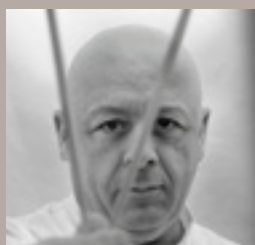


PORTRAITS &
RECETTES DE



THIERRY MARX
PARIS (1^{er})



JÉRÔME BANCTEL
PARIS (8^e)



ADRIEN SALAVERT
PARIS (8^e)



JACKY RIBAULT
VINCENNES



LUC GUILLET
ROMANS-SUR-ISÈRE



DAVID BERNARD
LA ROCHELLE

Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE





L'Émotion à votre image

Faites de vos **bûches** les **reines des fêtes de fin d'année** en les sublimant grâce à nos nouveautés : nouveaux **moules** à bûche, nouveaux **concepts** originaux et féériques, une multitude de nouveaux **décor**s pour les mettre en valeur, transferts ou effets structurés...

Optez pour la pureté et la naturalité avec notre gamme de décors sans colorants **Pure Emotion**, ou piochez un motif différenciant et festif.

Étonnez vos clients et restez dans les mémoires grâce à la **personnalisation à l'infini** de vos produits : moules, décors, transferts, créez vos bûches à votre image !



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr

RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS





L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

VIANDES, POISSONS... FAUDRA-T-IL S'EN PRIVER ?

Restaurants, vins, fast-food, champagnes, bières, glaces... de plus en plus d'enseignes, de marques proposent une gamme végétane ou végétarienne. Souvenez-vous également en 2017, une épreuve du Bocuse d'Or mettait à l'honneur une assiette végétale ; et désormais, des salons et des concours sont exclusivement dédiés à ces tendances.

Affaires sanitaires telles la vache folle ou la viande de cheval retrouvée dans des plats préparés. Raréfaction des poissons et des produits de la mer. Cause environnementale et pollution des sols. Cause animale et scandales dans des abattoirs qui pour certains sont des cas exceptionnels et isolés, et pour d'autres l'arbre qui cache la forêt.

Quoi qu'il en soit, la viande, de nos jours, n'a pas une bonne presse.

Les Français végétariens ou végans ne représenteraient que 4 % de la population, pourtant la consommation de viande annuelle tend à diminuer chaque année. Démontrant ainsi, pour diverses raisons, qu'elles soient philosophiques, sanitaires, financières ou autres... un recul de la consommation de produits carnés au bénéfice des « 5 fruits et légumes par jour ». Aussi, de plus en plus de restaurateurs proposent un plat ou un menu végétarien, voire végan, ce qui était rarissime il y a à peine quelques années.

Depuis la nuit des temps l'Homme est un prédateur, un chasseur et un cueilleur. Son intelligence supérieure aux autres espèces et son instinct de groupe lui ont permis de rivaliser avec les animaux les plus féroces et de s'en nourrir. Mais si l'élevage s'est mis en place il y a des millions d'années, l'industrialisation de l'élevage n'a fait son apparition que très récemment à l'échelle de l'humanité.

L'élevage intensif a sans doute des progrès à faire, et nous assistons à des mouvements de contestation auxquels malheureusement se greffent des extrêmes et des extrémistes qui font plus de mal que de bien à la cause qu'ils défendent. Jusqu'à présent aucun boucher, aussi « sanguinaire » soit-il, n'a mis le feu à des champs de petits pois ou de betterave...

Bien évidemment, je respecte les personnes ayant opté pour le végétarisme ou le véganisme, je peux même les approuver mais je ne peux cautionner celles qui imposent de façon brutale leur mode de vie.

Nous revenons dans les pages de ce magazine sur l'histoire de ces mouvements, leurs enjeux et les personnages qui les animent.

SOMMAIRE

8 **L'ALBUM DE**
THIERRY MARX
Le Mandarin Oriental, Paris (1^{er})



22 **AGENDA**

26 **INFOS**

32 **LES RECETTES DE**
JÉRÔME BANCTEL
La Réserve Paris (8^e)



48 **LES DESSERTS DE**
ADRIEN SALAVERT
La Réserve Paris (8^e)

61 **À PROPOS DE...**
Le végétarisme

68 **QUE SE PASSE-T-IL**
À PARIS..?
JACKY RIBAUT
L'Ours à Vincennes



82 **EN APARTÉ**
LUC GUILLET
Maison Guillet à Romans-sur-Isère



88 **LA PÂTISSERIE DE**
DAVID BERNARD
Pâtisserie D'Jolly à La Rochelle

98 **LA TECHNIQUE SUCRÉE**
DU MOIS PAR
JÉRÉMY DELTEIL
ENSP à Yssingaux
Le glaçage



102 **INTERPRÉTATION**
CULINAIRE D'UNE
DÉGUSTATION À
LA VERTICALE
POULET AUX ÉCREVISSES



110 **CÔTÉ LIVRES**

114 **CARNET D'ADRESSES**



Toujours plus de contenu en un seul clic
ABONNEZ-VOUS et profitez des avantages
de votre Espace Abonnés incluant :

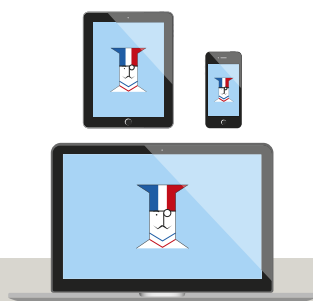
- plus de 3000 recettes salées ou sucrées et 12 000 procédés de 400 chefs ;
- votre magazine en version numérique (PDF et visionneuse) ;
- la galerie-photo de nos reportages.



Rejoignez-nous



l'index des recettes



**EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,**

RETROUVEZ LA RECETTE DE :

• **ADRIEN SALAVERT**

Grain de café meringué, crème glacée au sirop de merisier

• **DAVID BERNARD**

Oasis

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

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



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

ENTRÉES

- p. 16** - « Risotto » de soja
- p. 37** - Artichaut « macau », cœur en impression de fleur de cerisier et coriandre fraîche
- p. 44** - Mushroom burger
- p. 70** - Assiette de petits légumes de saison de chez Éric Roy (Val de Loire) et de chez Laurent Bérurier (Val d'Oise)

POISSONS

- p. 18** - Turbot, betterave, raifort et mûres
- p. 40** - Maquereau de Bretagne au vin blanc, tomates à l'anchoïade
- p. 43** - Caviar osciètre « gold », panini de haddock et condiments à la française
- p. 71** - Maigre fumé
- p. 75** - Filet de maquereau à l'anis vert, encre de seiche, sésame noir et chips de tapioca
- p. 76** - Poulpe, betterave rouge, raviole gyoza

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 17** - Semi-pris de coquillages, longuet de caviar
- p. 38** - Fraîcheur de homard bleu, chutney d'ananas au poivre de Voatsiperifery
- p. 72** - Bulots en tempura, compotée d'agrumes
- p. 73** - Couteaux, caramel de prune umeboshi, salsifis confits croustillants
- p. 74** - Dashi homard, chou pointu, jus de yuzu, huile de sésame grillé

VIANDES

- p. 77** - Veau filet du Pays basque, cannelle bâton

VOLAILLES

- p. 45** - Pigeon de Vendée, cacao, sarrasin croustillant
- p. 46** - Volaille de la Cour d'Armoise, cresson de fontaine en raviole crémeuse
- p. 104** - Poulet sauté aux écrevisses
- p. 105** - Suprême de volaille aux écrevisses et dauphin
- p. 106** - Poulet noir fermier de Challans aux langoustines
- p. 107** - Gaspacho d'écrevisses au jus de légumes, croustilles de queues en brochettes, boulgour tendre et ailerons de volaille
- p. 108** - Timbale de macaronis aux abattis de volaille truffés et aux écrevisses

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 20** - Ylang-ylang
- p. 21** - Bento chocolat-café-anis / Transparence de concombre
- p. 81** - Soufflé avocat
- p. 90** - Tarte signature fruits des bois
- p. 92** - Frambofolie
- p. 94** - Saint-Honoré des Îles
- p. 96** - Tonka
- p. 100** - Finger perle

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 50** - Framboises, sorbet cardamome, sabayon au champagne
- p. 53** - Croquant de sarrasin torréfié, sauce caramel cidre
- p. 54** - Cerises noires ivres de liqueur, douceur d'amande et amaretto
- p. 57** - Calisson citron jaune, sorbet miso vanille
- p. 58** - Le jardin végétal, pomme verte et « green zebra »
- p. 78** - Glace chocolat noir, crumble, meringues noires
- p. 80** - Lait ribot, sorbet citron, macaron à l'azuki, coriandre fraîche et zestes de citron jaune confits

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 99** - Glaçage miroir chocolat / glaçage blanc (ou coloré)



Présente Marc Payeur

Chef Pâtissier au Royal-Riviera,
Saint-Jean-Cap-Ferrat



Passionné depuis son enfance par la cuisine, mais surtout par la pâtisserie grâce à son père cuisinier et boulanger, Marc Payeur a suivi un parcours exemplaire. Après ses débuts à l'hôtel de Paris (Monaco) auprès de Pierre Foucher, il tente l'aventure parisienne. C'est auprès des plus grandes maisons et des grands noms de la pâtisserie française qu'il débutera son ascension professionnelle : 2 ans chez Fauchon à l'époque de Christophe Adam, puis au Plaza Athénée avec Christophe Michalak. Après Paris, retour aux sources dans sa région natale sous la direction de Joël Robuchon au Métropole Monte-Carlo en tant que sous-chef pâtissier. Il obtient sa première place de Chef au Monte-Carlo Bay, aux côtés d'un autre Chef étoilé, Marcel Ravin. Une expérience forte dans l'évolution de sa carrière qui lui a apporté sa maturité d'aujourd'hui « Marcel Ravin a su me bousculer dans la création de mes desserts, il m'a appris à les déstructurer, à aller vers la simplicité et l'essentiel du goût ». Cela fait aujourd'hui plus de deux ans que Marc complète le trio de Chefs du Royal-Riviera, auprès d'Alain Parodi et Bruno Le Bolch aux commandes des deux restaurants de l'hôtel : la « Table du Royal » et le « Jasmin Grill & Lounge ».



Photographie : Aline Gérard.

Sa recette : **Déclinaison prune de Java, poire gourmande**

Recette pour 8 personnes.

1. Émulsion fromage blanc

300 g	Mascarpone
600 g	Fromage blanc
180 g	Lait entier
80 g	Sucre

Chauffer le lait avec le sucre, verser le fromage blanc et le mascarpone. Mixer et mettre en siphon, 2 cartouches.

2. Meringue prune de Java

200 g	Sucre
200 g	Sucre glace
200 g	Blancs d'œufs
100 g	Fruit'Purée Prune de Java Capfruit

Faire réduire Fruit'Purée Prune de Java. Laisser refroidir. Monter les blancs avec le sucre et le sucre glace, finir avec la purée prune de Java froide. Pocher en boules.

3. Pâte sucrée

250 g	Farine
100 g	Beurre
100 g	Sucre glace
1 Pincée	Sel
1	Jaune d'œuf

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer. Étaler et foncer des cercles de 60 mm de diamètre. Réserver.

4. Poire au sirop

2	Poires, variété Comice de Savoie
1L	Eau
500 g	Sucre
1	Bâton de cannelle
1	Zeste de citron jaune

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Faire infuser la cannelle et le zeste de citron dans le sirop. Baigner les poires pendant 15 minutes et les découper en brunoise.

5. Gel Prune de Java

400 g	Fruit'Purée Prune de Java Capfruit
20 g	Pectine
40 g	Sucre

Mélanger le sucre et la pectine. Incorporer le mélange à Fruit'Purée Prune de Java et porter à ébullition. Laisser figer et mixer.

6. Sorbet prune de Java

600 g	Fruit'Purée Prune de Java Capfruit
200 g	Eau
150 g	Sucre
10 g	Stabilisateur à sorbet
150 g	Glucose atomisé

Chauffer l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur à sorbet jusqu'à 84 °C, verser sur la purée fondue. Laisser maturer 8 heures, puis passer en turbine.

Montage

Monter la tarte avec la brunoise de poires liée au gel prune de Java, puis fermer comme une tourte. Décorer avec des lamelles de poire et de prune. Dans une seconde assiette, disposer quatre prunes fraîches coupées en quatre, trois framboises coupées en deux, et six meringues prune de Java. Disposer la quenelle de sorbet prune de Java au centre, et recouvrir avec l'émulsion fromage blanc. Disposer dessus la peau de lait séchée.

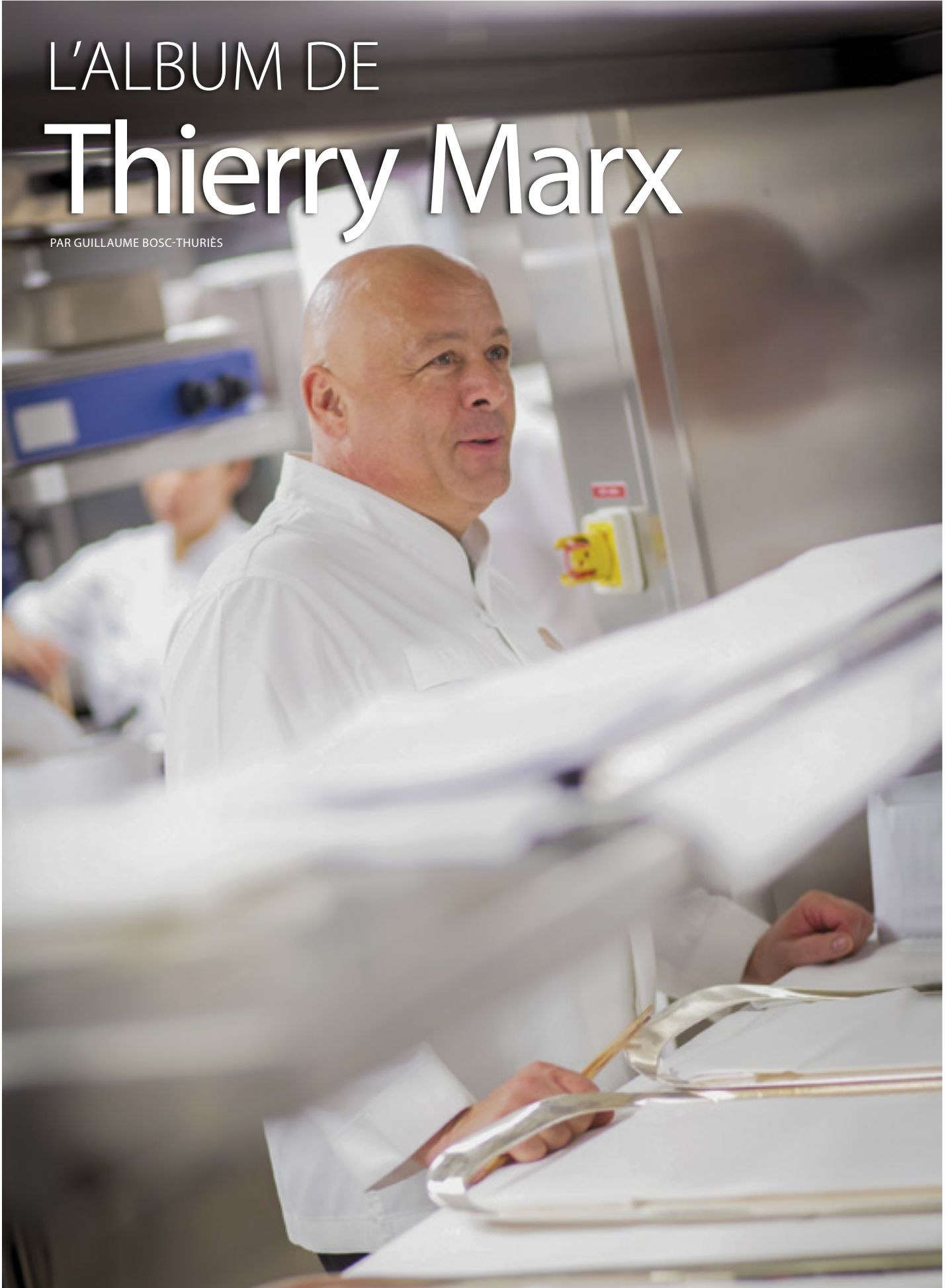


Fruit'Purée Prune de Java

La Prune de Java, appelée également Jamun ou Jamelon, est le fruit du Jamelonier, originaire d'Asie du sud. La couleur de ce petit fruit, de la forme d'une olive, évolue du noir au pourpre brillant lorsqu'il atteint sa maturité. Sa chair présente une belle couleur violette et développe un doux goût, doté d'une légère acidité et d'une légère astringence. Elle est utilisée pour réaliser des confitures ou gelées, jus de fruit, tartes et des sorbets. Dans certains pays, la prune de Java sert également de base à la production d'un vin aux saveurs proches du Porto. Riche en vitamine A et C et sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, Fruit'Purée Prune de Java permet de réaliser de nombreuses recettes innovantes.

L'ALBUM DE Thierry Marx

PAR GUILLAUME BOSCH-THURIÈS



Mandarin Oriental, Paris



Le petit Thierry Marx à vélo dans les rues de Ménilmontant.



Marcel Marx, le grand-père.

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

T. M. : Je suis né à Paris, à Ménilmontant, un quartier populaire et mythique du XX^e arrondissement. J'y ai passé toute ma petite enfance, chez mes grands-parents. Mon grand-père, d'origine polonaise, était une figure du quartier. Il œuvrait beaucoup pour la valorisation du monde ouvrier. Il aimait le travail bien fait, il disait : « *quand un homme a un métier, il est un homme libre* ».

Vos parents...

On dit souvent que ce sont les femmes qui éduquent les hommes, et c'est vrai ! Autant mon grand-père m'a transmis sa force de conviction et d'engagement, autant ma mère m'a transmis sa force de caractère.

Votre mère...

Selon elle, « *il faut toujours se tenir debout et ne jamais montrer que l'on a mal* ». Elle venait de l'assistance publique et lorsqu'elle a connu mon père, elle faisait des études de laborantine. Quand je suis né, elle n'avait que 20 ans et un mari parti pour la guerre d'Algérie. Malgré tout, elle a tenu bon et elle a obtenu son diplôme, ce qui me bluffe encore ! Lorsque mon père est rentré en France, mes parents se sont installés dans la banlieue parisienne. Et moi, je suis resté avec mes grands-parents.

Quelle atmosphère régnait à Ménilmontant à cette époque ?

C'était un quartier très attachant avec une diversité culturelle extraordinaire. Nous étions dans une ambiance très chaleureuse, faite de respect et de solidarité entre diverses communautés. Dès le départ, cela m'a donné une ouverture d'esprit un peu différente. Très jeune, j'ai pris conscience que le monde est multiple et vaste. J'ai arpenté les rues de Ménilmontant pendant mes 15 premières années et lorsque ma grand-mère est tombée malade, j'ai rejoint mes parents en banlieue d'abord en Seine-Saint-Denis et ensuite à Champigny-sur-Marne.

Comment se passe cette adolescence en banlieue ?

Nous habitons des quartiers dits « *sensibles* », faits d'HLM avec rien autour, une ville fantôme. C'était une vie très inclusive et les références étaient complexes et ambiguës. Il y avait un rapport au territoire et à la force très prononcé. Il fallait donc jouer un peu des poings pour se faire respecter... Le plus gros danger était l'absence totale de relation avec la scolarité.

