVOTHERM
le four le plus
économique !



Vos produits boulangers et vos pâtisseries
toujours frais et de qualité professionnelle





Galets brûlés, saumon fumé, caviar de hareng, ciboulette

INGRÉDIENTS POUR 15 GALETS

POUR LA CRÈME MONTÉE

- 20 cl de crème liquide
- 60 g de saumon fumé coupé en brunoise
- 40 g de caviar de hareng
- ¼ botte de ciboulette
- Sel fin, poivre du moulin

PROCÉDÉ

Monter la crème et incorporer l'ensemble des garnitures et réserver au frais.

MONTAGE DES GALETS

Avec la pâte, façonner des fonds de taille régulière en

forme de caissettes bien creuses. Remplir de crème montée puis refermer les caissettes avec une autre partie de la pâte pour former un chapeau. Lisser les bords à la spatule pour bien souder les deux et réserver au frais.

DRESSAGE ET FINITION DU PLAT

Mélanger un peu de crème liquide avec de la ciboulette, les œufs de hareng et la brunoise de saumon. Réserver au frais. Frire les galets à la friteuse, les égoutter sur papier absorbant et servir de suite sur assiettes en ajoutant un cordon de crème ciboulette et œufs de poissons et saumon autour sur l'assiette.

MISE EN PLACE POUR 15 GALETS

PÂTE DE POMMES DE TERRE

- 750 g de pommes de terre Bintje
- 90 g de beurre ¼ sel breton
- 4 œufs fermiers
- 40 g d'encre de seiche
- 180 g de poudre de pommes de terre à purée

PROCÉDÉ

Cuire les pommes de terre en robe des champs au four à 180°C pendant 1h30. Récupérer la chair des pommes de terre. Mélanger la pulpe au batteur avec les autres ingrédients puis passer au tamis et réserver au frais.

Foie gras, huîtres, bouillon fumé, cocos de Paimpol

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 lobe de foie gras frais extra papier
- 8 pièces d'huîtres creuses n° 3
- 2,5 l de consommé de canard
- ¼ botte de persil frisé
- 4 feuilles d'huître végétale (*Mertensia maritima*)

FINITION

Frire les têtes de persil frisé, les égoutter immédiatement et les assaisonner. Ouvrir les huîtres, les décoquiller et les nettoyer dans leur jus. Réserver au frais. Faire revenir à température ambiante le lobe de foie gras pendant 15 minutes. Faire bouillir le reste de consommé nature et l'assaisonner. Assaisonner le foie gras et le mettre en cuisson dans le bouillon chaud mais pas à ébullition. Le retourner à mi-cuisson (environ 8 à 10 minutes) et poursuivre la cuisson.

DRESSAGE

Réchauffer le bouillon fumé. Réchauffer les cocos et les légumes avec un peu de bouillon nature. Égoutter les huîtres et les déposer au fond des assiettes creuses bien chaudes. Égoutter les légumes et les haricots, les ajouter sur les huîtres. Égoutter le lobe de foie gras, le trancher et assaisonner avec fleur de sel et poivre du moulin. Verser le bouillon fumé bouillant sur les légumes et les huîtres. Ajouter les tranches de foie gras, le persil frisé et la feuille d'huître.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

CONSOMMÉ DE CANARD FUMÉ

- 50 cl de consommé de canard

PROCÉDÉ

Porter à ébullition 50 cl de consommé de canard, l'assaisonner et le passer au fumoir pendant environ 1 heure et le réserver au frais.

GARNITURES

- 100 g de cocos de Paimpol
- 1 carotte de sable
- 1 beau poireau bien blanc
- 2 petits navets boules d'or

PROCÉDÉ

Cuire les cocos de Paimpol environ 15 minutes dans 50 cl de consommé avec une petite garniture aromatique (parure d'oignon, carotte, poireau avec thym, laurier et ail) et les réserver dans leur jus au frais. Tailler les carottes, les poireaux et les navets, et les cuire séparément à l'anglaise. Réserver.





Ris de veau, homard, petits pois, menthe, caramel

RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 4 noix de ris de veau français d'environ 150 g bien égoutées
- 2 homards de 500/600 g
- 4 tranches fines de poitrine fumée écrasées à la batte et séchées en chips
- 60 g de petits lardons fumés blanchis
- 4 oignons nouveaux
- 12 mini carottes
- 240 g de petits pois frais écossés
- 15 cl de bouillon de volaille
- 1 sucrine

FINITION

Cuire les pinces de homards à l'anglaise, les décortiquer et les réserver.

Cuire les petites carottes à l'anglaise et les réserver.

Saisir les noix de ris de veau à cru et les rôtir au beurre $\frac{1}{4}$ sel moussant jusqu'à leur appoint de cuisson. Laisser reposer.

Rissoler les petits lardons avec coloration, ajouter les oignons nouveaux émincés, faire suer l'ensemble, puis ajouter les petits pois crus, mouiller avec le bouillon de volaille et porter à ébullition, vérifier l'assaisonnement et cuire l'ensemble à petit bouillon.

Assaisonner et rôtir à cru les $\frac{1}{4}$ corps de homards directement au beurre $\frac{1}{4}$ sel et re-tempérer les pinces en même temps.

Ajouter la viennoise sur les ris de veau et les toaster sous la salamandre. Ajouter les mini carottes et la sucrine taillée en chiffonnade aux petits pois.

DRESSAGE

Dresser l'ensemble de la garniture avec un peu de bouillon dans les assiettes creuses bien chaudes, ajouter les noix de ris de veau et les $\frac{1}{4}$ homards. Arroser les petits pois avec l'émulsion de crème à la menthe et du caramel d'oignons, décorer avec les chips de lard.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

CARAMEL D'OIGNONS

- 40 g de sucre
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 120 g de jus d'oignons
- 25 cl de bouillon de volaille
- 40 cl de crème liquide

PROCÉDÉ

Faire un caramel à sec avec le sucre, déglacer avec le vinaigre de cidre puis réduire au sirop. Mouiller avec le jus d'oignons et réduire de nouveau. Mouiller avec le bouillon et réduire encore. Ajouter la crème et réduire à consistance nappante. Assaisonner, passer à l'étamine et réserver.

CRÈME DE MENTHE

- 100 g de lait entier
- 100 g de crème liquide
- 4 g de feuilles de menthe concassées

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'ensemble et réduire à consistance crémeuse. Assaisonner, passer à l'étamine et réserver.

VIENNOISE BLÉ NOIR

- 100 g de galette de blé noir fraîche à faire sécher et mixer
- 75 g de beurre $\frac{1}{4}$ sel
- 50 g de chapelure
- 15 g de parmesan râpé
- 1 pointe d'ail

PROCÉDÉ

Faire mousser le beurre, ajouter l'ail, puis la chapelure, la poudre de galette de blé noir et le parmesan. Assaisonner, refroidir et stocker au frais.

Saint-Pierre, brocoli, pistou coriandre, parmesan

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Saint-Pierre de 1,8/2 kg levé en aiguillettes + les peaux
- 60 g de feuilles de chou kale
- 20 g de pistaches torréfiées et concassées

FINITION

Gratter et bien nettoyer les peaux des filets, disposer sur papier cuisson et laisser sécher au four à basse température pendant quelques heures, puis réserver au sec.

Prendre ½ d'un citron confit, l'évider et tailler la peau en brunoise.

Cuire les aiguillettes de Saint-Pierre au beurre. Débarasser puis déposer une languette de viennoise et passer sous la salamandre pour toaster.

Cuire les feuilles de chou kale dans un beurre noisette assaisonné.

Chauffer le crémeux de brocoli, ajouter la crème montée et rectifier l'assaisonnement. Frire les chips de peau de Saint-Pierre à la friteuse.

DRESSAGE

Dresser le crémeux de brocoli au fond des assiettes, y déposer les aiguillettes. Agrémenter l'ensemble avec les pistaches, le citron confit et assaisonner avec le pistou de coriandre et l'émulsion parmesan. Décorer avec les pousses de shiso pourpre et les chips de peau.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

CITRONS CONFITS

- 2 citrons jaunes non traités
- 50 g de gros sel marin
- 50 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Couper les extrémités des citrons et les entailler en deux dans la chair aux ¾ en forme de croix puis bourrer les entailles du mélange sel-sucre. Disposer les citrons dans un pot à conserve, ajouter tout le reste de mélange et recouvrir complètement les citrons d'eau froide. Stocker au frigo au minimum 1 mois en retournant régulièrement le bocal afin de dissoudre complètement la saumure.

VIENNOISE

- 25 g de beurre ¼ sel
- 50 g de chapelure
- 10 g de parmesan râpé
- 1 pointe d'ail
- 4 ml de curry
- 4 g de feuilles de coriandre

PROCÉDÉ

Faire mousser le beurre, ajouter l'ail et le curry, puis la chapelure et le parmesan avec la coriandre. Refroidir et stocker au frais.

PISTOU

- 30 g de feuilles de coriandre
- 30 g de cacahuètes torréfiées
- 5 g de parmesan râpé
- 5 g d'ail
- 10 cl d'huile d'olive

PROCÉDÉ

Mixer finement tous les ingrédients au blender et réserver au frais.

CRÉMEUX BROCOLI

- 1 brocoli
- 50 cl de bouillon de volaille
- 40 g de crème montée

PROCÉDÉ

Couper et laver les bouquets du brocoli et les faire cuire dans le bouillon de volaille jusqu'à complète réduction. Mixer au blender, rectifier l'assaisonnement, passer à l'étamine et réserver au frais. Faire bouillir le lait et la crème, ajouter le parmesan, rectifier l'assaisonnement puis passer à l'étamine.

ÉMULSION PARMESAN

- 100 g de lait entier
- 50 g de crème
- 50 g de parmesan râpé

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait et la crème, ajouter le parmesan. Rectifier l'assaisonnement, passer à l'étamine et réserver au chaud.





Tartare de langoustines, wasabi, champignons, nage Kari Gosse

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

TARTARE DE LANGOUSTINES

- 16 belles langoustines (taille 8/10 au kg)
- ¼ petit oignon rouge
- 1/3 de botte de ciboulette
- Racine de wasabi
- Huile d'olive

GARNITURE ET FINITION

- 2 pleurotes éryngii
- Feuilles de persil plat
- 1 citron jaune
- Pousses de pourpier
- Pickles d'oignon rouge
- Fleur de bourrache

FINITION

Décortiquer entièrement les langoustines puis les tailler en brunoise au couteau. Assaisonner avec le wasabi râpé, sel fin, poivre du moulin, l'huile d'olive, la ciboulette et l'oignon rouge ciselé très finement. Bien mélanger et réserver sur glace.

DRESSAGE

Rôtir les ¼ pleurotes au beurre et les assaisonner. Porter la nage au Kari Gosse à ébullition. Pacosser la crème glacée. Mouler le tartare en quenelles, dresser sur assiettes avec les pleurotes puis flasher les assiettes sous la salamandre quelques secondes. Ajouter la crème glacée, le persil et les zestes de citron sur les pleurotes, puis décorer avec les pickles, le pourpier et les fleurs de bourrache. Verser la nage au Kari Gosse et déguster de suite.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

NAGE AU KARI GOSSE

- 100 g de blancs de poireau
- 100 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 50 g de céleri branche
- 50 g d'échalotes
- 20 g de beurre
- 1 branche de thym
- 30 cl de Noilly Prat
- 3 cl de champagne
- 50 cl de fumet de poisson
- 15 cl de crème liquide

PROCÉDÉ

Couper tous les légumes en gros morceaux et les faire suer longuement au beurre, sans coloration. Déglacer avec le Noilly Prat et réduire lentement à sec. Mouiller avec le champagne et réduire à

nouveau à sec. Mouiller avec le fumet de poisson, assaisonner et cuire lentement. Le fumet doit réduire de moitié. Passer au chinois étamine sans fouler. Faire réduire la crème et l'ajouter à la nage (1/3 de crème). Réduire à consistance désirée, ajouter le Kari Gosse et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

CRÈME GLACÉE LANGOUSTINES

- 500 g de langoustines vivantes de petit calibre
- 6 jaunes d'œufs fermiers
- 100 g de crème liquide

PROCÉDÉ

Laver les langoustines, les concasser au batteur avec la feuille puis mélanger avec un volume d'eau et un autre de glace pilée. Porter à ébullition tout en mélangeant puis laisser cuire au bouillon pen-

dant 1h30. Laisser reposer 1 heure puis filtrer le bouillon. Mélanger les jaunes et la crème. Porter le bouillon à ébullition, mélanger l'ensemble et assaisonner. Cuire à la nappe et sangler de suite. Réserver en bol Paco au congélateur.

PICKLES D'OIGNON ROUGE

- 1 gros oignon rouge
- 12,5 cl d'eau
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de vinaigre de riz

PROCÉDÉ

Émincer l'oignon rouge. Faire un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter le vinaigre de riz puis verser à chaud sur l'oignon rouge. Laisser refroidir l'ensemble et réserver au frais quelques jours avant l'utilisation.

