

# Thurries

... magazine

*Île flottante, noisettes, lait d'ail doux  
par Pierre Augé*

#320  
JUN  
2020



**CARNET DE RECETTES**  
Cyril Lignac

L'ALBUM DU CHEF  
WILLIAM  
LEDEUIL

À LA TABLE DE  
L. GIRAUD  
P. AUGÉ

L'ALBUM DU PÂTISSIER  
CARL  
MARLETTI

LES GRANDES TABLES  
LES ONT CHOISIES



Credits photo : Pascal Ribes — Photo réalisée au Monty, Paris 17 — contact.chr@sources-alps.com

Riches de leur histoire, elles font partie du patrimoine français.  
Leur minéralité est unique, on les apprécie pour leurs qualités gustatives en parfait accord  
avec les mets les plus fins... Les eaux minérales **THONON**, **CHATELDON** et **VALS** apportent  
le raffinement et l'authenticité qui ont su séduire les plus grandes tables...

LAISSEZ-VOUS TENTER !

[eauxdeprestige.com](http://eauxdeprestige.com)

# Édito

**N**ous voici déconfinés. Enfin.

Réjouissons-nous de retrouver un peu de notre liberté mais restons prudents. À l'heure où nous bouclons, l'ambiance n'est pas encore à la fête. Il nous faut conserver les gestes barrières et nos premières sorties n'ont pas la même saveur que celles d'avant... Il nous manque encore – oserais-je le dire – l'essentiel : nos lieux de vie.

## DÉCONFINÉS MAIS PATIENTS

Cafés, bars, hôtels, restaurants vont rouvrir progressivement, et avec beaucoup d'incertitudes. Dans quelles conditions accueillir les clients avec les règles sanitaires à respecter ? Les Français seront-ils au rendez-vous de cette réouverture ? Gageons que oui. De leur côté, les professionnels se sont préparés à trouver les solutions les mieux adaptées à leur reprise d'activité.

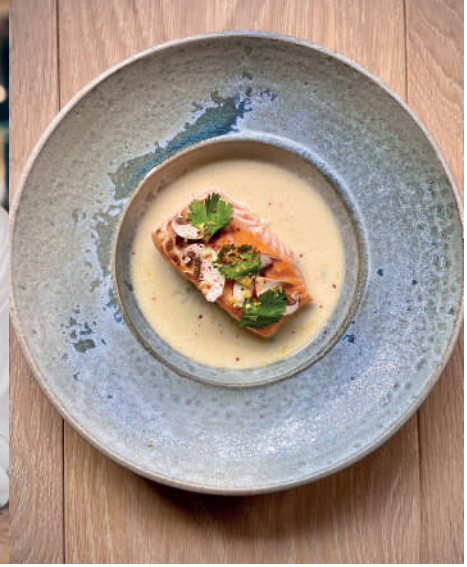
Les plus impatients se sont déjà remis aux fourneaux et proposent désormais leurs plats à emporter ou livrés à domicile. Vous trouverez à ce propos dans votre magazine une liste non exhaustive de quelques-unes de ces adresses. Ensuite bien sûr, lorsque les restaurants rouvriront leurs portes, nous pourrons à nouveau retrouver les chefs dans leur cuisine et partager avec vous leurs plus belles recettes.

Ce magazine de juin est celui du confinement. Les interviews ont donc été réalisées en visioconférence, ou par téléphone, et seul notre photographe a pris la route. Il a rencontré deux cuisiniers engagés, toujours en activité, car eux aussi préparent des plats qu'ils vendent en ligne. Pierre Augé à Béziers, et Lionel Giraud à Narbonne nous ont accueillis dans leur cuisine et nous livrent ici des recettes de saison, toutes inspirées des produits de leur terroir.

Et gardons à l'esprit que pas de bonnes cuisines sans bons produits. Car c'est aussi aux producteurs que nous pensons lorsque nous mangeons et cuisinons. Appliquons à notre quotidien la philosophie de ces chefs. Privilégions le circuit court et les produits de nos régions. Engageons-nous à ce que notre assiette de demain soit encore meilleure que celle d'hier.



Anne LUZIN



# Sommaire ••••

- 6 | L'ALBUM DU CHEF  
William Ledeuil  
*Ze Küchen Galerie à Paris*
- 16 | INFOS
- 20 | AGENDA & CONCOURS
- 22 | CARNET DE RECETTES  
Cyril Lignac  
*à Paris*
- 40 | À LA TABLE DE  
Lionel Giraud  
*Cave à vin et à manger à Narbonne*

- 52 | À LA TABLE DE  
Pierre Augé  
*La maison de petit Pierre à Béziers*
- 64 | VOYAGE À TRAVERS  
LE VIGNOBLE FRANÇAIS  
Balade dans les vignes  
Le vignoble du Mâconnais
- 68 | L'ALBUM DU PÂTISSIER  
Carl Marletti  
*à Paris*

- 78 | LA PÂTISSERIE DE  
Gabriel Duthel  
*à Montpellier*
- 90 | LE MIEL  
par Luc Debove
- 98 | NOS ADRESSES
- 102 | CÔTÉ LIVRES
- 106 | CARNET D'ADRESSES



# L'ALBUM DU CHEF William Ledeuil



---

## ZE KITCHEN GALERIE À PARIS

---

**A**vec un diplôme de gestion en poche, William Ledeuil est tout autant cuisinier qu'entrepreneur. Parmi les premiers élèves du programme supérieur de Ferrandi Paris, il est aujourd'hui à la tête de trois établissements, dont *Ze Kitchen Galerie*, étoilée par le guide Michelin. Depuis presque 20 ans, il signe une cuisine singulière, teintée d'Asie, parfumée de bouillons délicats et d'épices. Entretien avec un chef passionné par une cuisine qui invite au voyage.

1. *Enfance*2. *Boucherie de mon oncle*

### Comment s'est passée votre enfance ? Quel rapport aviez-vous avec la boucherie, le métier de votre père ?

En fait c'est d'abord mon oncle, lui aussi boucher, à Maisons-Alfort et chez qui j'allais en vacances lorsque j'étais gosse. À l'époque, le boucher avait une tenue particulière, s'habiller était un vrai rituel. Il avait trois tabliers, l'un que l'on mettait derrière pour se couvrir, un deuxième avec un petit nœud très spécifique, que le boucher faisait et qui se portait en bandoulière, et un troisième qui se portait devant. Et bien sûr il y avait toujours la cravate. Et moi petit, j'adorais que ma tante me fasse enfiler le tablier pour ressembler à un petit boucher.

### Vous auriez pu être boucher ?

J'aurais pu... Mais ça ne m'a jamais vraiment tenté. Il y avait l'amusement du gamin qui aimait porter la tenue, mais ensuite, lorsque mes parents ont pris une boucherie c'était autre chose car je leur donnais un coup de main. Donc je passais pas mal de temps lors des vacances scolaires à les aider à la boutique. Ils avaient racheté une petite boucherie de village dans le Loiret, à Beaulieu-sur-Loire. Ils n'avaient pas d'argent, mais pourtant le vendeur les avait tout de même choisis, en leur accordant un crédit vendeur pour qu'ils puissent lui acheter sa boucherie. Et il les a en plus accompagnés pendant 6 mois, période où j'ai passé beaucoup de temps avec lui. Ce monsieur qui m'a transmis beaucoup de valeurs. J'avais à peu près 14 ans et tous les mercredis je me levais à 2h30 du matin pour l'accompagner au marché aux bestiaux de Sancoins, l'un des plus gros marchés aux bestiaux de la région.

### Donc à l'époque le boucher allait choisir ses bêtes et non une carcasse ?

Dans cette boucherie mon père maîtrisait la chaîne de A à Z, l'achat à la ferme ou en foire aux bestiaux puis l'affinage dans les prés. Pour l'abattage, il avait réussi, avec d'autres bouchers des villages alentour, à préserver un abattoir communal à Cosne-Cours-sur-Loire, à 20 km de là. Je m'y rendais tous les lundis durant mes vacances d'été, cela faisait partie de mon rituel.

### Comment occupiez-vous vos journées d'adolescent ?

Quand j'étais gosse, la nature était mon terrain de jeu. Il n'avait pas d'ordinateur, pas de téléphone donc quand les devoirs étaient terminés je ne rêvais que d'une chose c'était d'aller dehors. Ensuite, j'ai quitté la campagne, à la fin du collège, pour poursuivre mes études en internat à Montargis, à une soixantaine de kilomètres. Puis je suis allé à Orléans pour mon BTS de Gestion.

### Pourquoi la gestion ?

Pour la petite histoire, mes parents connaissaient un hôtelier à Gien, et j'allais m'y faire un peu d'argent de poche. Et je donnais aussi un petit coup de main chez un traiteur qui faisait des mariages et des réceptions en Sologne. Ces expériences m'ont donné l'envie de faire l'école hôtelière. Je me suis donc présenté à différents concours d'entrée, à Médéric, Thonon-les-Bains et une autre école hôtelière à Illkirch. Malheureusement aucune ne m'a pris, je me suis donc rabattu sur un BTS de Gestion des entreprises. Mais j'avais toujours la même idée en tête. Je me suis alors présenté au concours de l'Institut de Management Hôtelier International de l'ESSEC. Problème, je suis arrivé en retard à l'examen d'entrée. Ils m'ont inscrit pour la session suivante mais entre-temps, je m'étais présenté à l'École Supérieure de Cuisine Française, à Ferrandi où j'ai été retenu.

1. Avec Daniel Humair

2. Remise de la Légion d'Honneur de Guy Savoy



### Un nouveau programme pour former les cuisiniers ?

Oui, c'était le tout début de l'École Sup, créée par M. Remande, la première formation supérieure post-baccalauréat, avec un véritable intérêt puisqu'elle proposait une formation alternée dans des maisons de prestige, deux ou trois étoiles Michelin, et la théorie. Il est important de rappeler qu'à cette époque, en 1986, les maisons étoilées étaient des cercles très fermés. C'est mon père qui avait découpé un article dans le journal sur cette formation qui venait d'être créée, et dont la vocation était de créer des chefs de cuisine chefs d'entreprise. Dans ma tête, il y avait la volonté de créer quelque chose, mes parents avaient entrepris, certes une petite entreprise familiale, avec un unique salarié, mais je savais depuis le début que je voulais moi aussi être à la tête d'une entreprise.

### Vous n'aviez donc pas la volonté de forcément être cuisinier ?

Non, pas forcément, durant les quinze premiers jours de cours à Ferrandi, j'ai eu beaucoup de doutes, de questionnements, je me suis vraiment demandé si j'allais rester. Mais j'ai continué, et finalement ça m'a plu. Il y avait un directeur qui apportait une belle émulation, la classe était sympa, et la promotion qui nous précédait nous permettait d'avoir des retours, notamment sur leur stage car nous passions la moitié de l'année en entreprise et l'autre à l'école, et encore une fois c'était l'accès à des maisons de prestige.

### Quelle fut votre première expérience ?

J'ai fait mon premier stage chez Guy Savoy, rue Duret, il venait juste d'avoir la deuxième étoile. Et pour dire que j'étais novice, quand je suis arrivé le premier jour, je me suis présenté, j'ai dit « Bonjour, j'ai rendez-vous avec Guy Savoy », il m'a dit « Oui c'est moi ». C'était un monde totalement nouveau, je n'avais aucune référence.

### À quel moment avez-vous pris goût à cet univers ?

Chez Guy Savoy. À la maison nous avons déjà la culture du bien manger, celle des bons produits cultivés dans les jardins locaux. Mais chez Savoy, je passais d'une cuisine de famille à une cuisine plus élaborée, à un univers que je n'imaginais pas. Je venais d'un



petit village au centre de la France, la première poissonnerie était à 25 km, donc les poissons que j'avais mangés étaient des gardons, des truites de rivière. Hormis cela, on ne mangeait ni poissons, ni crustacés... Je découvrais donc la variété des poissons et de fruits de mer que je n'avais ni eu l'occasion de voir ni de cuisiner. C'était tout nouveau pour moi, et j'adorais toute cette palette de produits de qualité et la façon de les mettre en scène.

### Et vous êtes fasciné par la brigade...

Oui, tout est hiérarchisé, c'est un collectif, une véritable équipe. Avec l'expérience on s'en aperçoit, il faut que tout le monde soit sur la même dynamique, le même entrain, le même enthousiasme, la même passion. Et puis je découvre un monde. Contrairement aux entreprises de gestion, où le personnel était plus âgé que moi, là ce n'était que des gens de ma génération aussi bien en cuisine qu'en salle. Et il y avait une atmosphère, un rythme, une ambiance, un coup de feu. Ce n'était jamais monotone, aucun jour ne se ressemblait, les menus changeaient régulièrement, c'était un véritable marché qui arrivait au quotidien. Cette vie de cuisine que je découvrais m'a tout de suite passionné.

### Vous avez passé de nombreuses années aux côtés de Guy Savoy

Avec différentes périodes. Je ne suis pas resté au même endroit. En fait, lorsque j'ai terminé mon stage en février, je suis retourné à l'école jusqu'à l'été, et là j'avais un battement de 6 mois entre les deux années de scolarité. Je suis donc retourné voir Guy Savoy pour savoir s'il pouvait m'aider à trouver un petit job, dans un restaurant plus simple. En réponse, il m'a proposé un contrat durant 6 mois. C'était une aubaine, rémunérée en plus. Je ne m'y attendais pas. C'était vraiment mon entrée dans la vie professionnelle.



1. Promo 1986 ESCF Ferrandi
2. Avec l'équipe de la rue Lauriston
3. Prix Lebey Ze Küchen Galerie



### Puis vous repartez à l'école...

Absolument. Je retiens beaucoup de Ferrandi. Il y avait une réelle émulation, j'aimais l'enseignement, nous avions beaucoup de travaux pratiques, on préparait des diners, des déjeuners, nous devions établir les menus, chacun pouvait apporter ses idées, c'était enthousiasmant comme école. La deuxième année, j'ai effectué mon stage chez Alain Dutournier au *Carré des Feuillants*. Et là, au mois de décembre, j'ai un appel de Guy Savoy qui veut me voir, et qui m'explique qu'il va s'installer rue Troyon. Il me propose de rejoindre son équipe et me laisse un mois pour réfléchir. Je m'interroge, car mes parents avaient investi dans cette école, dont le coût n'était pas donné, dans un appartement à Paris. On ne manquait de rien mais on ne roulait pas sur l'or. J'en ai parlé au directeur de l'école qui me conseillait de terminer mon année scolaire, Alain Dutournier me disait la même chose. J'en ai parlé à un ami de mes parents qui allait également dans ce sens. J'ai beaucoup réfléchi, et finalement j'ai pris la décision inverse. J'ai accepté la proposition de Guy Savoy.

### Vous avez donc arrêté votre formation à Ferrandi ?

Oui, car j'étais arrivé au constat que j'avais fait beaucoup de gestion, de par ma formation initiale et qu'il y avait par conséquent une répétition. J'en ai conclu qu'ayant assimilé la gestion j'allais me concentrer sur la cuisine.

### Et là débute l'aventure chez Guy Savoy...

Pour un an, car je suis ensuite parti faire mon service militaire. Entre-temps, Guy Savoy avait ouvert le premier bistro de l'Étoile, avec en cuisine le chef Bruno Gendarme, et il projetait d'ouvrir un deuxième bistro de l'Étoile en association avec lui. Il m'a donc proposé le poste de chef au petit bistro en face de son restaurant. Il y avait 24 places, une personne en cuisine, deux en salle, moi ça me convenait bien. J'avais fait quelques extras durant mon service,

j'avais déjà goûté à une certaine autonomie, et puis je n'avais pas de temps à perdre. J'avais 24 ans et dans ma tête je m'étais dit, à 30 ans tu dois avoir ton restaurant.

### Comment se poursuit votre collaboration avec Guy Savoy ?

Je passe un an dans ce petit bistro, cela fonctionne plutôt bien mais il fallait que j'avance. Donc je parle à Guy de cette envie d'évoluer. Et là il me propose de réaliser la même opération qu'il avait faite avec Bruno Gendarme avenue Niel. Il me dit on cherche une affaire ensemble et je t'associe. C'était une belle association car c'était de l'ordre de 40 %. L'idée était de prendre un lieu, de bénéficier de l'infrastructure, du nom du chef, et à moi de le faire fonctionner. C'est comme cela que nous avons ouvert rue Lauriston.

### Quel type de cuisine proposiez-vous ?

Ce serait très prétentieux de ma part de dire que j'avais déjà une identité culinaire. C'était le début de la bistronomie, en 1991, avec Yves Camdeborde, et des bistrotts de chefs dont les précurseurs étaient Michel Rostang, Guy Savoy, et Jean-Paul Lacombe à Lyon. Je servais une cuisine du marché avec un ticket moyen abordable. Il n'y avait pas de carte, on écrivait les suggestions du jour sur un tableau, et lorsque le stock était épuisé, on rayait et on remplaçait par autre chose, le tout dans un véritable esprit de convivialité.

### Et après la rue Lauriston ?

Au bout de deux ans, le restaurant marchait bien, j'ai eu envie d'autre chose. J'en ai donc parlé à Guy Savoy et nous avons cherché une autre affaire. Ce fut *Les Bouquinistes* que nous avons ouvert en avril 1994. Une affaire à reprendre, à 24 h du dépôt de bilan, ça s'est fait très vite. C'était un nouveau challenge, dans un quartier totalement différent. Mais j'ai conservé la gérance du bistro de l'étoile, en étant là encore associé aux *Bouquinistes*.

## « ON VA ESSAYER DE CONSTRUIRE CE RESTAURANT COMME UNE GALERIE »

### Vous preniez goût à l'entrepreneuriat ?

Oui, et c'étaient de belles associations, je devais avoir 48 % des parts aux *Bouquinistes*. On relève bien cette affaire et puis un an plus tard, une autre proposition est faite à Guy Savoy. La reprise de la brasserie *Le Cap Vernet*, à l'angle de la rue Vernet et de l'avenue de Marceau. Une brasserie de 130 places, avec un banc d'huîtres. Il m'en parle, me dit « Est-ce que ça t'amuse ? », et je lui ai dit « OK ». Nous l'avons reprise en location gérance, mais là c'était un plus gros morceau, notamment sur le volet social. Je me suis vraiment frotté au management, car sur les 3 établissements ça faisait un peu de monde. Nous avons mis en place un standard qualité sur les établissements, mais avec des propositions différentes bien entendu. J'avoue que j'ai beaucoup appris, surtout au début, tout cela a été très formateur.

### Et ensuite ?

Arrive 2000-2001, j'avais encore envie d'autre chose mais un peu différemment. Ce qui m'avait manqué durant cette période, c'est que tout avait été très rapide pour moi, de la sortie de l'école à ce moment-là, et il y avait cette partie « passion cuisine » que j'avais un peu escamotée, je n'avais pas eu le temps de creuser mon sillon. Il y avait un standard, l'image de Guy Savoy derrière, une qualité à assurer, mais moi il me manquait d'approfondir davantage ma cuisine. Je restais dispersé sur 3 établissements.

### C'est pour cette raison que vous avez ouvert *Ze Kitchen Galerie* en 2001 ?

Guy Savoy avait vendu le bistro de la rue Lauriston, celui de l'avenue Niel, et je lui avais fait la proposition de racheter ses parts des *Bouquinistes*. Et puis s'est présenté ce local commercial, dans la même rue, au pied d'une résidence hôtelière. J'étais parti sur quelque chose de très simple car il n'y avait pas d'extraction mais il s'est avéré que le gérant des lieux, un Allemand, qui avait déjà ouvert des restaurants dans ses résidences, m'a invité à lui proposer un projet technique, pour une vraie création. De l'autre côté, je n'avais pas trouvé d'accord avec Guy Savoy. Je pense qu'il n'y croyait pas trop. Et puis un jour, j'ai signé pour mon local commercial et mon propre projet. J'ai donc quitté Guy Savoy.

### Comment démarre le projet ?

C'était un lieu vide, deux plateaux à aménager, un sous-sol et un rez-de-chaussée. Là, c'est Daniel Humair qui m'a aidé. C'était quelqu'un de pointu et de pointilleux, il avait le sens du détail, j'avais donc beaucoup de choses à apprendre avec lui. J'avais passé des années dans des cuisines en sous-sol, je voulais donc absolument voir le jour, c'est pourquoi j'ai fait le choix d'une cuisine ouverte. C'était parmi les premières à Paris. Il a fallu réfléchir à sa position, à la manière dont on l'ouvrait, ce qu'on voulait montrer. Daniel Humair nous a ainsi mis en relation avec des artisans designers, compagnons, qui ont créé l'ensemble du mobilier sur mesure.

### D'où vient le nom de *Ze Kitchen Galerie* ?

J'étais dans le quartier des galeries, et Daniel Humair m'a dit « on va essayer de construire ce restaurant comme une galerie ». Si nous avions été ailleurs, l'esprit aurait certainement été différent. L'avantage dans notre cas, c'est que la déco est très sommaire. Il y a peu d'investissement de départ. Tout ou presque réside dans l'éclairage, conçu pour les accrochages, tout comme l'agencement des différents espaces. Au départ, on avait 5 artistes accrochés et l'idée de faire vivre ses accrochages comme des vernissages au cours de l'année. Et il s'avère que j'ai tissé des liens avec les artistes donc on ne change que les tableaux, pas les artistes. Ensuite avec cette cuisine ouverte, construite avec un châssis à l'image des ateliers d'artistes, j'ai choisi d'ouvrir sur une nouvelle palette d'ingrédients, qui me permettait de faire une autre cuisine.

### Comment vous êtes-vous formé à ce nouvel esprit de cuisine ?

J'apprenais dans les livres et les tests se faisaient en live, avec les clients. On sortait de la période « Fusion Food » qui n'avait pas eu bonne presse mais j'avais tout de même cet axe en tête. Huit mois après l'ouverture, mon épouse, qui travaillait en agence de voyages, nous a organisé un voyage en Thaïlande, mon premier séjour là-bas. Nous avons passé quelques jours à Bangkok, à visiter les marchés, et je me suis inscrit à des cours de cuisine pour comprendre les ingrédients dans leur jus, dans leur culture, pour assimiler leur utilisation. Après cette expérience, je me suis dit que l'axe était vraiment tracé. Ces ingrédients associés à ceux que nous possédions, avec la qualité de nos produits de la mer, de nos volailles, de nos viandes en général, j'avais mon fil conducteur.





© Louis Laurent Granddadam



### Ça a tout de suite fonctionné ?

J'ai eu de la chance car c'était le début du fooding, d'Omnivore, les prémices d'une autre philosophie, une nouvelle ouverture d'esprit, une certaine liberté qui arrivait en cuisine. Donc oui mon style a tout de suite plu.

### À tel point que vous obtenez une étoile en 2008

Oui, mais avant cela il y a eu plusieurs voyages en Asie. Je suis retourné en Thaïlande, puis au Japon. Ces voyages me permettaient d'affiner ma cuisine, d'aller plus en profondeur. Car la première fois que tu te rends dans un endroit, tu fais les spots à ne pas louper et puis au fur et à mesure tu en découvres d'autres. J'étais une vraie éponge, je tentais de capter le maximum de choses et ensuite d'en faire la synthèse. L'idée n'était pas de faire une cuisine asiatique, vietnamienne ou thaïlandaise, c'était de comprendre cet état d'esprit et de le retranscrire dans la cuisine française.

### Vous vous attendiez à avoir une étoile ?

Non pas du tout, car à l'époque Michelin avait ses codes, et j'étais hors codes. Depuis, les critères ont bien évolué. Mais imaginez à l'époque, mes tables n'étaient pas nappées, nous avions des sets en plastique, des tables en métal, nous assurions deux services le soir. Donc lorsque l'étoile est arrivée, ce fut une surprise totale.

### Ça a changé quelque chose ?

Ça n'a pas changé mes méthodes de travail, ni l'esprit ni la philosophie, en revanche ce fut 25 % de chiffre d'affaires en plus. Après on s'aperçoit que pour les jeunes cuisiniers, c'est important que l'établissement ait une étoile.

### Puis il y a eu le KCB (Kitchen Galerie Bis) ?

*Ze Kitchen* avait 8 ans et j'ai eu l'envie de faire autre chose et il y a eu une opportunité dans la rue.

### Vous faites partie de ces chefs qui accordent leur confiance à de jeunes cuisiniers

Lorsque vous rencontrez des jeunes, battants, passionnés, qui ont une bonne maîtrise technique et la même philosophie que vous, vous n'avez qu'une seule envie, c'est de leur confier les clés. Par contre, je recherche impérativement des chefs avec une vraie personnalité, un univers à eux. Cela m'ennuierait de devoir les driver. Je leur donne une ligne de conduite, ensuite ils évoluent dans ce sens, le seul impératif est de respecter l'ADN et la philosophie *Ze Kitchen*. Après, rien n'est pas figé. C'est évolutif, cela correspond à la cuisine que j'aime, spontanée. C'est pour cette raison que j'aime la cuisine asiatique car elle est très spontanée. Je veux des chefs qui ont cette spontanéité-là, donc à partir du moment où nous parlons le même langage je peux leur laisser les clés. Et cela permet de faire évoluer les choses, et dans le même temps de faire progresser l'entreprise.

### Le petit dernier s'appelle *Kitchen Ter*, et vous y servez des pâtes. D'où vient cet intérêt des pâtes ?

Je me suis aperçu que sur les cartes que je mettais en place, il y avait toujours une pâte et un bouillon. D'ailleurs, quand on a ouvert en 2001, ce n'était pas entrée, plat, dessert, c'était poisson mariné, pâte et bouillon. À la base, pour *Kitchen Ter(re)*, nous étions plutôt partis sur l'esprit d'un restaurant de bouillon, comme le pho vietnamien, et puis j'ai fait la connaissance de Roland Feuillas. Il m'a invité à venir faire un stage sur le pain, et au final, comme le moulin était à l'arrêt au moment où je pouvais venir, mon stage s'est fait sur la farine et les pâtes. Je suis descendu à Cucugnan avec des bases de bouillon, de condiments, et nous avons cuisiné des pâtes. Son épouse Valérie nous a montré la préparation de la pâte pour la machine à tréfiler, et l'idée est venue comme ça. Je lui ai demandé s'il pensait qu'on puisse imaginer sur une carte, d'avoir des pâtes différentes avec des blés différents ? Et c'était parti.

**Et vous avez ouvert...**

Une fois le lieu trouvé, Roland a acheté différentes matrices en Italie, et nous avons commencé à travailler sur des pâtes sans œufs, en jouant sur les formes mais aussi en réfléchissant aux différentes combinaisons qui existaient pour les cuisiner. Par exemple, avec un grand épeautre ou un amidonnier noir, on ne peut pas accorder un coquillage, parce que c'est trop puissant. Ensuite, nous avons mis au point la technique. Nous procédons à une très légère pré-cuisson, avec un temps variable suivant la forme de la pâte et la farine employée, puis les pâtes sont plongées dans un bouillon ADN *Ze Küchen* ; elles absorbent le bouillon et terminent leur cuisson. Après évidemment, c'est l'association avec les condiments, les herbes et les épices. Avec cet esprit, on peut faire pas mal de choses. Je dirais même que demain on pourrait s'attaquer aux classiques de la cuisine française avec cet ADN-là.