C'est à ce moment que vous commencez le sport ?

En effet. Ma mère en avait marre des bagarres toutes les 5 minutes, elle me dit un jour : « *Va faire un sport où les combats sont autorisés* ». À l'époque le choix était mince : c'était soit la boxe, soit le judo, parmi les sports les moins onéreux. Je m'essaie aux deux, mais je me révèle dans le judo.

Qu'est-ce que le sport vous a apporté en tant qu'adolescent ?

Le judo m'a apporté une forme de cadre éducationnel. Cela m'a également permis de prendre confiance en moi, ce qui est très important dans ces quartiers. Aussi, grâce à la compétition, j'avais l'opportunité de sortir de mon environnement, un élément primordial pour éviter une sorte « *d'entre soi* ».

Vous rentrez en apprentissage...

Après une classe de 6^e chaotique, je n'avais pas l'opportunité d'intégrer une section sport-études à cause d'un niveau scolaire insuffisant. Mon grand-père me suggère de rejoindre les Compagnons du Devoir. Tout petit, j'avais une admiration discrète pour notre voisin compagnon boulanger et Meilleur Ouvrier de France, Bernard Ganachaud. Je le voyais avec son col bleu-blanc-rouge, dont je ne connaissais pas la signification. Un beau jour, je me prends par la main et je vais le voir pour lui demander conseil et il me dit de m'orienter plutôt vers la pâtisserie. Je passe donc mon CAP en pâtisserie avec les Compagnons du Devoir et je suis reçu compagnon à Tours. →



Ci-dessus : Avec Hélène Darroze lors d'un discours de Jacques Chirac à Périgueux.

Ci-contre : Hideya Ishizuka et Thierry Marx, pratiquant les arts martiaux.

Ensuite...

J'arrive à l'âge du service militaire. Cela correspondait à quelques mois près avec le décès de mon grand-père, j'étais un peu perdu et pris d'un fort vague à l'âme. Je regrettais de ne pas lui avoir consacré plus de temps... Lui qui s'était tellement occupé de moi.

Plutôt que de faire le service militaire, je m'engage dans l'armée pour 5 ans, comme parachutiste dans l'infanterie de marine.

Votre engagement dans l'armée ?

J'y ai retrouvé des valeurs proches de celles des compagnons : loyauté, fraternité, respect du travail bien fait, sens de l'honneur. Cela me convenait bien, mais le côté physique et sportif m'a aussi beaucoup attiré.

Je ne sais pas vraiment pourquoi, peut-être pour compenser, j'ai eu envie d'embrasser une grande cause. Alors j'ai soutenu la cause chrétienne au Liban. J'ai passé pas mal de temps dans ce pays dévasté par la guerre. Et si je garde plutôt un sombre souvenir de cette période, cela m'a permis de me donner un sacré coup de fouet.

De retour, vous reprenez les études ?

Le plus dur était là. J'avais coupé avec les bases du métier de pâtissier, il fallait

que j'arrive à retomber sur mes pieds. Je fais quelques petits boulots alimentaires. En parallèle, je décide de reprendre les études en cours du soir, je passe le brevet des collèges et le bac dans la foulée à 24 ans.

L'envie de la pâtisserie était revenue mais j'aspirais à d'autres horizons. Je trouve un poste de pâtissier à Sydney au *Regency Hotel*. Je n'avais finalement que très peu d'expérience pour mon âge.

Comment se passe cette aventure australienne ?

Le chef était autrichien. Pour lui, un Français devait forcément maîtriser la cuisine (idée reçue totalement fausse), il m'affecte alors au service des banquets.

Ce poste se révèle au final très intéressant. Cela dure une petite année et en rentrant en France, je passe mon CAP cuisine en candidat libre à l'école Belliard à Paris.

Et vous poursuivez alors vers la cuisine...

N'étant ni « élève de... » ou « fils de... », je savais qu'il me fallait confronter à l'univers des grandes maisons avec des chefs connus pour avancer dans le métier. Mon CV n'était pas des plus formidable, mais le premier à me laisser ma chance fut Claude Deligne au *Taillevent*.

Claude Deligne...

Un Meilleur Ouvrier de France et pour moi un modèle d'artisan ainsi qu'un chef passionné par son métier. J'ai beaucoup copié et recopié ses gestes, ses recettes et même un peu son attitude en cuisine.

Un jour, il m'annonce, « *tu commences à être un peu vieux pour rester commis mais tu n'es pas assez bon pour être chef de partie. Il faut passer à la vitesse supérieure !* » Il m'envoie alors à droite, à gauche, dans des établissements dirigés par des Meilleurs Ouvriers de France : *Ledoyen* avec M. Troncelier, le *Jamin* avec M. Robuchon, le restaurant *Alain Chapel*, l'*Hôtel Negresco* avec Jacques Maximin...

Je dois énormément à Claude Deligne dans ma formation de cuisinier.

Vous accédez ensuite à votre première place de chef ?

Lorsque l'on me propose la place de chef au restaurant Roc-en-Val à Montlouis-sur-Loire, je me dis « *pourquoi pas !* ». Dès la première année, nous obtenons une première étoile au guide Michelin. Deux années plus tard, le propriétaire souhaitait vendre, je me positionnais mais c'était trop cher pour moi.

Vous partez alors pour Nîmes...

La chanteuse Régine y ouvrait le *Cheval Blanc* avec le maire de l'époque, Jean Bousquet. Elle me propose la place de chef.

La première année, nous décrochons une étoile. Mais le modèle n'a pas tenu et je repars à l'étranger, quelques mois à Sydney, puis à Singapour.

Comment était votre cuisine à l'époque ?

J'étais encore dans une forme de mimétisme par rapport à ce que j'avais appris au *Taillevent* et chez M. Robuchon.

Avez-vous tenté des concours au cours de votre carrière ?

Oui, j'en ai passé pas mal : le Taittinger, le championnat de France du dessert et le concours Arpajon Saveurs en cuisine froide entre autres. Tout comme beaucoup de professionnels, j'ai également essayé le MOF.

Les résultats n'ont pas toujours été au rendez-vous, mais participer à des concours est très formateur. Se confronter aux autres et à soi-même permet de se dépasser et également de voir ce qui se fait ailleurs.

Vous arrivez ensuite au Château Cordeillan-Bages à Pauillac...

J'avais rencontré Jean-Michel Cazes à mon retour de Singapour. Il me proposa la place de chef au Château Cordeillan-Bages. L'établissement avait déjà une bonne réputation locale. Jean-Michel Cazes me donnait ainsi la chance de tenir les cuisines d'une maison avec un caractère exceptionnel.

Les étoiles arrivent assez rapidement ?

La première année, nous obtenons une étoile et en 2000 arrive la deuxième. Le Gault et Millau nous attribue également une note de 19,5. Une grande fierté pour moi et mon équipe.

Votre cuisine a-t-elle évolué durant cette période ?

Un jour, je suis tombé par hasard sur un article du *Times* titrant « *La créativité culinaire n'est plus en France* ». Cela n'était pas complètement faux. J'ai commencé à remettre en cause ma cuisine et à m'intéresser davantage à ce qui se faisait ailleurs. J'allais à toutes les manifestations internationales pour voir les démonstrations des chefs étrangers, notamment Ferran Adrià ou Heston Blumenthal. Ils avaient créé une forme de cerveau collectif dans leur propre cuisine, composé de personnes étrangères au métier, leur permettant ainsi d'évoluer et d'avancer différemment. →



À Pauillac



Dans les montagnes basques avec ses amis : Pierre Chilo, Philippe Etchebest, Michel Portos, Pierre Etchemaité.



Avec les copains motards.

Comment définiriez-vous cette cuisine ?

On l'a appelée « moléculaire » ou « déstructurée », mais selon moi ces appellations ne veulent pas dire grand-chose, ce sont juste des outils de compréhension.

Pour ma part, je souhaitais proposer une cuisine d'essai plutôt qu'une cuisine de recettes. J'estime que c'est dans les essais que l'on innove et que l'on trouve les solutions. S'en tenir aux recettes ne fait pas franchement avancer les choses.

Comment cette approche a-t-elle été perçue par la profession ?

On pensait que la solution était de tout gélifier ou de tout déshydrater, mais la solution réside dans la compréhension du produit et être dans l'essai perpétuel.

Je suis convaincu qu'il faut être en rupture pour innover, chose qui ne plaît pas forcément. Le changement et le risque font souvent peur, alors on appelle à la barre des journalistes pour, des journalistes contre, des professionnels pour, des professionnels contre... La tradition est selon moi un tiroir vide, l'important est dans la transmission des choses.

Vous intégrez le groupe Mandarin en 2010 ?

Au bout de dix ans, j'avais le sentiment d'avoir fait le tour de Cordeillan-Bages. J'avais eu plusieurs offres et je souhaitais partir travailler au Japon. J'ai donc postulé au *Mandarin Oriental* de Tokyo. Je connaissais déjà le groupe pour y être passé à Bangkok et à Hong-Kong notamment. Les valeurs véhiculées me plaisaient bien.

J'ai appris que mon nom était inscrit sur la liste des candidats potentiels pour l'ouverture du *Mandarin Oriental* à Paris. Et finalement, j'ai été retenu.

Quelles sont vos autres activités ?

J'ai un établissement du style bistrot à la française mais modernisé, dans le quartier de Ginza à Tokyo. J'ai lancé aussi un réseau de boulangeries en France, dont la production est dirigée par le Meilleur Ouvrier de France Joël Defives.

Pourquoi vous êtes-vous lancé dans l'aventure de la boulangerie ?

Outre le souvenir d'enfance des odeurs de la boutique de M. Ganachaud à Ménilmontant, c'est l'envie de rassembler deux métiers et deux savoir-faire artisanaux : celui de la boulangerie et de la cuisine dans l'esprit du « *fast casual* » (un concept à mi-chemin entre la restauration rapide et la restauration à thème). Ce mode de consommation nomade allie les bons ingrédients d'une alimentation saine, équilibrée, respectueuse de son environnement et la rapidité d'un service de qualité à des prix accessibles.

La street food est un univers qui m'attire beaucoup, que ce soit en France mais surtout à l'étranger où cela est bien plus répandu.

On vous entend souvent à la radio et à la télé...

J'interviens à la radio et à la télé dans l'émission *Les Carnets de Julie* en collaboration avec Julie Andrieu et Raphaël Haumont, avec qui j'ai également créé le Centre français d'innovation culinaire.



La cour de l'hôtel Mandarin Oriental, Paris.



En cuisine avec Raphaël Haumont en second plan.



La salle du restaurant *Sur Mesure* par Thierry Marx à l'Hôtel Mandarin Oriental.



Avec Tamaki Yoshida, sous-chef au Mandarin Oriental à Paris.



Lors d'un cours pour Cuisine : Mode d'Emploi(s).

«Être médiatisé, c'est une chose ; mais le plus important, c'est : qu'est-ce que l'on fait de cette médiatisation ?»

Comment avez-vous rencontré Raphaël Haumont ?

C'est un chercheur physico-chimiste et un passionné de cuisine. Un jour, il est venu dîner à Cordeillan-Bages et a été particulièrement intéressé par ma cuisine. Il a souhaité approfondir dans l'innovation culinaire avec moi. Nous avons d'abord créé un petit «*Food Lab*», un labo cuisine oscillant entre gastronomie et science, pour ensuite créer le Centre français d'innovation culinaire en 2013.

Quel est le principe du Centre français d'innovation culinaire ?

L'idée est de rassembler divers acteurs et de multiples compétences autour de la gastronomie : chercheurs, agronomes, diététiciens, médecins, designers, agriculteurs, maraîchers, cuisiniers et pâtisseries. Ce n'est surtout pas une histoire de chefs entre chefs, chose qui n'aurait aucun sens selon moi.

Notre volonté était de faire se rencontrer le monde de l'artisanat et le milieu universitaire, ce qui nous a permis d'anticiper. Et des start-ups se sont intéressées aux travaux réalisés par le centre et développer de nouveaux produits autour de la gastronomie.

Vos autres activités...

Le reste de mes activités se situe dans l'économie solidaire à travers les écoles *Cuisine : Mode d'Emploi(s)*.

Quel est le concept ?

C'est une école de formation rapide et gratuite dédiée aux personnes en situation de rupture de par les aléas de la vie que tout un chacun peut un jour subir, ou en reconversion professionnelle. En 12 semaines, nous enseignons les bases des métiers de la cuisine, de la boulangerie ou du service, permettant ensuite d'intégrer une entreprise en tant que commis. L'État, les collectivités et des partenaires privés nous permettent d'assurer ce genre de formation en plein accord avec un modèle d'économie sociale et solidaire.

Comment vous est venue l'idée ?

Mon passé dans un milieu dit «*populaire*» a influencé ce choix. Cependant, il y a aussi le constat assez alarmant du manque de personnel dans nos métiers de bouche, des dizaines de milliers d'emplois chaque année ne sont pas pourvus. Quand on met en rapport cela avec le nombre de chômeurs en France, on se dit qu'il y a peut-être quelque chose à faire. Et c'est le pari

que nous avons lancé avec *Cuisine : Mode d'Emploi(s)* en 2012.

Cuisine : Mode d'Emploi(s) en quelques chiffres

Actuellement 1600 élèves ont été formés, 60 entreprises ont été créées et 95 % des inscrits ont bénéficié d'un retour à l'emploi. Nous avons ouvert 9 structures et nous souhaitons développer à l'international. C'est donc un modèle qui fonctionne.

Quel bilan tirez-vous de cette aventure ?

Même si cela n'est pas facile tous les jours, le bilan est très positif. Nous avons déjà écrit de belles histoires et des personnes arrivées un peu cassées par la vie ou dans un certain dénuement ont connu de beaux succès. Après la formation, elles ont créé leur entreprise ou ont intégré en tant que commis des établissements, au sein desquels elles ont brillamment évolué. Aujourd'hui, l'aventure n'est pas terminée, bien au contraire !

Vous êtes un chef particulièrement médiatisé...

Être médiatisé, c'est une chose ; mais le plus important, c'est : qu'est-ce que l'on fait de cette médiatisation ? S'il s'agit →



À Tokyo avec le chef Takaishi Hyotei.

© Mathilde de l'Écorais



© Gérard Uferas

« *La cuisine d'auteur, avec une vraie identité, est rare.
On consomme plus de l'image de chef de la cuisine avec une identité forte.* »

simplement de remplir son restaurant, cela ne serait alors que du marketing.

Je suis peut-être mis en avant dans certains médias car j'ai des choses à dire ou du moins un discours différent... Cette vitrine médiatique a servi une noble cause selon moi. Je n'aurais peut-être jamais réussi à créer *Cuisine : Mode d'Emploi(s)* sans la médiatisation, dont j'ai fait l'objet. Et je remercie M6 de continuer à m'appuyer sur ce projet.

Comment vivez-vous cette exposition ?

Très bien ! Cela ne me pose aucun problème. Il faut savoir que les cuisiniers sont médiatisés depuis le XIX^e siècle, ce sont les supports qui ont changé.

Au niveau de la télé, tout a commencé avec Raymond Oliver dans les années 50, ensuite il y a eu son fils Michel. Par la suite, nous avons vu notamment Paul Bocuse et Joël Robuchon présenter des émissions. Sont nés plus récemment les concours de cuisine comme *MasterChef* et *Top Chef*.

Parlez-nous un peu de ces concours ?

Même s'ils sont télévisés, ce sont des concours comme les autres. Ils permettent de mettre en valeur des talents de la profession à l'image du Taittinger, du Trophée

Auguste Escoffier ou Antonin Carême. Lorsque j'étais jury à *Top Chef*, de 2010 à 2014, nous avons vraiment constaté un niveau très élevé de la part de certains candidats.

À qui pensez-vous en particulier ?

Je vais certainement en oublier... Je pourrais citer Jean Imbert, Pierre Sang Boyer ou Stéphanie Le Quellec, qui avaient un *background* technique vraiment intéressant.

On a observé également de belles réussites par la suite, qui ne sont pas dues uniquement à la médiatisation. Si le niveau et le professionnalisme n'étaient pas là, leur succès aurait été bien plus éphémère.

Nous sommes dans une société d'images...

Nous sommes en effet dans une société d'images mais nous sommes également dans une cuisine d'images. La cuisine d'auteur, avec une vraie identité, est rare. On consomme plus de l'image de chef que de la cuisine avec une identité forte.

Vous le déplorez ?

Je ne le déplore pas, je le constate. C'est comme cela... il faut vivre avec son temps.

Y a-t-il des chefs dont la cuisine vous parle particulièrement ?

J'apprécie la cuisine d'auteur, celle qui a son identité propre à l'image de celle d'Alain Chapel, Jacques Maximin, Joël Robuchon ou Alain Ducasse par exemple.

Je suis aussi très sensible à la cuisine de la Maison Bras dans l'Aubrac, celle de Marc Veyrat dans les Alpes ou Pierre Gagnaire à Paris. Quand on mange chez eux, on est transporté dans leur univers, dans leur terroir, dans leur vie en quelque sorte.

L'identité se crée quand la cuisine se différencie des autres d'abord et ensuite parce qu'elle apporte du rêve.

Avez-vous des passions ?

Le sport et plus particulièrement les arts martiaux tels que le judo, le jujitsu et la boxe. Je pratique très régulièrement, c'est essentiel à mon équilibre et mon bien-être.

Je lis beaucoup également, je suis un grand collectionneur de livres de cuisine anciens et contemporains. Au début de ma carrière, les quelques sous, que j'arrivais à mettre de côté, me servaient à acheter les tomes de l'encyclopédie d'Yves Thuriès.

Collectionneur de livres mais aussi auteur...

Tout comme lire, écrire me plaît beaucoup. Cela permet de partager avec d'autres mon savoir, ma philosophie, mes goûts, etc.

Vous n'écrivez pas que des livres de cuisine ?

Non, certains livres sont même très éloignés du domaine culinaire, notamment mon dernier livre (*On ne meurt pas la bouche pleine*, aux éditions Plon), un polar co-écrit avec Odile Bouhier. Il s'agit de l'histoire d'un flic quinquagénaire, un peu aigri et grognon, qui fait face à une série de meurtres mystérieux dans l'univers de la gastronomie.

Vous voyagez également beaucoup...

Je voyage depuis longtemps, surtout en Asie. Cela me permet de me confronter à d'autres cultures, à d'autres modes de vie et de pensée. Je suis très sensible à la culture et la philosophie japonaise, elles m'inspirent dans ma cuisine, notamment à travers le *Kaiseki*.

Le Kaiseki ?

Le *Kaiseki* est autant une philosophie globale de vie qu'une forme traditionnelle de repas à la japonaise fait d'une multitude de petits plats. C'est la recherche d'une harmonie aussi bien des goûts, des textures, de l'apparence et des couleurs.

Vous avez récemment créé *Marxito*, quel en est le concept ?

Nous avons mis ce concept en place avec le designer français Ora İto d'où le nom *Marxito*.

C'est un « *fast-food premium* », où l'on propose une cuisine bio et saine à des prix très raisonnables. Le concept est basé sur le modèle des crêpes nipponnes, les *Doraycakes*, des galettes de sarrasin légèrement soufflées, le client les garnit à sa convenance. Le restaurant comprend 60 places.

Quels sont vos projets à venir ?