OUVERTURE

Edward Cristaudo



LA PÉNICHE À TAIN-L'HERMITAGE

Edward Cristaudo est né dans le 13^e arrondissement de Paris, mais ne semble pas réellement fait pour la ville. Passionné par la cuisine dès son plus jeune âge, il n'attendra pas 10 ans pour se faire offrir son premier livre de cuisine. Une fois diplômé, il fera ses premières armes en région parisienne avant de regarder bien au-delà du périphérique pour voir si l'herbe est plus verte ailleurs. Première échappée culinaire à Nancy, à La Maison dans le Parc, puis il met le cap au sud pour rejoindre le Domaine de Saint-Clair, dans le nord de l'Ardèche, où il décroche sa première étoile. Désormais, c'est à Tain-l'Hermitage, dans la Drôme, qu'il a jeté l'ancre. Avec un objectif, être le premier chef au monde à décrocher l'étoile pour un restaurant installé sur un bateau.

De sa formation dans les cuisines du Pré Catelan aux côtés de Frédéric Anton à la fin des années 1990, Edward Cristaudo conserve la rigueur, et un profond respect pour celui qu'il considère comme son maître à penser : « Il m'a tout appris, confie le chef. Si je suis comme je suis, c'est grâce à lui. Je n'étais pas un gamin facile et il m'a canalisé, il a pris du temps pour moi, il a joué comme un rôle de père. Certes, ce fut très dur, car il est très exigeant, mais cet apprentissage de l'exigence et de l'excellence m'a porté et donné les armes pour réussir. »

De la pâtisserie à la cuisine

C'est par un CAP Pâtisserie que le jeune Cristaudo a démarré sa formation, avant de se voir parachuter en cuisine par Frédéric Anton pour cause d'intolérance à la farine. Durant ses cinq années d'apprentissage au *Pré Catelan*, il décroche un CAP Pâtisserie, un CAP Cuisine et une mention complémentaire Traiteur. Car si l'enseignement général ne l'a jamais captivé, une fois en cuisine il s'est avéré être un excellent élève.

Première place en brigade

Sorti du *Pré Catelan*, Edward Cristaudo intègre les équipes du restaurant *Cazaudehore* à Saint-Germain-en-Laye, celles des *Éditeurs* à Paris, puis il occupe le poste de chef adjoint pour la maison *Prunier*, dernière étape avant de quitter Paris, par envie d'air pur et d'un peu de verdure. Destination *La Maison dans le Parc* à Nancy comme chef adjoint. Un premier établissement dans un parcours où le végétal prend de plus en plus de place dans sa vie de cuisinier. Le jeune chef se prend en effet d'affection pour les légumes. Et cette envie de vert se précise. Étape suivante, le nord de l'Ardèche pour prendre en main les cuisines du *Domaine de Saint-Clair*, où le *W* (extrait de son prénom Edward) le restaurant de l'hôtel, obtient une étoile en 2017.





D'un bistro à un bateau

Après avoir quitté le *Domaine de Saint-Clair* et changé de vie familiale, Edward cherche un lieu où s'installer avec sa nouvelle épouse. La visite d'un bistro dans le village d'Annonay séduit le couple, mais il leur manque un peu d'argent. Ils se lancent donc dans une campagne de financement sur le site de crowdfunding KissKissBankBank. C'est par ce biais que leur futur propriétaire va prendre contact avec eux et modifier leurs projets. L'homme leur parle d'une péniche qu'il leur propose de visiter, car visiblement il les verrait bien s'y installer. En découvrant l'élégante embarcation amarrée quai Robert Schumann à Tain-l'Hermitage, c'est presque un coup de foudre pour le chef, qui imagine instantanément un restaurant gastronomique dans la salle aménagée dans la cale ; avec déjà en tête l'objectif d'y accrocher une étoile. Il se lance donc dans l'aventure avec son épouse Karine, qu'il persuade d'abandonner son poste de conseillère en gestion de patrimoine pour travailler en salle à ses côtés. Car ce projet, c'est à deux ou pas du tout. Le couple investit alors l'intégralité de son patrimoine dans l'aménagement et l'acquisition du matériel nécessaire au fonctionnement du restaurant, et fait appel aux amis, dont le fidèle Christophe Chiavola (chef du *Hameau des Baux*) pour prêter main-forte durant les deux mois de travaux, et c'est donc le 7 février 2019 qu'ouvre *La Péniche by Edward Cristaudo*.

Un restaurant gastronomique nouvelle génération

Au vu des difficultés de recrutement de personnel qualifié en restauration, le chef a fait le choix d'une équipe restreinte : lui en cuisine et son épouse au service, assis-

tée le soir par une maître d'hôtel. Pour offrir une qualité de service digne d'un restaurant gastronomique, le chef réfléchit par conséquent à une organisation à l'opposé des brigades qu'il a connues jusqu'alors. Pour satisfaire ses 20 couverts, Edward Cristaudo songe à l'organisation des restaurants scandinaves, comme celui du suédois Magnus Nilsson, seul à gérer une salle de la même capacité. Dès lors, il choisit de s'organiser comme le ferait un traiteur, et d'emmener ses clients dans son univers culinaire. Plus de menu à rallonge, seulement une carte blanche composée de 3, 4 ou 6 plats, plus des intermèdes, cuisinés avec les produits de saison et l'inspiration du moment. Car en cuisine, seuls les approvisionnements guident la créativité du chef. Ce passionné de légumes possède une serre dédiée à ses envies chez son maraîcher Frédéric Martin (les légumes des îles Feray). Ensemble, ils font le choix des variétés et des calibres, et c'est avec ses trésors fraîchement récoltés que le chef s'épanouit en cuisine. Les poissons viennent quant à eux de Grandville et de la marée tropézienne, le bœuf Fin Gras du Mézenc des monts auvergnats voisins.

La salle en chef d'orchestre

Pour assurer une fluidité durant le service et optimiser l'expérience de ses clients, Edward Cristaudo travaille, en amont, à une mise en place extrêmement aboutie, pour qu'ensuite, il ne se concentre que sur l'envoi de ses assiettes. Et pour coordonner au maximum le service, les clients sont tous invités à arriver à une heure précise afin de passer à table à un autre horaire bien défini. Pour le reste, avoue-t-il : « Ce n'est plus moi le chef d'orchestre, c'est Karine en salle. C'est elle qui donne

le tempo. Je m'appuie entièrement sur elle. Je trouve à ce propos que le personnel de salle n'est pas suffisamment mis en avant. » Autre avantage de la formule, éviter le gaspillage en optimisant l'utilisation des ingrédients mais aussi en commandant au plus juste de quoi cuisiner les différents plats du dîner. Avec, cerise sur le gâteau, la possibilité de terminer vers 23 h. Car explique le chef, « comme l'organisation est précise, je n'ai même pas besoin de plongeur, je peux laver moi-même les assiettes entre chaque vague d'envoi. J'ai toujours ce coup de feu que l'on connaît bien en cuisine mais il est temporisé ».

En résumé

Si c'était à refaire, la réponse est claire : il le referait. Car le chef n'a jamais été aussi heureux de travailler en famille, et bien décidé à poursuivre ses efforts pour que son mode d'expression culinaire soit récompensé par le guide rouge. Car le discours de Gwendal Poullennec, le directeur du Michelin, lors de la cérémonie donnée pour la sortie du dernier guide au mois de février 2019, a plus que raisonné chez lui. Intimement convaincu que l'attribution d'une étoile doit être liée au chef, à son ADN mais aussi au lieu, et au sourire offert par le personnel de salle. « Le chef doit être en cuisine, pour ses clients, pour leur offrir quelque chose de différent et leur faire découvrir son univers ». Taclant au passage, les chefs tout le temps sortis de leur cuisine et qui s'affiche sur les réseaux.

EDWARD CRISTAUDO



LA PÉNICHE



OUVERTURE :
7 FÉVRIER 2019

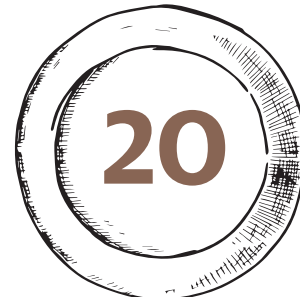
SUPERFICIE DE LA PÉNICHE :
200 M²

DURÉE DES TRAVAUX :
2 MOIS



TAIN-L'HERMITAGE

*Seul en cuisine,
Sa femme en salle*



**NOMBRE
DE COUVERTS**

Cappuccino de champignons

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 200 g d'échalotes
- 20 g d'ail blanc
- 50 g d'huile d'olive vierge extra
- 1 kg de champignon de Paris
- 10 cl de Porto blanc
- QS de fond blanc
- 1 l de crème liquide
- 200 g de beurre

PROCÉDÉ

Émincer finement les échalotes. Éplucher l'ail et ôter le germe au centre.
Laver les champignons à l'eau claire puis les émincer grossièrement.
Faire revenir les échalotes dans une sauteuse avec l'huile d'olive.
Ajouter les champignons et les faire suer sans coloration puis ajouter les gousses d'ail.
Déglacer avec le Porto, mouiller de fond blanc à hauteur et laisser mijoter jusqu'à complète cuisson des champignons.
Ajouter la crème liquide, le beurre puis verser dans le bol d'un robot équipé de la lame et mixer jusqu'à obtention d'un velouté très lisse.
Passer au tamis puis verser dans un siphon et réserver au bain-marie.

FINITION ET DRESSAGE

- 40 g de parmesan
- 100 g de cacahuètes
- 100 g de noix de cajou
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 5 g d'huile de colza

PROCÉDÉ

Réaliser des copeaux avec le parmesan et réserver.
Hacher finement les cacahuètes et les noix de cajou, mélanger avec les grains de la gousse de vanille grattée.

DRESSAGE

Déposez un peu de crumble dans le fond des verres, ajouter le siphon de champignons, quelques gouttes d'huile de colza grillé et un copeau de parmesan.







LAPÉNICHE
BY EDWARD CRISTAUDO



Le bœuf-carottes

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 kg de paleron
- 10 g de laurier frais
- 10 g thym frais

PROCÉDÉ

Parer les palerons, saler et poivrer puis les faire snacker à l'huile de pépins de raisin bien chaude. Mouiller à hauteur et laisser mijoter pendant 5 h à petit bouillon avec le laurier et le thym.

DRESSAGE

Tailler six belles tranches de paleron. Déposer une tranche au fond de l'assiette, parsemer de brunoise de carottes puis couvrir d'espuma de carottes violettes et de quelques rondelles de carottes.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

SIPHON DE CAROTTES PURPLE

- 2 kg de carottes violettes
- 1 l de lait
- 250 g beurre frais

PROCÉDÉ

Laver les carottes, les faire cuire dans de l'eau salée. Une fois cuites, les mixer avec le lait et le beurre. Passer au tamis pâtissier puis verser dans un siphon et réserver au bain-marie.

BRUNOISE DE CAROTTES JAUNES

- 100 g de carottes blanches
- 30 g d'huile de cacahuètes grillées
- ¼ botte de ciboulette

PROCÉDÉ

Laver les carottes puis les tailler en brunoise. Assaisonner avec l'huile de noisette et la ciboulette finement ciselée.

Le crabe cake au curry

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de chair de tourteau
- 600 g de fenouil
- 10 g de sel Maldon
- 12 fleurs de bourrache

FINITION ET DRESSAGE

Tailler de fines tranches de fenouil à la mandoline et les placer directement dans de l'eau glacée.

Dans un emporte-pièce, déposer un peu de mayonnaise au curry sur le fond de l'assiette, le tourteau assaisonné de sel, poivre et huile d'olive. Terminer par le fenouil préalablement essoré et assaisonné de sel, poivre et huile d'olive.

Sur chaque assiette, déposer quelques grains de fleurs de sel et deux fleurs de bourrache.

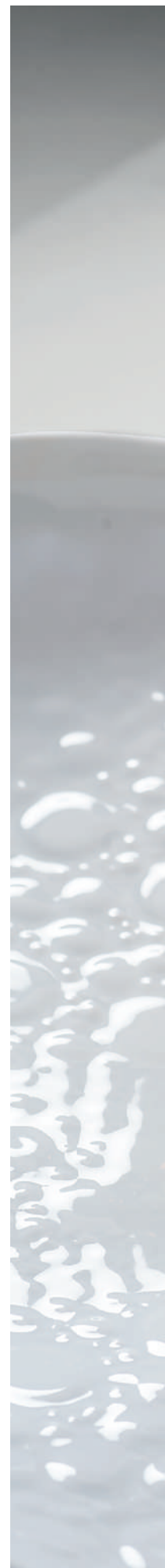
MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

MAYONNAISE AU CURRY

- 2 œufs
- 30 g de moutarde
- 300 g d'huile de pépins de raisin
- Curry

PROCÉDÉ

Mélanger l'œuf et la moutarde, monter la mayonnaise avec l'huile de pépins de raisin. Ajouter le curry une fois la mayonnaise montée.





Le maigre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 maigre de 900 g

PROCÉDÉ

Lever les filets du maigre et les portionner en 6.
Faire cuire les pavés de maigre à l'unilatéral et les laisser reposer.