**Qu'aimeriez-vous relever comme challenge ?**

Vu le contexte actuel, je dirais pouvoir relancer les restaurants. C'est le vrai sujet aujourd'hui.

**Quelles sont vos craintes ?**

Ce qui m'inquiète plus c'est l'après. C'est de pouvoir préserver les emplois. Va-t-on pouvoir continuer à fonctionner de la même façon ? C'est toutes ces interrogations-là que j'ai. On a la chance d'avoir des gens passionnés, j'aimerais pouvoir garder toutes mes équipes. Le plus compliqué pour un chef d'entreprise aujourd'hui, c'est de ne pas avoir de visibilité du tout. Car des moments difficiles, on peut en avoir dans la vie d'une entreprise, ce n'est pas un long fleuve tranquille. Quand on sait comment réagir, quelle solution apporter, c'est assez facile. Par contre, quand on n'a aucune visibilité et quelque chose de totalement inconnu, c'est plus compliqué.

**Pensez-vous qu'il y aura un modèle différent ?**

Oui, sûrement dans un premier temps. Sur les différentes crises passées, ce qui est ressorti c'est une émulation de tables avec des structures plus légères. Comme après la crise de 2008, où on a vu éclore tous ces bistrot de jeunes chefs, de très petites structures, avec très peu de personnel, des prix très attractifs et une cuisine très spontanée.

**Comment avez-vous géré vos équipes durant le confinement ?**

On a pris des nouvelles de chacun, ensuite j'ai eu des entretiens plus réguliers avec les managers. Et nous avons organisé une réunion pour que chacun exprime la façon dont il vivait le confinement, et les inquiétudes qu'il pouvait avoir. Je pense que c'est important de se libérer en parlant. Et puis ensuite, il nous faut réfléchir, avoir une boîte à idées pour la suite, afin de savoir quoi mettre en place. Même s'il est difficile de prendre des décisions dans un temps où les choses évoluent très vite. Il ne faut pas trop se précipiter.

**La réouverture...**

Très compliqué, car on ne connaît pas encore les règles sanitaires mises en place. On sait que nous aurons le chômage partiel comme outil. Il faudra savoir moduler avec cela, et l'utiliser intelligemment. Donc avoir une certaine organisation avec les équipes. Parce qu'on ne sait pas comment les clients vont ressortir. On sait qu'une partie de la clientèle étrangère ne sera pas là. Mais c'est aussi les règles sanitaires. J'ai vu quelques images de tables avec des séparations de plexiglas, ça m'inquiète, car c'est à l'opposé de

notre métier, dans lequel il y a une vie, une atmosphère. Il faut attendre de voir comment les choses vont évoluer, il faut qu'économiquement il y ait des voies qui s'ouvrent. On sait bien qu'on ne pourra pas rester comme cela indéfiniment. Déjà 3 mois pour nos entreprises, c'est énorme.

**La vente à emporter est-elle une possible solution ?**

Nous l'avons mis en place dans les trois restaurants depuis le 20 mai. Les clients commandent via un Pop-Up sur le site et récupèrent ensuite leur repas dans le restaurant concerné. C'est une manière d'amorcer la reprise. Nous allons aussi proposer des dîners à emporter pour toutes les personnes qui préfèrent recevoir à domicile, avec la possibilité d'un cuisinier sur place selon les souhaits.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.



# William Ledeuil

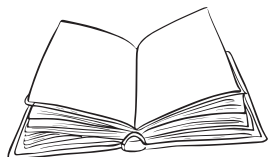


Une étoile  
au guide Michelin  
depuis 2008



*Le Kitchen Galerie ouvert en 2001*  
*Kitchen Galerie Bis ouvert en 2009*  
*Kitchen Ter(re) ouvert en 2017*

37 personnes  
travaillent pour  
les 3 établissements



Le prochain livre  
« Végétal »  
paraîtra au mois d'octobre  
aux éditions de la Martinière





# COURGETTE FLEUR FARCIE, BOUILLON DE MOUSSERONS

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LES CHAMPIGNONS

- 150 g de shiitakes
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de poudre de satay
- 3 tiges de coriandre thaïe
- 3 tiges de basilic thaï

Émincer finement les shiitakes et les faire suer 2 à 3 minutes dans une sauteuse avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive et la poudre de satay. Assaisonner, débarrasser et concasser grossièrement au couteau.

Émincer grossièrement la coriandre et le basilic thaï et les mélanger avec les shiitakes. Laisser refroidir.

### POUR LA FARCE FINE

- 150 g de blanc de volaille
- 150 g de crème liquide

Couper le blanc de volaille en petits morceaux puis les mixer avec la crème liquide pour obtenir la consistance bien lisse d'une mousseline. Assaisonner généreusement, ajouter les shiitakes et les herbes, rectifier l'assaisonnement et bien mélanger. Placer en poche à douille et réserver.

### FINITION

- 400 g de mousserons
- 200 g de petits pois écosés
- 100 g d'ail des ours
- 8 courgettes fleurs (femelles)
- 1 bâton de citronnelle
- 50 g de beurre demi-sel
- 2 tiges de ciboule
- 30 cl de bouillon tom kha kai de volaille
- 12 fleurs de petits pois
- 12 feuilles d'aster marine
- Sel, poivre du moulin

Nettoyer les mousserons en les lavant deux fois à l'eau claire. Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes puis les refroidir en glaçante, les égoutter et réserver.

Mixer l'ail des ours avec cinq cuillerées à soupe d'huile d'olive et 2 cl d'eau pour obtenir un coulis.

Farcir les fleurs de courgettes avec la farce fine en les remplissant bien. Refermer la fleur sur la farce.

Détacher les courgettes des fleurs puis les couper en 2. Pratiquer quelques incisions côté chair.

### CUISSON

Cuire les fleurs de courgette dans un panier vapeur en bambou pendant 5 minutes.

Faire chauffer une poêle avec trois cuillerées à soupe d'huile d'olive et un demi-bâton de citronnelle, ajouter 30 g de beurre et faire sauter les mousserons dans ce beurre moussoux. Assaisonner puis ajouter la ciboule émincée.

Porter le bouillon tom kha kai de volaille à ébullition.

Faire chauffer les petits pois dans une casserole avec 30 g de bouillon et le reste de beurre. Mélanger pour bien les enrober. Faire griller les courgettes sur chaque face pendant 1 minute dans une poêle avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive.

### DRESSAGE

Dans des bols creux, déposer une cuillerée de coulis d'ail des ours, répartir les petits pois, les mousserons, les courgettes grillées et les fleurs.

Émulsionner le bouillon et le verser. Parsemer de fleurs de petits pois et d'aster marine.

# INFOS



## API & YOU CRÉE LA CONSOLE SHOP & GO



Avec plus de 10 ans d'expérience dans la création de solutions de vente en ligne, l'agence de conseil et communication API & YOU crée un nouveau logiciel pour les professionnels de la gastronomie. Conçu pour les commerçants, cet outil permet de reprendre leur activité et de l'adapter au confinement. Restaurateurs, producteurs, paysans et maraîchers ; chocolatiers, pâtisseries, confiseurs, épicerie fines, traiteurs, pourront désormais vendre leurs produits (plats, box, menus, vins, fruits et légumes, paniers gourmets, desserts, commandes spéciales, coffrets, etc.) sur leur site Internet ou en créant une page grâce à la « Console Shop and Go ». Ce système protège les salariés et les clients, en limitant leurs contacts (paiement en ligne) et en simplifiant la gestion et la production des commandes (centralisation des demandes). Les clients pourront de nouveau apprécier une cuisine de saison, réalisée à base de produits locaux et signée par un chef ou une enseigne. Une fois le logiciel installé et la formation suivie (sous 48 h), les commerçants peuvent vendre leurs mets en livraison, en drive ou en click & collect. Aucune commission n'est prise par l'agence lors des ventes.

[www.console-shop-and-go.com](http://www.console-shop-and-go.com)



## LA START-UP LYONNAISE NOSHOW PASSE À TABLE

Créée à Lyon en 2019 par Alexane et Charlie Roux pour lutter contre le syndrome des tables vides (no show) et proposer aux professionnels des réservations sécurisées, la start-up NoShow évolue, à l'heure où la crise liée au Covid19 amorce une multiplication des ventes à emporter. Afin d'aider les chefs, producteurs et artisans à développer le click & collect, les jeunes entrepreneurs proposent un module unique, sans commission de ventes et sans frais d'installation.

Contre un abonnement mensuel de 60 € (hors taxes), le module, intuitif, s'intègre à n'importe quel site en marque blanche, et permet ainsi à chaque utilisateur de le paramétrer avec ses codes graphiques,

et d'y intégrer aisément son offre. Une fois connecté, le client entre le jour et l'heure du retrait de sa commande puis une offre lui est proposée en fonction du créneau indiqué. Le paiement s'effectue en ligne, un SMS ou un e-mail est ensuite envoyé avec un QR code à présenter lorsque la commande est prête. Le commerçant peut même, s'il le souhaite, gérer les créneaux de retrait pour éviter les flux trop importants.

<https://noshow.io>



## L'ATELIER DES SENS DÉCONFINE EN LIGNE



Fondée en 2004 et installée à Paris et Lyon, L'École de cuisine et de pâtisserie *L'Atelier des Sens* propose depuis avril des cours en ligne pour faire face à la crise sanitaire. L'École se réinvente donc, tout en restant fidèle au caractère participatif de ses ateliers. En opposition aux conventionnels cours en ligne, l'équipe a souhaité créer des *lives* pour faciliter le partage. Diffusés en direct depuis la cuisine du chef, les cours sont donnés en petit comité afin de garantir la qualité d'écoute et la disponibilité du chef. Une fois l'inscription faite en ligne, les élèves reçoivent un tutoriel d'explication pour se connecter, la liste des courses, les recettes

ainsi que le matériel nécessaire. La diversité des cours et des thématiques abordées a été pensée pour tous : cuisine du quotidien, cours en famille, plats du monde, programme de reconversion professionnalisant, atelier teambuilding, etc. Les plus toqués peuvent bénéficier de tarifs avantageux en souscrivant aux différents abonnements proposés.

[www.atelier-des-sens.com](http://www.atelier-des-sens.com)



# INFOS



## CAMPAGNE DE MOBILISATION PAR #RESTOENSEMBLE

Les entreprises des métiers de l'hôtellerie et de la restauration se retrouvent dans une situation difficile. On estime à 30 % les établissements qui feront faillite suite au confinement lié au Covid-19. Créé dans le but d'apporter un soutien et d'aider la profession à sortir de cette crise, #restoensemble, collectif de 17 000 personnes, alerte. Les chefs d'établissements ainsi que tous les professionnels du secteur des CHR ont lancé sur les réseaux sociaux, un mouvement afin de sensibiliser la profession, les partenaires, fournisseurs, pouvoirs publics, l'opinion publique et les médias, de l'urgence de la situation. L'association soutient la profession en relayant les informations et les actualités utiles (procédures administratives facilitées, renseignements sur les aides régionales, sondages, lobbys auprès des assureurs, etc.).

[www.restoensemble.com](http://www.restoensemble.com)



## CULINA HORTUS ÉLU MEILLEUR RESTAURANT VÉGÉTARIEN DU MONDE

Après le succès de son premier établissement *Victoire & Thomas*, ouvert dans la même rue en 2016, Thomas Bouanich a récidivé en ouvrant au mois d'octobre 2018 *Culina Hortus*, « Jardin Potager » en latin. Pour cette deuxième adresse, il a choisi de ne servir ni viande ni poisson. Adrien Zedda, également chef de la première adresse, réussit le pari d'élever au rang « gastronomique », une cuisine exclusivement composée de légumes, céréales, fruits, œufs et laitages. Un exercice récompensé par le guide vert *We're Smart 2020*, créé par le chef Frank Fol. qui vient de l'élire Meilleur Restaurant végétarien du monde. Dans ces pages, pas d'étoiles mais des radis dont le nombre, de 1 à 5, qualifie le restaurant. Dans la grille de notation, la prise en compte de la quantité de légumes utilisés dans les plats et l'aspect durable de la cuisine. La carte est renouvelée toutes les semaines le midi, une fois par mois le soir, et se compose de produits majoritairement biologiques et issus de circuits courts.

38, rue de l'Arbre Sec - 69001 Lyon

04 69 84 71 08

Fermé le dimanche et le lundi

[culinahortus.com](http://culinahortus.com)



## ALAN GEAAM S' ENGAGE AUPRÈS DE L'ASSOCIATION HOPHOPFOOD



*HopHopFood*, association reconnue d'intérêt général, créée par des particuliers sensibles aux questions du gaspillage et de la précarité alimentaire, a désormais son ambassadeur : le chef étoilé Alan Geaam. Déjà engagé auprès des personnes fragilisées auxquelles il offre chaque jour des produits de sa boulangerie Nicolas Flamel, le chef d'origine libanaise va désormais plus loin dans sa démarche en proposant sur le site de l'association une vingtaine de produits de sa boulangerie à destination du personnel des urgences de l'Hôtel-Dieu à Paris. Les articles se réservent en ligne et se récupèrent en fin de journée à la boulangerie. Alan Geaam souhaite sensibiliser les commerçants de son quartier à le suivre dans sa démarche.

<http://www.hophopfood.org>

# INFOS

## LA MAISON ARIBERT MILITE POUR LES ABEILLES

Le chef Christophe Aribert (deux étoiles et une étoile verte au guide Michelin), avec l'aide de l'association *L'Essence de l'être*, a installé au mois d'avril sept ruches sur le toit de son restaurant. Cette démarche, inspirée du système botanique de permaculture, s'inscrit dans la continuité de l'écoresponsabilité dans laquelle le chef a entièrement pensé son établissement. Les abeilles peuvent désormais butiner les fleurs, plantes aromatiques, fruits et légumes du potager. Ces ruches permettent de



préservé une population d'abeilles indispensables à notre écosystème, souvent menacées par l'utilisation intensive de pesticides, mais elles offriront également à l'établissement entre 60 et 120 kg de miel, que le chef utilisera dans les cuisines de son restaurant, au café *A* et en guise de cadeau offert dans les chambres de l'hôte.

[www.maisonaribert.com](http://www.maisonaribert.com)



## ÉRIC FRECHON REJOINT LES DOMAINES DE FONTENILLE



Bioussé et Guillaume Foucher. Le chef triplement étoilé désormais associé aux deux entrepreneurs, épaulera en cuisine les différents chefs en place. En projet, l'ouverture d'une nouvelle adresse à quelques kilomètres de Paris. L'occasion pour le chef de faire usage de toute son expertise pour la création d'un restaurant gastronomique et d'un bistrot.

[www.domainedefontenille.com](http://www.domainedefontenille.com)



## LES PÂTISSERIES DE CÉDRIC GROLET S'EMPORTENT

Depuis le 14 mai, les clients de la boutique *Cédric Grolet Opéra* peuvent commander en ligne les créations de la nouvelle carte imaginées par le chef et son associé Yohann Caron. Au rang des nouveautés, la fleur de fruits marmelade aux fruits de saison, les corbeilles de fruits, fusion entre viennoiserie et pâtisserie, et parmi les classiques, le flan vanille, le cake au chocolat et les cookies aux fruits et aux pépites de chocolat. Une fois la commande enregistrée et le paiement effectué en ligne (minimum 15 €), le retrait s'effectue dans un délai de 48 h maximum, à la boutique, du mardi au samedi de 10 h à 17 h.

**35, avenue de l'Opéra - 75009 Paris**

[www.cedric-grolet.com](http://www.cedric-grolet.com)





Présente  
**Nicolas Paciello**  
 Chef Pâtissier,  
 Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris.



Photographie: Romain Ricard

À 15 ans, Nicolas débute son apprentissage avec un CAP dans la région de Forbach puis un BTM à Metz. Il intègre ensuite la boutique parisienne Fauchon, sous les ordres de Christophe Adam. Cinq ans plus tard, il seconde Jérôme Chausse à l'Hôtel Crillon puis devient l'adjoint de Benoît Couvrand à la pâtisserie de Cyril Lignac. Il intègre le Prince de Galles en 2013, sous les ordres de Yann Couvreur. En 2015, après une pause d'un an en tant que Chef Pâtissier de l'hôtel La Réserve avec Jérôme Banctel, Nicolas revient au Prince de Galles aux côtés de Stéphanie Le Quellec, avec qui il décrochera en janvier 2019 la 2<sup>ème</sup> étoile au guide Michelin pour le restaurant La Scène. En 2018, il fait partie des 15 sélectionnés en finale du Concours MOF, et sort son premier livre "Le Carnet de recettes qui déchire" aux éditions Robert Laffont. Il propose également des cours de pâtisserie à son image, "L'Atelier qui déchire", où les participants sont invités à intégrer son univers avec pour maîtres-mots : partage, transmission, convivialité et plaisir. À la rentrée 2019, il intègre le poste de Chef Pâtissier de l'Hôtel Fouquet's Barrière à Paris.



Photographie: Laurent Fau

## Sa recette : Tarte citron, pointe de sésame

Recette pour 10 tartes.

### 1. Sablé breton au sésame

60 g	Beurre pommade
60 g	Sucre semoule
30 g	Jaunes d'œufs
3 g	Levure chimique
1 g	Fleur de sel
80 g	Farine T55
1 g	<b>Fruit'Zest Citron jaune Capfruit</b>
20 g	Sésame blanc torréfié

Préchauffer le four à 160 °C. Travailler le beurre pour qu'il devienne pommade. Fouetter le beurre et le sucre au batteur pour obtenir une consistance crémeuse. Ajouter les jaunes d'œufs (à température ambiante), puis mélanger. Ajouter la farine, la levure chimique, les graines de sésame, la fleur de sel et Fruit'Zest Citron jaune, puis mélanger à nouveau. Étaler la pâte obtenue sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé (pour obtenir une épaisseur de 1,2 - 1,5 cm), puis détailler en rectangle de 3 cm par 10 cm. Faire cuire dans un moule en silicone Flexipan environ 15 minutes.

### 2. Confit agar citron vert

175 g	<b>Fruit'Purée Citron vert Capfruit</b>	Fouetter Fruit'Purée Citron vert avec le sucre et l'agar-agar. Faire bouillir le tout puis débarrasser dans un grand récipient plat. Laisser figer puis mixer afin d'obtenir une consistance de gelée.
10 g	Agar-agar	
25 g	Sucre	

### 3. Crémeux citron

80 g	Sucre semoule
80 g	Œufs entiers
115 g	Beurre
1 g	Gélatine en feuille
20 g	<b>Fruit'Zest Citron jaune Capfruit</b>
60 g	<b>Fruit'Purée Citron jaune Capfruit</b>

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau bien froide. Faire chauffer Fruit'Purée Citron jaune et Fruit'Zest Citron jaune. Dans un bol, fouetter les œufs et le sucre puis ajouter le jus de citron. Remettre sur le feu et fouetter jusqu'à 90 °C, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Passer au chinois pour retirer les zestes. Lorsque la préparation est redescendue à 70 °C, ajouter la gélatine bien essorée. Mélanger puis débarrasser dans un grand récipient plat en filmant bien au contact, afin d'éviter que le crémeux ne forme une croûte. Lorsque la préparation est redescendue à 40 °C, ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir au réfrigérateur.

### 4. Finitions

90 g	Nappage neutre
50 g	Graines de sésame blanc torréfié

### Montage et finitions

Dans un moule en silicone Flexipan, pocher un fond de crémeux citron, puis pocher au centre une petite bande de confit agar citron vert. Recouvrir d'une nouvelle couche de crémeux citron. Laisser figer au congélateur quelques heures.

Démouler le sablé breton au sésame ainsi que le crémeux citron. Faire fondre le nappage neutre et glacer les rectangles de crémeux citron. Assembler les deux rectangles de sablé breton au sésame et crémeux citron. Parsemer de graines de sésame blanc torréfié.



### Fruit'Purée Citron vert Capfruit

Le citron vert est une variété d'agrumes très acidulé, à la chair juteuse et légèrement plus parfumée que celle du citron jaune. Capfruit utilise la variété Persian Lime, cultivée au Mexique, qu'on distingue pour sa chair généreuse et la quasi-absence de pépins. De par sa teneur en vitamine C, le citron vert supporte très bien la congélation. La purée de citron vert est proposée sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, comme l'ensemble de la gamme Agrumes Capfruit.

# AGENDA & CONCOURS



## SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION (SIAL) - PARIS 18 ET 22 OCTOBRE 2020

SIAL Paris, malgré un climat bouleversé par l'épidémie du Covid19, s'inscrit toujours comme le lieu incontournable des lanceurs de mode et des chasseurs de tendances. À l'heure des transitions, des réinventions et de la responsabilité sociale globale, l'édition 2020 a pour ambition de fédérer l'écosystème Food autour des transformations majeures à l'œuvre dans l'industrie agroalimentaire. La thématique, *#Ownthechange* en plus de faire écho à l'enjeu des prochaines années : « Comment nourrir la population mondiale en 2050 ? » s'intéresse également aux initiatives, et aux innovations des entreprises de l'agroalimentaire en temps de crise. Comment développer et adapter son business ? Quelles sont les nouvelles technologies développées pour manger sainement ? Ce sont quelques-unes des interrogations de la prochaine édition du plus grand salon du secteur de l'agroalimentaire qui vise cette année à bousculer les codes afin d'aider les entreprises à se réinventer en temps difficiles.

<https://www.sialparis.fr>

## SALON EGAST - STRASBOURG DU 14 AU 17 MARS 2021

Initialement prévue du 8 au 11 mars 2020, la 18e édition du salon Egast est reportée du 14 au 17 mars 2021. Le premier salon professionnel de l'agroalimentaire et du tourisme du Grand-Est sera parrainé par les chefs Guillaume Gomez et Marc Haerberlin, et mettra à l'honneur l'hôtellerie, présente depuis trois éditions. La thématique des « 4 éléments » inclura quelques nouveautés : *LEgast Hôtel*, un hôtel-restaurant éphémère de 230 m<sup>2</sup>, un nouvel espace commun avec les bouchers ainsi qu'un mini-studio. Deux expositions feront également leur apparition, celle du designer *Alsace Idée* présentant des objets culinaires design, et celle du photographe Franck Horand exposant des photographies issues de la série intitulée « entre leurs mains ».

[www.egast.eu](http://www.egast.eu)



## FOOD MARKET - MARCHÉ DE BELLEVILLE - PARIS ANNULÉ

Initié pour la première fois en juillet 2015 par une bande d'amis passionnés de gastronomie, le *Food Market* est très vite devenu, sur le marché de Belleville, le rendez-vous incontournable des amateurs de street-food. À chaque rendez-vous, le jeudi soir sur le boulevard de Ménilmontant, le public découvre une quinzaine de stands de restauration sélectionnés par les organisateurs pour leur qualité de cuisine mais également pour leur éthique et la sincérité de leur démarche. En plus de pouvoir acheter des plats de différents horizons culinaires, le public peut profiter d'espaces de dégustation. Une fréquentation importante, trop vu le contexte actuel, a contraint les organisateurs à cesser ses rassemblements pour revenir, normalement en septembre, recréer ces moments de partage et de convivialité.

[www.lefoodmarket.fr](http://www.lefoodmarket.fr)



## LE FESTIVAL ART'È GUSTU - ALÉRIA - CORSE ANNULÉ

La 16e édition du festival *Art'è Gustu*, organisé sur la commune d'Aléria en Corse, ne s'est finalement pas déroulée comme prévu les 25 et 26 avril 2020. Suite au Covid-19 les organisateurs ont décidé d'annuler cette édition, sans savoir encore si elle pourra se tenir en 2021, faute d'une trésorerie nécessaire, annonce dans *Corse Infos*, Valérie Hermé Franceschi, la présidente du festival. Elle encourage ainsi les détenteurs de billets à les conserver pour une édition future et par ce biais permettre un fonds de trésorerie suffisant à la mise en place d'un prochain événement. Les remboursements de billets sont bien entendu possibles sur le site Internet.

[www.artegustu.com](http://www.artegustu.com)



**TASTE OF PARIS****Du 10 au 13 décembre 2020**

Devenu le festival incontournable des gourmets de la capitale, *Taste of Paris*, prévu mi-mai au Grand Palais, est reprogrammé début décembre. Suite à l'interdiction des rassemblements de plus de 5000 personnes, le nombre de visiteurs sera toutefois limité à 4200 par session. Présents pour cette 6<sup>e</sup> édition : Alain Ducasse, Pierre-Sang Boyer, Éric Frechon, Cédric Grolet, Stéphanie Le Quellec, etc. Les détenteurs de billets recevront un e-mail de la billetterie **Wezevent**. Les billets et crédits achetés seront automatiquement transférés aux dates de décembre via un nouvel e-billet. Pour ceux qui ne pourraient s'y rendre en décembre, un remboursement est possible. Il suffit pour cela de remplir le formulaire en ligne avant le 22 septembre 2020.

[www.paris.tastefestivals.com](http://www.paris.tastefestivals.com)

**FINALE DU CONCOURS DE LA CUILLÈRE D'OR****8 mars 2021**

La Cuillère d'Or, concours 100 % féminin, se préparait à célébrer ses 10 ans. Initialement prévue au mois de novembre, la finale internationale est reportée au 8 mars 2021. Nouvelle date, nouveau lieu. Alors que cet événement devait se tenir au salon EquipHotel, Porte de Versailles, en 2021, il se déroulera à l'École Ferrandi Paris. Aucun programme n'a encore été communiqué.

[www.lacuilleredor.com](http://www.lacuilleredor.com)

**SALON DE LA PÂTISSERIE - PARIS****JUIN 2021**

Événement incontournable des bees sucrés, le Salon de la Pâtisserie réunit depuis 2018 de nombreux amateurs et professionnels. Véritable lieu de rencontres et d'échanges, ce salon prévu fin juin au Parc des Expositions, Porte de Versailles, est reporté en 2021 sans date ni programme précis pour le moment. Pierre Hermé est en revanche confirmé comme président du salon.

[www.lesalondelapatisserie.fr](http://www.lesalondelapatisserie.fr)

**CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE D'ISIGNY****SEPTEMBRE 2020**

Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny, initié il y a 15 ans par la Coopérative Isigny-Sainte-Mère et l'Association nationale des professeurs de boulangerie (AAINB) accueille chaque année de jeunes apprentis boulangers dont l'objectif est de confectionner un croissant d'exception à partir de beurre d'Isigny. Alors qu'elles devaient se tenir début mai à Ifs près de Caen (Calvados), les sélections régionales sont reportées en septembre. Date à venir.

[www.isigny-ste-mere.com](http://www.isigny-ste-mere.com)

**LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE****MARS 2021**

Créé en 1992 au sein du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, ce salon organisé normalement chaque année en mars a été reporté à l'année prochaine suite à la crise sanitaire. Incontournable pour toutes les entreprises bourguignonnes et les professionnels du secteur viticole (sommeliers, restaurateurs, cavistes, etc.), ce rendez-vous exclusivement réservé aux professionnels et aux journalistes rassemble plus de 1 000 exposants et 6 000 vins de Bourgogne, une aubaine pour les œnophiles friands de nouveautés.

