

**NOUVELLE
FORMULE**

Thurries

.... magazine

*Sandre, asperges blanches, morilles
par Nicolas Stamm*

#318
AVRIL
2020



**CARNET DE RECETTES
N.Stamm
& J.Rhinn-Auvray**

L'ALBUM DU CHEF

**JACQUES
DECORET**

OUVERTURE

**JULIEN
BOSCUS**

L'ALBUM DU PÂTISSIER

**EDDIE
BENGHANEM**



L'Émotion à votre image

Au printemps, honneur aux papas et aux mamans !

Cette année, multipliez les attentions et provoquez les séquences émotion !
 Mettez en valeur vos entremets, créez des univers tendres pour tous les enfants de la gastronomie,
 façonnez des pièces émouvantes : une farandole de nouveaux décors à déposer sur vos entremets,
 ou à placer dans des bonbonnières, des moules à entremets sous le signe de l'amour,
 des transferts aux motifs tendres, ou des petits cœurs à parsemer...

Plochez dans notre univers aux colorants d'origine naturelle ou dans l'univers Pure Emotion sans colorant,
 pour fêter les mamans et les papas de la plus belle manière qui soit !



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



Édito

À l'heure où notre magazine part en impression, la France est toujours en phase 2 du plan de lutte contre le Covid-19 qui est une logique de détection et de prise en charge individuelle. Il est fort probable que nous passions en phase 3 avec des mesures prises à l'échelon national pour limiter l'impact de l'épidémie en préservant l'activité sociale et économique du pays. Néanmoins ne nous laissons pas gagner par une certaine morosité. Restons positifs.

Comme chaque mois, votre magazine vous offre une échappée culinaire, avec pour ce numéro, l'envie profonde de vous extraire quelques instants de ce climat quelque peu anxiogène.

LA GASTRONOMIE, UN BON MOYEN D'ÉVASION

Cette évasion gastronomique peut vous donner envie d'aller au restaurant, retrouvez alors « Nos adresses » en découvrant notre nouvelle rubrique, ou vous donner l'envie de cuisiner l'une des recettes de nos chefs invités.

Dans ce numéro, nous vous emmenons à Vichy, dans l'univers de Jacques Decoret, un artisan du goût passionné qui nous accueille dans sa maison au moment où son fils aîné intègre sa brigade.

Escale en Alsace, où nous découvrons l'univers singulier de Nicolas Stamm et Serge Schaal à la Fourchette des Ducs. Dans cette authentique bâtisse dont ils fêtent les 100 ans cette année, ils offrent à leurs clients depuis 15 ans une gastronomie doublement étoilée.

Cap à l'ouest ensuite, avec le chef propriétaire Ludovic Pouzelgues dont la table étoilée séduit les nantais depuis maintenant plusieurs années.

À Tours, ce sont les pâtisseries de Nicolas Léger qui attirent les gourmands de la ville. Il nous livre ici 4 recettes que vous pourrez réaliser chez vous en pas à pas.

Puis nous prendrons le temps, à Paris, de nous attabler chez Julien Boscus. Cet aveyronnais, tombé amoureux de Paris voilà 15 ans, vient d'ouvrir son premier restaurant : Origines.

Quant à Eddie Benghanem, s'il est un pâtissier discret, il a depuis toujours fréquenté les palaces et les maisons de renom. Entretien avec un homme au grand cœur.

Nous vous souhaitons une lecture plaisir et un voyage au cœur de notre gastronomie.



Anne LUZIN



Sommaire ••••

6 | L'ALBUM DU CHEF
Jacques Decoret
Maison Decoret à Vichy

16 | INFOS

20 | AGENDA & CONCOURS

22 | CARNET DE RECETTES SALÉES
Nicolas Stamm
La Fourchette des Ducs à Obernai

36 | CARNET DE RECETTES SUCRÉES
Jessy Rhinn-Auvray

50 | À LA TABLE DE
Ludovic Pouzelgues
Lulu Rouget à Nantes

62 | OUVERTURE AVEC
Julien Boscus
Origines à Paris

74 | VOYAGE À TRAVERS
LE VIGNOBLE FRANÇAIS
Balade dans les vignes
de la Côte d'Or

78 | L'ALBUM DU PÂTISSIER
Eddie Benghanem
Trianon Palace à Versailles

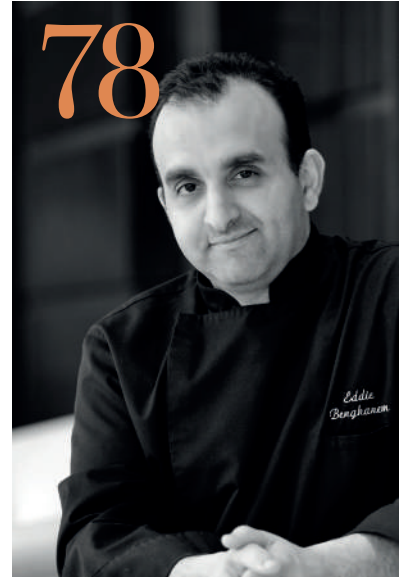
88 | LA PÂTISSERIE DE
Nicolas Léger
Pâtisserie Léger à Tours

98 | LE SANS GLUTEN
par Romain Chalumeau

106 | NOS ADRESSES

110 | CÔTÉ LIVRES

114 | CARNET D'ADRESSES



L'ALBUM DU CHEF Jacques Decoret



MAISON DECORET À VICHY

Jacques Decoret s'est installé sous les feux de la rampe. Dès l'ouverture de son restaurant à Vichy en 1998, la presse accourt et salue le talent du jeune chef. À l'heure où il entame avec son épouse Martine sa troisième décennie comme restaurateur à Vichy, il tourne une nouvelle page de son histoire avec l'arrivée de son fils aîné en cuisine. Entretien avec un chef discret qui ne vit que pour la cuisine.



1. Avec ses parents, sœur et frère, sur les genoux de sa mère en 1967.
2. En 1968, en arrière plan sa sœur Jocelyne et son frère Michel.
3. En 1974.
4. En 1977, avec sa petite sœur Isabelle lors de sa première communion.



D'où êtes-vous originaire ?

De la montagne bourbonnaise, d'un petit village qui s'appelle Saint-Pierre-Laval, entre Vichy et Roanne. Nous étions six à la maison. J'ai une sœur et un frère plus âgés que moi, et une petite sœur de sept ans ma cadette. Mon père était menuisier, ma mère s'occupait de la maison.

Comment s'est déroulée votre enfance ?

Nous vivions à la campagne et il y avait par conséquent toujours quelque chose à faire. Les foins ou les myrtilles à ramasser lorsque nous passions nos vacances d'été chez mes grands-parents agriculteurs. Et durant l'année, à la maison, c'était le bois pour l'hiver ou le jardin dont il fallait s'occuper. Et si ce n'était pas ça, mon frère ou moi prêtions main-forte à mon père sur ses chantiers car il travaillait seul.

Ça vous plaisait ?

L'été ne me dérangeait pas mais l'hiver n'était pas mon truc. Je n'ai jamais supporté le froid. Jouer dans la neige oui, partir à 8 h le matin pour toute une journée quand vous avez 10 ans et passer toute une matinée au pied de l'échelle, les pieds gelés, à aider mon père en lui passant ses outils, m'enchantait beaucoup moins. Je cherchais toujours à trouver une échappatoire. Donc le soir, ou le matin même, je demandais à ma mère : « Si je reste avec toi, qu'est-ce qu'on pourrait faire comme gâteau ou comme repas pour le déjeuner. » Et comme j'étais plus jeune que mon frère, mon père l'emmenait et moi je restais avec ma mère.

Vous n'étiez par conséquent pas prêt à prendre la relève ?

Je vais vous raconter une chose. Un jour mon père nous a posé la question de savoir si l'un de nous comptait reprendre la menuiserie. Mon frère était l'aîné, et voyant que je ne répondais pas, il a dit « moi ». Ce fut presque un soulagement de l'entendre. Je me suis donc engagé dans la cuisine.

Pourquoi avoir choisi la cuisine ?

J'ai vraiment cherché à comprendre pourquoi j'avais choisi ce métier à l'ouverture de notre premier restaurant, quand les journalistes sont arrivés. C'est là où s'est posée la question. Après y avoir réfléchi, je crois que je l'ai fait par nécessité de trouver la chaleur. Je pense que c'est vraiment la question du froid qui m'a poussé. Je voulais trouver un lieu où j'aurais chaud. Mais je pense aussi que les moments passés en cuisine avec ma mère ne sont pas anodins. Si j'avais dû choisir un autre métier manuel, j'aurais choisi non pas la menuiserie mais la marqueterie, quelque chose de plus élégant ; mais dans tous les cas une matière chaude, je n'aurais par exemple jamais travaillé le fer.

Vous avez une fibre artistique ?

Je dessine tous mes plats, je suis obligé de concrétiser mes idées sur papier, pour juger des volumes, de la disposition. Mais je n'ai jamais appris le dessin. Un jour peut-être, lorsque je serai à la retraite, j'irai sur ce domaine-là, pour voir si des bases en dessin auraient fait la différence.

1. En 1983, à l'école hôtelière Abel Boisselier à Cusset

2. Avec Pierre et Michel Troisgros en 1991.



Vous avez donc fait le choix de l'école hôtelière

Dès la 5^e mais je n'avais que 13 ans ½, on m'a donc signifié que ce n'était pas possible. J'ai à nouveau postulé à la fin de mon année de 4^e et j'ai cette fois été accepté. J'ai intégré Abel Boisselier, une toute petite école hôtelière qui n'existe plus aujourd'hui. Elle proposait différentes disciplines : comptabilité, couture, social, cuisine et service. Il y avait seulement trois professeurs en cuisine et trois en salle mais elle était très réputée, surtout pour les concours. Il fallait être le meilleur, et si on avait la chance d'être remarqué vous représentiez l'école. À l'époque, il y avait énormément de concours, un à Montluçon, un à Vichy, un à Clermont, aujourd'hui il y en a de moins en moins et il faut se battre pour avoir des jeunes qui y participent. À la sortie de l'école, j'ai obtenu le titre de Meilleur Apprenti de l'Allier puis celui de Meilleur Apprenti Auvergne-Centre avant d'accéder en finale à Paris, mais je n'ai pas gagné.

C'est ce qui vous a poussé à concourir pour le MOF ?

J'avais effectivement l'idée en tête depuis longtemps. J'avais l'envie de me mesurer aux autres, de voir si j'avais compris quelque chose à la cuisine. Je voulais voir où j'en étais, en me disant que j'échouerais peut-être, mais ce n'était pas l'important. Sachant que dans tout concours, il y a une grosse part de chance. Je mets presque cela au niveau des Jeux olympiques, de quelqu'un qui va s'entraîner 4 ans pour le 100 mètres. Le jour J il y a l'épreuve, on peut passer ou rater. Nous c'est la même chose à une différence, c'est qu'il n'y a pas qu'un seul MOF, donc on a un peu plus de chance. Mais nous ne sommes pas les seuls, il y a aussi des opticiens de précision, des serruriers, des couturiers, des graveurs sur émaux. Ces personnes passent le même concours que nous mais restent dans l'anonymat le plus total. Je pense qu'il est important de rester humble par rapport à cela.

Le MOF a-t-il changé quelque chose ?

Le regard que les gens portent sur vous change. J'ai pour ma part, dans le métier, une image de grand technicien. Je n'ai pourtant pas

cette impression, pour moi il suffit juste de réfléchir et de travailler. Il faut savoir transmettre, être le plus juste possible avec ses collaborateurs avec qui on travaille, c'est un peu ma philosophie du quotidien. Je pourrais presque dire que le MOF m'a desservi, parce qu'un MOF cuisinier, selon les journalistes, doit être dans un style bien rangé. J'ai eu pour ma part de nombreux papiers qui disaient que j'étais hors norme. Je ne correspondais pas à l'époque à ce qu'ils connaissaient des MOF, j'allais sur un autre domaine.

Quelles furent les étapes marquantes de votre parcours ?

La *maison Troisgros* incontestablement. J'ai mis 5 ans ½ avant de pouvoir y entrer tellement les candidats étaient nombreux. C'était la grande maison de la région. J'ai eu la chance, sur les trois ans passés chez Troisgros, d'être une année avec « chef Pierre ». Nous nous occupions ensemble d'établir les menus du personnel et de voir toutes les commandes de la viande. Et c'est toujours d'actualité, c'est ce que m'a répété mon fils aîné Alexis, lorsqu'il a commencé chez eux. J'ai d'ailleurs demandé à Michel Troisgros s'il avait eu beaucoup de « Père et fils » dans leur brigade et il m'a dit « ah non ».

Après Troisgros vous allez à Joigny ?

Oui, Michel Troisgros voulait que je reste mais j'avais envie de faire une autre grande maison. Il m'a donc convoqué un jour avec Pierre et m'a demandé d'établir la liste des maisons dans lesquelles je voulais aller. J'ai inscrit Girardet en Suisse, Meneau, Robuchon, *l'Arpège*, la *maison Bras*, mais le destin en a décidé autrement. Ma candidature chez Girardet a été refusée, et j'ai finalement rencontré Jean-Michel Lorain lors d'un congrès des jeunes restaurateurs de France qui se déroulait à Roanne. Avec Martine que j'avais épousée une semaine avant de commencer chez Troisgros, nous y sommes restés un an. Car depuis notre rencontre nous avons toujours postulé à deux dans toutes les maisons.

1. Tous les deux avec Martine - La Côte Saint Jacques en 1992.
Sur la photo, on retrouve Claude Leblanc, Philippe Givre, Laurent Clément



Et vous découvrez l'univers d'Alain Passard

J'ai énormément appris à ses côtés, Alain Passard est un génie. Seul hic à Paris, j'étais seul, Martine était à Vichy car entre-temps nous étions passés à trois, Alexis venait de naître. Nous n'avions donc qu'un seul salaire et c'était compliqué financièrement. Le rythme de travail et mes allers-retours hebdomadaires pour aller voir ma femme et mon fils m'ont assez vite fatigué. J'ai donc cherché à me rapprocher de chez moi.

C'est à ce moment que vous intégrez la maison Marcon ?

Oui, je suis arrivé alors que Régis venait d'obtenir le titre de Bocuse d'Or. C'était le premier chef-proprétaire à recevoir ce prix, de surcroît en province, proche de Lyon et de la maison Bocuse. Quand je suis arrivé, il n'y avait qu'une étoile, et c'était la première fois qu'il accueillait quelqu'un qui sortait d'un 3 macarons. Il y avait énormément de choses à mettre en place et il fallait donner une autre dimension à la maison. Les deux étoiles furent attribuées l'année suivante. J'ai beaucoup appris à ses côtés car Régis faisait de la formation pour les professionnels, à Saint-Bonnet mais aussi à travers la France. Le premier hiver

nous avons cumulé onze semaines de stage, neuf la seconde année. Durant les moments que nous avons passés ensemble il m'a parlé des concours, notamment du MOF. Cela m'intéressait mais sachant qu'il avait raté trois finales, je ne me voyais pas lui dire que j'aurais bien essayé.

Et pourtant, c'est par son intermédiaire que vous vous présentez au concours ?

Régis s'est fait seul. À 22 ans, il reprenait le restaurant de sa mère en n'ayant jamais fait de grande maison, il a par conséquent ressenti le besoin de se mesurer aux autres par le biais des concours. Je pensais sincèrement qu'il se présenterait une quatrième fois, mais un jour, en période de fermeture, il nous a invités, Martine et moi, chez Troisgros. Nous prenions l'apéritif en cuisine, quand Pierre Troisgros a demandé à Régis : « Alors vous allez retenter le MOF ? » Et là, madame Marcon a directement répondu : « Ah non, pour Régis c'est fini ! C'est Jacques qui va le tenter maintenant. » Régis a confirmé qu'il arrêterait les concours, j'ai donc saisi la perche qu'on me tendait. Je me suis inscrit au concours et je l'ai préparé avec lui. La suite vous la connaissez.



Quel est le rôle de votre épouse dans votre carrière ?

Cela fait 31 ans que nous sommes mariés, et bientôt 37 ans que nous sommes ensemble. Et je vous avoue que si je n'ai pas Martine à côté de moi, je me sens nu ; et je pense que c'est pareil pour elle. Sans elle il n'y a pas de restaurant. Je ne suis pas grand-chose dans la maison, je ne représente que 30 % de l'activité. Martine c'est 70 %. Elle s'occupe de la réception, des fleurs, de la salle, des chambres, de la comptabilité, elle a élevé les enfants. Moi je n'ai qu'une chose à faire, c'est la cuisine. Mais Martine est avant tout la personne avec qui je vis et que j'aime. Une chose est sûre, cette maison on l'a construite ensemble.



Pourquoi avoir choisi Vichy pour ouvrir votre première adresse en 1998 ?

J'avais 29 ans à Saint Bonnet-le-Froid. Un an après mon concours, nous nous sommes demandé avec Martine ce que nous voulions faire : continuer à travailler pour les autres ou alors faire quelque chose pour nous. Aller à Paris ? Martine était enceinte de notre deuxième, et nous avons mesuré toute la difficulté à l'époque de l'Arpège. Nous nous sommes ensuite posé la question du Japon, mais Martine a dit non. Pour finir, on s'est interrogés sur une capitale comme Londres. Au final, on s'est dit pourquoi ne pas le faire chez nous. Car si dans les années 1980 dans l'Allier il y avait sept ou huit maisons étoilées, dont un deux étoiles à Moulin, fin des années 1990 il ne restait plus qu'un restaurant une étoile. Et lorsque nous nous sommes installés, il n'y en avait plus.

Vous avez trouvé facilement ?

Comme nous arrivions de Saint-Bonnet, nous avons cherché à la campagne mais les deux projets lancés n'ont pas abouti. Nous nous sommes donc dirigés vers Vichy où nous avons trouvé un restaurant en liquidation judiciaire. Notre projet était de nous faire la main, de vérifier si nous étions bons gestionnaires et

ensuite de le revendre pour avoir plus grand, car la superficie totale était de 110 m². Il nous aura finalement fallu plus longtemps que prévu, face aux lenteurs administratives, pour acquérir les locaux de la Compagnie Fermière que nous occupons aujourd'hui.

Comment avez-vous trouvé ce bâtiment ?

Lorsque nous nous sommes mis à la recherche d'un nouveau lieu un an et demi après notre installation, nous sommes partis sur l'idée d'une « coque vide » avec l'envie de totalement réaménager l'intérieur. Nous avons contacté la mairie pour leur parler de notre projet et la municipalité nous a dit qu'elle allait nous proposer quelque chose. C'est finalement la sous-préfecture qui nous a parlé de ce bâtiment qui abritait depuis 1870 la Compagnie Fermière, le gestionnaire de tous les biens de l'État au niveau du thermalisme. Le restaurant actuel était le lieu de résidence et de réception de tous les présidents de la compagnie. Au final nous avons attendu 5 ans pour pouvoir acheter le bâtiment. Puis nous avons ensuite entamé un an de travaux en ne conservant que les murs et en réaménageant totalement l'intérieur. Nous y avons également ajouté une véranda, dans la partie jardin où nous avons installé le restaurant. Nous avons ouvert en 2008.



1. En 2007, *eepos / méditation* - 1^{er} restaurant à Vichy.
2. Photo prise en 1999.

Quelle cuisine proposiez-vous à l'ouverture en 1998 ?

Nous voulions commencer modestement, et sans utiliser des produits que j'avais travaillés dans les maisons dans lesquelles j'étais passé. Donc pas de lentilles, pas de champignons, etc. Je ne voulais pas avoir d'étiquette, surtout qu'on ne puisse pas me dire que je faisais la cuisine de quelqu'un d'autre. Au départ j'ai donc cuisiné des produits simples comme la sardine, le maquereau, les pieds de cochon, des plats que personne n'a envie de cuisiner à la maison par manque de temps ou méconnaissance des produits. Je n'avais pas beaucoup de moyens en ouvrant, je ne voulais pas faire entrer du turbot ou du homard au risque de ne pas les vendre. Et je pense que si on a parlé de nous, c'est justement parce que je traitais des produits de manière originale, c'était quelque part un peu inattendu.

Comment qualifiez-vous votre cuisine ?

C'est une cuisine de produit, de recherche, de créateur, et surtout personnelle j'espère. Je m'inspire des produits de ma région, de nos artisans, d'une tradition, pour raconter une histoire autour d'un plat. Ce qui m'intéresse c'est de retrouver nos racines, et de réfléchir à la manière de les mettre en avant. Depuis 3 ans, j'essaie vraiment de mettre l'accent sur l'Auvergne et l'Allier. Enfin, je pense que ma cuisine est technique, parce que c'est un aspect que j'aime.

Votre fils vient de vous rejoindre en cuisine, c'est une fierté ?

Alexis a 26 ans, je pensais qu'il aurait encore fait une ou deux maisons avant de prendre la décision de me rejoindre. Mais visiblement il veut s'investir ici et continuer l'histoire que nous avons démarrée avec sa mère en 1998. Quand on s'est installés il avait 4 ans ½ et Antoine 8 mois. À la base, on ne voulait pas que nos enfants choisissent la restauration. On leur a fait comprendre, surtout à lui, que c'était un métier passionnant mais que c'était trop prenant, que notre vie était centrée sur le restaurant, qu'on les avait mal élevés parce nous n'étions jamais avec eux, qu'il n'y avait jamais de week-end, que les vacances étaient toujours furtives.



2019, Photo de l'équipe..

Visiblement ils ne vous ont pas écoutés...

Non, et pourtant on a tout fait pour les dissuader. En 4^e lorsqu'Alexis a voulu faire un stage en restauration, on a refusé. Mais en 3^e il a une nouvelle fois voulu ce stage, alors on l'a envoyé chez Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid. Quand il est revenu, j'ai dit non à l'école hôtelière, le poussant à passer un bac général. J'imaginais qu'en grandissant, il changerait peut-être d'avis. Là où je me suis un peu trompé, c'est que je voyais Alexis en pâtisserie et Antoine en cuisine, en fait c'est l'inverse.

Vous pensez vraiment qu'ils n'ont pas fait le bon choix ?

C'est toujours difficile de passer derrière le père. Les gens prennent toujours le père en référence. Je me souviens avoir discuté avec Michel Troisgros il y a quelques années, à l'époque il avait 47 ou 48 ans, et il m'avait dit : « Tu vois, jusqu'à maintenant j'avais un nom, et bien à mon âge je commence à me faire un prénom. » Et c'est à mon avis pour cette raison que Michel et Marie-Pierre ont mis leur fils César au cœur de leur maison. Je pense par conséquent que le passage sera plus facile entre Michel et César qu'il ne l'a été entre Michel et Pierre.

Vous pensez inclure Alexis de la même façon ?

Ce que je veux c'est que mes enfants soient heureux. Si Alexis nous rejoint je veux qu'il s'épanouisse, que ça devienne sa maison. Si elle est trop petite pour lui, nous ferons en sorte qu'il puisse faire quelque chose de plus grand. Mais qu'il sache aussi que nous sommes partis de rien, que nous avons mis toutes nos tripes dans nos restaurants. Néanmoins, je ne veux pas que ce soit un poids pour lui. Si un jour il a envie de faire autre chose, on se sépare de la maison et on fait autre chose. Mais je ne veux pas qu'il soit dans une démarche de nous faire plaisir.

Comment se passe votre cohabitation ?

Alexis est arrivé en septembre et son caractère lui a permis de facilement s'intégrer. C'est quelqu'un qui n'aime pas les conflits

et qui va tout faire pour que les choses se passent bien. Michel Troisgros nous a dit qu'il avait adoré travailler avec lui et qu'il ressemblait à son fils Léo qui a le même âge. Il va désormais me seconder et nous allons, je pense, nous accorder au fil des mois, et apprendre à nous découvrir aussi. Alexis a dit à ma femme qu'il revenait pour passer du temps avec moi car, a-t-il précisé, « je ne connais rien de papa, tout ce que je connais de lui c'est ce que j'ai vu dans les livres ou les magazines ».

Et Antoine, son frère ?

Il s'est formé à l'école Tsuji durant deux sessions, et pour l'heure il travaille chez *Lenôtre*. Ensuite, je voudrais qu'il poursuive son apprentissage auprès de membres des *Relais Desserts*, de MOF, ou chez les Compagnons. J'aimerais qu'il apprenne son métier en allant le plus loin possible, je voudrais qu'il sache tirer du sucre, qu'il fasse des concours, qu'il travaille le chocolat. Mais je crois que les jeunes n'ont pas la même vision que nous aujourd'hui. Dans tous les cas ce n'est pas nous qui décidons.

Votre avenir ?

Quand on est jeune, lorsqu'on crée une entreprise, on se dit qu'il manque quelqu'un de plus âgé, quelqu'un qui a vécu, qui a de l'expérience. J'aimerais être cette personne pour Alexis et pour Antoine. Pour l'heure je continue à travailler avec la même conviction. Quant à Alexis, il lui faut poser ses jalons et écrire sa propre histoire. Avec Martine nous sommes là pour le soutenir. Après onze ans ici, nous allons faire des travaux, et il va y prendre part pour qu'il se sente chez lui.

Jacques Decoret

Le restaurant s'étend sur 750 m² et 4 niveaux



*Une étoile
depuis 2000*



en 1996



5 chambres à l'hôtel

*L'installation dans le deuxième restaurant est
un projet de 4 millions d'€
(achat et travaux)*

*10 personnes en cuisine
20 personnes travaillent
pour la maison Decoret*



*L'établissement
est membre des*



*Ouverture du premier restaurant en 1998
Ouverture du second restaurant en 2008*

SUR L'IDÉE D'UNE SOUPE AUX CHOUX TRADITIONNELLE D'AUVERGNE, HÛÎTRE N°2, GRILLON ET GRAISSE DE PORC

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA SOUPE AUX CHOUX

- 200 g de pommes de terre Agata
- 600 g de chou kale
- 600 g de fond blanc de volaille
- 200 g d'épinards
- Gros sel
- Sel fin & poivre blanc
- Bicarbonate
- 120 g de beurre

Laver les pommes de terre et les cuire sur un lit de gros sel dans un four préchauffé à 190°C. Les éplucher à la sortie du four puis les couper en cubes. Laver les feuilles de chou kale puis séparer les feuilles des tiges. Laver les épinards.

Faire bouillir de l'eau salée, ajouter le bicarbonate puis cuire en premier les côtes de chou. Lorsqu'elles sont presque cuites, ajouter rapidement les feuilles de chou puis les feuilles d'épinards 10 secondes. Égoutter. Refroidir dans de l'eau glacée et égoutter. Mettre dans un thermomix les cubes de pommes de terre et les choux/épinards cuits. Mixer.

POUR LES CROÛTONS DE PAIN DE SEIGLE

- 50 g de pain de seigle rassis de 3-4 jours
- 20 g de beurre clarifié
- Sel fin

Prendre le pain de seigle et retirer la croûte. Découper des tranches puis des cubes de 4 mm de côté. Les faire sécher sur une plaque. Chauffer une grande poêle, ajouter le beurre clarifié et faire colorer les croûtons en ajoutant si nécessaire du beurre jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée claire. Saler légèrement au sel fin et égoutter sur papier absorbant.

POUR LES GRILLONS DE PORC

- 50 g de lard salé

Passer le lard salé à la trancheuse. Le mettre à dessaler légèrement si nécessaire. Égoutter et mettre à fondre dans une poêle pour obtenir des grillons dorés. Garder la graisse.

POUR LES HÛÎTRES

- 10 huîtres Gillardeau n°2

Ouvrir les huîtres, les retirer complètement de leur coquille. Les rincer dans leur eau naturelle, filtrer et renouveler l'opération 2 fois. Égoutter sur du papier absorbant.

POUR LE SERVICE

- 300 g de soupe de chou kale
- 100 g de fond blanc de volaille
- 20 g de beurre

Chauffer la soupe et le fond, ajouter le beurre et mixer. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

POUR LA GARNITURE

- 400 g de soupe aux choux
- 30 pousses de feuilles de chou kale
- 10 huîtres Gillardeau n°2
- 30 g de dés de pain de seigle
- 10 grillons de porc

FINITION

Au dernier moment, les passer dans l'huile d'arachide et mettre à griller sur un seul côté. Les couper en 2.

DRESSAGE

Garniture pour 1 personne :

- 40 g de soupe aux choux
- 3 pousses de feuilles de chou kale
- 1 huître Gillardeau n°2
- 3 g de dés de pain de seigle secs
- 1 grillon de lard

Dans une assiette creuse, couler la soupe aux choux émulsionnée. Dessiner un trait de crème sur le dessus. Disposer une huître grillée au centre. Un grillon de porc sur l'huître, quelques gouttes de graisse de porc, les croûtons de seigle puis les pousses de chou kale légèrement passées à l'huile d'olive sur le côté de l'assiette.



INFOS



LA PREMIÈRE BOULANGERIE PÂTISSERIE 100 % VÉGÉTALE OUVRE À PARIS

Végétarien depuis l'enfance, Rodolphe Landemaine s'est converti au végétalisme avec son épouse Yoshimi en 2014. Pour une parfaite cohérence avec leur démarche de vie, le couple a décidé d'ouvrir une boulangerie 100 % végétale. En soutien à la cause animale, l'ensemble de la gamme exclut donc : lait, beurre, crème et œuf, avec l'intention d'offrir « un goût encore meilleur ». Plus qu'une boulangerie, *Land&Monkeys* se veut être un lieu de vie et d'échange, dans une démarche totalement responsable. Ici l'usage de produits bio, locaux et de saison est privilégié. La farine, par exemple, est produite par les Moulins de Brasseuil à moins de 200 km de Paris. Le plastique à usage unique a été éliminé, bols et bouteilles étant remplacés par des emballages en papier Kraft. La boulangerie incite de surcroît ses clients à venir avec leurs propres conditionnements, leur offrant alors une réduction de 10 %. *Land&Monkeys* s'est également engagée à reverser 2 % de ses bénéfices à des associations de protection des animaux.