FINITION

Ciseler finement 3 feuilles de sauge et 15 g de ciboulette.
Réserver.
Faire revenir les cocos à la poêle avec une échalote préalablement suée sans coloration puis ajouter 120 g de brunoise de piquillos. Terminer par les herbes fraîches finement ciselées.

DRESSAGE

Faire une tache de coulis de piquillos au fond de l'assiette, déposer quelques cocos puis le filet de maigre.
Terminer en déposant quelques girolles puis un peu d'écume.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

COCOS DE PAIMPOL

- 600 g de cocos de Paimpol en cosses
- 1 gousse d'ail
- 20 g de laurier frais
- 30 g de thym frais
- 1 couenne de porc

PROCÉDÉ

Écosser les cocos puis les faire cuire dans un court-bouillon avec le thym, le laurier, l'ail et la couenne de porc. Une fois cuits, les refroidir à l'eau froide et réserver.

GIROLLES

- 300 g de girolles

PROCÉDÉ

Laver rapidement les champignons sans les plonger dans l'eau. Les égoutter, les éplucher et tailler la pointe en crayon.

COULIS DE PIQUILLOS

- 1 bocal de 250 g de piquillos (conserver 120 g pour le coulis)
- 2 gousses d'ail

PROCÉDÉ

Faire blanchir deux fois les gousses d'ail épluchées et dégermées.
Dans le bol d'un robot, placer 130 g de piquillos égouttés avec les gousses d'ail blanchies puis mixer afin d'obtenir un coulis très lisse.

ÉCUME

- 50 g de coulis de piquillos
- 250 g de lait entier
- 100 g de beurre
- 100 g de ciboulette

PROCÉDÉ

Porter le lait et le beurre à ébullition. Ajouter le coulis puis créer de l'écume à l'aide d'un mixeur plongeant.





La tarte oubliée

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 18 citrons

DRESSAGE

Dans le fond d'une assiette creuse, poser des points de crème citron, ajouter des morceaux de meringue et un peu de crumble.

MISE EN PLACE POUR 6 PERSONNES

POUDRE DE CITRON

Prélever les zestes des citrons, mais sans le zeste puis les presser pour en récupérer le jus. Réserver.

Faire déshydrater les zestes à 50°C durant toute une nuit. Le lendemain, les brûler et les mixer pour les réduire en poudre.

CRÈME CITRON

- jus des citrons pressés

- 800 g de sucre

- 7 œufs

PROCÉDÉ

Faire blanchir les œufs et le sucre, ajouter le jus des citrons puis faire cuire le tout dans une casserole, à feu moyen jusqu'à épaississement.

Ajouter le beurre en parcelles à l'aide d'un fouet puis ajouter un tiers de la poudre noire pour colorer la crème.

MERINGUE FRANÇAISE

- 250 g de blancs d'œufs

- 500 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec la moitié du sucre puis ajouter la seconde moitié du sucre en pluie une fois la meringue presque montée, jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.

Ajouter la moitié de la poudre noire restante, mélanger, puis étaler en fine couche sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson et faire cuire à 120°C durant 2 heures puis 8 heures à 70°C.

BISCUIT

- 250 g de farine

- 250 g de sucre

- 250 g de poudre d'amande

- 250 g de beurre

PROCÉDÉ

Dans le bol d'un batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients avec la quantité restante de poudre noire jusqu'à obtenir un crumble.

Étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson et enfourner pour 10 minutes de cuisson à 190°C.

L'ALBUM DU PÂTISSIER Claire Damon

PAR MICHEL TANGUY



QUELQUES DATES

3 juin 1977

Naissance à Clermont-Ferrand

Septembre 1996

Arrivée à Paris pour intégrer les équipes de Pierre Hermé, chef pâtissier de *Ladurée*

2000

Rejoint Gilles Marchal et Fabrice Le Bourdat au *Bristol*

2001

Arrive au *Plaza Athénée* pour intégrer les équipes d'Alain Ducasse où elle collaborera avec Christophe Michalak

30 décembre 2006

Ouverture de la boutique *Du Pain et des Idées* 67, boulevard Pasteur à Paris

2013

Ouverture de la seconde boutique rue du Bac à Paris

Claire Damon est l'une des personnalités les plus discrètes de l'univers sucré. Et pour cause, seuls ses gâteaux l'intéressent.

Depuis l'ouverture de sa boutique, elle ne cesse de consacrer le végétal et la saisonnalité. Chez elle, des pains et une seule idée : celle d'appivoiser le produit pour en offrir la quintessence du goût. Avec en filigrane, le respect et la mise en avant de producteurs tous aussi passionnés qu'elle. Frileuse face aux médias, elle se confie aujourd'hui à *Thuriès Gastronomie*.

Des gâteaux et du pain à Paris



T.M. : Que faisaient vos parents ?

C.D. : Mon père était ingénieur dans les gommages, et ma mère a longtemps travaillé dans la fonction publique avant de nous élever ma sœur et moi.

Quelle était l'importance de la table dans votre famille ?

La nature et le bien manger avaient une grande importance. Et même si en Auvergne nous n'étions pas les rois des repas festifs, quelque chose se développait autour de la table. Chez nous, seules les femmes faisaient la cuisine ; les hommes étaient au jardin ou participaient aux tâches les plus dures mais ne touchaient pas la cuisine. Ni les enfants d'ailleurs. La nourriture était quelque chose de très sérieux, il y avait un véritable respect du produit, on ne jetait pas. Et quand on faisait quelque chose on le faisait bien. Du coup, je regardais cela de loin mais avec fascination. Surtout qu'à table nous n'étions jamais moins de dix ou quinze personnes. La journée tournait autour des repas. Car dès qu'elle avait fini le petit déjeuner, la première occupation de ma grand-mère était d'allumer le fourneau avec le bois pour préparer le déjeuner.

Et à l'école ?

Je n'étais pas mauvaise à l'école loin de là, mais cela m'intéressait peu. Soit les matières m'intéressaient vraiment et je m'y mettais, soit elles ne m'intéressaient pas et je ne faisais rien. J'ai donc fait le choix de quitter le collège pour un apprentissage. Mes parents étaient catastrophés. Ils voulaient que je fasse l'école hôtelière mais moi pas. Je me mets à leur place aujourd'hui... Avoir un enfant très arrêtée sur ses choix, ce n'est pas évident. Ils savaient que s'ils me forçaient à faire les choses, je ne les ferais certainement pas bien. Donc je me suis engagée dans un CAP de cuisine au Centre de formation professionnelle d'Aulnat. Mais là ce fut le choc des cultures.

Qu'entendez-vous par « choc des cultures » ?

Pour 95 % de la population présente, c'était une voie de garage. Ils se retrouvaient en pâtisserie, en mécanique ou je ne sais quelle formation manuelle parce qu'on leur avait dit : « Apprends un métier car tu n'es pas bon à l'école. » On se retrouvait donc avec des personnes à qui il fallait apprendre à lire, à compter, et c'était

terrible... Pour ma part j'ai eu de la chance, j'avais choisi cette voie, et je me suis de surcroît retrouvée avec Serge Vieira (MOF et Bocuse d'Or). On se tirait la bourre en permanence. D'ailleurs, pour l'anecdote, moi j'ai concouru pour le MAF (Meilleur Apprenti de France) en cuisine et lui non ; je crois qu'il en a longtemps conservé une certaine frustration.

Pourquoi avoir choisi la cuisine ?

Il faut se rappeler qu'à l'époque il n'y avait pas de nom en pâtisserie. On parlait de Gaston Lenôtre mais c'était assez lointain. Les noms de la gastronomie c'étaient des cuisiniers. Donc je pense que mes parents se sont dit : « OK elle fait ce métier-là mais au moins elle cuisine. » Mais je faisais déjà beaucoup de pâtisserie à la maison, et mes parents, lorsque je leur ai dit que je voulais faire un métier manuel, m'ont envoyée tout l'été chez une amie à eux, dont la pâtisserie avait la réputation d'être la meilleure de Clermont-Ferrand. Ils pensaient me décourager, mais vous pensez bien que cela n'a pas marché.



Avec Pierre Hermé en 2018, elle reçoit le prix d'excellence des Relais&Dessert dans la catégorie Meilleure Boutique

Votre parcours ?

J'ai fait mon apprentissage chez Bernard Andrieu, un étoilé Michelin de la région. Mais c'était déjà la pâtisserie qui me plaisait. Par chance, quand vous démarrez un apprentissage en cuisine, vous êtes toujours au garde-manger en début de service puis en pâtisserie à la fin. Donc moi ça m'allait bien. Ensuite, je suis montée à Paris pour le concours du Meilleur Apprenti de France. Et la première chose que j'ai faite avec ma mère, ce n'est pas un grand restaurant, ce sont les pâtisseries : *Millet, Fauchon, Mulot, Lenôtre*, il y en avait moins qu'aujourd'hui... Et lors de cette tournée sucrée, je goûte un macaron vanille de Pierre Hermé (alors en poste chez *Fauchon*). Ça va paraître assez bateau, mais à l'époque, des macarons, chez moi, en Auvergne, il n'y en avait pas. Et une vanille de qualité, des produits laitiers de qualité, ce n'était pas non plus courant. Et le macaron que je goûte, je le trouve tellement bon, avec des goûts tellement marqués de vanille, de beurre et d'amande que je comprends qu'il y a deux façons de faire de la pâtisserie, d'aborder le métier...

À Paris et en province ?

Oui, je n'en avais pas encore pleinement conscience mais je constatais une vraie différence... Et que cet équilibre-là, ce serait certainement difficile de le trouver en province. En tout cas, je ne connaissais pas d'endroit qui proposait ce type de pâtisserie... Et par conséquent qu'il fallait envisager un passage à Paris. J'ai donc envoyé mon CV chez *Fauchon*, et là je crois que d'avoir été sélectionnée pour le Meilleur Apprenti de France m'a ouvert les portes. Pierre Hermé m'a dit 'OK' et m'a emmenée avec lui chez *Ladurée* où il venait de prendre ses fonctions. J'y suis restée presque 5 ans.

L'expérience vous a plu ?

Disons que lorsque vous démarrez, vous faites du solfège. Il est par conséquent difficile d'être séduit par le solfège, mais il faut le faire, c'est l'équivalent des pointes en danse classique. Il faut en passer par là. Je suis néanmoins contente de ce que je vois, des gens avec qui je travaille, la majeure partie m'apprend beaucoup. Et je fais de belles rencontres : Stéphane Vandermeersch, Laurent Moreno, Nicolas Berger, Philippe Andrieu, Pascal Oriac... des gens avec qui je suis toujours en contact. Ils me parlaient de la façon dont ils voyaient le métier, dont ils le pratiquaient, et dans le même temps, j'exerçais ma main aux gestes, mon palais aux goûts. Je sentais beaucoup de choses, je goûtais, j'acquerrais les bases et c'était fondamental. Cela me plaisait car c'était ce que j'étais venue chercher.

Comment se passait votre vie parisienne ?

Je résidais au foyer des Aveyronnais de Paris, dirigé alors par l'évêque de Rodez. Ce lieu de vie permettait à des jeunes de venir à Paris facilement tout en ayant un cadre. Nous n'étions pas surveillés mais très encadrés. Tous les jours on passait devant quelqu'un pour prendre notre carte de self, nous avions des heures de rentrée, des heures de sortie... C'était super, et cela permettait d'éviter les faux pas.

Vous n'aviez pas droit à l'erreur ?

Non, j'avais choisi l'apprentissage mais je devais réussir. Mes parents m'avaient prévenue. Que je fasse de la pâtisserie c'était d'accord mais il ne fallait pas faire n'importe quoi. Il fallait pratiquer à haut niveau, sinon ça ne valait pas le coup. Ma mère m'avait cité Yves Saint-Laurent qui disait : « Il y a les couturiers et les couturasses. » Je pense qu'en pâtisserie c'est la même chose. Il n'y a pas de mauvais métier, ce qui fait vraiment la différence, c'est la sincérité et l'honnêteté avec lesquelles on fait les choses.

Quelle était l'ambiance dans les laboratoires à l'époque ?

Ce n'était pas toujours facile... Il n'y avait pas beaucoup de femmes, et l'atmosphère était parfois pesante, notamment par des réflexions récurrentes d'une population masculine omniprésente. Mais je savais où j'allais, je savais que je voulais m'installer. Très jeune j'ai su, et ça m'a portée. Cet objectif m'a permis d'accepter, d'encaisser. C'était parfois dur, par les horaires, les contraintes physiques, mais j'avais envie.

Votre but était déjà de vous installer ?

Oui. Très jeune, chez moi, j'avais ouvert une pâtisserie. Je faisais des gâteaux en pâte à sel – que ma mère conserve d'ailleurs religieusement. Croissants, tartes étaient vendus par ma sœur sur la terrasse du pavillon familial à des clients virtuels. Je pense que notre principal client devait être notre chien. Nous montions notre échoppe avec une table devant une fenêtre et nous fermions les volets à moitié afin de délimiter la boutique. Ma sœur prenait les commandes, encaissait, et moi je fabriquais.