Il y en a plusieurs mais le développement de mes projets déjà existants est très prenant.

Nous poursuivons le développement de nos boulangeries, une nouvelle boutique a ouvert ses portes à Beaupassage dans le 7^e arrondissement.

Un livre intitulé *La Stratégie de la Libellule* paraîtra cet automne aux éditions du Cherche-Midi.

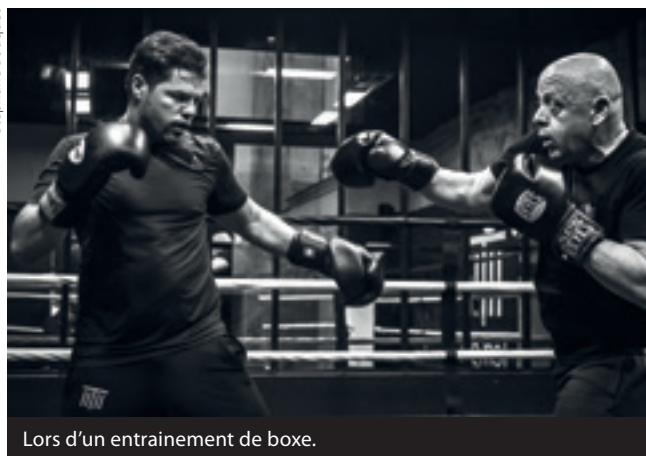
Je réfléchis également à proposer des cours de cuisine plaisir, bien-être & santé.

Et bien sûr, de nouvelles ouvertures de sites des écoles *Cuisine Mode d'Emploi(s)* en France et à l'étranger.

© Roberto Frankenberg



© Stéphane Bouquet



Lors d'un entraînement de boxe.



Thierry Marx, président du jury du concours Chefs en Or de Transgourmet, en discussion avec Yves Thuriès.

« Risotto » de soja

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 600 g de germes de soja
- 12 huîtres
- 50 g de truffe
- 125 g d'échalotes ciselées
- QS de sel, poivre
- huile d'olive, beurre
- 500 g de vin blanc sec
- 100 g de champignons de Paris
- 125 g de mascarpone
- 125 g de lait de soja

ÉCUME

Ouvrir les huîtres, prélever les mollusques, les égoutter dans une passette pour récupérer leur jus.

Brosser la truffe, tailler 6 lamelles à la mandoline, peser 10 g de truffe et les réserver ; hacher la truffe restante.

Dans une sauteuse, suer les échalotes avec de l'huile d'olive, déglacer au vin blanc, réduire, passer au chinois étamine, remettre le liquide

dans la sauteuse et réserver.

Couper les pieds terreux des champignons de Paris et laver les têtes, les émincer très finement, les déposer dans une casserole sans matière grasse. Mouiller avec de l'eau à hauteur, recouvrir la casserole avec un papier film et cuire à feu doux pendant 25 minutes pour extraire le jus des champignons. Filtrer la réduction, la verser sur le vin blanc sec réduit. Incorporer le mascarpone, le lait de soja, le jus des huîtres puis filtrer le tout. Saler, poivrer, cuire cette préparation pendant 20 minutes à feu doux. En fin de cuisson, ajouter 10 g de truffe hachée puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

« RISOTTO »

Dégermer le soja afin de ne garder que la partie blanche. À l'aide d'un couteau, tailler cette partie blanche

comme des grains de riz de 0,5 mm de longueur.

Fondre 20 g de beurre dans une casserole, ajouter les germes de soja taillés. Mélanger sur le feu pendant 15 secondes à 1 minute. Hors du feu, saler, poivrer et ajouter la truffe hachée restante.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper les huîtres en morceaux. Dans un bol, dresser le « risotto », ajouter les huîtres puis 1 lamelle de truffe. Recouvrir le tout avec l'écume et râper les 10 g de truffe réservés.

VIN CONSEILLÉ

Champagne Blanc de Blancs 2010 - Roederer.



Semi-pris de coquillages, longuet de caviar

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 800 g de coques
- 5 g d'algue kombu
- 1 l d'eau gazeuse
- 1 échalote ciselée
- QS de poivre, huile de colza, beurre, vinaigrette (huile d'olive et vinaigre de Xérès), feuilles de Daikon Cress®, feuilles de shiso rouge
- 1 betterave chioggia
- 2 tranches de pain anglais
- 300 g de crème
- 20 g de caviar (de Sologne)

PRÉPARATION

Pocher les coques avec l'algue kombu dans l'eau gazeuse à 80 °C jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, les égoutter et les décoquiller. Réserver le jus de coques, refroidir et filtrer.

Frire l'échalote ciselée dans un mélange de 50 % huile de colza et 50 % de beurre. Éponger sur un papier absorbant.

Peler, tailler la betterave chioggia en très fines tranches, les détailler en rondelles de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Les assaisonner avec de la vinaigrette (huile d'olive/vinaigre de Xérès) et saler. Les rouler en cornets puis les garnir avec du Daikon Cress® et du shiso rouge légèrement huilés.

Découper les tranches de pain anglais en longuets (bâtonnets), les toaster.

ÉMULSION AU JUS DE COQUES

Prélever 135 g de jus de coques au kombu, ajouter la crème, chauffer à 80 °C puis faire mousser avec un bulleur à aquarium.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, verser 270 g de jus de coques et 135 g d'émulsion, ajouter des coques décoquillées puis une grosse quenelle d'émulsion. Parsemer l'échalote frite, disposer les cornets de betterave chioggia puis un longuet recouvert de caviar. Refroidir en introduisant de l'azote liquide sous l'assiette : le jus sur lequel sont

déposées les coques prend alors en gelée et l'émulsion parfumée au jus de coquillages gagne en tenue.

VIN CONSEILLÉ

Fiefs Vendéens - « Le Haut des Clous » 2015 - Domaine Saint Nicolas.

À SAVOIR

Le bulleur à aquarium permet de monter le mélange en quelques secondes seulement. Son utilisation évite ainsi toute altération et toute déperdition des principes aromatiques. L'azote liquide permet de refroidir instantanément le plat par convection.



Turbot, betterave, raifort et mûres

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 turbot de (3 kg)
- 1 kg de gros sel
- 100 g de sucre semoule
- 30 g de poivre noir concassé
- 1 jus de citron
- QS de mûres, mini-feuilles d'oseille rouge, beurre

PRÉPARATION

Lever les filets du turbot, les faire mariner dans le mélange de gros sel, sucre et poivre concassé pendant 30 minutes environ. Les rincer sous un filet d'eau froide puis les portionner à 80 g.

CUISSON

Au moment, cuire les portions de turbot meunière et déglacer avec un jus de citron.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une portion de turbot. Disposer un rectangle de gelée de betterave, ajouter dessus des cubes de betterave marinée, des copeaux de mini-betteraves, des mûres coupées en 4 et des mini-feuilles d'oseille rouge. Déposer l'écume de raifort.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Pinot Gris 2015 - Domaine Albert Mann.

MISE EN PLACE POUR 8 PERSONNES

BETTERAVE MARINÉE

- 1 grosse betterave crue
- 40 g de sucre semoule
- 40 g de miel
- 5 grains de poivre
- 1 brin de romarin
- 60 g de vinaigre de Xérès (Pedro Ximenez)
- 50 g de jus de betterave

PROCÉDÉ

Éplucher et tailler la betterave en cubes réguliers de 1,5 cm de côté.

Cuire le sucre avec le miel jusqu'au caramel, ajouter le poivre et le romarin. Déglacer avec le vinaigre de Xérès, puis avec le jus de betterave. Porter le tout à ébullition pour fondre le caramel, filtrer, verser sur les cubes de betterave et les confire.

GELÉE DE BETTERAVE

- QS de parures de betterave cuite
- 3 feuilles d'agar-agar trempées et pressées (soit 6 g)

PROCÉDÉ

Dans un blender chauffant entre 36 et 40 °C, mixer des parures de betterave cuite avec 1/3 du volume d'eau en vitesse maximale. Passer au chinois étamine, peser 400 g d'appareil, le chauffer à 70 °C, ajouter l'agar-agar, couler dans une plaque (de 60 x 40 cm) et faire prendre au froid. Découper des rectangles (de 2,5 x 14 cm).

MINI-BETTERAVES

- 8 mini-betteraves crues marinées (comme des pickles)
- QS d'huile d'olive, vinaigre de vin

PROCÉDÉ

Éplucher les mini-betteraves en gardant les fanes. Les tailler à la mandoline en fins copeaux et les assaisonner avec de l'huile d'olive et du vinaigre de vin.

ÉCUME DE RAIFORT

- 200 g de demi-glace de poisson (réalisée avec les arêtes du turbot)
- 200 g de crème
- QS de racine de raifort, sel, poivre

PROCÉDÉ

Mélanger la demi-glace de poisson avec la crème, râper de la racine de raifort, porter à ébullition puis laisser infuser pendant 5 minutes environ. Chinoiser, assaisonner, réserver. Au moment, émulsionner dans un blender, assaisonner sel et poivre.





© Mathilde de l'Écotais

Ylang-ylang

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un bento, dresser un guacamole en demi-lune, au centre, démouler une panna cotta ylang-ylang. À l'aide d'un cornet, réaliser des points de confit de pamplemousse et ajouter des jeunes pousses de persil. Au moment, déposer un moule polycarbonate demi-sphérique de 4 cm de diamètre dans un bain d'azote pendant 1 minute environ, le garnir

avec l'espuma ylang-ylang et lisser à hauteur. Plonger immédiatement dans l'azote pendant quelques secondes. Démouler et disposer sur la panna cotta.

BOISSON CONSEILLÉE

Liqueur de yuzu du Japon.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

GUACAMOLE

- 100 g de chair d'avocat
- 30 g de sucre semoule
- 30 g d'eau
- 5 g de jus de citron jaune
- 3 g d'acide ascorbique

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène (pendant 5 minutes environ). Sur une plaque plate recouverte d'une feuille de papier guitare, étaler l'appareil à 5 mm d'épaisseur et entre des règles puis bloquer au grand froid. Détailler des disques de 10 cm de diamètre, les ajourer au centre avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Couper les disques en deux pour obtenir deux demi-lunes, les réserver au grand froid.

PANNA COTTA YLANG-YLANG

- 100 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 40 g de sucre semoule
- 18 g de masse gélatine (soit 3 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 15 g d'eau)

- 75 g de yaourt à la grecque
- 1,5 goutte d'huile essentielle d'ylang-ylang

PROCÉDÉ

Chauffer la crème avec le sucre, ajouter et fondre la masse gélatine puis ajouter le yaourt à la grecque et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant tout en incorporant l'huile essentielle d'ylang-ylang. Couler 9 g d'appareil dans des moules en silicone ronds de 4 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.

ESPUMA YLANG-YLANG

- 500 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 120 g de sucre semoule
- 18 g de feuilles de basilic
- 7,5 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 15 g)
- 1 l de lait demi-écrémé
- 7 gouttes d'huile essentielle d'ylang-ylang

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec le sucre, ajouter les feuilles de basilic, couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes. Chinoiser, ajouter la

gélatine puis le lait et mixer avec un mixeur plongeant en incorporant l'huile essentielle d'ylang-ylang. Mettre sous vide en poches de 200 g et bloquer au grand froid. Sortir au fur et à mesure, verser 100 g d'appareil dans un siphon d'un demi-litre et gazer trois fois.

CONFIT DE PAMPLEMOUSSE

- 150 g de zestes de pamplemousse (sans la peau blanche)
- 300 g de jus de pamplemousse chinoisé
- 200 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Blanchir 3 fois les zestes de pamplemousse (départ eau froide à chaque fois). Dans une casserole, verser le jus de pamplemousse, le sucre et les zestes blanchis, les confire jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse (les zestes doivent être translucides). Mixer le tout et réserver dans une boîte avec un papier film au contact et un couvercle.

Bento chocolat-café-anis

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'une pipette, réaliser un trait de sauce chocolat. Démouler une demi-sphère de mousse chocolat-anis sur un disque de biscuit noisette de 5 cm de diamètre. Disposer sur le tour des pétales

de chocolat noir floqués rouge puis ajouter des cubes de biscuit noisette.

VIN CONSEILLÉ

Banyuls Hors d'Âge - Coume del Mas.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

NAMELAKA CAFÉ

- 200 g de café expresso
- 10 g de glucose
- 2 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)
- 340 g de couverture ivoire à 35 % fondue
- 400 g de crème liquide à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Faire chauffer le café avec le glucose sans le faire bouillir, ajouter la gélatine puis verser petit à petit sur la couverture fondue ; obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter la crème fleurette liquide et froide, mixer pendant quelques secondes avec un mixeur plongeant et chinoiser. Laisser cristalliser au froid avec un film au contact puis garnir des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.

MOUSSE CHOCOLAT-ANIS

- 150 g de lait U.H.T. demi-écrémé
- 7 g de sucre inverti
- 8 g d'anis en poudre très fine
- 210 g de couverture guanaja (Valrhona)
- 270 g de crème fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec le sucre inverti et l'anis, verser sur la couverture et mixer pour parfaire l'émulsion. Refroidir l'appareil à 36 °C, incorporer la crème fouettée mousseuse, couler dans

des moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre, démouler et appliquer un namelaka café. Lisser avec la mousse chocolat-anis et bloquer au grand froid. Démouler, napper avec le glaçage miroir chocolat.

GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT

- 165 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 125 g d'eau
- 245 g de sucre semoule
- 125 g de glucose
- 80 g de cacao en poudre
- 62 g de masse gélatine (soit 10 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 52 g d'eau)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités (sauf la masse gélatine), cuire le tout à 105 °C. Laisser refroidir à 70 °C, ajouter la masse gélatine, mixer et chinoiser. Réserver au froid à couvert d'un papier film au contact, pendant 4 heures avant utilisation.

SAUCE CHOCOLAT

- 100 g de lait demi-écrémé
- 150 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités et porter le tout à ébullition en remuant. Passer au chinois étamine

et réserver au froid à couvert d'un papier film au contact.

BISCUIT NOISETTE

- 320 g de noisettes brutes (du Piémont)
- 310 g de cassonade (260 + 50)
- 80 g de blanc d'œuf liquide
- 100 g de jaune d'œuf liquide
- 10 g de sel fin
- 10 g de vanille bourbon (de Madagascar) fendue et grattée
- 70 g de sucre glace amylicé
- 60 g de crème U.H.T. à 35 % de M.G.
- 300 g de beurre noisette
- 150 g de farine T. 55
- 10 g de baking powder (poudre à lever)
- 350 g de blancs d'œufs (soit 12)

PROCÉDÉ

Mixer les noisettes, les mélanger avec 260 g de cassonade, le blanc d'œuf liquide, le jaune d'œuf, le sel, la vanille, le sucre glace et la crème. Incorporer le beurre noisette puis la farine tamisée avec la poudre à lever.

Monter les blancs avec la cassonade restante, les incorporer délicatement dans l'appareil à l'aide d'une maryse, étaler sur une plaque plate (de 60 x 40 cm) recouverte d'un papier sulfurisé et d'un cadre. Cuire dans un four à 165 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir, détailler des disques de 3 et 5 cm de diamètre.

Transparence de concombre

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coupelle, déposer un demi-disque de gelée translucide de concombre puis dresser des points de chantilly yaourt acidulée.

Décor : pousses de shiso vert.

VIN CONSEILLÉ

Jasnieres - « Prémices » 2015 - Domaine Bellivière - Éric Nicolas.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

GELÉE TRANSLUCIDE DE CONCOMBRE

- 4 concombres
- QS d'agar-agar, fines rondelles et fins quartiers de concombre

PROCÉDÉ

Éplucher les concombres et les centrifuger. Verser le jus obtenu dans un distillateur à eau et récupérer l'eau de concombre. Pour 100 g d'eau de concombre, coller avec 0,58 g d'agar-agar, couler dans un cercle de 12 cm de diamètre et de 5 cm

de hauteur chemisé avec des fines rondelles de concombre et des fins quartiers de concombre, laisser prendre au froid. Décercler, couper le disque obtenu en deux et le réserver au froid entre 2 feuilles de papier guitare.

CHANTILLY YAOURT ACIDULÉE

- 400 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 10 g de zeste de citron vert
- 300 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace

- 450 g de yaourt à la grecque
- 7 g d'acide citrique

PROCÉDÉ

Dans une casserole, chauffer 200 g de crème à 50 °C, ajouter le zeste de citron vert, couvrir, laisser infuser pendant 12 heures et chinoiser.

Mélanger le mascarpone avec le sucre glace, ajouter petit à petit la crème liquide restante et l'infusion puis incorporer le yaourt et l'acide citrique. Monter dans un batteur jusqu'à l'obtention d'une chantilly mais pas trop montée.

AGENDA

LES FABRIQUES MERVEILLEUSES DES BISCUITS ET GÂTEAUX DE FRANCE

DU 4 AU 6 OCTOBRE, PARTOUT EN FRANCE

Une vingtaine de fabriques ouvrent leurs portes au public afin de faire découvrir les coulisses de leur métier, la diversité de leurs spécialités et même leurs petits secrets les mieux gardés. www.lesfabriquesmerveilleuses.com

LE CHÂTEAU GOURMAND

DU 5 AU 7 OCTOBRE, À BRÉLÈS

Le château de Kergroades accueille ce festival gastronomique pour la quatrième année. Au programme : ateliers culinaires et œnologiques, village des producteurs, démonstrations, dégustations, librairie gourmande... Sans oublier les deux dîners de gala animés par les chefs de l'association L'R Durable.

www.lechateaugourmand.fr

SALON DU SAKÉ 2018

DU 6 AU 8 OCTOBRE, À PARIS (15^e)

Le programme propose chaque année plus d'une vingtaine de conférences, ateliers, masterclass et tables rondes. Sans oublier les ateliers-dégustations où l'on vient expérimenter des accords cuisine française (ou autres) et sakés japonais. Un défi relevé par certains chefs français, japonais ou européens qui viennent présenter leurs créations originales autour de la boisson nipponne. Cette cinquième édition sera mise en lumière autour d'un thème fort « influences ».

www.salon-du-sake.fr

CARREFOUR DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE LA GASTRONOMIE

DU 7 AU 9 OCTOBRE, À NIORT

L'originalité de ce salon bisannuel réside dans ses deux espaces répartis sur plus de 15 000 m² : l'un dédié aux professionnels, l'autre ouvert gratuitement à tout public.

www.metiersdebouche.info

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 8 AU 14 OCTOBRE, PARTOUT EN FRANCE

Placée sous le signe de l'innovation et de la transmission, cette 29^e édition célèbre le bien manger en mettant à l'honneur le local urbain et la réappropriation par les citoyens de leur alimentation. L'occasion de retrouver les initiatives qui font le succès de l'événement : les tables du goût, ateliers culinaires, les leçons du goût, les petits menus des grands chefs, la rencontre des chefs de demain...

www.legout.com

JOURNÉE DES RESTAURATEURS ET COMMERÇANTS INDÉPENDANTS

LE 9 OCTOBRE, PARTOUT EN FRANCE

Cette journée a pour vocation de rendre hommage à tous les professionnels des métiers de bouche qui chaque jour défendent le goût et les saveurs des produits de nos régions.