86, boulevard Beaumarchais, 75011 Paris

PARTENARIAT INÉDIT ENTRE L'INSTITUT PAUL BOCUSE ET LE CLUB MED

L'Institut Paul Bocuse, référent dans la formation en Management des Arts Culinaires de l'Hôtellerie et de la Restauration, s'associe au Club Med, spécialiste des vacances haut de gamme all inclusive. L'objectif est de valoriser les métiers culinaires et hôteliers en environnement de Resort par la création d'une spécialisation « Culinary Resort Management » en alternance proposée dans le cadre du *Bachelor Management International des Arts Culinaires*. Cette spécialisation vise à répondre aux enjeux de recrutement de profils adaptés aux exigences de la stratégie haut de gamme du Club Med, permettra de faciliter le recrutement des étudiants et des jeunes diplômés de l'institut, et de donner la possibilité aux collaborateurs du Club de continuer à se perfectionner. Elle sera accessible dès septembre 2020, aux étudiants actuels de l'Institut Paul Bocuse, aux élèves extérieurs titulaires d'un Bac +2 cuisine et aux collaborateurs du Club Med.

www.institutpaulbocuse.com



GATIEN DEMCZYNA NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DU COUVENT DES MINIMES



Le chef, originaire de Lyon, s'est formé dans de belles maisons (*L'Oustau de Baumanière*, le *Bistrot d'Eygalières* avec le chef Wout Bru, *L'Hôtel du Castellet*, *Le Cap d'Antibes*, etc.) avant de prendre ses quartiers au *Couvent des Minimes* à Mane dans le Luberon. Depuis le mois de février, il est le chef exécutif des deux restaurants : *Le Cloître* (1 étoile au guide Michelin) et *Le Pesquier* (table bistro). Gatién Demczyna définit sa cuisine comme « contemporaine, attentive au mariage des saveurs et respectueuse des produits et des saisons ». Au bistrot *Le Pesquier*, il privilégie les saveurs provençales en y ajoutant toutefois quelques notes asiatiques, italiennes et lyonnaises. Pour sa table gastronomique, le chef prend à cœur d'utiliser les agrumes et les herbes cultivés au couvent comme le thym sauvage, le fenouil, l'angélique, ou la berce qu'il utilise notamment pour son plat signature : Ris de veau au thym frais, tête et pied en cylindre croustillant, piémontaise de légumes bio, liée de berce et jus acidulé.

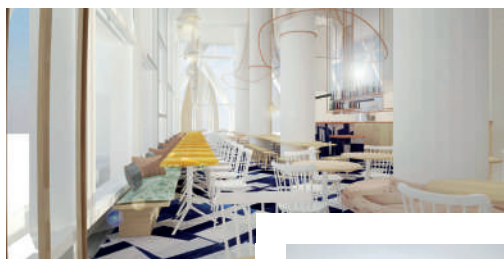
www.couventdesminimes-hotelspa.com/fr

PROMUS, NOUVELLE SOLUTION D'APPROVISIONNEMENT EN CIRCUIT COURT POUR LES RESTAURATEURS



Promus est une solution visant à rapprocher producteurs et restaurateurs de chaque région. Lancé il y a un an à Nantes, Promus regroupe déjà plus de 30 producteurs et 50 établissements sur la région. L'idée est de mettre en relation sur l'ensemble du territoire, producteurs et restaurateurs présents dans un rayon de 80 km. Le restaurateur identifie les producteurs sur le site de Promus, commande ce dont il a besoin, sans quantité minimum, et se fait livrer en une seule fois. Le producteur reçoit les commandes des différents établissements et les dépose dans une « Promus Box », sorte de mini-entrepôt réfrigéré, sécurisé et monitoré situé non loin de son exploitation. Promus mutualise les livraisons de produits locaux vers les restaurateurs des centres-villes de la région. Cette solution représente de nouveaux débouchés pour les producteurs, qui peuvent ainsi vendre à leurs prix, en assurant aux restaurateurs une traçabilité complète, le soutien aux agriculteurs locaux, un impact limité sur l'environnement, et une fraîcheur de produits garantie. Le développement devrait se poursuivre à Lyon et dans les autres régions de France.

www.promus.fr



NOUVELLE ADRESSE À LA DÉFENSE POUR LES RESTAURANTS YAYA

Créé par Pierre-Julien et Grégory Chantzios (fondateurs de la marque Kalios) et le chef Juan Arbelaez, *YAYA* célèbre la gastronomie et la convivialité grecques. Le trio d'entrepreneur ouvre sur le parvis de La Défense sa troisième adresse courant avril 2020. Après *Les Cyclades* aux Docks de St-Ouen et la cuisine du *Péloponnèse* dans le 20^e arrondissement de Paris, *YAYA* La Défense emmène ses clients à la découverte des plats de l'île de Crète. Cette troisième adresse est la plus grande avec une capacité de 230 places assises et une terrasse de 180 m². Pour la décoration, l'architecte Olivier Delannoy s'est inspiré de la ville de Chania en Crète et de son port vénitien du XIV^e siècle. En cuisine, le chef grec Dimitris Giorgis revisitera les plats traditionnels crétois : Mezzés à partager, pita au fromage de Metsovo, skioufikta (pâtes aux légumes de saison et fromage de chèvre), et le fameux portokalopita, le gâteau à l'orange, recette de Yaya, la grand-mère des frères Chantzios.

15, parvis de La Défense, C.C Westfield les 4 Temps, 92092 Puteaux



JOCELYN HERLAND EST LE NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DU RESTAURANT LE TAILLEVENT



Après avoir officié de nombreuses années aux côtés d'Alain Ducasse, notamment au *Meurice* où il a succédé au chef Christophe Saintagne, Jocelyn Herland quitte le giron de son mentor pour prendre la direction des cuisines du *Taillevvent*, l'une des plus emblématiques adresses de Paris. Ce petit fil de musicien originaire d'Auvergne compose en cuisine comme on le ferait en musique, avec rigueur et passion. Sa cuisine est décrite comme créative, délicate et végétale, réalisée à partir de produits de saison. Sa mission au *Taillevvent* : affirmer son style et s'inscrire dans l'avenir aux côtés de Baudouin Arnould, le directeur du restaurant, François Josse, le pâtissier, et Anastasia Tess la cheffe sommelière.

www.letaillevvent.com



INFOS

ANTHONY DENON EST NOMMÉ CHEF EXÉCUTIF DE L'AUBERGE DU JEU DE PAUME À CHANTILLY

À 31 ans, Anthony Denon prend la responsabilité des cuisines de l'*Auberge du Jeu de Paume*, membre des Relais&Châteaux, à Chantilly. Il signera désormais les cartes de *La Table du Connétable* (1 étoile au guide Michelin), du bistro-chic le *Jardin d'Hiver*, et se chargera également des événements de l'hôtel. Le nouveau chef se targue d'un joli parcours : Jean-François Piège au *Crillon*, puis différentes tables du groupe Alain Ducasse (*Le Louis XV* à Monaco, *Le Plaza Athénée* et le *Meurice* à Paris) où il croisera Christophe Saintagne, qu'il suivra pour l'ouverture de son restaurant Papillon. À l'*Auberge du Jeu de Paume*, il s'inspire du végétal pour composer des assiettes où il tente d'utiliser 100 % du produit cuisiné. Son ambition est de préserver l'excellence des lieux en y apportant son univers et sa vision contemporaine de la cuisine.

4, rue du Connétable, 60500 Chantilly

www.aubergedujeudepaume.com



QUATRE NOUVEAUX MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE CHARCUTIERS TRAITEURS MÉDAILLÉS LORS DE LA 49^E ÉDITION DU CONCOURS

C'est le 23 février dernier lors du Salon de l'Agriculture que s'est déroulé le 49^e concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs. Organisée par la confédération nationale, cette édition a vu concourir 19 apprentis âgés de 15 à 21 ans, sélectionnés au niveau régional. Ils ont durant 3 jours réalisé deux pièces imposées ainsi que leurs déclinaisons : Une galantine de cochon en charcuterie, une terrine de légumes végétale pour la partie traiteur. À l'issue des épreuves présidées par Joël Mauvigney (MOF Charcutier Traiteur et président de la confédération), Dylan Colin, Martin Diebold, Lucas Liehrmann et Clément Ronsmans-Davray se sont vu décerner le titre de Meilleur Apprenti de France, recevant parallèlement une médaille d'or et un chèque de 700 euros.

<https://www.charcutiers-traiteurs.com>

SOPHIE REIGNER OUVRE IODÉ À VANNES

L'ancienne cheffe de cuisine d'Alan Geaam à Paris vient d'ouvrir **Iodé**, son premier établissement, à Vannes dans le Morbihan. Sophie Reignier souhaite emmener ses clients dans un univers construit autour des saveurs marines, et promet une cuisine généreuse, raffinée et basée sur un équilibre terre-mer. Au menu : Foie gras, anguille fumée, blé noir, saké ; Le pigeon en deux façons, topinambour, jus de pigeon à la sardine ; La pomme caramélisée en compression, châtaignes grillées en textures, sorbet gwel. La cheffe propose aussi en clin d'œil à la région des accords mets vins & cidres. Autodidacte, la cheffe a choisi Julien Noray (Dessert de Bronze professionnel au Championnat de France du dessert en 2017) pour signer ses créations sucrées.

www.restaurant-iode-vannes.com



IODÉ
RESTAURANT



La recette Robot-Coupe par Jacques Decoret, MOF

UNE ARCHI-TEXTURE ENTRE LE LAIT, LA MOUTARDE DE CHARROUX ET LE MIEL GLACÉ



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Croûte de lait sec et moutarde :

150 g de blancs d'œufs (soit 5) • 150 g de sucre semoule • 15 g de moutarde en grains (de Charroux) • QS de graines de moutarde (de Charroux) • 50 g de poudre de lait (en grains)

Miel glacé :

375 g de lait entier • 125 g de crème fleurette • 4 jaunes d'œufs • 130 g de miel d'acacia (du Bourbonnais) • 1 g de stabilisateur • 40 g de beurre

Mousse de lait :

1 gousse de vanille fendue et grattée (Madagascar) • 80 g de crème fleurette • 150 g de fromage blanc lisse au lait entier • 35 g de sucre semoule • 40 g de lait entier

Chantilly à la moutarde de Charroux :

200 g de crème fleurette • 12 g de sucre glace • 48 g de moutarde en grains (de Charroux) • 24 feuilles de Honny® Cress (micro-végétal) • 100 g de poudre de lait écrémé torréfiée • QS de miel d'acacia, pollen

Croûte de lait sec et moutarde

Dans le batteur RM8, monter les blancs à l'aide

du fouet en incorporant progressivement le sucre semoule.

Prélever un peu d'appareil, ajouter la moutarde en grains et pocher (douille n°5) de longs bâtons sur un tapis siliconé.

Étaler la meringue restante nature sur un tapis siliconé à l'aide d'un chablon carré ; réaliser plusieurs tailles de carrés. Saupoudrer des graines de moutarde et de la poudre de lait. Dessécher le tout dans un four à 90 °C environ pendant 1 heure 30 environ.

Miel glacé

Dans le Robot Cook®, chauffer le lait avec la crème à 70 °C et à 800 trs/mn, ajouter les jaunes mélangés avec le miel et le stabilisateur, cuire à l'anglaise à 83 °C et à 800 trs/mn pendant 2 minutes. Filtrer, ajouter le beurre très froid, verser dans un bol à Pacojet puis bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Mousse de lait

Gratter la gousse de vanille, mélanger les grains dans la crème et chauffer le tout à 70 °C. Refroidir, émulsionner avec le MicroMix en faisant varier la vitesse, ajouter les ingrédients restants, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer 1 fois. Laisser mûrir au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Chantilly à la moutarde de Charroux

Dans le batteur RM8, monter progressivement la crème fleurette à l'aide du fouet. La serrer avec le sucre glace et incorporer délicatement la moutarde en grains.

Finition et présentation

Dans une assiette, dresser la mousse de lait, ajouter un bâton de meringue moutardée puis des carrés de meringue nature. Parsemer du pollen, réaliser des gouttes de miel. Pocher des dômes de chantilly à la moutarde de Charroux et ajouter une quenelle de miel glacé sur de la poudre de lait torréfiée.

Décor : pousses de Honny® Cress.



Dans le Robot Cook®, réaliser la crème anglaise pour le miel glacé.



Dans le batteur RM8, monter les blancs à l'aide du fouet en incorporant progressivement le sucre semoule.



Émulsionner les graines de vanille avec la crème à l'aide du MicroMix en faisant varier la vitesse.

robot coupe®

AGENDA & CONCOURS



FINALE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT À CAEN 7 ET 8 AVRIL 2020

C'est au lycée Guillaume Tirel, à Paris, sous la présidence de Benoit Couvrand (chef pâtissier *Pâtisserie Cyril Lignac*) que s'est déroulée la 8^e et dernière finale régionale du 46^e Championnat de France du Dessert le 5 mars dernier. Les candidats disposaient de 3 heures pour réaliser un dessert à l'assiette pour 10 personnes. Les deux lauréats, Zachary LeBel pour la catégorie « Junior » avec son dessert *Ma Normandie*, et Anthony Chenoz en catégorie « Professionnel » pour son dessert *La Pomme de Pin* participeront à Rouen, les 7 et 8 avril prochains au lycée Georges Baptiste à la finale nationale, présidée par Christophe Adam (pâtissier et créateur de l'*Éclair de Génie* et de *Dépôt Légal*). Les candidats devront reproduire leur dessert de qualification et réaliser un second dessert sur un thème dévoilé le jour même.

Infos : www.championnatdefrancedudessert.fr

LES CHEFS FÊTENT LES PRODUCTEURS À SAINT-TROPEZ DU 23 AU 26 AVRIL 2020

C'est sur l'emblématique place des Lices que se réuniront chefs, producteurs, éleveurs et restaurateurs pour valoriser la gastronomie et les richesses du terroir local. Sous le parrainage d'Éric Frechon et Arnaud Donckele, Saint-Tropez célèbrera durant 4 jours le talent de femmes et d'hommes acteurs du monde de la gastronomie. Au programme de cet événement : marché de producteurs, démonstrations culinaires, concours de pâtisserie, course de garçons de café, dîner à 4 mains, forum de discussion, etc. Cette manifestation souhaite donner une autre image de la destination Saint-Tropez, par une valorisation du terroir, et par une démarche sincère et authentique : transmettre aux jeunes générations les bonnes habitudes alimentaires et un mode de vie alternatif à ceux trop souvent privilégiés aujourd'hui.



16^E ÉDITION DU FESTIVAL ART'È GUSTU 25 ET 26 AVRIL 2020

Le petit village d'Aléria, en Corse, va à nouveau se métamorphoser à l'occasion de l'édition 2020 de *Art'è Gustu*. L'école communale va se transformer en un immense marché gourmand dédié aux saveurs et aux savoir-faire régionaux. Un seul objectif, la mise en avant des artisans et des richesses gastronomiques de l'île. Cette grande fête du goût se déroulera sous le parrainage de Pierre Hermé, Stéphanie Le Quellec (*La Scène* - Paris), et Yann Couvreur (*Pâtisserie Yann Couvreur* - Paris), accompagnés d'une nouvelle génération de chefs venus rendre hommage aux meilleurs produits, ainsi qu'à une cuisine locale, de saison et engagée. À l'affiche de cette 6^e édition : les poissons et les citrons de l'île valorisés au travers de rencontres de chefs, repas bistrologiques, démonstrations culinaires, concours, ateliers en famille, concert et cocktails.

Réservation et renseignements : www.artegustu.com



6^E ÉDITION DU FESTIVAL TASTE OF PARIS AU GRAND PALAIS DU 14 AU 17 MAI 2020

Taste of Paris accueillera 50 chefs prestigieux sous la nef du Grand Palais. Les visiteurs pourront cette année encore déguster les créations et les plats signatures des plus prestigieux chefs parisiens. Parmi les têtes d'affiche : Éric Frechon, Christian Le Squer, Glenn Viel, nouveau 3*, Dominique Crenn, cheffe à San Francisco ; et dans la catégorie « sucrée », Nicolas Paciello, Yann Couvreur, Pierre Marcolini et Cédric Grolet, star incontestée de la pâtisserie hexagonale. Au programme de ces quatre jours de fête : ateliers culinaires, animations et démonstrations, avec comme à chaque édition, la présence de nombreux producteurs venus présenter leurs spécialités. Réservation possible sur le site, billet valable pour une session uniquement, en journée ou en soirée.

<https://paris.tastefestivals.com>





13^E ÉDITION DU FESTIVAL *ROCK'N'TOQUES* À SAINT-BRIEUC

LES 29, 30 ET 31 MAI 2020

Créé en 2008 par les chefs de la baie de Saint-Brieuc, le collectif *Rock'n Toques* donnera cette année encore des airs de cuisine géante au centre-ville briochin durant les 3 jours du festival Art Rock. Au menu, de la street food de qualité servie par une vingtaine de chefs et pâtisseries bretons : Nicolas Adam (*La Vieille Tour*), Mathieu Aumont (*Aux Pesked*), Christophe Cheneaux et Gaëlle Leroux (*Caramel & Cie*), David Etcheverry (*Le Saison*, à Rennes) ou Baptiste Denieul (*Auberge Tiegezh*, à Guer). Avec comme objectif de valoriser le terroir local avec un maximum d'écoresponsabilité afin d'éviter le gaspillage, de favoriser les circuits courts et de proposer des prix accessibles au public. Et au-delà de l'usage de contenants recyclables ou réutilisables, l'office du tourisme mettra en place une chaîne de recyclage locale et proposera diverses alternatives pour les plats et les verres afin de bannir l'usage du plastique. Et comme en 2019, un plat végétarien s'inscrira au menu pour satisfaire toutes les tendances alimentaires.

www.rockntoques.fr

3^E ÉDITION DU TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL

Initié en 2015 par l'association *Service à la Française*, le Trophée du Maître d'Hôtel proposera cette année encore aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de porter les valeurs de respect, d'élégance et de générosité chères au service à la française. Serge Schaal, propriétaire et directeur du restaurant *La Fourchette des Ducs* à Obernai (67) sera le parrain de cette 3^e édition, qui pour la première fois, s'ouvre à l'international. Une sélection sera ainsi organisée à New York pour les États-Unis, et Bruxelles pour l'Europe. Les candidats peuvent déposer leur dossier sur le site Internet jusqu'au mois de juin 2020 afin de participer à la demi-finale organisée le 5 octobre au lycée Albert de Mun à Paris. La finale aura lieu à Lyon, dans le cadre du Sirha, le 23 janvier 2021.

Infos et inscriptions : www.tropheedumaitredhotel.com

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

CONCOURS *CHEFS EN OR* 2020 : LES CANDIDATURES SONT OUVERTES

Organisé par Transgourmet depuis 2004, le concours *Chefs en Or* lance son appel à candidatures pour l'édition 2020. Pour participer, dans la catégorie « Espoir », les candidats doivent être nés en 1999 ou après, et être élève ou apprenti en école, lycée ou CFA hôtelier public ou privé, et réaliser une recette sur le thème « Le printemps en gratin de fruit et légumes ». Pour les chefs, il suffit de laisser libre cours à leur créativité et de composer une recette originale pour 6 personnes sur le thème « Daurade et seiche à cru sur composition végétale ». Les dossiers doivent être envoyés avant le 30 avril ; les 6 candidats sélectionnés par les jurys présidés par Michel Roth (chef exécutif de l'*Hôtel Président Wilson* à Genève) pour la catégorie « Chef », et Christian Le Squer (chef triplement étoilé du restaurant Le Cinq de l'hôtel *George V*) pour la catégorie « Espoir », seront annoncés sur le site de Transgourmet au plus tard le 15 mai. La finale nationale se déroulera lors du salon Sirha Green à Lyon, le 15 juin prochain.

www.transgourmet.fr



7^E ÉDITION DU *RHUMFEST* PARIS

LES 25, 26 ET 27 AVRIL 2020

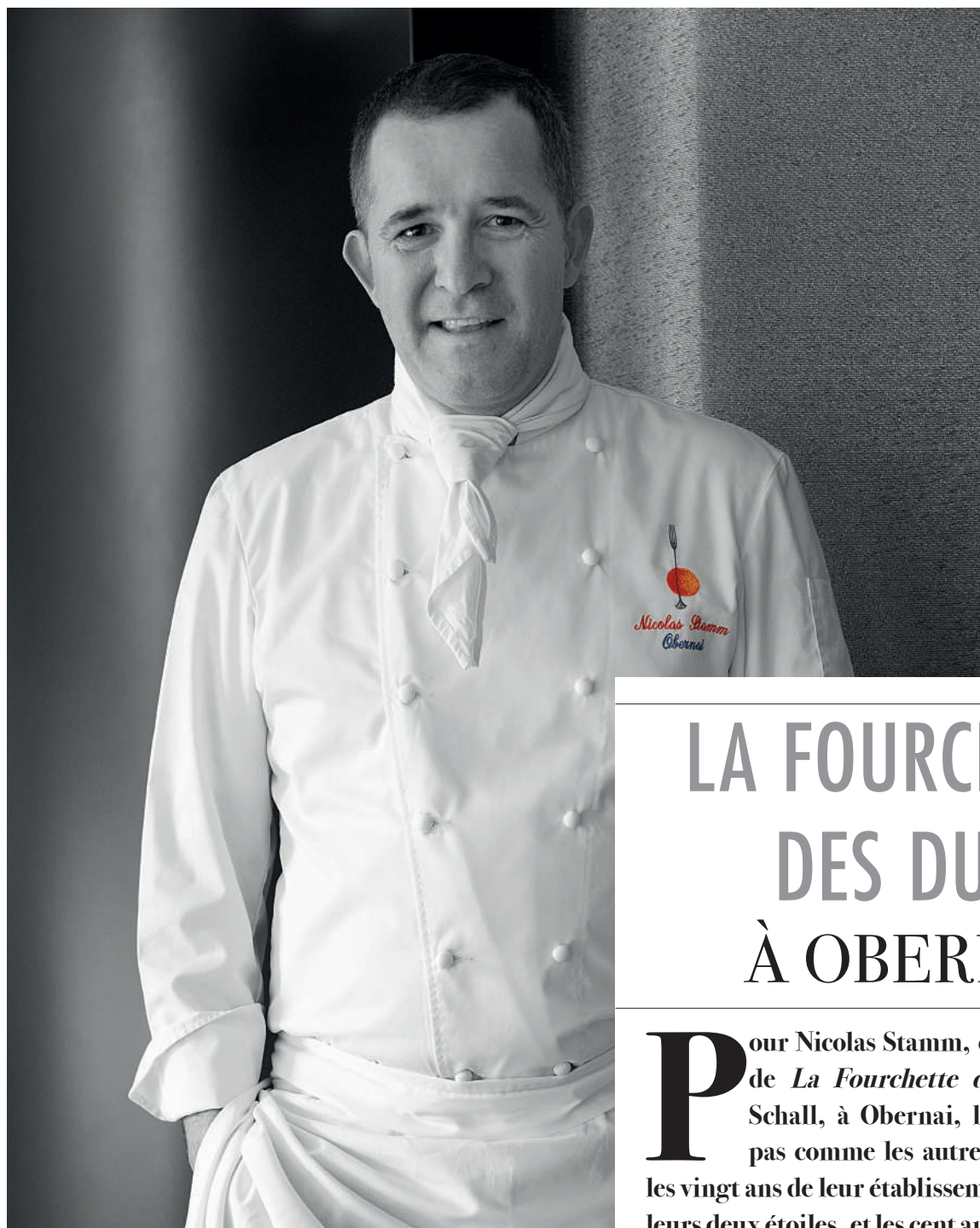
Pour la deuxième année, le festival se tiendra durant 3 jours à la Grande Halle du Parc Floral de Vincennes. Le samedi et dimanche étant réservés au grand public, le lundi aux professionnels et à la presse. Cette nouvelle édition invite les visiteurs à découvrir « L'art de la distillation ». Le rhum, boisson de plus en plus plébiscitée en France, a vu son volume de vente augmenter de 30 % sur les cinq dernières années, avec un attrait tout particulier pour les rhums arrangés. D'où la présence cette année du « Village des arrangés » où les visiteurs sont invités à comparer différentes recettes. En plus des 1 500 m² extérieurs dédiés notamment au Food Court et au « village à cocktails », le festival proposera également un grand nombre de conférences et d'animations autour de la distillation.

www.rhumfestparis.com



CARNET DE RECETTES SALÉES

Nicolas Stamm



LA FOURCHETTE DES DUCS À OBERNAI

Pour Nicolas Stamm, chef et copropriétaire de *La Fourchette des Ducs* avec Serge Schall, à Obernai, l'année 2020 ne sera pas comme les autres. Ils fêtent ensemble les vingt ans de leur établissement, les quinze ans de leurs deux étoiles, et les cent ans de leur maison.



La bâtisse de style Art nouveau rhénan construite en 1920 par Charles Spindler, Lucien Weisenburger et René Lalique, à la demande de leur ami Ettore Bugatti, n'a finalement pas beaucoup changé. *Le Clos Sainte-Odile*, lieu de festivité et d'échanges des intellectuels alsaciens du début XX^e, est devenu depuis vingt ans un restaurant de haute gastronomie. Dès l'an 2000, sur les conseils du chef Jean-Pierre Haerberlin, la famille Trimbach cède son établissement à un couple de jeunes restaurateurs installés à Haguenau. Le chef alsacien leur prédisait une belle destinée, et il ne s'est pas trompé. Nicolas Stamm et Serge Schall s'installent le 12 février 2000 et décrochent une première étoile deux ans plus tard. Il ne leur faudra que trois années de plus pour que le guide Michelin leur accorde le second macaron. Pour célébrer les cent ans de leur maison, les restaurateurs travaillent à une série de dîners inspirés de menus servis à l'époque des années folles. Et pour s'impliquer encore un peu plus dans le terroir local, le sommelier de la Fourchette des Ducs a construit une carte des vins exclusivement composée de crus alsaciens. Résultat, une hausse de 30 % des ventes de vins régionaux. Entretien avec Nicolas Stamm, un cuisinier impliqué, sans langue de bois et qui ne souhaite qu'une chose, que les vingt prochaines années soient à l'identique de celles qui viennent de s'écouler.

Vous avez fait le choix à l'ouverture de n'assurer que les services du soir, pourquoi ?

C'est une idée de Serge. Au mois de septembre, l'année de notre ouverture, nous avons eu une visite du Michelin. Nous étions réunis autour d'une table, et après quelques

minutes d'échanges, il leur a dit : « Messieurs, j'ai oublié d'apporter une petite précision, à compter du 1^{er} octobre (nous étions début septembre), nous serons fermés au déjeuner. » Je me suis dit « il est fou », mais je n'ai rien dit. Je n'étais même pas au courant. J'ai regardé les inspecteurs pour guetter leur réaction, et là, l'un d'eux enlève ses lunettes et nous dit : « Messieurs, c'est vous qui êtes dans le vrai pour l'avenir. Quand on veut faire de la haute gastronomie, il faut s'adapter à la clientèle. »

Et comment Serge a-t-il justifié sa décision ?

À l'époque nous avons déjà des problèmes de recrutement. Et Serge, dont ce n'était pas le métier à l'origine, avait plus de recul que moi. Il m'a dit : « Plus personne ne veut de vos coupures. Et puis regarde, les grands restaurants ont tous supprimé des services. » C'était le modèle des petites structures, les maisons de 15-20 collaborateurs comme la nôtre, qui se fixaient un objectif d'excellence pour y arriver. Serge a conclu par : « Maintenant, c'est à toi de te concentrer sur un service et d'avoir l'étoile. Enlève ce qui ne va pas, et fais ce que tu sais faire. » Nous nous sommes adaptés à ce nouveau rythme et notre choix a payé puisque l'étoile est tombée en 2002.



C'est donc un modèle économiquement viable ?

Bien sûr. Comme le dit souvent Serge, nous sommes inscrits au registre du commerce, nous sommes là pour gagner de l'argent et réaliser du bénéfice. Un client qui s'installe me rapporte de l'argent. La preuve, notre fonctionnement nous a permis d'acheter et d'entretenir le bâtiment, de refaire toutes les toitures, d'aménager la cour et de créer la salle d'été, qui au final est un restaurant à part entière puisque nous utilisons une vaisselle et une cristallerie différentes. Tout cela a un coût mais c'est le fruit de notre travail et de la gestion rigoureuse de Serge. Je peux même ajouter que certains de nos collaborateurs sont là depuis onze ans, vous imaginez bien qu'ils ne sont pas payés au SMIC.

Vous n'avez jamais ressenti de lassitude ?

Non, parce que les jeunes avec qui je travaille ne me laissent pas avoir de lassitude ! Et c'est aussi parce que notre métier est magnifique. C'est un formidable ascenseur social, je n'aurais certainement jamais rencontré les gens que je côtoie aujourd'hui sans avoir fait ce métier. Tout comme Serge qui fut quand même trésorier puis vice-président des *Grandes Tables du Monde*. Dix ans durant lesquels il a rencontré des gens extraordinaires.

Malgré tout ce que l'on peut entendre sur la jeune génération, vous avez, dites-vous, une équipe formidable

Je crois qu'on a oublié une chose, ce ne sont pas les jeunes qui doivent s'adapter à l'entreprise, c'est l'entreprise qui doit s'adapter aux jeunes, aux personnes avec qui elle souhaite travailler. C'est ma vision. Bien sûr, c'est parfois compliqué quand on a une



petite structure comme la nôtre. Nous sommes quatorze, il faut par conséquent que le nouvel arrivant s'intègre très vite. Mais en 20 ans, je crois que nous n'avons jamais eu une équipe comme celle d'aujourd'hui.

Quelle est votre méthode pour fédérer autour de vous ?

Je n'ai pas de méthode, j'agis comme j'aurais aimé qu'on le fasse avec moi ! J'essaie d'avoir la bonne attitude. Ils peuvent librement s'exprimer, mais sans pour autant me manquer de respect. Parfois ils sont capables de me dire : « Mais chef vous me faites ch*** !! » Je vous défie de trouver un deux étoiles en France auprès duquel un commis ou un demi-chef de partie peut s'exprimer ainsi. Je m'adapte, mais eux aussi.

Dans votre équipe, il y a Jessy Rhinn-Auvray, lauréat 2019 du prix « Passion Dessert » décerné par Michelin. Comment l'avez-vous recruté ?

Il est arrivé il y a trois ans avec son père, il avait 17 ans et souhaitait faire une mention complémentaire pâtisserie. Je lui ai dit du tac au tac que c'était une mention de feignant et qu'il apprendrait bien plus en venant chez nous. Je lui ai donc proposé un contrat d'extra les week-ends afin qu'il puisse décider si la maison lui plaisait. J'étais persuadé qu'il gagnerait un an dans son parcours, car malgré la mention, il aurait de toute manière fallu repartir à zéro. Il est donc entré chez nous avec son bac pro cuisine en poche et je lui ai appris les bases de la pâtisserie. Et je ne lui ai visiblement pas menti en lui disant que je ferais de lui un bon pâtissier puisqu'il a reçu ce prix l'an dernier.



Vous avez, en Alsace, un vrai patrimoine pâtissier que vous choisissez d'exploiter

Nous avons effectivement une vraie identité au niveau de la pâtisserie, nous sommes pluriels ! C'est à cause de notre histoire. Une grande partie des Alsaciens, comme mon arrière-grand-père d'ailleurs, viennent de Hongrie, d'où le concordat et la présence de protestants, de catholiques et d'une importante communauté juive, la deuxième de France après Paris. Ces migrants nous ont apporté le foie gras d'oie, mais également une large gamme de pâtisseries comme les pâtes levées, le kouglouf, les brioches, les sablés, etc.

Pourquoi avoir pris le parti d'une pâtisserie régionale ?

Très vite, Serge a exprimé son ras-le-bol des mignardises qui floris- saient à la fin du repas et qu'il trouvait souvent trop sucrées et sans grand intérêt. D'où cette idée de se concentrer sur les pâtisseries alsaciennes. On a donc commencé à compiler les vieux bouquins pour trouver des recettes. J'ai notamment trouvé le livre de recettes de la gouvernante de ma grand-mère, la pâte à beignet vient de là. Ensuite il y a toutes les tartes. Si notre chariot est aussi beau, aussi authentique et riche en douceurs, c'est grâce à cette richesse gastronomique.