Rencontres Relais Desserts à Lyon, avec de gauche à droite, Arnaud Lahrer, Jean-Christophe Jeanson, Laurent Duchêne, Pierre Hermé et Frédéric Cassel



Au Plaza Athénée avec Christophe Michalak (à gauche) et derrière elle Jérôme Quesnel, aujourd'hui installé au Japon Pâtisserie Cacahuète



Avec Christophe Michalak au Plaza Athénée

C'est là que vous rencontrez Christophe Michalak ?

Il est arrivé quelques mois après moi et rapidement nous avons su que nous allions faire du bon travail ensemble. Christophe a un tempérament de feu et une volonté incroyable. Rien ne l'ébranle. C'est un bulldozer. Et il m'a entre autres transmis cette faculté, indispensable pour être chef pâtissier, en tout cas à ce niveau. C'est ce qui permet notamment ensuite de s'installer à son compte.

Et ensuite ?

Après 5 ans au *Plaza*, où je termine première sous-chef, mon objectif est toujours de m'installer. À l'époque, je suis en couple avec un Aveyronnais dont l'oncle possède des boulangeries, notamment *Le Moulin de la Vierge*, et qui connaît Jean-Louis Costes. Nous avions alors pour habitude de nous retrouver tous les dimanches pour déjeuner. Nous discutons, et de fil en aiguille, on me parle de la centrale de production de Jean-Louis Costes. Ce n'était pas du tout ce que je voulais faire, c'était même assez éloigné de l'idée que j'avais du métier mais après avoir commencé à observer ce qui se passait en province, dans différents laboratoires, notamment pour appréhender les contraintes de l'installation, je me suis dit que ce serait une expérience de plus.

Donc vous acceptez de travailler pour Jean-Louis Costes ?

Oui, car je m'étais rendu compte que les conditions de travail que je découvrais étaient très lointaines de ce que j'avais pu vivre au *Plaza* ou dans les palaces parisiens que j'avais fréquentés. Je me suis donc dit qu'il fallait peut-être se frotter à quelque chose de plus réel. Et puis j'entendais depuis longtemps que la pâtisserie, le luxe, ce sur quoi on passe trop de temps, ça ne fonctionnait pas, qu'il fallait du débit pour gagner de l'argent. Chez Costes, j'ai découvert un autre schéma de production et aussi une autre ambiance de travail, avec un personnel qui n'était pas motivé par les mêmes choses que moi. Et là je comprends très vite que ce n'est pas fait pour moi. Les personnes que je voyais n'étaient là que pour le salaire. Il n'y avait aucun amour de la matière, du travail. Mais d'un autre côté, cela m'a appris les prises triphasées, les phases qui s'inversent, les contraintes techniques... que j'ignorais jusqu'alors. Tout comme les contraintes financières que je n'avais pas avant... Cela m'a encore plus confortée dans les choix que j'avais faits, qu'il fallait encore plus aller vers l'excellence. Je suis restée un an dans l'usine de production Costes, mais je pense que cela équivaut à 5 ans de travail.

Puis vous vous installez ?

Oui, avec David Granger, mon associé, ancien responsable de production pour *Les Moulins de la Vierge*, que j'avais rencontré en travaillant pour Costes. Nous nous étions dit un jour que travailler pour quelqu'un c'était bien, mais qu'il fallait peut-être penser à s'installer. Nous avons très vite lié une relation de confiance et nous avons donc décidé de nous lancer ensemble dans cette aventure. Comme nous n'avions pas beaucoup d'argent, nous avons acheté une vieille boulangerie en redressement judiciaire boulevard Pasteur à Paris. Après d'importants travaux, nous avons ouvert à toute fin 2006, moi avec un apprenti et un pâtissier japonais, David avec un boulanger, plus une vendeuse en boutique. Les débuts ont été difficiles. Je dormais sur place car je n'avais même pas le temps de rentrer chez moi. On dormait par terre sur un matelas la tête dans les cartons d'emballage ; ça fait un peu causerie mais c'est vrai. À refaire... je ne sais pas si je le referais. Je pense qu'on n'est pas obligé de souffrir autant pour arriver aux choses.



Claire à 7 mois



Claire à 18 mois



Avec Mme Pelletier, elle est lauréate de la finale Mandarine Napoléon

À l'ouverture, comment avez-vous imaginé vos premiers gâteaux ?

Lorsque j'ai ouvert, je me suis dit : « Maintenant il va falloir y aller... » Je venais d'investir 1 million d'euros, j'avais 29 ans et je ne m'affirmais pas encore vraiment. Il faut quand même un peu de temps pour cela. J'ai donc démarré en reproduisant peu ou prou ce que j'avais pu voir jusqu'alors. Avec en plus, en tête, les conseils de tout le monde. On me disait : « Ce que tu faisais en palace tu ne pourras jamais le mettre en application. Les pâtisseries que tu as pu faire ailleurs, ça ne marchera pas. Tu ne veux pas faire de chocolat, ça ne marchera pas, tu ne veux pas faire de fruits, de macarons, ça ne marchera pas... » Je partais donc avec une bonne chape de plomb.

Qu'avez-vous finalement choisi de proposer ?

Des gâteaux assez consensuels : un saint-honoré, un baba, un moelleux au chocolat, des tartes, très classiques, en bande, aux pommes, et une tatin. Puis j'ai commencé à sortir un ou deux produits un petit peu différents. Je crois que l'une des premières signatures qu'on ait pu faire c'est le « kashmir ». Et même si David n'était pas convaincu par un gâteau à base de safran, d'orange, et de dattes, ce fut un succès immédiat. Je pense qu'une partie de la clientèle de cette ancienne boulangerie n'est plus venue mais qu'une autre l'a remplacée, moins sensible aux produits traditionnels et plus ouverte à ce que nous proposons : des pains au levain naturel, des farines bio, des pâtisseries aux fruits de saison, car c'était déjà notre combat...



Lors d'un déjeuner des grands chefs avec Joël Robuchon et en haut de gauche à droite, Alexandre Gaultier, Yannick Alléno, Emmanuel Petit, Alain Ducasse, Guillaume Gomez et Marie Odile Fondeur (directrice du SIRHA) - 2017

Et après *Ladurée* ?

Mon apprentissage terminé, je suis partie au Bristol rejoindre les équipes de Gilles Marchal et Fabrice Le Bourdat. J'avais beaucoup travaillé auparavant, mais là, j'apprends ce que sont les horaires à rallonge. On travaillait énormément. Fabrice et Gilles avaient une faculté incroyable à encaisser les heures, le travail et une pression phénoménale. J'ai beaucoup appris à leur contact. Et un jour, quelqu'un m'offre l'opportunité de rejoindre Alain Ducasse au *Plaza Athénée*. Je n'ai pas pu résister.

À quel moment sont apparues cette implication sur le choix des produits, de la saisonnalité, cette volonté de travailler avec les producteurs ?

Je pense que c'est un héritage. Je me souviens encore de toutes ces odeurs qui se dégagent des produits du jardin cuisinés par mes parents et mes grands-parents, de toutes ces choses qui ont construit ma mémoire olfactive et gustative. Et puis je connaissais les agriculteurs de la région, près du village de Saint-Geniez-d'Olt dans l'Aveyron, où vivaient mon arrière-grand-mère et ma grand-mère, je savais les difficultés qu'ils avaient à vivre de leur métier. J'avais vu les campagnes changer avec l'implantation des grandes surfaces.

C'est ce qui a initié votre philosophie ?

C'est évident. Et puis j'ai voulu être entière. Je me suis dit que si je mangeais des pommes bio qui venaient de tel endroit, pour mes clients ce serait la même chose. Alors certes, sur les fruits il y a de la perte, beaucoup de travail de transformation, des marges moindres qu'avec le chocolat... mais les chiffres étaient bons. Donc nous avons continué dans cette voie. Et d'ailleurs plus j'avanciais plus j'étais épanouie, et plus les gens qui venaient travailler chez moi venaient pour cette philosophie et cette manière de faire.

Que pensez-vous de cette tendance à l'ultra-naturalité ?

Il faut une grande sagesse, que je n'ai pas... mais je pense que c'est beaucoup d'effets de mode. Je pense qu'il faut garder la tête froide, avoir du bon sens... Aujourd'hui, je vois partout produits sains, restaurant avec des produits frais... « sans déconner... ». Quand l'autre jour j'entends parler à la radio de pâtisserie naturelle... je ne peux m'empêcher de penser que je n'ai jamais eu l'impression de faire des pâtisseries avec du plastique. Et derrière ces mots complètement galvaudés, avance la même bêtise qu'avant.



Comment cela ?

Ce n'est pas parce qu'un produit est de saison, et qu'il est fait correctement, qu'il est bon. Ce n'est pas parce qu'on ne met pas de colorant dans un gâteau qu'il est bon pour la santé ou qu'une farine est ancienne, et qu'un meunier en écrase deux kilos par jour qu'elle est saine... bien au contraire parfois. On connaît les problèmes de l'ergot du seigle... Souvenons-nous des épidémies des années 1950 et des risques d'ergotisme. Si les tests ne sont pas faits, car ils coûtent une fortune... vous avez des risques de contamination. J'avoue que cela me fait parfois un peu peur.

Vous faites partie des pâtissières les plus discrètes, pourquoi ?

Par volonté. Très vite, la presse nous a sollicités, et je l'ai mal vécu. Au début c'était une frénésie, entre les clients, la production, les mails, les sollicitations extérieures... ça m'apparaissait être un rouleau compresseur. Et puis je trouvais que les questions posées n'étaient pas les bonnes, que les journalistes passaient à côté de l'essentiel. On nous demandait des photos mais sans jamais vraiment s'intéresser au cœur du sujet. Toute cette frénésie médiatique me mettait presque en panique... Et je ne m'apaisais qu'avec mes livraisons de fruits, en parlant avec mes fournisseurs. C'est le lien à la nature qui repositionnait mon rapport avec le temps...

Vous avez de ce fait, j'imagine, un rapport difficile avec les réseaux sociaux ?

Je n'y vais jamais. J'ai un compte Instagram mais je n'ai jamais rien publié. Un jour, je me suis dit(je crois que je n'avais pas 40 ans) : « Écoute Claire, ce n'est pas possible, tu ne peux pas être une arriérée. C'était comme si tes parents n'avaient pas voulu se mettre à l'informatique. » Donc je me suis inscrite. Mais au final, je n'ai jamais rien publié car en fin de compte ça ne me plaît pas ! C'est David qui s'en occupe et il me tient au courant une fois tous les quinze jours pour me dire ce qu'il s'y passe.

Vous vous apercevez que ce n'est pas essentiel à votre activité ?

C'est même contre-productif. Je vais vous raconter une chose... Quand on a ouvert la deuxième boutique, rue du Bac, il y a trois ans, j'avais déjà un petit nom dans le milieu. Mais rue du Bac, ce n'est pas du tout la même clientèle... C'est plus fashion, plus tendance, parce que vous êtes à Saint-Germain. Et là, d'un coup, nous avons eu la clientèle Instagram. Et c'est un problème. Parce que votre ticket moyen baisse. C'est une clientèle qui vient pour prendre une photo, et donc pas forcément pour les bonnes raisons. Nos clients ne sont pas des clients Instagram, et ils n'ont pas envie d'être mêlés aux instagrameurs. Nous avons par conséquent un parti pris ; chez nous la clientèle Instagram est assez mal servie. C'est-à-dire en dernier. Et je sais que je n'ai pas le droit, mais si je pouvais, j'inscrirais sur la porte « Interdit aux instagrameurs ».



Le Potager du Roi à Versailles, un lieu qu'elle affectionne



Vues de Lac de Serviere en Auvergne où elle cueillait des myrtilles

N'est-ce pas un peu radical ?

Disons que je suis honnête avec moi-même. Car pour être franche, personnellement, les commerces tendance où il n'y a que des instagrameurs, je les fuis ; les restaurants tendance où les instagrameurs prennent leurs plats en photo, je les fuis ; là où on fait des selfies en train de manger, ça ne m'intéresse pas du tout. Par conséquent, ayant choisi ce contre-pied... qu'ils viennent chez moi me gêne un peu...

Vos projets ?

Je ne songe pas à une troisième boutique si c'est votre question, parce que j'estime que c'est une course au « n'importe quoi ». Je crois que notre métier est beau quand il n'est pas fait à trop grande échelle. Je le vois dans les labos quand on commence à préparer les fêtes. Quand les mélanges sont beaucoup plus gros, tout de suite l'ambiance change, les gestes sont beaucoup moins jolis. Mes équipes sont composées de gens aussi passionnés que moi, qui partagent ma sensibilité, et malgré cela, quand on passe sur des cadences plus importantes ou des grosses tournées, j'ai l'impression qu'ils se coupent de leur sens, et qu'on arrive à faire des choses étranges...

Étranges ?

Oui, c'est moins joli. Je lisais un truc sur la polémique autour des fermes, sur les problèmes d'alimentation de manière générale. On se rend compte souvent que tous les problèmes découlent des productions intensives. Comment élever 1 000 vaches en le faisant comme il faut ? Avec une attention pour chaque chose ? Quand on nous coupe de nos sens, de nos sentiments, on fait des choses insensées. C'est comme ça qu'on arrive à faire des choses aberrantes.