[www.grands-jours-bourgogne.fr](http://www.grands-jours-bourgogne.fr)



# CARNET DE RECETTES

# Cyril Lignac



---

## EN CUISINE AVEC CYRIL LIGNAC

---

**C**uisinier, pâtissier, véritable entrepreneur, Cyril Lignac est aussi depuis 15 ans l'incontournable animateur des programmes culinaires de la chaîne M6. À l'heure du confinement, il s'est invité chaque soir dans nos cuisines pour relever un défi, préparer un plat et un dessert en 50 minutes. Entre deux directs, il a pris le temps de nous parler en visioconférence.



Son énergie semble n'avoir aucune limite, son enthousiasme est inaltérable et son accent aveyronnais n'a pas pris une ride. Cyril Lignac conserve intacte cette passion pour la cuisine, et pour cette vie qu'il mène tambour battant. Insatiable entrepreneur, il a, en l'espace de quinze ans, fondé une boîte de production en charge de tous ses programmes télévisés, quatre restaurants, un bar, une chocolaterie et cinq pâtisseries. Et cette aptitude à être sur tous les fronts avec la même rigueur et la même énergie suscite l'admiration de ses proches. Éternel curieux, il a l'envie de tout essayer, car la vie est courte dit-il, alors autant se faire plaisir. Ce qu'il a fait chaque soir durant le confinement en partageant son savoir et ses techniques culinaires auprès d'un large public ravi, de partager cinquante minutes avec l'un de nos chefs les plus cathodiques.

#### LA CUISINE, ACTIVITÉ FÉDÉRATRICE

À l'heure du confinement, tous les Français semblent s'être mis à la cuisine, les réseaux sociaux le prouvent, et l'engouement que rencontre l'émission « Tous en cuisine » sur M6 en est également le reflet. Cyril Lignac l'explique assez simplement : « Dans la vie traditionnelle, les enfants sont à l'école, et souvent ils profitent de la cantine. Quant aux parents, ils mangent sur le pouce ou au restaurant, et pour certains prennent aussi le repas du soir à l'extérieur. En temps de confinement, il faut faire à manger deux fois par jour, midi et soir. » Et ce qui apparaît parfois comme une contrainte prend ici la forme de plaisir, d'apprentissage et de moments de partage. « Et puis, souligne le chef, il y a la fierté de l'avoir fait maison. Je me régale des gens que je connais et qui m'appellent pour me dire "On fait la cuisine avec toi, on apprend

plein de trucs, c'est génial". » Cette période est donc l'occasion de changer ses habitudes, de s'essayer à autre chose, et quoi de mieux, surtout en France, que de se retrouver autour d'un repas préparé en famille. L'animateur ne se fait cependant pas trop d'illusion : « Je ne dis pas que lorsque tout le monde reprendra sa vie, tout le monde sera à 18h45 en train de faire la cuisine avec moi, loin de là. Mais cette période nous permet toutefois de faire des choses que nous ne prenons pas le temps de faire d'habitude. »

#### UN LIEN UNIVERSEL

« La cuisine tisse un lien entre les gens, confesse le chef. Ce sont des moments que nous n'oublierons pas car nous étions tous ensemble à cuisiner. C'est la magie de ce programme, qui pourtant est aux antipodes de ce que la télé donne aujourd'hui. Ce n'est pas un programme linéaire, c'est-à-dire sans cette interaction que l'on a perdue à la télé mais que l'on a retrouvée avec les réseaux sociaux. » Il sourit à l'évocation de ce constat, car « ce qui est drôle, raconte-t-il, c'est que ce format d'émission, on l'a proposé à M6 deux ou trois mois avant ». La preuve est désormais faite que cette télévision en direct à toute sa place. « Et moi j'avais déjà cette sensation qu'il fallait retrouver une interaction à travers la télé, car la télé "linéaire" souffre de cette perte de proximité. La télé en direct c'est quelque chose de vrai. » Et lorsqu'on lui demande de justifier le succès du programme qui rassemble plus de 2,5 millions de personnes chaque soir, le chef répond instantanément « parce que les gens ont besoin de vérité, de proximité, de comprendre les choses et qu'on leur explique avec sincérité ».

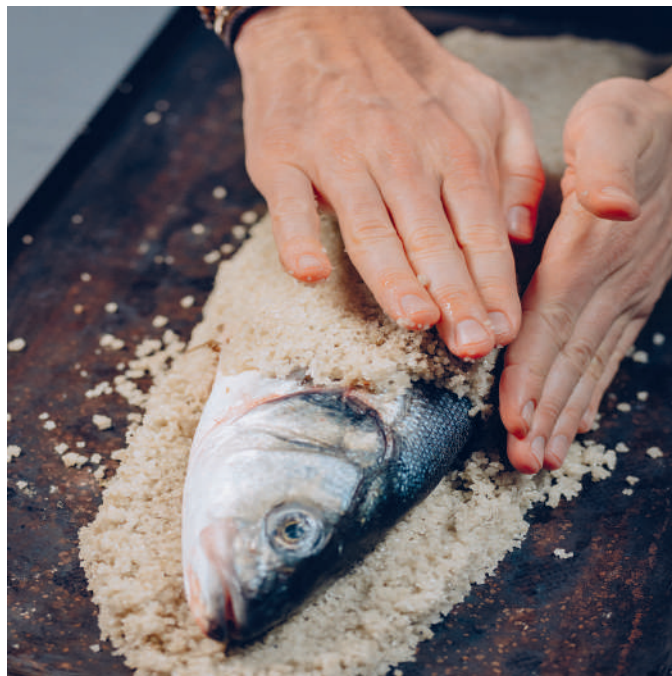
### DES RECETTES ACCESSIBLES

Le principe de l'émission « Tous en cuisine » est simple. Une liste d'ingrédients dévoilée dans la journée sur les réseaux sociaux du chef et de la chaîne, et un rendez-vous quotidien avec la promesse de préparer un repas en 50 minutes avec des produits accessibles. « Je donne des recettes qui vont permettre aux gens de changer leur quotidien, réalisables en même temps que moi, avec la possibilité de me poser des questions s'ils le souhaitent, grâce à l'interaction. Et ça c'est formidable. » L'animateur-cuisinier est très fier de son programme, qu'il voit comme de « la vraie télé ». « Nous ne sommes pas là pour faire une démonstration de la grande cuisine française, nous sommes là pour partager le quotidien des Français, qui pour certains sont dans la souffrance. C'est une bulle d'oxygène pour eux. Avec nos secrets de chefs, des recettes simplifiées, à la portée de tous, c'est une manière de changer leur quotidien avec rien. » Une cuisine de tous les jours dans laquelle le chef se sent aussi à l'aise que lorsqu'il joue une partition plus gastronomique. « J'aime cette idée de partition en cuisine. C'est ce que je trouve fantastique dans notre métier, c'est qu'il y a plusieurs manières de l'exercer, et je me sens à l'aise dans toutes. Cette cuisine, démarrée avec le confinement, m'a fait revenir à la genèse de mon métier, et puis surtout elle me permet de tout faire de A à Z, de faire la cuisine, pas de faire faire. De prendre une asperge, de l'éplucher, de la cuisiner, de l'assaisonner, de goûter, de la dresser et de la partager. »

### UN DIRECT MILLIMÉTRÉ

Si le chef conserve toute sa spontanéité à l'antenne, son émission est néanmoins préparée et répétée dans les moindres détails. « Pour un direct, dit-il, on ne peut pas se lancer sans aucun repère. Il y a des temps impartis, celui de l'intro, de la pub, de la fin de l'émission. » Toute l'émission est donc répétée et chronométrée afin de caler les différentes étapes, et permettre au personnel technique de savoir au préalable comment se déroulera la recette et la manière dont je me comporterai à l'antenne. « Lors de la réunion avec la scripte, vers 13h30, j'explique ce que je vais faire, à quel moment, et surtout combien de temps précisément me prend chaque étape. Et je lui indique également les éventuels pièges ou les moments où je m'arrêterai pour bien expliquer aux gens que ce point-là est important. » Une préparation indispensable pour répondre à la promesse de manger 50 minutes plus tard. Et si comme l'explique l'animateur, on enlève les 12 minutes d'intro, les 5 minutes de pub, la minute de retour après la pub et les 3 minutes de fin, ce sont 21 minutes qui se sont envolées. On comprend mieux l'intérêt de parfaitement caler le « conducteur » pour être dans les temps. « Surtout que moi aujourd'hui, je sais à quel rythme vont les gens, je m'adapte en fonction, je vais plus ou moins vite selon les difficultés. » À 16 h, répétition pour que chacun connaisse son rôle, puis un peu de repos avant le direct. Dernière étape, la mise en place des ingrédients et des ustensiles, car on l'aura bien compris, impossible de perdre une minute à chercher un couteau ou une écumoire. Ne reste plus qu'à se chauffer la voix avant de se mettre aux fourneaux « en live ».

« AVEC NOS SECRETS  
DE CHEFS, DES RECETTES  
SIMPLIFIÉES, À LA PORTÉE  
DE TOUS, C'EST UNE  
MANIÈRE DE CHANGER LEUR  
QUOTIDIEN AVEC RIEN. »







1. Aux Prés - 2. Le bar des Prés - 3. Le Chardenoux

## INTERVIEW CONFINÉE

### Comment avez-vous organisé vos différentes activités avec la fermeture administrative de vos établissements ?

J'ai tout fermé sauf la boîte de production (Kitchen Factory Production), car elle produit ce que je fais en média donc l'émission « Tous en cuisine ». Les restaurants et les pâtisseries sont à l'arrêt car au début les collaborateurs étaient un peu effrayés, on n'avait pas les masques, nous étions un peu dans le flou donc j'ai choisi de fermer et d'attendre de voir comment allaient se passer les choses. Et pendant la période de fermeture, on en a profité pour effectuer les travaux d'entretien que nous ne pouvions pas faire d'habitude car les pâtisseries ne ferment jamais, donc c'est compliqué de remettre un coup de neuf dans les labos et les fournils. Là comme tout était à l'arrêt, on en a profité pour refaire tous les plafonds des boulangeries, les peintures, les carrelages et les sols. Mon associé s'est occupé de cela avec des entreprises qui travaillaient. Nous avons rouvert les boutiques à la sortie du confinement.

### Et les restaurants ?

Je ne pense pas rouvrir les restaurants tout de suite... Concer-

nant les pâtisseries, nous avons les moyens de sécurité adaptés. Nous avons commandé des protections pour le visage, des visières intégrales, installé des plexis, donc il n'y a pas de problèmes pour travailler. Les comptoirs déjà, permettent de conserver une certaine distance naturelle. Les collaborateurs portaient des gants bien avant cela donc nous n'avons aucun problème à servir nos clients. Mais pour les restaurants, c'est plus compliqué. J'ai de petits établissements dans lesquels les gens mangent au comptoir les uns collés aux autres. Je ne peux pas rouvrir pour 20 couverts. Je préfère par conséquent attendre et me dire que je rouvrirai quand ce sera passé.

### D'un point de vue financier, combien de temps pouvez-vous tenir avec vos établissements fermés ?

Aujourd'hui les salaires sont pris par l'État, les charges ont été reportées, j'espère même qu'elles seront annulées. Les prêts sont reportés, et pour la trésorerie, j'ai obtenu des prêts à la banque. La seule chose irrécupérable c'est la perte de chiffre d'affaires. Après c'est une crise sans précédent donc il faut être calme et patient.



### **Vous semblez effectivement très serein !**

J'entends certains de mes confrères s'énerver mais ce n'est pas la faute du gouvernement, c'est une crise sans précédent. L'État est au rendez-vous, il paie les salaires. Les collaborateurs ne touchent certes que 80 % de leur salaire mais tout le monde est en bonne santé, et nos proches vont bien. J'ai des amis qui ont perdu leurs parents, leurs beaux-parents. Ma sœur est infirmière dans un service d'urgence de CHU, elle est en première ligne. J'ai eu l'occasion d'en parler avec elle, je sais ce que c'est. Donc bien sûr il y a une perte de chiffre d'affaires qui est inévitable, les entreprises vont être endettées et il va nous falloir retravailler plus dur. La reprise sera certainement difficile, cette situation va mettre certaines entreprises en péril, mais de qui est-ce la faute ? L'État ne paierait pas les salaires, ce serait autre chose. Imaginez si nous vivions aux États-Unis, comment ferions-nous ? On a la chance de vivre dans un pays comme la France. Nous avons la chance d'être accompagnés par l'État. Certes, la perte d'exploitation est réelle mais comme pour toutes les entreprises en France. Comme pour une entreprise de transport ou un agriculteur, un pêcheur, nous sommes tous logés à la même enseigne.

### **Vous êtes donc confiant ?**

Je croise les doigts pour qu'on sorte de cette pandémie et que l'on puisse rouvrir nos établissements normalement. Mais avant même de rouvrir nos portes, l'important est que les gens soient en bonne santé, et qu'on ne meurt plus de cette maladie. C'est juste ça. Il faut arrêter d'être égoïste. Nous devons faire face à une privation des libertés, à des difficultés financières, à une perte de nos repères, mais je me dis que ce ne sont que quelques mois à tenir. L'État est avec nous, on se serre les coudes. Et puis on va recommencer et se relever. On s'est relevé des attentats, de toutes les galères qu'on a subies en France donc on va s'en sortir, il faut être optimiste.

### **Avez-vous des projets pour cette fin d'année malgré cette période d'incertitude ?**

Il y a *Ischia*, le restaurant italien qui remplacera le *Quinziesme* que nous devons ouvrir le 17 avril. Les entreprises ont repris

les travaux à la sortie du confinement et je pense ouvrir au mois de septembre. D'ailleurs, je pense que j'aimerais ouvrir tous les restaurants en septembre. Je vais pour l'heure travailler avec les pâtisseries, et puis on verra pour les restaurants. Mais je sais que j'ai de la chance par rapport à mes collègues car j'ai un groupe diversifié. Mais tant que tout le monde est protégé, que chacun bénéficie du chômage, je peux patienter. Je programme une année blanche comme beaucoup, on ne gagnera pas d'argent cette année, on va se réendetter. Mais après, qu'est-ce que tu veux faire ? Ce n'est la faute de personne. Je vois les restaurateurs qui font de la vente à emporter, tous ceux qui essaient de s'en sortir, je trouve ça génial ! Car dans cette situation, ce ne sont pas les plus intelligents, ceux qui ont le plus d'argent qui vont s'en sortir, ce sont ceux qui savent s'adapter.

### **Vous êtes impatient de retrouver vos restaurants ?**

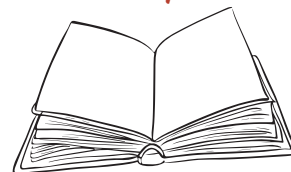
C'est évident. La vraie question est « quand tout redeviendra-t-il normal ? ». Quand vais-je retourner rue du Dragon, rentrer dans mon restaurant, c'est mon angoisse, car je pense que nous ne vivons pas là le moment le plus dur. Tant que nous sommes soutenus par l'État tout va bien, mais au moment de débrancher la perfusion, je crains que cela ne devienne difficile. C'est pour ça que pour l'instant je préfère garder la tête froide. J'entends des gens qui s'énervent, font des radios, des télévisions, je me dis, ce n'est pas maintenant qu'il faut s'affoler. C'est quand l'État va enlever la perfusion et qu'on va se retrouver seuls. Si là il n'y a pas de clients, c'est à ce moment qu'on sera très, très, très mal. Si nos clients prennent d'autres habitudes, si nos établissements tournent à moitié, si en novembre il y a une deuxième vague, on fait comment ? C'est ça qui me fait peur.

# Cyril Lignac

Record de 2,7 millions

**TOUS** EN  
**CUISINE**  
**EN DIRECT**

Une quarantaine  
de livres publiés



18

Émissions présentées  
au sein du groupe M6

Première émission de télé

**OUI CHEF!**

en 2005

*Chef la recette, Vive la cantine, Le chef contre-attaque,  
Miam : mon invitation à manger, Top Chef, 100% Terroirs, etc...*



150 personnes  
travaillent pour  
Cyril Lignac



1

chocolaterie



4

restaurants



5

pâtisseries



1

bar

# SAUMON BOUILLON THAÏ, RIZ AUX PETITS POIS

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 4 pavés de saumon
- 6 champignons de Paris équeutés et lavés
- 25 cl de bouillon de volaille
- 25 cl de lait de coco
- 1 tige de citronnelle fraîche
- 10 g de gingembre
- Les zestes et le jus d'un citron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de pâte de curry vert
- 1 cuillère à café de sauce nuoc-mam
- 1 cuillère de sucre
- 500 g de riz basmati cuit (soit 150 g de riz cru)
- 50 g de petits pois cuits
- Quelques feuilles de coriandre ou une autre herbe de votre choix
- Huile d'olive
- 1 citron jaune
- Sel fin / poivre du moulin

Préchauffer le four à 170°C.

### MISE EN PLACE

Émincer l'échalote, tailler la tige de citronnelle en fins biseaux, peler et couper le gingembre en rondelles, et escaloper les champignons. Réserver chaque élément séparément.

### CUISSON

Dans une casserole, verser un trait d'huile d'olive, ajouter l'échalote, la citronnelle, le gingembre, la pâte de curry vert, et mélanger. Ajouter les champignons, l'ail et cuire

3 à 5 minutes sans coloration. Verser le bouillon, porter à ébullition, ajouter le lait de coco, les zestes du citron vert puis laisser mijoter 15 à 20 minutes.

Assaisonner les morceaux de poisson de sel fin et les faire colorer sur chaque face. Verser le bouillon avec les légumes, enfourner et laisser cuire 3 minutes à 170°C pour une cuisson rosée et 6 minutes pour une cuisson plus poussée.

### FINITION

Dans une sauteuse, dans un peu d'huile d'olive, réchauffer le riz cuit et les petits pois. Il est possible d'ajouter un peu de coriandre ciselée.

Dans un ramequin, mélanger le jus de citron avec la sauce nuoc-mam et le sucre.

Passer le bouillon à la passette fine dans une casserole et mélanger sur feu doux avec un peu de condiment jus de citron-sauce nuoc-mam-sucre, vérifier l'assaisonnement en sel fin.

### DRESSAGE

Dans des assiettes creuses, déposer un peu de riz, un pavé de saumon, puis verser du bouillon.

Terminer en décorant par des feuilles de coriandre et des zestes de citron jaune.





# SOUFFLÉ AU COMTÉ

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

### INGRÉDIENTS

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait entier
- 100 g de comté râpé (emmental, gruyère)
- 4 œufs
- Sel fin, poivre du moulin
- Muscade ou cumin
- Beurre en pommade pour le moule
- Chapelure pour le moule

Préchauffer le four à 200°C.

### MISE EN PLACE

Beurrer les moules individuels de bas en haut et verser de la chapelure fine dedans pour les chemiser. Taper les moules pour retirer l'excédent de chapelure.

Clarifier les œufs, réserver les blancs et les jaunes séparément.

### POUR L'APPAREIL À SOUFFLÉ

Dans une casserole, faire fondre le beurre sans coloration, ajouter la farine, mélanger et laisser cuire quelques minutes. Ajouter le lait chaud petit à petit et laisser cuire quelques minutes. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin, aromatiser avec la muscade (ou le cumin) puis ajouter le fromage râpé et mélanger.

Retirer du feu, débarrasser dans un saladier et incorporer les jaunes d'œufs.

Monter les blancs et les incorporer délicatement à l'appareil précédent à l'aide d'une maryse.

### CUISSON

Verser dans les moules et enfourner pour 10 minutes de cuisson. Compter 25 à 30 minutes pour un gros soufflé de 4 personnes.

Sortir les soufflés et servir immédiatement.



## ASPERGES VERTES ACIDULÉES, PARMESAN ET ŒUF COULANT

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### INGRÉDIENTS

- 16 asperges vertes de belle taille
- 4 œufs
- 2 citrons jaunes
- 50 g de parmesan  
(ou un autre fromage à pâte pressée cuite)
- Huile d'olive
- Sel fin, gros sel et piment d'Espelette

#### MISE EN PLACE

Tailler les queues des asperges en biseau pour retirer la partie filandreuse.

Écussonner les asperges jusqu'à 5 cm du haut de la tête à l'aide d'un couteau d'office.

Faire bouillir 2 casseroles d'eau, 1 petite avec juste de l'eau et 1 plus grande pour les asperges avec 1 petite poignée de gros sel.

Préparer 2 bains d'eau glacée.

#### CUISSON

Plonger les asperges dans l'eau bouillante durant 6 minutes. Pour vérifier la cuisson, récupérer une asperge à l'aide d'une écumoire et introduire la pointe d'un

couteau d'office qui doit pénétrer très facilement. Veiller toutefois à les conserver légèrement croquantes.

Une fois cuites, plonger les asperges dans un bain d'eau glacée aller retour pour arrêter la cuisson, puis les égoutter pour une consommation immédiate ; pour une consommation ultérieure, les réserver dans le bain d'eau glacée (elles resteront bien vertes). Sortir les asperges au bout de 6 minutes et les déposer sur un linge.

Pendant la cuisson des asperges, faire cuire les œufs durant 6 minutes. Au terme de la cuisson, plonger les œufs dans un bain d'eau froide. Au bout de quelques minutes, les écaler dans le bain d'eau, cela facilite l'enlèvement des coquilles.

#### DRESSAGE

Dans les assiettes, déposer les asperges, passer un filet d'huile d'olive, ajouter un filet de jus de citron jaune, déposer l'œuf entier coulant ou coupé en deux, puis râper quelques copeaux de parmesan et un peu de zestes de citron jaune.

Terminer en parsemant d'un peu de fleur de sel et d'une pincée de piment d'Espelette.





## POISSON AU FOUR À L'HUILE D'OLIVE, VIERGE DE LÉGUMES

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### INGRÉDIENTS

- 4 pavés de poisson de 110 à 120 g chacun
- 100 g de petits pois écossés
- 4 brins de thym frais
- 25 cl de bouillon de légumes
- 100 g de tomates cerises ou tomates concassées
- 1 petit brocoli
- 1 dizaine d'olives vertes dénoyautées
- Le jus d'un citron jaune
- 15 cl d'huile d'olive
- Piment d'Espelette ou piment en poudre
- Fleur de sel et sel fin

Préchauffer le four à 180°C.

#### MISE EN PLACE

Faire cuire les petits pois dans une casserole d'eau bouillante salée durant 5 minutes. Les rafraîchir dans un bain d'eau glacée et les réserver.

#### CUISSON

Dans un plat pouvant aller sur le feu, verser un trait d'huile d'olive, laisser chauffer, puis déposer les pavés de poisson, assaisonnés de sel et faire colorer d'un côté quelques minutes à feu moyen. Ajouter le thym et le bouillon de légumes puis enfourner le plat pour 8 à 10 minutes.

#### FINITION

Couper les tomates cerises en quartiers, les mélanger avec les petits pois cuits, les petites sommités de brocoli cru et les olives coupées en quatre. Ajouter le jus de citron, verser l'huile d'olive à mi-hauteur, assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette.

#### DRESSAGE

Lorsque les poissons sont cuits, les sortir du four, les déposer dans un plat ou dans des assiettes, puis répartir la vierge de légumes dessus. Servir aussitôt.

# LÉGUMES CUISINÉS AU CUMIN, ŒUF CASSÉ

RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

## INGRÉDIENTS

- 2 petites (ou 1 grosse) courgettes lavées
- 2 petites (ou 1 grosse) aubergines lavées
- 1 oignon épluché
- 2 gousses d'ail épluchées
- 200 g de coulis de tomates
- Thym / basilic
- Paprika en poudre
- Cumin en poudre
- Piment en poudre
- 4 œufs (1 par personne)
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Préchauffer le four en position grill à 240°C.

## MISE EN PLACE

Couper les courgettes et les aubergines en dés de 1 cm de côté. Ciseler l'oignon. Réserver séparément.

## CUISSON

Dans une poêle (ou une sauteuse), verser un trait d'huile d'olive, faire revenir les oignons, ajoutez le thym et l'ail, puis les courgettes et mélanger. Ajouter les aubergines, assaisonner de sel fin, de cumin, de paprika et de piment d'Espelette, mélanger à nouveau. Laisser s'évaporer l'eau de végétation des légumes. Une légère coloration va apparaître. Ajouter la sauce tomate, mélanger légèrement et laisser cuire 20 minutes.

## DRESSAGE

Déposer les légumes dans un plat de service allant au four. Casser les œufs sur les légumes et placer sous le grill du four durant 2 minutes.

Sortir le plat, verser un trait d'huile d'olive, parsemer de piment d'Espelette, de fleur de sel et de quelques feuilles de basilic.

Servir avec du pain grillé à l'huile d'olive.







# TARTE AUX FRAISES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

- 250 à 500 g de fraises
- 10 g de beurre pour le moule

## POUR LA PÂTE SUCRÉE AU ZESTE DE CITRON

- 30 g de poudre d'amandes
- 50 g de fécule de maïs
- 180 g de farine
- 1 g de fleur de sel
- 90 g de sucre glace
- 95 g de beurre pommade
- 1 citron jaune
- 1 œuf

Dans un cul de poule (ou un saladier), mélanger la poudre d'amandes, la fécule, la farine, la fleur de sel et le sucre glace. Ajouter le beurre pommade, râper le zeste du citron jaune, mélanger à nouveau puis incorporer l'œuf. Débarrasser sur un papier sulfurisé, replier le papier et placer au réfrigérateur pour 15 minutes.

## POUR LA CRÈME D'AMANDES

- 95 g de beurre pommade
- 120 g de poudre d'amandes
- 95 g de fécule de maïs
- 1 œuf

Dans un cul de poule (ou un saladier), mélanger le beurre pommade, la poudre d'amandes et la fécule puis incorporer l'œuf. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

## POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 25 cl de lait entier
- Les zestes d'un citron jaune
- 6 feuilles de basilic
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de fécule de maïs
- 40 g de sucre
- 25 g de beurre froid

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le zeste de citron et les feuilles de basilic. Dans un cul de poule (ou un saladier), fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la fécule puis verser le lait chaud dessus à travers un chinois fin sans cesser de fouetter. Reverser dans la casserole et laisser cuire doucement en remuant à la spatule jusqu'à épaississement. Débarrasser la crème dans un cul de poule (ou un saladier), incorporer le beurre coupé en petits cubes, puis filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

## CUISSON

Beurrer un moule à tarte ou un cercle. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°C. Déposer une plaque à pâtisserie au frais.

Sortir la pâte du réfrigérateur, abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. La déposer sur la plaque à pâtisserie froide et replacer 15 minutes au réfrigérateur.

## FINITION

Pendant ce temps, équeuter les fraises, les couper en deux dans la longueur.

Foncer le moule (ou le cercle), couvrir d'une couche de crème d'amandes et enfourner pour 25 minutes de cuisson.

Démouler et laisser refroidir sur grille entre 15 et 20 minutes.

Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur pour qu'elle revienne à température ambiante. La lisser à l'aide d'un fouet puis garnir le fond de tarte sur ½ cm d'épaisseur. Ranger harmonieusement les fraises dessus.