C'est important dans votre métier cet engagement régional ?

J'aime ma région et j'y suis très impliqué, au niveau touristique notamment, où on me consulte beaucoup. Mais au-delà du tou- risme, je m'implique aussi au niveau de l'armée et des écoles pour centraliser les producteurs ; c'est-à-dire pour faciliter les échanges entre ces institutions et les producteurs locaux. C'est une façon de favoriser le circuit court et le respect des saisons. Et cela fait main- tenant 15 ans que je me bats pour la Poule noire d'Alsace ; et on arrive enfin à un résultat. Je dis toujours que si j'arrive à faire ne serait-ce que 5 % de ce que Georges Blanc a fait pour la volaille de Bresse, je serais très heureux. La Poule noire d'Alsace, il est impor- tant de le rappeler, est la plus vieille race de volaille française. La ferme Schmitt avec laquelle je travaille a enfin eu toutes les auto- risations pour pouvoir l'élever. Il ne reste maintenant qu'à trou- ver une chaîne d'abattage, mais nous sommes sur une piste. C'est peut-être pour cet investissement que j'ai été promu il y a quelques jours chevalier du Mérite agricole.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES « À LA ROYALE », JUS D'AGNEAU RÉDUIT

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR L'AGNEAU

- ½ agneau de lait des Pyrénées
- 125 g de Lardo di Colonnata en dés
- 100 g de truffe hachée
- 1 oignon
- 250 g de pain de mie trempé dans le lait
- 1 crépine
- 5 cl de cognac

Garniture aromatique

- 1 oignon
- ½ gousse d'ail
- 1 carotte
- ½ céleri
- 1 tomate
- ½ poireau (le tout émincé)
- Fond brun clair

Émincer la garniture aromatique et réserver.

Désosser l'agneau en le gardant entier (conserver les os). Séparer le gigot et l'épaule afin de retirer les nerfs.

Réaliser une farce en hachant le gigot, l'épaule, l'oignon et le pain. Ajouter le Lardo di Colonnata, la truffe et assaisonner de cognac, de sel et de poivre.

Étaler la crépine, placer l'agneau, le farcir et rouler l'ensemble dans un torchon puis ficeler.

Faire rôtir les os 30 minutes au four à 180°C puis les placer avec la garniture dans un bac de cuisson. Caler le rouleau d'agneau au centre et mouiller de fond brun clair à hauteur.

Cuire au four durant 3 heures à 140°C puis couper en tranches épaisses.

POUR LE CONDIMENT À L'AIL NOIR

- 50 g d'ail noir
- 5 g de vinaigre balsamique
- 2,5 g de Maggi

Éplucher l'ail et mixer l'ensemble des éléments.

POUR LES PETITS POIS

- 750 g de petits pois frais écosés
- Sel, poivre

Pour la purée

Faire cuire 500 g de petits pois à l'anglaise jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants.

Mixer, passer au tamis, assaisonner puis verser en poche à douille et conserver au chaud.

Faire cuire les petits pois restants à l'anglaise, très rapidement afin qu'ils restent croquants. Refroidir à l'eau glacée et retirer la peau.

POUR LE POIVRON ROUGE

- 5 poivrons rouges
- 1 tête d'ail
- Huile d'olive

Laver les poivrons, les placer dans un bac de cuisson avec l'ail en chemise, arroser d'huile d'olive et faire cuire au four durant 30 minutes à 180°C, puis placer un aluminium sur le bac et poursuivre la cuisson encore 30 minutes.

Éplucher les poivrons et les épépiner. Éplucher les gousses d'ail. Mixer l'ensemble, passer au tamis et faire dessécher. Assaisonner puis verser en poche à douille et conserver au chaud.

POUR LE JUS D'AGNEAU

Au terme de la cuisson de l'agneau, passer le jus au chinois et faire réduire.

DRESSAGE

Au centre de l'assiette, tracer une fine couche du condiment d'ail noir à l'aide d'un pinceau.

Disposer une tranche d'agneau au centre du cercle puis autour, des points de purée de petits pois et de purée de poivrons. Terminer par les petits pois frais puis arroser de jus d'agneau réduit bien chaud.





HOMARD BLEU BRETON EN SALADE, RÉMOULADE FAÇON WALDORF

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE HOMARD

- 4 homards bleus bretons de 500 g
- 30 g de cumin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 4 gouttes de Tabasco

Cuire les homards 3 minutes dans de l'eau bouillante salée additionnée du cumin. Refroidir puis décortiquer et réserver au réfrigérateur.

Préparer l'assaisonnement en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre et le Tabasco. Réserver.

POUR LA MAYONNAISE

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 25 cl d'huile
- 3 g de sel, poivre blanc

Mélanger les jaunes d'œufs et la moutarde puis fouetter en ajoutant l'huile en filet. Assaisonner et réserver.

POUR LA SALADE

- ½ boule de céleri
- 2 carottes
- ½ pomme Granny Smith
- 250 g de mayonnaise
- 50 g de cerneaux de noix

Tailler céleri, carottes et pomme en brunoise, puis faire cuire 1 minute dans l'eau bouillante salée, rafraîchir à l'eau glacée et égoutter. Additionner de mayonnaise et ajouter les noix concassées.

POUR LES ŒUFS DE CAILLE MIMOSA

- 4 œufs de caille
- 50 g de ciboulette
- Vinaigre de xérès, sel, poivre

Cuire les œufs 5 minutes puis les rafraîchir pour stopper la cuisson.

Écaler les œufs, les couper en 2, retirer les jaunes.

Mélanger les jaunes avec un peu de mayonnaise et la ciboulette, assaisonner de vinaigre de xérès, de sel et de poivre. Réserver au frais dans une poche à douille.

POUR LES SAUCES COCKTAIL

Pour les points rouges

- 25 cl de crème fraîche double
- 250 g de fromage blanc épais
- 30 g de ketchup
- 30 g de concentré de tomate
- 2 ou 3 gouttes de Tabasco
- 2 ou 3 gouttes de vinaigre de xérès
- Sel, poivre

Mélanger l'ensemble des éléments, verser en pipette et réserver au frais.

Pour les points verts

- 25 cl de crème fraîche double
- 250 g de fromage blanc épais
- Colorant vert liquide
- 2 ou 3 gouttes de Tabasco
- 2 ou 3 gouttes de vinaigre de xérès
- Sel, poivre

Mélanger l'ensemble des éléments, verser en pipette et réserver au frais.

FINITION

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 4 gouttes de Tabasco
- Fleur de sel de Guérande
- 80 g de caviar

Mélanger l'huile, le vinaigre et le Tabasco puis assaisonner le homard préalablement taillé en médaillons, avec cette sauce juste avant le service.

Garnir les blancs d'œufs de caille d'appareil « mimosa » puis ajouter quelques grains de caviar.

DRESSAGE

Au centre de l'assiette, dresser la salade dans un cercle de 9 cm de diamètre.

Ajouter les médaillons de homard assaisonnés ainsi qu'une pince.

Autour, dresser un cordon en alternant les sauces cocktail. Terminer en déposant un demi-œuf de caille mimosa et une quenelle de caviar.

POULE NOIRE D'ALSACE

RECETTE POUR 2 PERSONNES

POUR LA POULE

- 1 poule noire d'Alsace
- 1 l de lait
- 10 g de gros sel
- 1 bouquet garni (laurier, clou de girofle, 5 baies, baies de genièvre)
- 1 truffe Tuber Melanosporum d'environ 40 g

Préparer et brider la volaille puis la placer dans une grande cocotte. Ajouter le lait, le sel, le bouquet garni, et de l'eau si besoin pour couvrir entièrement la poule. Porter à ébullition puis laisser frémir 40 minutes.

Débarrasser la poule, la couvrir d'un papier aluminium et laisser reposer 10 minutes.

POUR LA MOUSSELINE DE CÉLERI ET POMME

- ¼ de boule de céleri-rave
- 1 pomme Granny Smith
- 10 cl de crème liquide

Laver et éplucher le céleri et la pomme, tailler grossièrement puis faire cuire le céleri à l'anglaise. Ajouter la pomme en fin de cuisson. Mixer l'ensemble, passer au tamis, assaisonner puis crémier la purée afin de la blanchir. Réserver au chaud.

POUR LA GARNITURE

- 4 mini-carottes (orange, jaune, violette, toupie)
- 4 mini-betteraves (rouge, jaune, chioggia)
- ½ branche de céleri

Laver, éplucher les mini-légumes et les cuire à l'anglaise afin de les conserver croquants.

Refroidir dans l'eau froide mais pas glacée.

POUR LE JUS À LA TRUFFE

- 10 cl fond brun de veau réduit
- 30 g de brisures de truffe

Mélanger le fond et les brisures.

FINITION

Tailler de fines lamelles de truffes de manière à couvrir les suprêmes.

Réchauffer le jus à la truffe.

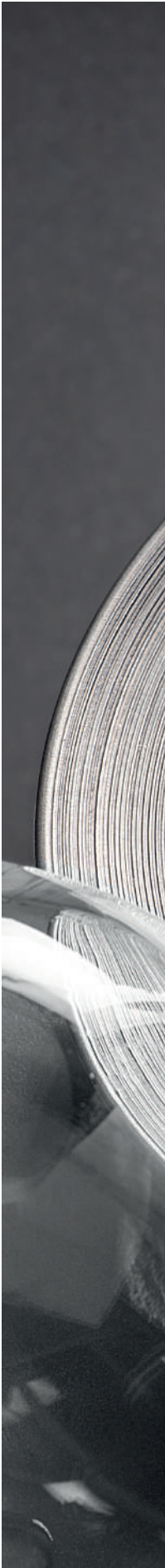
Glacer les légumes dans de l'eau, additionnée de beurre pour les rendre brillants.

Lever les suprêmes de volaille.

DRESSAGE

Disposer le suprême de volaille, le couvrir de lamelles de truffe.

Dresser un demi-cercle de mousseline de purée céleri-pomme, garnir de légumes glacés puis verser un peu de jus à la truffe au centre de l'assiette.







NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES, ARTICHAUTS POIVRADE ET COMPOTÉE D'ARTICHAUTS, BEURRE BLANC ORANGE ET VANILLE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES NOIX DE SAINT-JACQUES

- 12 noix de Saint-Jacques
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- 1 truffe *Tuber Melanosporum* d'environ 40 g

POUR LES ARTICHAUTS POIVRADE

- 12 artichauts poivrade
- 1 gousse d'ail
- 10 g de graines de fenouil
- 10 g de graines de coriandre
- 20 cl de vin blanc sec
- 20 cl de fond de volaille
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Tourner les artichauts en conservant 1 cm de queue. Les réserver dans de l'eau citronnée pour éviter l'oxydation. Dans un sautoir, faire cuire les artichauts avec de l'huile d'olive, l'ail, les graines de fenouil et de coriandre durant 5 minutes puis déglacer au vin blanc et au fond de volaille. Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire à couvert pendant 10 minutes et réserver.

POUR LA COMPOTÉE DE CŒURS D'ARTICHAUTS

- 500 g de cœurs d'artichauts
- 100 g de beurre
- 50 g de crème épaisse
- Sel, poivre

Cuire les cœurs d'artichauts à l'anglaise dans 1 litre d'eau salée, les égoutter puis les passer au presse-purée. Monter la purée à feu doux avec le beurre et la crème. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

POUR LE BEURRE BLANC ORANGE ET VANILLE

- 7 oranges
- 200 g de beurre
- 2 gousses de vanille
- Sel, poivre

Presser les oranges et filtrer le jus pour éliminer la pulpe puis faire réduire avec les gousses de vanille grattées jusqu'à l'obtention d'un sirop. Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud sans faire bouillir.

POUR LA CHAPELURE D'HERBES

- 50 g de pain dur
- ¼ de botte de ciboulette
- ¼ de botte de menthe
- 20 g de parmesan
- Les zestes d'un citron
- 1 fève tonka

Mixer le pain pour obtenir une chapelure fine. Ajouter les herbes et mixer à nouveau pendant 10 secondes. Ajouter le parmesan, les zestes de citron et la fève tonka râpée à la *Microplane*®. Réserver au sec.

FINITION

Poêler les noix de Saint-Jacques sur chaque face à l'huile d'olive. Parsemer de fleur de sel.

DRESSAGE

Garnir les artichauts poivrade de purée d'artichauts puis disposer autour un bâtonnet de fond d'artichaut et un bâtonnet de truffe.

À l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre, dresser la compotée d'artichauts. Garnir de chapelure d'herbes puis disposer 3 artichauts poivrade et 3 noix de coquilles Saint-Jacques en alternant.

Déposer le beurre blanc agrume et vanille au centre du cercle.

SANDRE EN ÉCAILLES DE COURGETTE, ASPERGES BLANCHES D'ALSACE, MORILLES, SABAYON AU RAIFORT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE SANDRE

- 4 filets de sandre de 120 g chacun
- 1 courgette
- Sel
- Beurre clarifié

Tailler les courgettes à la mandoline en fines tranches de 1 mm.

Saler le sandre, recouvrir chaque filet d'écailles de courgette et napper de beurre clarifié.

Cuire 5 minutes à 95°C au four vapeur.

POUR LES ASPERGES

- 1 botte de 8 grosses asperges blanches d'Alsace
- 50 g de beurre
- 25 g de sel
- 25 g de sucre,

Éplucher les asperges, les laver et les couper à 10 cm de la pointe. Les ficeler en botte et les cuire à couvert dans de l'eau bouillante salée, sucrée et additionnée de beurre pendant environ 5 minutes (les asperges tombent au fond de la casserole lorsqu'elles sont cuites).

POUR LES MORILLES

- 12 morilles fraîches (taille moyenne)
- 10 cl de fond blanc
- 50 g beurre
- 20 g de persil
- Sel, poivre

Bien nettoyer et sécher les morilles puis les glacer dans le bouillon et le beurre additionné de persil haché.

POUR LE SABAYON

- 25 cl de vin blanc sec
- 1 échalote ciselée
- 6 jaunes d'œufs
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de raifort
- 1 jus de citron
- Sel, poivre

Faire réduire le vin blanc et l'échalote, ajouter les jaunes puis monter le sabayon au fouet sans trop le chauffer. À consistance souhaitée, ajouter le beurre et le raifort en mélangeant délicatement.

DRESSAGE

Déposer le filet de sandre sur un coin de l'assiette, déposer 2 asperges, 3 morilles et une cuillère de sabayon.

Dresser le reste de sabayon en saucière.



CARNET DE RECETTES SUCRÉES

Jessy Rhinn-Auvray



Le jeune pâtissier n'en est qu'au début de sa carrière mais il semble déjà promis à un bel avenir. En étant le plus jeune lauréat du prix « Passion pâtisserie », remis pour la première fois en 2019 par le guide Michelin, Jessy Rhinn-Auvray perpétue à *La Fourchette des Ducs* la tradition des grands classiques pâtisseries.



Depuis tout petit, Jessy Rhinn-Auvray baigne dans le milieu de la restauration. Alors qu'il n'a que 8 ans, il se plaît à éplucher les carottes et les pommes de terre dans les cuisines du restaurant du bowling l'*Orangerie* à Strasbourg, dont son père est l'un des associés. Plus tard, à 14 ans, il revient comme extra et assiste à tous les services du déjeuner au poste de pâtisserie : « Je dressais les desserts, et c'est là où tout a commencé. » Il entre ensuite à l'école hôtelière où il obtient son Bac professionnel, entrecoupant ses trois ans de formation par différents stages, qu'il effectue au Mess de Strasbourg puis dans l'un des plus emblématiques restaurants de la ville *Le Renard Préchant*. Il passera ensuite par les cuisines du *Buerehiesel*, restaurant étoilé, avant d'effectuer son dernier stage dans un hôtel 4 étoiles en Irlande. Il se met alors en quête d'un étoilé alsacien pour réaliser une mention complémentaire en pâtisserie. Voilà comment le jeune étudiant arrive à *La Fourchette des Ducs*.

Vous vouliez donc faire une mention complémentaire ?

Oui, mais le chef m'a expliqué que cette mention ne me servirait à rien, ajoutant que l'école nous formait et qu'il fallait ensuite tout recommencer une fois en entreprise. Il a même dit devant mon père que ça ne servait à rien que je reste dans mon école « où on m'apprenait juste à fumer le pétard ». Le chef m'a donc proposé de m'embaucher afin que je ne continue pas à « perdre mon temps à l'école ». J'en ai parlé avec mon père et il m'a dit : « Si tu te sens prêt à commencer tout de suite dans un deux étoiles et à être responsable de ton poste, fonce. »

Vous avez ressenti une certaine pression au départ ?

Au départ je n'étais pas tout seul ! Quand je suis arrivé, il y avait une stagiaire qui terminait son master de pâtisserie et c'est elle qui m'a appris la mise en place quotidienne. Tout ce que je fais sur le chariot de mignardises c'est elle qui me l'a montré. Ensuite, c'est le chef qui m'a guidé pour les grosses mises en place. C'est lui qui m'a appris à faire des kouglofs, des fonds de tarte, toutes les bases et tous les desserts qu'on sert à l'heure actuelle. J'avais tout à apprendre, car quand je suis arrivé, je ne savais même pas faire une quenelle, ni poser un point de crème sur la forêt noire.

Vous n'aviez jamais fait de pâtisserie ?

Je n'en faisais que durant les TP, soit un cours de cuisine sur trois, il y avait un roulement par classe, et par poste. Donc sur mes trois ans j'ai dû cumuler une soixantaine de cours de pâtisserie. Mais dès mon entrée au lycée, je savais que je voulais être pâtissier de restaurant.

Nicolas Stamm est-il un bon pédagogue ?

Oui. C'est un chef qui aime la pâtisserie, ce qui est rare ! Et c'est un très bon pédagogue, il sait prendre le temps. Il a commencé par tout me montrer deux ou trois fois, m'accompagnant dans la réalisation. Puis au fur et à mesure, il m'a laissé faire en contrôlant simplement l'avancée de la réalisation entre chaque étape. Aujourd'hui il contrôle le produit fini.



Vous avez grandi grâce à lui ?

Très clairement, il y a quelques jours on est retombés tous les deux sur des photos prises à mon arrivée. Passé l'évolution physique, ma mentalité a évolué. De plus, je suis à un tournant dans ma vie car je vais être papa. Et ce poste m'a aussi permis de m'émanciper. Un mois et dix-huit jours après mes 18 ans, j'avais mon appartement. Ce qui n'est pas le cas de mes collègues. Ce n'est pas que je me sente plus adulte mais j'ai un peu plus d'avance. Et j'ai aussi évolué dans le poste. Maintenant je suis responsable, avec Morgane qui m'a rejoint.

Et qu'est-ce qui vous fait rester à *La Fourchette des Ducs* ?

Lorsque je suis arrivé en 2017, le chef m'a dit : « Tu as trouvé l'Amérique en arrivant ici. » Je pense que oui, j'ai trouvé l'Amérique ; que ce soit au niveau des horaires, du salaire, du respect du personnel, tout me convient. Avec le chef, un mot dépasse très rarement l'autre. Ce qui ne l'empêche pas de me remettre en place s'il a besoin de le faire. C'est normal car nous sommes jeunes et nous faisons parfois des erreurs. Mais de manière générale, pour lui, tant que le travail est fait tout va bien.

De quoi êtes-vous le plus fier depuis votre arrivée à *La Fourchette des Ducs* ?

De la relation que j'ai établie avec le chef en 3 ans. On est tous très proches de lui mais moi c'est ma première maison, c'est mon premier mentor, donc forcément je m'en souviendrai toute ma vie. C'est lui qui m'a appris le métier, c'est grâce à lui que j'ai parcouru tout ce chemin. Le jour où j'irai ailleurs, ce sera

certainement par son intermédiaire ou sur ses conseils. Car aujourd'hui il connaît mon caractère, il sait où je tiendrai, et les maisons où j'aurai du mal à m'adapter. Il connaît ma philosophie par rapport au métier. Et puis j'aime la manière dont nous travaillons tous ensemble, c'est comme une deuxième famille. Je vois malheureusement plus mes collègues que ma femme.

Le prix reçu par Michelin a-t-il changé quelque chose ?

Dans ma façon d'être, dans mon quotidien, non, ni dans mon état d'esprit d'ailleurs. Mais désormais ma motivation est de garder cette distinction. Je travaille donc à une permanente remise en question. Maintenant, si quelqu'un soupçonne un inspecteur du Michelin en salle, une pression s'installe. Je dirais que désormais je suis peut-être plus concerné par les étoiles. Cette distinction est une émulation supplémentaire.

Votre travail au quotidien ?

C'est la réalisation des gâteaux qui composent le chariot : madeleines, financiers, kouglouf, tarte au citron, beignets au moment du carnaval, que nous proposons au moment du café, et la mise en place des desserts de la carte. Les grands classiques de la maison sont le baba et le Paris-Brest ; la forêt noire est peut-être la plus emblématique.

Vous n'auriez pas envie de faire des choses plus modernes ?

Avant de vouloir créer, il faut connaître ses bases, c'est toujours ce qu'on m'a dit ici. Au début je voulais tout le temps faire des essais, et sans même qu'on me le fasse remarquer, je me rendais compte que je n'étais pas prêt à créer. Il faut d'abord un socle de connaissances, techniques notamment. Il faut savoir faire un fond de tarte, une pâte feuilletée, une pâte à brioche. Si on veut créer, il faut connaître toutes ces bases d'abord, je l'ai compris au fur et à mesure que je tentais des approches, je sentais que j'avais encore besoin de travailler.

Êtes-vous force de proposition ?

Oui, il m'arrive de proposer de nouvelles idées, surtout maintenant qu'il y a Morgane, j'ai plus le temps. Mais les idées viennent aussi d'elle, comme pour le dessert de la Saint-Valentin, sinon nous travaillons ensemble, comme par exemple pour le dernier dessert du grand menu : une Sphère marron et clémentine de Corse, composée d'une mousse marron et d'un insert compoté mandarine et vanille. La force de la maison est de faire simple et bon, et parfois c'est extrêmement compliqué de faire simple. Le Paris-Brest est dans cette ligne-là, un chou avec une excellente pâte à chou, une crème pralinée et une quenelle de glace.

Avez-vous déjà participé à des concours ?

Quand j'étais au lycée, j'ai participé au concours général des métiers, et j'ai fait un concours régional avec les Étoiles d'Alsace, mais ça ne m'a pas plus emballé que ça. Je n'ai pas besoin des

concours pour avancer. J'aime bien être tranquille dans ma pâtisserie. Ce n'est pas que je n'aime pas la pression mais au vu de mes deux expériences, je pense que je ne suis pas fait pour les concours.

Quels sont vos desserts préférés ?

Un bon tiramisu. Ma mère a vécu trois ans en Italie, elle en fait un merveilleux. Sinon le crumble aux pommes est ma madeleine de Proust, et j'aime aussi beaucoup une bonne île flottante.

Pourquoi le crumble ?

Ma mère m'en faisait quand j'étais petit et je mangeais même la pâte crue. Donc c'est quelque chose qui m'est toujours resté. D'ailleurs il y a quelques semaines, j'y ai repensé et cela m'a donné l'envie d'en préparer. Du coup, j'en ai servi au repas du personnel toutes les deux semaines durant 2 mois.

Le crumble peut-il être un dessert de grand restaurant ?

Je pense qu'il faudrait l'appréhender d'une façon sophistiquée, jouer sur la présentation. C'est faisable en soit mais dans le cas du crumble, la simplicité ne conviendrait pas. Ce serait trop brut. Il serait important de le travailler pour arriver à un dessert plus abouti.

Quels sont vos projets ?

Continuer à être épanoui dans ma vie professionnelle, c'est important. Ce n'est pas le métier le plus dur du monde mais ce n'est pas le plus facile non plus. Mais il est essentiel d'être heureux quand on vient au travail et de toujours avoir le sourire. Et j'aimerais aussi un jour ouvrir quelque chose à mon nom. Certainement un concept parce que je pense que pour tenir dans le temps, dans le monde actuel, il ne faut plus se satisfaire d'une « simple » pâtisserie boutique, vue et revue.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



« COMME UNE FORÊT NOIRE », CRÈME FOUETTÉE AU KIRSCH ET GRIOTTES SAUVAGES

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE BISCUIT AU CHOCOLAT

- 280 g de jaunes d'œufs
- 260 g de sucre semoule
- 250 g de blancs d'œufs
- 50 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- 50 g de cacao en poudre
- 100 g de beurre fondu

Blanchir les jaunes d'œufs avec 200 g de sucre et monter les blancs d'œufs en les serrant avec le reste du sucre. Assembler la moitié des blancs d'œufs et le sabayon puis mélanger la seconde moitié des blancs avec la fécule de maïs, le cacao en poudre et la farine préalablement mélangés et tamisés.

Réunir délicatement les 2 masses, puis incorporer peu à peu le beurre fondu. Étaler sur une plaque 40 x 60 recouverte d'un Silpat® et cuire durant 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir sur grille.

POUR LA CRÈME FOUETTÉE AU KIRSCH

- 220 g de crème d'Isigny
- 15 cl de kirsch
- 25 cl de lait
- 80 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide.

Monter la crème, l'aromatiser au kirsch et réserver au frais. Porter le lait à ébullition. Faire blanchir les jaunes avec le sucre, y verser une partie du mélange puis verser dans la casserole et cuire à 84°C en remuant. Incorporer la gélatine préalablement égouttée puis refroidir l'appareil sur glace. Assembler l'anglaise et la crème fouettée et réserver au frais.

POUR LA GLACE VANILLE

- 500 g de lait entier
- 165 g de crème

- 50 g de lait en poudre
- 100 g de sucre
- 90 g de jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

Porter le lait, la crème, la poudre de lait et les gousses de vanille grattées et vidées à ébullition. Laisser infuser une vingtaine de minutes.

Faire blanchir les jaunes avec le sucre, y verser une partie du liquide bouillant puis verser dans la casserole et cuire à 84°C en remuant.

Passer au chinois étamine, laisser refroidir puis turbiner à la sorbetière.

POUR LE GLAÇAGE

- 225 g de crème
- 280 g de chocolat noir
- 600 g de nappage neutre
- 60 g d'eau

Porter le nappage et l'eau à ébullition. Porter la crème à ébullition et la verser en 3 fois sur le chocolat fondu. Assembler le nappage et la ganache, mixer sans incorporer d'air puis réserver au bain-marie à 32°C.

GARNITURE

- 40 griottes sauvages marinées au kirsch

MONTAGE

Détailler le biscuit en 3 bandes de 56 x 9 cm.

Garnir un cadre de 56 x 9 cm d'une bande de biscuit. Imbiber avec le sirop des griottes puis pocher environ 1,5 cm de crème fouettée au kirsch. Lisser, garnir de griottes et couvrir de crème. Répéter l'opération 1 fois et terminer par une couche de biscuit.

Laisser prendre au congélateur une nuit.

Ôter le cadre puis tailler des tranches de 2,5 cm d'épaisseur, disposer sur une grille et glacer avec le glaçage à 32°C.

DRESSAGE

Poser l'entremets au milieu de l'assiette, pocher 5 points de crème fouettée au kirsch sur le côté gauche avec une griotte sur le point supérieur.

Dresser une quenelle de glace à droite.





PARIS-BREST EN ÉCLAIR

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE À CHOUX

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 5 g de sel
- 5 g de sucre
- 110 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs

Dans une casserole, porter l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre à ébullition, verser la farine en une fois, remuer vivement pour obtenir un appareil homogène puis dessécher l'appareil le temps suffisant. Verser la pâte dans le bol d'un batteur équipé du fouet puis faire tourner jusqu'à refroidissement. Ajouter la moitié des œufs, puis la seconde moitié.

Couler l'appareil dans une poche à douille unie. Réserver au frais.

POUR LE CRAQUELIN

- 75 g de beurre
- 85 g de cassonade
- 85 g de farine
- 1 pincée de fleur de sel

Mélanger l'ensemble des éléments afin d'obtenir une pâte homogène. Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver au frais.

POUR LA CRÈME PRALINÉE

- 250 g de lait entier
- 50 g de crème
- 30 g de fécule de maïs
- 60 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 1 feuille de gélatine
- 250 g de pralin
- 170 g de beurre

Faire ramollir la gélatine dans un volume d'eau froide.

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition. Faire blanchir les jaunes avec le sucre et la fécule de maïs, y verser le liquide bouillant, reverser dans la casserole et faire cuire jusqu'à épaississement puis incorporer la gélatine égouttée.

Incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant et terminer de la sorte avec le pralin et réserver au frais.

POUR LA GLACE VANILLE

- 500 g de lait entier
- 165 g de crème
- 50 g de lait en poudre
- 100 g de sucre
- 90 g de jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

Porter le lait, la crème, la poudre de lait et les gousses de vanille grattées et vidées à ébullition. Laisser infuser une vingtaine de minutes.

Faire blanchir les jaunes avec le sucre, y verser une partie du liquide bouillant puis reverser dans la casserole et cuire à 84°C en remuant.

Passer au chinois étamine, laisser refroidir puis turbiner à la sorbetière.

DRESSAGE ET CUISSON

Sur une plaque de cuisson recouverte d'un tapis silicone, dresser des éclairs de pâte à chou de 11 à 12 cm de long. Tailler des bandes de crumble de la même dimension puis les déposer sur les éclairs et cuire pendant 20 minutes dans un four à sol préchauffé à 200°C.

MONTAGE

Fouetter la crème pralinée dans le bol d'un batteur équipé du fouet à vitesse maximum.

Mettre en poche munie d'une douille cannelée n° 10.

Enlever le haut de l'éclair de façon à pouvoir garnir l'intérieur. Recouvrir avec la bande de pâte.

Poser un éclair sur un côté de l'assiette et une quenelle de glace à côté.

SPHÈRE CROQUANTE AU CHOCOLAT BLANC, GANACHE CRÈMEUSE FRAISE BASILIC

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA GANACHE FRAISE

- 265 g + 265 g de crème
- 1,5 feuille de gélatine
- 140 g de chocolat blanc
- 120 g de pulpe de fraise
- 3 cl de jus de citron
- 3 cl de liqueur de fraise

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, porter 265 g de crème à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement égouttée puis verser sur le chocolat. Ajouter la crème restante, mixer puis incorporer la pulpe de fraise, le jus de citron et la liqueur. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

POUR L'INSERT FRAISE

- 150 g de pulpe de fraise
- 50 g de pulpe de framboise
- 3 cl de jus de citron
- 3,5 g d'agar-agar
- 500 g de fraises fraîches
- 20 g de basilic

Dans une casserole, chauffer la pulpe de fraise, la pulpe de framboise et le jus de citron. Ajouter l'agar-agar puis porter à ébullition durant 1 minute. Débarrasser et réserver au frais jusqu'à solidification.

Réaliser une brunoise de fraises, ciseler le basilic. Mélanger la brunoise et le basilic avec le gel de fraises préalablement mixé puis pocher en moule silicone sphère de 4 cm de diamètre et faire prendre au congélateur.