Qu'est-ce qui vous manque aujourd'hui ?

Je ne pense pas que ce soit vraiment possible, mais je dirais avoir un contact plus important avec la nature. Je suis satisfaite de ce que je fais, je vis bien de mes entreprises, j'arrive à payer mon personnel comme je l'entends ; ils semblent heureux de travailler pour moi, épanouis, parfois plus impliqués que moi d'ailleurs... Donc la seule chose, ce serait d'être plus souvent dans ma région. Mais une chose est sûre, mon épanouissement ne passera pas par 25 boutiques ou une cotation au second marché.

Vos loisirs ?

Je prends deux jours de repos consécutifs depuis à peine deux ans. Et c'est dur. Au début, j'avais une espèce de culpabilité, de me dire : « Le magasin tourne, il y a des gens qui travaillent pour toi, et toi tu n'y es pas. » Mais maintenant, de surcroît avec la deuxième boutique et nos amplitudes horaires, je ne peux pas être là tout le temps. Mais j'aime profondément mon travail, alors les loisirs...

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.

PHOTOS : MARIE PIERRE MOREL

RÉDACTION CULINAIRE : MICHEL TANGUY.

Le fracas de la banquise



RECETTE DE BASE POUR ENVIRON 8 PERSONNES

BISCUIT CHOCOLAT AMANDES

- 42 g de jaunes d'œufs
- 9 g de sucre de canne biologique Commerce Équitable
- 3 g de miel d'acacia
- 15 g de farine biologique origine France
- 33 g de tant pour tant poudre d'amandes biologique et de sucre de canne bio
- 12 g de cacao en poudre biologique Commerce Équitable
- 18 g de beurre bio
- 49 g de blancs d'œufs biologiques plein air origine France
- 18 g de sucre de canne bio Commerce Équitable

PROCÉDÉ

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, faire monter les jaunes avec le sucre et le miel.

Tamiser la farine, le tant pour tant et le cacao en poudre puis ajouter au mélange précédent.

Incorporer le beurre préalablement fondu et tempéré. Faire monter les blancs en les serrant bien avec le sucre puis les incorporer à l'appareil précédent.

Faire cuire dans un cercle de 20 cm durant 8 minutes à 180°C.

GANACHE IVOIRE VANILLE

- 58 g de couverture ivoire bio Commerce Équitable
- 24 g de crème liquide bio origine France
- 6 g de miel d'acacia
- 5 g de beurre bio origine France
- 1 gousse de vanille du Mexique

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter la crème, le miel et la gousse de vanille grattée à ébullition. Verser sur la couverture ivoire, mélanger et laisser tiédir. À 50°C ajouter le beurre et mixer. Réserver au réfrigérateur.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

- 45 g de crème liquide bio
- 45 g de lait bio
- 18 g de jaunes d'œufs

- 9 g de sucre de canne
- 118 g de chocolat noir bio à 70 %
- 165 g de crème liquide

PROCÉDÉ

Porter le lait et la crème à ébullition. Pendant ce temps, mélanger les jaunes et le sucre. Verser le liquide chaud sur le mélange jaunes et sucre tout en remuant puis verser dans la casserole et faire cuire à 85°C. Verser sur le chocolat préalablement haché, attendre quelques minutes et mélanger. Monter la crème moussueuse et l'incorporer lorsque le chocolat est à 35°C.

MONTAGE DE L'ENTREMETS

Placer le biscuit dans un cercle de 20 cm de diamètre et 4 cm de hauteur, puis garnir avec la ganache ivoire et compléter avec la mousse au chocolat. Placer au congélateur pour 2 heures minimum en vue du glaçage.

GLAÇAGE

- 200 g de crème liquide
- 245 g de sirop à 30°C
- 46 g de miel d'acacia
- 140 g de couverture bio Andoa 70 %
- 370 g de pâte à glacer

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter la crème, le sirop et le miel à ébullition puis verser sur la couverture préalablement hachée avec la pâte à glacer. Attendre 5 minutes puis mixer en veillant à ne pas incorporer de bulles. Utiliser à 45°C.

FINITION

Sortir l'entremets du congélateur, enlever le cercle, le déposer sur une grille et le glacer.

Réserver au réfrigérateur pendant 5 heures puis le décorer avec des copeaux de chocolat blanc. Réserver au réfrigérateur, le sortir 45 minutes avant la dégustation.

L'INSPIRATION

L'impact du réchauffement climatique sur nos vies, au cœur des discussions du Sommet européen réuni à Paris en décembre 2015, se lit également dans les délices de Claire Damon qui constate chaque année des difficultés grandissantes quant à ses approvisionnements de fruits frais et d'épices du bout du monde. Consommation de masse, cueillettes et travail des producteurs non reconnus à hauteur de l'implication des hommes et des femmes dont c'est le métier, raréfaction des matières premières, Claire Damon nous invite à en prendre conscience dans la plus délicieuse des pâtisseries qui mêle dans un chuchotement de soies froissées, la vanille et le cacao devenus rares.

Claire Damon suggère pour la réalisation de cette recette, l'utilisation d'ingrédients bio, français et issu du commerce équitable pour les produits étrangers.

LA PÂTISSERIE DE Guillaume Flochon

PAR AURÉLIEN FERENCZI



À VAISE

Interrogé sur le gâteau qu'il préférerait enfant, Guillaume Flochon, n'hésite pas longtemps : « *Un éclair au chocolat.* » Et aujourd'hui encore, cet insatiable gourmand de 32 ans en réalise dans la pâtisserie-chocolaterie qui porte son nom à Vaise, dans le 9^{ème} arrondissement de Lyon. Il y ajoute sa signature : « *une crème intense en chocolat, mais qui reste souple, ce qui n'est pas évident, le chocolat pouvant faire durcir la crème. Et je rajoute en plus un craquelin sur la pâte à choux et une barrette de chocolat...* »

La formation

Bien avant son apprentissage, le jeune Guillaume s'amusait à faire des gâteaux. Il s'est formé en Bourgogne, d'où il est originaire, auprès de Gilles Lathuillère, à Tournus, puis à vingt ans, après l'obtention de son BTM Pâtisserie (Brevet Technique des Métiers), il part pour Lyon, à une heure de chez lui. Il passe quatre ans chez le célèbre pâtissier-chocolatier Richard Sève, puis un an et demi comme chef-pâtissier chez Christophe Roussel, à la Baule, deux membres de l'association Relais Desserts.

« *Chacun a sa vision de la pâtisserie. Moi, après toutes ces expériences, j'ai compris que j'aimais beaucoup travailler sur de la pâtisserie-minute pour boutique, avec du pochage de chantilly, du pochage de crémeux. Je n'aime pas l'idée d'un gâteau moulé, glacé, sur lequel on pose un logo. Je veux qu'on voie le geste du pâtissier sur le gâteau.* »

De la Bourgogne à Lyon

Fort de ses onze ans d'expérience, Guillaume Flochon saute le pas. À 28 ans, il reprend une pâtisserie vieille de plus d'un demi-siècle, dans le Nord-Ouest de Lyon. « *Il n'y a pas de bon âge, il faut se sentir prêt. Je me voyais déjà faire ma propre gamme de gâteaux.* » Et même si Lyon est une ville à forte concurrence, il saute le pas. « *J'aime beaucoup cette ville. J'ai toujours admiré les grandes maisons de pâtisserie qui s'y trouvaient. L'étiquette de plus grande ville gastronomique de France n'est pas un mythe, les Lyonnais sont demandeurs ! Il y a beaucoup de très bons pâtissiers, mais chacun fait des gâteaux différents. À nous de proposer*

des choses nouvelles et de séduire les clients ! »

De fait, depuis l'ouverture de son magasin, en novembre 2015, la clientèle est chaque année plus nombreuse. « *Des gens fidèles au pâtissier qui m'a précédé, mais aussi, désormais, des clients plus jeunes. Ils viennent de Vaise et du 9ème arrondissement, des communes des Monts d'Or un peu plus loin, et même, parfois, du centre de Lyon.* » Chaque samedi et chaque dimanche, du laboratoire où officient quatre personnes, sortent près de deux-cents vingt gâteaux et trente entremets, sans compter les chocolats.

Textures et saveurs

Habités et nouveaux venus découvrent des gâteaux gourmands aux saveurs et aux textures composites. « *Je veux apporter beaucoup de textures, du croustillant, du moelleux, du crémeux. Et faire ressortir plusieurs notes de parfums différents, et m'appliquer à ce qu'ils soient bien distincts. Si j'associe un fruit exotique avec une mousse caramel, je m'assure qu'on puisse bien les percevoir séparément, et que le mélange fonctionne. Chacun mange*



son gâteau différemment : il y a ceux qui mordent dedans et attendent un mélange d'arômes harmonieux ; et ceux qui, à la petite cuillère, vont déguster ingrédient par ingrédient. Je n'aime pas les pâtisseries dont on se demande en les mangeant : c'était quoi ce goût ? »

Pour quelle gourmandise spécifique va-t-on chez Guillaume Flochon ? « Peut-être le Paris-Brest, avec son cœur coulant et craquant, dans lequel je mets des éclats de noisette... » Ou pour les Perles de Vaise : « des chocolats en demi-sphère, de différentes couleurs, remplis de praliné, de ganache, de caramel, etc., que l'on propose dans des écrins. Je voulais un produit qui identifie où se situe géographiquement ma pâtisserie. J'ai choisi ces demi-sphères pour le travail de la texture. Leur fine coque, façonnée dans un moule me permet des choses plus légères qu'un chocolat classique : un caramel semi-liquide, une ganache très moelleuse. Ces chocolats plaisent beaucoup, surtout entre octobre et avril. Dès que les chaleurs reviennent, j'accentue le travail sur la glace. »

Chasse aux allergènes

Guillaume Flochon est aussi à l'écoute de ses clients. « Je faisais un millefeuille revisité au praliné, pistache et fruits rouges. Mais on a eu la demande d'un millefeuille traditionnel avec du fondant dessus. Alors j'ai cuisiné cette pâtisserie très classique en soignant la crème, le feuilletage et le fondant. Et les clients ont apprécié. » Même approche pour

des gâteaux sans gluten, voire sans lactose. « Il y a de plus en plus de clients allergiques, et c'est possible de faire des gâteaux sans allergène. J'en ai deux sans gluten, l'un aux fruits, l'autre au chocolat. Et j'ai aussi imaginé un gâteau au chocolat sans gluten, sans lactose, moins fort en sucres, que l'on peut proposer aux diabétiques. Je remplace le sucre semoule par du maltitol. Dans le biscuit, j'ai mis des noisettes torréfiées, comme pour un brownie et dessus je poche en alternance une crème citron, une crème noisette. »

Dans les pages suivantes du magazine, Guillaume Flochon livre les recettes de quatre créations pâtisseries, qu'il détaille pour nous.

La Perle japonaise

Ce gâteau à la forme gourmande évoque un peu celle de la religieuse. « Je marie noisette et yuzu. Je trouvais déjà intéressant le mariage noisette-citron, le yuzu s'en rapproche, en plus subtil. Je monte le gâteau dans un moule : à la base un croustillant noisette puis une mousse au yuzu, sur laquelle je monte une chantilly noisette et un chou garni de crème noisette. »

L'Éruption Armorique

« C'est une tarte poire caramel chocolat que j'ai travaillée pour avoir un caramel coulant à l'intérieur. Quand on coupe le gâteau, monté en forme de pyramide, ça fait un peu comme de la lave. D'où

l'éruption ! « Armorique » pour le caramel au beurre salé, spécialité de la Bretagne. Il y a une compotée de poires en fond de tarte et une sphère de caramel coulant à l'intérieur sur laquelle je poche une chantilly ganache montée au chocolat au lait, ce qui camoufle la sphère ! »

La Bûche Vanillatin

« Parmi les pâtisseries que j'aime depuis toujours, il y a aussi la tarte Tatin. Nous la proposons toute l'année. Pour les fêtes de Noël, j'ai imaginé une bûche qui est chemisée par les pommes, alors que généralement c'est l'inverse, les pommes sont ici tranchées et cuites avec du caramel, et viennent couvrir un sablé et un sabayon vanille. Elle fait partie des six bûches pâtisseries que nous façonnons en fin d'année. »

Le Mont-Blanc

« C'est important que, l'hiver, on trouve des gâteaux aux marrons, et, obligatoirement, le Mont-Blanc. Pour le mien, j'assemble un sablé pressé, un crémeux vanille, une mousse marron avec des brisures de marron, et une compotée cassis-framboise dont l'acidité se marie bien avec le marron. J'ai choisi de mettre la meringue en bâtonnet autour du gâteau. Elle sert de décoration mais fait partie du Mont-Blanc. Pour moi, le décor doit toujours se manger ! »

TEXTE : AURÉLIEN FERENCZI
PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : MICHEL TANGUY.



Éruption Armorique

PROCÉDÉ

Foncer un cercle à tartelette de 8 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec la pâte sablée. Cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes.