## BISCUIT ROULÉ AU CHOCOLAT À LA NOISETTE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 2 jaunes d'œufs
- 3 œufs entiers
- 135 g de sucre semoule
- 6 blancs d'œufs
- 85 g de sucre semoule
- 85 g de farine
- 5 g de beurre doux
- Un pot de pâte à tartiner maison (ou de bonne qualité)
- 225 g de chocolat au lait
- 25 g d'huile de tournesol
- 50 g de noisettes hachées et torréfiées (ou amandes ou pistaches)

### MISE EN PLACE

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie, y incorporer l'huile puis les noisettes et réserver.

Avec le même bain-marie, faire chauffer le pot de pâte à tartiner.

### POUR LE BISCUIT ROULÉ

Dans un cul de poule (ou un saladier), monter les jaunes d'œufs, les œufs entiers et les 135 g de sucre au ruban, ajouter la farine à la maryse et réserver.

Dans un second cul de poule, monter les blancs d'œufs avec les 85 g de sucre jusqu'à ce qu'ils forment comme un bec d'oiseau puis les incorporer au mélange précédent, délicatement à l'aide d'une maryse.

Verser l'appareil sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile silicone ou d'un papier sulfurisé, égaliser à l'aide d'une spatule puis enfourner pour 5 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 210°C.

### FINITION

Hacher les noisettes.

Sortir le biscuit du four et le laisser reposer 1 minute quand il sort du four. Déposer un torchon humide sur le plan de travail, et y retourner le biscuit pour conserver le moelleux.

Décoller le papier sulfurisé, parer les bords du biscuit puis le couvrir de pâte à tartiner en laissant 2 cm nus à une extrémité.

Rouler le biscuit en le serrant bien (mais pas trop pour ne pas le casser) puis le poser sur une grille.

Couvrir le biscuit de glaçage et laisser figer dans un endroit frais.



## SALADE DE FRAISES À LA FLEUR D'ORANGER, CRÈME LÉGÈRE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 200 g de fraises
- 50 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- ¼ de gousse de vanille
- 30 g de fécule de maïs
- Eau de fleur d'oranger
- 20 cl de crème liquide entière bien froide
- 1 citron jaune

Placer deux saladiers dans le congélateur.

Faire chauffer le lait dans une casserole.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la fécule. Verser le lait chaud en fouettant, puis verser dans la casserole et laisser cuire doucement en remuant à la spatule jusqu'à épaississement.

Aromatiser avec quelques gouttes de fleur d'oranger ou un peu de cannelle en poudre selon le choix, puis débarrasser la crème dans l'un des saladiers placés au congélateur. Réserver au réfrigérateur.

Équeuter les fraises puis les couper en deux. Dans le second saladier, fouetter la crème.

Mixer ou mélanger au fouet la crème pâtissière, puis incorporer la crème fouettée à l'aide d'une maryse.

### DRESSAGE

Déposer la crème dans le fond des bols et les fraises dans le même sens. Râper le zeste d'un citron jaune.

# À LA TABLE DE Lionel Giraud



---

## CAVE À VIN ET À MANGER À NARBONNE

---

**L**ionel Giraud devait ouvrir son bistro-cave à vins le 15 mars 2020, et sa table étoilée, entièrement rénovée le 15 mai. Autant dire que le confinement a mis à mal tous ses projets. Le chef doublement étoilé du restaurant *La Table Saint Crescent* nous a tout de même accueillis dans les cuisines de sa nouvelle cave à manger pour quelques recettes de saison, réalisées avec les produits de son terroir.





L'établissement créé par son père en 1995 est devenu le sien en 2004. Venu prêter main-forte à des parents quelque peu dépassés par une vie de restaurateurs usante, il s'est avec abnégation, engagé, avec son épouse, à pérenniser l'entreprise familiale. Avec une certaine inconscience, avoue-t-il quelques années plus tard, il se porte caution et s'engage à rembourser les dettes laissées par son père. Durant cinq années, il travaillera d'arrache-pied, sans même pouvoir se verser de salaire, à redynamiser l'activité du restaurant et assainir les comptes. Une première étoile vient toutefois encourager ses efforts en 2005 mais il attendra ensuite dix-sept ans pour gagner la seconde ; dont il n'a pas encore profité puisque son établissement a fermé pour travaux au mois de décembre 2019. Pour l'heure, c'est dans sa nouvelle cave à vins et à manger qu'il prend ses marques, en vendant les produits frais de producteurs voisins, les vins de la cave et quelques plats à emporter dont il livre dans ces pages quelques recettes.

#### LA CUISINE, PAS VRAIMENT UNE ÉVIDENCE

Si le petit Lionel a inévitablement traîné ses fonds de culotte dans les cuisines paternelles, le métier de cuisinier ne lui est pas vraiment apparu comme une évidence. Suivre les traces de son père, Claude Giraud, représentait avant tout l'opportunité de passer plus de temps avec des parents accaparés par un métier très prenant. Le chef ne nie pas cependant que l'univers de la cuisine appartient à ses repères d'enfance, et qu'il fut bercé par la convivialité du restaurant, les équipes, les brigades, et que tous les échanges que l'on peut avoir dans un restaurant font partie de son ADN. Jeune cuisinier, il se forme à l'école de la rigueur, intégrant en 1995

la prestigieuse brigade de Christian Constant, chef de l'*hôtel de Crillon*. Parmi ses camarades de brigade : Éric Frechon, Yves Camdeborde, Alain Pégouret, Jean-François Rouquette, etc. Il quittera Paris pour Grasse où il rejoint Jacques Chibois. Suivrons Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, puis *La Cabre d'Or* aux côtés de Jean-André Charial et de Michel Hué avant qu'il n'épaulé son père dans les cuisines du restaurant familial.

#### UN UNIVERS DE CUISINE SINGULIER

Il y a 5 ans, Lionel Giraud prend un virage à 180° et décide de se couper de tous les réseaux de distribution. « J'étais un enfant très lié à la nature, nous avons un écosystème fabuleux sur la Narbonnaise, avec la Clape et le Canigou à côté, on est très vite à la campagne. J'étais dans une phase de ma vie où j'étais prêt à tout plaquer. Je ne voulais plus pousser mon caddy le matin à Métro et choisir des produits qui arrivent de partout. Même si c'étaient de beaux produits, je ne le vivais pas forcément bien. » Le chef vient alors d'être papa pour la seconde fois, et se dit « soit on arrête et on vend tout, soit je prends un virage », sans pour autant savoir comment le prendre. Il suffira d'une rencontre, durant quelques jours de vacances dans les Landes, avec le producteur Henri Bastelica, pour que le chef ait son déclic. L'homme a créé son potager en autosuffisance pour offrir à sa famille le meilleur de la nature, avec à l'esprit que l'aliment est le premier médicament de l'homme. Au fil du temps et d'une production croissante, le maraîcher livre aujourd'hui les plus belles tables de France. Pour des raisons personnelles, Lionel Giraud se retrouve dans cette philosophie, et décide lui aussi de modifier entièrement son paradigme alimentaire.

### LE LOCAL SINON RIEN

« J'ai commencé à faire un rayon autour de mon restaurant, en choisissant la région de l'Aude, puis l'Occitanie, l'Aveyron, l'Aubrac, et en Midi-Pyrénées pour les produits laitiers. » L'optique du chef est de s'approvisionner dans un circuit très court, les produits de maraîchage, par exemple, sont cultivés à moins de 2 km du restaurant. « Je passe commande, on ramasse et on me livre ; c'est aussi simple que cela. » Et pour aller au bout de sa philosophie, le chef s'est mis en tête d'exploiter pleinement son écosystème. « Plutôt que d'acheter un bois à fumer sur Internet, je suis allé ramasser les aiguilles de pin de la Clape, et progressivement je me suis mis d'accord avec les gardes-chasses, pour notamment récupérer les bois brûlés. » Les plateaux de fromages sont ainsi fabriqués à partir de bois brûlés de la Clape durant un gros incendie en 2017. Et progressivement, le cuisinier a inversé la tendance, entrant dans une démarche où la nature écrit tous les jours ce qu'il servira à sa table. Il en est de même pour la pêche. Le chef achète directement ses poissons à la criée de Port-la-Nouvelle. « Je suis le seul chef en France à avoir accès au bouton de la criée, comme un mareyeur ou un poissonnier. Je me suis battu pour cela car je trouvais insensé que le poisson pêché à 10 km de chez moi parte à Rungis sur une plateforme, pour être ensuite redistribué par Métro, avec 3 jours d'allers-retours, et une chair brûlée sur la glace. »

### JUSQU'AU-BOUTISTE

Pour respecter la nature et obtenir les meilleurs produits, le chef va encore plus loin. « J'ai mis des protocoles en place avec les criées pour leur faire pratiquer la technique ikéjime, afin qu'ils pêchent moins mais mieux. Pour que seul le poisson commandé soit pêché. Pour qu'on évite d'épuiser nos ressources naturelles, et qu'on soit conscients de cette nécessité de dire : Aujourd'hui vous pêchez énormément pour faire un peu d'argent mais au final les prix chutent parce que vous avez beaucoup de quantités que vous n'arrivez pas à vendre en totalité. Dans ces conditions, peut-être faut-il réfléchir différemment et arrêter de tuer nos écosystèmes et nos ressources naturelles en ne pêchant que le poisson commandé. » Lionel Giraud les invite également à s'inspirer du Japon pour préserver le vivant en conservant les poissons en bassin jusqu'à l'abattage. « Respecter le vivant, explique le chef, c'est se respecter nous-mêmes, et par là même le consommateur, qui est le dernier maillon de la chaîne. »



« RESPECTER LE VIVANT,  
C'EST SE RESPECTER  
NOUS-MÊMES, ET PAR LÀ  
MÊME LE CONSOMMATEUR,  
QUI EST LE DERNIER  
MAILLON DE LA CHAÎNE. »



### L'APRÈS COVID-19

Avec cette philosophie, le chef se projette déjà dans l'après crise sanitaire, et invite à s'orienter désormais vers un système d'autosuffisance, raisonnable, de production et d'achat. « Arrêtons de polluer la planète, lâche-t-il, de faire venir des paquebots de je ne sais où pour avoir de l'ail chinois. On a de l'ail magnifique chez nous. Et si nous ne sommes pas capables d'écouler une production, mettons-la à fermenter. On obtiendra de l'ail noir. Aujourd'hui ça se paye à prix d'or, et pourtant il me suffit de 8 jours pour l'obtenir chez moi grâce à une machine qui m'a coûté 85 €. » Le chef prône un retour aux choses essentielles, au bon sens. « Quand le potager produit, dit-il, et qu'on ne sait pas absorber l'intégralité des récoltes, il suffit de mettre en conserve. C'est une transformation intelligente de cette manne généreuse que la nature nous offre, afin d'avoir une consommation pérenne. » Il cite alors l'un de ses plats signatures, « le merlu de ligne servi en navet ivre. » Des navets taillés en bandes, immergés dans du saké (produit dans les Pyrénées) et des kalamansi de la maison Bachès près de Perpignan. « Pendant un an nous avons ainsi eu des navets à sortir des pots pour notre plat, et l'eau de fermentation nous permettait ensuite de faire notre sauce. Donc nous avons tout utilisé, et rien gaspillé. »



### PHILOSOPHIE DE CUISINE

Lionel Giraud ne sert plus de caviar à sa carte, il lui préfère les produits du cru. « Nous sommes partis du principe que le produit de luxe était le produit de proximité et d'ultra fraîcheur. Le produit n'est plus de luxe par rapport à son prix, mais par la valeur ajoutée que l'on apporte, par le travail que l'on applique pour sa préparation. » À la carte du restaurant ? « Une trame de menu explique le chef, grosso modo, avec des plats que vous choisissez mais qui changent quotidiennement. » Car dans cette philosophie de recevoir en offrande les dons de la nature, il faut en permanence s'adapter aux récoltes et aux différents aléas, notamment climatiques. « Quand des plats tiennent un mois on les laisse un mois, si ce n'est qu'une semaine, c'est une semaine. Si on peut juste repenser la garniture, rectifier une sauce ou la réadapter, on le fait, rien n'est figé. » Le chef raconte être entré dans une mécanique de développement permanent qui empêche d'être statique, qui oblige à être innovant, et à trouver en permanence des solutions à des problématiques naturelles. C'est une cuisine sur le fil... « Je pense que c'est peut-être par cette démarche que la deuxième étoile est tombée. C'est devenu un effet de mode mais nous sommes arrivés à être tellement à l'aise avec cette gymnastique quotidienne, que nous nous sommes révélés à faire des choses qui avaient du sens, juste hors norme. Et ça a été récompensé. »

### UNE CUISINE D'ÉMOTION

Cette vision est une façon de reconsidérer son métier, une profession mise en « étau » durant trop longtemps aux yeux du chef. « La philosophie de la maison est aujourd'hui de faire très bien avec ce qu'on a. C'est comme créer une histoire, un fil conducteur, quelque chose de positif à raconter à nos clients. Et au-delà d'aller dire c'est



bon, c'est bien assaisonné, c'est bien cuit... il se passe quelque chose à l'intérieur. » Et l'intérieur poursuit le chef, c'est tout simplement d'avoir consommé des produits qui à aucun moment n'ont souffert dans la chaîne alimentaire. Les énergies, animales, végétales, ont été respectées, et le consommateur le ressent. « Ces dernières années, j'avais des gens qui partaient en pleurant, c'est très émouvant, quand vos clients sortent de table les larmes aux yeux et expriment leur ressenti après avoir passé 3 heures à table. »

### LA RÉOUVERTURE

À l'issue de cette fermeture administrative imposée aux restaurateurs, Lionel Giraud rouvrira les portes de *La Table Saint Crescent* entièrement rénovée avec un investissement de plus d'un million d'euros. Pour reprendre son activité dans les meilleures conditions possibles, le restaurateur compte sur le soutien d'une équipe fidèle et unie, mais également sur l'appui de différents organismes, à commencer par son bailleur, auprès duquel il a négocié un report de loyer de 5 mois (7 500 € mensuel), puis auprès de la BPI où il a sollicité un prêt pour assurer la trésorerie nécessaire au fonctionnement de l'établissement. Pour l'heure, il a toutefois pu ouvrir sa cave à vins et à manger pour assurer un point relais afin d'aider les producteurs locaux à écouler leur marchandise (légumes, poissons, fruits, œufs, etc.) avec en plus une offre de vins et de plats du jour vendus à emporter.

TEXTE : MICHEL TANGUY.  
PHOTOS : PASCAL LATTES

L'INTERVIEW DE CE SUJET S'EST FAITE PAR VISIOCONFÉRENCE.  
LES PHOTOS RÉALISÉES SUR PLACE PAR NOTRE PHOTOGRAPHE L'ONT ÉTÉ EXCLUSIVEMENT POUR LE MAGAZINE. C'EST POUR CETTE RAISON QUE, DURANT LE SHOOTING, LE CUISINIER NE PORTE NI MASQUE NI GANTS.

# COCOTE DE QUEUE DE BAUDROIE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

## INGRÉDIENTS

- 4 queues de baudroie\* (180 g environ chacune)
- 100 g de fèves fraîches
- 12 oignons nouveaux
- 1 botte de radis roses avec fanes
- 150 g de pommes de terre grenailles
- 50 g de jambon sec de Lacaune
- 40 cl de bouillon de jambon (réalisé avec des parures et l'os du jambon sec)

Mettre les queues de baudroie au gros sel durant 30 minutes puis les rincer et les sécher avec un papier absorbant. Réserver.

Écosser les fèves, les faire blanchir et les dérober.

Nettoyer les oignons, ôter la première peau puis couper la tige.

Tailler le jambon en fins lardons.

## CUISSON

Dans des cocottes en fonte individuelles, déposer un lit de fèves, une queue de baudroie puis ajouter quelques lardons, 3 oignons, quelques radis et les pommes de terre grenailles.

Couvrir et faire mijoter sur feu doux durant 15-20 minutes.

Servir les cocottes directement sur assiette.

\* le chef suggère de sécher les queues de baudroie sur os, durant 4 jours, suspendues dans un frigo à poisson afin d'affiner le goût et la texture de la chair.







## TAGLIATELLES DE SEICHE

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### INGRÉDIENTS

- 2 seiches de taille moyenne
- 500 g de crème liquide
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de jambon sec de Lacaune
- 1 oignon doux (taillé en tagliatelles)

Enlever la tête des seiches, les laver et les tailler en tagliatelles.

Émincer finement l'oignon et le faire cuire dans la moitié de la crème, avec un peu de sel. Une fois cuit, décanter les seiches et réserver la crème.

Dans une casserole, mélanger les crèmes et les faire fumer durant quelques minutes au fumoir.

Battre les jaunes, les verser sur une plaque de cuisson avec un peu de sel, et placer au fumoir quelques minutes.

Cuire les jaunes durant 6 minutes à la vapeur à 60°C, mélanger pour homogénéiser la texture, verser en poche et réserver.

#### FINITION

Porter la crème fumée à frémissement, ajouter les oignons et y faire cuire les tagliatelles. Débarrasser.

#### DRESSAGE

Dans une assiette creuse, déposer les tagliatelles et au centre, pocher une peu de pâte de jaune fumé.

Décorer avec quelques fleurs de bourrache.



## SOUPE GLACÉE DE COSSES DE PETITS POIS, PETITS POIS, BROUSSE DE BREBIS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 500 g de petits pois
- 100 g de brousse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel

Écosser les petits pois. Réserver les cosses, et les petits pois séparément.

Enlever la tige des cosses et les cuire à l'anglaise durant 15 minutes environ. Elles doivent se déliter.

Débarrasser en glaçante puis les placer dans le bol d'un blender et mixer avec un filet d'huile d'olive et un peu d'eau de cuisson.

Passer au chinois et réserver au frais.

### FINITION

Passer les petits pois à l'eau salée durant 3 minutes, les refroidir en glaçante, puis les envelopper avec un filet d'huile d'olive.

Détendre la brousse avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner de fleur de sel.

### DRESSAGE

Verser la soupe glacée dans des assiettes creuses, ajouter les petits pois, et quelques gouttes d'huile d'olive.

Terminer par une quenelle de brousse et quelques fleurs de capucine (elles apporteront le côté poivré).

# TURBOTIN AU NATUREL

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

### INGRÉDIENTS

- 2 turbotins de 600 g
- 5 asperges vertes
- 1 kg d'épinards frais

Vider et ébarber les turbotins puis les faire rôtir entiers au four, durant 15 minutes à 120°C.

Écussonner les asperges, peler le pas des tiges puis les faire cuire à l'anglaise durant 6 minutes. Décanter et placer immédiatement en glaçante.

### DRESSAGE

Faire tomber les épinards avec une pointe de beurre et une gousse d'ail en chemise dans une poêle chaude puis déposer au fond des assiettes – on les fait tomber.

Réchauffer les asperges avec un filet d'huile d'olive dans une poêle puis débarrasser dans un plat adapté. Vous pouvez ajouter un ruban d'œuf fumé (voir recette de Tagliatelles de seiche).

Présenter les turbotins sur un plat de service et découper à table.









## TARTARE DE THON ROUGE AU NATUREL

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### POUR LE TARTARE

- 100 g de longe de thon rouge de ligne
- 100 g de ventre de thon
- 100 g de queue de thon rouge
- 1 cuillère à soupe d'estragon ciselé
- Le vert d'une tige de cébette ciselée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel

Tailler les différents morceaux en cubes, assaisonner avec sel, huile d'olive, estragon et cébette.

#### POUR LA BONITE SÉCHÉE

- ½ bonite fraîche (environ 250 g)

Envelopper le filet de bonite fraîche dans du papier aluminium, le percer, puis faire sécher au four à 80°C pendant 24 heures.

À l'issue du séchage, placer la bonite environ 30 minutes dans un fumoir. La durée dépend du parfum dégagé par le bois ou l'élément utilisé pour le fumage\*.

#### POUR LE BOUILLON DASHI

- Pour 1 tête de thon rouge
- 125 g de bonite séchée taillée en fins copeaux
- 1 poignée d'algues (nori ou wakamé)
- 30 cl de saké Koï Koï

Placer la tête de thon dans un contenant adapté, couvrir d'eau microfiltrée (afin d'éviter les goûts parasites), ajouter l'ensemble des ingrédients et cuire à 70°C durant 12 heures.

Filtrer le bouillon et le refroidir.

#### DRESSAGE

Dresser le tartare au centre de l'assiette puis verser le bouillon froid autour.

\* Lionel Giraud utilise les aiguilles de pin de la Clape dont le parfum est assez puissant. Dans le cas d'un bois plus doux, rallonger le temps de fumage.



## FRAISES AU JUS

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### INGRÉDIENTS

- 2 barquettes de 250 g de fraises
- Une cuillère à soupe de sucre cristal

Passer rapidement les fraises sous l'eau, enlever le pédoncule, et les parer pour que la base soit plate. Placer les parures dans un cul de poule, filmer et poser dans un bain-marie. Laisser suer pour qu'elles rendent leur jus.

Filtrer et refroidir le jus pour qu'il soit bien glacé.

Tailler les fraises en 2 ou en 4, les saupoudrer de sucre et laisser ainsi quelques minutes.

#### DRESSAGE

Déposer les fraises dans le fond d'une assiette creuse, arroser de jus et terminer en ajoutant 2 ou 3 fleurs d'hysopé, de cosmos et quelques morceaux de meringue.

# À LA TABLE DE Pierre Augé



---

## LA MAISON DE PETIT PIERRE À BÉZIERS

---

**P**ierre Augé a le débit rapide et le verbe chantant. Son accent trahit ses origines et son regard vif assume la fierté d'une région dont il défend les producteurs et le terroir. À l'heure du confinement, il se démène pour préserver son activité et l'emploi de ses équipes.



« J'ADORE L'ESTHÉTIQUE,  
J'ADORE QUAND C'EST BEAU  
MAIS IL FAUT QUE CE SOIT  
BON AVANT TOUT »

Pierre Augé n'a pas perdu de temps. À 14 ans, il quitte le domicile familial pour l'école hôtelière *Sacré Cœur* de Saint-Chély-d'Apcher, avant, BEP en poche, de rejoindre Paris. Quelques années auprès d'Éric Frechon, Alain Solivèrès et Yves Camdeborde puis il part à Londres intégrer la brigade du *Sketch* dont Pierre Gagnaire signe la carte. En 2010, il rentre dans sa région et rachète, avec son épouse Fanny, le restaurant de son père. Mais cette année sera aussi celle de « Top Chef ». « Je n'avais même pas compris que c'était de la télévision au départ, j'ai accepté d'y participer car cela faisait longtemps que je n'avais pas fait de concours, et que c'était sympa. » Car même s'il ne gagne pas, sa participation lui apporte beaucoup, dit-il, notamment par le regard que les autres chefs ont porté sur sa cuisine, et aussi sur l'aspect esthétique sur lequel il ne s'était pas porté avant sa participation à l'émission : « Ce n'est pas que je ne savais pas faire mais j'avais d'autres priorités à l'époque, et elles n'étaient pas là. J'adore l'esthétique, j'adore quand c'est beau mais il faut que ce soit bon avant tout. »

#### UNE CUISINE DE GRAND-MÈRE

« C'est l'esprit que j'aime, une cuisine traditionnelle. Pour moi c'est la vraie cuisine, mijotée, travaillée, on ne jette rien, on utilise tout. Mais c'est un bon produit avant tout. Après on modernise un peu mais la base c'est toujours une cuisine de grand-mère. C'est ce qui me correspond le plus. » Les assiettes de Pierre Augé reflètent l'esprit méditerranéen et les produits du terroir local, même s'il avoue y glisser « car il adore ça » un petit peu d'Espagne et d'Italie. Et comme un hommage à son père boucher-charcutier, il propose terrines, pâtés de tête et jarrets de porc au foie gras. « Mon père était un bon charcutier. La charcuterie est un vrai lien, et je pense qu'il faut encore un peu plus l'accentuer, mais c'est du

travail, c'est un autre métier. » Pierre Augé s'attache aujourd'hui à servir des charcuteries les plus saines possibles, sans sel nitraté, sans additif, avec des salages exclusivement au sel marin. Et « si le jambon est un peu plus gris, lâche le chef, et bien il est un peu plus gris, mais c'est meilleur pour nous ».

#### UNE AFFAIRE DE FAMILLE

C'est avec son épouse Fanny que Pierre Augé a racheté le restaurant de son père. « Ma femme travaille avec moi, et heureusement, car elle s'occupe de tout. La partie logistique, la salle, les règlements, tout sauf de la cuisine. Une cuisine où il passe tout son temps, trop aux yeux de son épouse, mais la passion n'a généralement pas de limites. Il faut de surcroît assurer la gestion de l'équipe, qui en dix ans est passée de 6 à 22 personnes, et les services sur les quatre niveaux de l'établissement, soit une centaine de couverts, auxquels s'ajoute l'activité de vente à emporter, très utile en ces temps de crise. Et lorsqu'on interroge le chef sur ce que les gens viennent chercher chez lui, il répond sans hésiter « la simplicité, l'authenticité, la vérité, le bon goût... mais cela nous ne sommes pas les seuls à le faire, et heureusement d'ailleurs. Surtout ils viennent passer un bon moment, sans prise de tête, avec une véritable convivialité, qu'on assume et qu'on veut garder ». Chez lui se croisent une clientèle locale et quelques touristes, échappés de l'A9 ou en villégiature dans la région. Sa grande fierté est de réussir à accueillir une clientèle diversifiée, sans distinction d'âge ni de classe. Et les enfants dont il voit l'évolution : « Des clients nous suivent depuis le début, les petits sont venus lorsqu'ils avaient un ou deux ans, maintenant ils en ont douze, et ils prennent aussi les grands menus. Parfois ce sont même eux qui réclament de venir pour leur anniversaire. »



## INTERVIEW COVID19

### Comment avez-vous réagi à la fermeture administrative imposée par le gouvernement ?

On a d'abord pris un coup derrière la tête ; et puis on a enclenché tout de suite car nous n'avions pas trop le choix. Je savais très bien que reporter les charges n'était pas possible. Soit on les annulait, pour que nous puissions continuer à vivre, dans le cas d'un report, c'était presque impossible. Nous sommes dans l'incapacité de payer le double de charges dans les prochains mois. Nous avons donc immédiatement proposé la vente à emporter, car on l'autorisait. Ce qui nous a rapidement permis de rentrer un peu de trésorerie pour payer ce que nous pouvions.

### Qu'avez-vous mis en place pour le fonctionnement actuel ?

Tout le monde est en chômage partiel, on ne travaille qu'à quatre : ma femme, moi, un cuisinier et un serveur. Ce qui nous permet d'assurer les prises de commandes via notre site Internet, les préparatifs et les livraisons. Les gens peuvent choisir selon les arrivages. J'adapte chaque jour ma cuisine et les propositions en fonction de ce que je reçois. Quant à l'aspect livraison, nous étions déjà équipés ; le livreur porte donc gants, masque, et charlotte si nécessaire.