Au programme : des rencontres autour de produits et des expériences culinaires marquées d'offres promotionnelles spécifiques.

www.journee-independants.com

LA VAISSELLE DES CHEFS

LES 13 ET 14 OCTOBRE, À LYON

Les cuisiniers, étoilés ou non, renouvellent souvent leur vaisselle, verrerie, décoration de table et ustensiles de cuisine. C'est ainsi que des trésors sont entreposés dans les remises ou greniers, parfois depuis plusieurs générations. Cet événement est l'occasion de leur donner une seconde vie. Les Maisons et les chefs de l'édition 2018 : Marc Haeblerlin - *Auberge de l'III*, Jean Sulpice - *L'Auberge du Père Bise*, Michel Rochedy et Stéphane Buron - *Le Chabichou*, Christian Lherm - *Les Trois Dômes*, Bernard Chemarin - *Tante Yvonne*, Pillivuyt... et bien d'autres.

www.lavaisselledeschefs.com

41^e JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

LES 27 ET 28 OCTOBRE, À ROMORANTIN

Dégustations et vente des meilleurs produits solognots, savoir-faire des producteurs locaux et des professionnels des métiers de bouche. Au programme également, de nombreux concours, dont le Trophée Gérard Barsé en sucre, le Trophée JC Léchaudé en chocolat et le Championnat du monde de lièvre à la Royale, initié par le chef Thomas Boulhaut (*L'Arôme à Paris*).

www.jgs.romorantin.net

FESTIVAL « ENTREMETS »

DU 27 AU 30 OCTOBRE, À CHARTRES

Entre rencontres professionnelles et événements populaires, le festival propose une approche culturelle de la gastronomie. Une centaine de chefs (Alain Ducasse, Arnaud Lallement, Laurent Petit, Olivier Nasti, Olivier Bellin, entre autres) débattront de l'ancêtre du sushi, testera l'imprimante 3D alimentaire, découvrira les plats de cuisiniers extraordinaires... Mais surtout, ils régaleront un public lors de dîners d'exception dans des lieux patrimoniaux improbables, cuisineront sur la braise lors d'un grand banquet pour retrouver le geste premier de la cuisson au feu. Sans oublier la création du premier Championnat du Monde du pet-de-nonne.

www.festival-entremets.com

SALON DU CHOCOLAT

DU 31 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE, À PARIS (15^e)

C'est le rendez-vous mondial et incontournable de tous les passionnés de chocolat. Au programme notamment : la plus grande offre de chocolats venus des cinq continents ; les recettes réalisées en direct de plus de 100 chefs, chefs pâtisseries, jeunes talents et chocolatiers de renom ; des concours ; des prix ; des spectacles, des ateliers et des sculptures...

www.salon-du-chocolat.com

AGENDA

SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL 2018

DU 1^{er} AU 4 NOVEMBRE, SUR L'ÎLE DE SAINT-BARTHÉLÉMY

Ce festival culinaire permet de faire découvrir Saint-Barthélemy à travers le prisme de la gastronomie. Nicolas Sale (*Hôtel Ritz Paris*) est le parrain de cette nouvelle édition. Il sera entouré de cinq chefs qui feront briller chaque jour la gastronomie française au sein des établissements de l'île : Virginie Basselot (*Hôtel Negresco*), Pierre Augé (*La Maison de Petit Pierre*), Édouard Loubet (*Domaine de Capelongue*), Cédric Béchade (*L'Auberge basque*) et Serge Labrosse (*La Chaumière de Troinex*).

www.stbarthgourmetfestival.com/fr/home

SALON MARJOLAINE

DU 3 AU 11 NOVEMBRE, À PARIS (12^e)

Pendant neuf jours, le plus grand marché bio de France s'installe au Parc Floral de Paris. Décrypteur de tendances, le salon propose des solutions d'une bio-attitude respectueuse et positive : consommer sain et malin, repérer les meilleures solutions high-tech, upcycler et réutiliser, tendre vers le zéro-déchet et avoir la main verte.

www.salon-marjolaine.com

EXPOSITION : PATRICK ROGER - SCULPTURES

JUSQU'AU 15 NOVEMBRE, À BOIS-GUILBERT

Cette exposition de sculptures est l'occasion de découvrir l'univers de Patrick Roger, un artiste qui récolte le rare et l'extravagance, pour toujours mieux nous révéler son art. Une œuvre insolite emplit d'une certaine forme de poésie, mise en valeur dans le cadre magnifique du Château de Bois-Guilbert.

www.patrickroger.com

EXPOSITIONS ET ATELIERS :

LES PRATIQUES AGRICOLES, D'HIER À DEMAIN

JUSQU'AU 25 NOVEMBRE, À LA ROCHE-GUYON

Le château de La Roche-Guyon propose deux expositions et un colloque, ainsi que des ateliers de techniques jardinières au potager, sur les pratiques et innovations agricoles, destinés à mieux faire connaître le monde paysan, ses métiers, ses connaissances et ses techniques, du XVIII^e siècle à aujourd'hui.

www.larocheguyon.fr

Equiphôtel, Paris, FR Pavillion 7.1., Stand E08 11.-15.11.2018



ZIEHER

Nouveautés 09/2018



WWW.ZIEHER.COM

AGENDA DES CONCOURS

7^e MONDIAL DU PAIN - SÉLECTION FRANCE

Le candidat qui représentera la France au Mondial du pain doit être âgé de plus de 25 ans au 1^{er} janvier 2018 et de nationalité française. Pour se présenter à la sélection, il faut être accompagné par un commis âgé de moins de 22 ans au 1^{er} janvier 2018 qui sera disponible pour le concours.

Le sujet du Mondial du pain s'articule autour de quatre catégories de produits :

- catégorie « Pains du monde » ;
- catégorie « Sandwich » ;
- catégorie « Viennoiseries » ;
- catégorie « Pièce artistique ».

Les épreuves pour la sélection France se dérouleront le 25 janvier 2019 au CFA de Dardilly, les épreuves internationales se tiendront du 20 au 24 octobre 2019 à Nantes.

Date limite d'inscription : 31 octobre 2018

Dépôt des dossiers : ambassadeursdupain@orange.fr

Renseignements et inscriptions :

- par téléphone : 02 51 92 03 96
- sur Internet : www.mondialdupain.fr
ou www.ambassadeursdupain.com

69^e PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

Ce concours s'adresse à tous les cuisiniers ou cuisinières ayant 25 ans révolus, employés dans la restauration ou l'hôtellerie. Les candidats devront réaliser :

- un plat principal pour 8 personnes composé de deux canards croisés, apportés entiers, il sera accompagné de :
- un jus ou une sauce servi en saucière ;
- une garniture individuelle libre, à base de légumes et/ou fruits de saison ;
- une garniture individuelle essentiellement composée de maïs ;
- une garniture unique à base de chou vert à découper par le service en salle.
- un dessert pour 8 personnes à base de citron, il sera composé de :
- un jus, une sauce ou un coulis servi en saucière ;
- une ou plusieurs variétés de citrons ;
- un décor libre sur assiette.

Parrainée par le chef Nicolas Sale (*Hôtel Ritz Paris*), l'épreuve finale se tiendra le 4 février 2019 dans les locaux de l'École de gastronomie française Ferrandi à Paris.

Date limite d'inscription : 26 novembre 2018

Dépôt du dossier : Club Prosper Montagné - Monsieur le Président - 4, rue de Gramont à Paris

45^e CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2019

Organisé par le Cedus, le Championnat de France du dessert a pour but la valorisation du dessert à l'assiette en restauration. Il s'adresse à deux catégories :

- une catégorie « Juniors » pour les élèves et les apprentis de lycées et de CFA, âgés de 25 ans au maximum au 3 avril 2019, et préparant la mention complémentaire « cuisiner en desserts de restaurant » ;

- une catégorie « Professionnels » pour les pâtissiers et cuisiniers exerçant en France et les pâtissiers et cuisiniers français exerçant en France ou à l'étranger, âgés de 18 ans au minimum au 3 avril 2019.

Les concurrents doivent réaliser :

- pour la finale régionale : un dessert à l'assiette pour 10 personnes (thème libre) ;
- pour la finale nationale : deux desserts à l'assiette pour 10 personnes (thème libre).

Les sélections régionales se dérouleront entre les mois de janvier et mars 2019. La finale nationale, présidée par Pierre Hermé, se tiendra au Lycée des métiers gastronomie-hôtellerie-tourisme Georges-Frêche de Montpellier, les 2 et 3 avril 2019.

Le dessert de sélection doit être une création personnelle et inédite, il ne doit pas être la reproduction d'un dessert ayant déjà été à la carte d'un restaurant ou ayant fait l'objet d'une publication.

NOUVEAUTÉ 2019 : un bonus pouvant aller jusqu'à 20 points sera accordé pour les candidats ayant pris le plus de risques.

Date limite des candidatures « Juniors » : 6 décembre 2018

Date limite des candidatures « Professionnels » :

29 novembre 2018

Renseignements et inscriptions :

www.championnatdefrancedudessert.fr

6^e CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES - PROMOTION 2019 PASCAL BARBOT

Ce concours est dédié aux élèves et apprentis, âgés de 21 ans au maximum, des lycées et CFA publics ou privés, de la filière des métiers de la restauration, pour les niveaux suivants : Brevet professionnel, Terminale bac pro ou Technologique, BTS 1 et 2 (Option B : Art culinaire, Art de la table et du service), Mentions Complémentaires « Cuisinier de dessert en restaurant », « Art de la Cuisine Allégée » et « Employé Traiteur ».

Constitués en équipe (un élève cuisinier, un élève service et commercialisation, un coach enseignant), les participants devront réaliser deux recettes :

- **Plat à base de pintade** à envoyer chaud dans 4 assiettes, avec une garniture fruit, une garniture légume et au moins une des deux avec de la crème ;
- **un dessert glacé** à envoyer dans 4 assiettes, à base d'agrumes (2 au minimum et 4 au maximum), avec des textures marquées, croquantes et croustillantes.

Les épreuves de la finale auront lieu le 25 mars 2019 au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration Jean Drouant à Paris.

Date limite d'inscription : 14 décembre 2018

Dépôt des dossiers : www.president-professionnel.fr/ Espace Concours

- par mail : concoursecoleauxetoiles@lactalis.fr

- par voie postale : Concours de l'École aux Étoiles - LCHF - Les Placis 35230 Bourgbarre

AGENDA DES CONCOURS

TROPHÉE JEAN ROUGIÉ DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE - SPÉCIAL 10 ANS

Le Trophée Jean Rougié est ouvert aux jeunes talents de la cuisine : aux élèves inscrits en Terminale Bac Professionnel option cuisine ou Brevet Professionnel, ainsi qu'aux étudiants en BTS et études supérieures, en formation scolaire, ou par alternance de toute la France, âgés entre 18 ans (révolus le jour de l'épreuve) et 25 ans au maximum.

Les candidats devront réaliser deux plats :

- **Une pièce froide** : Timbale ouverte garnie de foie gras et de truffe accompagnée d'une garniture et éventuellement d'une sauce.
- **Une recette chaude** imposée à base de truffes et de Foie Gras, servie à l'assiette pour 8 personnes.

La ville de Sarlat, les Maisons Rougié et Pébeyre, membres fondateurs de l'Académie Culinaire du Foie Gras et de la

Truffe, ont créé en 2010 le Trophée Jean Rougié pour permettre aux jeunes d'exercer leur talent autour de deux produits emblématiques de la gastronomie française : le foie gras et la truffe.

Après neuf éditions, ce concours renommé se tiendra le 19 janvier prochain à l'occasion de la fête de la Truffe à Sarlat. Le travail des candidats sera jugé par un jury de 16 chefs, présidé par Michel Guérard (Les Prés d'Eugénie à Eugénieles-Bains - 3 étoiles au guide Michelin).

Date limite d'inscription : 23 novembre 2018

Retrait des dossiers & renseignements auprès de Madame Audrey Hurbain :

- par téléphone : 05 59 77 78 40

- par mail : audrey.hurbain@euralis.com

Partie technique du déroulé du concours auprès de Monsieur Jean-Luc Danjou : jeanluc.danjou@free.fr

silikomart[®]
professional

**KIT
TARTE RING⁸⁰**

LA TRADITION À
L'AVANT-GARDE

"SENTEURS D'AUTOMNE"
restaurant ✦ R A D I C I
Padoue (Italie)

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



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

INFOS

Erratum

Dans notre numéro 302 de septembre, quelques erreurs se sont glissées au milieu de notre article consacré à Julien Gatillon, le chef du *Four Seasons Megève*.

- Julien Gatillon est stagiaire (et non apprenti) au Chalet en 2002 (et non en 2012), et ne travaillait pas aux côtés d'Alexandre Faix mais d'Emmanuel Horclois.

- Le chef est arrivé à l'*Hôtel de Ville* de Crissier en 2005 et non en 2014.

Il n'a jamais écrit l'un des tomes du Livre de Chasse de Benoît Violier.

Julien ne reproduit pas les recettes du chef Benoît Violier.

- Le *Four Seasons Megève* compte trois restaurants et non deux : *Le 1920*, *Kaito*, *Bar Edmond*.

Le groupe Four Seasons compte 110 hôtels et non 90.



© Mathieu Cellard

Les Flûtes Celtes de Bruno Pellé

Créées en 1978 par Michel Nicolas, les Flûtes Celtes ont un caractère élégant et original. Elles sont utilisées comme flûtes à champagne, à liqueur, à cidre, à kir, ou autres cocktails... Détournées de leur fonction initiale, elles sont du plus bel effet en verrines, en verre à café, ou en contenant pour les desserts.

En 2018, Bruno Pellé a repris avec audace le concept, et relance leur création et leur diffusion. Il en a conservé le caractère artisanal.

Ces produits représentatifs de la Bretagne marient tradition et innovation. Leur structure combine harmonieusement une pierre en ardoise, taillée manuellement par une entreprise des Côtes d'Armor, un entrelacs de métal mis en forme sans machine, et un élégant verre soufflé. Chaque pièce assemblée à la main est unique.

Exigeant sur la qualité de ses produits, Bruno Pellé cherche toujours des idées pour étendre sa gamme qu'il propose aux professionnels tout comme au particulier.

www.flutes-celtes.com



Les Flûtes Celtes ont été notamment utilisées par le chef breton Jean-Marie Baudic pour sa Forêt noire allégée et granité de fruits rouges (Thuriès Gastronomie Magazine n° 174).

Jean-Christophe Rizet, aux pianos du restaurant *Qui plume la Lune*

Depuis l'ouverture de *L'Ours*, son second établissement, Jacky Ribault a confié la cuisine de son *Qui Plume la Lune* à Jean-Christophe Rizet.

Jean-Christophe Rizet, ancien second puis chef étoilé en 2012 à *La Truffière*, relève le défi : reprendre les rôles de la cuisine d'un restaurant étoilé, respecter l'identité et les valeurs du lieu tout en y mettant beaucoup de lui-même.

Si le chef a bien deux plats signatures, fétiches même (le foie frais laqué au vin rouge et au jus de betterave et l'huître grillée à la plancha, bouillon de bœuf maturé et caviar), sa cuisine n'a qu'une seule contrainte : la saison. Il se laisse donc guider par les arrivages et productions de ses fournisseurs. En tout quatre menus au déjeuner, un menu au dîner et pas de carte.



© Julie Limont

INFOS

Marqués de Cáceres, les nouveaux millésimes

Cristina Forner, présidente de Marqués de Cáceres, a présenté les nouveaux millésimes de la bodega familiale, à la fois emblématique de la Rioja et aux racines françaises. La dégustation s'est déroulée dans les magnifiques salons de l'hôtel de Wagram, résidence de l'ambassade d'Espagne.

La dégustation dans les appellations Rioja, Rueda, Rías Baixas a été suivie d'un déjeuner réalisé par Alberto Herráiz (le Fogón) en présence de Juan Noguera, le marquis de Cáceres en personne, de Fernando Carderera, l'ambassadeur d'Espagne en France, et de sa femme Victoria.

C'est grâce à une expérience viticole acquise en France, en particulier à Bordeaux où il était propriétaire de Château Larose Trintaudon et de Château Camensac, Grand Cru Classé du Haut-Médoc, que le père de Cristina Forner, Enrique Forner, a fondé Marqués de Cáceres en 1970, en plein cœur de la Rioja Alta en Espagne, dont il mesure l'extraordinaire potentiel.

Enrique Forner contribua également à la politique de réformes de l'appellation en faisant notamment apparaître le millésime sur l'étiquette.

Aujourd'hui, l'esprit pionnier aiguillonne toujours la bodega Marqués de Cáceres devenue en un demi-siècle une marque internationale et l'un des meilleurs ambassadeurs des crus de la Rioja dans plus de 120 pays.



De gauche à droite : Juan Noguera, le marquis de Cáceres, Cristina Forner, Fernando Carderera, l'ambassadeur d'Espagne, et Alberto Herráiz.

pâtisserie
gestion
cuisine
atelier tendance
stage d'initiation
Arts de la table & du service
management & communication
marketing

le CEFPPA, votre partenaire formation



**Entrées :
innovation et créativité**

Franck LEROY

Meilleur Ouvrier
de France

du
12 au 14
novembre
2018



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

Patrice DEMANGEL

Chef de Cuisine
Consultant

du
19 au 21
novembre
2018



**Desserts à l'assiette :
nouvelle collection**

Freddy MONIER

Chef Pâtissier

du
26 au 28
novembre
2018



**Les poissons :
techniques et innovation**

Yannick FRANQUES

Meilleur Ouvrier
de France

du
26 au 28
novembre
2018



**Construire et commercialiser
sa carte des vins**

Christophe SOUDANT

Sommelier
Consultant

du
3 au 4
décembre
2018



Consultez le Programme des Formations
2018 sur notre site internet

www.cefppa.eu



*La recette
du succès !*



Centre de Formation Professionnelle Continue
en Hôtellerie-Restauration

77 route du Rhin - 67400 ILLKIRCH (Strasbourg)

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

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

INFOS

Rémy Nguyen Viet, chef du restaurant *Les Chouettes* à Paris

Rémy Nguyen Viet devient le chef des cuisines du restaurant *Les Chouettes*. Formé au *Spoon* d'Alain Ducasse auprès du chef Stéphane Cole et chez *Macéo* avec Thierry Bourdonnais, il s'est perfectionné au restaurant de l'*Hôtel Le Burgundy* aux côtés de Pierre Daret, et au *Prince de Galles* avec Stéphanie Le Quellec. Il obtient sa première place de chef lors de l'ouverture du restaurant *Le Petit Varenne*.

Aux *Chouettes*, il propose une cuisine de bistro classique mise au goût du jour.

À ses côtés, Julien Werler. Le jeune chef pâtissier s'apprête à surprendre nos papilles avec des desserts gourmands, dont certains sont sans gluten, ni lactose : l'Entremets Chocolat Banane et fèves Tonka, le Vacherin Clémentine Passion, le Riz au lait, noix de Coco, ananas rôti et sorbet soja...



Le chef Frédéric Duca ouvre Rooster à Paris

Frédéric Duca fait son grand retour sur la scène parisienne, avec son restaurant *Rooster*, dont l'ouverture est prévue pour la mi-octobre. Côté cuisine, la carte s'articule autour de 3 entrées, 3 pâtes, 3 plats, 3 desserts et une cocotte à partager pour 2 personnes. En salle, le décor signé Maison Renard jonglera entre les trois villes de cœur du chef : Paris, Marseille et New-York.