POUR L'ENROBAGE CHOCOLAT

- 250 g de chocolat blanc
- 250 g de beurre de cacao

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao. Réserver.

POUR LE GLAÇAGE

- 10 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 70 g d'eau
- 140 g de lait

- 290 g de crème
- 285 g + 95 g de sucre
- 95 g de glucose
- 25 g de fécule
- 5 g de colorant blanc

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau froide puis laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, porter le lait, la crème, 285 g de sucre, le glucose et le colorant blanc à ébullition. Ajouter le sucre restant et la fécule préalablement mélangés puis faire bouillir à nouveau. Laisser refroidir à 40°C, ajouter la masse gélatine, mixer et réserver au bain-marie à 32°C.

POUR LE COULIS FRAISE

- 500 g de fraises
- 500 g de framboises
- 100 g de sucre
- Le jus d'un citron

Mixer l'ensemble des ingrédients au blender et réserver au frais.

MONTAGE

Fouetter la ganache fraise au batteur puis verser en moule sphère de 6 cm de diamètre.

Ajouter l'insert au centre de la sphère, lisser l'excédent de ganache et laisser prendre au congélateur.

Assembler les 2 demi-sphères avec de la ganache et lisser la jointure à l'aide d'un couteau afin de cacher la « couture ». Laisser à nouveau prendre au congélateur.

Tremper la sphère dans l'enrobage chocolat et laisser prendre sur une grille.

Terminer en trempant la sphère dans le glaçage et laisser prendre sur une grille.

DRESSAGE

Dans une assiette plate, garnir le fond de l'assiette de coulis, déposer la sphère, décorer de quelques grains de sésame (facultatif).





TARTE À LA RHUBARBE MERINGUÉE

RECETTE POUR 8 PERSONNES

- 600 g de rhubarbe
- 100 g de sucre semoule

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 275 g de farine
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 150 g de beurre
- 3 g de sel
- 1 œuf

Sabler la farine avec le sel, la poudre d'amandes, le sucre glace et le beurre. Ajouter l'œuf et fraiser jusqu'à obtenir une pâte homogène. Abaisser légèrement, filmer au contact et réserver une heure au réfrigérateur.

POUR LA RHUBARBE

- 1 kg de rhubarbe
- 750 g de sucre

Éplucher et couper la rhubarbe en dés puis la mélanger avec le sucre et laisser mariner une nuit.

POUR LE FLAN À TARTE

- 2 œufs
- 100 g de lait
- 100 g de crème
- 1 sachet de sucre vanillé

Mélanger l'ensemble des ingrédients et réserver au frais.

POUR LA MERINGUE

- 200 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre

Monter l'ensemble des éléments au batteur.

MONTAGE ET CUISSON

Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur. Foncer des moules de 8 cm de diamètre puis garnir de rhubarbe préalablement égouttée. Faire cuire durant 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Sortir du four, verser le flan sur les tartes et cuire à nouveau 15 minutes à 180°C.

Pocher la meringue sur la tarte et cuire 4 minutes de plus à 180°C.

Sortir du four et laisser refroidir sur grille.

VACHERIN GLACÉ

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA MERINGUE

- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace

Monter les blancs avec le sucre semoule puis les serrer avec le sucre glace tamisé.

Pocher 6 palets de 5 cm de diamètre puis faire sécher 3 heures à 70°C.

POUR LA GLACE VANILLE

- 500 g de lait entier
- 165 g de crème
- 50 g de lait en poudre
- 100 g de sucre
- 90 g de jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

Porter le lait, la crème, la poudre de lait et les gousses de vanille grattées et vidées à ébullition. Laisser infuser une vingtaine de minutes.

Faire blanchir les jaunes avec le sucre, y verser une partie du liquide bouillant puis reverser dans la casserole et cuire à 84°C en remuant.

Passer au chinois étamine, laisser refroidir puis turbiner à la sorbetière.

POUR LE SORBET FRAISE

- 1 l de pulpe de fraise (froide)
- 23 g de jus de citron
- 280 g de sucre

- 345 g d'eau
- 46 g de trimoline
- 4 g de stabilisateur

Dans une casserole, porter l'eau avec la trimoline à ébullition, le sucre et le stabilisateur préalablement mélangés puis redonner un bouillon et verser sur la pulpe de fraise. Ajouter le jus de citron et bien mélanger.

POUR LE COULIS FRAISE

- 500 g de fraises
- 500 g de framboises
- 100 g de sucre
- Le jus d'un citron

Mixer l'ensemble des ingrédients au blender et réserver au frais.

POUR LA CHANTILLY

- 250 g de crème liquide
- 25 g de sucre

Fouetter la crème et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly. Verser en poche et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Chemiser les cercles de 6 cm de diamètre d'un rhodoïd. Déposer une meringue au fond du cercle, pocher la glace vanille puis le sorbet et recouvrir avec une meringue. Faire prendre au congélateur durant 6 heures minimum.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, déposer 2 cuillères à soupe de coulis, le vacherin puis pocher la chantilly et ajouter un éventuel décor.



À LA TABLE DE Ludovic Pouzelgues



LULU ROUGET À NANTES

Ludovic Pouzelgues savait qu'il travaillerait dans un métier de bouche, mais sans savoir exactement lequel. Bon élève, plutôt doué en dessin, son père lui suggère l'architecture. Peu enthousiaste, il convainc ses parents de le laisser entrer en hôtellerie. Direction Noirmoutier au lycée hôtelier *Les Sorbets*, où la première année n'est pas à la hauteur de ses attentes. Ce n'est qu'en seconde année qu'il rencontre le professeur qui saura lui transmettre le feu sacré.

À la sortie du lycée hôtelier, après un an dans un Relais & Châteaux à Angers où il ne se plaît pas vraiment, Ludovic Pouzelgues intègre la brigade de *L'Atlantide* à Nantes. Auprès du chef étoilé Jean-Yves Guého, il trouve ce qui lui plaît vraiment dans la cuisine : un sourcing exceptionnel, des produits de qualité, et un chef toujours dans sa cuisine, toujours à vouloir former et partager. Il y apprend les techniques de base, ses premières cuissons et toute la rigueur d'une maison étoilée. Il y restera quatre ans, occupant tous les postes avant que ne lui viennent des envies d'ailleurs : « Un jour j'ai dit à Jean-Yves, mon rêve c'est de faire un trois macarons. J'ai donc envoyé pléthore de CV et Troisgros m'a appelé. » Et si le jeune cuisinier s'attend à une maison très traditionnelle, voire un peu arrêtée dans le temps, en arrivant il en est autrement. « J'ai pris une grosse claque de modernisme, avec en même temps un ancrage fort dans la tradition. C'est ce qui fait la force de la maison Troisgros. »

UNE AMBIANCE DIFFÉRENTE

D'un restaurant étoilé de 40 couverts, Ludovic Pouzelgues intègre la brigade d'un 3 étoiles, dont les 20 cuisiniers servent 100 couverts à chaque service. « Mes six premiers mois furent difficiles car j'avais de l'orgueil, je sortais d'un étoilé et je pense que je me prenais un peu pour ce que je n'étais pas. Du coup, mes chefs se sont chargés de me faire redescendre sur terre. » Dans cette cuisine de 250 m², le cuisinier découvre un univers très hiérarchisé, la rigueur, l'excellence, le jusqu'au-boutisme et une exigence permanente propre aux grandes maisons de gastronomie. « Ce fut une expérience incroyable à vivre, avec une brigade de folie. »

L'ENVIE DE S'INSTALLER

Très vite, Ludovic Pouzelgues sait qu'il s'installera. « Je suis quelqu'un qui a du caractère, je savais que je n'aurais pas envie toute ma vie que quelqu'un décide pour moi. Je voulais pouvoir décider. » Il quitte donc la maison Troisgros avec cette idée en tête. Retour à Nantes, mais n'ayant pas encore les fonds nécessaires pour ouvrir sa propre table, il doit encore travailler pour les autres. Par l'intermédiaire de Jean-Yves Guého, il rencontre un homme fortuné à la recherche d'un chef. « J'ai découvert un truc incroyable, un château sur 130 ha de domaine et cette personne qui cherchait un chef à domicile. J'ai pris cette place et j'ai vécu 2 ans exceptionnels, et j'ai surtout rencontré un grand entrepreneur, ce qui m'a conforté dans mes projets d'installation. »

LE PREMIER LULU ROUGET

Après dix-sept visites de fonds de commerce à Nantes, Ludovic tombe sur un restaurant vietnamien qui lui plaît bien. Beaucoup de travaux mais un prix attractif, de quoi séduire le primo-accédant. Lulu Rouget ouvre en avril 2012 dans un immeuble de charme datant de 1782. Seul en cuisine, avec une personne en salle, il propose un menu déjeuner qui change chaque jour, et un menu carte le soir, sur lequel figure 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Au premier service avec seulement 16 couverts, le chef s'aperçoit qu'il ne tiendra pas la distance dans ces conditions : « J'ai fini à 3 heures du matin car je n'avais pas de plongeur, et le service fut très compliqué. Quand j'envoyais les apéritifs, il fallait que j'aille faire l'entrée, ensuite je devais m'occuper du plat, puis du premier dessert que la salle réclamait et je repartais à la viande. Je me suis rendu compte que mes assiettes ne seraient pas à la hauteur, j'ai donc immédiatement réfléchi à une solution. »





LES YEUX OUVERTS ET LES YEUX FERMÉS

Conscient de l'urgence d'adapter son offre, le nouveau restaurateur réfléchit à une solution idéale : « J'ai décidé de ne proposer que deux menus. Un le midi, avec entrée, poisson ou viande et dessert à 24 €, et le soir un autre que je déclinais : *Les Yeux ouverts*, où les plats étaient écrits, et *Les Yeux fermés* en formule carte blanche. » Une solution presque idéale puisque dans les deux cas, les gens ne choisissaient pas. La formule fonctionne et le restaurant décolle. Au bout d'un an et demi, le chef analyse ses ventes et constate qu'il vend plus de menus *Les Yeux fermés* que de menus *Les Yeux ouverts*. Il agira en conséquence et propose désormais au déjeuner le menu *Les Yeux ouverts* (entrée, poisson ou viande, dessert) et le menu *Les Yeux fermés* en 3 ou 4 séquences. Le soir *Les Yeux fermés* est proposé en 4, 5 ou 6 séquences.

TROP À L'ÉTROIT

Les clients affluent et l'établissement de la rue du Cheval Blanc devient trop petit. Ludovic Pouzelgues ne peut ni agrandir faute de place ni acquérir les murs car le propriétaire est trop gourmand. Il se met donc en quête d'un nouveau lieu. Et c'est par l'intermédiaire de clients habitués qu'il trouvera un nouvel endroit où s'installer. « Des clients sont venus me voir, m'ont dit qu'ils appréciaient ma cuisine et m'ont exposé l'un des projets immobiliers dont ils s'occupaient. Ils me proposaient d'occuper le rez-de-chaussée d'une tour de 9 étages sur l'île de Nantes. Ma seule condition fut d'être propriétaire et non pas seulement locataire. Voilà comment j'ai déménagé. »

UNE DÉCORATION SUR MESURE

Le chef sait parfaitement ce qu'il veut. Il lui suffira de rencontrer Nathalie Rouger, architecte avec laquelle il s'accorde immédiatement. « C'était son premier restaurant, elle n'en avait jamais fait ! On s'est donné rendez-vous dans le premier *Lulu Rouger* et je lui ai dit "il faut emmener l'ambiance d'ici dans le nouveau lieu". » Ses exigences ? De la matière, une cave en plein milieu de la pièce et surtout « ne pas créer un musée » car le chef voulait pouvoir tout bouger. Pour le mobilier, il s'est appuyé sur l'un de ses amis menuisier.

UNE CUISINE SINCÈRE

En investissant sa nouvelle cuisine, Ludovic Pouzelgues avait dans l'idée de ne rien révolutionner. « J'étais trop pris par l'ouverture, j'avais donc décidé de proposer ce qu'on faisait déjà là-bas, puisque ça marchait. » Et puis petit à petit, poussé par une équipe plus nombreuse et un espace de travail plus vaste, le chef fait évoluer sa cuisine, sans toutefois toucher à son ADN. « Je dis toujours une cuisine de produit parce que je commence par là. Je fais un gros travail de sourcing, ensuite je vais à l'essentiel ! Je vous vends du céleri avec un bord de pâte feuilletée, vous l'avez ; je vous vends un origami d'escargot vous l'avez, un sar, de l'endive, de la carotte, vous les retrouvez dans l'assiette. » Le chef décrit ses assiettes comme incisives, acidulées et vivantes, parce qu'on ne s'endort pas. Ces plats sont toujours sur le fil de l'acidité, par le citron ou le vinaigre, un « point d'ancrage » important à ses yeux associé à un travail constant sur les textures.



UN SOURCING LOCAL

« J'essaie d'être au maximum dans le local mais je ne peux pas à 100 %. Qu'on ne me dise pas qu'on est dans le local à 100 %, ce n'est pas vrai. » Chez *Lulu Rouget*, les poissons viennent de la criée de La Turballe ou du Croisic, parfois de Saint-Guénolé. Les légumes sont produits à Saint-Hilaire-de-Riez et à Saint-Orvault, l'été le maraîcher livre même à vélo. Le beurre est fabriqué par un Gacc à Passé, en Ille-et-Vilaine. Les races locales comme la vache nantaise, le porc blanc de l'Ouest ou l'agneau des Landes de Bretagne sont privilégiées pour la viande. Et pour les fruits, explique le chef, « c'est un peu compliqué, mais on essaie de travailler avec certains vergers, la Maison de la Pomme à Vertou, les fruits rouges de Saint-Rémy-en-Mauges, vers Cholet, du Gacc de la Paille d'Or ; ils produisent des framboises absolument dingues et un peu de mûres, mais je ne peux pas tous les citer ». Après il ne s'interdit pas non plus de temps en temps de faire venir de la volaille des Landes ou un autre produit qu'il apprécie.

UN CHEF ENGAGÉ

Ludovic Pouzelgues est sensible à la ressource, notamment pour le poisson : « Hervé Bourdon (chef du Petit Hôtel à Saint-Pierre-Quiberon), par exemple, ne sert plus de viandes depuis un moment, il sert les légumes de son potager et il m'a dit l'autre jour "le poisson, je me demande si je ne vais pas arrêter". Selon lui, nous sommes en train de tout sécher, il ne va plus rien rester si nous continuons à pêcher avec les méthodes actuelles. » Le chef sait qu'il est, comme ses confrères, porteur de messages, et il endosse pleinement sa responsabilité. « C'est notre rôle que d'expliquer à nos clients qu'il est préférable de cuisiner le chinchard ou le grondin plus que le bar ou le cabillaud. » Sa réflexion pour 2020 ? Se poser les bonnes questions et savoir ce qu'il va mettre dans ses assiettes.

TEXTE : MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.

FEUILLE À FEUILLE DE CÉLERI, JUS ANIMAL

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE JUS DE VIANDE

- 5 kg de jarret de veau ou de gibier selon la saison
- 2 carottes
- 4 oignons
- 2 échalotes
- 1 tête d'ail
- 20 grains de poivre
- 1 branche de thym
- 1 branche de laurier
- 5 feuilles de sauge
- 10 cl d'huile d'arachide
- 50 cl de vin rouge
- 3 litres de fond brun clair de veau ou à défaut de fond blanc de volaille
- PM vinaigre de Banyuls

Tailler le jarret en petits cubes et le pincer au four à 200°C pendant 15 à 20 minutes dans une plaque à rôtir avec de l'huile d'arachide.

Préparer la garniture aromatique en épluchant et en taillant les légumes en grosse mirepoix.

Débarrasser la viande dans un rondau une fois colorée, ajouter la garniture dans la plaque, la faire revenir quelques instants dans le four ou sur la plaque du fourneau et déglacer avec le vin. Décoller les sucs et déposer l'ensemble sur la viande dans le rondau. Réduire quasiment à sec. Mouiller avec la moitié du fond puis réduire de moitié. Remouiller avec le reste du fond. Cuire 2 heures à feu doux en écumant soigneusement.

Au terme, passer le jus au chinois fin puis au linge étamine. Le réduire à consistance souhaitée et vinaigrer au dernier moment selon le goût désiré.

POUR LE FEUILLE À FEUILLE DE CÉLERI

- Un gros céleri boule
- 200 g de beurre demi-sel
- 200 g de foin des marais (ou autre)
- Sel fin
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

L'avant-veille :

Préparer un beurre clarifié.

Laver le foin et le tailler au ciseau. Le torréfier au four à

180°C pendant une quinzaine de minutes et le mettre dans le beurre. Laisser infuser.

La veille :

Remonter le beurre en température et le passer au chinois fin. Éplucher la boule de céleri puis la laver et la sécher. La tailler à la trancheuse à jambon en tranches fines de 1 mm dans la circonférence puis former un cercle de 20 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur sur une plaque chemisée d'un papier sulfurisé, en badigeonnant le fond du cercle et le papier de beurre clarifié au pinceau et en montant par couches successives, en beurrant et en salant à chaque fois les fines tranches de céleri jusqu'en haut du cercle. Recouvrir de papier aluminium et cuire au four à 150°C environ 3 heures jusqu'à ce qu'une aiguille pénètre facilement à cœur.

À la sortie du four, enlever l'excédent de beurre et retourner sur une assiette filmée. Laisser prendre au froid.

POUR LA PÂTE D'AGRUMES

- 50 g de zestes de citron jaune sans la peau blanche
- 25 g de zestes d'orange sans la peau blanche
- 75 g de jus de citron jaune
- 35 g de jus d'orange
- 35 g de sucre semoule

Blanchir 3 fois les zestes dans l'eau, départ à froid, en égouttant et en changeant l'eau à chaque fois. Laisser cuire environ 30 minutes à feu doux dans la dernière eau jusqu'à ce que les zestes s'écrasent du bout des doigts. Mélanger les jus et le sucre, donner une ébullition et mixer tout l'ensemble très finement. Passer au chinois et réserver en pipette.

DRESSAGE

Démouler le « feuille à feuille » de céleri et le tailler en 6 parts égales.

Le passer sur une plancha ou une poêle antiadhésive quelques instants pour finir la coloration et le chauffer au four 5 minutes à 180°C.

Dans des assiettes chaudes avec un petit bassin, saucer du jus chaud, déposer le feuille à feuille, surmonter d'un peu de fleur de sel et ajouter un point de pâte d'agrumes et poivrer.

Conseil du chef : Lorsque c'est la saison, vous pouvez intercaler une cuillère à café de truffes noires hachées entre chaque couche de céleri !





FINES LAMES DE MAQUEREAUX TAILLÉES À CRU, AIL, GINGEMBRE ET CIBOULETTE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR L'HUILE DE PERSIL

- 3 bottes de persil plat
- 35 cl d'huile d'olive

Équeuter le persil et le blanchir à l'eau bouillante salée. Débarrasser dans un bain d'eau glacée puis égoutter en pressant fermement. Placer dans un bol Pacojet®, recouvrir avec l'huile puis placer au surgélateur. Pacosser puis laisser égoutter sur un linge. Récupérer l'huile obtenue.

POUR LES LAMES DE MAQUEREAUX

- 3 maquereaux de 300 à 400 g pièce

Étêter puis vider les maquereaux, lever les filets puis les désarêter et enlever la peau.

Tailler le filet en deux dans la longueur en enlevant le maximum de traces de sang.

Réaliser de fines lames à la manière d'un sashimi en comptant un filet par personne.

Disposer harmonieusement les lames sur un carré de papier sulfurisé huilé dans un cercle de 90 de diamètre. Réserver au frais.

POUR LE CONDIMENT

- 1 citron vert
- 20 g de ciboulette
- 20 g de sauce soja
- 20 g d'ail
- 60 g de gingembre frais
- 150 g d'huile d'olive

Hacher l'ail et le gingembre. Ciseler la ciboulette. Zester le citron vert et en presser le jus.

Mélanger le jus, les zestes, l'ail et le gingembre hachés, la sauce soja et l'huile d'olive. Réserver au frais.

POUR LE CORDON DE CRÈME

- 1 citron vert
- 100 g de fromage blanc
- 50 g de crème crue
- 10 g d'huile d'olive
- Sel fin, fleur de sel, poivre du moulin

Mélanger le fromage blanc, la crème crue, le jus de citron vert et l'huile d'olive, assaisonner puis monter le tout au fouet jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Verser en poche munie d'une douille de diamètre 4.

POUR LES CROÛTONS

- 100 g de pain de mie

Tailler les tranches de pain de mie en brunoise de 3 mm puis les passer au four, à 170°C en les remuant afin d'obtenir une coloration uniforme.

DRESSAGE

Sur des assiettes bien froides, retourner le disque de maquereau en retirant délicatement la feuille de papier sulfurisé.

Poser un cercle de 90 puis un second de diamètre 100.

Déposer une petite cuillère bombée de marinade sur le maquereau, la disperser harmonieusement, saler avec la fleur de sel, poivrer et parsemer de croûtons. Ajouter quelques algues poivrées*.

Pocher la crème entre le cercle de 90 et le cercle de 100 en veillant à diriger la douille vers l'extérieur. Retirer le cercle de 90 et huiler l'interstice.

À l'aide d'une pince, desserrer les lames de maquereaux pour qu'elles viennent à fleur du cercle puis retirer le cercle de 100 en le tournant légèrement.

**produit brut en vente dans le commerce*

TURBOT DE PETIT BATEAU, ENDIVETTES ET AGRUMES DÉCLINÉS

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LES ENDIVETTES

- 4 endivettes
- Huile d'olive
- Sel fin
- Jus de citron
- 1 petite orange

- 150 g de ris de veau blanchis, épluchés

Ôter les premières feuilles abîmées puis laver les endivettes. Enrober 3 pièces d'huile d'olive, de sel et d'un trait de jus de citron, les mettre sous vide dans un petit sac adapté puis les cuire pendant environ 45 minutes dans un four vapeur à 90°C. Les laisser refroidir, ouvrir le sac, les égoutter puis les tailler en deux.

À l'aide d'une pointe de couteau, retirer le cœur de l'endivette (toujours un peu amer) puis tailler une fine julienne avec l'endive restante.

Hacher finement les ris de veau au couteau et les faire revenir à sec dans une poêle. Une mousse va se former. Les rendre bien croustillants puis les égoutter sur un papier absorbant.

Zester un peu d'orange et mélanger avec les fritons de ris de veau, réserver.

POUR LE BEURRE D'AGRUMES

- 5 clémentines feuilles
- 1 citron jaune
- 1 kg de carottes de sable
- 40 g de gingembre frais
- 150 g de beurre demi-sel taillé en petits cubes

Peler les clémentines et le citron à vif. Brosser les carottes sous un filet d'eau. Éplucher le gingembre puis centrifuger l'ensemble. Faire réduire le jus aux 3/4 en écumant soigneusement. Passer au chinois fin puis monter au beurre.

POUR LA FINITION

- 1 tangelo
- 1 cédrat
- Huile d'olive

Peler à vif le tangelo et le couper en 6 parts égales (environ 2 suprêmes collés). Les passer délicatement sur une face sur une plancha chaude.

Tailler de fines tranches de cédrat de 1 mm à la trancheuse à jambon, les enduire d'huile d'olive.

POUR LE TURBOT

- 1 beau filet d'environ 800 g (avec la peau noire) prélevé sur un turbot de 3-4 kg
- Huile d'olive
- Sel fin

Assaisonner le filet côté chair. Déposer le filet de turbot côté peau noire en premier. Dans une poêle antiadhésive, saler la chair. Compter environ 5 minutes sur une face, le retourner, compter de nouveau 5 minutes puis terminer la cuisson durant 2 ou 3 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laisser reposer sous papier 10 minutes. Contrôler l'appoint de cuisson, enlever la peau noire et tailler le filet en 6 portions égales.

FINITION ET DRESSAGE

- 50 g de beurre demi-sel
- 150 g d'épinards ou de tétragones cornues
- 1 gousse d'ail en chemise
- PM huile d'olive
- Sel fin

Snacker les 6 demi-endivettes sur une plancha ou dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive afin d'obtenir une jolie coloration. Répartir joliment dessus les fritons de ris de veau et une lame de cédrat.

Faire tomber les épinards au beurre moussieux avec la gousse d'ail, les égoutter en les pressant légèrement.

Dresser harmonieusement les pavés de turbot sur les épinards et surmonter de la julienne d'endivettes. Poudrer de quelques grains de fleur de sel.

Disposer les tangelos et les endivettes, ajouter du beurre d'agrumes et perler d'huile d'olive.





VOILE DE SUCRE, NUAGE BUTTERNUT ET PISTACHE GLACÉE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE SORBET PISTACHE

- 325 g d'eau minérale
- 70 g de sucre semoule
- 50 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur
- 200 g de pâte de pistaches

La veille :

Mélanger les poudres, ajouter l'eau minérale puis porter à 85°C. Verser sur la pâte de pistaches, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis verser dans un bol à Pacojet®. Passer en cellule de re-froidissement puis au surgélateur.

POUR LE NUAGE BUTTERNUT

Pour la purée:

- 1 petit butternut de 1 kg
- 1 l de lait demi-écrémé
- 1 gousse de vanille

Éplucher la courge, enlever les graines et la couper en grosse mirepoix. Débarrasser dans une cas-serole, ajouter le lait à hauteur avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée, couvrir d'un papier sulfurisé et cuire à feu moyen jusqu'à ce que la pointe d'un couteau transperce facilement les morceaux. Égoutter puis mixer en ajoutant le lait de cuisson (la totalité ou non) jusqu'à obtenir une consistance semi-liquide.

Pour le nuage :

- 500 g de purée de butternut
- 80 g de lait demi-écrémé
- 80 g de crème liquide à 35 % de MG
- 50 g de sucre semoule
- 5 g de gomme de xanthane

Mixer l'ensemble des ingrédients dans le bol d'un blender durant 2 minutes, passer au chinois fin et remplir un petit siphon à chantilly. Percuter d'une cartouche de gaz et garder dans un endroit tempéré.

POUR LE VOILE DE SUCRE

- 200 g de glucose cristal
- 100 g de fondant pâtissier
- 2 g de poivre de Danané

Mixer grossièrement le poivre. Mélanger le glucose et le fondant puis faire cuire à 155°C.

Débarrasser sur Silpat®, laisser refroidir et réduire en poudre. Sur un Silpat® et à l'aide d'un cha-blon rond de 12 cm de diamètre, saupoudrer en fine couche à travers une petite passette et réali-ser 6 empreintes. Parsemer de poivre et recuire pendant 4 minutes au four à 150°C sans ventilation.

À la sortie du four, modeler la feuille de sucre du bout des doigts en formant comme un fond de tartelette. Réserver dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

POUR LE DRESSAGE

- 50 g de tomme de brebis d'Auvergne fumée
- Huile d'olive

Pacosses le sorbet pistache.

Dans 6 assiettes, déposer un petit point de siphon courge pour faire adhérer le voile de sucre, le garnir avec le nuage, déposer une petite quenelle de sorbet au centre de chaque et râper un peu de tomme fumée sur l'ensemble. Terminer en le perlant d'huile d'olive.

OUVERTURE AVEC Julien Boscus



ORIGINES À PARIS

C'est au début de la rue de Ponthieu, dans le 8^e arrondissement, que l'ancien chef des *Climats* a choisi d'ouvrir son restaurant. Après cinq années passées rue de Lille, où il a obtenu une étoile, Julien Boscus ouvre *Origines*. À sa table, une cuisine gastronomique alliant produits soigneusement sélectionnés, technique et générosité, accompagnée d'un service décontracté.



Originaire de l'Aveyron, vous aviez envie d'ouvrir votre premier restaurant à Paris ?

Cela fait quinze ans que je vis à Paris. J'adore cette ville, son ambiance et son offre gastronomique. Être restaurateur à Paris permet de s'approvisionner en produits fabuleux, et la clientèle est incroyable car très avertie. Je me suis lancé assez tardivement, comparativement à beaucoup de chefs, j'ai 38 ans ! Et pourtant je m'étais juré de ne pas devenir « patron » car je suis fils d'entrepreneur, mon père était charcutier-traiteur. Preuve que les chiens ne font pas des chats. Aux *Climats* tout se passait très bien mais j'avais envie de prendre mes propres décisions, et j'ai finalement ressenti le besoin d'être chez moi, dans mon propre restaurant.

Pourquoi avoir choisi ce nom « Origines » ?

J'ai mis du temps à trouver ce nom mais une fois inscrit, c'est devenu une évidence. La première raison tient au fait que c'est mon premier restaurant, et puis c'est un vrai clin d'œil au sourcing, à l'origine des produits et des vins. De nombreuses personnes m'avaient conseillé d'aller au plus simple et d'appeler mon restaurant « Julien Boscus », mais je trouvais que c'était très prétentieux. J'ai donc coupé la poire en deux, je l'ai appelé *Origines* et j'y ai accolé mon nom, pour m'affirmer et dire que j'étais chez moi.



Comment avez-vous imaginé votre restaurant ?

J'ai tout pensé de A à Z. J'ai pu réaliser ce que je voulais, faire prendre vie à mes envies en créant un restaurant gastronomique élégant, contemporain et décontracté. Pour la décoration, j'ai travaillé avec Caroline Tissier qui accompagne beaucoup de chefs dans leur installation. Elle a totalement respecté le cahier des charges en étant très à l'écoute de mes envies. J'ai fait le choix de ne mettre ni nappe ni argenterie par exemple, mais j'ai mis de belles tables en noyer massif et de beaux fauteuils avec une assise confortable. Nous avons porté une attention particulière à l'art de la table. Notre service est professionnel mais décomplexé. Et c'est également un lieu avec une belle carte des vins. Nous avons 200 références actuellement et nous voulons encore l'étoffer ! En réalité, j'ai créé un lieu où j'aimerais moi-même aller.

Une fenêtre ouverte sur la cuisine, c'est pour voir ou être vu ?

Les deux ! La tendance est aux cuisines ouvertes mais j'y vois un inconvénient majeur, car la cuisine est trop bruyante. Je voulais qu'on me voie car je n'ai rien à cacher, mais que cela ne soit pas complètement ouvert. Cela me permet de voir les tables, la réaction des clients en direct et de contrôler l'avancement du service. Je peux également échanger avec les équipes en salle car on se comprend d'un simple regard. C'est donc à la fois esthétique pour les clients et pratique pour nous au quotidien.

Quelle histoire souhaitez-vous raconter ?

Je veux raconter mon histoire. D'abord mon enfance, baignée dans la gastronomie, et les souvenirs de ma grand-mère qui tenait l'auberge de notre village dans l'Aveyron. C'est là que j'ai eu mes premiers contacts avec cette cuisine de terroir simple et gourmande. Ensuite, il y a mon parcours professionnel et la découverte de la haute gastronomie, auprès de Marc Meneau puis de Frédéric Anton. Ils m'ont appris la rigueur, la délicatesse et l'art du service. Je pense aussi à mes voyages, mon passage à Londres, avant de rejoindre la gastronomie étoilée auprès de Yannick Alléno puis la créativité artistique de Pierre Gagnaire. Et bien entendu ma place de chef au restaurant Les Climats où



j'ai obtenu ma première étoile. Toutes ces découvertes et ces rencontres ont dessiné l'histoire que j'écris. Elles ont forgé mon envie de créer un « restaurant expérience » où il fait bon vivre, où on a envie de retourner.