### Vos clients vous ont immédiatement suivis ?

Oui, c'est ce qui fait plaisir. De nombreux clients et amis nous épaulent et ça donne du baume au cœur. Tout le monde sait qu'on est dans la m\*\*\*\* donc les gens nous aident comme ils peuvent, en commandant. Nous proposons deux formules, à 19 et 25 €, et un brunch, le week-end depuis le dimanche 26 avril. Et le samedi, une formule amuse-bouche, deux petites entrées, type apéro tapas, et un plat convivial comme la paella, vendus en portion familiale ou individuelle. Livrés sous forme de cocote à poser sur la table. Pareil pour le brunch où on met des choses un peu partout sur la table et chacun se sert, car la notion de convivialité dans les moments que nous traversons est encore plus importante.

### Cette activité vous permet de couvrir vos charges ?

Les charges non, il y en a trop, imaginez avec 20 employés. Ce n'est pas possible mais bon ça paie l'URSSAF, différentes petites choses. Je tente de payer tout le monde pour ne pas avoir trop de retard sur l'après. J'ai la chance de pouvoir continuer à travailler et je le fais ; après il n'y a pas de jour de repos, il n'y a que le soir où je suis à la maison. On travaille tous les jours, car concrètement sur une situation comme celle-là, si on prend un peu de retard on peut tenir 2 ou 3 mois maximum.



### **Vous avez participé à un mouvement de solidarité ?**

Avec une association nous avons préparé à manger aux soignants des hôpitaux. J'ai arrêté la semaine de Pâques car le rythme était trop soutenu. Nous avons servi plus de 10 000 repas en un mois et demi. Je commençais le matin puis j'enchaînais vers 13h/13h30 avec mes équipes. Nous servions près de 350 couverts par jour. Et à Pâques nous avons cuisiné pour les aides-soignants, les pompiers, la police et les éboueurs. Avec l'aide de la cuisine centrale on a préparé plus de 2 400 repas en deux jours. Nous avons cuisiné les agneaux de lait des Pyrénées, afin de permettre aux producteurs de subsister, car sinon ils cessaient leur activité l'année prochaine. Mon fournisseur de Perpignan a acheté tous les agneaux, et on les a repris derrière. La solidarité s'exerce de cette manière-là aussi. Tout le monde s'entraide comme il peut.

### **Vous avez l'impression que l'on va conserver ce lien créé ?**

J'ai un peu de mal à le croire. Je pense qu'il y aura une base, que certains le comprendront, comme déjà aujourd'hui, mais pour les autres, je ne sais pas. Pour ma part, je crois que l'aspect local aujourd'hui, c'est le côté humain, humaniste qu'il faut avoir en travaillant avec les gens à côté de chez nous. Et se rendre la pareille. On le comprend un peu tardivement. Mais stoppons certaines incohérences, comme les grandes surfaces où tu trouves encore des fraises d'Espagne, des asperges de Hollande, et où ils te disent qu'ils travaillent avec les petits maraîchers, ça mérite une grande gifle dans la g\*\*\*\*\* !

### **On ne travaille pas suffisamment avec le local ?**

Bien sûr que non, regardez durant cette crise, les gens se sont rués sur les pâtes puis ensuite sur la farine. Il y a des meuniers en France, mais l'agroalimentaire achète toutes ses farines en Allemagne et en Italie ; ils n'ont jamais travaillé avec les Français avec excuse que les prix sont plus élevés. Mais s'ils travaillaient

à l'année avec les fournisseurs à côté de chez eux, il y aurait certainement un moyen de faire baisser les prix. Aujourd'hui encore, c'est presque de la faute du producteur. C'est un manque de respect avant tout. Ne nous étonnons pas de ne manger que de la merde et des fraises au mois de décembre. Il faudrait arrêter mais qui va arrêter ce mode de fonctionnement ? Il y a un lobbying alimentaire tellement important.

### **Comment envisagez-vous la réouverture ?**

Je pense qu'elle sera progressive mais qu'on va vivre avec ce problème jusqu'à la fin de l'année. Après on verra. Pour l'heure notre région est peu touchée, ensuite viendra le risque d'une seconde vague... Ce qui est sûr, c'est qu'il faudra certainement accueillir deux à trois fois moins de monde pour respecter les règles de distanciation, donc poursuivre l'activité de vente à emporter pour continuer à vivre. C'est une activité qui va être importante, et c'est aussi une autre façon d'aborder les choses, de servir le client différemment.

### **Pensez-vous pouvoir préserver la masse salariale intacte ?**

Je me pose la question tous les jours. On va voir à la réouverture comment les choses se passent et comment on peut s'organiser au mieux pour ne pas perdre nos employés. Après tout dépend jusqu'à quand, tout dépend comment, de nombreux facteurs entrent en ligne de compte. Le but du jeu est de garder chacun des collaborateurs car ce sont aussi eux qui nous font avancer, évoluer. Aujourd'hui je ne me vois pas les licencier. C'est pour cela qu'il faut réfléchir et trouver des solutions.

# MIMOSA DE POIREAUX, GRIBICHE RELEVÉE À L'ANCHOIS DE COLLIOURE

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LES POIREAUX

- 2 gros poireaux
- 100 g de filets de merlu
- 2 blancs d'œufs
- Sel fin
- Piment d'Espelette
- 500 g de crème liquide

Laver les poireaux, ne conserver que les blancs. Tailler des tronçons d'environ 3 cm de longueur et cuire au four mixte vapeur à 140°C durant 20 minutes. Laisser refroidir puis enlever les intérieurs de chaque tronçon afin d'obtenir un cylindre vide.

Dans le bol d'un robot équipé de la lame, mixer les filets de merlu avec les blancs d'œufs, le sel fin, le piment d'Espelette et la crème liquide. Tamiser au chinois, farcir la moitié des cylindres et cuire à la vapeur à 100°C durant environ 4 minutes.

### POUR LA SAUCE GRIBICHE

- 1 jaune d'œuf
- 10 g de moutarde Savora®
- 20 cl d'huile de tournesol
- 2 œufs durs hachés

- 10 g de persil ciselé
- 1 filet d'anchois haché
- 2 g de vinaigre de Xerès Spinola
- Sel / poivre

Réaliser une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde Savora et l'huile de tournesol. Ajouter les œufs durs hachés, le persil, les anchois, le vinaigre de Xérès, assaisonner de sel et de poivre puis garnir les cylindres restants.

### FINITION

- 2 œufs

Cuire les œufs 9 minutes à l'eau bouillante, les plonger dans une glaçante puis les écaler. Les passer au travers d'un tamis moyennement fin et réserver.

### DRESSAGE

- 12 filets de hareng

Dans chaque assiette, à l'aide d'un emporte-pièce, déposer un disque d'œufs passés au tamis, 5 cylindres de poireau en alternant selon la garniture ; terminer en disposant 3 filets de hareng par assiette et quelques fleurs.







# ÎLE FLOTTANTE, NOISETTES, LAIT D'AIL DOUX

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR L'ÎLE FLOTTANTE

- 60 g de blancs d'œufs
- 1 g de sel fin
- 6 g de sucre semoule
- 30 g de noisettes hachées

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sel fin et le sucre semoule pendant 6 minutes à grande vitesse.

Verser dans un cadre 25 x 17 x 5 cm posé sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé (ou d'une toile silicone), saupoudrer de noisettes hachées et cuire pendant 12 minutes dans un four ventilé préchauffé à 110°C.

### POUR LE LAIT D'AIL DOUX

- 1 tête d'ail
- 60 cl de lait demi-écrémé
- 20 cl de crème à 30 % de MG
- Copeaux de palette ibérique
- Pousses d'oseille veinée
- 50 g de noisettes entières

Éplucher les têtes d'ail et les cuire durant 30 minutes dans une casserole avec le lait, la crème, le thym et le sel.

Verser dans un blender, mixer et rectifier l'assaisonnement. Torréfier les noisettes entières au four à 160°C environ. Mixer au blinder à chaud avec 1g de fleur de sel pour réaliser un praliné et débarrasser.

### DRESSAGE

Découper l'île flottante en gros cubes. Au centre d'une assiette creuse, déposer une cuillère à café de praliné noisette, 2 cubes d'îles flottantes, quelques copeaux de palette ibérique et quelques pousses d'oseille veinée.

Verser le lait d'ail devant les convives.

# CRÊPES SOUFLÉES AUX ASPERGES VERTES DE SERVIAN, JAMBON BLANC IBÉRIQUE

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

### POUR LA PÂTE À CRÊPES

- 80 g de farine
- 100 g d'œufs
- 1/4 de litre de lait
- 50 g de beurre noisette

Dans un cul de poule, mélanger la farine et les œufs, délayer avec le lait puis terminer en incorporant le beurre noisette.

Faire cuire les crêpes dans une poêle à blinis. Réserver.

### POUR LA BÉCHAMEL

- 60 g de beurre fondu
- 60 g de farine
- 300 g de lait demi-écrémé
- 100 g d'Ossau Iraty affiné 18 mois « Ondua »

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger et laisser cuire le roux quelques instants. Délayer en versant le lait chaud petit à petit puis laisser épaissir. Terminer en incorporant l'Ossau Iraty et réserver.

### POUR LA GARNITURE

- 50 g d'oignons doux
- 100 g de jambon ibérique

- 100 g d'asperges en dés, triées
- 2 blancs d'œufs
- Sel / poivre

Peler et ciseler les oignons. Tailler le jambon en dés. Dans une poêle, faire revenir les oignons avec le jambon ibérique et les asperges. Déglacer avec 10 g d'eau, laisser évaporer puis ajouter à la béchamel.

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la béchamel froide. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

### FINITION

Sur chaque assiette déposer une crêpe découpée à l'emporte-pièce de 14 cm, garnir de l'appareil à soufflé puis couvrir d'une seconde crêpe taillée à l'emporte-pièce de 16 cm. Passer au four 3 minutes à 180°C.

### DRESSAGE

- 24 pointes d'asperges vertes
- Huiles d'olives

Lustrer les pointes d'asperge à l'huile d'olives, assaisonner de fleur de sel et de poivre puis disposer les pointes d'asperges au centre de la crêpe.







# CIVET DE MOULES DE L'ÉTANG DE THAU

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

---

### POUR LES MOULES FARCIES

- 1 kg de grosses moules
- 265 g de chair à saucisse
- 200 g de pain trempé au lait
- 10 g de persil ciselé
- 3 g d'ail haché
- 5 g d'huile olive
- 1 g de piment d'Espelette
- 5 g de sel fin
- Un peu de poivre pour assaisonner (à ajouter au moment de lier la sauce)

Dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive, faire revenir l'ail, la chair à saucisse, le pain, le persil et le piment. Assaisonner, laisser colorer légèrement et débarrasser.

Ouvrir les moules à l'aide d'un couteau d'office. Conserver le jus et farcir l'intérieur. Réserver.

### POUR LE CIVET

- 2 carottes
- 1 demi-oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 175 g de vin rouge
- ½ litre de fumet de poisson
- 100 g de sang de cochon

Tailler les carottes et l'oignon en brunoise puis les faire revenir avec l'huile d'olive dans une cocotte. Déglacer avec 100 g de vin rouge, laisser réduire à sec, mouiller avec le jus des moules, le fumet de poisson et le vin rouge restant. Donner une ébullition, déposer les moules farcies, couvrir et faire cuire à frémissement durant une quinzaine de minutes environ.

### DRESSAGE

Débarrasser les moules sur un plat et les mettre sur une seule coquille.

Lier la sauce avec le sang, poivrer, passer au chinois puis napper les moules.

En accompagnement, vous pouvez servir une salade de choux-fleurs multicolores taillés très finement à la mandoline, avec en assaisonnement sel, poivre, huile d'olive, zestes de citron et quelques pluches de persil frit.

# BALADE DANS les vignes

## LE VIGNOBLE DU MÂCONNAIS

**A**chevons notre voyage bourguignon par le Mâconnais, le vignoble le plus méridional, qui s'étend de Sennecey-le-Grand, au nord de Tournus, à Saint-Vérand, à la frontière du Beaujolais.



### LA GRANDE ET LA PETITE HISTOIRE

Comme nous l'avons vu précédemment, l'influence de l'abbaye de Cluny, au temps de sa magnificence, a été d'une importance capitale pour le développement du vignoble du Mâconnais.

Au même titre que dans les vignobles plus septentrionaux, le travail de défrichement des moines, au sens propre comme au figuré, aura créé le socle solide d'une viticulture ambitieuse. On ne peut évoquer l'histoire du Mâconnais sans parler de Claude Brosse, viticulteur à Charnay-lès-Mâcon à la fin du VII<sup>e</sup> siècle, époque à laquelle les vins ne se vendaient pas facilement, faute de voies navigables menant aux grands centres de consommation. Entreprenant et courageux, il se résolut à un déplacement à Versailles pour faire goûter son vin à la cour. Une entreprise pour le moins ambitieuse. Il chargea donc un attelage de deux bœufs avec des barriques de son vin et se mit en route.

### Une belle destinée

Après 33 jours de voyage, le vigneron atteignit son but. C'est alors qu'un coup de pouce du destin contribua au succès de son entreprise. Lors d'un office auquel il assistait dans la chapelle de Versailles, alors que l'assemblée était agenouillée, le roi remarqua un fidèle au fond de la chapelle dont la tête dépassait amplement celles des autres. Il envoya alors un officier réprimander l'irrespectueux, mais l'homme était bien à genoux. Sa très grande taille avait trompé le roi. Intrigué par son gabarit, il le fit mander après l'office. C'est ainsi que Claude Brosse put rencontrer le roi et lui vanter les mérites de son nectar que le souverain apprécia grandement et s'empressa de faire commander. Le vin du Mâconnais fut ainsi introduit à Versailles par la hardiesse d'un viticulteur de Charnay-lès-Mâcon.





## LES APPELLATIONS DU MÂCONNAIS

Les appellations mâcon (rouges, blancs et rosés) et mâcon-villages (exclusivement blanc) ont en commun de produire un ensemble de vins de fruits au plaisir immédiat. Rien de péjoratif dans ce constat mais au contraire une invitation à découvrir des vins souples et enchanteurs. D'un bout à l'autre de la zone d'appellation, des nuances existent, elles peuvent se définir par la nature des formations géologiques : les sols calcaires et bruns calcaires ainsi que les rendzines (sols typiques des roches calcaires friables, à profil généralement peu profond) donnent naissance aux vins de garde, en blanc comme en rouge. Les sols sableux, siliceux et argileux, parfois mêlés à des galets de grès favorisent, quant à eux, une expression plus fruitée et souple des vins. Des plus vifs aux plus riches, des plus fruités aux plus minéraux, c'est une palette très large qui s'offre aux amateurs. La grande diversité géologique permet ainsi une multitude d'expressions.

### Les appellations communales incarnent l'aristocratie des vins du Mâconnais.

#### Petite revue de détail :

#### POUILLY-FUISSÉ

L'appellation se répartit sur 4 villages : Chaintré, Pouilly-Solutré, Fuissé et Chaintré pour un total d'environ 800 hectares. L'étendue des quatre villages induit bien évidemment une certaine diversité géologique. Vergisson se partage entre un massif granitique à l'ouest et la roche de Vergisson à l'est. On retrouve le granit sous forme de débris mêlé à du grès. Les vins sont souples, assez tendres et de moyenne garde. Au pied de la roche de Vergisson, similaire dans sa géologie à celle de Solutré, se trouvent des sols très calcaires. Les vins qui en sont issus sont tendus, fins et élégants mais on frise parfois l'austérité. À Solutré, dont on ne présente plus la roche, le style des vins est proche de ceux issus des calcaires de Vergisson. La partie de vignes plantée sur le revers de la roche donne des vins plutôt souples, très fins et très aromatiques. À cheval sur les finages de Pouilly et de Fuissé se trouve le plateau de Beauregard au sol de calcaire très blanc dont les vins sont complexes, puissants et de grande garde. Fuissé quant à lui possède un vignoble en amphithéâtre, s'ouvrant vers le nord. Les vins y sont très parfumés, riches et gras. À l'est du finage de Fuissé se trouve un secteur granitique dont les propriétés sont similaires à celle de Vergisson. Enfin, Chaintré, qui domine la plaine de la Saône, où l'on trouve des calcaires très résistants et très durs en coteaux.

#### POUILLY-LOCHÉ ET POUILLY-VINZELLES

Ces deux crus se trouvent à l'est et au sud de Pouilly et partagent une exposition au Levant. Le nord de Loché est marqué par des sols gréseux et schisteux. Dans sa partie sud, se prolongeant jusqu'à Vinzelles, on trouve des argilo-calcaires ferrugineux. Le climat semi-continental sous influence méditerranéenne assure une récolte assez précoce et des vins amples et puissants.

#### SAINT-VÉRAND

L'aire d'appellation saint-vérand occupe une surface d'environ 750 hectares, répartis sur 7 villages de part et d'autre de Solutré-Pouilly du nord-est au sud-ouest : Prissé, Davayé, Leynes, une partie de Solutré-Pouilly, Chasselas, Chânes et Saint-Vérand. Trois types de complexes géologiques se distinguent : des coteaux calcaires que l'on retrouve dans toutes les communes à l'exception

de Saint-Vérand. Des sols granitiques ainsi que des porphyres (granit rouge) plus ou moins décomposés sur les communes de Saint-Vérand et de Leynes, des marnes à Prissé, Davayé et Chânes. Saint-vérand est donc une appellation au sein de laquelle les expressions du chardonnay sont diverses. Des vins tendus et fins naissent des coteaux calcaires, des vins plus riches et amples, issus des marnes (sols plus argileux), et des vins souples et tendres, plus immédiats sur les granits.

#### VIRÉ-CLESSÉ

Située au nord du Mâconnais, cette appellation de 450 hectares couvre les finages de 4 communes : Viré, Clessé, Laizé et Montbellet. Le calcaire est omniprésent sur les coteaux orientés au Levant. Ce cru jouit d'une certaine homogénéité dans le profil de vins ronds, sans lourdeur, à la minéralité sous-jacente, taillés pour la gastronomie. À mi-chemin des villages de Clessé et de Viré se trouve un secteur d'une centaine d'hectares tout à fait remarquables qui se distinguent du reste de l'appellation par la puissance et la complexité de ses vins : Quintaine. L'ampleur et la richesse de ses vins sont exceptionnelles. Certains vigneron récoltent même, lorsque l'année le permet, des raisins atteints de pourriture noble qui produisent de rarissimes liquoreux. À découvrir absolument !

### QUELQUES CHIFFRES :

Du nord au sud, entre Sennecey-le-Grand et Saint-Vérand, le vignoble couvre une superficie d'environ 6 000 ha dont 3 950 ha d'AOC régionales et environ 2 000 ha d'AOC communales. Le vignoble s'étend sur une quarantaine de kilomètres du nord au sud et une quinzaine d'est en ouest. Il est bordé à l'est par la vallée de la Saône, à l'ouest par le Charolais et la vallée de la Grosne.

#### Il existe 3 appellations régionales :

Mâcon, mâcon-villages et mâcon avec nom de village.

#### Et 6 appellations communales :

Pouilly-fuissé, pouilly-loché, pouilly-vinzelles, saint-vérand et viré-clessé.

#### Les appellations Mâcon avec nom de village s'étendent sur une surface d'environ 1 600 ha.

Ce sont 27 villages qui peuvent accoler leur nom et ainsi faire valoir la singularité de leurs terroirs :

Azé, Bray, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, La Roche-Vineuse, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, Saint-Gengoux-le-National, Serrières, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson, Verzé, Vinzelles.

# CARNET DE DÉGUSTATIONS



## **Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2017, Château des Rontets, 35/40 €**

L'équilibre, la fraîcheur et la persistance aromatique sont au rendez-vous dans cette cuvée issue de vignes de 70 à 90 ans.

**Château des Rontets**  
814, chemin des Rontés  
71960 Fuissé  
Tél. : 03.85.32.90.18

## **Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2018, Domaine de La Soufrandière, environ 35 €**

À l'ampleur toute méridionale du cru, ces Quarts ajoutent une minéralité qui s'exprime avec quelques années de bouteille pour donner un vin d'une race et d'une finesse peu communes.

**Domaine de La Soufrandière**  
**BRET BROTHERS - La Soufrandière**  
125, rue aux Bourgeois  
71680 Vinzelles  
Tél. : 03.85.35.67.72

## **Saint-Véran 2018, Domaine de la Croix Senaillet, environ 17 €**

C'est la principale cuvée du domaine et l'une des plus jolies de toute l'appellation. La fraîcheur le dispute à la gourmandise dans un style tout en souplesse. Cette cuvée est toujours très accessible sans jamais tomber dans la vulgarité. Rapport qualité-prix de premier ordre !

**Domaine de la Croix Senaillet**  
471, rue des Personnets - En Coland  
71960 Davayé  
Tél. : 03.85.35.82.83

## **Mâcon rouge sélection Massale 2017, Les Vignes du Maynes, 16 € au domaine**

De vieilles vignes de 60 à 100 ans plantées sur des argiles rouges recouvrant la dalle calcaire, il n'en faut pas plus pour créer ce gamay au fruité immédiat et au caractère jovial assumé. Attention, cette cuvée ne se résume pas à cette plaisante facilité. Une matière concentrée assure un vrai « fond de vin » qui l'emmènera loin.

**Domaine des Vignes du Maynes**  
Rue des moines - Sagy-le-Haut  
71260 Cruzille  
Tél. : 03.85.33.20.15

## **Viré-Clessé cuvée Tradition 2015, Domaine de la Bongran, 23 € au domaine**

Disons-le sans barguigner, cette cuvée est hors norme. La puissance, la richesse, l'ampleur et la complexité se conjuguent sans tomber dans la lourdeur. Le terroir exceptionnel de Quintaine aide mais le savoir-faire est là. Un grand vin capable de vieillir 15 à 30 ans. À noter également l'existence d'une rarissime cuvée Botrytis dont le dernier millésime produit en 2006 est un immense liquoreux.

**Domaine de la Bongran**  
Rue des Gillets  
Quintaine Cedex 654  
71260 Clessé  
Tél. : 03.85.36.94.03



# 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](http://www.thurriesmagazine.fr)

Retrouvez-nous également sur



# L'ALBUM DU PÂTISSIER Carl Marletti



**A** l'aube de ses 50 ans, qu'il fêtera le 8 juillet 2020, Carl Marletti s'épanouit dans son rôle d'artisan. Passionné, guidé par la générosité et le partage, il reste fidèle à sa boutique du 5<sup>e</sup> arrondissement parisien où il cisèle une pâtisserie haute couture.

1. Carl pendant son service militaire
2. Photo de classe au lycée hôtelier à Étioilles
3. Chef de partie au GH Intercontinental
4. Chef pâtissier en 2001 au Grand Hôtel



### Que faisiez vos parents ?

Mon père était architecte d'intérieur, je crois que je tiens de lui cet amour du travail manuel. Car j'aime faire quelque chose de mes mains, j'aime l'artisanat. J'aurais bien voulu être ébéniste. L'école Boule, le travail du bois, la sculpture, j'aime sentir la matière, le produit vivant. Il y a une sensibilité, une délicatesse au touché... et la cuisine, la pâtisserie, pour moi c'est la même chose. Ma mère était coiffeuse mais ensuite elle nous a élevés. Nous étions trois, j'ai deux sœurs, une cadette et une plus âgée, et je suis le seul à travailler dans ce secteur, même si tout le monde pensait que je travaillerais dans l'automobile car j'adore les voitures.

### Vous étiez gourmand petit ?

Ah oui, moi j'aime la vie ! J'aime manger, les pâtisseries, la cuisine, c'est un sujet important. Vous apportez un plat, un dessert sur la table, les gens le partagent et tout le monde se fait plaisir. Le repas c'est un moment d'échange qui est magnifique. Et puis de goûter, de partager, d'analyser, de transmettre. Parce que la base de notre métier c'est vraiment ça, la transmission, le partage de ses connaissances, de techniques.

### Votre grand-père était boulanger-pâtissier ?

C'est exact mais je ne l'ai pas connu en exercice. Lorsque je suis né, il avait déjà changé de métier, il était chauffeur de taxi. Quand il est décédé, j'ai récupéré des ustensiles, des vieux livres, dont les encyclopédies de Yves Thuriès. Je le voyais faire des gâteaux quand j'allais chez lui, mais c'est surtout mon cousin germain, Daniel Raguin, qui m'a vraiment inspiré, et m'a donné envie de faire ce métier. Il a démarré l'aventure de Gaston Lenôtre avant de se mettre à son compte.

### Où vous êtes-vous formé ?

J'ai fait un parcours classique au niveau de l'école, puis une école hôtelière à Étioilles dans l'Essonne. Une formation de 3 ans parce qu'à l'époque on passait le CAP Pâtissier-chocolatier-confiseur, c'était la brochette. J'ai toujours su que je voulais faire ce métier, même si mon cousin voulait m'en dissuader, me disant que c'était un métier de fou. J'ai fait mon premier stage chez lui. Il était installé à Auteuil-le-Roi dans les Yvelines. Il avait transformé le garage de son pavillon en un super labo, qu'il avait monté à son départ de *Lenôtre*. Il travaillait avec des restaurants de direction. Il travaillait très dur. Le matin il partait très tôt pour livrer les restaurants de la Défense. Je l'ai accompagné une quinzaine de jours avant d'entrer à l'école hôtelière. C'est là où j'ai vraiment su que ce métier me plaisait.

### Et votre deuxième stage se passe chez *Potel & Chabot* ?

En 1988, ce fut une révélation. J'y ai rencontré des personnes extraordinaires, dont Bernard Ercker le chef pâtissier de l'époque. C'était un peu mon papa dans la profession. J'ai fait 6 semaines de stage durant lesquelles j'étais complètement impliqué, je suis passé par tous les postes. J'ai travaillé à l'entremets mais surtout aux décors, là où j'ai appris à travailler le sucre, à faire de la confiserie. Et le soir, je restais avec Patrick Roger de Campagnolle, le chef décorateur, qui m'apprenait à sculpter la glace. Et lorsque j'ai eu mon CAP, j'ai postulé et ils m'ont pris tout de suite. La dimension de l'entreprise m'impressionnait. L'un de mes meilleurs souvenirs est d'avoir été responsable du village à Roland-Garros durant le tournoi, c'était fou car on travaillait 15 jours non-stop, de 6 h à minuit. Je suis resté 3 ans chez *Potel & Chabot*.



1. Avec Christian Le Squer (retrouvaille dans le salon Opéra Le Grand Hôtel Intercontinental.

2. Sur la gauche Michael Buard Chef Café de la Paix., au milieu Patrick Morin chef exécutive Le Grand Hôtel, Promotion du Café de la paix à Yokohama en 2005.



### Et vous partez au *Grand Hôtel*?

Christian Vautier, un ancien de *Potel & Chabot*, avec qui je n'entendais bien, m'a appelé en me proposant de le rejoindre. De commis à *Potel & Chabot*, je suis passé chef de partie au *Grand Hôtel*. Et rapidement je suis passé chef adjoint, j'avais 23 ans. Comme beaucoup de jeunes, je me disais que j'allais rester 3 ans, finalement j'y suis resté quatorze, et j'ai terminé comme chef pâtissier. En entrant au *Grand Hôtel*, le 26 mars 1992, je suis vraiment tombé amoureux de l'hôtellerie, de la diversité qu'on y trouvait. Il y avait le banqueting, la restauration, le salon de thé. C'est un hôtel magnifique, et le salon Opéra est pour moi le plus beau salon de Paris au niveau des hôtels ; le midi je buvais mon café en regardant ce formidable travail de miroir. Ce fut une très belle aventure.