MONTAGE

Garnir le fond de tartelette avec la compotée de poire. Démouler et assembler un crémeux caramel et une compotée de poire, tremper la sphère obtenue dans l'appareil à coque chocolat et la déposer au centre de la tartelette.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'un tourne-disque, pocher la ganache montée sur la tartelette avec une douille à Saint-Honoré puis saupoudrer légèrement de cacao.

Décor : fin bâton de chocolat.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

PÂTE SABLÉE

- 100 g de beurre en morceaux
- 70 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 20 g de poudre d'amande
- 40 g d'œuf (soit 1)
- 180 g de farine

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, sabler le beurre avec le sucre glace et le sel. Ajouter la poudre d'amande puis l'œuf et la farine. Laisser reposer au froid.

GANACHE MONTÉE

- 390 g de crème fleurette à 35 % de M.G. (110 + 280)
- 12 g de glucose
- 12 g de sucre inverti
- 150 g de couverture lait à 40 % (Jivara lactée)

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette avec le glucose et le sucre inverti. Verser le tout sur la couverture en réalisant une émulsion. Incorporer la crème fleurette restante, mixer et réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, monter comme une chantilly.

CRÉMEUX CARAMEL

- 130 g de crème
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 30 g de sucre (15 + 15)
- 2 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 12 g d'eau et 1 g de fleur de sel
- 30 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 75 g de lait entier

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la vanille.

Cuire 15 g de sucre jusqu'au caramel, décuire avec la crème chaude. Verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre restant et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine, mixer l'appareil et laisser prendre au froid. Détendre le crémeux avec le lait entier, couler dans des moules demi-sphériques de 3,5 cm de diamètre. Réserver au grand froid.

POIRE POCHÉE À LA FÈVE DE TONKA

- 10 poires
- 750 g de sucre semoule
- 1,5 l d'eau
- 25 g de fève de tonka râpée

PROCÉDÉ

Laver, éplucher et évider les poires, réserver. Cuire à sec le sucre jusqu'au caramel. Décuire avec l'eau, ajouter la fève de tonka et porter le tout à ébullition. Ajouter les poires, les cuire pendant 30 minutes.

COMPOTÉE DE POIRE

- 40 g de sucre (30 + 10)
- 100 g de jus de pomme
- 20 g de sucre inversi
- 360 g de poire pochée à la fève de tonka
- 1/4 de gousse de vanille fendue et grattée
- 4 g de pectine NH

PROCÉDÉ

Cuire à sec 30 g de sucre jusqu'au caramel, décuire avec le jus de pomme, ajouter le sucre inversi, les poires pochées et la vanille. Chauffer le tout jusqu'à 40 °C, ajouter le sucre restant mélangé avec la pectine. Porter à ébullition et laisser compoter pendant 5 minutes. Couler dans des moules demi-sphériques de 3,5 cm de diamètre et bloquer au grand froid. Réserver l'appareil restant au froid pour le montage.

APPAREIL À COQUE CHOCOLAT

- 500 g de couverture lait à 40 % (Jivara lactée)
- 50 g d'huile de colza
- 50 g d'amandes hachées et torréfiées

PROCÉDÉ

Fondre et mélanger les ingrédients cités. Utiliser à 30 °C.



Garnir le fond de tartelette avec la compotée de poire.



Tremper la sphère obtenue dans l'appareil à coque chocolat.



Déposer la sphère enrobée au centre de la tartelette.



À l'aide d'un tourne-disque, pocher la ganache montée sur la tartelette avec une douille à Saint-Honoré.



Saupoudrer légèrement de cacao.



Bûche vanillatin

MONTAGE

Dans une gouttière (de 54 cm de longueur et de 8 cm de largeur), déposer 9 pommes rôties et les laisser revenir à température. Les appuyer sur le fond de la gouttière pour bien la chemiser. Démouler et appliquer un insert crémeux caramel et ajouter une bande de financier à la pomme de 6 cm de largeur. Finir de garnir la gouttière avec le sabayon vanille et fermer avec une bande de sablé linzer. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la gouttière et la couper en 3 dans la longueur. Napper la bûche avec un nappage neutre puis tremper la base dans le glaçage gourmand.

Décor : trois quenelles de chantilly.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 3 GOUTTIÈRES

POMME RÔTIE

- 27 pommes

Caramel :

- 1 kg de sucre semoule
- 300 g d'eau
- 300 g de glucose

Sirop à tatin :

- 55 g de sucre semoule
- 140 g d'eau
- 40 g de beurre
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 15 g de jus de citron
- 1 g de fleur de sel

CARAMEL

Cuire les ingrédients cités jusqu'à 170 °C, verser aussitôt sur un tapis siliconé et laisser refroidir. Mixer le caramel.

POMMES RÔTIÉS

Peler et trancher les pommes entières à l'aide d'un pèle-pomme trancheur.

Dans des moules demi-sphériques de 7 cm de diamètre, déposer 10 g de caramel en poudre, ajouter une pomme puis environ 10 g de sirop à tatin. Cuire le tout dans un four ventilé à 165 °C pendant 45 minutes. Bloquer au grand froid.

SABLÉ LINZER

- 485 g de beurre
- 160 g de sucre glace
- 10 g de sel fin
- 5 g de fleur de sel
- 20 g de jaune d'œuf (soit 1)
- 440 g de farine
- 90 g de féculé

PROCÉDÉ

Travailler le beurre avec le sucre glace, le sel fin et la fleur de sel, ajouter le jaune d'œuf puis la farine et la féculé. Réserver au froid pendant 12 heures. Abaisser la pâte sur une plaque (de 40 x 60 cm), cuire dans un four à 150 °C pendant 25 minutes. À la sortie du four, détailler 3 rectangles (de 54 x 8 cm).

INSERT CRÉMEUX CARAMEL

- 665 g de crème
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 160 g de sucre (80 + 80)
- 160 g de jaunes d'œufs (soit 8)
- 8 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 48 g d'eau
- 4 g de fleur de sel

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la vanille et laisser infuser pendant 10 minutes. Cuire 80 g de sucre à sec jusqu'au caramel, décuire avec la crème chaude. Ajouter les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre restant et réaliser une crème anglaise à 85 °C. Ajouter la gélatine et la fleur de sel, mixer et couler dans 3 gouttières à insert de 54 cm de longueur et de 5 cm de largeur. Bloquer au grand froid.

FINANCIER À LA POMME

- 235 g de beurre
- 400 g de blancs d'œufs (soit 13)

- 300 g de sucre semoule
- 1 g de sel
- 160 g de poudre d'amande
- 5 g de levure chimique
- 140 g de farine
- 120 g de Calvados

PROCÉDÉ

Cuire le beurre noisette à 137 °C, laisser refroidir à 50 °C. Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre semoule et le sel. Ajouter la poudre d'amande blanche, la levure et la farine puis le beurre noisette à 50 °C. Parfumer avec le Calvados, dresser dans un cadre (de 40 x 60 cm) puis cuire dans un four à 175 °C pendant 12 minutes.

SABAYON VANILLE

- 70 g d'eau
- 160 g de sucre semoule
- 175 g de glucose
- 175 g de jaunes d'œufs (soit 9)
- 6 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 36 g d'eau

- 445 g de crème
- 445 g de mascarpone
- 2 gosses de vanille fendues et grattées

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose à 121 °C, verser sur les jaunes tempérés et monter le tout dans un batteur jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Incorporer la gélatine dans la pâte à bombe obtenue puis incorporer la crème fouettée avec le mascarpone et la vanille. Dresser aussitôt.

GLAÇAGE GOURMAND

- 1 kg de couverture lait à 35 %
- 300 g d'huile de colza
- 300 g d'amandes hachées

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, utiliser à 30 °C.



1 Couler le crémeux caramel dans 3 gouttières à insert de 54 cm de longueur et de 5 cm de largeur. Bloquer au grand froid.



2 Dans une gouttière (de 54 cm de longueur et de 8 cm de largeur), déposer 9 pommes rôties et les laisser revenir à température puis les appuyer pour bien chemiser le moule.



3 Démouler et appliquer un insert crémeux caramel.



4 Ajouter une bande de financier à la pomme de 6 cm de largeur.



5 Finir de garnir la gouttière avec le sabayon vanille.



6 Fermer avec une bande de sablé linzer.



7 Tremper la base de la bûche dans le glaçage gourmand.



Mont blanc

INSERT

Couler 15 g d'appareil crémeux vanille dans un moule à insert (pomponnette) de 2,5 cm de diamètre. Au centre, déposer un marron glacé concassé et ajouter 10 g de compotée cassis. Bloquer au grand froid.

MONTAGE

À l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, détailler un disque de sablé pressé et le laisser dans le cercle. Pocher la mousse de marron, ajouter l'insert puis finir de garnir et lisser avec la mousse de marron. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler le petit gâteau, le napper avec un nappage neutre. Appliquer des bâtonnets de meringue française sur le tour puis pocher au centre des vermicelles de crème de marron (pâte de marron détendue avec du rhum).

Décor : feuille d'or.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 PERSONNES

SABLÉ PRESSÉ

- 120 g de couverture blanche
- 200 g de praliné
- 1 g de fleur de sel
- 400 g de pâte sablée cuite (voir page « Éruption Armorique »)

PROCÉDÉ

Fondre la couverture à 35 °C, ajouter le praliné et la fleur de sel. Concasser la pâte sablée cuite, la mélanger avec la première masse puis abaisser la pâte obtenue à 0,5 cm d'épaisseur, bloquer au froid.

CRÉMEUX VANILLE

- 600 g de crème fleurette
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 8 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 48 g d'eau
- 145 g de jaunes d'œufs (soit 7)
- 90 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition, ajouter et infuser la vanille pendant 10 minutes. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine, mixer le tout et dresser aussitôt.

COMPOTÉE CASSIS

- 420 g de purée de cassis
- 140 g de purée de framboise
- 40 g de sucre inverti
- 40 g de sucre semoule
- 5 g de pectine NH
- 4 g de jus de citron vert

PROCÉDÉ

Mélanger les purées de fruits avec le sucre inverti, les chauffer jusqu'à 45 °C, ajouter en pluie le sucre semoule mélangé avec la pectine et porter le tout à ébullition pendant 2 minutes. Ajouter le jus de citron vert, dresser aussitôt.

MOUSSE DE MARRON

- 710 g de crème fleurette (80 + 630)
- 6 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 36 g d'eau
- 400 g de pâte de marron
- 195 g de crème de marron

PROCÉDÉ

Faire bouillir 80 g de crème, ajouter la gélatine, verser petit à petit et incorporer dans le mélange pâte de marron et crème de marron.

Fouetter la crème restante et l'incorporer à l'appareil, dresser aussitôt.

MERINGUE FRANÇAISE

- 200 g de blancs d'œufs (soit 7)
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec le sucre semoule puis incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse. Sur une feuille de papier cuisson, pocher des bâtonnets de meringue de 0,8 cm de diamètre et les sécher dans un four à 90 °C pendant 2 heures.



1

À l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, détailler un disque de sablé pressé et le laisser dans le cercle.



2

Pocher la mousse de marron.



3

Ajouter l'insert puis finir de garnir et lisser avec la mousse de marron. Bloquer au grand froid.



4

Napper avec un nappage neutre.



5

Appliquer des bâtonnets de meringue française sur le tour.



6

Pocher au centre des vermicelles de crème de marron (pâte de marron détendue avec du rhum).



Perle japonaise

MONTAGE

Mouler la crème yuzu dans un moule rond bombé (Stone - Silikomart), démouler et insérer un crémeux noisette avec le biscuit puis finir de garnir avec la crème yuzu et lisser. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un petit gâteau, le glacer avec un nappage neutre coloré en vert puis le déposer sur un disque de croustillant noisette de 6 cm de diamètre. Pocher une rosace de chantilly noisette et piquer un chou garni avec le crémeux noisette.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 PERSONNES

CROUSTILLANT NOISETTE

Streuzel noisette

- 50 g de beurre en pommade
- 50 g de poudre de noisette
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de farine

- 60 g de couverture lait (Équatoriale lactée)
- 100 g de praliné
- 1 g de fleur de sel

STREUZEL NOISETTE

Mélanger le beurre en pommade avec la poudre de noisette, le sucre semoule puis la farine.

Abaisser sur une feuille de papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur, bloquer au froid pendant 1 heure puis cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes.

PROCÉDÉ

Mélanger la couverture fondue à 35 °C avec le praliné et la fleur de sel puis ajouter 200 g de streuzel concassé. Abaisser la pâte obtenue à 0,5 cm d'épaisseur et réserver au froid.

CRÈME YUZU

- 90 g de jus de yuzu
- 140 g de sucre semoule
- 115 g d'œufs (soit 2)
- 6 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 36 g d'eau
- 110 g de beurre
- 230 g de crème fleurette fouettée

PROCÉDÉ

Chauffer le jus de yuzu avec le sucre jusqu'à 70 °C, ajouter les œufs tempérés, fouetter vivement en portant le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine et laisser refroidir à 48 °C. Incorporer le beurre en mixant et réserver au froid pendant 2 heures minimum avant utilisation. Au moment, détendre la crème yuzu puis incorporer la crème fouettée.