Après avoir fait ses armes dans des restaurants de prestige comme *Le Petit Nice*, à Marseille ou chez Hélène Darroze à Paris, Frédéric Duca a décroché l'étoile à la tête des cuisines de l'*Instant d'Or*. Il tentait, en 2014, l'aventure new yorkaise pour mener d'une main de maître le restaurant et bar à vins *Racines NY*, inscrit alors comme l'un des meilleurs restaurants français de Manhattan.



© Julie Limont

Ouverture du restaurant *Substance* à Paris

Stéphane Manigold, fondateur de *Substance*, a orchestré la mise en œuvre de cette nouvelle adresse avec conviction et rigueur. Dénicheur de talent, il s'est associé avec le chef Matthias Marc, ancien sous-chef de cuisine à *Racines des Prés* (formé notamment au *Saint-James* de Bouliac auprès de Michel Portos, chez *Lasserre* avec Christophe Moret et Adrien Trouilloud, au *Meurice* aux côtés de Jocelyn Herland), et Anthony Pedrosa, ancien directeur de salle à *Racines des Prés* (issu entre autres du *Lucas Carton*).

La carte évoluera au fil des saisons et des contrariétés de la nature. Chaque plat sera préparé dans la cuisine ouverte sur la salle, et dressé dans des assiettes spécialement conçues par des céramistes françaises. La dégustation se fera dans un décor signé par l'architecte créateur Michel Amar.



VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

**SANS COMPROMIS ENTRE
SIMPLICITÉ ET CONFORMITÉ !**



ACCOMPAGNEMENT
SUR-MESURE



ABONNEMENT
TOUS SERVICES INCLUS



TÉLÉMAINTENANCE
7j/7 DE 8H À 18H



+ DE 50 000
UTILISATEURS

N°1
de l'HACCP
digitalisée



*Demandez dès maintenant
votre audit HACCP gratuit !*

Rens. ou demande de RDV partout en France au :

02 29 62 64 40

WWW.EPACK-HYGIENE.FR

RETROUVEZ-NOUS AU SALON

STAND C19

HORESTA
HAUTS-DE-FRANCE

INFOS

David Bizet au Taillevent

David Bizet remplace Alain Solivérès, chef cuisinier depuis près de 17 ans du restaurant *Le Taillevent*. 70 ans après l'obtention de la première étoile, c'est une page qui se tourne pour le *Taillevent*. Pour écrire ce nouveau chapitre, David Bizet pourra compter sur le soutien d'Antoine Pétrus, directeur général de *Taillevent Paris*, arrivé il y a tout juste un an. Un retour aux sources pour le chef, il connaît bien l'établissement pour y avoir été formé auprès de Philippe Legendre. En 1999, il l'avait accompagné dans la conquête du *Cinq* et ne quittera plus l'hôtel. Alors que son mentor tire sa révérence, lui demeure l'indispensable second d'Éric Briffard, puis de Christian Le Squer, jusqu'à imposer sa signature sur la carte de l'*Orangerie*, une table créée en 2016, récompensée huit mois plus tard d'une étoile.



© Laurent Dupont

Aponem, l'adresse d'Amélie Darvas et Gaby Benicio dans l'Hérault

Changement de décor pour Amélie Darvas, la chef, et Gaby Benicio, la sommelière. Après avoir brillé à *Hai-Kai* près du Canal Saint-Martin à Paris, les deux complices se sont ancrées dans un nouveau projet, en ouvrant *Aponem* (comprenez bonheur en langue Pataxo, une tribu indigène brésilienne), à Vailhan, un petit village de l'Hérault. Tombées sous le charme de cette auberge d'un ancien presbytère du XVII^e siècle, elles ont entrepris des travaux pour mieux se réappropriier les lieux. Côté cuisine, la jeune chef se redéfinit à travers la permaculture et offre une cuisine plus authentique et riche en saveurs : des assiettes soignées et graphiques, des produits bien sourcés, sans intermédiaires. Côté vins, Gaby Benicio exploite les pépites du domaine d'Aponem et propose une carte ciblée sur des vins naturels de la région.



Amélie Darvas

Prix Mange, Livre ! 2018 : À la recherche du pain vivant

Le Prix «Mange, Livre !», créé en 2017 dans le cadre du festival culinaire Mange, Lille ! récompense un ouvrage mettant en avant une alimentation issue de pratiques respectueuses de la nature et de la biodiversité et incitant à manger mieux et sain.

Cette année, le jury s'est réuni pour délibérer, sous les serres du jardin du chef lillois Nicolas Pourcheresse, au milieu des pieds de tomates et des plantes aromatiques. Parmi les sept ouvrages en lice, le prix 2018 a été attribué à l'ouvrage *À la recherche du pain vivant*, de Roland Feuillas et Jean-Philippe de Tonnac (paru aux éditions Actes Sud).

Le Prix sera remis lors de la Nuit des Bibliothèques, samedi 13 octobre, à Lille, en présence de l'auteur qui participera à une conférence-débat.





Ref. DR284A



Ref. DR253A



Ref. DRI013



Ref. DR2PX4317

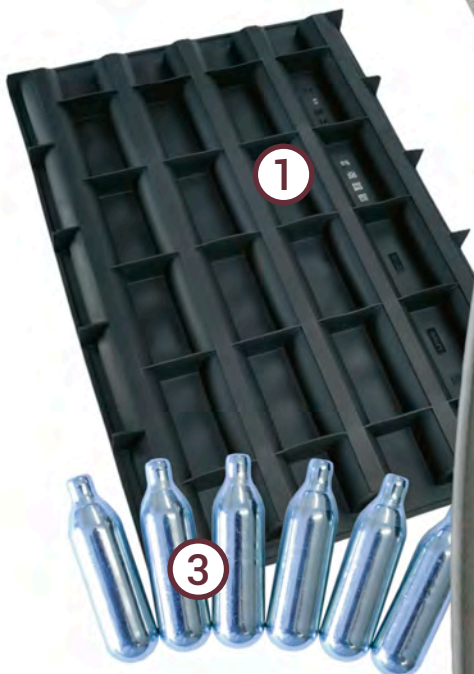
Depuis 40 ans au service des professionnels !

Découvrez notre gamme de **moules silicone** et matériel professionnel adapté à la restauration et pour les traiteurs.

- Decoflex, Pavoflex
- Nouvelle gamme de moule pour entremets «Deco Sweet Cakes»
- Cercles et cadres inox
- Ustensiles
- Matières premières



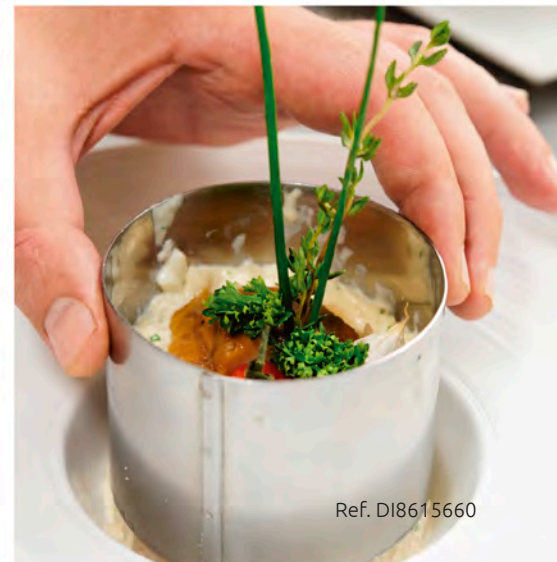
Ref. DRI001. Naïade



- ① DRPX060 moule silicone bûchette
- ② SIP1 siphon inox Whip it - 1L
- ③ SIPR recharges pour siphon



Ref. SIP1.Whip It



Ref. DI8615660

LES RECETTES DE Jérôme Banctel



La Réserve - Paris

Début 2015, La Réserve ouvrait ses portes dans l'ancien hôtel Pierre Cardin à Paris. Derrière la façade de cet établissement cinq étoiles, désormais élevé au rang de palace et Meilleur hôtel du monde, une atmosphère intimiste, avec des jeux de glaces, parquets, grands salons, une terrasse, un patio... et une déco dans le plus pur style parisien, signée par l'architecte d'intérieur Jacques Garcia.

Côté cuisine, Michel Reybier, le propriétaire, a choisi de placer la destinée du restaurant gastronomique *Le Gabriel*, entre les mains de Jérôme Banctel et de ses équipes.

Jérôme Banctel

Jérôme Banctel est un Breton, qui a grandi à Piré-sur-Seiche, près de Rennes. Enfant, il rêvait plus de foot que de gastronomie, mais c'était avant d'entrer dans une école

hôtelière en Ille-et-Vilaine.

Quelques stages lui suffisent pour tomber amoureux de ce métier.

Durant sa formation, il rencontre Michel Kéréver, Jo Rostang, André Daguin... avant de partir pour *La Taupinière* de Guy Guilloux à Pont-Aven. Il y fait la connaissance d'un autre Breton, un certain Olivier Bellin, aujourd'hui heureux chef doublement étoilé dans son *Auberge des Glazicks* de Plomodiern.

À Paris

À l'âge de 23 ans, direction la capitale. À Paris, Jérôme Banctel décroche un poste au restaurant *Les Ambassadeurs* de l'*Hôtel de Crillon* avec Christian Constant, et Dominique Bouchet. Puis ce sera *L'Ambroisie* auprès de Bernard Pacaud pendant dix ans, en enfin *Lucas Carton*, chez Alain Senderens durant sept ans. Deux monuments de la cuisine française.

Première place de chef

Après plus de vingt années passées dans l'ombre de ces grands chefs, c'est désormais par son nom que Jérôme Banctel signe les plats du *Gabriel*, le restaurant gastronomique de La Réserve à Paris. Il affirme son style, synthèse de ses précédentes expériences.

Et dès la première année, le chef frappe un grand coup, en décrochant deux étoiles au guide Michelin. Une prouesse doublée d'une liberté qui permet au chef de regarder plus loin.

Style « Jérôme Banctel »

Depuis trois ans, Jérôme Banctel peaufine sa cuisine à la quête des saveurs les plus exquis. Les assiettes sont épurées, les goûts sont concentrés. →



Des contours graphiques, des saveurs franches, quelques petites étincelles subtiles, une petite acidité présente derrière chaque plat... Derrière l'étonnante simplicité des assiettes se dissimule un énorme travail technique.

Reste sur un élément phare : le choix du produit.

Le produit

Le produit lui donne son inspiration, l'orientation de la création.

« Je n'aime pas trop sortir de ma cuisine, je ne m'influence donc pas de ce que je vois. Je fais confiance aux personnes qui sourcent les meilleurs produits pour moi. »

« J'ai envie de sublimer le fruit de leur travail par une technique, par une marinade, par une extraction, par une fermentation... J'essaie tout ce qui peut être intéressant pour mettre en valeur ce produit. »

Influences

La cuisine du *Gabriel* s'inscrit dans la lignée de la gastronomie française influencée par des touches bretonnes, des inspirations issues de ses voyages du temps du *Lucas Carton*, des techniques apprises avec Bernard Pacaud, des associations de goûts discutées avec Alain Senderens, et d'autres expressions japonaises. *« Et aussi mes goûts personnels qui se sont affirmés et affinés depuis que je n'ai plus de mentors au-dessus de moi. »*

Régularité

Jérôme Banctel poursuit sa quête de perfection avec passion. Son secret ? La régularité. *« Lors de la mise en place du Gabriel, nous étions dans l'immédiateté avec de nombreuses inspirations sur le moment, beaucoup de changements. Mais faire de la cuisine d'inspiration au quotidien s'avère très compliqué. »*

« Aujourd'hui, tout est cadré, tout est organisé, millimétré pour avoir une régularité et une exigence plus maîtrisée. »

Les plats signature

« Après les deux étoiles, je me suis posé et je me suis demandé ce qu'il fallait changer pour amener le Gabriel encore plus loin. Finalement, j'ai tout modifié, en ne gardant que le Pigeon. »

Aujourd'hui, Jérôme Banctel régale ses convives avec son artichaut, ou plus précisément son artichaut « Macau », cœur en impression de fleur de cerisier et coriandre fraîche.

Citons également le Sarrasin « au goût d'enfance, on est vraiment chez moi en Bretagne », le saumon ou encore le Cabillaud curry, « mis en place au Gabriel et devenu un plat phare à la Pagode de Cos ».

« À l'ouverture d'un restaurant, on est toujours dans le changement. Au bout de quelques temps, la volonté de modifier la carte ne nous appartient plus, cette décision relève des clients. Cela signifie que le style commence à s'affirmer, les goûts commencent à plaire... Et cela est intéressant. »

La Pagode de Cos

Un nouvel espace de gastronomie au sein de *La Réserve*, ouvert il y a deux ans. Jérôme Banctel se permet de pousser un peu plus loin la recherche sur les épices et les saveurs japonisantes.

Si *La Pagode* s'inscrit dans la même lignée que *Le Gabriel*, les deux identités sont bien différentes dans les recettes, la vaisselle et les présentations des plats.



Jérôme Banctel, entouré d'une partie de sa dream team : Linh Nguyen, Frédéric Calmels, Guillaume Lecoq, Paul Genthon et Maxime Vaillant.



« Linh est plus axée sur la création avec moi... »



La Pagode de Cos, la brasserie de *La Réserve Paris*.

Les équipes

Frédéric Calmels et Linh Nguyen, les deux fidèles lieutenants, présents depuis plus de dix ans auprès de Jérôme Banctel. « *Linh est plus axée sur la création avec moi, et Frédéric sur l'organisation et le respect des marches à suivre et des techniques mises en place.* »
« *Si Linh et Frédéric n'avaient pas été à mes côtés, nous n'aurions certainement pas décroché les deux étoiles.* »

La brigade s'articule autour de cinq sous-chefs : Guillaume Lecoq, Paul Genthon, Maxime Vaillant, Wilfried Maubert, Geoffrey Lengagne. « *Ils sont importants au quotidien car ils font la jonction avec les chefs de partie et veillent à la régularité de ma cuisine.* »

Adrien Salavert, le nouveau chef pâtissier, « *une force tranquille* », est venu compléter cette équipe.

En salle, l'équipe dirigée par Marco Tognon maintient « *un service de grande qualité* ».

Être cuisinier

« *Un jour, Alain Passard a dit : "on devient cuisinier à partir de 40 ans."* »

« *Les premières années sont les plus laborieuses, on se forme auprès de maîtres, en*

se confrontant aux soucis du quotidien, au staff, la façon de leur parler, la façon de les diriger, la façon de cuisinier... »

« *Et un jour, on prend énormément de plaisir à venir tous les matins à 8 heures, à se coucher tard, et à passer ses journées entières dans la cuisine avec "ses gars". C'est cela être cuisinier.* »

Jérôme Banctel, un cuisinier heureux ?

« *Je suis en plénitude, content de ma formation, content de tout ce que j'ai appris pendant toutes ces années auprès de Christian Constant, Michel Kéréver, Bernard Pacaud, Alain Senderens.* »

« *Et aujourd'hui je suis heureux de pouvoir transmettre à mes équipes l'enseignement de ces grands cuisiniers, en me construisant une réputation de chef. Plus tard, diront-ils peut-être la même chose à mon sujet.* »

Depuis trois ans, Jérôme Banctel se construit pleinement à La Réserve. « *J'ai encore beaucoup de choses à réaliser à La Réserve, notamment l'amener à être une grande table de la gastronomie.* »

Que de belles pages à écrire !

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : AURÉLIEN GIL-ARTAGNAN.





Artichaut « macau », cœur en impression de fleur de cerisier et coriandre fraîche

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1,8 kg d'artichauts
- 500 g de bouillon de sakura
- QS de beurre doux, vinaigre de sakura, feuilles de sakura (cerisier japonais)
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym
- 1/2 botte de coriandre ciselée
- 12 feuilles de coriandre imprégnées sous vide avec du bouillon de sakura

PROCÉDÉ

Tourner les artichauts, enlever le foin et cuire les fonds dans un Gastrovac à 80 °C, pression 0,6 bar, avec le bouillon de sakura pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson : les fonds d'artichauts doivent être d'une texture ferme tout en étant cuits à l'intérieur. Les égoutter et réserver le bouillon de sakura séparément. Refroidir le tout.

FINITION

Couper les fonds d'artichauts en 4 ou 6 morceaux, les colorer avec du beurre, l'ail et le thym. Déglacer au vinaigre de sakura, glacer avec le bouillon de sakura. Saler, ajouter la coriandre ciselée.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser 3 morceaux de fond d'artichaut, ajouter des points de gel de vinaigre de sakura, des points de mousseline d'artichaut et des chips d'artichaut. Servir la barigoule d'artichaut dans une saucière.

Décor : feuilles de coriandre imprégnées sous vide avec du bouillon de sakura.

VIN CONSEILLÉ

Saké Kuheiji - « Eau du Désir » - Junmai Daiginjo. Ce saké se reconnaît à son acidité et à sa minéralité, parfait pour le jeu des textures.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

GEL DE VINAIGRE DE SAKURA

- 40 g de vinaigre de sakura
- 4 g d'agar-agar
- 2 g de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Mélanger le vinaigre avec l'agar-agar et le Xantana, porter le tout à frémissement pendant 3 minutes, débarrasser dans une plaque, laisser prendre au froid puis mixer dans un blender.

ARTICHAUT FRIT

- 5 bottes d'artichauts poivrade

PROCÉDÉ

Tourner et tailler les artichauts poivrade en fines tranches. Les frire à 140 °C, les éponger sur un papier absorbant, les saler puis les sécher dans un déshydrateur.

MOUSSELINE D'ARTICHAUT

- 1 kg d'artichauts
- 250 g d'oignons ciselés
- QS d'huile d'olive, sel
- 1 l de bouillon de volaille
- 150 g de beurre

PROCÉDÉ

Tourner les artichauts et couper les fonds en 4. Suer les oignons avec de l'huile d'olive, ajouter les

artichauts, suer à nouveau, mouiller au bouillon de volaille et cuire le tout pendant 30 minutes. Égoutter, mixer dans un blender avec le beurre froid, passer au chinois étamine et réserver dans une poche munie d'une douille unie. Réserver au chaud.

BOUILLON DE SAKURA

- 1,5 kg de fenouils
- 500 g de céleri-branche
- 2 kg de champignons de Paris blancs
- 5 l d'eau
- 65 g de sauce soja (Heinz)
- 3 l de bouillon de volaille
- 10 feuilles de sakura (cerisier japonais) au sel

PROCÉDÉ

Parer, laver et émincer les fenouils, le céleri-branche et les champignons de Paris. Émincer et suer sans coloration les fenouils et le céleri, mouiller à hauteur avec de l'eau, porter à ébullition puis ajouter les champignons. Cuire le tout à frémissement pendant 20 minutes, réduire des 3/4 puis passer au chinois, ajouter le bouillon de volaille, réduire à nouveau de moitié. Assaisonner avec la sauce soja. Rincer les feuilles de sakura, les déposer dans le bouillon frémissant, couvrir et laisser infuser hors du feu pendant 30 minutes. Débarrasser et réserver au froid. Égoutter les feuilles de sakura, puis

les hacher finement. Réserver pour le glaçage des artichauts.