### Pourquoi en être parti ?

L'hôtel a fermé pour 15 mois de travaux, c'est à ce moment que Christian Vautier est parti et que j'ai de manière officieuse tenu le poste de chef jusqu'à la fin des travaux. J'ai participé à l'élaboration du nouveau laboratoire, et à la réouverture le 1er avril 2001, et je fus nommé officiellement chef pâtissier. Mais j'étais arrivé à la fin d'une histoire. Et je n'étais plus trop en phase avec la direction générale dont la politique était de baisser la masse salariale et de sous-traiter à l'extérieur. J'ai donc dit à Didier Boidin, le directeur général de l'époque, que je n'avais pas 25 pâtissiers et un labo de 140 m<sup>2</sup> pour acheter des boîtes à l'extérieur. Et que s'il voulait ouvrir des boîtes, il les ouvrirait sans moi. Donc on a un peu joué au chat et à la souris, j'ai attendu de recevoir un mail signifiant ma fin de contrat, et grâce au *Grand Hôtel*, j'ai monté ma boutique.

### C'était une évidence de créer votre propre boutique ?

Non car j'avais un a priori de l'artisanat, en tout cas du schéma de la boutique ; souvent monté en couple, avec l'homme au fournil, et la femme, blonde peroxydée à la caisse, assez désagréable en

général. J'ai été marqué par le film *Au bon beurre* avec Roger Hanin et Andréa Ferréol. Cette idée de monter une affaire en couple ne m'a par conséquent jamais emballé. Je m'étais même dit que jamais je n'ouvrais une boutique... Et finalement, au moment où je quittais le *Grand Hôtel*, et une amie, un jour, m'a demandé « mais pourquoi tu ne monterais pas ton affaire ? ». Cette idée a fait son chemin et je me suis dit, pourquoi pas finalement. J'ai alors appelé Jean-Michel Coppens, le directeur du *Café de la Paix* à l'époque, pour qu'il me rejoigne. À mes yeux, il était quelqu'un d'une grande élégance et d'un rare professionnalisme, j'ai donc immédiatement pensé à lui pour être le directeur de ma boutique. Car étant seul après mon divorce j'avais besoin d'être épaulé.

### Quel était votre projet ?

Ayant toujours travaillé dans le haut de gamme et l'univers du luxe, mon envie était d'ouvrir une « bijouterie à gâteau », mais sans faire quelque chose de trop élitiste. Je voulais rendre les choses accessibles, proposer de bons produits mais sans effrayer les clients. Je ne voulais pas que les gens regardent la boutique en se disant « ce n'est pas pour moi, je ne peux pas entrer ».

### Comment avez-vous trouvé cet emplacement quelque peu atypique ?

Grâce à Fabrice Le Bourdas – il était à l'époque le chef adjoint de Gilles Marchal au *Bristol* – qui m'a parlé de son primeur du marché d'Aligre qui vendait une boutique dans le 5<sup>e</sup> arrondissement. Je suis venu la voir un vendredi soir. Ce que j'ai tout de suite aimé c'est cet esprit village, on est un peu comme dans une bulle. C'est un arrondissement un peu protégé, avec du pouvoir d'achat. J'ai regardé à travers le store, j'ai vu le mur en pierres, j'ai tout de suite accroché. Et puis il y avait de quoi garer des bus, et mon objectif – c'est ce que j'avais dit à mon banquier –, était de faire venir des cars de Japonais. Et là ils pouvaient se garer en double file.

### Comment s'est passée l'ouverture ?

Un peu comme au théâtre, on a préparé les choses et levé le rideau le samedi 1<sup>er</sup> décembre 2007 à 12h30, et on a attendu les réactions du public. Donc gros coup de stress. Florence Leroy, mon adjointe au *Grand Hôtel* est venue, Christophe Michalak m'a filé un coup de main, tout comme Philippe Rollando le chef pâtissier du *Jules Verne*, tous mes copains sont venus m'aider. C'était incroyable car il s'agissait de ma première expérience en tant que chef d'entreprise, ouvrir mon affaire, alors que j'avais dit jamais je n'ouvrirais. La première personne qui est venue est une petite mamie qui vivait dans l'immeuble, un peu « Tatie Danielle ». Elle est entrée et m'a dit « ça ne marchera pas ».

### Ce n'est pas très encourageant...

Ce qu'il faut savoir, c'est que ma boutique avait un historique. C'était une boucherie chevaline, à la grande époque, puis le boucher a vendu son affaire, et les commerces suivants furent une succession d'échecs. J'ai même appris par la suite que les commerçants du quartier avaient fait des paris sur mon « espérance de vie » à cet emplacement. Ensuite ma future femme, fleuriste rue Monge, m'a envoyé des clients, et puis petit à petit ça a pris. Mais deux choses m'ont beaucoup aidé. En 2009, le guide *Pudlo Paris* m'a élu Pâtissier de l'année, et la même année, le *Figaroscope* me classait comme « Meilleure tarte au citron de Paris ». Ce fut un véritable booster, surtout pour le démarrage. De 20 tartes par jour, je suis passé à 180. Je ne les remercierai jamais assez.

### Qu'avez-vous proposé comme pâtisseries, des classiques comme aujourd'hui ?

J'aime les classiques car ils restent les bases de notre métier, et j'ai réconcilié de nombreuses personnes avec les Paris-Brest et les Saint-Honoré, des pâtisseries malmenées durant des années. Pour moi, ce qui est important est de faire de la pâtisserie simple mais structurée. Nous sommes des architectes du goût, nous assemblons des textures, des goûts, on peut travailler l'acidité, l'amertume, le croquant, il y a énormément de points sur lesquels nous pouvons jouer pour rendre une pâtisserie classique contemporaine.

### Quelle est votre conception d'une pâtisserie contemporaine ?

J'associe beaucoup la pâtisserie à la féminité, à la beauté d'un corps de femme, avec des formes, des courbes... La pâtisserie doit être désirable, délicate, il lui faut de la finesse, une élégance, il faut qu'elle donne envie. Ensuite, on peut faire quelque chose de très moderne dans l'apparence, et se limiter au niveau des goûts et des textures. Pas plus de trois, sinon le cerveau n'assimile plus. Et au niveau de la dégustation il faut une évolution, il faut monter crescendo. Même un gâteau simple comme un millefeuille doit susciter quelque chose au moment où vous coupez le feuilletage... son croustillant, le goût qu'il peut avoir, le côté crémeux, onctueux, le soyeux de la crème. Et puis après c'est l'association des deux.

### Vos recettes évoluent-elles au fil du temps ?

Oui. Le Paris-Brest par exemple, n'est plus celui que je faisais au début. Clément Delaby, mon chef pâtissier, l'a fait évoluer en y ajoutant un praliné maison au cœur, des petites noisettes caramélisées, et un serpent de chocolat Dulcey®. Ça l'a rendu très gourmand. Maintenant on ne fait pas systématiquement évoluer tous les produits, mais certains, du moment où on apporte quelque chose.

1. Démonstration à Séoul

2. Avec Clément Delaby (Mon chef pâtissier)

3. Mon cousin Daniel Raguin ancien chef pâtissier Maison Lenôtre





1. Ma passion de la moto après la pâtisserie  
2 & 3. Mes amis du pays basque



### Quelles sont les clés de votre pérennité ?

Je dirais la régularité dans les produits, l'humilité car il faut rester humble. Aujourd'hui vous êtes peut-être une star, mais demain vous pouvez tomber dans l'anonymat. O.K. nous sommes de bons pâtisseries mais nous ne sommes pas des chercheurs. Ensuite, je pense également que ma personnalité joue beaucoup. C'est en tout cas ce que les gens me disent.

### Quelles sont vos envies aujourd'hui ?

Me faire plaisir et partager l'amour et la passion que j'ai pour ce métier. Transmettre, c'est important. J'aime parler de mon métier. Et les clients adorent aussi, quand je fais des master class, ils se font toujours un monde de la pâtisserie, mais s'aperçoivent au final que ce n'est pas si compliqué. Si on suit avec attention le procédé, il n'y a pas de problème.

### Quel regard portez-vous sur la pâtisserie actuelle ?

Je suis l'évolution des générations. Il y a eu Pierre Hermé, puis Christophe Michalak, Eddie Benghanem, qui est quelqu'un d'extraordinaire. Et puis une autre vague arrive, avec Cédric Grolet, Maxime Frédéric, qui est quelqu'un que j'adore. Toute cette jeune génération déborde de créativité et de technique, comme Amaury Guichon par exemple, qui partage des techniques incroyables sur les réseaux. C'est un peu un ovni dans le milieu,

il s'est installé dans une niche bien particulière. Après, et c'est ce que j'explique à mes équipes, Amaury Guichon est très fort dans ce qu'il fait, mais demain si vous le mettez dans une production, je ne sais pas...

### C'est une émulation pour vous cette nouvelle génération ? Vous ne craignez pas la concurrence ?

Je dis toujours que le soleil brille pour tout le monde. Les clients me disent parfois « je suis allé chez votre concurrent ». Je n'ai aucun problème avec cela, nous sommes tous des chefs pâtisseries, chacun a sa personnalité, au niveau de la créativité, chacun a ses gâteaux et on se complète. La concurrence doit être vue comme une stimulation.

### Vous n'avez jamais eu envie de vous développer ?

Au début, j'étais dans cette optique, aujourd'hui avec la conjoncture, je suis content de n'avoir qu'une seule boutique. J'ai mis un frein à cela, car trouver de l'argent c'est facile, des locaux il y a en beaucoup, mais après il faut trouver les hommes, et aujourd'hui ce qui est difficile dans notre métier, c'est la gestion de l'être humain. Les mentalités ont évolué et les jeunes ont des ego assez forts. Cela vient des réseaux. Tout le monde veut être Cédric Grolet ou Christophe Michalak à peine arrivé dans le métier. J'explique donc aux jeunes qu'il est important de monter les marches une par une.





2



3

1. Portrait Masterclass
2. Avec Cyril Lignac (invité Meilleur pâtissier)
3. Émission Meilleur pâtissier



1

### **Vous pensez que les réseaux sont trop omniprésents ?**

Je dis souvent à mes équipes « arrêtez de regarder les réseaux », car c'est le risque de se couper de la réalité et d'une certaine créativité, de voir les mêmes pâtisseries partout. Certes, moi aussi il m'est arrivé de regarder des photos, de m'inspirer de livres d'autres professionnels car j'étais en manque d'inspiration. Mais je prends des éléments, je pioche des choses qui m'intéressent pour ensuite me les approprier. À l'heure actuelle, la plupart des jeunes sortent de l'école et veulent avoir notre réussite et devenir instantanément chefs pâtissiers. Ils semblent envieux de vous voir avec une belle voiture ou une montre sympa ! Mais j'ai 50 ans et par conséquent je n'ai pas le même parcours qu'eux.

### **Les jeunes sont-ils trop impatients ?**

Je crois qu'on ne sait plus évoluer petit à petit, et bien faire le tour de ce que l'on apprend avant de passer à l'étape supérieure. Aujourd'hui on pense d'abord au lendemain avant de s'intéresser au jour même. Les jeunes ne savent plus aller au fond des choses et il n'est plus question que de faire du show.

### **C'est l'effet pervers des émissions télévisées et des réseaux ?**

Quand je demande aux stagiaires pourquoi ils veulent faire ce métier, ils répondent parce que c'est sympa, il y a la télé. Et je leur dis « mais notre métier ce n'est pas seulement mettre la petite fraise ou la feuille d'argent ». Je leur montre toujours ma boutique, et je tente de leur expliquer qu'avant d'en arriver là, il y a eu beaucoup de travail. Donc d'abord faire la plongée, éplucher, faire du fonçage, des choses certes un peu moins passionnantes, mais la pâtisserie ce n'est pas que de la finition. Et des Michalak, des Pierre Hermé, il n'y en a qu'un. À chacun de construire sa propre identité, et d'arrêter de faire du copier-coller. C'est vraiment quelque chose de générationnel.

### **Quel est votre rapport aux réseaux sociaux ?**

J'y vois beaucoup de côtés positifs, d'autres moins. Moi ce qui m'importe c'est le client qui vient tous les jours en boutique. Je ne regarde pas les commentaires. Je n'ai pas envie de me polluer l'esprit avec cela. Quand j'ai un retour, c'est quelqu'un de mon équipe qui me l'a rapporté.



1. *Ma passion*
2. *Avec ma femme Laure Marletti*
3. *Avec ma femme et ma fille Emma*
4. *Présentation de mon livre sur les tartes*



### Et les retours clients ?

Une critique ou un retour pas forcément positif n'est pas négatif à mes yeux, c'est ce qui me permet d'évoluer. Et si quelque chose n'a pas convenu, j'aime qu'on me le dise pour qu'on rectifie, car on a parfois la tête dans le guidon et il est difficile de toujours tout contrôler. Même si je goûte tout le temps. C'est d'ailleurs quelque chose que je reproche aussi aux jeunes, ils ne goûtent pas. Ils ont tous des « pecc », ils sont tous bien sculptés mais je leur dis « les gars, arrêtez de manger du poulet et goûtez ». C'est comme en cuisine, on ne peut pas faire ce métier sans goûter. Il faut goûter une crème, un beurre, un biscuit. Tous les jours je goûte, c'est tout le travail de mémoire, d'analyse. Il faut prendre le temps d'analyser et arrêter de faire les choses à la va-vite.

### Vous pensez qu'on va trop vite ?

On est dans une société où tout va vite, on se lasse vite, on a ça, le lendemain on veut autre chose. Et la réalité ce n'est pas Instagram. Un client, passé l'effet « waouh » des réseaux, reviendra toujours sur des classiques. Un millefeuille vanille, une tarte citron, un éclair chocolat. Le petit gâteau rock'n'roll, le client l'achète une fois, en revanche les valeurs sûres restent mais il faut bien les maîtriser.

### La rigueur...

Je dis toujours aux jeunes « boulanger c'est un métier, pâtissier c'est un métier, tout comme chocolatier. Si on fait les choses, on les fait bien. Le produit doit être parfait car si le client n'achète pas, je n'embauche pas, je n'achète pas de matériel ni de bonnes matières premières ». Ma priorité c'est le client, le client, le client. Même si parfois il est compliqué, c'est grâce à lui que je fais tourner mon entreprise. C'est ma plus grande satisfaction. Nous avons démarré à 3 avec Jean-Michel, aujourd'hui j'ai 14 employés.

### Comment vous êtes-vous organisé face à la crise du Covid-19 ?

J'ai fermé 3 semaines, j'ai écouté le Président car pour moi la pâtisserie n'est pas un produit de première nécessité. Et puis à un moment donné il y a une raison économique. Les équipes étaient un peu inquiètes au départ mais quand je les ai appelées en leur disant que je voulais rouvrir, tous m'ont suivi. Jean-Michel est en télétravail et gère toutes les commandes. Pour les équipes, on fait en sorte de respecter les distanciations. Je suis pour ma part plus à la boutique, avec une personne à la vente, et en production je fais des équipes de quatre. Comme le labo est sur deux niveaux, je place deux personnes en haut et deux autres en bas.

### Et au niveau du chiffre d'affaires ?

J'ai une perte mais par rapport à la conjoncture, on fait de bons chiffres. Lorsque j'ai rouvert, les gens m'ont dit que c'était une bouffée d'oxygène pour eux, et qu'ils étaient heureux de revenir. La pâtisserie est un réconfort et je l'ai vu au moment des attentats de *Charlie Hebdo*, du Bataclan... Les gens sont venus, nous avons énormément travaillé. Les clients nous disaient « merci de nous apporter cette douceur dans ces périodes difficiles ». Et ça, c'est très français. C'est dans notre culture. En France, on n'a pas le moral, on se reconforte en mangeant ; et actuellement c'est la même chose, on me dit merci de permettre de passer un peu mieux la Covid-19.

# Carl Marletti

Directeur de la boutique  
*Jean Michel Coppens*

Chef Pâtissier du laboratoire  
*Clément Delaby*



14 personnes  
travaillent pour  
la société



*Boutique*  
51 rue Censier, Paris 5

Lorsque sa tarte au citron  
fut élue comme l'une des meilleures de Paris,  
ses ventes sont passées  
de 20 à 180 tartes par jour.



Chiffre d'affaire :  
1,2 million d'euros



# LE CENSIER

## RECETTE POUR 8 GÂTEAUX INDIVIDUELS

### POUR LE RIZ SOUFFLÉ PRALINÉ

- 30 g de couverture Tanariva
- 120 g de praliné lisse
- 60 g de riz soufflé
- 25 g de popping Candy

Faire fondre le chocolat au micro-ondes. Ajouter le praliné puis le riz soufflé. Terminer par le popping Candy.

Mouler des palets dans des cercles oblongs de 14,5 x 3,5 cm sur environ 1,5 cm d'épaisseur et réserver au réfrigérateur. Bien tasser le riz soufflé pour obtenir un palet uniforme et solide.

### POUR LE CRÉMEUX TAÏNORI

- 420 g de crème fleurette
- 420 g de lait
- 180 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 460 g de couverture noire Taïnori

Hacher le chocolat et le placer dans un cul de poule.

Dans une casserole, porter la crème et le lait à ébullition. En parallèle, mélanger les jaunes et le sucre. Verser le liquide chaud sur les jaunes et le sucre puis verser dans la casserole et cuire à la nappe, en veillant à ne pas dépasser les 70°C.

Verser la crème anglaise sur le chocolat, patienter quelques instants et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Filmer au contact et réserver.

### POUR LA TUILE AU GRUÉ DE CACAO

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de glucose
- 75 g de grué de cacao

Dans une casserole, porter le beurre, le sucre et le glucose à ébullition. Ajouter le grué de cacao quand l'ensemble est homogène, mélanger puis étaler entre 2 feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie le plus fin possible. Stocker au congélateur pendant 1 heure puis cuire pendant 20 minutes (en retirant la feuille du dessus) dans un four préchauffé à 160°C.

Sortir du four, laisser légèrement refroidir, détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre et poser immédiatement sur un rouleau à pâtisserie ou une gouttière en inox. Réserver à température ambiante.

### MONTAGE

Former une quenelle de crémeux puis la déposer sur le palet de riz soufflé. Déposer la tuile de grué de cacao, parsemer de grué et réserver au réfrigérateur avant de déguster.

# LA PÂTISSERIE DE Gabriel Duthel



---

## GABRIEL CRÉATEUR DE GOURMANDISES À MONTPELLIER

---

**P**longé depuis son jeune âge dans l'univers de la pâtisserie, la passion du métier est vite apparue comme une évidence. À 25 ans, Gabriel Duthel réalise son rêve d'enfant et ouvre sa propre boutique. Éternel gourmand, il imagine des pâtisseries généreuses, élaborées et créatives. Depuis l'ouverture il y a 3 ans, le succès ne se dément pas.

## « J'AI GRANDI EN REGARDANT CES GRANDS PÂTISSIERS QUI ME FAISAIENT RÊVER... »



Originaire du Beaujolais, Gabriel Duthel a grandi dans le village d'Odenas, en plein milieu des vignes. Proche de ses grands-parents, et particulièrement de son grand-père boulanger-pâtissier, auprès duquel il passe une grande partie de son enfance, dans son atelier, où rapidement il développe une attirance pour la pâtisserie. « Quand j'étais jeune, j'allais tous les mercredis chez lui, on faisait des gâteaux ensemble, j'étais fasciné. Il m'a tout montré du métier ! J'ai même récupéré les ustensiles qui lui appartenaient : moules, rouleaux à pâtisserie, mélangeurs. Je les utilise encore aujourd'hui. »

### LES PREMIERS PAS

Gabriel Duthel débute sa formation au CFA Jean Lameloise à Mercrey (71) où il obtient un BEP Pâtissier-Chocolatier-Confiseur. Il devient alors apprenti dans une boulangerie-pâtisserie non loin de chez lui, dans laquelle il fait connaissance, à 15 ans, avec le monde de l'entreprise, les responsabilités, les contraintes, mais il y apprend surtout les bases du métier (pâtes à choux, crème pâtissière, etc.). Plus indépendant après cette première expérience, il poursuit par un CAP Chocolatier dans une pâtisserie fine proche de Chalon-sur-Saône. Il y développe de nouvelles compétences en chocolaterie, se perfectionne en glacerie et en entremets, et découvre de nouvelles responsabilités et méthodes de travail. Dans ce même établissement, il passera un BTM Pâtisserie afin de parfaire ses connaissances en création d'entreprise, gestion d'une boutique, de stock et d'équipe. Diplômé, Gabriel rejoint la *Maison Richard Sève* à Lyon. « C'était une très belle expérience, j'ai appris la perfection, la discipline, la rigueur, la qualité. » En 2016, il rejoint Élodie Coufourier, sa compagne, à Montpellier, avec l'envie de s'émanciper et de s'épanouir professionnellement. « J'ai grandi en regardant ces grands pâtissiers qui me faisaient rêver, je voulais faire comme eux, créer ma propre structure. Avoir son entreprise, c'est de nouvelles contraintes, mais c'est stimulant ! »

### PERSÉVÉRANCE ET GÉNÉROSITÉ

Gabriel fait partie de ces chefs qui privilégient la gourmandise à la technique, son but est de réaliser des créations gourmandes, belles et originales. « Au quotidien, je cherche d'abord à faire bon avant que ce ne soit beau. Je veux avant toute chose créer des émotions. » Émerveillé depuis son enfance par la rigueur des grands noms de la pâtisserie, il a toujours voulu « faire de belles et grandes créations, à mon image, avec ma sensibilité et ma liberté ». Toutes ses pâtisseries sont réalisées à partir de produits locaux de qualité, et de saison. « Je cherche d'abord à réaliser des gâteaux autour des goûts, des textures et des saveurs que j'apprécie. J'essaie de les marier et de les embellir au mieux. Tant que les essais ne sont, selon moi, pas satisfaisants je redouble d'efforts. J'estime que si un produit ne me plaît pas, forcément il ne plaira pas à mes clients. Je veux les respecter le plus possible en leur offrant des produits de grande qualité. Parfois je refuse même certaines demandes à des clients. Je ne veux pas décliner certains gâteaux en entremets car ils perdraient leur équilibre. Le résultat ne serait pas au rendez-vous. Aussi j'essaie au maximum de faire des gâteaux transportables, qu'ils soient aussi beaux en boutique qu'une fois sur table. Dans la conception rien ne doit détériorer le goût et le visuel. »

### GABRIEL CRÉATEUR DE GOURMANDISES

Après des recherches compliquées, et peu d'argent en poche, Gabriel tombe finalement sous le charme d'un ancien restaurant dans le centre de Montpellier. « Le bâtiment avait beaucoup de cachet, avec ses pierres apparentes ce fut un coup de cœur immédiat, avec Élodie on s'est tout de suite projeté ! » Son rêve se réalise. Après moins d'un an de travaux, il ouvre sa boutique le 22 décembre 2016, juste à temps pour Noël. Entre tradition et modernité, voilà comment a été pensée la pâtisserie. L'âme rustique du bâtiment et ses pierres apparentes ont été conservés et contrebalancés par des touches contemporaines : décoration moderne et escalier en métal. Côté laboratoire, « j'ai voulu l'ouvrir sur la boutique. Je voulais que les clients puissent voir notre travail et échanger avec nous. C'est toujours appréciable de partager notre quotidien et d'avoir des retours directs ». Avec son équipe, Gabriel propose une carte classique, élégante et moderne. Les grands classiques sont revisités (Paris-Brest, framboisier, tarte citron meringuée, éclairs réinventés, baba au rhum, etc.). Avec le parti de ne pas proposer de spécialités de la région mais plutôt des siennes. Parmi ses créations originales : le Robinsson, la Noisette, le Sublime pistache, la tarte aux pralines ainsi que son dessert signature, l'Ange Gabriel. La gamme d'individuels compte entre 12 et 15 gâteaux et se renouvelle avec les saisons. « En hiver, on aime proposer des créations gourmandes gustativement comme visuellement : chocolat, caramel, cacahuètes. Au printemps, on apporte de la fraîcheur, des couleurs. » Le chef confectionne également des cakes, sablés, brioches, panettone, macarons et chocolats. Il avoue volontiers avoir un faible pour le chocolat et le caramel, « j'aime les cuissons de sucres, observer les différentes colorations, l'ajout de beurre, les vapeurs, les odeurs ». Enfin, personne n'est oublié dans son enseigne depuis qu'il propose une gamme sans gluten. Parti de l'observation que certains de ses clients étaient frustrés de ne pas pouvoir déguster ses créations, Gabriel décline quelques gâteaux individuels et entremets. « Je voulais que la gamme sans gluten soit aussi bonne que la gamme originale. Je ne voulais pas qu'on s'aperçoive d'une différence, car dans l'inconscient collectif le sans-gluten signifie détérioration du goût. On a réalisé de belles créations et les retours sont concluants. »

### L'ESPRIT D'ÉQUIPE AVANT TOUT

Gabriel Dutheil n'a pas pour habitude de se reposer sur ses acquis, il aime se remettre en question. « Aujourd'hui, on se doit d'être de plus en plus créatif, de rester au niveau et même de l'élever ! Avec l'exposition médiatique, et surtout les réseaux sociaux, où tout est toujours plus beau, inventif, précis et recherché, c'est important de repousser ses limites. » Perfectionniste dans l'âme, il travaille continuellement afin d'améliorer ses recettes et surprendre ses clients. « J'ai toujours l'appréhension de ne pas en faire assez car je n'aime pas décevoir. » Son travail est aussi celui de son équipe à qui il accorde une place particulière. Loin des chefs de la vieille école, stricte et rigide, il aime plutôt parler de collaboration avec ses apprentis. « Être entouré de jeunes c'est formidable ! Ils nous permettent de ne pas stagner, on se nourrit de leur motivation, de leur regard neuf. Je cherche des profils investis et animés par l'envie de faire et d'apprendre. Quand je recrute, je veux des personnes passionnées et passionnantes, à qui je donne autant qu'elles m'apportent. » Aux yeux du pâtissier, c'est un effort mutuel où chacun se tire vers le haut. « Les jeunes doivent se sentir investis dans l'entreprise, l'équipe doit être soudée car tout

le monde y gagne. À mon époque, c'était dur, on ne nous prenait pas au sérieux à 15 ans, mes tâches n'étaient ni passionnantes ni gratifiantes. Aujourd'hui j'essaie d'éviter cela, il n'y a pas de sous-tâches, tout le monde par exemple va à la plonge, même moi. C'est ça l'esprit d'équipe. »

### PÂTISSERIE CONFINÉE

Lors du confinement, Gabriel Dutheil a fait le choix de mettre tous ses collaborateurs au chômage partiel afin de les préserver. Néanmoins, comme beaucoup dans sa profession, il n'a pas attendu longtemps avant de se relancer. Après l'incertitude des premières semaines et le ralentissement des livraisons des fournisseurs, il a repris et adapté son activité. Soucieux d'apporter un peu de réconfort à ses clients les plus fidèles, la boutique ouvre à nouveau mais exclusivement le matin : de 8h à 12h, du mardi au dimanche. Pour assurer seul la production et le service, Gabriel a fait le choix de proposer une gamme réduite de moitié mais bien sûr de saison. Les mesures imposées par le gouvernement sont respectées à la lettre. L'établissement s'est fourni en gel hydro-alcoolique, et impose la présence d'une seule personne dans la boutique et le paiement sans contact. À la mi-journée, la boutique ferme et le pâtissier livre les commandes au domicile des clients les plus éloignés du centre-ville. D'importants efforts pour des résultats moindres, mais le chef tente par tous les moyens d'égayer le quotidien des confinés avec ses douceurs, ayant comme seule satisfaction d'avoir participé à l'élan de solidarité. « La femme d'un client touché par la Covid-19 m'a commandé une cinquantaine d'éclairs et une centaine de macarons pour remercier le service qui s'occupait de son mari. Confectionner et livrer ces entremets fut un plaisir personnel. »



TEXTE : ALEXANDRA DETILLEUL.  
PHOTOS : PASCAL LATTES





## La recette Robot-Coupe par Jean-Thomas Schneider

### ÎLE FLOTTANTE VANILLE FRAISE

RECETTE POUR 10 PERSONNES



#### POUR LA MERINGUE VANILLE

- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 2 gousses de vanille épuisée

Dans le bol du batteur RM8 équipé du fouet, monter les blancs, avec le sucre et les grains de vanille jusqu'au bec d'oiseau.