BISCUIT NOISETTE

- 45 g de poudre d'amande grise
- 45 g de sucre glace
- 25 g de farine
- 130 g de blancs d'œufs (35 + 95 - soit 1 + 3)
- 10 g de crème fleurette
- 50 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

À l'aide d'une spatule, mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace, la farine, 35 g de blancs d'œufs (non montés) et la crème fleurette.

Monter les blancs d'œufs restants avec le sucre semoule, les incorporer dans le premier appareil puis dresser sur une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 180 °C pendant 8 minutes.

CRÉMEUX NOISETTE

Crème anglaise :

- 450 g de crème fleurette
- 110 g de jaunes d'œufs (soit 6)
- 70 g de sucre semoule
- 6 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 36 g d'eau
- 90 g de pâte de noisette
- 70 g d'eau froide

PROCÉDÉ

Avec les ingrédients cités, réaliser une crème anglaise cuite à 85°C. Hors du feu, incorporer la gélatine puis la pâte de noisette détendue avec l'eau froide. Mixer puis pocher dans des moules en silicone demi-sphériques de 3,5 cm de diamètre et fermer avec un disque de biscuit noisette de 3,5 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.



Pocher le crémeux noisette dans des moules en silicone demi-sphériques de 3,5 cm de diamètre.



Fermer avec un disque de biscuit noisette de 3,5 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.



Mouler la crème yuzu dans un moule rond bombé (Stone - Silikomart).



Démouler et insérer un crémeux noisette avec le biscuit. Bloquer au grand froid.



Démouler un petit gâteau, le glacer avec un nappage neutre coloré en vert.



Pocher une rosace de chantilly noisette.

SAISON

1 PRODUIT,

le coing

...entre pomme et poire



Pomme de Cydon ou poire de Cydonie dans la Grèce antique, le coing, cultivé depuis au moins 4 000 ans, reste un fruit dont la saveur n'a que peu évolué. Certainement car son mode de culture reste très artisanal. En France, le cognassier (famille des Rosaceae) pousse encore dans de

petits vergers, où après une longue période de chaleur, essentielle à son mûrissement, le fruit arbore une belle couleur jaune serin. Paré d'un délicat petit duvet, le coing peut alors se cueillir à parfaite maturité.

■ LES VARIÉTÉS

Le coing Champion, fruit d'origine américaine de gros calibre à la forme arrondie et généreuse ; chair tendre et juteuse.

Le géant de Vranja est très peu duveteux, ses fruits peuvent atteindre 1,2 kg.

Le coing du Portugal, fruit de gros calibre légèrement côtelé, à la saveur moins astringente que les autres variétés. Sa chair est croquante et odorante.

Le coing d'Angers, de calibre moyen, est côtelé avec des bosses ; parfumé, peu coloré et possède une chair ferme.

Le coing Aromatnaya est une nouvelle variété ; il s'agit d'un hybride d'origine russe. De calibre moyen à assez gros, il peut se consommer cru et n'a aucune astringence.

■ LE CHOISIR

Au moment de l'achat, sa couleur doit être jaune franche et son parfum agréable. Le coing ne mûrit plus une fois cueilli, il est donc important de le choisir bien mûr et sans aucune trace de meurtrissure. Enfin dernier signe, son fin duvet doit facilement s'enlever lorsqu'on le frotte.

■ LE CONSERVER

À l'air ambiant, dans un espace frais et aéré, le coing se conserve deux semaines. Et plus longtemps une fois cuit. On peut également le congeler après l'avoir épluché et blanchi au préalable 5 minutes dans de l'eau frémissante. Il se conservera alors pendant un an.

■ QU'EN FAIT-ON ?

Dans l'est de l'Europe, il entre presque exclusivement dans des préparations salées, alors qu'en France, le coing s'utilise plutôt dans des marmelades, confitures, gelées ou pâtes de fruits dont il est l'ami par son important taux de pectines ; ce qui fait de lui un formidable gélifiant naturel. À la saison de la chasse, le coing se marie très bien aux gibiers mais également aux volailles ; il se glisse dans des tajines, se mange en soupes et sert même dans les Balkans à la fabrication d'un alcool fort.



© iStock

3 DESSERTS

PAR EMANUEL MUGNIER,
FORMATEUR À L'ENSP



Le coing en tarte

Tarte d'automne aux coings

PROCÉDÉ

Abaissier la pâte sucrée à 2 mm d'épaisseur et foncer un cercle de 18 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. Le pré-cuire dans un four à 150 °C pendant 15 minutes, ajouter la crème d'amande et finir de cuire dans un four à 160 °C pendant 10 à 12 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler la tarte, finir de garnir et lisser avec de la crème praliné puis bloquer au grand froid pendant 10 minutes.

Sur la tarte, démouler et appliquer une vingtaine de demi-sphères de gelée de coing, réaliser des gouttes de confit d'agrumes puis pocher la crème praliné avec une douille cannelée (PF 14). Pulvériser le tout avec du nappage neutre. Parsemer des cubes de pâte de coing, du crumble et des amandes légèrement torrifiées (voir « Nuancier de coing, fromage blanc de Bresse » page 104).



RECETTES DE BASE POUR 2 TARTES

PÂTE SUCRÉE AMANDE

- 150 g de beurre
- 2 g de sel
- 115 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amande
- 65 g d'œuf (soit 1 gros)
- 230 g de farine
- 30 g de féculé

PROCÉDÉ

Sabler le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes, la féculé et la farine. Ajouter les œufs et mélanger sans corser la pâte. Reposer (2 heures minimum). Foncer les tartes puis les pré-cuire à blanc au four à 150 °C pendant 15 minutes.

CRÈME D'AMANDE

- 80 g de beurre
- 80 g de sucre semoule

- 80 g de poudre d'amande
- 80 g d'œufs (soit 2 petits)
- 10 g de zestes d'orange

PROCÉDÉ

Crémer le beurre avec le sucre, ajouter la poudre d'amande puis incorporer les œufs et les zestes d'orange. Réserver au froid.

CONFIT D'AGRUMES

- 30 g de zestes d'oranges
- 10 g de zestes de citron
- 10 g de zestes de citron vert
- QS de sel
- 100 g de jus d'orange
- 25 g de jus de citron
- 75 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Blanchir les zestes 4 fois (départ eau froide à chaque

fois) ; saler la première eau.

Réaliser un sirop avec les jus d'agrumes et le sucre, ajouter les zestes blanchis et les confire pendant 45 minutes. Mixer le tout et réserver.

GELÉE DE COING

- 420 g de purée de coing
- 60 g de jus d'orange
- 20 g de jus de citron
- 45 g de sucre semoule
- 8 g de pectine NH

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de coing avec les jus d'agrumes à 40 °C, ajouter le sucre mélangé avec la pectine puis porter à ébullition pendant 1 minute. Couler dans des moules demi-sphériques en silicone de 3 cm de diamètre (une vingtaine par tarte) et bloquer au froid. Refroidir et réserver le restant.

CRÈME PRALINÉ

- 820 g de crème fleurette à 35 % de M.G. (300 + 520)
- 150 g de praliné amande noisette
- 5 g de gélatine en poudre 180 blooms réhydratée avec 30 g d'eau

PROCÉDÉ

Porter à frémissement 300 g de crème avec le praliné. Ajouter la gélatine fondue puis incorporer la crème restante. Mixer, réserver au froid pendant 12 heures minimum avant utilisation. Au moment, monter 1/4 de la crème comme une chantilly.



1 Foncer un cercle de 18 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur avec la pâte sucrée.



2 Ajouter la crème d'amande et finir de cuire.



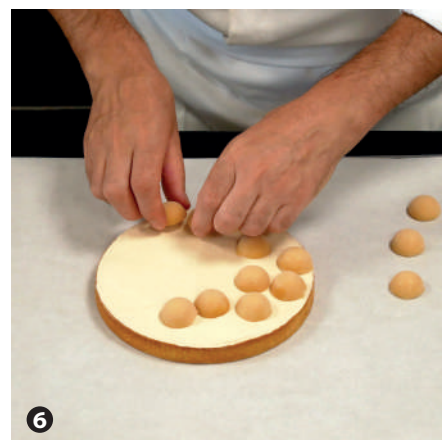
3 Couler la gelée de coing dans des moules demi-sphériques en silicone de 3 cm de diamètre.



4 Couler la pâte de coing dans un cadre de 16 cm de côté.



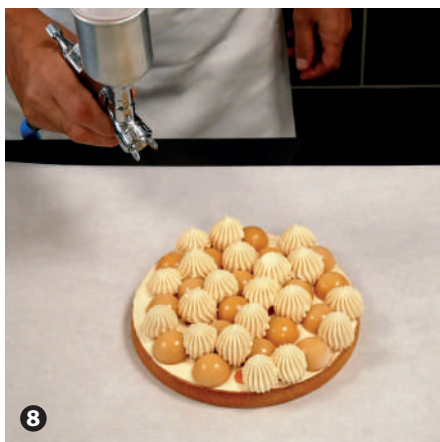
5 Découler la tarte, finir de garnir et lisser avec de la crème praliné.



6 Sur la tarte, démouler et appliquer une vingtaine de demi-sphères de gelée de coing.



7 Réaliser des gouttes de confit d'agrumes.



8 Pulvériser la tarte avec du nappage neutre.



9 Déposer harmonieusement la pâte de coing, du crumble et des amandes légèrement torrifiées.

Le coing en dessert à l'assiette

Nuancier de coing, fromage blanc de Bresse

PROCÉDÉ

Disposer un fromage blanc frais de la Fromagerie de Saint-Denis-lès-Bourg dans une compresse et laisser égoutter au froid pendant 1 heure 30.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le fromage blanc égoutté, ajouter un demi-coing poché, deux petites quenelles de sorbet coing, des cubes de pâte de coing et de pain d'épices puis le crumble.

Réaliser des gouttes de gelée de coing (voir « gelée de coing » page 102) puis râper du gingembre sur le fromage blanc.

Accompagner avec une saucière de gelée de coing.





RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 6 PERSONNES

CRUMBLE AMANDE

- 30 g de farine
- 30 g de cassonade
- 30 g de beurre
- 30 g de poudre d'amande

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, sabler l'appareil sur une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 150°C pendant 18 à 20 minutes.

SORBET COING

- 123 g d'eau
- 110 g de sucre semoule
- 36 g de glucose atomisé
- 450 g de purée de coing
- 35 g de jus d'orange
- 15 g de jus de citron

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose atomisé, refroidir rapidement à 4°C. Ajouter la purée de coing, les jus d'agrumes et mixer le tout. Laisser mûrir pendant 12 heures au froid, mixer à nouveau, réserver dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

COINGS POCHÉS

- 3 à 4 coings
- 400 g de jus d'orange
- 100 g de sucre semoule
- 5 à 10 g de gingembre frais râpé

PROCÉDÉ

Laver et brosser les coings, les cuire dans de l'eau frémissante pendant 10 minutes. Les éplucher, les couper en deux et les épépiner.

Réaliser un sirop avec le jus d'orange, le sucre et le gingembre râpé, y pocher les demi-coings pendant 30 minutes environ (suivant leur maturité). Réserver au froid.

PAIN D'ÉPICES

- 85 g d'eau
- 35 g de beurre
- 55 g de sucre semoule
- 85 g de miel
- 1/4 de zeste d'orange
- 1/4 de zeste de citron
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 g de badiane
- 120 g de farine
- 8 g de levure chimique

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec le beurre, les sucres, les zestes et les épices. Laisser infuser pendant 30 minutes minimum puis chinoiser. À 30°C, verser sur la farine tamisée avec la levure et mélanger. Couler dans un cadre (de 16 x 16 x 2 cm) et cuire dans un four à 160°C pendant 15 à 18 minutes. Refroidir et détailler en cubes de 2 cm. Réserver.

PÂTE DE COING

- 200 g de purée de coing
- 200 g de sucre semoule
- 1/2 jus de citron

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités à 75/76° Brix, couler dans un cadre (de 16 x 16 x 1 cm) et laisser cristalliser. Détailler des carrés de 2,5 cm de côté.

Le coing en confiserie



Gelée de coing hibiscus

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de coings
- 1 l d'eau
- 750 g de sucre semoule
- 6 g de fleurs d'hibiscus séchées (bio)
- 1 citron

PROCÉDÉ

Laver et brosser les coings, les cuire dans de l'eau frémissante pendant 15 minutes. Les éplucher, les épépiner et les couper en quartiers. Réaliser un nouet avec les épluchures, les pépins et les fleurs d'hibiscus.

Dans une casserole, verser l'eau, ajouter les coings et le nouet. Cuire le tout à frémissement pendant 40 minutes. Filtrer en foulant légèrement les coings.

Prélever 1 litre de jus de coing, ajouter le sucre et le citron coupé en deux, cuire à frémissement pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à l'obtention de 56/59°Brix au réfractomètre. Vérifier la texture sur une assiette froide.

Stériliser des pots à confiture dans un four à 100°C pendant 5 minutes.