BARIGOULE D'ARTICHAUT

- 1,5 kg de feuilles d'artichauts
- 100 g d'oignons
- 100 g d'échalotes
- 100 g de carottes
- 100 g de poireau
- 100 g de fenouil
- QS d'ail, thym
- 2 l de vin blanc
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 250 g de beurre
- 200 g de crème liquide

PROCÉDÉ

Laver les feuilles d'artichauts. Éplucher, laver et émincer finement les oignons, échalotes, carottes, poireau et fenouil. Réunir le tout dans un rondou, ajouter de l'ail et du thym, mouiller à hauteur avec le vin blanc, porter à ébullition, évaporer l'alcool, ajouter le bouillon de volaille puis cuire à frémissement pendant 1 heure. Passer au chinois étamine, monter au beurre et crémer. Verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois.

Fraîcheur de homard bleu, chutney d'ananas au poivre de Voatsiperifery

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 homards bleus européens (de 500 g)
- 100 g de garniture aromatique
- 500 g de vin blanc
- 200 g de vinaigre d'alcool
- 5 l d'eau
- QS d'huile d'olive, beurre, feuilles d'oxalis

PRÉPARATION

Réaliser une nage avec la garniture aromatique, le vin blanc, le vinaigre et l'eau. Cuire les homards dans cette nage pendant 3 minutes, les laisser tiédir puis les décortiquer.

Réaliser un beurre de homard avec les carapaces.

CUISSON

Au moment, cuire les homards dans le beurre de homard puis les tailler en tronçons.

FINITION

Farcir les cannellonis melon concombre avec la pulpe de tomate, lisser les extrémités. Les lustrer à l'aide d'un pinceau avec de l'huile d'olive, dresser dessus une fine ligne de chutney d'ananas puis poser 2 feuilles d'oxalis sur chaque cannelloni.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser des petites touches de chutney d'ananas, poser dessus les tronçons de homard et un cannelloni puis verser la vinaigrette.

VIN CONSEILLÉ

Condrieu - « Coteau de Vernon » 2006 - Domaine Georges Vernay.

Une icône des grands viogniers sur un sol granitique. Sans doute un des plus grands vins de France pour un plat de gastronome.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

CHUTNEY D'ANANAS

- 1 ananas
- 10 g de vinaigre de citron vert
- 30 g de sucre semoule
- QS de poivre rouge (de Voatsiperifery) haché
- 2 zestes de citron vert râpés
- 30 g de jus de citron vert

PROCÉDÉ

Éplucher, tailler l'ananas en brunoise ; en obtenir 1 kg.

Dans un sautoir, confire la brunoise d'ananas avec le vinaigre de citron vert et le sucre. En fin de cuisson, ajouter du poivre haché et les zestes de citron vert.

Hacher le chutney d'ananas puis ajouter le jus de citron vert. Réserver.

VINAIGRETTE

- 10 g de réduction d'eau de tomate green zebra
- 40 g de réduction de jus d'ananas
- 20 g de vinaigre de citron vert
- 15 g de jus de citron vert
- 1 zeste de citron vert
- QS de poivre rouge (de Voatsiperifery), sel
- 120 g d'huile d'olive

PROCÉDÉ

Mélanger la réduction d'eau de tomate avec la réduction de jus d'ananas, le vinaigre de citron vert et le jus de citron vert. Ajouter le zeste de citron vert, du poivre haché et du sel fin. Monter à l'huile d'olive à l'aide d'un fouet ; la vinaigrette ne doit pas trancher et rester homogène.

PULPE DE TOMATE GREEN ZEBRA

- 3 kg de tomates green zebra
- QS de sel
- 100 g d'huile d'olive

PROCÉDÉ

Monder les tomates, les couper en 8, les cuire à couvert pendant 20 minutes puis passer au chinois étamine en foulant. Réduire la pulpe obtenue, mixer dans un blender et monter avec l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement, réserver au froid dans une poche.

CANNELLONIS MELON CONCOMBRE

- 1 melon d'eau vert ovale
- 2 concombres

PROCÉDÉ

Peler le melon d'eau, le couper en fines tranches de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un trancheur électrique puis tailler des bandes de 10 cm de longueur et de 3 cm de largeur.

Laver les concombres, tailler des tronçons de 10 cm de longueur, puis à l'aide du trancheur, tailler des bandes de 2 mm d'épaisseur.

Ensuite, recouper des lamelles (de 10 x 1,5 cm) en gardant la partie du concombre avec la peau. Éponger les bandes de melon et de concombre sur un linge, superposer 3 bandes de concombre en laissant la peau sur l'extérieur, poser dessus une bande de melon, rouler autour d'un tube de 5 mm de diamètre, réserver au froid.



Maquereau de Bretagne au vin blanc, tomates à l'anchoïade

INGRÉDIENTS POUR 5 PERSONNES

- 5 maquereaux
- QS de bouquet garni, vin blanc, pousses de basilic

PROCÉDÉ

Lever les filets des maquereaux, les désarêter et les tailler en rectangles épais. Les disposer entre 2 feuilles de papier cuisson puis entre deux morceaux de bois. Ficeler les extrémités pour maintenir le maquereau pendant la cuisson. Réserver au froid.

CUISON

Dans une cocotte, déposer des galets et chauffer le tout dans un four à 200 °C. Au moment, ajouter un bouquet garni et un maquereau, verser du vin blanc sur les galets, couvrir pendant 30 secondes environ et servir aussitôt.

FINITION ET PRÉSENTATION

Chauffer le glaçage tomate puis napper les tomates farcies.

Dans une assiette, dresser un filet de maquereau et deux tomates farcies, les parsemer avec le crumble d'olive noire et verser la sauce escabèche. Disposer les condiments.

Décor : pousses de basilic.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Gewurztraminer Grand Cru - « Steingrubler » 2014 - Domaine Albert Mann.

Cette bombe aromatique est le symbole des grands crus alsaciens. Équilibre parfait entre tension et salinité. Un grand Terre/Mer.

MISE EN PLACE POUR 5 PERSONNES

TOMATES FARCIES

Farce :

- 10 poivrons rouges
 - QS d'huile d'olive, basilic
 - 200 g d'anchois à l'huile (environ)
- 10 tomates cocktail

PROCÉDÉ

Laver, émincer les poivrons rouges, les suer avec de l'huile d'olive à feu doux. Les peser et ajouter 30 % de la masse des poivrons en anchois à l'huile. Mixer le tout et passer au chinois étamine. Ajouter du basilic ciselé, réserver la farce obtenue au froid.

Monder les tomates cocktail, les sécher dans un four sec à 150 °C pendant 1 heure 30. Les garnir avec la farce.

CONDIMENTS

- 1 l d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 20 g de vin blanc
- QS de cumin
- 2 poivrons blancs
- 1 citron jaune

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le vin blanc et du cumin.

Brûler et fumer les poivrons, les tailler en rectangles puis les rouler en rouleaux de 2 cm de largeur et de 0,5 cm de diamètre.

Émincer finement le citron, enlever les pépins. Tailler des « éclats » de citron triangulaires en prélevant

la peau et une partie du ziste (peau blanche).

Dans un bocal, déposer les poivrons et les triangles de citron, verser le sirop chaud dessus, laisser mariner ainsi pendant 2 jours.

CRUMBLE D'OLIVE NOIRE

- 500 g d'olives noires denoyautées
- 60 g de farine
- 60 g de beurre en pommade
- 1 jaune d'œuf

PROCÉDÉ

Sécher les olives noires dans un four à 180 °C pendant 1 heure puis les mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre. Mélanger 60 g de poudre d'olive avec la farine, le beurre en pommade et le jaune d'œuf. Étaler l'appareil puis cuire dans un four à 180 °C pendant 15 minutes.

SAUCE ESCABÈCHE

Légumes :

- 500 g d'oignons
- 200 g de carottes
- 100 g de céleri-branche
- 100 g de poireau
- 500 g de fenouils
- 10 gousses d'ail
- 1 kg de tomates fraîches
- QS d'huile d'olive
- 30 g de graines de coriandre
- 1,5 l de vin blanc sec
- 6 l d'eau de tomate
- 1 l de bouillon de volaille

PROCÉDÉ

Laver, éplucher les légumes puis les tailler en macédoine.

Éplucher et couper les gousses d'ail en deux et enlever le germe.

Laver, enlever le pédoncule des tomates, les couper en mirepoix.

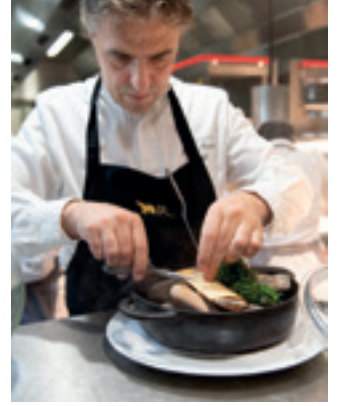
Suer à l'huile d'olive et sans coloration les oignons, carottes, céleri, poireau, fenouils, ail et graines de coriandre jusqu'à cuisson des légumes. Déglacer avec le vin blanc, réduire des 3/4, mouiller avec l'eau de tomate et le bouillon de volaille. Ajouter la mirepoix de tomates, cuire à légère ébullition pendant 1 heure 30. Passer au chinois étamine en foulant légèrement, réduire à consistance nappante, rectifier l'assaisonnement et réserver.

GLAÇAGE TOMATE

- 2 kg de tomates
- 1 l de bouillon de volaille

PROCÉDÉ

Mixer les tomates et les laisser égoutter sur un linge. Récupérer l'eau de tomate, la réduire de moitié, ajouter la même quantité en bouillon de volaille et refaire réduire de moitié.





Caviar osciètre « gold », panini de haddock et condiments à la française

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de haddock
- QS de caviar, pousses de persil, crème crue

PRÉPARATION

Détailler le haddock en carpaccio. Couper des rectangles (de 15 x 4,5 cm). Les bloquer au grand froid entre deux feuilles de papier sulfurisé.

PROCÉDÉ

Plonger le haddock congelé dans la pâte à beignet et le cuire dans une machine à panini jusqu'à l'obtention d'une pâte croustillante.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un beignet de haddock et entre chaque relief du beignet, dresser la purée de câpre, un jaune d'œuf confit et de la crème crue.

Déposer un bouquet de pousses de persil, une quenelle de caviar puis les pickles de concombre. Ajouter une quenelle de crème citron vert.

VIN CONSEILLÉ

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru - « La Garenne » 2012 - Domaine De Montille.

Cette belle expression classique de la Bourgogne est un éveil des papilles. Les terroirs austères dynamisent le style vif et tendu.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

PÂTE À BEIGNET

- 200 g de farine
- 20 g de levure chimique
- 100 g de bière

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, réserver au froid.

PURÉE DE CÂPRE

- 100 g de câpres
- QS d'huile d'olive

PROCÉDÉ

Suer les câpres avec de l'huile d'olive sans coloration, mixer puis monter à l'huile d'olive. Réserver.

CRÈME CITRON VERT

- 200 g de crème crue
- 1 citron vert (jus + zeste)
- QS de sel

PROCÉDÉ

Assaisonner la crème avec le zeste et le jus de citron vert puis saler. Au moment, monter comme une chantilly.

PICKLES DE CONCOMBRE

- 5 mini-concombres
- 100 g de vinaigre (de Reims)
- 100 g de sucre semoule
- 400 g d'eau

PROCÉDÉ

Éplucher les mini-concombres, les tailler en 2 dans la longueur puis couper 12 segments de 1,5 cm de longueur et de 5 mm de largeur, réserver. Faire bouillir le vinaigre avec le sucre et l'eau. Verser sur les concombres, réserver au froid.

JAUNE D'ŒUF CONFIT

- 10 jaunes d'œufs
- 30 g d'huile d'olive

PROCÉDÉ

Immerger les jaunes d'œufs dans l'huile à température ambiante, filmer le récipient puis les cuire dans un four vapeur à 50 °C pendant 15 minutes.

Mushroom burger

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 gros champignons de couleur crème
- QS de poudre de champignon séché

PRÉPARATION

Parer, laver les champignons, tailler des tranches de 5 mm d'épaisseur et de 4 cm de diamètre. Réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Saupoudrer une assiette avec de la poudre de champignon séché, dresser l'émulsion froide puis monter par

couche : tranche de champignon, jaune d'œuf confit, tuile dentelle et tranche de champignon saupoudrée avec de la poudre de champignon séché.

VIN CONSEILLÉ

Savigny-les-Beaune 2015 - Domaine Simon Bize.
Ce domaine est l'emblème des Savigny-les-Beaune en blanc. À la fois charmeur et frais, c'est un vrai bonheur d'équilibre.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

JAUNE D'ŒUF CONFIT

- 8 jaunes d'œufs (bio)
- 300 g d'huile d'olive
- 20 g de truffe hachée

PROCÉDÉ

Immerger les jaunes d'œufs dans l'huile froide, filmer le récipient et cuire dans un four vapeur à 80 °C pendant 15 minutes. Au moment, paner les jaunes d'œufs dans la truffe hachée.

TUILE DENTELLE

- 250 g de fond blanc
- 100 g d'huile d'olive
- 20 g de Maïzena
- QS de sel

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les ingrédients cités. Dans une poêle, cuire une tuile dentelle fine. Au moment, la réchauffer dans un four vapeur à 90 °C pendant quelques secondes puis détailler des disques de 5 cm de diamètre. Réserver au sec.

ÉMULSION FROIDE

- 3 œufs
- 25 g de vinaigre de Xérès
- 360 g d'huile de pépins de raisin
- QS de sel
- 100 g de réduction de champignon

PROCÉDÉ

Cuire les œufs mollets, les écaler, puis les monter dans un blender avec le vinaigre, du sel et l'huile de pépins de raisin. Mélanger 350 g d'émulsion froide obtenue avec la réduction de champignon.

RÉDUCTION DE CHAMPIGNON

- 1 kg de parures de champignons
- 200 g d'oignons ciselés
- 3 l de fond blanc
- QS de verjus

PROCÉDÉ

Suer les oignons avec les parures de champignons, mouiller avec le fond blanc et cuire pendant 20 minutes environ à frémissement. Passer au chinois étamine, réduire à glace, ajouter du verjus.

Pigeon de Vendée, cacao, sarrasin croustillant

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pigeons (de 500 g)
- 10 g de miso (pâte de soja)
- 10 g de mirin (assaisonnement japonais)
- 15 g de cacao en poudre
- QS d'huile de sésame, beurre

PRÉPARATION

Habiller les pigeons, lever les filets en gardant les cuisses attenantes. Désosser ces dernières. Mélanger le miso, le mirin et le cacao en poudre. Badigeonner les pigeons et les faire mariner pendant 24 heures puis les essuyer.

CUISSON

Dans une casserole, colorer les pigeons avec de l'huile de sésame et finir de cuire avec du beurre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le risotto, le pigeon et une tuile de sarrasin croustillante. Saupoudrer légèrement l'assiette de cacao.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Estèphe - « Cos d'Estournel » 2000 - Michel Reybier.

Ce seigneur de Saint-Estèphe s'impose tout en puissance et élégance. Le millésime, assagit par le temps anoblit la texture délicate du pigeon.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

ÉMULSION FROIDE

- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 5 g de sel
- 25 g de vinaigre de Jerez
- 400 g d'huile de pépins de raisin
- 100 g d'eau

PROCÉDÉ

Cuire les œufs mollets pendant 5 minutes, les écaler puis les déposer dans un blender avec le jaune d'œuf. Ajouter le sel et le vinaigre. Monter comme une mayonnaise avec l'huile de pépins de raisin, rectifier la consistance avec de l'eau si nécessaire. Réserver au froid dans une pipette.

RISOTTO

- 200 g d'oignons ciselés
- QS d'huile d'olive, piment d'Espelette, beurre doux, sel, vin blanc, fond blanc
- 100 g de sarrasin décortiqué

PROCÉDÉ

Suer les oignons ciselés avec de l'huile d'olive, ajouter le sarrasin décortiqué et laisser suer jusqu'à légère coloration. Déglacer au vin blanc, mouiller petit à petit avec du fond blanc à la façon d'un risotto. Lier au beurre, assaisonner avec du piment d'Espelette et du sel.

TUILES DE SARRASIN CROUSTILLANTES

- 300 g de grains de sarrasin bio décortiqués
- 2 l d'eau

PROCÉDÉ

Cuire les grains de sarrasin décortiqués dans l'eau à feu doux jusqu'à ce qu'ils éclatent ; obtenir une pâte. Étaler la pâte très finement entre 2 feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ; la couche doit être régulière, fine et uniforme. Sécher dans un four à 80 °C pendant 3 heures. Casser en morceaux irréguliers et les frire à 250 °C ; obtenir des tuiles soufflées.



Volaille de la Cour d'Armoise, cresson de fontaine en raviole crémeuse

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 volaille (de 2,3 kg)
- QS d'huile d'olive, beurre, feuilles de blette, graines d'amarante croustillantes, sel, poivre

PRÉPARATION

Habiller la volaille (la vider, la flamber). Lever à plat le coffre, l'assaisonner et réserver les cuisses pour une autre préparation.

CUISSON

Dans un sautoir, rôtir le coffre de la volaille avec de l'huile d'olive, lorsque la peau est colorée, ajouter du beurre, cuire à feu doux en arrosant pendant 7 à 8 minutes puis laisser reposer le coffre au chaud pendant 10 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Cuire une raviole dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes environ, l'égoutter puis la napper avec le glaçage cresson.

Dans une assiette, dresser un filet de volaille coupé en deux et la raviole. Verser la sauce aux herbes.

Décor : feuille de blette, graines d'amarante croustillantes.

VIN CONSEILLÉ

Volnay 1^{er} Cru - « Clos des Angles » 2010 - Domaine Rossignol. Vin d'une grande signature bourguignonne. Pinot noir racé et très élégant.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

RAVIOLES

Pâte :

- 400 g de farine
- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 200 g de jaunes d'œufs (soit 10)
- 20 g d'huile d'olive
- 30 g de poudre de cresson

Farce aux herbes :

- 150 g d'échalotes ciselées
- 60 g de cresson ciselé
- 300 g de faisselle bien égouttée
- 15 g d'assaisonnement riz sansho haché (épicerie japonaises)

PÂTE

Dans un cutter, pétrir les ingrédients cités, débarrasser puis fraiser. Réaliser 2 pâtons et les filmer au contact puis les mettre sous vide et réserver au froid.

FARCE AUX HERBES

Suer les échalotes ciselées sans coloration, ajouter le cresson ciselé, laisser suer pendant 5 minutes, débarrasser, sangler et réserver au froid.

Dans un cul-de-poule, déposer la faisselle, la mélanger avec l'assaisonnement riz sansho haché et le mélange échalotes-cresson. Rectifier l'assaisonnement, mixer le tout dans un cutter.

PROCÉDÉ

Confectionner des ravioles en demi-lune avec la pâte et la farce.

GLAÇAGE CRESSON

- QS de parures de cresson, Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Cuire des parures de cresson à l'anglaise pendant 10 minutes, mixer puis laisser égoutter pendant 12 heures (soit 1 nuit). Récupérer l'eau, en prélever 200 g, ajouter 1,5 g de Xantana et cuire le tout pendant 5 minutes.

SAUCE AUX HERBES

- 1 botte de cresson
- QS d'huile d'olive, sel, poivre
- 500 g de jus de veau

PROCÉDÉ

Laver et ciseler grossièrement le cresson, le faire tomber avec de l'huile d'olive et le cuire pendant 5 minutes environ. Ajouter le jus de veau, cuire à nouveau pendant 10 minutes et mixer dans un blender. Rectifier l'assaisonnement.