Pocher en cercle de 8 cm de diamètre et cuire entre 15 et 45 secondes au micro-ondes (le temps varie selon la puissance du four).



*Verser les blancs dans le batteur RM8 pour réaliser la meringue*

#### POUR LA CRÈME ANGLAISE VANILLE

- 250 g de lait à 3,6 % de MG
- 250 de crème UHT à 35 %
- 100 g de sucre
- 50 g de jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille

Placer les ingrédients dans le bol du Robot-Cook® et cuire à 85°C.

Passer au chinois et refroidir rapidement à 4°C.



*Dans le Robot Cook®, réaliser la crème anglaise*

#### POUR LE CRÈMEUX FRAISES

- 150 g de pulpe de fraises
- 24 g de sucre
- 36 g de glucose en poudre
- 3,6 g de pectine 325 nh 95
- 25,5 g de beurre

Mélanger le sucre, le glucose et la pectine, incorporer à la pulpe de fraises, verser dans le bol du Robot-Cook® et faire cuire à 100°C.

Incorporer le beurre, mixer au Robot-Cook®, verser en poche et pocher 20 g sur la meringue.



*Dans le Robot Cook®, réaliser le crèmeux fraises*

#### DRESSAGE

Verser la crème anglaise dans une assiette creuse et déposer la meringue.

**robot coupe®**

# SAVANNAH



## RECETTE POUR 2 GÂTEAUX DE 6/8 PERSONNES

### POUR LE BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

- 170 g de beurre en parcelles
- 65 g de sucre glace
- 10 g de poudre de cacao
- 95 g de jaunes d'œufs
- 1 gros œuf (60 g environ)
- 200 g de chocolat noir à 70 %
- 310 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre

Dans le bol d'un robot équipé de la feuille, mélanger le beurre pommade, le sucre glace et le cacao. Ajouter les jaunes et les œufs puis laisser monter.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie à 50°C puis l'ajouter au mélange précédent.

En parallèle, faire monter les blancs d'œufs avec le sucre puis les incorporer délicatement à l'appareil à l'aide d'une maryse.

Étaler sur une plaque de cuisson 40 x 60 cm (ou 2 plaques de

30 x 40 cm) recouverte d'une feuille de papier sulfurisé puis enfourner pour 8 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir sur grille.

### POUR LE CAMEL BEURRE SALÉ ONCTUEUX

- 125 g de sucre
- 45 g de beurre
- 260 g de crème
- 14 g de glucose
- 170 g de chocolat au lait
- 6 g de fleur de sel

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre. Lorsqu'il a une belle couleur dorée, décuire avec le beurre en parcelles. Porter la crème à ébullition avec le glucose puis la verser sur le caramel en remuant. Une fois incorporé, laisser refroidir à 45°C puis incorporer le chocolat au lait et la fleur de sel. Réserver.

**POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT**

- 150 g de crème à 35 %
- 150 g de lait
- 60 g de jaunes d'œufs
- 30 g de sucre cristal
- 39 g de chocolat à 70 %
- 530 g de crème montée

Dans une casserole, porter la crème et le lait à ébullition. Mélanger les jaunes et le sucre puis y verser le liquide chaud en remuant. Reverser dans la casserole, faire cuire à 80°C puis verser sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant, laisser tiédir à 45°C puis incorporer la crème montée. Réserver.

**POUR LE GLAÇAGE NOIR**

- 230 g d'eau
- 720 g de sucre cristal
- 180 g de crème UHT
- 180 g de glucose
- 230 g de cacao en poudre
- 460 g de crème UHT
- 5 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 30 g d'eau d'eau froide

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



*Chemiser les bords du cercle avec la mousse au chocolat*



*Pocher le caramel au centre du cercle*



*Glacer l'entremet avec le glaçage noir*

Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 117°C. En parallèle, porter la crème et le glucose à ébullition puis les verser sur le sirop. Mélanger puis incorporer le cacao en poudre et la crème liquide. Mixer puis incorporer la masse gélatine.

**POUR LA DÉCORATION**

- 100 g de nappage neutre
- Colorant argent

Faire chauffer le nappage, ajouter le colorant et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour homogénéiser. Utiliser à 50°C.

**MONTAGE**

À l'aide d'un cercle adapté, découper 2 disques de 18 cm et 2 disques de 16 cm dans la plaque de biscuits.

Dans un cercle de 18 cm de diamètre, déposer un disque de biscuit de 18 cm puis chemiser les bords avec la mousse chocolat.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n°10, pocher le caramel en escargot jusqu'à 5 mm du bord du cercle.

Déposer le disque de 16 cm de biscuit puis délicatement, ajouter la mousse et lisser le cercle.

Bloquer au congélateur pour 3 heures environ.

**FINITION**

Mettre à température le glaçage

Sortir les entremets du congélateur, les décercler et les déposer sur grille.

Recouvrir de glaçage noir puis à l'aide d'une spatule inox trempée dans le deuxième glaçage, lisser la surface de manière à laisser des stries argentées.

Pour le décor, réaliser des bandes de chocolat plastique argenté de 2 cm de hauteur et disposer à la base du gâteau.

Avec les chutes de biscuit, réaliser deux petites pépites et les argenter légèrement. Disposer sur les gâteaux.



*Lisser la mousse au chocolat à hauteur du cercle*



*Lisser la surface à l'aide d'une spatule trempée dans le second glaçage*



## SUBLIME PISTACHE

### RECETTE POUR 2 GÂTEAUX DE 6/8 PERSONNES

#### POUR LA GANACHE MONTÉE PISTACHE (LA VEILLE)

- 100 g de crème UHT
- 10 g de trimoline
- 100 g de chocolat blanc
- 30 g de pâte de pistaches
- 150 g de crème UHT

Dans une casserole, porter les 100 g de crème à ébullition avec la trimoline puis verser sur le chocolat blanc et la pâte de pistache. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis ajouter les 150 g de crème liquide froide, mixer à nouveau et réserver au réfrigérateur pour 12 heures.

#### POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 135 g de beurre
- 225 g de farine T65
- 85 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes blanches
- 1 petit œuf

Sabler le beurre, la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajouter l'œuf, mélanger pour obtenir une pâte homogène puis abaisser légèrement, filmer au contact et réserver 1 heure au réfrigérateur. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, fonder des cercles à tarte perforés de 8 cm de diamètre et réserver au frais.

**POUR LA COMPOTÉE DE GRIOTTES**

- 150 g de purée de cerises griottes
- 15 g de sucre
- 1,5 feuille de gélatine

Dans une casserole, porter la purée de griottes et le sucre à ébullition puis incorporer la gélatine préalablement ramollie et essorée. Réserver.

**POUR LA CRÈME DE PISTACHES**

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g d'œufs
- 10 g de pâte de pistaches
- 50 g de poudre de pistaches
- 50 g de poudre d'amandes

Dans un cul de poule, mélanger le beurre pommade et le sucre, ajouter les œufs, la pâte de pistaches et terminer par les poudres. Réserver.

**MONTAGE**

Monter la ganache pistache, la verser en poche puis garnir les moules galets. Réserver au congélateur pour 3 heures.

Pocher la crème de pistaches sur les fonds de tarte sur une épaisseur de 5 à 8 mm puis cuire une douzaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir sur grille.

Couler la compotée de griottes à hauteur dans les fonds de tarte et placer une trentaine de minutes au congélateur.

**FINITION**

- 60 g de pistaches torréfiées et concassées

Démouler le galet, le poser sur grille puis le napper au nappage neutre. Le déposer ensuite sur la tarte.

Déposer les pistaches torréfiées et concassées autour des galets puis déposer quelques points de gelées de griottes à la surface du galet.



*Foncer les cercles à tartelettes*



*Parer les bords de tarte à hauteur du cercle*



*Pocher la crème de pistache sur les fonds de tartes*



*Pocher la ganache montée dans les moules galets*



*Tremper les galets dans le nappage neutre*



*Déposer des pistaches torréfiées et concassées sur les bords*



# CAKE GIANDUJA

## RECETTE POUR 2 CAKES DE 19 X 7 CM

### INGRÉDIENTS

- 125 g de farine T65
- 4,5 g de baking powder
- 125 g de beurre
- 110 g de sucre
- 2 œufs moyens
- 45 g de trimoline
- 90 g de praliné
- 45 g de lait demi-écrémé
- 8 g de vinaigre blanc

Tamiser la farine et la levure.

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la trimoline.

Dans le bol d'un batteur équipé de la feuille, mélanger le beurre pom-made avec le sucre, ajouter les œufs, puis le lait et la trimoline. Terminer en incorporant le praliné et le vinaigre puis la farine et la levure.

Verser 300 g par moule beurré et chemisé d'une feuille de papier sulfurisé puis faire cuire durant 30 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C – vérifier l'appoint de cuisson à partir de 25 minutes.

Sortir du four et laisser refroidir sur grille.

### POUR LE POCHAGE GIANDUJA

- 220 g de Gianduja
- 25 g de beurre
- 25 g de chocolat au lait

Faire chauffer les ingrédients et les mélanger à l'aide d'un fouet, verser en poche munie d'une douille n°18 et réserver à température.

### POUR LE GLAÇAGE

- 250 g de chocolat au lait
- 25 g d'huile de pépins de raisin
- 200 g d'amandes hachées torréfiées

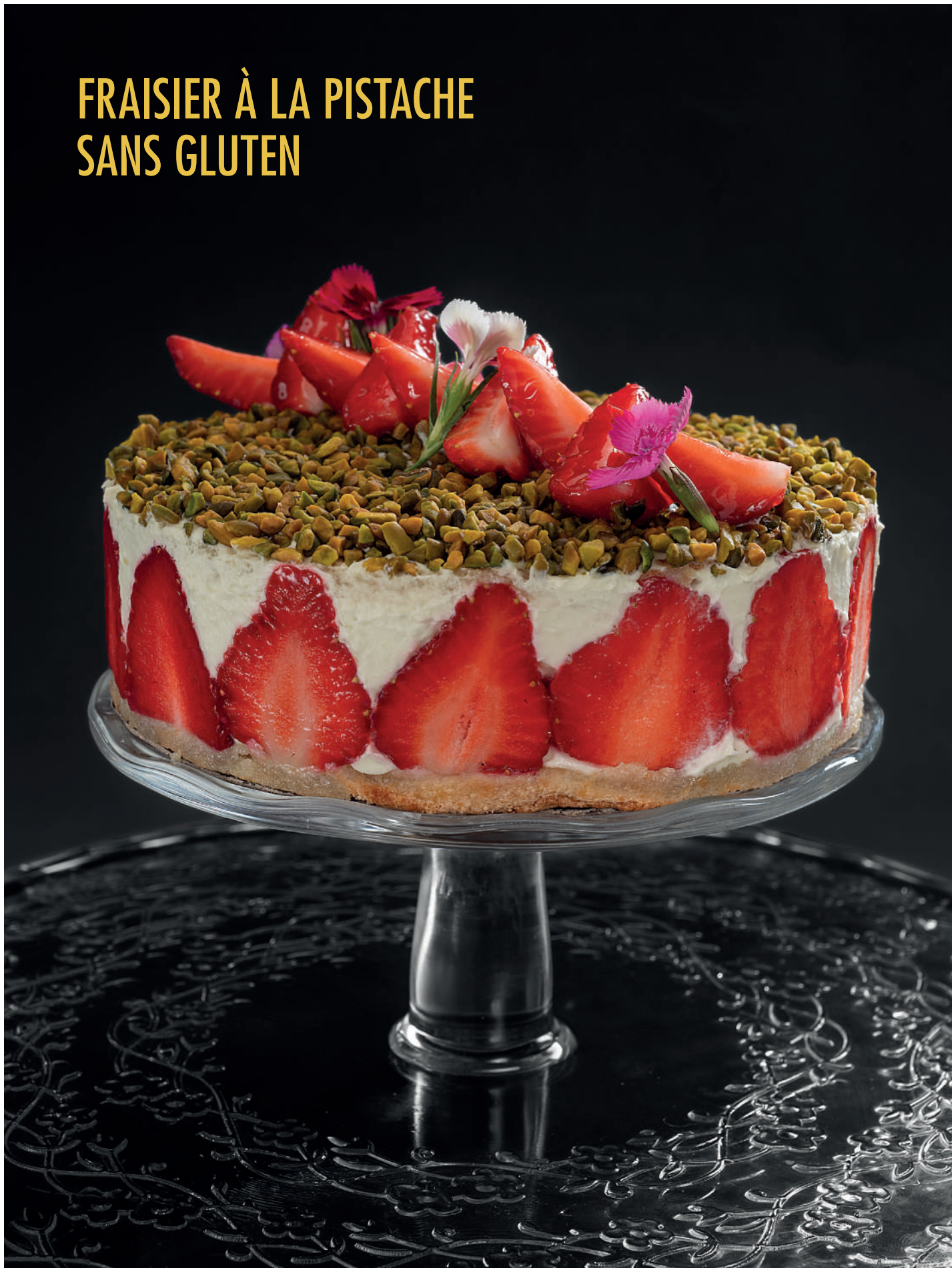
Faire fondre le chocolat au bain-marie, incorporer l'huile de pépins de raisin puis les amandes hachées.

### FINITION

Une fois le cake complètement refroidi, napper la surface de pochage Gianduja.

Parsemer des noisettes torréfiées avant que le pochage ne cristallise puis, à l'aide d'un diapason, plonger le cake à mi-hauteur dans le glaçage.

# FRAISIER À LA PISTACHE SANS GLUTEN





## RECETTE POUR 2 FRAISIERS DE 4 PERSONNES

### POUR LA GANACHE MONTÉE PISTACHE (LA VEILLE)

- 200 g de crème UHT
- 20 g de trimoline
- 200 g de chocolat blanc
- 60 g de pâte de pistaches
- 300 g de crème UHT

Dans une casserole, porter 200 g de crème à ébullition avec la trimoline puis verser sur le chocolat blanc et la pâte de pistaches. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis ajouter les 300 g de crème liquide froide, mixer à nouveau et réserver une nuit au réfrigérateur.

### POUR LE BISCUIT

- 207 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre cristal
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre glace

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, monter les blancs avec le sucre durant 10 minutes en 3<sup>e</sup> vitesse.

Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger avec les blancs à l'aide d'une maryse. Verser sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et faire cuire 10 minutes environ dans un four préchauffé à 190°C.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

### MONTAGE

- 600 g de fraises Gariguettes
- 200 g de pistaches hachées torréfiées

À l'aide d'un cercle de 14 cm de diamètre, découper 4 disques dans le biscuit.

Laver, équeuter les fraises, les couper en deux dans la hauteur.

Dans un cercle de 14 cm chemisé avec un rhodoïd, déposer un disque de biscuits puis disposer les fraises autour du cercle face bombée à l'intérieur.

Faire monter la ganache pistache, verser en poche et chemiser le fraisier.

Garnir généreusement le centre de fraises, couvrir d'une fine couche de ganache puis poser le deuxième biscuit.

Recouvrir de ganache et lisser à hauteur du cercle.

Terminer en tapissant de pistaches torréfiées puis disposer de jolies fraises sur le dessus (vous pouvez les napper de nappage neutre).



*Placer un disque de biscuit dans les cercles*



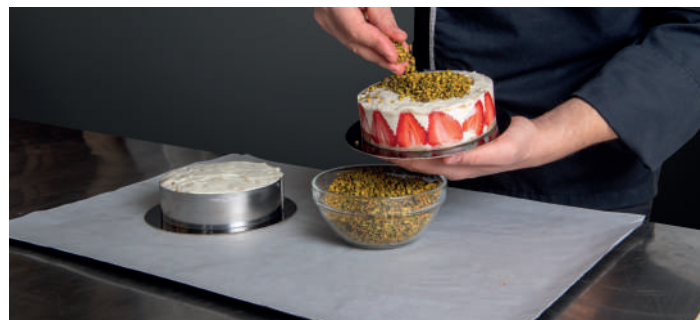
*Chemiser les cercles avec les demi-fraises, face bombée vers l'intérieur*



*Garnir le centre de fraises et couvrir de ganache*



*Couvrir avec le second disque de biscuit*



*Terminer en tapissant la surface de pistaches concassées et torréfiées*

# LE MIEL

# 1 produit

PAR LUC DEBOVE,  
DIRECTEUR  
DE LA FORMATION ENSP



**Parfois oublié au profit du sucre raffiné, le miel réintègre aujourd'hui nos cuisines.**

La disparition progressive des abeilles menace la production de miel et plus largement la vie humaine car elles sont indispensables à la pollinisation. L'utilisation abusive de pesticides, les cultures intensives, les nouveaux parasites, la perte de biodiversité et les différents aléas climatiques sont régulièrement évoqués pour justifier cette disparition. Face à ces enjeux, des ruches urbaines ont vu le jour partout en France (établissements gastronomiques, entreprises, productions privées...), elles permettent à leur échelle d'assurer la reproduction des colonies d'abeilles.

## LA FRANCE EN TÊTE DU PALMARÈS

La France se positionne en première place des consommateurs de miel au niveau européen. Nous en sommes tellement friands que nous consommons davantage que nous ne produisons ; principalement dans le sud du pays : Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes, Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon. Le miel est particulièrement apprécié pour sa diversité en goût, ses textures et ses couleurs, du jaune pâle ou brun foncé pour un miel de ronce ou de châtaignier, et des couleurs variant du brun au blanchâtre pour les miels toutes fleurs.

## LE MIEL COMME ALTERNATIVE

Excellente alternative au sucre traditionnel, le miel affiche un pouvoir sucrant supérieur et une meilleure assimilation par notre organisme. Composé principalement de glucose, de fructose et d'eau, il est riche en nutriments (potassium, calcium, cuivre, fer), en vitamines et en enzymes et contient également des antibiotiques naturels. Le miel est également connu pour ses propriétés curatives : il soulage nos maux quotidiens et renforce notre système immunitaire.

## LE TRAVAIL DES ABEILLES

La vie de la ruche est passionnante. Construite comme une véritable colonie où chaque individu joue son rôle, elle n'offre malheureusement qu'une vie très courte à ses ouvrières dont la dernière tâche sera de butiner. Le pollen récolté du début du printemps au milieu de l'été est transformé en miellat par les abeilles et stocké dans les alvéoles de la ruche. Le surplus produit est récolté par l'apiculteur à l'issue de chaque floraison. Une fois extrait, le miel se conserve dans un endroit sombre, sec, à une température inférieure à 25°C et se consomme de préférence dans les 6 mois.



# 3 recettes

## LES VARIÉTÉS DE MIEL

En France, on référence 40 variétés de miel allant du doux et clair au corsé et ambré. Leurs caractéristiques découlent de l'environnement (végétation, fleurs) où les ruches sont installées. Les miels sont regroupés selon deux catégories : les miels monofloraux et les miels polyfloraux. À l'achat, privilégiez les miels purs, de préférence biologiques, en vérifiant qu'ils soient bien issus de récoltes françaises. Cru, il n'aura subi aucun traitement après récolte et conservera ainsi toutes ses vertus.



**Les miels monofloraux** proviennent d'une seule variété et ont un goût spécifique à la fleur dont ils sont issus. Parmi les plus connus, le miel d'acacia, blond et liquide au goût délicat ; le miel de romarin, jaune, à la saveur fruitée ; le miel de lavande, clair puis blanc lorsqu'il se cristallise, son goût est puissant ; le miel de bruyère, brun et fort en goût.

**Les miels polyfloraux**, (également appelés « miel toutes fleurs ») sont le fruit d'un assemblage naturel de fleurs parvenues à éclosion durant une saison et sur un territoire donné. Les origines géographiques (région département, massifs) et paysages (garrigues, maquis, forêts) indiqués par les producteurs permettent aux consommateurs d'identifier les spécificités et les caractères dominants. Ces derniers n'en sont pas moins nobles et offrent de multiples saveurs. Citons par exemple : le miel de haute-montagne aux arômes discrets et légèrement boisés ; le miel de maquis aux arômes boisés et floraux ; le miel de printemps au goût frais et acidulé.

**QUELQUES CHIFFRES :**  
 La France consomme  
 4 fois sa production de miel  
 45 000 tonnes de miel sont consommées  
 chaque année dans l'Hexagone  
 Taux de mortalité des abeilles 30 %  
 En 2018, on référençait plus  
 de 56 000 apiculteurs  
 (56 733 exactement)

# FRAÎCHEUR DE PRINTEMPS



## RECETTE POUR 3 SPHÈRES DE 18 CM

### POUR LA DACQUOISE AMANDES

- 120 g de blancs d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 110 g de sucre glace
- 110 g de poudre d'amandes
- 27 g de farine

Dans le bol d'un batteur équipé du fouet, monter les blancs d'œufs et les meringuer avec le sucre semoule. Incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine préalablement tamisés ensemble. Ajouter les zestes de citron puis dresser en cercle de 18 cm de diamètre, saupoudrer de sucre glace et cuire pendant 14 minutes dans un four ventilé préchauffé à 170°C.

### POUR LA GELÉE ORANGE

- 175 g de purée d'oranges sucrée à 10 %
- 15 g de sucre semoule
- 20 g de sucre inverti
- 10 g de Cointreau®
- 10 g de masse de gélatine

Dans un cul de poule, mélanger la purée d'oranges avec le sucre semoule et le sucre inverti, ajouter le Cointreau® et la gélatine fondue puis couler dans les demi-sphères de 14 cm, déposer un contre-moule dessus pour donner le galbe arrondi avec des demi-sphères de 10 cm. Réserver au surgélateur.

### POUR LE SORBET FRAMBOISE

- 1000 g de purée de framboises
- 575 g d'eau
- 250 g de sucre
- 100 g de glucose atomisé
- 27 g de dextrose
- 40 g de sucre inverti
- 8 g de stabilisateur à sorbet

Verser 300 g d'eau avec le stabilisateur dans un bol filmé et faire chauffer au micro-ondes durant 3 minutes. Mélanger toutes les poudres ensemble puis les ajouter au reste de l'eau.

Ajouter le sucre inverti et le stabilisateur hydraté et cuire l'ensemble dans une casserole à 65°C. Incorporer la purée de framboises, mixer 5 minutes à l'aide d'un mixeur plongeant puis turbiner et mouler dans les demi-sphères avec la gelée d'orange après avoir retiré la sphère de 10 cm.

### POUR LA CRÈME GLACÉE AU MIEL

- 1 044 g de lait entier
- 300 g de crème à 35 % de matières grasses
- 40 g de beurre
- 130 g de sucre
- 200 g de miel de lavande
- 100 g de glucose atomisé
- 78 g de poudre de lait à 0 % MG
- 8 g de stabilisateur 2000

Verser 300 g de lait avec le stabilisateur dans un bol, filmer puis chauffer au micro-ondes durant 3 minutes. Mélanger toutes les poudres ensemble, les ajouter au lait restant, avec la crème et le stabilisateur hydraté puis cuire l'ensemble dans une casserole à 85°C. Mixer 5 minutes à l'aide d'un mixeur plongeant et turbiner.

### POUR LES PISTACHES CARAMÉLISÉES

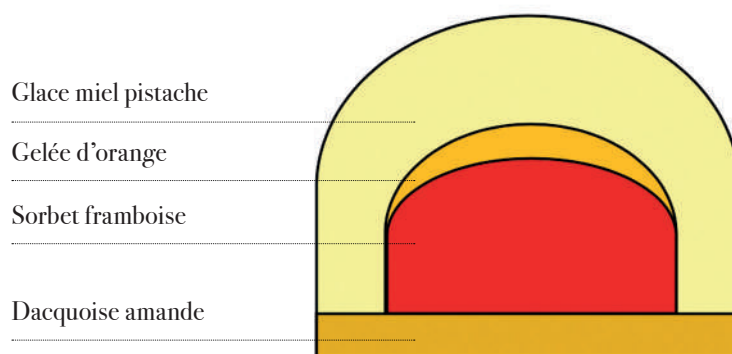
- 150 g de pistaches
- 75 g de sucre
- 45 g d'eau

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, porter le tout à 115°C. Ajouter les pistaches hachées en petits morceaux, les sabler puis les amener à la caramélisation. Mettre le beurre de cacao puis verser sur une feuille de papier cuisson. Laisser refroidir et incorporer dans la crème glacée au miel.

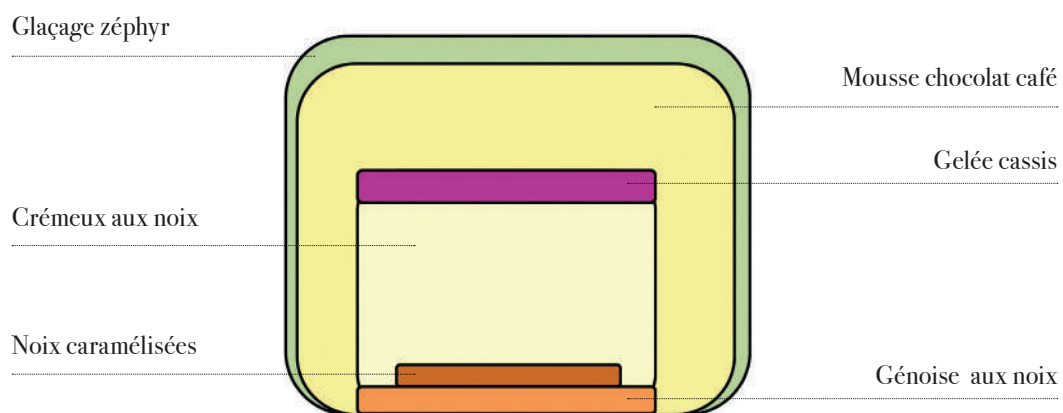
### MONTAGE

Couler dans la demi-sphère de 18 cm de diamètre, mouler la crème glacée au miel, puis insérer la demi-sphère framboise-orange.