Stériliser les couvercles dans l'eau bouillante.

Écumer la gelée, retirer le citron et laisser reposer pendant 5 minutes. Porter à nouveau à ébullition et mettre en pots. Les fermer, les retourner et les réserver ainsi pendant 1 à 2 minutes puis les retourner à nouveau et laisser refroidir à température ambiante. Stocker à 17°C et à l'abri de la lumière.

Suggestion d'utilisation : à consommer en gelée, agrémenter des biscuits pain de Gênes, un dessert à l'assiette...

RECETTE DE BASE POUR 12 PERSONNES

PAIN DE GÊNES

- 140 g de pâte d'amandes à 60 %
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 g de sel
- 100 g d'œufs (soit 2)
- 50 g de beurre fondu
- 15 g de farine
- 15 g de féculé

PROCÉDÉ

Tiédifier la pâte d'amandes, ajouter la vanille, le sel et détendre avec les œufs puis monter au fouet jusqu'au ruban. Incorporer le beurre fondu, incorporer la farine tamisée avec la féculé, couler 30 g d'appareil dans des moules en silicone (de 12 x 4 x 2,5 cm) et cuire dans un four à 170°C pendant 10 minutes environ.

CÔTÉ LIVRES



50 PLATS DE GRANDS CHEFS

QU'IL FAUT AVOIR GOÛTÉS UNE FOIS DANS SA VIE

Auteur : Hélène Luzin - Photographies : Matthieu Cellard
Des mois de travail, de visites, de discussions pour rendre compte de ces 50 plats, chez 50 chefs, avec 50 émotions. Les chefs y sont présentés de manière alphabétique, de Yannick Alléno (avec sa tarte croustillante de langoustine au caviar) à Sylvestre Wahid (avec son tourteau du port de Roscoff, avocat, brocoli, caviar doré) en passant par la carotte dans tous ses états de Yoann Conte, le bouillon Zézette de Pierre Gagnaire, la truffe sous la cendre de Marc Haeberlin, les berlingots au chèvre de Banon de Anne-Sophie Pic ou encore le blanc-manger de Jean-François Piège. C'est tout un pan de l'histoire gastronomique française qui est ainsi raconté.

Editions La Martinière, 39€.



SAISONS

Auteur : Cyril Lignac

Elles sont très belles les saisons du chef étoilé, et puisent leurs influences à Paris, dans l'Aveyron, sans négliger la cuisine du monde et notamment l'Asie. Des pas-à-pas techniques pour les recettes qui le méritent, des entrées, des plats, des desserts et même des cocktails, tous les ingrédients sont réunis pour se régaler avec le black cod mariné au miso, chou-fleur grillé, raisins et mole d'amandes, la romaine en vinaigrette, stracciatella et pesto pistache ou encore la célèbre galette de tourteau au curry Madras, avocat et citron vert.

Editions La Martinière, 25€.



LE CLARENCE, LIVRE DE CUISINE

Auteur : Christophe Pelé

On retrouve avec plaisir le duo Chihiro Masui (aux textes) et Richard Haughton (aux photographies), pour un ouvrage absolument magnifique qui met en avant la cuisine moderne du chef doublement étoilé Christophe Pelé dans l'écrin magnifiquement restauré du Clarence à Paris. Divers univers sont abordés, le lait, la mer, le végétal, le cru, la texture et enfin la gourmandise dans des recettes de haute gastronomie (palombe, ormeau, œuf snacké, trévisse, jus de palombe ou encore le lièvre à la royale façon sénateur couteaux, pressé de foie gras et bœuf, sauce XO...).

Editions Glénat, 60€.



BRAS, LE GOÛT DU JARDIN

Auteur : Cindy Chapelle et Yannick Fourié

Un magnifique herbier pour partir à la découverte du jardin de Michel et Sébastien Bras, en plein cœur de l'Aubrac, mettant en avant plus de 200 plantes rares et saveurs et goûts incomparables. Classées par saison, les planches de photographies défilent avant d'arriver aux intentions, c'est-à-dire aux recettes, très succinctement expliquées (là n'est pas le propos en réalité). Un magnifique catalogue végétal.

Editions Plume de Carotte, 49€.



CUISINER LA TERRE

Auteur : Gaël Orioux

Des mois de travail, de visites, de discussions pour rendre compte de ces 50 plats, chez 50 chefs, avec 50 émotions. Les chefs y sont présentés de manière alphabétique, de Yannick Alléno (avec sa tarte croustillante de langoustine au caviar) à Sylvestre Wahid (avec son tourteau du port de Roscoff, avocat, brocoli, caviar doré) en passant par la carotte dans tous ses états de Yoann Conte, le bouillon Zézette de Pierre Gagnaire, la truffe sous la cendre de Marc Haerberlin, les berlingots au chèvre de Banon de Anne-Sophie Pic ou encore le blanc-manger de Jean-François Piège. C'est tout un pan de l'histoire gastronomique française qui est ainsi raconté.

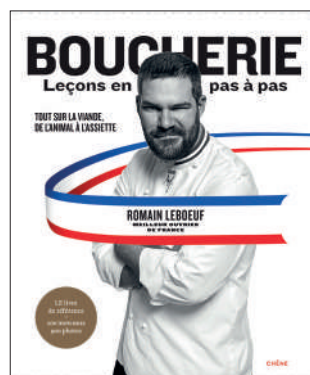
Editions La Martinière, 45€.



CHOCOLAT, FERRANDI

L'École Ferrandi signe un très bel ouvrage sur le chocolat. Une première partie technique, avec le travail du chocolat, les crèmes, les pâtes, les bonbons, les décors. Une seconde partie consacrée aux recettes, barres et boissons chocolatées, incontournables de la pâtisserie, petits gâteaux, recettes sophistiquées, desserts à l'assiette ou encore desserts glacés. Toute l'expertise d'une école d'excellence au service des amateurs éclairés et des professionnels.

Editions Flammarion, 29,90€



BOUCHERIE, LEÇONS EN PAS-À-PAS

Auteur : Romain Leboeuf

Le bien nommé boucher, auréolé du titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France propose ici de tout apprendre sur la viande, de l'animal à l'assiette, avec plus de 900 photos et 200 morceaux de bœuf, veau, agneau, porc, volaille, sans oublier les abats. Un pas-à-pas technique complète l'ouvrage et donne les méthodes pour ficeler un rôti, piquer, larder, préparer une volaille ou encore savoir mettre son tablier façon boucher.

Editions du Chêne, 39,90€.



SOUFFLÉS !

Auteur : Gérard Idoux - Photographies : Marie-Pierre Morel

Des mois de travail, de visites, de discussions pour rendre compte de ces 50 plats, chez 50 chefs, avec 50 émotions. Les chefs y sont présentés de manière alphabétique, de Yannick Alléno (avec sa tarte croustillante de langoustine au caviar) à Sylvestre Wahid (avec son tourteau du port de Roscoff, avocat, brocoli, caviar doré) en passant par la carotte dans tous ses états de Yoann Conte, le bouillon Zézette de Pierre Gagnaire, la truffe sous la cendre de Marc Haerberlin, les berlingots au chèvre de Banon de Anne-Sophie Pic ou encore le blanc-manger de Jean-François Piège. C'est tout un pan de l'histoire gastronomique française qui est ainsi raconté.

Editions Marabout, 17,90€.

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

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

Dans les recettes que nous vous proposons, les chefs travaillent les produits de leur région.

Notre magazine ayant une diffusion internationale, il convient d'adapter les produits utilisés dans les recettes à sa cuisine, son terroir. Exemple : dans une recette, s'il est préconisé un agneau des Alpilles, il peut être remplacé par un agneau de pré-salé du Mont Saint-Michel. Chaque région ayant ses richesses gastronomiques.



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

ENTRÉES

- p.28 - Bouillabaisse, légère de foie gras de canard, cranquette
- p.36 - Croquettes, escargots d'Argeliers de Maître Pages, Poulpe de Méditerranée, ail et persil
- p.56 - Galets brûlés, saumon fumé, caviar de hareng, ciboulette
- p.58 - Foie gras, huître, bouillon fumé, coco de Paimpol
- p.70 - Cappuccino de champignon

POISSONS

- p.14 - Omble chevalier, bouillon céleri & huile de noisettes
- p.62 - Saint Pierre, brocoli, pistou coriandre et parmesan
- p.76 - Le Maigre
- p.32 - Soubise, Saint Pierre, oignon de Citou, amandes

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p.64 - Tartare de langoustine, wasabi, champignon, nage kari gosse
- p.74 - Crabe cake au curry

VIANDES

- p.34 - Tartare, huître Tarbouriech, filet de bœuf, pomme de terre soufflée
- p.72 - Le bœuf carotte

VOLAILLES

- p.60 - Ris de veau, homard, petit pois, menthe, caramel
- p.30 - Cassoulet, pigeon, haricots de Castelnaudary

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p.48 - Pavlova MOF
- p.46 - Pain perdu, agrumes Bachès, iode, du bout des doigts
- p.50 - Illusion... Huître Tarbouriech, fruit de la passion, yuzu, ananas
- p.44 - Le miel de châtaignier de Paul Luttge, fondant, craquant, crémeux
- p.78 - Tarte oubliée
- p.88 - Le Fracas de la banquise
- p.92 - Éruption armorique
- p.96 - Mont Blanc
- p.98 - Perle japonaise
- p.94 - Bûche Vanillatin
- p.102 - Le coing en tarte
- p.104 - Le coing en dessert à l'assiette

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p.43 - Granité, crème de citron Cabanel, kalamansi

CHOCOLAT & CONFISERIE

- p.106 - Le coing en confiserie

Non au recyclage des idées. Oui au recyclage du papier.

La force de tous les papiers, c'est de pouvoir être recyclés
au moins cinq fois en papier. Cela dépend de chacun de nous.
www.recyclons-les-papiers.fr

Tous les papiers ont droit à plusieurs vies.
Trions mieux, pour recycler plus !



La presse écrite s'engage pour le recyclage
des papiers avec Ecofolio.



CARNET D'ADRESSES

DES GÂTEAUX ET DU PAIN

Claire Damon
64 boulevard Pasteur
75015 Paris

RESTAURANT LE PRESOIR

Vincent David
7 rue de l'hôpital
56890 SAINT AVÉ
02 97 60 87 63

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE GUILLAUME FLOCHON

26 bis rue Masaryk
69009 LYON
04 78 83 72 75

LA PÉNICHE BY EDWARD CRISTAUDO

2 Promenade Robert Schuman
26600 TAIN L'HERMITAGE
04 75 08 34 50

MAISON ARIBERT

280 Allée du Jeune Bayard
38410 Saint Martin d'Uriage
04 58 17 48 30

LE PARC

Restaurant Franck Putelat
80 Chemin des Anglais
11000 Carcassonne
04 68 71 80 80



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



THURIÈS MAGAZINE SAS
6 BIS, RUE AUGUSTE VITU
75015 PARIS

www.thuriasmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION
Tél. : 33 (0)1 45 74 60 40
redaction@thuriasmagazine.fr

Directrice de la publication : Anne Luzin.
Rédacteur : Michel Tanguy.
Direction Artistique : Matthieu Lagache.
Photographe : Pascal Lattes.
Correction : Caroline Benoit.
Ont collaboré à ce numéro : Mélanie Carpentier,
Aurélien Férenczi, Noémie Giraud, Clothilde Roux.

Impression :
Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 COMPIÈGNE

IMPRIMÉ EN FRANCE

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 - sleluc@cauris-media.com

Réassort :
Florence Assié - Tél. : 33 (0)5 63 56 16 06
abonnement@thuries.fr

PUBLICITÉ

FL Régie, S.A. au capital de 40000 €
6 Bis, rue Auguste Vitu - 75015 Paris
Tél. : 01 45 74 96 33 - Fax : 01 45 74 01 03
E-mail : regie@thuriasmagazine.fr

Thuriès Gastronomie Magazine
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la SAS Thuriès Magazine
Gérante : Anne Luzin
Dépôt légal : octobre 2019
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



MOIS PROCHAIN

NOUVELLE MAQUETTE
NOUVELLE FORMULE



RETROUVEZ DANS
LE PROCHAIN NUMÉRO

• L'ALBUM D'EMMANUEL RENAUT,
3 ÉTOILES À MEGÈVE

• LA DÉCOUVERTE DE LA MAISON HACHE
À EYGALIÈRES PAR L'ANCIEN CHEF DU CRILLON,
CHRISTOPHER HACHE

• LE CARNET DE RECETTES
DE YANNICK ALLÉNO & AURÉLIEN RIVOIRE
DU RESTAURANT ALLÉNO PARIS AU PAVILLON LEDOYEN



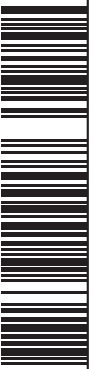
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Churries

MAGAZINE
GASTRONOMIE

LE MAGAZINE D'UN MEILLEUR
OUVRIER DE FRANCE

L 13681 - 314 - F: 9,90 € - RD



BELUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS - CAN. 19 \$ CAN