LES DESSERTS DE Adrien Salavert

La Réserve Paris



Originaire de Périgueux, Adrien Salavert a toujours été attiré par le monde de la boulangerie. Tous les étés, c'était avec plaisir qu'il mettait la main à la pâte.

Les études d'abord

La boulange d'accord, mais ses parents l'encouragent néanmoins à passer son bac, « *sait-on jamais* ».

Arrivé jusque-là, autant pousser un peu plus loin. Tout en gardant sa passion dans un coin de la tête, il s'inscrit en DUT gestion des entreprises et des administrations à l'université de Bordeaux et, pour une licence professionnelle, gestion et administration du personnel à l'Université du Québec à Trois-Rivières, au Canada.

Des études menées, en effectuant des stages toujours dans son domaine de prédilection... mais sans jamais avoir les mains dans le pétrin.

Et la pâtisserie dans tout ça ?

Après plusieurs saisons en boulangerie, un été, il passe en pâtisserie. Et c'est la révélation. « *Avec son côté créatif, je découvrais un champ des possibles illimité à explorer.* »

Une fois son diplôme en poche, Adrien Salavert se jette à l'eau en intégrant une école professionnelle.

Il enchaîne deux ans en boutique, « *chez un pâtissier-chocolatier dans le Puy de Dôme, où tout était fait maison. Le meilleur endroit pour avoir des bases solides.* »

En laboratoire

« *Au départ, techniquement, j'ai accusé des lacunes par rapport aux jeunes issus des formations en apprentissage, ils sont dans le métier tous les jours depuis l'âge de seize ans.* »

« *Lorsqu'on a côtoyé des postes d'encadrants, se retrouver à devoir "charbonner" implique une autre façon de travailler. Mais les efforts finissent par payer, j'ai rattrapé ce retard.* »



Le Patio



Parcours aquitain

Après la boutique, direction la restauration avec le *Grand Hôtel* à Bordeaux. Adrien Salavert y rencontre le chef Stéphane Carrade, et le suit deux ans et demi plus tard pour l'ouverture de *Ha(a)itza* au Pyla-sur-Mer, un hôtel designé par Philippe Starck. Le restaurant de l'établissement est auréolé d'une étoile au bout de six mois.

Le chef Stéphane Carrade

«Lorsque je l'ai rencontré, j'étais un peu comme tous les jeunes qui débutent dans la profession : beaucoup dans la démonstration, j'avais besoin de mettre toute la technique dont j'étais capable dans une assiette.»

«Le chef Carrade a réussi à me faire comprendre le contraire. Pendant quatre ans, il a fait évoluer ma pâtisserie en travaillant le goût et l'émotion. Je lui dois énormément.»

Se remettre en question

En janvier 2018, le chef pâtissier quitte néanmoins son mentor. «Au bout de quelques années, on accède à une sorte de zone de confort. Le chef Stéphane Carrade et moi, nous commençons à bien nous connaître. Il était temps de me remettre en question pour mieux évoluer.»

«Dans notre métier, il est important de rencontrer d'autres chefs pour se confronter à une autre approche de la cuisine et de la pâtisserie, découvrir de nouveaux produits et créer à nouveau.»

Expérience parisienne

«Même s'il y a de très belles maisons en province, Paris fait toujours rêver. Nous avons la possibilité d'intégrer des établissements, où les challenges sont plus importants.»

La Réserve Paris

Adrien Salavert postule donc pour un poste à *La Réserve*. Le chef pâtissier Marc Lecomte étant sur le départ, il intègre la brigade de Jérôme Banctel.

«L'étendue de l'offre gastronomique de l'hôtel (deux restaurants, la partie room service...) est très intéressante. Cette variété casse la monotonie et permet de ne pas s'enfermer dans une case.»

Jérôme Banctel

«Son discours m'a vraiment plu, c'est quelqu'un d'extrêmement déterminé.»
«Aujourd'hui, nous apprenons à nous connaître. Nous échangeons beaucoup, nous faisons de nombreuses dégustations pour des desserts gourmands et élégants, aux saveurs les plus justes.»
«Le but est la recherche de l'excellence, dans la rigueur et la passion pour coller au plus près de son univers et celui du Gabriel.»

La technique au service du goût

«Le pâtissier doit mettre sa technique au service du goût, plus qu'au service d'un visuel qui ne va pas forcément laisser un souvenir inoubliable en bouche.»

La simplicité

C'est pourquoi Adrien Salavert privilégie les desserts épurés, simples et gourmands, avec des goûts francs. «La simplicité est une notion difficile, elle doit être exécutée parfaitement, car le moindre élément mal posé se voit tout de suite. Et elle n'empêche pas la technicité, au contraire... à condition que la technique soit implicite.»

L'équipe de pâtisserie

Adrien Salavert est entouré d'une équipe de quatorze pâtissiers. «Au final, mes études en ressources humaines et en gestion se sont révélées très utiles car ces deux domaines sont sollicités au quotidien.»

La passion

Le chef pâtissier est certes passionné, mais aussi rigoureux et cartésien. «Notre métier est beau sur le papier, la réalité se révèle parfois plus difficile. Et même si elle est nécessaire, voire vitale, la passion ne suffit pas pour évoluer. Il faut travailler, répéter les mêmes gestes encore et encore, être précis... Heureusement grâce à la passion, on oublie tous les efforts.»

La rigueur

«Un mot important. Si l'on n'est pas rigoureux avec son travail, avec soi-même, on ne peut pas aller plus loin. La rigueur permet de franchir les étapes d'une vie de pâtissier.»

Framboises, sorbet cardamome, sabayon au champagne

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser des framboises à l'aide d'un cercle de 8 cm de diamètre, les garnir avec le confit framboise miel. Au centre, disposer un sablé muscovado puis une petite quenelle de sorbet framboise et une plus grosse de sorbet cardamome verte. Recouvrir le tout avec le sabayon champagne et un papier framboise.

Décor : oxalis, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Cartagène 2016 - Domaine Mas Jullien.

Vin de liqueur original, aussi rafraîchissant que gourmand.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 16 PERSONNES

CONFIT FRAMBOISE MIEL

- 200 g de framboises
- 40 g de miel
- 10 g d'eau

PROCÉDÉ

Cuire les framboises avec le miel et l'eau jusqu'à l'obtention d'une texture plus épaisse.

SABLÉ MUSCOVADO

- 120 g de sucre semoule
- 40 g de sucre muscovado
- 280 g de farine
- 8 g de poudre à lever
- 4 gousses de vanille fendues et grattées
- 160 g de beurre en pommade
- 80 g de jaunes d'œufs (soit 4)

PROCÉDÉ

Sabler les sucres avec la farine, la poudre à lever, les graines de vanille et le beurre en pommade. Incorporer les jaunes puis étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce et les cuire dans un four à 170 °C pendant 6 minutes environ.

SORBET FRAMBOISE

- 200 g d'eau
- 40 g de glucose atomisé
- 40 g de sucre semoule
- 4 g de stabilisateur (Super neutrose)
- 400 g de purée de framboise
- 15 g de jus de citron vert

PROCÉDÉ

Mélanger l'eau avec le glucose, le sucre et le stabilisateur. Porter à ébullition, ajouter la purée de framboise et le jus de citron vert. Laisser mûrir au froid pendant 24 heures et turbiner. Réserver au grand froid.

SORBET CARDAMOME VERTE

- 80 g d'eau
- 80 g de cardamome verte moulue
- 40 g de glucose atomisé
- 168 g de sucre semoule
- 40 g de stabilisateur
- 128 g de jus de citron

PROCÉDÉ

Identique au sorbet framboise.

SABAYON CHAMPAGNE

- 200 g de crème fouettée mousseuse
- 140 g de champagne
- 35 g de sucre semoule
- 15 g d'eau
- 120 g de jaunes d'œufs (soit 6)

PROCÉDÉ

Mélanger la crème fouettée mousseuse avec le champagne. Réaliser un sirop à 118 °C avec le sucre et l'eau, le verser sur les jaunes montés puis incorporer la première masse. Verser l'appareil dans un siphon d'1/2 litre et gazer 1 fois.

PAPIER FRAMBOISE

- 200 g de framboises chinoisées
- 20 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Porter à ébullition les framboises chinoisées avec le sucre, étaler très finement sur un papier cuisson et détailler des disques de 8 cm de diamètre. Les sécher dans une étuve à 50 °C pendant 24 heures, dans un cul-de-poule rond pour obtenir une tuile galbée.





Croquant de sarrasin torréfié, sauce caramel cidre

PROCÉDÉ

Garnir 2 tubes de tuiles cacao sarrasin avec le gel de vinaigre de pomme, ajouter des brisures de crumble. Finir de garnir avec la crème anglaise sarrasin au siphon, lisser les extrémités.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les 2 tubes de tuiles cacao sarrasin garnies et un tube de glace vanille. Déposer un stick de tuile cacao sarrasin sur la glace vanille. Verser la sauce caramel cidre chaude.

VIN CONSEILLÉ

Madère demi-doux - « Boal 10 ans d'âge » - Barbeito.

Ce madère charnu possède un équilibre acidité/douceur incroyable. L'accord est d'une douceur magnifique.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 16 PERSONNES

TUILES CACAO SARRASIN

- 40 g de sucre glace
- 20 g de farine de sarrasin
- 15 g de cacao en poudre
- 4 g de sel fin
- 40 g de blanc d'œuf (soit 1)
- 40 g de beurre fondu froid
- QS de sobacha (« thé » de graines de sarrasin torréfiées)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités en incorporant le beurre à la fin. Dresser sur un tapis siliconé à l'aide d'un pochoir (de 8 x 7 cm) et cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ. Dès la sortie du four, rouler sur des cylindres de 2,5 et de 2 cm de diamètre. Réaliser également des sticks de 9 cm de longueur et de 5 mm de largeur parsemés de sobacha.

CRÈME ANGLAISE SARRASIN

Crème anglaise :

- 200 g de crème
- 40 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 20 g de cassonade
- 20 g de graines de sarrasin

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités. Ajouter le sarrasin, laisser infuser pendant 6 minutes puis chinoiser et verser dans un siphon d'un demi-litre puis gazer une fois.

GEL DE VINAIGRE DE POMME

- 200 g de vinaigre de pomme
- 4 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le vinaigre puis ajouter l'agar-agar. Refroidir et mixer.

CRUMBLE

- 20 g de couverture lait
- 60 g de sablé breton chocolat
- 12 g de sobacha (« thé » de graines de sarrasin torréfiées)
- 4 g de fleur de sel

PROCÉDÉ

Fondre la couverture, ajouter et mélanger les ingrédients restants puis étaler à 3 mm d'épaisseur. Laisser cristalliser et briser en morceaux irréguliers.

GLACE VANILLE

- 4 gousses de vanille fendues et grattées
- 200 g de crème
- 692 g de lait
- 400 g de sucre semoule
- 52 g de glucose atomisé
- 8 g de stabilisateur
- 40 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- QS de couverture lait fondue

PROCÉDÉ

Infuser la vanille dans la crème, le lait, le sucre, le glucose et le stabilisateur, porter à ébullition puis verser le tout sur les jaunes. Turbiner, mouler dans des tubes de 2,2 cm de diamètre et 8 cm de longueur. Bloquer au grand froid. Démouler puis à l'aide d'une pique, tremper la base dans de la couverture lait fondue et réserver au grand froid.

SAUCE CAMEL CIDRE

- 40 g de sucre semoule
- 40 g de vinaigre de cidre
- 65 g de crème
- 160 g de cidre brut (bio)
- QS de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre jusqu'au caramel, décuire avec le vinaigre, ajouter les ingrédients restants. Mixer et servir chaud.

Cerises noires ivres de liqueur, douceur d'amande et amaretto

FINITION ET PRÉSENTATION

Au centre d'une assiette, monter par couches : croustillant aux amandes, confit cerise, baba imbibé et quenelle de sorbet amande. Pocher 3 points de ganache montée amande puis disposer un motif réalisé avec du chocolat « inspiration amande ». Dresser les cerises cuisinées. **Décor** : amande fraîche.

VIN CONSEILLÉ

Vieux Pineau des Charentes - Domaine Lhéraud.
Ce mélange subtil de jus de raisin et Cognac est grandiose. L'harmonie est bluffante avec un tactile de bouche très suave.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 16 PERSONNES

CROUSTILLANT AUX AMANDES

- 100 g de beurre en pommade
- 100 g de vergeoise
- 100 g d'amandes hachées
- 100 g de farine
- 4 g de fleur de sel
- 40 g de beurre de cacao
- 20 g d'inspiration amande
(couverture de chocolat à l'amande - Valrhona)

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre en pommade avec la vergeoise, les amandes hachées et la farine. Étaler la masse sur une feuille de papier cuisson et cuire dans un four à 170 °C pendant 14 minutes environ. Laisser refroidir, concasser, ajouter la fleur de sel, le beurre de cacao et l'inspiration amande. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 5 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

CONFIT CERISE

- 200 g de cerises dénoyautées
- 120 g de sucre semoule
- 12 g de pectine
- 40 g de jus de citron
- 40 g de liqueur de cerise (Peter Heering)

PROCÉDÉ

Cuire les cerises avec le sucre, la pectine et le jus de citron. Ajouter la liqueur de cerise, étaler la masse entre deux feuilles de papier sulfurisé et sur 3 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

SIROP CERISE

- 400 g d'eau
- 240 g de sucre semoule
- 100 g de liqueur de cerise (Peter Heering)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition les ingrédients cités puis imbiber les babas à 60 °C.

PÂTE À BABA

- 320 g de farine
- 120 g de beurre
- 12 g de levure de boulanger
- 4 g de sel
- 15 g de miel
- 12 g d'œuf

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, mélanger et pétrir les ingrédients cités pendant 7 à 8 minutes puis dresser la pâte dans des moules à baba bouchon jusqu'à mi-hauteur et laisser pousser jusqu'à ce que la pâte arrive au bord du moule. Cuire dans un four à 180 °C pendant 14 minutes environ.

SORBET AMANDE

- 160 g d'eau
- 10 g de glucose
- 65 g de sucre semoule
- 2 g de stabilisateur
- 30 g de jus de citron vert
- 240 g de lait d'amande
- 30 g de pâte d'amande
- 30 g d'amaretto (liqueur d'amande)

PROCÉDÉ

Mélanger l'eau avec le glucose, le sucre, le stabilisateur et le jus de citron vert. Porter à ébullition puis ajouter le lait d'amande, la pâte d'amande et l'amaretto. Laisser mûrir au froid pendant 24 heures, turbiner, réserver au grand froid.

CERISES CUISINÉES

- 96 cerises dénoyautées
- 100 g de beurre en pommade
- 4 g de sel
- 8 citrons verts (jus et zestes)
- 240 g de liqueur de cerise (Peter Heering)
- 160 g de rhum

PROCÉDÉ

Dans une poêle, chauffer le beurre en pommade avec le sel et les citrons verts (zestes et jus), ajouter la liqueur de cerise puis les cerises dénoyautées. Les cuire sur toutes les faces, flamber avec le rhum et réduire le jus de cuisson.

GANACHE MONTÉE AMANDE

- 160 g de lait d'amande
- 30 g d'amandes
- 240 g d'inspiration amande
(chocolat de couverture à l'amande - Valrhona)
- 480 g de crème

PROCÉDÉ

Porter le lait d'amande et les amandes à ébullition puis mixer et chinoiser. Émulsionner l'appareil avec l'inspiration amande et ajouter la crème froide. Réserver au froid pendant 6 heures. Au moment, monter dans un batteur avec le fouet.





Calisson citron jaune, sorbet miso vanille

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un moule à calisson de 7 cm de longueur et de 2 cm de hauteur, déposer un pain de Gênes, chemiser avec le crémeux citron vert et bloquer au grand froid.

Dans une assiette, démouler le calisson, le garnir avec le confit de citron jaune, les amandes bâtons sablées, le sorbet miso vanille et fermer avec une meringue earl grey.

Décor : confit de citron jaune.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon moelleux - « Cuvée Uroulat » - Domaine Charles Hours. Cuvée emblématique de Charles Hours, le pape du Jurançon. L'alliance parfaite entre la vivacité cristalline et la grâce des fruits exotiques.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 16 PERSONNES

SORBET MISO VANILLE

- 248 g d'eau
- 120 g de sucre semoule
- 40 g de sucre inversé (Trimoline)
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 64 g de glucose atomisé
- 8 g de stabilisateur
- 120 g de pâte de miso (pâte fermentée de soja)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, le sucre inversé, la vanille, le glucose atomisé et le stabilisateur. Ajouter la pâte de miso, laisser maturer pendant 24 heures au froid et turbiner. Réserver au grand froid.

CRÉMEUX CITRON VERT

- 280 g de jaunes d'œufs (soit 14)
- 35 g de sucre semoule
- 400 g de jus de citron vert
- 5 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)
- 280 g de beurre

PROCÉDÉ

Cuire à ébullition les jaunes avec le sucre et le jus de citron vert pendant 3 minutes, laisser refroidir à 40 °C, ajouter la gélatine puis le beurre et mixer. Réserver au froid.

MERINGUE EARL GREY

- 480 g de sucre semoule
- 4 g de thé earl grey
- 280 g de blancs d'œufs (soit 9)

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre avec le thé earl grey et réaliser une meringue suisse avec les blancs montés. Étaler sur une feuille de papier cuisson à l'aide d'un pochoir de la taille du moule à calisson et sécher dans un four (ou une étuve) à 60 °C pendant 3 heures environ.

PAIN DE GÊNES

- 125 g de pâte d'amande
- 125 g d'œufs (soit 2,5)
- 25 g de beurre fondu
- 20 g de farine
- 5 g de fécule
- 5 g de poudre à lever (baking powder)

PROCÉDÉ

Dans un cutter, mixer la pâte d'amande avec les œufs puis monter dans un batteur avec la feuille pendant 10 à 15 minutes. Ajouter le beurre fondu puis à l'aide d'une maryse, incorporer le mélange tamisé : farine, fécule. Couler dans un cadre (de 10 x 10 cm), cuire dans un four à 160 °C pendant 30 minutes environ. Détailler avec un emporte-pièce en forme de calisson plus petit que le moule de dressage et de 2 mm d'épaisseur.

CONFIT DE CITRON JAUNE

- 100 g de jus de citron
- 3 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de citron avec l'agar-agar, laisser refroidir puis mixer et réserver.

AMANDES BÂTONS SABLÉES

- 80 g d'amandes bâtons
- 10 g d'eau
- 40 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Torréfier les amandes dans un four à 150 °C pendant 15 minutes. Réaliser un sirop à 118 °C avec l'eau et le sucre, ajouter les amandes, sabler et caraméliser le tout.

Le jardin végétal, pomme verte et « green zebra »

FINITION ET PRÉSENTATION

Coller une meringue dans une assiette avec un peu de crème pâtissière. La garnir avec la crème pâtissière pomme verte-menthe puis avec le sorbet green zebra. Coller une coque en sucre à souffler sur une tuile et disposer l'ensemble sur la meringue garnie. Remplir la coque en sucre avec le siphon pomme verte aneth puis disposer une petite quenelle de sorbet green zebra.