Finir avec la dacquoise et placer à nouveau au congélateur.



# ENTREMETS MIEL, NOIX ET GELÉE CASSIS



## RECETTE POUR UN MOULE DE 16 EMPREINTES

### POUR LE GLAÇAGE IVOIRE (LA VEILLE)

- 200 g de purée de coco
- 300 g de glucose
- 300 g de sucre semoule
- 200 g de lait concentré sucré
- 140 g de masse de gélatine (40 g de poudre, 240 g d'eau)
- 300 g de chocolat Ivoire
- QS colorant vert

Dans une casserole, cuire la purée de coco, le sucre et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré, la masse de gélatine et le colorant vert, mélanger puis verser sur la couverture zéphyr. Mixer, passer au chinois et réserver au réfrigérateur 24 heures.

Température de chauffe, 40°C, température d'utilisation, 25°C, Brix de référence 66° Brix.

(la purée de coco ici est utilisée pour apporter l'opacité au glaçage et remplacer le dioxyde de titane)

### POUR L'INSERT GELÉE CASSIS

- 240 g de purée de cassis
- 40 g de sucre semoule
- 8 g de fécule de pomme de terre
- 24 g de masse de gélatine

Dans une casserole, porter à ébullition la purée de cassis avec le mélange sucre, semoule et fécule de pomme de terre, incorporer la masse de gélatine puis couler dans 1/2 cadre 30 x 20 et réserver au surgélateur.

### NOIX CARAMELISÉES

- 100 g de noix hachées
- 80 g de sucre
- 20 g d'eau
- 5 g de Mycrio

Sabler les noix hachées dans le sirop cuit à 115°C. Amener à la caramélisation, ajouter le Mycrio, étaler sur plaque. Mettre à refroidir.

### MOUSSEUX AUX NOIX

- 40 g de blancs d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 35 g d'eau
- 75 g de noix
- 250 g de crème montée
- 75 g de masse de gélatine
- 100 g de noix caramélisée

Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 121°C. Verser sur les blancs et les jaunes d'œufs. Monter jusqu'au ruban

puis incorporer la masse gélatine fondue et pour finir la crème fouettée molle. Couler dans le demi-cadre et parsemer de noix caramélisées sur le dessus.

### GÉNOISE AUX NOIX

- 100 g d'œufs
- 20 g de jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 30 g de farine
- 30 g de fécule de pomme de terre
- 15 g de beurre
- 50 g de cerneaux de noix hachés

Monter les œufs et les jaunes au ruban avec le sucre, incorporer la farine et le beurre noisette tiède. Pocher dans un cadre de 30 x 20 cm et recouvrir des cerneaux de noix hachés.

Faire cuire entre 10 et 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

### POUR LA BAVAROISE AUMIEL

- 250 g de lait
- ½ gousse de vanille
- 80 g de miel
- 80 g de jaunes d'œufs
- 49 g de masse de gélatine
- 225 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée. En parallèle, mélanger les jaunes d'œufs et le miel. Y verser le lait chaud puis reverser dans la casserole et cuire à 85°C. Refroidir. Ajouter la gélatine fondue au micro-ondes et incorporer délicatement la crème fouettée. Pocher dans les moules Fléxipan inspiration lounge puis incorporer l'insert détaillé à 11 x 2 cm.

### MONTAGE

Dans un demi-cadre 30 x 20 cm couler la gelée de cassis. Faire prendre au surgélateur puis disposer le mousseux noix avec les noix concassées caramélisées, déposer la génoise et faire bloquer.

À la sortie du congélateur, démouler et découper des bandes de 11 x 2 cm.

Reserver au congélateur le temps de pocher la mousse miel dans les moules. Insérer le premier montage et faire prendre. Démouler et glacer.

Finir avec une crème montée et un cerneau de noix passé à la poudre d'or.





# MADELEINES AU MIEL DE LAVANDE

## RECETTE POUR 15 À 18 MADELEINES

- 90 g de beurre pommade
- 60 g de sucre semoule
- 10 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 20 g de miel
- 100 g d'œufs
- 90 g de farine
- 2,5 g de levure chimique
- 3 g de fleur de lavande

Travailler le beurre pommade, le sucre semoule, la cassonade, le miel et le sel. Ajouter les œufs puis la farine tamisée avec la levure chimique.

Laisser reposer l'appareil au minimum 1h30 avant de pocher 20 g par empreinte de plaque à madeleines préalablement beurrées.

Cuire environ 5 à 7 minutes dans un four ventilé, clé ouverte, préchauffé à 210°C.



*Travailler ensemble le beurre pommade, le sucre, la cassonade et le miel*



*Ajouter les œufs*



*Incorporer la farine et la poudre à lever*



*Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène*



*Beurrer le moule à madeleines*



*Pocher 20 g de pâte par empreinte*

## NOS ADRESSES



Après plusieurs semaines de fermeture, les restaurateurs se sont mobilisés pour trouver une alternative à l'arrêt de leur activité. Ils sont ainsi nombreux à proposer des plats à emporter, voire pour certains de véritables dîners à domicile. Voici quelques adresses en France et dans la capitale, qui devraient vous permettre de patienter jusqu'à la réouverture des établissements.

### FLOCONS DE SEL - MEGÈVE (74)

Emmanuel Renaut, chef triplement étoilé, opte pour le click & collect et propose désormais ses plats à déguster à la maison du jeudi au dimanche. Au menu : Quiche savoyarde, Jarret de veau en blanquette et riz pilaf, Velouté de légumes, île flottante, tarte aux agrumes meringuée, etc. Les commandes s'effectuent en ligne, 24 h à l'avance. Les mets peuvent être livrés ou retirés directement sur place grâce au drive mis en place. Les produits locaux « coups de cœur » de l'établissement sont également disponibles en commande (terrines, saucissons, fromages, vins, miel).

1775, route de Leutaz - 74120 Megève  
04 50 78 35 01  
[www.floconsdesel.com](http://www.floconsdesel.com)

### DANIEL & DENISE - LYON (69)

Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France 2004, chantre des plats mythiques de notre gastronomie, champion du monde de pâté en croûte en 2009, donne désormais la possibilité, dans ses deux restaurants et son épicerie, de commander Croque-monsieur jambon-comté, tarte Tatin aux pralines de St Génix, terrines, bouillons, jus, confitures, vins, etc. Les commandes se passent par téléphone, mail ou sur place pendant les horaires d'ouverture, du lundi au samedi de 9h30 à 14h30 et de 17 h à 20h30. La récupération des commandes s'effectue dans les trois établissements, à partir de 10 h ou 17h30. Il est sinon possible de se faire livrer via la plateforme Uber Eats.



### UN CHEF À DOMICILE EN ALSACE

Si le client ne peut pas encore se rendre au restaurant, le chef peut quant à lui cuisiner à domicile. C'est le concept lancé par Olivier Nasti, deux étoiles *Au Chambard* à Kaysersberg. Le chef se déplace chez les particuliers, avec un maître d'hôtel et propose pour 4 personnes minimum un menu signature à partir de 185 € par personne.

Service de 12.h à 15 h et de 20 h à 23 h.  
Renseignements et réservation : [lechambard.commercial@orange.fr](mailto:lechambard.commercial@orange.fr)



## MAS BOTTERO - SAINT-CANNAT (13)

Chaque semaine, le chef Nicolas Bottero vend des menus (disponibles en retrait le vendredi et en livraison le samedi) aux habitants de Saint-Cannat et des environs. Mises en bocal, les recettes sont élaborées à partir de produits bio et locaux : terrines, foie gras, plats cuisinés vegan, soupes, condiments, assaisonnements et desserts. Il est également possible de se procurer des produits du terroir provençal les mercredi et vendredi de 15 h à 19 h, avec la possibilité d'être livré le samedi matin : fromages de la Ferme de Bregalon, huile d'olive de Xavier Alazard, vins de producteurs, safran de Provence, anisés et spiritueux de la Liquoristerie de Provence.

2340, route d'Aix, RN7 - 13760 Saint-Cannat  
04 42 67 19 18  
[www.lemasbottero.com](http://www.lemasbottero.com)

## AU PETIT NICE PASSÉDAT DRIVE - MARSEILLE (13)

Le chef triplement étoilé Gérald Passédat propose des menus à emporter du mardi au vendredi : 4 formules différentes sont créées chaque jour en 2 versions (entrée, plat, dessert ou seulement entrée, plat). Les plats sont réalisés à base de produits de saison issus de producteurs et de pêcheurs locaux. S'inscrivent au menu Soupe au pistou de Barthélemy, Petits farcis provençaux de tradition, Moelleux pomme amande citron, etc. Quelques vins sont également proposés en accord avec les menus (vin blanc Patrimoine, rose Bandol, Bandol Rouge Château Salette 2017). Les commandes s'effectuent par la boutique en ligne, en prépaiement, et se retirent entre 15 h et 18 h au *Petit Nice*. Les livraisons sont disponibles dans les 6<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> arrondissements de Marseille.

17, rue des Braves - 13007 Marseille  
04 91 59 25 92  
[www.passedat.fr](http://www.passedat.fr)



## CHRISTOPHER COUTANCEAU LANCE « COUTANCEAU TO GO »

Comme ses confrères, le chef triplement étoilé de La Rochelle adapte ses activités au contexte de crise et propose depuis le 6 mai, un service de vente à emporter et de livraison à domicile, disponible du mercredi au dimanche. « Coutanceau to go » propose différentes formules : le *Yol'eau* (entrée, plat, dessert à 29 €) et le *Gastr'eau*, vendu le samedi, midi et soir, au tarif de 70 € les trois plats. Ce à quoi s'ajoutent des offres plus simples, basées sur le partage et la convivialité. Le *Plat'eau royal* (plateau de fruits de mer) à 55 € par personne, l'*Apér'eau* (assiette de charcuterie ibérique) et *Boc'eau* (les produits d'épicerie fine en bocaux) à partir de 10 €. Nicolas Brossard, l'associé du chef, s'occupe de la S'eaumellerie, avec une sélection de vins et champagne à partir de 13 €. Les commandes se font par e-mail, la veille jusqu'à 17 h, et se retirent au bistrot *La Yole de Chris* entre 11 h et 13 h et de 15 h à 17 h. Les livraisons s'effectuent à La Rochelle, dans la première couronne (Aytré, Périgny, Puilboreau, Lagord) et sur l'île de Ré.

*La Yole de Chris*  
Plage de la Concurrence - 17000 La Rochelle  
05 46 41 41 88  
[www.layoledechris.com](http://www.layoledechris.com)  
[coutanceautogo@outlook.fr](mailto:coutanceautogo@outlook.fr)



## NOS ADRESSES



### AUBERGE DU PÈRE BISE - ANNECY (73)

Jean Sulpice, chef doublement étoilé, poursuit son activité durant la fermeture de son restaurant, en ouvrant les portes de sa boutique pour y vendre des plats à emporter. Chaque semaine, du jeudi au samedi, le chef élabore une nouvelle carte avec deux formules, plats et desserts, ou entrée, plat et dessert. Une fois commandés par e-mail, téléphone ou via Internet, les plats sont à retirer sur place de 11 h à 18 h. Les consignes sanitaires sont bien entendu strictement appliquées. À la carte : Pâté en croûte de veau, estragon et citron confit ; Boudin de volaille aux morilles ; en dessert, La Marjolaine (mousseline à la noisette, ganache au chocolat, mousceline au kirsch), le Fraisier traditionnel. Une sélection du chef sommelier Lionel Scheider est également disponible.

303, route du Port - 74290 Talloires  
04 50 60 72 80  
[www.perebise.com](http://www.perebise.com)

### BAÏETA - PARIS (75)

La cheffe étoilée Julia Sedefdjian propose elle aussi ses plats en vente à emporter. À la carte, des plats inspirés de ses origines niçoises et des plats créoles faisant écho aux racines martiniquaises de ses deux associés (Sébastien Jean Joseph et Grégory Anelka). Offre sur mesure aux couleurs de la Méditerranée et des Caraïbes, dans ce contexte exceptionnel : Salade avocat-crevettes, Acras de morue, Aïoli de Julia, Magret de canard rôti. Une sélection de vins et de rhums typiques est également proposée. Les commandes se passent par téléphone ou par SMS du lundi au samedi de 11 h à minuit et se récupèrent le lendemain, au restaurant, du mardi au dimanche de 11 h à 17 h.

5, rue de Pontoise - Paris 75005  
06 15 64 74 03



### LE GABRIEL - PARIS (75)

Chaque semaine, Jérôme Banctel, le chef du Gabriel, restaurant de l'Hôtel & Spa La Réserve Paris, imagine 2 menus inspirés de sa carte. Cette initiative permet aux clients fidèles ou simplement curieux de déguster chez eux les plats emblématiques de l'établissement : Volaille de la Cour d'Armoise au lait ribot, raviole verte au cresson de fontaine ; Lotte de Bretagne, asperges blanches d'Anjou bio ; en dessert, Calisson au citron vert, mousse miso vanille... Les commandes sont prises 24 h à l'avance, entre 10 h et 18 h, pour un retrait sur place le lendemain entre 11h30 et 13h30 ou entre 17h30 à 19h30. Les livraisons s'effectuent sur demande exclusivement dans le 8<sup>e</sup> arrondissement.

42, avenue Gabriel - 75008 Paris  
01 58 36 60 60  
[reservation@lareserve-paris.com](mailto:reservation@lareserve-paris.com)  
[www.lareserve-paris.com](http://www.lareserve-paris.com)





## FULGURANCES - PARIS (75)

Avec la volonté de recréer chez soi une ambiance « comme au restaurant », l'établissement a mis en place depuis fin avril « Fulgurance à la maison ». Le nouveau chef, Sylvain Parisot (*L'Astrance, Apicius, la Marine, Elmer*), met à profit sa créativité durant cette période exceptionnelle. Deux boxes sont créées chaque semaine : La Restaurant Box (menu 2 personnes) et l'Apéro Box (menu pour 2 à 4 personnes). Les commandes passées la veille sur le site sont livrées dans les arrondissements voisins à *Fulgurances*, ou récupérées directement au restaurant. Une Wine Box pensée par le sommelier, en accord avec les menus est également disponible, ainsi qu'une Boxe Maraîchère, contenant des produits de terroir sélectionnés par le chef.

10, rue Alexandre Dumas - 75011 Paris  
01 43 48 14 59

[www.fulgurances.com/les-restaurants/a-la-maison/](http://www.fulgurances.com/les-restaurants/a-la-maison/)

## MAXIMIN HELLIO - DEAUVILLE

Déjà adepte des « lunch box », le chef Maximin Hellio s'est vite mis à la vente à emporter et aux livraisons. Trois formules sont disponibles du mercredi au dimanche : un plat unique à 15 €, deux formules : entrée/plat à 21€, et entrée/plat/dessert à 26 €, auxquelles s'ajoute un plateau de fruits de mer dit « classique » à 27 € et un second composé de homard à 39 €. Seul en cuisine par précaution, le chef élabore un menu du jour chaque semaine. Et pour toutes les célébrations, le restaurateur propose un « repas de fête » à 47 €. Les commandes s'effectuent par téléphone, de préférence avant midi, du lundi au dimanche, la veille pour le lendemain. Retrait au point d'accueil du restaurant entre 10 h et 13 h. Les livraisons à domicile s'effectuent de 14h30 à 17 h. Compter 2 € pour 5 km et 5 € de 6 à 20 km.

64, rue Gambetta - 14800 Deauville  
02 31 49 19 89  
[www.maximinhellio.fr](http://www.maximinhellio.fr)



DES ROSES ET DES ORTIES

## DES ROSES ET DES ORTIES - YANNICK DELPECH

Depuis le mois d'avril, les Toulousains peuvent profiter des plats et des desserts du chef Yannick Delpech. Deux possibilités : le retrait sur place ou la livraison à domicile avec un supplément de 5 € pour les livraisons à Toulouse ou à Colomiers, 10 € pour la première couronne (Blagnac, Balma). Pour toute distance supérieure, il faut contacter directement le restaurant par téléphone. Une sélection de plats est proposée chaque semaine, entrée à 8 €, plat à 17 €, dessert à 5 € (velouté d'artichaut, matignon de champignons et céleri-rave, en plat, vol-au-vent de ris de veau et volaille, en dessert, macaron chocolat caramel). Les commandes s'effectuent par téléphone de 9 h à 12 h du mardi au samedi et le soir de 18 h à 21h30 du mardi au samedi.

28, chemin de Gramont - 31 770 Colomiers  
05 61 15 55 55  
[www.desrosesetdesorties.com](http://www.desrosesetdesorties.com)

Les initiatives sont nombreuses, il est par conséquent difficile d'être exhaustifs, nous pouvons donc aussi citer : *La Villa Madie* à Cassis, *La Scène* à Paris, *L'Atelier* à Biarritz ou *Le Grand Hôtel du Lyon d'Or* à Romorantin-Lanthenay, *Christophe Bacquicé* au Castellet, *Maison Doucet* à Charolles, *Lulu Rouget* à Nantes, *Tomy & Co* à Paris.

# CÔTÉ LIVRES

*(Dé)confinement oblige, pour quelque temps encore, le métier de restaurateur va être modifié et les habitudes culinaires par la même occasion. Aussi est-il peut-être intéressant de se tourner vers des solutions plus « nomades ».*



## **BOCAUX, HENRIK ANDERSSON**

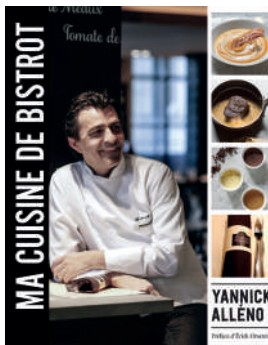
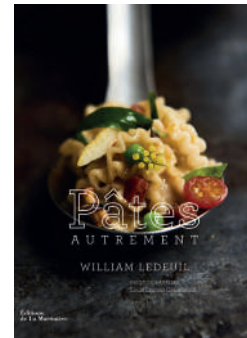
Le chef du restaurant parisien Le Fumoir a proposé en 2013 dans ce petit ouvrage les recettes servies au comptoir, des plats cuisinés et stérilisés, de la fermentation lactique, des enrobages... qui permettront de mettre sur la carte ou à table des fleurs de courgettes farcies au brocciu corse, des maquereaux marinés au bouillon de thé Lapsang ou encore du fenouil confit à l'orange et aux baies roses.

Éditions Keribus, 19,90 €.

## **PÂTES AUTREMENT, WILLIAM LEDEUIL**

Cet ouvrage est la preuve que les pâtes peuvent aussi être de véritables plats gastronomiques, et s'évader vers des saveurs du monde avec un mariage France/Italie/Asie du Sud-Est. Pâtes & coquillages (bucatini, Saint-Jacques et algue nori), & poissons (pennucce aux artichauts poivrades, fèves, saumon fumé), & fromages (likenn au sarrasin, crème gorgonzola, champignons et pak choï), & champignons (pâtes en impression d'herbes, ragoût thaï de morilles et oseille), & viandes (raviolis de foie gras, bouillon de poule, umeboshi), & légumes (maccheroni, aubergines, tomates confites et basilic).

Éditions La Martinière, 35 €.



## **MA CUISINE DE BISTROT, YANNICK ALLÉNO**

Un livre qui date de l'époque du terroir parisien, et qui propose de très belles recettes de bistronomies, modernes et gourmandes. Sucettes de jambonneau à la pistache, velouté de topinambours au café de Paris, filets de maquereaux choux pluriels et vinaigrette à l'estragon et au miel béton ou encore poitrine de veau aux légumes glacés... Le tout avec des dressages très inspirants.

Éditions Hachette cuisine, 29,90 €.

## **LE COOKBOOK, YOTAM OTTOLENGHI & SAMI TAMIMI**

Plus besoin de présenter le duo de chefs israélien et palestinien qui ont révolutionné la gastronomie ces dix dernières années et proposent dans ce très bel ouvrage 140 recettes : gnocchis de ricotta entourés d'aubergine au beurre de sauge, champignon portobello à l'orge perlé et au citron confit, cailles grillées et salade de moghrabieh, crevettes au beurre aux tomates, aux olives et à l'arak.

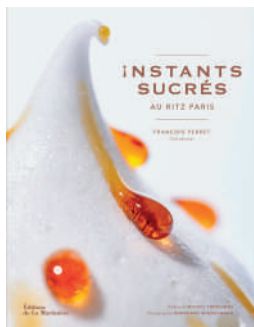
Éditions Hachette cuisine, 35 €.



## **PÂTE EN CROÛTE, MARION SONIER & YOHAN LASTRE**

Un livre tout en hauteur (format pâté oblige), des recettes et des techniques (avec de nombreux pas à pas de gestes pour apprendre à fonder la pâte, monter un pâté, le décorer, couler la gelée...). Des recettes classiques (canard et foie gras), autour du cochon (porc pistaché aux morilles), des volailles (pâté poule-au-pot Henri IV), du gibier (colvert truffe noire), du jardin (pâté Crécy avec bœuf et carottes), de la mer (pâté à la sétoise au poulpe et à la tomate) ou même des pâtés sucrés. De quoi se lancer à la maison ou au labo.

Éditions Marabout, 29 €.



### **INSTANTS SUCRÉS AU RITZ PARIS, FRANÇOIS PERRET**

Le chef pâtissier propose ici des recettes tout au long de la journée, du muesli aux fruits des premiers bonheurs du jour aux desserts grand soir en trois temps en passant par son gâteau à la framboise, une étonnante meringue noisette vieux parmesan et sauce citron ou encore la tarte mûre céleri. Sans oublier les célèbres barquettes et autres entremets trompe-l'œil façon madeleine ou cake marbré.

Éditions La Martinière, 29 €.

### **LA GUINGUETTE D'ANGÈLE, ANGÈLE FERREUX-MAEGHT**

Angèle propose depuis quelques années maintenant dans ses guinguettes de poche un service traiteur végétal, sans gluten ni lactose, qui pourra fortement inspirer. Couscous de fonio au butternut, salade terre et mer algues et sauce sésame & orange, green stew coco galanga kéfir, tarte figues et noisettes.

Éditions Marabout, 25 €.



### **PASSION PIQUE-NIQUES, RAPHAËLE MARCHAL**

La chroniqueuse et auteure nous livre ici les secrets de fins gourmets pique-niqueurs de l'extrême, qui pourront aussi être utiles dans son salon ou son jardin. Babka aux herbes et au chèvre frais, chou-fleur aux épices dukka et sauce tahini, flapjacks aux pommes... ce sont pas moins de 24 recettes qui se préparent à l'avance et s'emportent sans soucis.

Éditions Michel Laffont, 14,95 €.



### **LA TRÈS BELLE ET TRÈS EXQUISE HISTOIRE DES GÂTEAUX ET DES FRIANDISES, MAGUELONNE TOUSSAINT-SAMAT**

Si l'ordonnement de l'ouvrage est totalement aléatoire, picorer les pages de cette réédition est un bonheur pour qui s'intéresse à la gourmandise sous toutes ses formes. On trouve dans ce livre les différentes histoires et origines de nos plus anciennes gourmandises, enrichies de nouveaux textes comme ce chapitre sur « La pâtisserie et les gourmandises du troisième millénaire ». La table des matières apparaît comme un véritable menu tant les termes mettent en appétit : tarte, miel, gâteaux, pain d'épice, flan, saint-honoré, etc. De quoi se délecter à loisir lorsqu'on est un bec sucré piqué de curiosité.

Le Pérégrinateur Éditeur, 24,90 €.



COUP DE CŒUR  
DE LA REDAC



### **L'ALMANACH DES GOURMANDS,**

**ALEXANDRE BALTHAZAR LAURENT GRIMOD DE LA REYNIÈRE**

Considéré comme l'un des premiers critiques gastronomiques, Grimod de la Reynière offre à ceux qu'ils nomment « les parvenus de la révolution », les clés de la gastronomie ; celle des bons produits, des mets savoureux, des repas généreux, et surtout du bon temps partagé, car l'auteur ne peut concevoir de dissocier « folle gaieté et bonne chère ». Chacune des huit éditions ici réunies démarre par un calendrier nutritif, détaillant mois par mois les produits à consommer, avant que l'almanach n'emmène ses lecteurs dans les rues de Paris à la découverte des meilleures adresses de bouche.

Édition Menu Fretin, 74 €.



COUP DE CŒUR  
DE LA REDAC



# INDEX DES RECETTES



## •••• ENTRÉES

- p.31 Soufflé au Comté
- p.46 Tagliatelles de seiche
- p.47 Soupe glacée de cosses de petit pois, petits pois, brousse de brebis
- p.50 Tartare de thon rouge au naturel
- p.56 Mimosa de poireaux, gribiche relevée à l'anchois de Collioure
- p.59 Île flottante, noisettes, lait d'ail doux
- p.60 Crêpes soufflées aux asperges vertes de Servian, jambon blanc ibérique

## •••• LÉGUMES

- p.15 Courgette fleur farcie, bouillon de mousserons
- p.34 Légumes cuisinés au cumin, œuf cassé
- p.32 Asperges vertes acidulées, parmesan et œuf coulant

## •••• POISSONS

- p.33 Poisson au four à l'huile d'olive, vierge de légumes
- p.28 Saumon bouillon Thaï, riz aux petits pois
- p.44 Cocote de queue de boudroie
- p.48 Turbotin au naturel

## •••• COQUILLAGES

- p.63 Civet de moules de l'étang de Thau

## •••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.37 Tartes aux fraises
- p.38 Biscuit roulé au chocolat à la noisette
- p.39 Salade de fraises à la fleur d'oranger, crème légère
- p.51 Fraises au jus
- p.77 Le Censier
- p.82 Le Savannah
- p.84 Le sublime pistache
- p.87 Cake Gianduja
- p.89 Fraisier à la pistache sans gluten
- p.95 Entremets miel, noix et gelée de cassis
- p.97 Madeleine au miel de lavande

## •••• DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p.93 Fraîcheur de printemps





**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 : Jérôme Gagnez,  
Alexandra Detilleul, Justine Carrère.

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

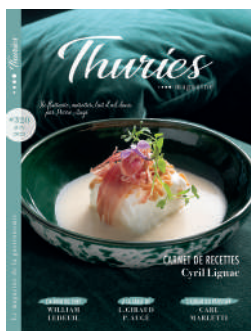
**THURIÈS MAGAZINE**  
est une publication de 10 n° / an  
diffusée par la SAS Thuriers Magazine  
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin  
Dépôt légal : octobre 2019  
Commission Paritaire : n° 0520 K 86555  
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 1988

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



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

# **Le chat a neuf vies. Le papier en a cinq. (Pour le papier, c'est prouvé.)**

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

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



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



# Thurries

... magazine

« La gastronomie est la joie de toutes les situations  
et de tous les âges. Elle donne la beauté de l'esprit. »

Charles Monselet (1825-1888)