Quelle cuisine proposez-vous à vos clients ?

La cuisine que je fais est une cuisine de produits, responsable et généreuse. Nous faisons un travail de sourcing énorme. Aujourd'hui, on vient à nous mais pendant ces quinze dernières années à Paris, j'ai rencontré beaucoup de fournisseurs, des gens avec qui je travaille depuis toujours. Je pense notamment à Yannick Colombié à Lizac qui me fournit en fruits, à Terroirs d'Avenir auprès de qui je sélectionne des légumes, poissons, viandes et fromages ; à Jérôme Galis pour les asperges et les truffes, à Jean-Luc Poujauran pour le pain... Et en plus des produits, j'accorde une importance extrême aux sauces. Il y a presque toujours une saucière qui accompagne nos assiettes.

Avez-vous déjà des plats signatures ?

Je n'ai aucun plat signature. Nous travaillons sur la saisonnalité donc avoir un plat à l'année ce n'est pas possible. Quand je vois de la truffe toute l'année dans certains restaurants, ça me choque. Je dirais que nous avons des signatures de saison, des plats à partir de produits que j'affectionne particulièrement et que je fais évoluer. Par exemple en automne, j'adore travailler la grouse d'Écosse, ou le cèpe associé au café et au foie gras.



Quelles qualités doit avoir un restaurateur selon vous ?

Tout d'abord, il doit être très motivé. Car si on écoute les gens et si on pense à toutes les contraintes que cela suppose, on n'ouvre jamais son affaire ! L'essentiel est d'être sincère dans ce que l'on propose, sérieux dans ses achats, et respectueux avec son personnel et ses fournisseurs. C'est un état d'esprit global. Être restaurateur, c'est aussi avoir un rôle d'éducateur envers ses clients. C'est important de leur expliquer pourquoi on ne peut pas proposer leur produit préféré à toutes les saisons et de les sensibiliser à la manière dont les producteurs travaillent.

Après ces premiers mois d'ouverture, êtes-vous satisfait de la fréquentation ?

Nous avons de bons retours. Je suis heureux car nous sommes complets tous les midis, la clientèle est satisfaite et régulière. Nos habitués nous suivent également le soir. Nous proposons finalement une nouvelle offre dans ce quartier du 8^e, entre brasseries et grandes maisons, donc on est bien dans l'entre-deux. Les clients sont contents de trouver une alternative gastronomique décontractée. Maintenant, je vous avouerais que je commence seulement à le réaliser car avant j'avais trop occupé à donner vie à ce projet.

Qu'auriez-vous envie d'améliorer ?

Nous avons encore de nombreux sujets sur lesquels avancer. Mais j'ai appris à être patient dans ce métier, alors que je suis un impatient ! Je suis devenu raisonnable car il faut parfois prendre un peu de recul et se remettre toujours en question. Je veux durer, donc bien construire, sans brûler les étapes. Les équipes sont en place, cela se passe bien mais il ne faut pas se satisfaire de ce que l'on a. Nous travaillons notamment sur la régularité de notre proposition.

Vous pensez déjà à d'autres projets ?

Mon premier objectif est de récupérer mon étoile. Ce serait la récompense de notre travail, la reconnaissance de la qualité que l'on peut produire. Après, j'ai des idées pour d'autres styles de restauration, dans l'esprit de la cuisine de bistrot de ma grand-mère. C'est un rêve d'enfant mais comme je vous le disais, chaque chose en son temps.

OURSINS DE GALICE EN DEUX SERVICES. AU NATUREL, CRÉMEUX DE FENOUIL ET GRANITÉ D'ORANGE SANGUINE MORO. EN BISQUE, GNOCCHI AU PARMIGIANO REGGIANO

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE GRANITÉ ORANGE SANGUINE

- 8 oranges sanguines Moro

POUR LES COQUES D'ORANGES BRÛLÉES

Tailler les oranges aux 2/3, récupérer la pulpe pour le granité puis passer les coques d'oranges dans un four préchauffé à 240°C. Une fois les coques brûlées, les faire sécher dans une étuve pendant une nuit.

POUR LE GRANITÉ

Passer la chair des oranges sanguines à la centrifugeuse, débarrasser le jus dans une boîte hermétique et réserver au congélateur. Une fois congelé, gratter à la fourchette pour obtenir le granité.

POUR LES OURSINS

- 8 oursins
- 2 feuilles de gélatine
- ½ oignon
- 1 échalote
- ½ blanc de poireau
- 150 g de tomates
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl de pastis
- Thym, laurier, ail
- Badiane, carvi, fenouil graines
- 150 g de crème
- 40 g de beurre

Ouvrir les oursins, récupérer les langues et les réserver au froid. Récupérer l'eau des oursins et coller avec les deux feuilles de gélatine.

POUR LA BISQUE D'OURSINS

Concasser les coques d'oursins et les faire colorer dans un four préchauffé à 180°C. Tailler la garniture aromatique en mirepoix. Dans une cocotte, faire revenir oignon et échalote, poireau et tomates. Faire bien suer, ajouter les coques d'oursins concassées, déglacer au vin blanc et au pastis. Mouiller à hauteur avec de l'eau, ajouter graines de carvi, fenouil et badiane, et laisser cuire 3 heures à

frémissement. Passer au chinois étamine, faire réduire, ajouter la crème et terminer cette sauce, réduire, crémier et finir au beurre. Passer la sauce, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

POUR LE CRÉMEUX DE FENOUIL

- 2 fenouils
- 100 g de crème liquide
- 5 cl de pastis
- Huile d'olive

Tailler les fenouils en dés et les faire revenir à l'huile d'olive dans un rondou. En réserver un quart et les réserver au frais. Faire suer le reste et déglacer au pastis. Laisser réduire et faire cuire à couvert pendant 25 minutes. Ajouter la crème, cuire doucement 5 minutes et mixer dans le bol d'un Thermomix®. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

MONTAGE

Dans les coques d'oranges brûlées, dresser le crémeux de fenouil, des cubes de fenouil puis les langues d'oursins. Couler la gelée d'oursins et laisser prendre au frais. Au dernier moment, ajouter le granité et finir par une langue d'oursin et une pluche de fenouil.

POUR LES GNOCCHIS

- 400 g de pommes de terre à chair farineuse
- 75 g de parmesan râpé
- 75 à 100 g de farine T55
- 7 g de sel
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 15 g d'huile de truffe

Cuire les pommes de terre au four sur un lit de gros sel. Récupérer la pulpe à l'aide d'une cuillère, la passer au tamis puis incorporer petit à petit les éléments à la main. Former les gnocchis comme vous le souhaitez et faire cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Débarrasser, refroidir et réserver.



FINITION

- ½ botte d'estragon
- ½ botte de cerfeuil
- 4 langues d'oursins

DRESSAGE

Réchauffer les gnocchis avec un peu de sauce oursins et les herbes hachées. Dresser les gnocchis dans l'assiette, ajouter un copeau de parmesan et une langue sur chaque gnocchi. Finir par une pluche de fenouil et servir la bisque bien chaude en saucière.





ŒUF BIO FAÇON MIMOSA TERRE & MER, ŒUFS DURS, FINE MAYONNAISE AUX HERBES FINES, ŒUF DE TRUITE, POUTARGUE ET CELTUCE, FOCACCIA TOASTÉE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA FOCACCIA

- 1 kg de farine type 55
- 150 g d'huile d'olive
- 20 g de sucre
- 50 g de levure boulanger
- 25 g de sel de Guérande
- 5 g de thym
- 450 g d'eau
- 1 œuf
- 25 g d'huile de truffe
- 25 g d'eau

Dans le bol d'un batteur équipé du crochet, pétrir la farine, l'huile d'olive, la levure, le sucre, le sel et le thym pendant 3 x 3 minutes en vitesse 1 en ajoutant 1/3 du mélange eau et œufs à chaque fois. Lisser en vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords. Laisser pointer à température ambiante durant 30 minutes puis rabattre et réserver au froid une nuit. Étaler la pâte à 3 cm d'épaisseur sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et laisser pousser 30 minutes. Façonner le dessus avec le pouce puis badigeonner du mélange huile de truffe et eau à l'aide d'un pinceau. Laisser pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume. Faire cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C, baisser à 180°C et poursuivre la cuisson durant 15 minutes. Laisser refroidir et réserver.

POUR LA MAYONNAISE

- 75 g de jaunes d'œufs
- 5 g de sel
- 2 g de poivre blanc
- 35 g de moutarde
- 250 g d'huile de pépins de raisin
- 250 g d'huile d'olive Alexis Munoz 18:1 verte
- 5 g de vinaigre de Xérès

Dans un bol, mélanger les jaunes, sel, poivre et moutarde puis monter la mayonnaise avec l'huile à l'aide d'un fouet. Terminer en ajoutant le vinaigre et réserver.

POUR LES ŒUFS MIMOSA

- 8 œufs fermiers bio
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de cerfeuil
- 100 g de salicornes
- 1 celtuce
- 20 g d'œufs de truite de la vallée de Banka
- Poutargue fumée de l'île de Groix
- 20 g de caviar
- Huile d'olive / sel / poivre

Cuire 4 œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Clarifier les 4 autres œufs et faire cuire les jaunes au four vapeur pendant 10 minutes à 85°C. Monter les blancs, les assaisonner et faire cuire dans une plaque antiadhésive à rebords pendant 4 minutes au four vapeur à 85°C. Sortir du four, patienter quelques instants puis tailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 90 et réserver.

Tailler les pointes de la ciboulette, les réserver et ciseler le reste ainsi que la botte de cerfeuil.

Passer tous les jaunes cuits au tamis et en réserver une petite quantité pour la finition. Mélanger le reste en tant pour tant avec la mayonnaise, puis ajouter les herbes ciselées.

Hacher grossièrement les blancs, assaisonner et réserver. Éplucher la celtuce, tailler des morceaux de 1 cm et faire blanchir à l'anglaise pendant 4 minutes. Assaisonner de sel et d'huile d'olive.

Trier la salicorne et la blanchir quelques secondes dans une eau bouillante non salée. Refroidir, bien égoutter et mélanger aux pointes de ciboulette.

MONTAGE

Dans un emporte-pièce de 80, dresser les celtuces et les blancs d'œufs, ajouter l'appareil à mimosa, la tranche de blancs d'œufs. Parsemer d'œufs de truite, de caviar et de poutargue. Finir avec les bâtonnets de ciboulette, salicornes, pluches de cerfeuil et jaunes d'œufs.

Toaster à la salamandre une belle tranche de focaccia et servir.

RIS DE VEAU « CROUSTI-FONDANT » DE LA MAISON VADORIN DORÉ AU SAUTOIR, VELOURS DE CRESSON DE MÉRÉVILLE AU BEURRE NOISETTE, POUTARGUE ET GEL DE CÉDRAT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 belles pommes de ris de veau de 200 g chacune
- 3 bottes de cresson
- 180 g de beurre
- 150 g de lait
- 25 g de Noilly Prat

POUR LE RIS DE VEAU

Placer les ris de veau dans une casserole, mouiller à hauteur, porter à ébullition, laisser bouillir une minute et débarrasser dans une eau glacée. Éplucher, parer et réserver au frais.

POUR LE VELOURS DE CRESSON

Réaliser un beurre noisette puis stopper la cuisson avec le lait.

Couper les racines du cresson et le nettoyer à grande eau. Blanchir le cresson à l'anglaise pendant 8 minutes, le refroidir dans une eau glacée, bien égoutter puis le mixer dans le bol d'un Thermomix® avec le mélange beurre noisette-lait. Bien assaisonner, passer au chinois étamine et réserver au frais.

POUR LE CÉDRAT

- ½ cédrat
- 200 g d'eau
- 30 g de sucre

Faire bouillir l'eau et le sucre dans une russe, refroidir et ajouter le Noilly Prat.

Couper le cédrat en deux puis tailler en fines tranches et les placer dans un sac sous vide avec le sirop. Faire cuire à 85°C pendant 20 minutes à la vapeur.

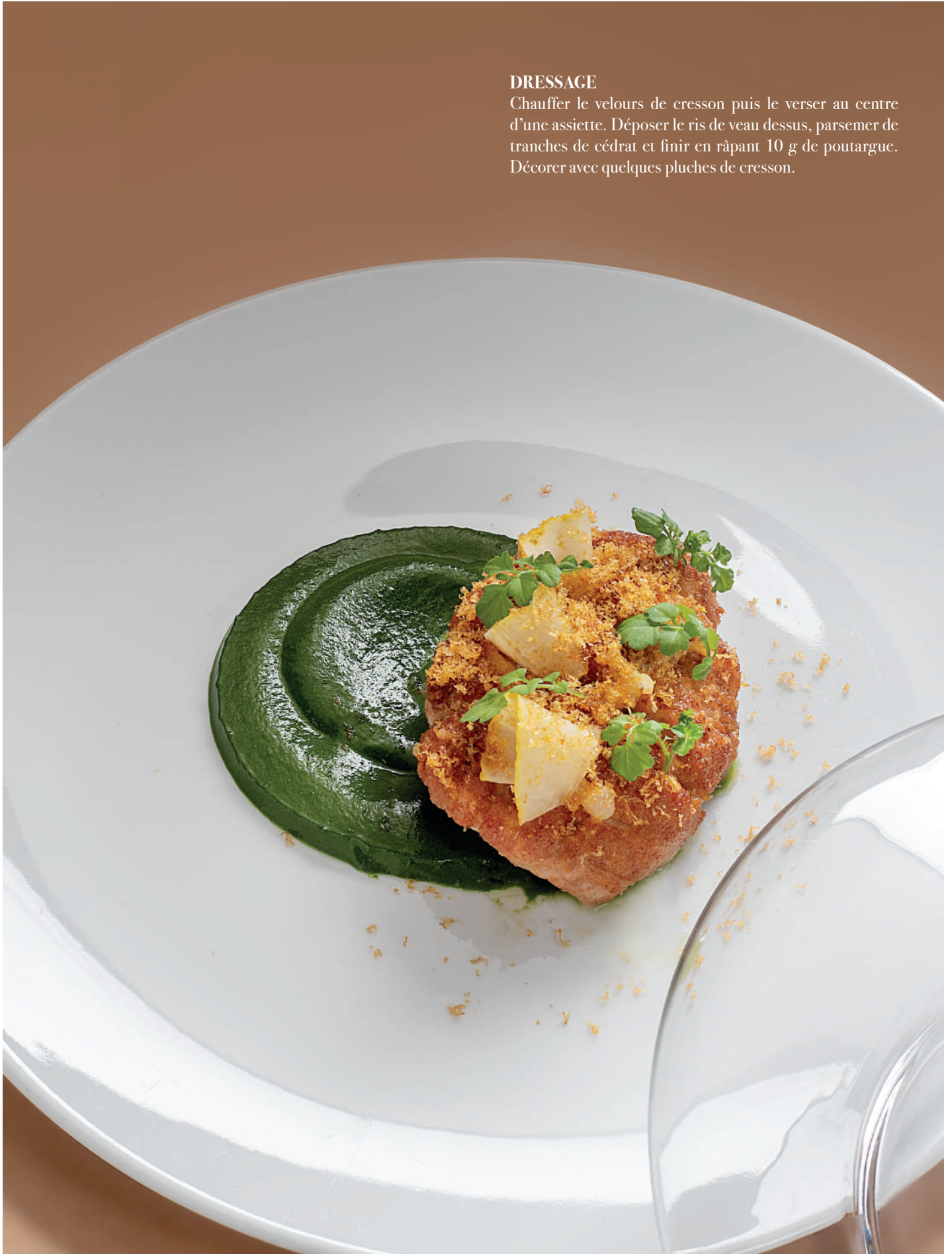
FINITION

- 50 g de beurre clarifié
- 40 g de poutargue fumée de l'île de Groix
- ¼ de botte de jeunes pousses de cresson

Assaisonner les ris de veau et les cuire au beurre clarifié. Ils doivent être bien colorés et croustillants.

DRESSAGE

Chauffer le velours de cresson puis le verser au centre d'une assiette. Déposer le ris de veau dessus, parsemer de tranches de cédrat et finir en râpant 10 g de poutargue. Décorer avec quelques pluches de cresson.





CRÉMEUX À LA VANILLE DE MADAGASCAR, GLACE À L'ASPERGE BLANCHE DE JÉRÔME GALIS, COMPOTÉE DE FRAISES DE YANNICK COLOMBIÉ

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE CRÉMEUX VANILLE

- 810 g de crème liquide à 30 % de MG
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 6 g de pectine X58
- 180 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sucre

Porter la crème à ébullition avec la vanille fendue et grattée, puis hors du feu, laisser infuser 10 minutes couvert d'un film plastique. Verser la pectine et le sucre préalablement mélangés dans la crème en remuant puis porter à nouveau à ébullition durant 1 minute. Verser sur les jaunes, mixer immédiatement avec un mixeur plongeant, filmer au contact et réserver au froid pendant 24 heures. Le lendemain, mixer au Thermomix.

POUR LA GLACE À L'ASPERGE BLANCHE

- 210 g d'eau
- 112 g de sucre de canne
- 60 g de miel
- 375 g de jus d'asperges blanches centrifugé (obtenu à partir de 1,2 kg d'asperges fraîches)
- 375 g de yaourt

Chauffer l'eau, le miel et le sucre de canne à 65°C, laisser refroidir puis ajouter le jus d'asperges. Mélanger à baide un mixeur plongeant, ajouter le yaourt, mixer à nouveau puis verser dans un bol à Pacojet et congeler. Pacosser juste avant le dressage.

POUR LA COMPOTÉE DE FRAISES

- 540 g de fraises gariguettes
- 540 g de sucre de canne
- 150 g de pectine NH

Couper les fraises en brunoise, les verser dans une casserole, chauffer puis ajouter sucre et pectine préalablement mélangés. Porter à ébullition pendant 1 minute, étaler sur plaque, filmer au contact et laisser figer au réfrigérateur entre 4 et 6 heures.

POUR LE CROUSTILLANT AMANDES FRAISES

- 75 g d'amandes en poudre
- 75 g de sucre de canne
- 75 g de beurre

- 75 g de farine T55
- 50 g de chocolat blanc
- 7 g de poudre de fraises déshydratées

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, fariner bensemble des poudres avec le beurre froid jusqu'à obtenir un crumble fin puis verser sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et cuire durant 12 minutes dans un four préchauffé à 160°C. Laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain-marie puis enrober le crumble avec le chocolat fondu.

Étaler sur plaque recouverte d'une toile silicone et laisser figer au frigo. Casser en morceaux et réserver au frais dans une boîte hermétique.

POUR LE PAPIER FRAISES CROUSTILLANT

- 20 g de sucre
- 1 g de pectine NH
- 2 feuilles de gélatine
- 150 g de jus de fraises centrifugées (réalisé à partir de 350 g de fraises)

Dans une casserole, porter l'eau et le jus de fraises à 40°C, en remuant ajouter le sucre et la pectine NH préalablement mélangés puis porter 1 minute à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine hydratées et essorées, mélanger puis en étaler sur une plaque de cuisson bien lisse recouverte d'une toile silicone. Faire sécher à 85°C pendant environ 1h30 en ouvrant le four de temps en temps pour laisser la vapeur d'eau s'échapper. Décoller la feuille et la déposer sur une plaque à tuiles pour donner du volume. Casser en morceaux puis réserver dans une boîte hermétique à température ambiante.

MONTAGE

Dans une assiette, déposer un peu de compote de fraises, ajouter 5 points de crémeux vanille, quelques morceaux de croustillant amandes puis une boule de glace asperge, morceaux de papier fraises et un peu de poudre de fraises déshydratées pour la finition.

BALADE DANS les vignes

LES VIGNOBLES DE LA CÔTE-D'OR

C'est entre Dijon et Santenay que l'on trouve les appellations les plus réputées du vignoble bourguignon. Celles dont les vins s'arrachent aux quatre coins du monde. Ne cherchons pas les meilleurs rapports qualité-prix de la région, contentons-nous ici d'apprécier le mythe présent à chaque coin de parcelle.



UN PEU D'HISTOIRE

L'essor du vignoble bourguignon est en grande partie dû à deux ordres monastiques : les clunisiens et les cisterciens, respectivement créés en 910 et 1098. Les clunisiens sont très présents dans la côte chalonnaise et le Mâconnais alors que les cisterciens sont majoritairement propriétaires en côte-de-beaune et côte-de-nuits. Année après année, siècle après siècle, les moines ont observé la vigne, identifié les terroirs (les climats bourguignons), sélectionné les cépages, puis de la même manière, à force de travail, d'essais et d'observation, ils ont amélioré leur technique de vinification. Ils ont ainsi accumulé un savoir-faire exceptionnel qui a contribué à la grande renommée des vins de la région.

LA NOTION DE CLIMAT

La première mention de « climat », apparue au XVI^e siècle, précisément en 1584, est peut-être l'héritage le plus important du travail monastique. Le dossier de classement en recense 1247.

QUELQUES CHIFFRES :

Du Nord au Sud, entre Dijon et Maranges, le vignoble couvre **une superficie d'environ 8 000 ha** sur un total d'environ 25 000. Ces 8 000 hectares sont répartis **en 30 appellations villages et 17 grands crus.**

Les très nombreux premiers crus ne sont pas des AOC à part entière mais des déclinaisons des appellations villages.

Ils sont au nombre de 500 !

La définition inscrite au patrimoine mondial par l'Unesco indique : « Chaque Climat de Bourgogne est une parcelle de vigne, soigneusement délimitée et nommée depuis des siècles, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières. »

C'est à partir de la fin du XVII^e siècle que les vins commencent à être liés à leur origine géographique précise, avec le nom du climat dont ils sont issus. Les noms, devenus aujourd'hui mondialement connus, apparaissent : corton, chambertin, romanée. Quant aux maisons de négoce, élément structurant du commerce des vins, elles font leur apparition au XVIII^e. Créées par des marchands et des artisans, elles bénéficient de leur science du commerce et contribuent fortement à la réputation des vins de Bourgogne dans les grandes villes de France ainsi que celles d'Europe du Nord et de l'Est. Le modèle bourguignon de différenciation des vins par leur origine géographique précise se répand ainsi.



L'ÉVOLUTION

La Révolution entraîne un changement de propriétaires des grands terroirs bourguignons. L'Église et l'aristocratie voient leurs biens confisqués et rachetés par des bourgeois et des marchands. La structure et l'organisation du vignoble ne s'en trouvent pas pour autant changés. Le travail de hiérarchisation des terroirs et la création de la notion de climat se développent significativement au XIXe. La première vente aux enchères des vins des hospices de Beaune a lieu en 1859. L'institution, qui est alors propriétaire de 60 ha de vignes, finance ainsi son activité. La création des AOC en 1936 officialise les climats en les faisant entrer dans le système des appellations. Certains d'entre eux sont alors en AOC villages quand les autres sont promus au rang de 1^{er} et grand cru.

LES VINS DE LA CÔTE DE NUITS

Nous sommes ici au royaume du pinot noir. Ce sont donc essentiellement des vins rouges qui sont produits en côte de Nuits, les blancs se font rares. Tous les grands crus concernent exclusivement les vins rouges à l'exception du rarissime (environ 2 000 bouteilles produites) musigny blanc du Comte de Vogüé. Il est toujours délicat d'exprimer des généralités sur le caractère des vins tant ceux-ci sont riches des nuances que leur confèrent les innombrables parcelles qui leur donnent naissance. Disons simplement que les rouges de la côte de Nuits sont en général plus corsés et plus structurés que leur cousin de la côte de Beaune. On admet néanmoins que les vins de Chambolle-Musigny présentent une finesse de structure qui évoque certains vins rouges de la côte de Beaune. Les amateurs à la recherche de bonnes affaires se concentrent sur les deux appellations du nord de la côte, fixin et marsannay. Aujourd'hui moins cotées, elles n'en sont pas moins très intéressantes car les prix sont restés plutôt sages et les bons vignerons y produisent de beaux vins bien typés côte de Nuits.

Il existe 10 appellations villages en côte-de-nuits : chambolle-musigny, côte-de-nuits-villages, fixin, gevrety-chambertin, marsannay, marsannay rosé, morey-saint-denis, nuits-saint-georges, vosne-romanée, vougeot.

Et 24 grands crus : chambertin, chambertin-clos-de-bèze, chapelle-chambertin, griotte-chambertin, latricières-chambertin, mazis-chambertin, mazoyères-chambertin, ruchottes-chambertin, clos-de-la-roche, clos-de-tart, clos-saint-denis, clos-des-lambrays, clos-de-vougeot, échezeaux, grands-échezeaux, la-grande-rue, richebourg, la romanée, romanée-conti, romanée-saint-vivant, la tâche, musigny, bonnes-mares, charmes-chambertin.

LES VINS DE LA CÔTE DE BEAUNE

Si la côte de Beaune est mondialement connue pour ses blancs, la qualité des rouges n'est pas en reste, loin de là. Nous pourrions même dire, quitte à être iconoclastes, que la qualité générale des vins rouges est supérieure à celle des blancs. On constate actuellement un élevage de plus en plus prégnant sur les blancs. La pureté aromatique s'en trouve par conséquent affectée. Une situation regrettable car la réputation des grands blancs de Bourgogne ne s'est pas construite par hasard. On y déguste bel et bien parmi les plus grands vins blancs du monde.

On dénombre 20 appellations villages en côte-de-beaune : aloxe-corton, auxey-duresses, beaune, blagny, chassagne-montrachet, chorey-les-beaune, côte-de-beaune, côte-de-beaune-villages, ladoix, maranges, meursault, monthélie, pernard-vergelesses, pommard, puligny-montrachet, saint-aubin, saint-romain, savigny-lès-beaune, santenay, volnay.

Et 7 grands crus : corton, corton-charlemagne, Montrachet, bâtard-montrachet, chevalier-montrachet, criots-bâtard-montrachet, bienvenues-bâtard-montrachet.

CARNET DE DÉGUSTATION*



CÔTE-DE-NUITS :

Domaine Jean-Louis et Andrée Trapet
53, route de Beaune,
21220 Gevrey-Chambertin
Tel. : 03 80 34 30 40

Le domaine propose des chambres d'hôtes ainsi qu'une table d'hôtes d'excellent niveau et des vins d'une très grande finesse. L'élégance, ici, n'est pas feinte.

Marsannay rouge 2017

Formidable porte d'entrée dans l'univers du domaine. La finesse du toucher de bouche n'a rien à envier à la délicatesse d'expression du fruit. Un très joli vin juteux à l'équilibre juste.

.....
Domaine René Bouvier
Chemin de Saule - Brochon
21220 Gevrey-Chambertin
Tel. : 03 80 52 21 37

Fixin Crais de Chêne

Un fruit épanoui aux notes de fraises et de fleurs constitue le premier contact avec cette cuvée. La bouche, fraîche, offre une texture au grain fin et à la délicate minéralité. Une réussite.

.....
Domaine Hudelot Noellat
Charles van Canneyt
5, ancienne RN 74
21220 Chambolle-Musigny
Tel. : 03 80 62 85 17

Chambolle-musigny 2017

Ce vin est un exemple parfait de la singularité de chambolle évoquée plus haut. Le raffinement aromatique, la délicatesse du toucher de bouche et la profondeur sont réunis pour le meilleur. Un très beau chambolle qui fait honneur à son appellation.

.....
Domaine du Clos du Moulin aux Moines
Clos du Moulin aux Moines
21190 Auxey-Duresses
Tel. : 03 80 21 60 79

Auxey-Duresses blanc Clos du Moulin aux Moines 2018

Voilà un blanc de Bourgogne fin, minéral, aux jolies notes de fruits blancs (poire). La bouche est élégante avec une belle et noble acidité rafraîchissante. L'élevage ne maquille pas le vin comme c'est trop souvent malheureusement le cas.

Domaine Étienne Sauzet
Benoît et Émilie Riffault
11, rue de Poiseul
21190 Puligny-Montrachet
Tel. : 03 80 21 32 10

L'un des domaines au sommet de la production de grands vins blancs en Bourgogne. L'attention portée aux élevages avec le souci de la préservation de la pureté d'expression des jus qui devrait vite faire plus d'émules !

Puligny-montrachet 1er cru les Combettes 2017

Grande fraîcheur minérale, de la matière, finale épicée, beaucoup d'allure. Le caractère à la fois puissant et tendu si typique de Puligny est bien résumé dans cette très belle cuvée.

.....
Domaine Ballot Millot
Charles Ballot
9, rue de la Goutte d'Or
21190 Meursault
Tel. : 03 80 21 21 39

Meursault 2017

L'onctuosité si typique du meursault qui s'exprime dans ce vin est parfaitement équilibrée par une fraîcheur et une tension intégrées dans le corps du vin. Le domaine renoue avec un classicisme qui manquait.

.....
Alambic Bourguignon
Mathieu Sabbagh
Tel. : 06 27 13 19 94

Vieux marc de Bourgogne

Issue de la distillation à la vapeur de quelques-uns des meilleurs mares de Côte-d'Or, cette eau-de-vie est un concentré du fruit et des notes végétales nobles que l'on trouve dans les mares. La distillation très soignée assure un grain et une finesse remarquables.

Le carnet de dégustation vous souffle une ou deux adresses de choix dont les vins sont très bien élevés, et dans lesquels les nuances du terroir ne sont pas masquées par un élevage envahissant.



Présente
Sébastien Paris

Chef Pâtissier,
Les Morainières**, Jongieux



À 10 ans, Sébastien s'initie à la pâtisserie avec son père. C'est néanmoins dans la cuisine qu'il établit son parcours professionnel, avec un BEP puis un BAC pro. Après ça, il alterne les expériences avant de se recentrer et de reprendre ses études pour préparer une Mention Complémentaire de Cuisinier en desserts de restaurant. Il intègre dès la fin de son cursus le restaurant Les Morainières** à Jongieux, où il officie en tant que Chef Pâtissier.



Sa recette : **Emotion d'enfance**

1. Pâte Brisée

500 g	Farine
5 g	Sel
40 g	Jaune d'œuf
100 g	Eau
250 g	Beurre

À la feuille, pétrir à petite vitesse la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Laisser pétrir 4 minutes avant d'ajouter le jaune d'œuf mélangé à l'eau. Stopper le pétrissage quand la pâte est bien homogène. Abaissez la pâte à 3 mm puis la foncez.

2. Crème d'amande

240 g	Poudre d'amande
200 g	Sucre
240 g	Beurre
6	Œufs

À la feuille, battre le beurre pommade, le sucre et les 4 premiers œufs à moyenne vitesse. Ajouter la poudre d'amande et les deux derniers œufs à petite vitesse, puis conserver au frais.

Attention à ne pas la sortir au dernier moment pour ne pas qu'elle ne soit trop compacte.

3. Confit de fraise et vanille intense

50 g	Fruit'Elite Purée Fraise Capfruit
200 g	Fraises fraîches
75 g	Sucre
3	Gousses de vanille

Dans une sauteuse, laisser confire tous les ingrédients à feu très doux. Laisser cuire jusqu'à obtenir une consistance type confiture. Mixer puis passer au tamis.

4. Sphérification fraise fenouil

150 g	Fraises fraîches
100 g	Fruit'Elite Purée Fraise Capfruit
50 g	Sucre
30 g	Fenouil

Couper en dés les fraises et tailler le fenouil en mirepoix. Mélanger le tout avec les autres ingrédients et bloquer sous forme de demi-sphères en surgelé. Une fois pris, démouler et piquer les demi-sphères avec un cure-dent.

5. Gelée sphérification

8 g	Kappa (gélifiant végétal)
150 g	Fruit'Elite Purée Fraise Capfruit
350 g	Eau

Porter Fruit'Elite Purée Fraise et l'eau à ébullition. Ajouter la Kappa puis mélanger.

6. Soupe de fraise

250 g	Fruit'Elite purée « Saveurs de Saison » Red Fennel Capfruit
70 g	Sucre
50 g	Eau

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Porter Fruit'Elite purée « Saveurs de Saison » Red Fennel à ébullition. Passer le tout au chinois.

Montage

100 g	Chocolat 64%
	Fraises fraîches
	Atsina Cress

Garnir la pâte avec la crème d'amande et faire cuire 13 minutes environ. Peindre l'extérieur de la tartlette d'une très fine couche de chocolat 64 %. Garnir la tartlette avec le confit de fraise et vanille intense, bien lisser afin d'avoir une base bien plate. Tremper délicatement les demi-sphères surgelées dans la gelée encore chaude avant de les déposer au centre de la tartlette. Découper les fraises en 6 et les ranger dans le même sens autour de la sphérification. Dans le fond d'une assiette semi-creuse, couler un pochon de soupe de fraise, déposer délicatement la tartlette pour éviter que la soupe ne s'étale trop. Décorer avec l'Atsina cress.



Fruit'Elite purée « Saveurs de Saison » Red Fennel Capfruit

Red Fennel est un mariage inédit entre la douceur de la fraise et la fraîcheur anisée du fenouil. Une nouvelle association de fruit et de légume qui révèle une saveur délicate et remarquable. Cultivé en France, le fenouil est riche en provitamine A et en vitamine C mais également en fibres, ce qui confère à Fruit'Elite purée « Saveurs de Saisons » Red Fennel Capfruit, une texture veloutée. La purée est sucrée avec 10 % de sucre cristal et non pasteurisée, ce qui permet de conserver intacts tous les arômes naturels ainsi que les couleurs vives et gourmandes des ingrédients.

L'ALBUM DU PÂTISSIER

Eddie Benghanem



TRIANON PALACE À VERSAILLES

Eddie Benghanem peut se targuer d'un parcours jalonné de maisons prestigieuses. Et pourtant, il appartient à cette catégorie de pâtissiers pour qui la discrétion n'est pas un vain mot. Depuis dix ans, c'est au *Trianon Palace* à Versailles qu'il exerce. Avec la même énergie, une passion et une conviction intactes, il se remet sans cesse en question car l'inaction n'est pas son fort. Rencontre avec un homme qui devait être cuisinier mais qui finalement est devenu un grand pâtissier.



1. *Eddie enfant.*
 2. 1979 - CP - Ecole Irene Joliot Curie
 3. 1982 - CE2 - Ecole Irene Joliot Curie
 4. 1983 - CM2 - Ecole Irene Joliot Curie



Vos parents étaient restaurateurs, vous ont-ils incité à embrasser leur métier ?

Absolument pas, c'est même l'inverse, ils ne voulaient pas que je fasse ce métier. Mes parents sont devenus restaurateurs sur le tard. Ils sont nés en Algérie et sont arrivés en France à un certain âge. C'est à force d'un travail acharné qu'ils ont ouvert un premier restaurant, puis un second et un troisième. Mais pour moi ils avaient d'autres projets. Ils voulaient que je fasse des études.

Quelle carrière voyaient-ils pour vous ?

Je crois qu'ils avaient le fantasme de beaucoup de parents, ils me voyaient docteur ou avocat. Moi j'ai su dès la 5^e que je voulais faire de la cuisine. Eux me disaient « tu es intelligent tu vas faire des études ». Ce à quoi j'ai répondu, « ce n'est pas parce que je suis intelligent que je ne peux pas faire de cuisine ». Et mes parents, malins, ont essayé de m'endormir, me proposant de bien travailler en cours pour faire de la cuisine l'année suivante. Mais l'année d'après, rien. Comme je suis un peu long à la détente, je me suis laissé faire. En revanche, au bout de quelques années, j'ai arrêté de travailler en cours. Et j'ai décroché !

Que s'est-il passé alors ?

À la fin de ma seconde, on m'a à nouveau répété « tu as du potentiel, tu peux aller plus loin, fais des études ». J'ai répondu « non, ça fait quatre ans que je veux faire de la cuisine donc laissez-moi en faire ». Et c'est là que le professeur de l'école *Le Cordon Bleu*, qui venait travailler chez mes parents, m'a dit « si tu veux faire de la cuisine, alors fais de la pâtisserie, tu seras précis ; ensuite tu seras un bon cuisinier ». J'ai suivi son conseil, imaginant en faire deux ans avant de me tourner vers la cuisine. Au final je n'ai jamais quitté la pâtisserie.

Comment se déroule votre scolarité ?

J'étais bon élève, surtout en deuxième année. J'étais très obstiné. Quand je n'arrivais pas à faire quelque chose, je m'entraînais à la maison, et je recommençais autant de fois que nécessaire. J'ai eu un très bon maître d'apprentissage, Claude Lemesles. Avec lui j'ai fait beaucoup de « tours » (le travail des pâtes), donc rien d'exaltant pour le jeune que j'étais, plus attiré par les gâteaux ou les décors, que par les croissants, les pains au chocolat ou les galettes. Mais à la fin de ces deux ans, je me suis rendu compte de la précision de ce poste, et ce qu'il m'avait apporté tout au long de ma carrière.

Ensuite ?

J'ai fait un passage éclair aux *Entremets de France*, surpris par la dimension de l'entreprise et par ce que j'y découvrais. Car là où je voyais faire 20 gâteaux, ils en faisaient 300, et avec des montages identiques. Leur façon de travailler, de penser, d'assembler était intéressante. Ensuite, j'ai rejoint *Weiss*, pâtissier à Créteil, où j'ai travaillé durant un an. J'y ai occupé tous les postes. Et là ça a commencé à lâcher, j'ai commencé à sentir mes mains fonctionner différemment.

Comment cela ?

Parfois dans l'apprentissage, ton cerveau comprend mais tes mains ne suivent pas. Donc il peut y avoir de la colère ou de la frustration. Tu te heurtes à toi-même. Chez *Weiss*, comme j'étais obstiné, je cherchais sans cesse à faire mieux. J'y ai appris les décors, et j'ai eu la possibilité de faire tout ce que je n'avais jamais fait. Je me suis essayé pour la première fois aux macarons... Et comme je n'y arrivais pas du premier coup, je cherchais à comprendre pourquoi cela ne fonctionnait pas. À force de travail et d'obstination, j'ai appris de plus en plus vite et c'est devenu de moins en moins frustrant.

Savez-vous d'où vous vient cette obstination ?

Je ne sais pas vraiment. Peut-être de mon besoin de tout maîtriser, de mon vécu, et certainement aussi un peu de mes parents. Ils m'ont appris le travail et la rigueur. Je pense que c'est commun aux gens de mon époque, enfants nous étions élevés un peu à la dure, avec beaucoup de discipline et un mot central : l'exemplarité. On devait bosser, car on se rendait compte qu'en étant différents, nous étions moins acceptés. Mais par la suite ça ne m'a jamais freiné dans ma carrière, car quand tu es compétent, quels que soient ton sexe ou ta couleur, tu y arrives... Mais j'ai toujours conservé en moi cette idée d'exemplarité car tu sais que si tu fais une connerie, elle prend une dimension beaucoup plus forte que si tes parents étaient nés en France. C'est comme ça.

Et après Weiss, vous allez au Ritz ?

J'étais l'un des commis de Guy Legay. Michel Roth était sous-chef, j'entrais dans un univers incroyable, et j'en parle avec émotion, avec fierté. Néanmoins, il m'a fallu des années pour m'en rendre compte. En arrivant, j'ai rencontré Jean-Claude Giraud, il m'a fait comprendre que j'étais doué. Il me challengeait pour me faire prendre conscience de mes capacités. Le Ritz a été pour moi un révélateur. Ce qui avait commencé à lâcher chez Weiss se transformait, c'était devenu hyper facile, tant dans l'apprentissage que dans la rapidité d'action, tout était naturel.

Puis vous partez au Crillon

Felder en pâtisserie, Jeannin en sous-chef, et moi je remplaçais Christophe Adam. En cuisine, Christian Constant, Alain Pégouret, Jean Chauvel, Jean-François Rouquette, c'était « waouh »... J'étais bercé par une certaine adrénaline, une tension... Je voulais être irréprochable alors je me suis donné à fond. Ce fut pour moi l'expérience la plus dure, psychologiquement et physiquement, et en même temps la plus formatrice. Durant mes quatre années, Christophe Felder m'a envoyé faire des formations, des missions à l'étranger, et j'étais même, en plus, formateur à l'ENSP à Yssingeaux. J'avais 23 ans et un champ des possibles énorme.

1. Un déjeuner avec Michel Roth, Roxane Debuissou et Arnaud Faye au Mandarin Oriental. Trois personnes qui comptent beaucoup.

2. L'équipe du Crillon. Son expérience la plus formatrice avec des très grands noms de la gastronomie.

3. Un déjeuner extraordinaire au Bristol avec Laurent Jeannin, Christophe Felder, Eric Frechon le chef des cuisines du Bristol, Gilles Bajolle, Gilles Marchal le chef pâtissier du Bristol, Christian Forais et Hugues Pouget.





Un déjeuner au George V. Une ouverture extraordinaire, une vision du management complètement différente de mes expériences précédentes. De gauche à droite : Christophe Felder, Laurent Jeannin et Irina de la Hueraga

Ensuite vous choisissez de suivre Laurent Jeannin au George V

En tant qu'adjoint, et là je découvre un état d'esprit totalement différent. Au *Four Seasons* on ne parlait plus de ce que tu faisais mais de ce que tu étais. C'était le management à l'américaine. Dès lors, mon regard a changé car ce qui primait avant tout, c'était l'Homme.

Comment se passe votre prise de fonction ?

J'avais la réputation d'être un tueur à gages. C'était horrible. Je suis arrivé quelques mois après Laurent, et certains membres de l'équipe avaient bossé avec moi au *Crillon*. Ils ont dit aux autres : « Pu**** les mecs, c'est Eddie qui vient, vous êtes dans la m****. »

Quel fut votre rôle ?

J'étais chargé d'encadrer l'équipe. Je me suis servi de ma sensibilité car je sens quand les gens en face de moi sont bienveillants ou non, tendus ou détendus. En entrant dans le labo, j'ai senti que ça fonctionnait mais que ça pouvait être beaucoup mieux. J'ai donc procédé à quelques réglages, je dévissais des boulons pour en resserrer d'autres. Ça a vite pris forme. Et lorsque j'ai été confronté à des gens qui me disaient « je ne suis pas d'accord », je leur répondais « on va essayer et on verra ... ». Et ça marchait.

Vous aviez à l'époque une exemplarité dont vous avez souffert ?

Oui, car même si cette exemplarité m'a bien sûr permis de réaliser beaucoup de choses, elle m'a aussi énormément fait souffrir. Personne dans mon métier ne m'a dit : « Écoute Eddie, tu es trop dur avec toi-même, être exemplaire c'est bien mais la bienveillance envers soi-même c'est le plus important. » C'est à l'extérieur de mon métier que j'ai rencontré ceux qui m'ont permis de me canaliser, de me calmer, de m'apaiser, de me recentrer et de m'apprécier.

Et à 27 ans vous retournez au Ritz, comme chef pâtissier

Jean-Marie Mercadier, le directeur de la restauration, m'appelle

pour me proposer la place de chef pâtissier. Le *Ritz* était une maison qui m'avait toujours fait rêver, une sorte de maison de famille. Donc j'ai accepté. Au bout d'un mois et demi, deux mois, j'étais comme un coq en pâte ! Je me sentais comme à la maison. J'avais des ailes énormes et une totale carte blanche, je faisais ce que je voulais.

Vous y restez sept ans ?

Si je me sens bien, je suis assez fidèle. Ce qui m'anime, c'est mon potentiel de progression. Certes au bout de deux ans je me suis ennuyé, alors on m'a proposé de l'argent mais ce n'est pas ce qui m'intéressait. Je me suis donc vu confier d'autres missions et ainsi de suite... Ce poste m'a également permis de redescendre en pression ; ce besoin de faire, de prouver quelque chose s'estompait, j'étais de mieux en mieux avec moi-même, et par conséquent avec les autres.

C'était une période bénie ?

Presque 20 ans plus tard, je me rends compte à quel point j'ai eu de la chance, à quel point j'ai rencontré des personnes extraordinaires. Michel Roth par exemple. Je l'ai détesté pendant longtemps. Il était trop gentil, ça m'énervait (*rires*). C'est l'une des rares personnes que j'appelle chef parce que j'ai pour lui une immense estime. Il est d'une sincérité, d'une honnêteté et d'une gentillesse réelles. Je ne l'ai jamais vu ailleurs. Rien que d'en parler ça me donne la chair de poule. Je réalise la chance d'avoir travaillé dans ces maisons-là, avec des monuments de la gastronomie française, d'avoir été formé dans ces écoles d'exemplarité.

Vous dites que Michel Roth a fait preuve de patience à votre égard ?

En fait, il m'a pris comme j'étais : un petit con. J'avais 27 ans, les dents qui rayaient le parquet et je voulais « tout casser ». Et il m'a toujours accepté comme j'étais et je lui en suis reconnaissant.



1. Lucie, Louise, Peggy et Eddie en route pour Porquerolles. Été 2019. La famille c'est sacré.

2. Avec Frédéric Larquemin, le chef des cuisines du Waldorf Astoria Trianon Palace, à l'occasion d'une dégustation de vanille de Madagascar. Un binôme d'enfer.



Et au Ritz, vous avez rencontré votre compagne ?

Elle était à l'école du *Ritz*, on était ensemble pendant deux ans et on n'a jamais rien dit. Parce que ma vie privée est très importante et j'aime bien la cloisonner. C'est mon jardin secret, je n'aime pas l'intrusion et je ne voulais pas tout mélanger. Nous sommes ensemble depuis 14 ans et nous avons deux filles, de 9 ans et 5 ans.

Vos filles ont-elles une affinité avec le métier ?

Ah oui, clairement. Et autant mes parents ne voulaient pas que je fasse ce métier, autant ce qu'elles me renvoient aujourd'hui me comble. Elles sont fières d'avoir un père qui est pâtissier, tout comme je le suis vis-à-vis de moi grâce à elles. Quand elles viennent au Trianon, elles admirent le brunch, elles disent « c'est papa qui fait ça ». Ça m'a aidé à m'accepter. Je suis pâtissier et je suis un mec bien.

Votre équipe ?

J'ai une équipe que j'adore, et je suis pleinement conscient de la chance que j'ai. Ça marche bien, je peux me reposer sur eux, et ils peuvent aussi compter sur moi.

Qu'est-ce qui a changé entre le *Ritz* et aujourd'hui ?

C'est l'humilité. Je suis vraiment humble aujourd'hui, ce que je n'étais pas vraiment à l'époque. Et il m'a fallu des années. Car si j'étais discret ce n'était pas par humilité, c'était parce que je me sentais peut-être un peu au-dessus de tout le monde.

Cette humilité a-t-elle changé votre regard sur votre travail ?

Complètement. J'adore ce que je fais, la pâtisserie c'est comme une drogue mais quand tu es jeune, tu es dans un côté très démonstratif, très technique, très « waouh ». Et tu vois ce que ça provoque chez l'autre aussi ; et c'est ce que tu veux, en mettre plein les yeux, montrer que tu es le meilleur. Mais à un moment tu prends conscience que tu fais à manger pour les autres, et que c'est ce qui t'anime. Tu n'es plus dans le côté « je vais vous faire voir que je suis un très bon technicien ». Tu vas à l'essentiel, tu enlèves pas mal d'artifices. Aujourd'hui si on parle de mes gâteaux parce

qu'ils sont beaux, je m'en fiche car je ne vis pas comme un expert technique. J'ai de la technique mais elle est au service de « je veux me faire plaisir ».

Pourquoi avoir choisi le *Trianon* ?

C'est l'ancienne directrice des banquets avec qui j'avais travaillé au *Crillon* qui m'a appelé. Je tournais en rond à l'époque. J'avais 34 ans et besoin d'un challenge, d'avoir peur, de vérifier ma capacité à me remettre en question. J'ai donc accepté la proposition.

Quelle fut votre mission en arrivant ?

Au départ j'ai observé, je voulais voir comment fonctionnait l'équipe et définir ce que je pouvais améliorer. Au final, j'ai tout repris et tout remis à plat. J'avais besoin de me prouver quelque chose. Et comme je suis plutôt dynamique, il fallait que ça aille très vite. Par conséquent, en deux mois, tout était en place.

Vous aimez votre rôle de manager ?

C'est ce qui est de plus important. L'homme. Lorsqu'on me dit « tu es un bon pâtissier », je réponds bien sûr, c'est important et c'est ce qui a construit ma carrière. Mais quand on me dit que je suis quelqu'un de juste et d'honnête, c'est ce qui me touche le plus. Parce que les bons pâtissiers il y en a plein. Ce qui m'émeut le plus, c'est vraiment d'entendre que je suis franc, transparent et que je ne juge que le travail, jamais les personnes.

Quelle est votre manière de manager votre équipe ?

Je prends les gens tels qu'ils sont, car pour moi fondamentalement l'individu prime. Et pour qu'une équipe fonctionne, je prône la prévoyance, la prévenance et la bienveillance. En leur rappelant une chose essentielle : ils doivent travailler ensemble et regarder dans la même direction. Et la dernière chose, si quelqu'un a un souci il en parle. Je leur démontre que la parole libère tout. Je joue la carte de la franchise. Les personnes avec qui on travaille sont des incontournables, il faut y faire attention. C'est ça la vie. Et enfin je leur dis « lâche-toi, fais-toi plaisir ». J'essaie donc de leur apprendre à se lâcher.

1. Ses deux adjoints Irina de la Huerga, volubile et passionnée, Jérôme Bourdilleau, calme et serein. Les deux se complètent à merveille.
2. L'équipe de pâtisserie du Waldorf Astoria Trianon Palace au Salon du Chocolat pour une journée pleine d'émotion et de partage.



Cette philosophie est-elle difficile à comprendre ?

Parfois. J'ai eu l'expérience d'un chouette gars, en entretien, à qui j'ai demandé s'il était capable de parler quand ça n'allait pas. En exprimant que ce serait son quotidien au sein de l'équipe, précisant que je n'avais pas besoin de savoir pourquoi mais que s'il l'exprimait cela nous permettait de l'aider et de gérer à sa place en cas de besoin. Eh bien il n'a pas été capable. Il m'a dit « moi j'veux faire des gâteaux mais j'ai un peu de mal à parler donc je crois que ça ne va pas le faire ». Il a été honnête en me le disant, mais c'est la preuve que ce n'est pas une évidence pour tout le monde.

Ce qui vous nourrit le plus, est-ce cette gestion de l'équipe ou faire de la pâtisserie ?

C'est vraiment facile de faire des gâteaux, mais ce n'est pas moi qui suis là matin, midi et soir. Donc à un moment il faut faire confiance à son équipe, il faut les amener à se révéler, à se développer. L'objectif est d'être constant, de faire bien tout le temps, je tente donc de leur donner les clés pour qu'ils puissent s'exprimer au mieux.

Pourquoi cette présence ultra-féminine dans votre équipe ? Vous aimez cette sensibilité ?

Je fais simplement des essais, et souvent, s'il y a une femme et un homme, la fille va faire trois trucs en même temps et le garçon va généralement se planter. En toute logique, je choisis la fille. Alors certes, je décide mais cela passe aussi par l'acceptation de l'équipe. Tu sens dès que quelqu'un arrive, sans même le savoir, si ça se passe bien avec les autres. Ce sont mes seconds, Jérôme et Irina qui recrutent, moi j'évite d'être présent durant les entretiens, pour ne pas stresser les candidats. J'interviens uniquement si j'ai vraiment un très mauvais feeling. Ce qui m'intéresse chez un candidat, c'est ce qu'il m'apporte en tant que pâtissier. Je préfère travailler avec un jeune collaborateur qui va pouvoir évoluer plutôt qu'avec quelqu'un qui s'affirme trop et cherche à s'imposer.



Pensez-vous que votre pâtisserie soit le reflet de ce que vous êtes aujourd'hui ?

En partie. Parce que je vais à l'essentiel, avec simplicité et sincérité et cette même transparence qui existe au niveau du labo, dans l'interaction avec l'équipe. Maintenant, ça ne peut pas se ressentir à chaque fois parce qu'il manque les mots, je ne rencontre pas tous les clients pour lesquels je prépare des gâteaux, je ne peux donc pas expliquer mon intention.

Quel est votre processus créatif ?

Ce qui est important à mes yeux c'est le collectif, et la légitimité. Je ne veux pas reprendre l'idée d'un autre, je ne le supporte pas. De manière générale, je vais amener la technique, les astuces, et l'équipe fait travailler ses mains. Mais il y a aussi des initiatives individuelles. Il y a deux mois, une fille de l'équipe m'a fait goûter un tout petit pain soufflé garni d'une crème de chocolat avec un croustillant cacao. C'était très bon. Je lui ai simplement suggéré de rajouter une pointe de caramel et de fleur de sel. Mon rôle est de leur montrer ce qui manque pour qu'ils aillent plus loin. Je veux faire en sorte que le dessert leur appartienne. La tarte au chocolat par exemple, c'est une petite bombe, et bien c'est l'idée de Jérôme. Je n'ai pas besoin de dire « c'est moi qui l'ai inventé ! ».

Vous êtes au Trianon depuis dix ans : vous ne vous ennuyez pas ?

J'ai besoin d'un autre challenge mais c'est en cours. Et il y a 8 mois, j'ai tout remis à plat, comme si je faisais une ouverture.

Qu'est-ce qui a amené cette remise en question ?

Dans la vie il faut se remettre en question. Je me suis simplement dit « qu'est-ce que je pourrais améliorer ? Est-ce que je pourrais être moins confortable ? ». Et c'est aussi ma façon de gérer l'équipe qui est revenue vers moi. Je suis poussé par mes collaborateurs. Au début, ils n'osent pas proposer de nouvelles idées parce qu'ils se disent « il n'est jamais content, ça ne va jamais aller », et puis à un moment ils sont le moteur du changement, ils sont à l'initiative,

donc à partir de là je me dis « OK, on va tout changer ! ». C'est important de sortir de sa zone de confort. Et tu t'aperçois que tout le monde est motivé parce qu'en fait ils sont là pour apprendre, alors que moi je voulais maîtriser, stabiliser, institutionnaliser.

Quels sont vos nouveaux challenges ?

J'ai envie de travailler sur de nouveaux projets à l'extérieur. Je suis très bien à l'hôtel mais j'aimerais peut-être ouvrir quelque chose ou collaborer, travailler avec des marques. J'ai sorti un bouquin il y a deux ans *Le Grand Cours de Pâtisserie*, c'était un sacré challenge, très, très, enrichissant. C'est par ce genre d'opportunités que tu grandis.

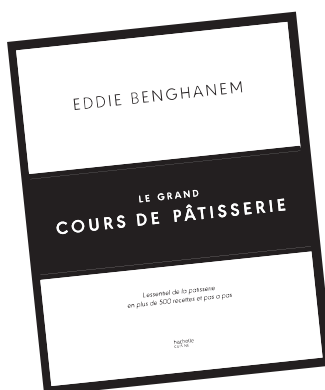
Qu'est-ce qui est le plus important pour vous aujourd'hui, les challenges ou les relations humaines ?

Ce qui est important ce sont les gens avec qui tu travailles. Et malgré tout, il n'y en a pas beaucoup avec qui tu peux t'entendre émotionnellement. Professionnellement c'est facile, mais rencontrer des cuisiniers ou des pâtisseries très instinctifs, honnêtes sur leurs sentiments, avec lesquels il n'y a pas de faux-semblants, c'est rare et c'est une chance. Je suis un grand sensible, je partage beaucoup de valeurs avec mes frères et mes pairs mais cette sensibilité-là, je ne la partage pas forcément avec tous. Ensuite, tu ne rencontres pas beaucoup d'opportunités qui te correspondent vraiment, au risque sinon de tomber dans une sorte de course à l'échalote. Quel intérêt de gagner 1 000 € de plus ? Bien sûr c'est beaucoup, mais dans l'absolu c'est quoi ? Au *Trianon*, nous n'avons pas les mêmes moyens qu'au *Ritz*, on est moins nombreux, nous sommes obligés d'agir avec des moyens différents mais cela n'empêche pas la remise en question et le plaisir de travailler au quotidien, de créer. Pour moi, figé, statique ce n'est pas possible. C'est même insupportable.

Eddie Benghanem

Cap au CEPROC
à Paris en 1991

Naissance
le 2 mars 1973



Auteur du
Grand Cours de Pâtisserie,
Hachette Cuisine, 2016



Lauréat du concours
Charles Proust
en 1996



Ses deux sous-chefs :
Irina de la Huerga
Jérôme Bourdilleau

Au Trianon Palace
depuis Août 2008

12
personnes au labo





MILLEFEUILLE VERSION 2020

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE FEUILLETAGE

- 350 g de farine T45
- 150 g de farine T55
- 12,5 g de sel de Guérande
- 75 g de beurre fondu
- 225 g d'eau froide

- 400 g de beurre de tourage

Dans le bol d'un batteur équipé du crochet, mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène qui ne colle plus aux parois. Laisser reposer une nuit.

Le lendemain : Abaisser le pâton, ensacher le beurre de tourage et donner 5 tours avec 2 heures de repos entre chaque tour.

Une fois les 5 tours donnés, étaler le feuilletage à 8 mm d'épaisseur au laminoir puis détailler des bandes de 4 x 10 cm, les placer sur une plaque de cuisson recouvertes d'une toile silicone. Placer 4 cales de 5 cm de hauteur, recouvrir d'une seconde plaque et enfourner pour une heure de cuisson dans un four ventilé préchauffé à 180 °C. À la sortie du four, tailler le millefeuille dans le sens de la longueur, saupoudrer de sucre glace et caraméliser dans un four à 250 °C durant une à deux minutes.

POUR LA CRÈME LÉGÈRE AUX DEUX VANILLES

- 375 g de lait
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 11 g de gélatine feuille
- 312 g de chocolat blanc
- 50 cl de crème liquide

Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, porter le lait à ébullition, ajouter les gousses de vanille grattées et vidées, couper le feu et laisser infuser 30 minutes. Réchauffer le lait infusé puis le verser sur le chocolat et la gélatine. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, ajouter la crème froide, mixer à nouveau et réserver pendant 24 heures au réfrigérateur. Monter la crème au batteur et la verser dans une poche à douille.

POUR LA PÂTE DE VANILLE

- 1 gousse vanille fraîche
- 25 g de sirop d'érable
- 40 g de trimoline

Mixer l'ensemble des ingrédients très finement dans le bol d'un robot équipé de la lame.

POUR LA GLACE CARMEL

- 875 g de lait entier
- 37 g de poudre de lait
- 250 g de sucre semoule
- 75 g de glucose atomisé

- 7 g de fleur de sel
- 300 g de crème UHT
- 6 g de stabilisateur

Mélanger 10 % du sucre avec le stabilisateur. Faire un caramel avec le sucre semoule, le cuire à 190 °C. Décuire avec la crème chaude et la fleur de sel puis incorporer le lait et la poudre de lait. Ajouter le glucose atomisé et le stabilisateur. Cuire à 85 °C, mixer et laisser mûrir 24 heures.

POUR LA SAUCE CARMEL

- 125 g de sucre
- 210 g de crème liquide
- 85 g de glucose
- 1 gousse de vanille
- 25 g de chocolat au lait Tanariva
- 52 g de beurre ½ sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et le glucose. Décuire avec la crème chaude, la fleur de sel et la vanille. Cuire à 104 °C, ajouter le chocolat et le beurre lorsque la température du caramel est redescendue à 35 °C. Mixer et réserver.

MONTAGE

Sur l'assiette, dresser deux boudins de crème légère à la vanille, un filet de pâte de vanille au centre puis déposer le feuilletage caramélisé. Terminer par une quenelle de glace et quelques points de sauce caramel.

LA PÂTISSERIE DE Nicolas Léger



PÂTISSERIE LÉGER À TOURS

Fils de vigneron, Nicolas Léger aurait pu lui aussi choisir de s'épanouir dans le monde viticole. Il préférera les gâteaux de sa grand-mère au vin de son père, qui de toute manière ne l'encourage pas à reprendre l'exploitation familiale. Depuis 2012, il régale les Tourangeaux avec ses pâtisseries et ses chocolats, entre grands classiques et créations plus contemporaines, dans la boutique qu'il gère avec sa femme.

Nicolas Léger grandit au milieu des vignes mais préfère passer ses mercredis après-midi en cuisine, avec sa grand-mère, à préparer ses premiers gâteaux. Deux stages d'observation dans la pâtisserie de M. Ruan à Brissac-Quincé, en classe de 4^e et de 3^e, le convaincront de choisir cette voie. Il entre donc au lycée professionnel Robert Buron à Laval pour quatre années. Il y obtiendra un CAP de pâtisserie et un Bac pro pâtisserie option alimentation, qu'il complètera ensuite par un CAP chocolatier passé en alternance au sein d'une entreprise alors bien connue des Angevins, la chocolaterie *Anne-Françoise Benoît*. Et preuve que le professionnel a une insatiable soif d'apprendre, il parfait sa formation, par un BTM aux côtés de Serge Granger, MOF Chocolatier à Montrichard. Il y découvre un rythme de travail soutenu, la rigueur, le respect des traditions, et toute la noblesse de l'artisanat. « N'ayant pas beaucoup de distractions dans le village, nous mettons à profit notre temps pour travailler et nous perfectionner, accumuler 60 ou 70 h par semaine ne nous faisait pas peur. » Puis, pour appréhender un aspect plus contemporain de la profession, il rejoint Laurent Petit à Angers auprès duquel il passera trois ans. En 2010, avec sa compagne Amandine, ils quittent la France pour le Luxembourg avec cette envie de découvrir un autre pays, même proche de la France, et une autre facette du métier. Elle met à profit sa formation hôtelière pour travailler en restauration, lui intègre l'équipe de la pâtisserie *Oberweis*,



membre de l'association *Relais Desserts*. Durant une année et demie, il découvre une nouvelle dimension du métier. L'entreprise compte 350 salariés, cinq boutiques et quatre restaurants. Mais malgré son importance, la pâtisserie *Oberweis* conserve des méthodes de fabrication artisanales et une grande qualité de produits qui assurent la notoriété de la maison auprès d'une large clientèle du Grand-Duché. Nicolas Léger expérimente ainsi l'artisanat à grande échelle et l'optimisation de la production induite. En 2012, le couple a le mal du pays et surtout l'envie d'ouvrir sa propre boutique. Ils décident donc de rentrer dans le Val de Loire pour se mettre à la recherche d'une affaire à reprendre.

L'INSTALLATION

Avant de s'installer, et pour parer à toutes les éventualités dans son projet d'ouverture, Nicolas effectue 3 stages dans des boulangeries afin de passer son CAP boulanger en candidat libre. Puis vient le temps des visites pour tenter de trouver le local adapté à leur activité. Et s'il s'était mis en tête de reprendre une boulangerie-pâtisserie, le couple va finalement tomber sous le charme d'une des plus anciennes pâtisseries de Tours : *La Maison Dause*. « La boutique m'a immédiatement rappelé celle de Serge Granger, avoue le pâtissier : les meubles, l'ambiance... et j'y ai trouvé le même vieux four à bois maçonné. » Au mois de septembre 2012, il n'a pas encore 27 ans, et reprend donc avec son épouse la destinée de l'emblématique pâtisserie de la ville.

UNE REPRISE DANS LA CONTINUITÉ

Pour ne pas déstabiliser la clientèle de la *Maison Dause*, le jeune couple conserve l'enseigne et les grands classiques qui assurent le

succès de la pâtisserie. En vitrine, la polonaise, le baba bouchon, le chinois, une sorte de barquette au marron, et la nougatine, un petit gâteau composé d'un biscuit succès, de crème au beurre praliné et de nougatine. Puis petit à petit, le pâtissier apporte ses propres créations. Les clients sont au rendez-vous, l'activité est bonne, Nicolas Léger et son épouse vont donc, deux ans après l'ouverture, engager des travaux de rénovation pour donner à la boutique une allure plus contemporaine : murs en laque blanche, poutres peintes, luminaires modernes et service à l'avant pour les entremets. Une nouvelle ambiance qui attire une clientèle plus jeune et permet à la boutique de poursuivre une courbe de fréquentation en hausse de 25 % chaque année depuis l'ouverture. En 2016, satisfait de son offre de pâtisserie, Nicolas Léger s'intéresse à sa gamme de chocolat qu'il n'a pas encore pris le temps de revoir depuis son installation. Avec l'aide d'un consultant, il revoit ses ganaches et se lance dans la fabrication de son praliné. Depuis, l'artisan ne cesse d'innover, proposant tous les trois mois de nouveaux entremets, en prenant toujours soin d'assurer un équilibre entre goût et esthétique. Le choix des produits est d'ailleurs l'une de ses priorités : beurre AOP et approvisionnement local pour les fruits de saison, notamment pour les fruits rouges auprès de M. Pulice à Chouzé-sur-Loire et de M. Druésne à Épeigné-les-bois. Après huit ans, l'équipe compte aujourd'hui trois personnes à la vente (dont Amandine Léger) et huit en production.

TEXTE : MÉLANIE CARPENTIER.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



LE SYMPHONIE

Ce dessert, l'un des best-sellers de la maison, est une association entre une crème brûlée à la vanille cuite au four, une mousse au chocolat noir de Tanzanie qui apporte la puissance et l'amertume, un croustillant à la noix de pécan et un biscuit au chocolat sans farine : seuls des blancs montés avec du sucre et des jaunes montés avec du cacao coulant entrent dans sa composition. Un gâteau d'apparence simple mais dont la technique est au service du goût et des textures. Les gourmands de Tours en raffolent.

LE SUBTIL

Dans la pâtisserie de Nicolas Léger, de nombreux temps forts rythment l'année : Pâques est l'un d'entre eux. Cet entremets imaginé pour l'occasion s'est construit autour d'un sablé pistache reconstitué, d'un crémeux et d'un confit fruits rouges, d'une ganache montée à la pistache et d'une crème diplomate au combava. Pour 2020, le pâtissier envisage des tonalités plus chaudes associant le chocolat, le caramel et les parfums de la cacahuète...



LE NOIR DE BOURGOGNE

Cet entremets est inspiré par l'une des réalisations de la pâtisserie *Oberweis*, chez qui Nicolas a travaillé au Luxembourg. Ce gâteau mêle chocolat et fruits rouges dans un équilibre travaillé entre parfums du chocolat et notes acidulées des fruits rouges. Il est composé d'une mousse au chocolat noir du Pérou, réalisée à partir d'une ganache au lait de soja, dans laquelle est incorporée une meringue suisse, associées ensuite à un crémeux cassis et un biscuit moelleux au chocolat noir et à la pâte d'amandes (biscuit Sacher). Et pour la touche finale, des éclats de cassis. Les gourmets tourangeaux l'apprécient avec un champagne rosé...

L'ENTREMETS GOÛT DE FRANCE

Nicolas Léger livre ici une recette exclusive proposée dans le cadre de la 6^e édition de l'opération *Goût de France*. Cette année, la région Val de Loire est mise à l'honneur et le pâtissier a choisi de jouer sur les productions locales : le safran, utilisé pour parfumer une crème légère, et les fruits rouges achetés auprès de petits producteurs. Le dessert est composé d'une compotée fraises et framboises, d'un crémeux passion, d'une crème légère au safran et d'un sablé au citron confit.



NOIR DE BOURGOGNE

RECETTE POUR UN CADRE DE 36 X 28 CM
7 ENTREMETS DE 4 PERSONNES

POUR LE BISCUIT SACHER CASSIS

- 182 g de pâte d'amandes Lubeca
- 64 g de sucre glace
- 114 g de jaunes
- 114 g d'œufs
- 170 g de blancs d'œufs
- 64 g de sucre semoule
- 57 g de farine de riz
- 57 g de cacao poudre
- 57 g d'huile de colza

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, mélanger la pâte d'amandes et le sucre glace jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux puis ajouter progressivement jaunes et œufs. Battre jusqu'au blanchiment puis incorporer l'huile de colza. Monter les blancs et le sucre semoule, les incorporer à l'appareil et terminer en incorporant la farine de riz tamisée avec le cacao poudre. Verser dans le cadre posé sur une plaque recouverte d'une toile silicone et parsemer de 250 g de cassis billes surgelées. Faire cuire durant 15 minutes dans un four préchauffé à 165°C.

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT ALTO EL SOL

- 9 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 54 g d'eau
- 347 g de chocolat Alto El Sol
- 227 g de blancs d'œufs
- 63 g de sucre
- 16 g de trimoline
- 1,5 g de crème de tartre
- 95 g de lait de soja
- 66 g de jaunes d'œufs
- 95 g de crème montée

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau, et laisser gonfler une vingtaine de minutes. Faire fondre le chocolat à 35°C. Placer les blancs d'œufs, le sucre, la crème de tartre et la trimoline au bain-marie. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue lisse et brillante dont la température doit avoisiner les 42°C.

Porter le lait de soja à ébullition, y incorporer la gélatine puis verser sur le chocolat pré-fondu et incorporer les jaunes crus. Incorporer la crème montée à la meringue suisse puis à l'appareil précédent et couler en cadre jetable. Réserver au congélateur.

POUR LE CRÉMEUX CASSIS

- 292 g de purée de cassis
- 292 g de purée de framboises
- 210 g d'œufs
- 161 g de jaunes d'œufs
- 116 g de sucre
- 13 g de gélatine
- 81 g d'eau
- 199 g de beurre



Mélanger l'eau et la gélatine et laisser gonfler une vingtaine de minutes environ.

Chauffer les purées avec la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre avec les œufs et les jaunes puis détendre avec les purées frémissantes. Verser dans la casserole et porter à 85°C. Hors du feu, ajouter la masse gélatine puis laisser refroidir à 40°C. Incorporer le beurre en petits morceaux et mixer. Couler sur la mousse chocolat noir congelée puis retourner le biscuit Sacher imbibé dessus.

POUR LE GLAÇAGE NOIR

- 20 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 120 g d'eau
- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré
- 300 g de couverture 70 %

Mélanger la gélatine en poudre et les 120 g d'eau puis laisser gonfler une vingtaine de minutes. Chauffer les 150 g d'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition, ajouter le lait concentré puis la masse gélatine. Verser sur le chocolat noir, mixer puis réserver 24 heures au réfrigérateur. Utiliser à 30°C environ sur les entremets congelés.

LE SUBTIL

RECETTE POUR 6 ENTREMETS COURONNE DE DIAMÈTRE 18 CM

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 200 g de lait
- 50 g de crème
- 30 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 20 g de poudre à flan

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la moitié du sucre. Mélanger la deuxième moitié du sucre avec les jaunes puis incorporer la poudre à crème. Détendre ce mélange avec le lait bouillant puis verser le tout dans la casserole et cuire pendant 2 minutes. Débarrasser dans un canissoire, filmer au contact et faire refroidir. Réserver au réfrigérateur.

POUR LA CRÈME DIPLOMATE COMBAVA

- 4 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 24 g d'eau
- 280 g de crème montée
- 350 g de crème pâtissière
- Les zestes d'un demi-combava

La veille, faire infuser les zestes de combava dans la crème fleurette et réserver au réfrigérateur. Mélanger la gélatine en poudre et l'eau froide puis laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Le lendemain, monter la crème infusée. Faire fondre la masse gélatine puis l'incorporer progressivement à la crème pâtissière tempérée à 25°C environ. Terminer en incorporant la crème montée combava à l'aide d'une Maryse. Réserver au réfrigérateur.

POUR LE CRÉMEUX FRUITS ROUGES

- 740 g de purées de fruits rouges :
- 1/4 griottes, 1/4 cassis, 1/4 framboises, 1/4 groseilles
- 280 g d'œufs
 - 220 g de jaunes d'œufs
 - 165 g de sucre
 - 12 g de gélatine en poudre 200 Bloom
 - 72 g d'eau
 - 260 g de beurre en parcelles

Chauffer les purées de fruits avec la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre avec les œufs et les jaunes puis détendre ce mélange avec les purées frémissantes. Verser dans la casserole puis porter à 85°C. Hors du feu, ajouter la masse gélatine puis laisser refroidir à 40°C. Incorporer le beurre en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser 290 g par moule couronne avec à l'intérieur un cercle de 10 cm chemisé de rhodoïd.



POUR LE CONFIT FRUITS ROUGES

- 530 g de purées de fruits rouges :
- 1/4 framboises, 1/4 cassis, 1/4 griottes, 1/4 groseilles
- 247 g de griottes billes
 - 14 g de pectine NH
 - 95 g de sucre
 - 115 g de glucose
 - 57 g de trimoline

Dans une casserole, faire tiédir les fruits rouges et les griottes billes puis incorporer le sucre et la pectine NH préalablement mélangés. Porter à ébullition puis incorporer le glucose et la trimoline. Laisser compoter légèrement 5 minutes à feu doux. Mixer en prenant soin de conserver quelques morceaux de griottes. Réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement. Dresser 175 g entre deux cercles chemisés de rhodoïd de dimension 16 et 12 cm. Placer au congélateur.

POUR LA GANACHE MONTÉE PISTACHE

- 7 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 42 g d'eau
- 765 g de crème liquide
- 170 g de couverture Ivoire
- 270 g de pâte de pistaches
- Sel

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau froide et laisser gonfler une vingtaine de minutes. Porter la crème à ébullition, y incorporer la masse gélatine puis verser sur le chocolat blanc et la pâte de pistaches. Mixer puis réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain : Faire monter légèrement au batteur puis dresser 195 g sur l'insert fruits rouges congelé.

POUR LE SABLÉ

- 315 g de beurre
- 315 g de sucre glace
- 4 g de sel
- 42 g d'œuf
- 170 g de poudre de pistaches
- 125 g de poudre d'amandes blanches
- 250 g de farine
- 84 g de pistaches hachées

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, mélanger le beurre, le sel et le sucre glace.

Incorporer l'œuf puis la poudre de pistaches, la poudre d'amandes et la farine. Terminer par les pistaches hachées. Abaisser légèrement, filmer au contact et laisser reposer au réfrigérateur au moins 1 heure. Étaler à 1 cm d'épaisseur environ à la dimension d'une plaque de cuisson et faire cuire durant 20 à 25 minutes dans un four ventilé préchauffé à 165°C.

POUR LE SABLÉ PISTACHE RECONSTITUÉ

- 120 g de pâte de pistaches
- 150 g de beurre
- 50 g de beurre de cacao fondu
- 150 g de couverture Ivoire
- 150 g de pistaches hachées caramélisées

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, mélanger la pâte de pistaches et le beurre pommade. Ajouter le beurre de cacao et la

couverture Ivoire fondue. Terminer en incorporant les pistaches hachées puis dresser 220 g à la cuillère entre deux cercles de diamètre 20 cm et 8 cm. Recuire environ 12 minutes dans un four préchauffé à 165°C. Décercler dès la sortie du four et laisser refroidir.

POUR LE GLAÇAGE COULEUR VIOLET

- 20 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 120 g d'eau
- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré
- 300 g de couverture Ivoire
- 50 g de colorant naturel rouge
- 10 g de colorant naturel bleu (ajuster si besoin)

Mélanger la gélatine en poudre et les 120 g d'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes. Chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition, ajouter le lait concentré puis la masse gélatine et verser sur la couverture Ivoire et le colorant, mixer puis réserver 24 heures au réfrigérateur. Utiliser à 30°C environ sur les entremets congelés.

POUR LE FLOCAGE VERT

- 200 g de chocolat blanc
- 200 g de beurre de cacao
- 30 g de colorant jaune
- 5 g de bleu de manière à obtenir le vert souhaité

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao, ajouter les colorants et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser dans un pistolet à peinture et floquer le sablé pistache.

FINITION ET MONTAGE

Démouler l'insert pistache-fruits rouges sur une grille et le glacer avec le glaçage violet.

Déposer sur le sablé pistache floqué vert puis à l'aide d'une poche munie d'une douille n°12 pocher des petites pointes de diplomate.

Décorer avec le disque de chocolat extra blanc et le petit montage « potager ».



Dresser 175 g de confit fruits rouges entre deux cercles de 16 cm et 12 cm de diamètre, chemisés de rhodoïd. Placer au congélateur.



Faire monter légèrement au batteur la ganache montée pistache puis dresser 195 g sur l'insert fruits rouges congelé.



Placer l'insert pistache-fruits rouges dans un moule de 18 cm de diamètre avec en son centre un cercle de 10 cm puis couvrir le crémeux fruits rouges et placer au congélateur.

SYMPHONIE



RECETTE POUR 6 ENTREMETS HAUTEUR 3,5 CM, DIAMÈTRE 16 CM

POUR LE BISCUIT SANS FARINE

- 125 g de blancs d'œufs
- 94 g de sucre (1)
- 80 g de jaunes d'œufs
- 32 g de sucre (2)
- 35 g de cacao en poudre extra brute

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre (1). Faire blanchir les jaunes avec le sucre (2) puis y incorporer délicatement les blancs montés. Terminer en incorporant le cacao en poudre préalablement tamisé. Verser en poche munie d'une douille n°10 puis dresser des disques de 14 cm de diamètre et faire cuire 8 minutes dans un four ventilé préchauffé à 190°C.

POUR LE CRAQUANT NOIX DE PÉCAN

- 135 g de praliné noix de pécan 50 %
- 45 g de pâte de noisettes
- 90 g de couverture lait
- 90 g de couverture Ivoire
- 36 g de beurre de cacao
- 70 g de feuilletine
- 70 g de pâte sucrée cuite concassée

Faire fondre les couvertures et le beurre de cacao. Ajouter la pâte de noisettes et le praliné pécan et mélanger. Terminer en ajoutant la feuilletine et la pâte sucrée puis étaler 80 g dans un cercle de 14 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Réserver au froid.

POUR LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE

- 7 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 42 g d'eau froide
- 225 g de lait
- 600 g de crème liquide 35 %
- 3 gousses de vanille
- 120 g de cassonade
- 120 g de jaunes d'œufs

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes. Porter la crème, le lait, la gousse de vanille grattée, l'extrait de vanille et la moitié de la cassonade à ébullition puis verser sur les jaunes et le reste de cassonade préalablement mélangés. Verser en bac gastro et faire cuire jusqu'à l'apparition d'une belle croûte bien dorée dans un four préchauffé à environ 180°C. Débarrasser en cul de poule, gratter les gousses de vanille puis ajouter la masse gélatine et mixer. Couler 190 g en moule Flexipan de 14 cm de diamètre. Déposer le biscuit sans farine dessus puis surgeler.



Dresser des disques de 14 cm de diamètre de biscuit sans farine et faire cuire 8 minutes dans un four ventilé préchauffé à 190°C.



Étaler 80 g du craquant noix de pécan dans un cercle de 14 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Réserver au froid.



Déposer le biscuit sans farine sur la crème brûlée puis surgeler.

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT NOIR

- 8 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 48 g d'eau froide
- 165 g de jaunes d'œufs
- 215 g de sucre
- 475 g de chocolat noir origine Tanzanie 75 %
- 1,1 kg de crème liquide à 35 %

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau puis laisser gonfler une vingtaine de minutes. Réaliser un appareil à bombe avec les jaunes et le sucre cuit à 118°C. Fouetter jusqu'à tiédir l'appareil à 50°C puis incorporer le chocolat préalablement fondu à 55°C. Terminer en incorporant la masse gélatine puis délicatement la crème bien froide préalablement fouettée (le mélange doit se faire à 48°C minimum). Garnir les moules de 16 cm de diamètre à moitié puis y insérer la crème brûlée surgelée et le biscuit. Recouvrir à hauteur avec de la mousse chocolat puis refermer avec un disque de craquant noix de pécan. Surgeler.

POUR LE GLAÇAGE NOIR

- 40 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 240 g d'eau
- 300 g d'eau
- 600 g de sucre
- 600 g de glucose
- 400 g de lait concentré
- 600 g de couverture 70 %

Mélanger la gélatine en poudre et les 240 g d'eau froide puis laisser gonfler une vingtaine de minutes. Chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition, ajouter le lait concentré puis la masse gélatine. Verser sur le chocolat noir, mixer et réserver 24 heures au réfrigérateur.

Utiliser à 30°C environ sur les entremets congelés.



Couler 190 g de crème brûlée vanille en moule Flexipan de 14 cm diamètre.



Démouler l'entremets surgelé sur grille et le glacer.

GOÛT DE FRANCE

Créé pour célébrer la valorisation de la région Loire dans le cadre de l'opération Goût de France



RECETTE POUR 6 ENTREMETS COURONNE DE 18 CM

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 200 g de lait
- 50 g de crème
- 30 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 20 g de poudre à flan

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la moitié du sucre. Mélanger la deuxième moitié du sucre avec les jaunes puis incorporer la poudre à crème. Détendre ce mélange avec le lait bouillant puis verser le tout dans la casserole et cuire pendant 2 minutes. Débarrasser dans un candissoire, filmer au contact et faire refroidir. Réserver au réfrigérateur.

POUR LA CRÈME DIPLOMATE SAFRAN

- 280 g de crème
- 0,25 g de pistils de safran
- 350 g de crème pâtissière
- 4 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 24 g d'eau

La veille, faire infuser 0,25 g de safran dans la crème fleurette et réserver au réfrigérateur.

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes. Réserver.

Le lendemain, passer la crème infusée au chinois puis la monter.

Faire fondre la masse gélatine hydratée au micro-ondes puis incorporer progressivement à la crème pâtissière tempérée à 25°C environ. Terminer en incorporant la crème montée au safran à l'aide d'une Marysc. Réserver au réfrigérateur.

POUR LE CONFIT FRAISE-FRAMBOISE

- 560 g de purée de fraises
- 260 g de framboises billes
- 16 g de pectine NH
- 95 g de sucre
- 115 g de glucose
- 57 g de trimoline

Faire tiédir les fraises et les framboises dans une casserole puis incorporer le sucre et la pectine préalablement mélangés. Porter à ébullition, incorporer le glucose et la trimoline puis laisser compoter légèrement à feu doux (5 min environ). Laisser refroidir et en verser 180 g en poche. Dresser le confit entre deux cercles de diamètre 10 et 16 cm chemisés de rhodoïd. Faire prendre au congélateur.

POUR LE CRÉMEUX PASSION

- 740 g de purée de passion
- 278 g d'œufs
- 225 g de jaunes d'œufs
- 165 g de sucre
- 12 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 72 g d'eau
- 260 g de beurre en parcelles

Mélanger la gélatine et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes. Chauffer la purée de passion avec la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre avec les œufs et les jaunes. Détendre ce mélange avec la purée de passion frémissante puis porter le tout à 85°C. Hors du feu, incorporer la masse gélatine puis laisser refroidir à 40°C avant d'incorporer le beurre en petits morceaux à l'aide d'un mixeur plongeant. Couler 290 g dans un moule couronne de 180 mm diamètre puis incorporer la couronne de compotée congelée. Placer au congélateur.

POUR LE SABLÉ

- 250 g de farine
- 84 g d'amandes hachées
- 250 g poudre d'amandes blanches
- 250 g de sucre glace
- 300 g de beurre
- 45 g d'œufs
- 4 g de sel

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, mélanger le beurre, le sel et le sucre glace. Incorporer ensuite les œufs puis la poudre d'amandes blanches et la farine. Terminer par les amandes hachées. Abaisser légèrement, filmer au contact et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Abaisser au format de la plaque de cuisson à 1 cm d'épaisseur, puis cuire 20 à 25 minutes dans un four ventilé préchauffé à 160°C. Le sablé doit être cuit à cœur.

POUR LE SABLÉ RECONSTITUÉ CITRON-PASSION

- 120 g de pâte de citron
- 120 g de beurre



Dresser le confit fraise-framboise entre deux cercles de diamètre 10 et 16 cm chemisés de rhodoïd. Faire prendre au congélateur.

- 150 g d'inspiration passion Valrhona
- 30 g de beurre de cacao fondu
- 100 g de cubes de citron confit

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, émietter le sablé chaud, et mélanger avec la pâte de citron, le beurre pommade, l'inspiration passion, le beurre de cacao et les cubes de citron jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

Dresser 250 g du sablé reconstitué entre deux cercles de diamètre 20 cm et 6 cm, et recuire environ 12 minutes dans un four ventilé préchauffé à 165°C. Décercler dès la sortie du four et laisser refroidir.

POUR LE GLAÇAGE DE COULEUR

- 20 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 120 g d'eau
- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré
- 300 g de couverture Ivoire
- 50 g de colorant naturel jaune
- 5 g de colorant naturel rouge

Mélanger la gélatine en poudre et les 120 g d'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes. Chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition, ajouter le lait concentré puis la masse gélatine et verser sur la couverture Ivoire et le colorant, mixer puis réserver 24 heures au réfrigérateur. Utiliser à 30°C environ sur les entremets congelés.

MONTAGE ET FINITION

Démouler l'insert passion fraise-framboise sur une grille puis le glacer avec le glaçage jaune.

Déposer sur le sablé citron, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille n°12, pocher des petites pointes de crème diplomate au safran.

Terminer en ajoutant quelques fleurs comestibles.



Couler 290 g de crèmeux passion dans un moule couronne de 180 mm diamètre puis incorporer la couronne de compotée congelée et placer au congélateur.



Dresser 250 g du sablé reconstitué entre deux cercles de diamètre 20 cm et 6 cm, et recuire environ 12 minutes dans un four ventilé préchauffé à 165°C. Décercler dès la sortie du four et laisser refroidir.



Démouler l'insert passion fraise-framboise sur une grille puis le glacer avec le glaçage jaune.

LE SANS GLUTEN

1 produit



PAR ROMAIN CHALUMEAU,
FORMATEUR À L'ENSP

La dénomination « sans gluten » s'affiche désormais dans presque tous les lieux de restauration et sur la plupart des cartes. Confort alimentaire ou véritable maladie, les approches sont bien différentes mais les professionnels doivent néanmoins répondre à ces attentes face à des consommateurs de plus en plus exigeants.



3 desserts

LES INGRÉDIENTS DES RECETTES

- La farine de maïs, de saveur neutre, est légèrement sucrée, aux grains fins et de couleur jaune, apporte une jolie couleur dorée aux pâtisseries et peut être utilisée aussi bien en sucré qu'en salé ; et pour tous types de pâtisseries, biscuits, gâteaux, cakes, crêpes, pâtes à tartes... ou même des pains.
- La fécule de pomme de terre permet d'alléger les pâtisseries.
- La fécule de tapioca a un goût neutre, et permet d'apporter aux pains et pâtisseries une texture souple, légère et moelleuse.

LE GLUTEN

C'est une protéine élastique et visqueuse présente dans les grains de plusieurs céréales (blé, orge, seigle, épeautre) et dans de nombreux aliments (pain, biscuits, pâtes, etc.). Le gluten est un indispensable des boulangers mais aussi des pâtisseries. Sans lui, pas de pain à la mie alvéolée, pas de cakes joliment gonflés.

LE SANS GLUTEN

L'apparition du « sans gluten » est une réponse à la maladie cœliaque. Cette maladie chronique de l'intestin (intolérance au gluten) détruit peu à peu les villosités de l'intestin grêle au point de ne plus permettre l'absorption des minéraux et des nutriments. Elle se manifeste principalement par des symptômes digestifs, mais pas toujours. Dans les pays occidentaux, sa prévalence est de l'ordre de 1 % de la population. D'autres personnes en revanche présentent des symptômes proches de cette maladie mais sans en être atteints. Ces « hypersensibles au gluten » représenteraient entre 2 à 6 % de la population.

LA RÉPONSE AUX PROBLÈMES

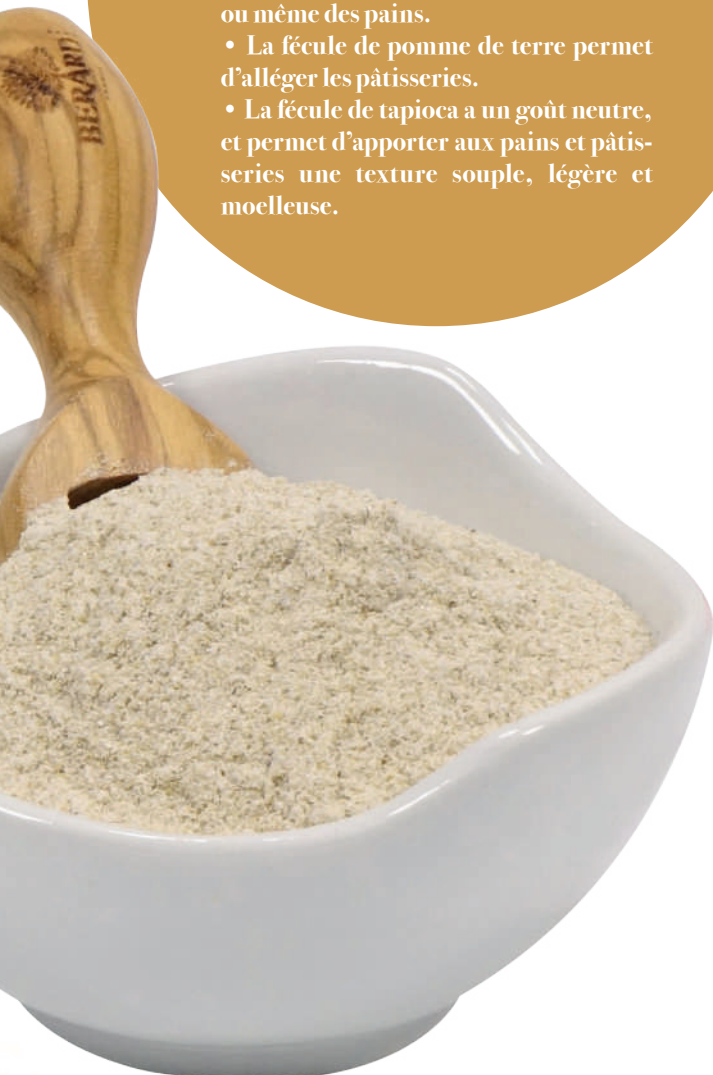
Pour les personnes malades, une interdiction totale et définitive de tout aliment contenant du gluten est impérative. Pour les autres, une réduction forte ou partielle de leur consommation de gluten réduit les problèmes. La substitution de la farine de blé conventionnelle par des farines alternatives est donc à envisager. Deux solutions s'offrent aux professionnels, cuisiniers, boulangers ou pâtisseries pour répondre à la demande de « sans gluten » : s'équiper d'un laboratoire exclusif pour répondre aux impératifs de la maladie, ou proposer, pour répondre aux éventuelles sensibilités, des produits « sans gluten » en plus de leur gamme conventionnelle.

LES CONTRAINTES TECHNIQUES

En pâtisserie, élaborer des gâteaux sans gluten implique quelques adaptations. Selon les recettes, la substitution d'une farine traditionnelle par une farine sans gluten est plus ou moins complexe. Les enjeux se situent surtout dans la texture et l'élasticité des pâtes (tartes, choux, feuilletage, etc.), car il faut compenser l'absence d'amidon. Dès lors, il est souvent préférable de concevoir une gamme à part entière plus que de reproduire des ersatz de pain, viennoiserie, pâte levée ou gonflée.

LES SUBSTITUTS

Pour remplacer la farine de blé, les farines de riz, de sarrasin, de maïs ou de châtaigne sont généralement choisies, mais elles n'ont pas les mêmes propriétés. Leurs saveurs peuvent se ressentir dans les pâtisseries réalisées, mais plus encore elles nécessitent d'être associées à une ou plusieurs autres farines pour donner de bons résultats. Pour l'élasticité, les pâtisseries ont généralement recours aux végétaux qui apportent de la viscosité plutôt que d'utiliser certains additifs. L'avantage de ces farines : elles sont souvent moins transformées, fournissent davantage de fibres, de protéines et de minéraux, et offrent une grande variété de saveurs. Reste maintenant à faire preuve d'imagination pour tenter de nouvelles recettes et tester de nouveaux process et utiliser des ingrédients jusqu'ici délaissés.





FINITION

Déposer une pastille de 5 cm de chocolat blanc coloré jaune sur le pochage puis la nougatine sur la pastille de chocolat. Déposer un peu de confit citron sur la nougatine puis une feuille Atsina Cress.

LE KASHA

RECETTE POUR 20 TARTELETTES

POUR LA PÂTE SUCRÉE SANS GLUTEN

- 200 g de farine de riz
- 80 g de farine de maïs
- 80 g de féculé de pomme de terre
- 40 g de féculé de tapioca
- 120 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amandes
- 2 g de sel
- 200 g de beurre
- 100 g d'œufs

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, sabler les farines avec le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et le beurre. Ajouter les œufs, mélanger sans corser et réserver 1 heure à 4°C. Abaisser la pâte à 3 mm, découper 20 disques de pâte et foncer 20 moules à pomponnette. Réserver 24 heures au réfrigérateur et faire cuire 25 minutes à 150°C avec la crème d'amandes. Dorer et cuire 5 minutes à 150°C.

POUR LA CRÈME D'AMANDES

- 50 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- 50 g d'œufs

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes puis les œufs graduellement. Verser en poche et garnir 10 g de crème par tartelette.

POUR LE CONFIT CITRON

- 125 g de jus de citron
- 75 g de sucre semoule
- 50 g de zeste de citron jaune

Prélever les zestes des citrons à l'aide d'un économe, les blanchir une fois avec un peu de sel et une fois à l'eau claire. Égoutter, ajouter le jus de citron, le sucre et laisser réduire à feu doux. Atteindre 62° Brix, et déposer 10 g de confit sur la crème d'amandes. Réserver le reste au réfrigérateur.

POUR LE PRALINÉ SARRASIN

- 150 g d'amandes brutes
- 150 g de sarrasin
- 250 g de sucre semoule
- 80 g d'eau
- 5 g de fleur de sel

Torréfier les amandes 15 minutes dans un four préchauffé à 150°C, 8 minutes pour le sarrasin.

Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre jusqu'à obtenir une couleur caramel brun, ajouter les fruits secs torréfiés et continuer de cuire à la couleur désirée. Étaler sur une

toile en silicone, parsemer de fleur de sel et laisser refroidir. Broyer jusqu'à la texture désirée (si nécessaire ajouter de l'huile de pépins de raisin). Couler sur le confit citron.

POUR LE CRÈMEUX CITRON

- 85 g de jus de citron jaune
- 28 g de sucre semoule
- 100 g d'œufs
- 75 g de couverture Opalys 33 %

Dans une casserole, porter le jus de citron, le sucre semoule et les œufs à ébullition puis verser sur la couverture hachée. Laisser fondre et bien mixer pour émulsionner. Couler immédiatement dans le moule truffé 4,2 cm de Silikomart. Bloquer au grand froid. Démouler et déposer au centre du praliné sarrasin.

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE

- 10 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 60 g d'eau
- 600 g de crème à 35 %
- 5 gousses de vanille
- 310 g de couverture Opalys 33 %
- 800 g de crème à 35 %

Mélanger la gélatine et l'eau froide puis laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Porter la crème à ébullition avec la vanille fendue et grattée puis laisser infuser à couvert, hors du feu environ 30 minutes. Retirer les gousses de vanille, réchauffer la crème si nécessaire et verser sur la couverture hachée, ajouter la masse gélatine, mixer pour émulsionner puis ajouter le reste de crème froide et mixer à nouveau. Réserver 3 heures minimum à 4°C. Monter jusqu'à obtenir la texture désirée, verser en poche équipée de la douille « Fleur » de De Buyer et dresser immédiatement.

POUR LA NOUGATINE AMANDES SARRASIN

- 25 g de lait
- 60 g de beurre
- 25 g de glucose
- 75 g de sucre semoule
- 1,5 g de pectine NH
- 40 g d'amandes hachées
- 40 g de sarrasin
- 20 g de jus de citron jaune

Porter le lait, le beurre, le glucose, le sucre semoule et la pectine NH à ébullition, ajouter les amandes, le sarrasin et le jus de citron et cuire pendant 1 minute. Couler sur feuille de papier sulfurisé et étaler à l'épaisseur des fruits secs. Cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 160°C. Sortir du four et laisser refroidir 1 minute environ. Détailler des disques de 4 cm et réserver.



TARTE FRUITÉE SANS GLUTEN

RECETTE POUR 6 INDIVIDUELLES ET 2 TARTES DE 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE SUCRÉE CACAO SANS GLUTEN

- 200 g de farine de riz semi-complète
- 80 g de farine de riz
- 80 g de fécule de pomme de terre
- 40 g de fécule de tapioca
- 120 g de sucre glace
- 40 g de poudre de noisettes
- 2 g de sel
- 200 g de beurre
- 100 g d'œufs

Dans la cuve du batteur équipé de la feuille, sabler les farines avec le sucre glace, la poudre de noisettes, le sel et le beurre, ajouter les œufs et mélanger sans corser. Réserver 1 heure à 4°C.

Abaissier la pâte à 3 mm et foncer les moules à tartes préalablement beurrés. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain : Cuire les fonds de tartes 15 minutes à 150°C, dresser la crème de noisettes cassis et cuire 10 minutes. Dorer les bords des tartes, terminer la cuisson 5 minutes de plus à 150°C.

POUR LA CRÈME DE NOISETTES

- 80 g de beurre
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de poudre de noisettes brutes
- 80 g d'œufs

Dans la cuve du batteur équipé de la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes puis les œufs graduellement. Verser en poche et garnir les tartelettes de 15 g ; 110 g par tarte de 6 personnes.

POUR LES NOISETTES CARAMÉLISÉES

- 100 g de noisettes blanchies
- 15 g d'eau
- 40 g de sucre semoule
- 2 g de beurre de cacao
- 5 g de sucre semoule

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

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis le cuire à 115°C. Ajouter les noisettes torrifiées, sabler et

poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'à caramélisation du sucre. Hors du feu, ajouter le beurre de cacao puis le sucre semoule. Laisser refroidir à température ambiante et concasser grossièrement puis déposer sur la crème de noisettes.

POUR LA GELÉE DE CASSIS VIOLETTE

- 500 g de purée de cassis
- 20 g de sucre semoule
- 10 g de pectine NH
- 25 g de sirop de violette

Bien mélanger la pectine NH avec le sucre semoule. Dans une casserole, chauffer la purée à 40°C puis y verser les poudres et porter à ébullition 30 secondes. Ajouter le sirop de violette et couler directement sur les noisettes caramélisées. Bloquer au grand froid.

POUR LA CRÈME NOISETTES

- 400 g de lait entier
- 56 g de pâte de noisettes
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre semoule
- 40 g d'amidon de maïs
- 60 g de jaunes d'œufs
- 40 g de beurre
- 6 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 36 g d'eau
- 200 g de crème à 35 %

Dans une casserole, porter le lait et la gousse de vanille grattée et vidée à ébullition. Parallèlement, mélanger la pâte de noisettes, le sucre semoule, l'amidon et les jaunes. Y verser la moitié du lait bouillant, reverser dans la casserole puis faire épaissir. Ajouter la gélatine et le beurre puis refroidir rapidement à 4°C.

Monter la crème fouettée. Lisser et foisonner la crème pâtissière puis ajouter la crème fouettée et dresser directement.



CHOU EXOTICA

RECETTE POUR 30 CHOUX

POUR LA COMPOTÉE D'ANANAS RÔTI

- 500 g d'ananas frais
- 100 g de cassonade

POUR LE CRAQUELIN SANS GLUTEN

- 200 g de farine de riz blanc
- 200 g de sucre semoule
- 240 g de beurre

POUR LA PÂTE À CHOUX SANS GLUTEN

- 100 g d'eau
- 100 g de purée de mangues
- 80 g de beurre
- 4 g de sel
- 50 g de farine de riz semi-complète

- 35 g de fécule de tapioca
- 35 g de fécule de pomme de terre
- 200 g d'œufs environ

POUR LA CRÈME DE MANGUE

- 500 g de purée de mangues
- 140 g de sucre
- 50 g d'amidon de maïs
- 60 g de lait entier
- 70 g de jaunes d'œufs
- 45 g de beurre
- 6 g de gélatine 200 Bloom
- 36 g d'eau
- 260 g de crème à 35 %

POUR LA COMPOTÉE D'ANANAS RÔTI

Peler, ôter le cœur de l'ananas et le tailler en rondelles.



Enrober les rondelles de cassonade puis les faire cuire durant 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Baisser à 170°C et poursuivre la cuisson 10 minutes de plus.



Une fois refroidies, mixer les rondelles et réserver pour le montage.

POUR LE CRAQUELIN SANS GLUTEN

Sabler les ingrédients à la feuille dans le bol d'un batteur puis étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faire durcir au congélateur.

POUR LA PÂTE À CHOUX SANS GLUTEN

Dans une casserole, porter l'eau, le sel, la purée de mangues et le beurre à ébullition. Ajouter les farines et les féculés mélangés et tamisés. Remuer pour obtenir une masse homogène, dessécher légèrement puis verser dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille. Faire tourner quelques minutes afin de refroidir la pâte puis ajouter les œufs battus peu à peu jusqu'à obtenir une masse adéquate au pochage.



Verser la pâte en poche, dresser des choux de 5 cm de diamètre sur une plaque graissée puis déposer un disque de craquelin de même dimension.

Faire cuire durant 40 minutes dans un four à sole préchauffé à 180°C (oura ouvert).

POUR LA CRÈME DE MANGUE

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, faire chauffer la purée de mangues et le lait. Parallèlement, mélanger les jaunes, l'amidon et le sucre. Y verser le liquide chaud, reverser dans la casserole et faire épaissir. Hors du feu ajouter la masse gélatine, le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir rapidement à 4°C.

Monter la crème texture mousseuse. Lisser et foisonner la crème pâtissière, y incorporer la crème fouettée et dresser directement.

MONTAGE

Percer les choux avec une petite douille cannulée.



Garnir à moitié de crème mangue, pocher la compotée et terminer avec la crème mangue.

FINITION

Pocher la crème mangue avec une douille unie n°16.



Creuser avec une cuillère ronde chauffée puis garnir le creux de compotée ananas.



Décorer d'une feuille or.

NOS ADRESSES



PLEINE TERRE - JIMMY DESRIVIÈRES

Après avoir fait ses armes dans de prestigieuses maisons : Hélène Darroze à Paris, Georges Blanc à Vonnas, le *Meurice* et le *Méridien Étoile*, le chef Jimmy Desrivères a choisi le quartier résidentiel de Chaillot pour ouvrir sa première table. Un restaurant discret, niché au sous-sol d'un immeuble de la rue de Bassano. Atmosphère intimiste dans une salle aux murs de pierres grattées, beau parquet en bois sombre et tables nappées. Les assiettes reflètent les origines martiniquaises du chef par un ajout d'épices sur des plats inspirés de nos traditions culinaires : Raviole de champignons sauvages, œuf bio et poivre de Jamaïque ; Canard rôti sur le coffre, céréales, figes et coing ; Saint-Jacques de plongée, citron noir et confit. En dessert, la Tarte au chocolat soufflée au parfum des îles s'inscrit parmi les incontournables. Carte courte en accord avec les saisons avec le choix entre trois entrées, trois plats, trois desserts.

15, rue de Bassano - 75016 Paris

09 81 76 76 10

www.restaurant-pleineterre.com

Fermé le samedi midi, le dimanche et le lundi

L'HÔTEL DE CARANTEC - NICOLAS CARRO

Après 20 ans en cuisine, Patrick Jeffroy a raccroché son tablier le 29 septembre dernier, cédant son *hôtel de Carantec* à Frank Jaclin, déjà propriétaire du *Château de Sable* à Porspoder dans la région de Brest. En cuisine, Nicolas Carro, originaire des Côtes-d'Armor et ancien chef exécutif d'Olivier Nasti, deux étoiles au *Chambard* à Kaysersberg (68), signe des assiettes inspirées du terroir breton. Dans cet hôtel des années 1930 posé face à la mer, il sert des assiettes au souffle marin, n'oubliant jamais d'y associer les produits de terroir glanés auprès de producteurs et de maraîchers bretons qu'il se fait fort de mettre en avant. À la carte, Rouget mariné à l'unilatérale, butternut, cresson de jardin, vinaigrette sarrasin ; Noix de Saint-Jacques aux agrumes et endive de pleine terre ; Barbue de Roscoff nacrée, crème de barbue corsée au vin jaune, épinards et pak choï tombés au beurre noisette. Parmi les desserts, la réinterprétation de la tarte Tatin mérite d'être goûtée.

20, rue du Kelenn - 29660 Carantec

02 98 67 00 47

www.hotel-carantec.fr

soizic@hoteldecarrantec.com

Ouvert tous les jours du 13 avril à la mi-octobre



Thurries

.... magazine



**LE SAVOIR-FAIRE
culinaire
depuis 1988**

PLUS DE 25 RECETTES • 4 CHEFS • 4 PÂTISSIERS
1 BALADE DANS LE VIGNOBLE • SÉLECTION DE LIVRES
AGENDA & INFOS CULINAIRES • 1 PRODUIT EN 3 RECETTES
DES ADRESSES À DÉCOUVRIR

Abonnez-vous aussi sur : www.thurriesmagazine.fr

Retrouvez-nous également sur



NOS ADRESSES




Signature



SIGNATURE BY COLINE FAULQUIER

Découverte par le grand public à l'occasion de sa participation à l'émission *Top Chef*, Coline Faulquier s'est depuis installée dans le 8^e arrondissement de Marseille, non loin du stade Vélodrome. Pour l'ouverture de sa première table, elle a souhaité accueillir dans une atmosphère très personnelle, allant jusqu'à totalement concevoir la décoration et l'aménagement des lieux. Formée à l'École Ferrandi puis auprès de grands noms de la gastronomie tels Jean-Louis Nomicos, Olivier Nasti, Éric Frechon et Christophe Bacqué, la jeune cheffe s'exprime aujourd'hui dans un registre créatif, où la technique, parfaitement maîtrisée, sert de belles harmonies de saveurs. À sa carte, les produits du terroir et de saison, avec une originalité, la cheffe choisit de ne pas proposer d'entrées mais des formules avec des plats en demi-portions. À découvrir : l'Aïoli, légumes croquants et cabillaud fondant ; la Saint-Jacques mi-cuite en habit de passion, betterave et lait de bardes iodé. En dessert L'exotique, une mousse légère façon entremets, mangue, coco, citron vert et vinaigrette ananas.

180, rue du Rouet - 13008 Marseille

04 65 85 53 48

www.signature-restaurant-marseille.com

Fermé le samedi, le dimanche et le lundi midi

L'ÉCRIN DE YOHANN CHAPUIS

Yohann Chapuis a rénové le Restaurant Greuze, fondé en 1947 à Tournus par le chef Jean Ducloux, et l'a rebaptisé *L'Écrin* en 2010. Dans une salle résolument contemporaine et baignée de lumière, l'ancien élève de Patrick Henriroux à *La Pyramide*** à Vienne, et de Jacques Lameloise, partage à sa table son amour pour la Bourgogne et ses produits, au travers d'assiettes sincères servies par une grande technicité. Étoilé par le guide Michelin depuis 2011, Yohann Chapuis fait le choix d'une carte courte et de saison, escortée par une très riche carte de vins régionaux. Au menu, des classiques revisités avec originalité tels l'Escar-œuf façon meurette, le Dos de sandre de Saône, ou l'Époisses en chantilly.

1, rue Albert Thibaudet - 71700 Tournus

03 85 51 13 52

www.restaurant-greuze.fr

contact@restaurant-greuze.fr

Fermé le mardi et le mercredi



L'ÉCRIN DE
Yohann Chapuis

Restaurant Greuze à Tournus





L'OURS - JACKY RIBAUT

Animé par le plaisir de cuisiner, et une inaltérable envie d'entreprendre, le chef Jacky Ribault, a ouvert dans le centre-ville de Vincennes son deuxième restaurant, après *Qui Plume La Lune* fondé à Paris en 2010. Sur l'îlot Fontenay, en collaboration avec l'architecte d'intérieur Caroline Tissier, il a créé un univers élégant et singulier, où le végétal s'invite à chaque coin de table. Sensible aux petits artisans et aux producteurs, inspiré par le Japon, dont il glisse toujours de subtiles notes dans ses assiettes, Jacky Ribault livre dans un lieu inspirant, une cuisine pure, créative et délicate. Et si ses assiettes se dégustent, elle s'observe aussi avant dégustation, tant le choix de la vaisselle et le soin apporté au dressage sont ici un point essentiel. À *L'OURS*, aucune carte ni de menu défini, le repas se construit selon l'arrivage, la saison et l'inspiration du cuisinier. Une manière de garantir la fraîcheur de produits sélectionnés avec soin.

10, rue de l'Église - 94300 Vincennes
01 46 81 50 34

www.loursrestaurant.com
contact@loursrestaurant.com
Fermé le dimanche et le lundi

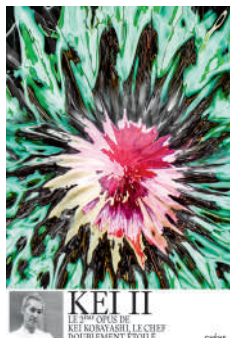
PANTAGRUEL - JASON GOUZY

Formé à l'École Ferrandi, Jason Gouzy fait ses armes au Bristol, puis au Baudelaire (restaurant de l'hôtel *Burgundy* à Paris) avant de devenir le chef du Galopin dans le 10^e arrondissement de la capitale. En décembre 2019, pour ouvrir sa propre table, il choisit le quartier du Sentier, façonnant son nouvel espace de jeu dans l'esprit d'un appartement parisien. Le chef accueille dans un cadre sobre et épuré, et c'est avec la créatrice de mode Bourguine, qu'il a chiné estampes, mobilier et luminaires. Dans sa cuisine ouverte sur la salle, le chef travaille chaque plat en trois services. Pour la volaille par exemple, la première assiette reçoit le suprême, avec jus et champignons, la seconde la cuisse désossée et grillée, et duxelle de champignons ; la troisième accueille des gnocchis fondants et une savoureuse sauce au parmesan. Au rang des spécialités : le homard, les coquillages et le pithiviers de canard.

24, rue du Sentier - 75002 Paris
01 73 74 77 28
www.restaurant-pantagruel.com
restaurant.pantagruel@gmail.com
Fermé le dimanche et le lundi



CÔTÉ LIVRES



KEI2, KEI KOBAYASHI

Le nouveau chef triplement étoilé au guide Michelin signe ici son deuxième opus. Une première partie de photographies sublimes de Richard Haughton, à la manière de tableaux cuisinés qui se regardent et se dégustent. Une deuxième partie consacrée aux recettes, à l'équipe, à la biographie du chef, sous la plume de Chihiro Masui.

Éditions du Chêne, 69.90€.

SUN ANDRAIN, ANA ROS

La cheffe slovène qui révolutionne la scène gastronomique européenne signe son premier livre, en anglais. Dans la grande tradition des livres de cette maison d'édition, l'ouvrage débute par des photographies de paysages et de plats, les textes des recettes tenant dans une quarantaine de pages à la fin du livre. Un véritable voyage initiatique passionnant.

Éditions Phaidon, 49.95€.



SAVEURS D'ALULA, RÉMY LUCAS

Superbe et inattendu, ce grand format sous coffret met en avant la province saoudienne, d'abord par de magnifiques photographies, puis par des recettes, fruit de la collaboration entre la cheffe saoudienne Mayada Badr et les chefs de l'École Ferrandi. De la haute gastronomie alliant techniques traditionnelles françaises et produits régionaux saoudiens : dattes, ghee, laban, viandes, agrumes et épices.

Éditions Rizzoli, 80€.

LE TOUT VÉGÉTAL, LES TRAITEURS DE FRANCE

L'Association des Traiteurs de France vient de publier ce petit ouvrage à l'italienne, qui tourne autour du végétal, et qui intéressera les professionnels avec ces chapitres dédiés aux légumes racines, aux légumineuses, aux céréales, aux épices, et même aux crus de chocolat. Preuve du renouveau et de la vivacité de ce secteur pour mieux coller aux attentes des clients.

14€.



BRUNCH SIMPLEMENT NATUREL, BENOÎT CASTEL

C'est un brunch qui fait venir les gourmands de loin pour découvrir au fil des saisons les différentes propositions qui le composent. Certaines intemporelles comme le pain de mie, la brioche ou le granola. D'autres qui au contraire ne seront à la carte que quelques semaines, comme la confiture de melon et safran, le bircher à la figue et noix de coco ou encore la salade de betteraves à l'ananas.

Éditions La Martinière, 25€.



HISTOIRES DE GOÛTS, CYRIL LIGNAC ET ELVIRE VON BARDELEBEN

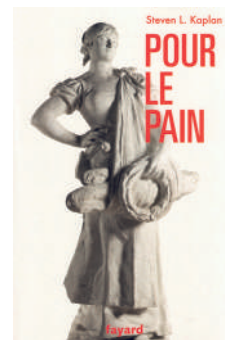
Le chef le plus médiatique de France se dévoile, de son accident de moto qui le force à ralentir, de son enfance baignée d'amour dans l'Aveyron, de la truite meunière à la chocolatine puisqu'il est titulaire d'un CAP de cuisinier comme d'un CAP de pâtissier, de ses débuts à la télévision à ses ouvertures parisiennes. Sans oublier les hommes et les femmes qui l'entourent et lui ont permis de devenir ce qu'il est.

Éditions Robert Laffont, 18€.

POUR LE PAIN, STEVEN L. KAPLAN

L'historien américain amoureux du pain revient avec un nouvel ouvrage, qui lance un cri d'alarme pour le pain, qui souffre de désamour et qui est malmené alors qu'il a été au cœur de la vie politique, sociale et culturelle française pendant longtemps. Un pain qui doit se renouveler pour mieux répondre aux attentes des consommateurs et des artisans hommes et femmes qui le font vivre.

Fayard, 22€.



UMAMI, FABRIZIO BUCCELLA

Les secrets de la cinquième saveur explicités, afin de comprendre enfin ce qu'est l'umami, à travers les « molécules » qui le composent, ses effets sur la santé, les accords avec le vin, sans oublier 35 recettes avec des produits simples et naturels, et des tableaux permettant d'identifier les aliments naturellement ou artificiellement riches en glutamate.

Éditions Dunod, 16,90€.

ET LE VIN FUT! ROGER BLACHON

Un peu plus de 10 ans après la disparition du génial dessinateur, voici un recueil consacré à son amour du vin. Dessins d'humeurs, publicités, couvertures de magazines, illustrations de citations, ce petit volume met le trait incisif et l'humour de Blachon à portée de tous !

Éditions Glénat, 14,50€.



COUP DE CŒUR
DE LA REDAC



IMAGINAIRES DE LA GASTRONOMIE, JULIA CSERGO ET OLIVIER ETCHEVERRIA

Dans leur ouvrage, Julia Csergo et Olivier Etcheverria traitent l'image de la gastronomie dans le monde à travers les siècles. Étymologie, idéologies, évolutions du sens donné au mot, représentation sociale, la gastronomie est ainsi évoquée par différents auteurs, ayant chacun choisi un angle singulier. Valeurs, figurations, pouvoirs, les approches sont classées en trois grandes catégories qui permettent de découvrir tous les imaginaires engendrés par la gastronomie, qu'elle soit associée à l'art, la sexualité, la politique ou la solidarité. Ce livre permet d'appréhender son étendue, loin de se résumer à la cuisine.

Menu Fretin, 24 €.

INDEX DES RECETTES



•••• ENTRÉES

- p.54 Feuille à feuille de céleri, jus animal
- p.57 Fines lames de maquereaux taillées à cru, ail, gingembre et ciboulette
- p.66 Oursins de Galice en deux services. Au naturel, crémeux de fenouil et granité d'orange sanguine Moro. En bisque, gnocchi au Parmigiano Reggiano
- p.69 Œuf bio façon mimosa Terre & Mer, œufs durs, fine mayonnaise aux herbes fines, œufs de truite, poutargue et celtuce, focaccia toastée

•••• POISSONS

- p.34 Sandre en écailles de courgette, asperges blanches d'Alsace, morilles, sabayon au raifort
- p.58 Turbot de petit bateau, endivettes et agrumes déclinés

•••• COQUILLAGES, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS

- p.29 Homard bleu breton en salade, rémoulade façon Waldorf
- p.33 Noix de coquilles Saint Jacques, artichauts poivrades et compotée d'artichauts, beurre blanc orange et vanille

•••• ABATS

- p.70 Ris de veau « crousti-fondant » de la maison Vadorin doré au sautoir, velours de cresson de Méréville au beurre noisette, poutargue et gel de cédrat.

•••• VIANDES

- p.26 Agneau de lait des Pyrénées « À la Royale », jus d'agneau réduit

•••• VOLAILLES

- p.30 Poule noire d'Alsace

•••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.15 Archi-texture sur le lait sec et le miel glacé
- p.40 « Comme une forêt noire », crème fouettée au kirsch et griottes sauvages
- p.43 Paris-Brest en éclair
- p.44 Sphère croquante au chocolat blanc, ganache crémeuse fraise basilic
- p.47 Tarte à la rhubarbe meringuée
- p.87 Millefeuille version 2020
- p.91 Noir de Bourgogne
- p.92 Le Subtil
- p.94 Le Symphonie
- p.96 Goût de France
- p.101 Le Kasha
- p.103 Tarte fruitée sans gluten
- p.104 Chou exotica

•••• DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p.48 Vacherin glacé
- p.61 Voile de sucre, nuage de butternut et pistache glacée
- p.73 Crémeux à la vanille de Madagascar, glace à l'asperge blanche de Jérôme Galis, compotée de fraises de Yannick Colombié

Thuriers

•••• magazine

THURIÈS MAGAZINE SAS
6 BIS, RUE AUGUSTE VITU
75015 PARIS

www.thuriersmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION
Tél. : 33 (0)1 45 74 21 62
mtanguy@thuriersmagazine.fr

Directrice de la publication : Anne Luzin.

Rédacteur en chef adjoint : Michel Tanguy.

Direction Artistique : Matthieu Lagache.

Photographe : Pascal Lattes.

Correction : Caroline Benoit.

Ont collaboré à ce numéro : Mélanie Carpentier,
Jérôme Gagnez, Clotilde Roux, Alexandra Detilleul.

Impression :

Groupe des Imprimeries Morault

2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières

60200 COMPIÈGNE

IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE ABONNEMENT
THURIÈS MAGAZINE

C/O ABOSIRIS

BP 53

91540 MENNECY

TÉL. : 01 84 18 10 55

Du lundi au vendredi

de 10h à 12h et de 14h à 17h

abonnement@thuriersmagazine.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

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@thuriersmagazine.fr

THURIÈS MAGAZINE

est une publication de 10 n° / an

diffusée par la SAS Thuriers Magazine

Présidente Directrice Générale : Anne Luzin

Dépôt légal : octobre 2019

Commission Paritaire : n° 0520 K 86555

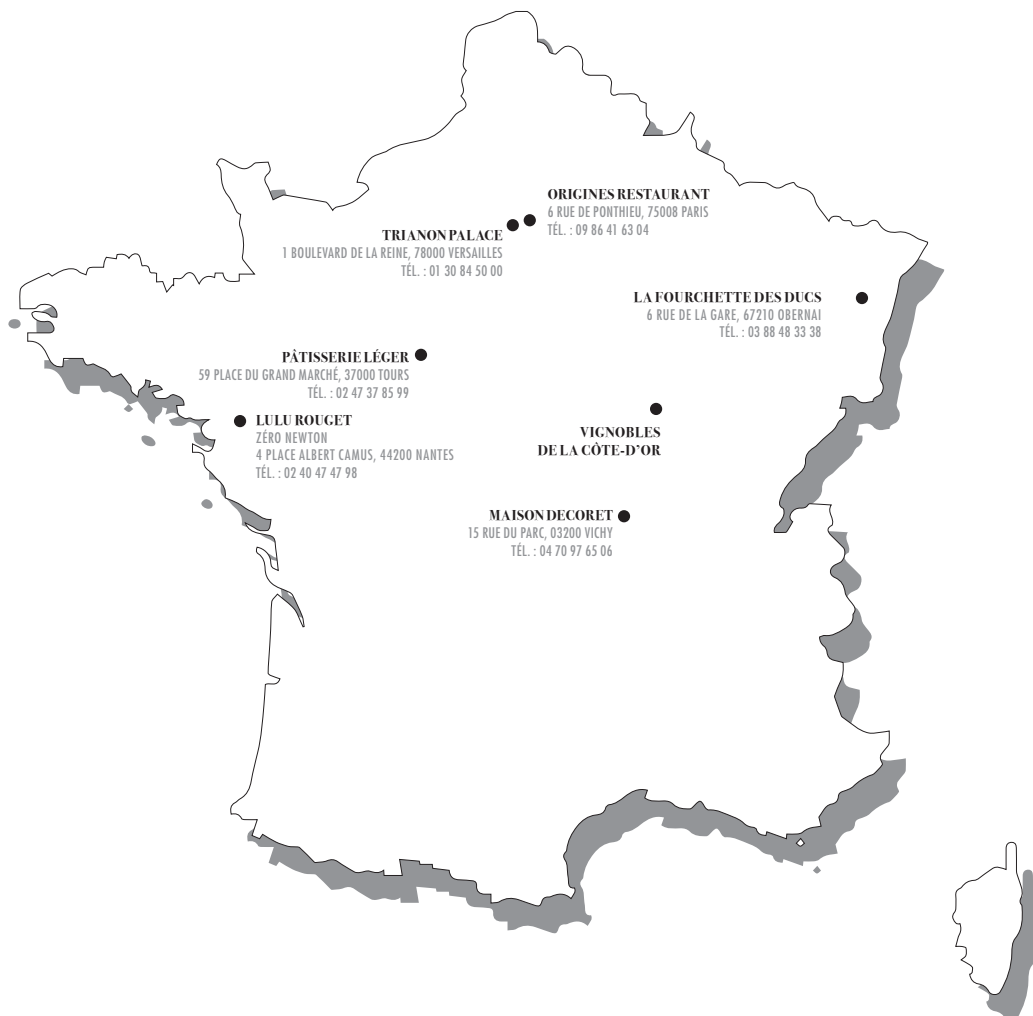
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 1988

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



CARNET D'ADRESSES



MOIS PROCHAIN

L'ALBUM DU CHEF

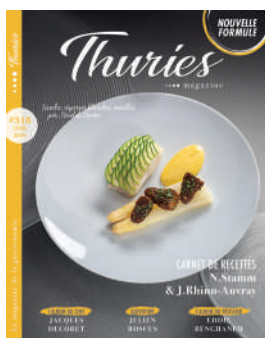
Guy Savoy

LA PÂTISSERIE DE

Bricoleurs de Douceurs à Marseille

L'ALBUM DES PÂTISSIERS

Christophe Felder et Camille Lesecq



Suivez l'actualité de Thuriers Magazine
www.facebook.com/thuriersmagazine
fr.instagram.com/thuriersmagazine/



CHEFS EN OR

CONCOURS TRANSGOURMET

Concours culinaire Transgourmet 2020

présidé par
Michel Roth et
Christian Le Squer

Sélection Chefs

Daurade et seiche à cru
sur composition végétale

Sélection Espoirs

Le printemps en gratin
de fruits et légumes



Inscriptions

jusqu'au


30 avril 2020

infos et dossiers

de candidature

transgourmet.fr

ou au 01.46.76.62.15

  @chefsenor

Partenaires officiels



©photo : Stéphane Bahic



TRANSGOURMET

Thurries

.... magazine

« Ce n'est pas seulement le palais qui doit décider aujourd'hui de l'excellence d'un repas. La vue doit en être satisfaite, & l'odorat a aussi ses prétentions. »

Vincent La Chapelle,
préface du Cuisinier moderne, 5^e volume (1735)