Verser la sauce pomme verte marjolaine, ajouter de la pulpe de green zebra.

Décor : shiso, fil de sucre tiré, aneth.

BOISSON CONSEILLÉE

Cocktail autour de la Chartreuse : granité d'eau de tomate, citron vert, basilic et chartreuse verte. Poser une quenelle de granité dans un verre à vin et compléter avec du champagne.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 12 PERSONNES

MERINGUE

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

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec les blancs déshydratés, les serrer avec le sucre semoule puis incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse. Pocher dans les moules en silicone en forme de galet de 7 cm de diamètre. Cuire dans un four à 75 °C pendant 6 heures environ.

TUILE (PÂTE À CIGARETTE)

- 100 g de beurre
- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 100 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 4 g de sel
- QS de scintillant vert

PROCÉDÉ

Fondre le beurre, le mixer avec les ingrédients restants. Sur un tapis siliconé, étaler 150 g d'appareil et cuire dans un four à 150 °C pendant 2 minutes. Décoller la tuile et détailler des anneaux de 8 cm de diamètre extérieur et de 5 cm de diamètre à l'intérieur. Finir de les cuire sur un Silpain®, à 150 °C jusqu'à coloration. À froid, les colorer avec du scintillant vert.

SAUCE POMME VERTE MARJOLAINE

- 8 g de marjolaine
- 300 g de jus de pomme verte
- 10 g de jus de citron vert
- 20 g de sucre semoule
- 2 g de xantana (Texturas - Sens Gourmet)
- 20 g d'amidon de tapioca modifié

PROCÉDÉ

À froid, infuser la marjolaine dans le mélange jus de pomme et jus de citron pendant 8 heures. Mixer avec les ingrédients restants puis débuller en mettant sous vide.

SIPHON POMME VERTE ANETH

- 470 g de jus de pomme verte
- 30 g de jus de citron vert
- 12 g d'aneth
- 20 g de sucre semoule
- 4 g d'agar-agar
- 50 g de mascarpone

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de pomme verte avec le jus de citron, ajouter et infuser l'aneth pendant 10 minutes. Chinoiser puis incorporer le mélange sucre agar-agar, porter à nouveau à ébullition, ajouter le mascarpone et mixer le tout. Chinoiser à l'étamine, verser dans un siphon d'1/2 litre et gazer deux fois.

SORBET GREEN ZEBRA

- 24 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur
- 50 g de sucre semoule
- 30 g de dextrose
- 74 g d'eau
- 410 g de jus de green zebra (variété de tomate)

PROCÉDÉ

Mélanger le glucose atomisé avec le stabilisateur, le sucre semoule et le dextrose, verser le tout dans l'eau à 40 °C puis porter à ébullition. Laisser refroidir, ajouter le jus de green zebra, mixer puis maturer au froid pendant 6 heures. Couler dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

CRÈME PÂTISSIÈRE POMME VERTE-MENTHE

- 2 g de menthe fraîche
- 400 g de jus de pomme verte
- 50 g de crème
- 90 g de jaunes d'œufs (soit 5)
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de Maïzena
- 30 g de beurre

PROCÉDÉ

Infuser la menthe dans le jus de pomme verte chaud pendant 10 minutes environ. Chinoiser et réaliser une crème pâtissière avec les ingrédients cités.

SUCRE À SOUFFLER

- 600 g d'isomalt
- 60 g d'eau

PROCÉDÉ

Cuire l'isomalt avec l'eau à 160 °C. Souffler des coques de 6 cm de diamètre puis les ajourer des deux côtés avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

Tirer également des petits fils.



QUAND
VOUS REFERMEZ
UN 
UNE NOUVELLE VIE
S'OUVRE À LUI.

EN TRIANT VOS JOURNAUX,
MAGAZINES, CARNETS, ENVELOPPES,
PROSPECTUS ET TOUS VOS AUTRES
PAPIERS, VOUS AGISSEZ POUR UN MONDE
PLUS DURABLE. DONNONS ENSEMBLE
UNE NOUVELLE VIE À NOS PRODUITS.

CONSIGNESDETRI.FR

CITEO

Le nouveau nom d'Eco-Emballages et Ecofolio

À PROPOS DE Le Végétarisme

PAR MARTINE OCCHIPINTI



© Linda Yostrovská/shutterstock.com

Les Français sont de plus en plus nombreux à se détourner des produits d'origine animale, à en consommer très peu, voire pas du tout. Ils sont végétariens, flexitariens, végétaliens ou végans... Avec l'envie d'une alimentation plus saine, plus équilibrée et plus respectueuse du vivant et de l'environnement.

Et les chefs eux-mêmes, en dépit de leurs habitudes culinaires où la viande et le poisson tiennent la place centrale, se laissent porter par cette dynamique nouvelle, ils sont prêts à se réinventer. De la haute cuisine étoilée aux restaurants branchés, la cuisine tout légumes ne cesse de se

développer dans toute l'Europe et même au-delà. Rien qu'à Paris, les restaurants ayant supprimé de leur carte les produits animaux ont plus que doublé ces cinq dernières années.

Sommes-nous à l'aube d'une nouvelle ère ?

La semoule de sarrasin supplantera-t-elle le caviar ? Les pâtés de champignons sont-ils destinés à être nos futurs « pâtés de campagne » ? L'émergence du bio, du locavore serait-elle les prémices d'une nouvelle façon de consommer, plus radicale ? Une chose est sûre, le monde de demain sera différent et la cuisine s'adaptera.

VÉGÉTARIEN, PESCÉTARIEN, VÉGÉTALIEN OU VÉGAN ?

Le végétarien ne mange ni viande, ni poisson, ni crustacés ou mollusques, ni même insectes ou chenille... Toutefois, il s'autorise les produits d'origine animale : produits laitiers, œufs...

Le pescétarien, lui, ne mange pas de viande ; pour autant, il consomme les produits de la mer.

Le flexitarien, lui, c'est le consommateur modéré. Il diminue au maximum sa consommation de viande en privilégiant le végétal. Souvent, il aspire à adopter le régime végétarien.

Les flexitariens représentent près de 30 % de la population française. Un pourcentage qui révèle une prise de position en pleine évolution.

Le végétalien se limite à une nourriture exclusivement issue du monde végétal. Son alimentation exclut tout ce qui est d'origine animale : les œufs, les produits laitiers, la gélatine, la présure... et même, pour certains, le miel.

Le végan, quant à lui, affiche une attitude plus engagée, il rejette catégoriquement tous les produits issus de l'exploitation animale sans exception aucune, y compris le miel, le duvet, les plumes. Il ne porte ni cuir, ni laine, ni mohair ou soie, ni fourrure... Il n'utilisera pas un cosmétique si celui-ci a porté atteinte à la cause animale ni un médicament s'il a été testé sur les animaux. Idem pour les savons, les peintures...

Les végétariens militent aussi contre les animaux de loisirs en captivité (cirque, zoo...).

La liste des « interdits » est longue, le mode de vie est contraignant et pourtant, le mouvement végan est en plein essor.

Le végétarisme, le véganisme...

Des effets de mode ?

Non. L'abstinence de viande, la prohibition du cuir ou de la laine... des débats qui n'ont rien d'inédit, qui nous ramènent à la nuit

des temps, sauf qu'aujourd'hui ils reflètent une éloquence particulière.

Dans l'Égypte antique...

Les poissons qui vivaient dans le Nil n'avaient pas de quoi s'angoisser. Plusieurs examens effectués sur des momies vieilles de plus de 5500 ans l'attestent : une grande majorité d'Égyptiens étaient végétariens. Nulle trace de consommation d'un poisson ni d'une viande.

Il est vrai qu'en ces temps-là, un animal qui avait subi des sévices de la part des hommes pouvait fort bien, après sa mort, se plaindre à la déesse Maât.

Et si l'on s'en prenait à un animal sacré, cela pouvait nous conduire droit en enfer.

« Si l'on tue, même sans le vouloir, un ibis ou un épervier, on ne peut éviter le dernier supplice », a écrit Hérodote sur l'Égypte dans ses *Histoires*.

L'Inde...

En Inde, c'est dès la plus haute Antiquité que les hommes s'insurgèrent contre les rituels sanglants et s'interdirent de manger de la viande ; c'était, pour eux, le summum de la cruauté. En effet, on croyait à la réincarnation et nos innombrables existences pouvaient amener notre âme à se lier à un animal. Alors, le manger, c'était peut-être dévorer un parent décédé ou un ami ou encore un inconnu, peu importe, c'était de l'anthropophagie !

Avec cette croyance bien ancrée dans les esprits, la civilisation hindoue s'est fondée sur l'ahimsa qui, littéralement signifie non-violence et prône la bienveillance et le respect envers tout être vivant. Elle s'est imposée dans l'hindouisme, le bouddhisme, le jaïnisme et autres religions, toutes bien antérieures à notre ère chrétienne.

En Inde, le végétarisme est culturel. Même s'il semblerait que de plus en plus, ses habitants aiment se mettre sous la dent quelques morceaux de viande.

En Occident...

Si Aristote fut le premier à accorder une âme à tout ce qui vit, Orphée serait le plus ancien végétarien connu.



La déesse Maât

Qui est Orphée ?

Un héros de la mythologie grecque qui a inspiré un mouvement religieux appelé orphisme. Les Orphéotélestes, croyant aussi à la métempsychose (la transmigration des âmes d'un corps à l'autre), ne consommaient aucune chair animale et refusaient d'assister aux sacrifices lors des fêtes en l'honneur des dieux.

Puis, apparut Pythagore...

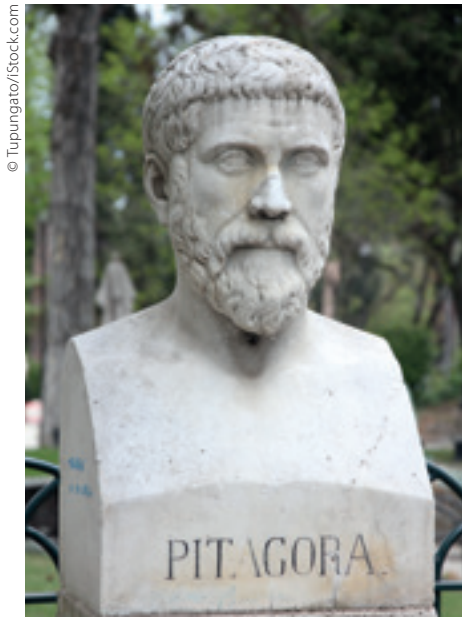
Au 6^e siècle avant Jésus-Christ

Initié aux secrets de l'orphisme, Pythagore ajoutait foi à la migration des âmes. Et l'histoire raconte qu'il achetait des « cageots » de poissons encore vivants pour les rejeter à la mer.

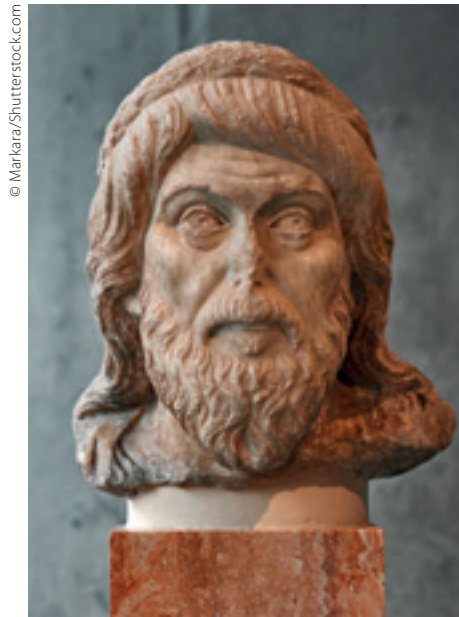
Il fut le premier, dans notre civilisation occidentale à avoir conceptualisé un mode de vie « végétarien », son influence fut telle que jusqu'au 19^e siècle, les individus pratiquant un régime purement végétal étaient appelés « pythagoriciens ».

Parmi eux : Platon, Horace, Sénèque, Virgile, Ovide qui, des siècles plus tard, s'inspira d'Épicure pour écrire ses *Métamorphoses*... Socrate qui, lui, affirmait que le fait de manger de la chair animale incitait les hommes à la violence. Il ne portait ni laine ni fourrure animale.

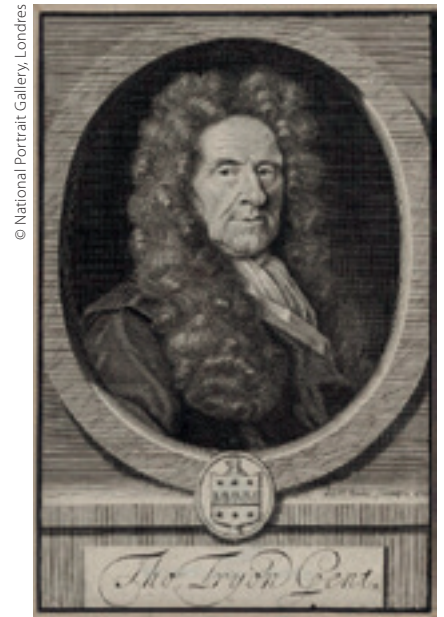
Seulement voilà, nul ne déclarait (en tout cas officiellement) l'animal tel un être vivant doté de cette faculté que l'on nomme « raison ». Nous en étions toujours à un « vagabondage » de l'âme, nous ramenions la bête à nous-mêmes : on ne tue pas un animal parce c'est un homicide humain !



Pythagore



Plutarque



Thomas Tryon

Il fallut attendre le 1^{er} siècle après J.-C. pour que Plutarque libère la pensée pythagoricienne de toute croyance religieuse, lui donnant juste un sens moral.

Plutarque...

Plutarque ne croyait pas plus que ça au mouvement perpétuel des âmes, mais si pour lui, manger un animal, ce n'est pas dévorer l'un des nôtres, il n'en demeure pas moins que l'acte est cruel.

Selon lui, les animaux ont bien sûr une âme mais ils disposent aussi d'une raison, ils ont un cœur qui bat, ils sont tout à fait capables d'amour, d'empathie, de sensations... Plutarque met en avant la fragilité de leur existence, la nécessité d'en prendre soin.

Pour lui, une âme, c'est une âme, point final. Elles ont toutes la même essence divine.

« Je veux que ce ne soit pas, comme le croit Empédocle, celle d'un père, d'une mère, d'un fils, d'un ami ; c'est toujours celle d'un être qui sent, qui voit et qui entend, qui a de l'imagination et de l'intelligence, facultés que chaque animal a reçues de la nature pour se procurer ce qui lui convient et éviter ce que peut lui nuire. »

« Pourquoi ne pas jouir de leur grâce et de leur beauté ? »

C'est Plutarque le père du végétarisme tel qu'il s'épanouit aujourd'hui, en prenant appui sur le respect et le bien-être de l'animal.

Puis, les siècles, les croyances et les coutumes passant, le pythagoricisme tomba dans l'oubli.

Au Moyen Âge...

Au Moyen Âge, seuls les Cathares les plus « purs » et quelques moines s'abstenaient de manger de la chair animale, mais pour des motifs bien précis. Pour eux, c'était une forme de pénitence.

Au 15^e siècle, Léonard de Vinci relance le débat...

Et la pensée pythagoricienne ressurgit.

Admirateur de la nature et immensément respectueux de la vie animale pour laquelle il éprouvait une vive affection, Léonard de Vinci se refusait de vivre de la mort d'une créature.

« Sur les marchés de Florence, il achetait des oiseaux en cage pour leur rendre la liberté », rapporte Edward Mc Curdy dans son ouvrage consacré à Léonard de Vinci.

Un amour des animaux que l'on retrouve dans l'œuvre de Montaigne et de bien d'autres écrivains ou philosophes qui lui succédèrent.

Quand l'animal devient une machine...

Notre grand philosophe Descartes, lui, assimile l'animal à une machine. Tels des automates, nos animaux ne seraient en réalité que des assemblages de pièces et de rouages, ne possédant ni âme ni raison. Et lorsqu'on les torture, leurs gémissements ou hurlements n'ont guère plus de signification que le « grincement d'une roue ».

La souffrance animale n'existe pas.

Thomas Tryon, écrivain combattif...

Il est l'un des premiers à revendiquer des droits pour les animaux.

Végétarien militant, il appelle ses lecteurs à un engagement similaire au sien. Sa plume fut convaincante puisque c'est elle qui aurait, bien plus tard, incité Benjamin Franklin à devenir végétarien.

Au siècle des Lumières...

Voltaire, lui, considérait que les humains et les animaux faisaient partie d'une seule et même famille. Et face aux supplications des bêtes que l'on tue pour manger, il ne mâchait pas ses mots :

« Il ne leur manque que la parole ; s'ils l'avaient, oserions-nous les tuer et les manger ? »

« Qu'y-a-t-il pourtant de plus abominable que de se nourrir continuellement de cadavres ? »

Voltaire, Rousseau, Bernardin de Saint-Pierre... Tous participeront à la renaissance du régime pythagoricien.

Du pythagoricisme au végétarisme...

Le terme végétarien est apparu à Londres, dans les années 1850, avec la première association créée pour soutenir et dévoiler les bienfaits d'une alimentation végétale : la *Vegetarian Society*.

En France...

La première association végétarienne est créée en 1994 sous le nom d'*Alliance Végétarienne*. En 2007, elle fut rebaptisée *Association Végétarienne de France*.

Le végétarisme au fil du temps...

S'il n'y a pas encore si longtemps le végétarisme était considéré comme un mode de vie monastique, voire moralisateur, adopté par des groupes d'individus minoritaires et marginaux, il est aujourd'hui entré dans la « normalité ». Et l'on serait de plus en plus nombreux (toutes nationalités confondues) à y voir un mode de vie apaisant, bénéfique pour la santé...

Les Français et le végétarisme...

Selon certains sondages, environ 4 % des Français seraient végétariens ou végans, et plus de 14 % de la population se dit être prête à franchir le pas. Une perspective qui séduit particulièrement les jeunes.

La raison de leur choix ?

La protection des animaux : pour 54 %.

L'environnement : 49 %.

Les scandales alimentaires : 43 %.

Selon une récente étude par le site Diplomeo.

Des prises de position qui remettent en cause la manière dont on mange, dont on consomme, dont on traite les animaux et la planète.

De nouveaux comportements...

Il suffit d'observer les magasins bio (qui font florès) et les grandes surfaces. Tous, à leur façon, développent des rayons entiers pour satisfaire végétariens, végans...

La cause animale...

Environ 60 milliards d'animaux terrestres et 1000 milliards animaux marins sont tués chaque année pour être mangés par l'homme. Tués dans des conditions infâmes révélées par des vidéos tournées clandestinement dans des abattoirs par l'association L214, ou en mer par Sea Shepherd, une organisation écologiste qui mène des actions en haute mer depuis plus de 10 ans.

Des vidéos qui restent dans la mémoire collective. Le végétarisme ne cesse de remporter des victoires.

Des victoires de plus après les scandales de la vache folle, de l'affaire Spanghero, l'épidémie de la grippe aviaire...

Bref, de scandales d'abattoirs en scandales de malbouffe, en France, la consommation de viande par habitant est en baisse constante. Les consommateurs sont de plus en plus attentifs, décortiquent les étiquettes, se renseignent auprès de leurs

bouchers, charcutiers, auprès des serveurs des restaurants...

« L'intitulé « agneau de lait » aujourd'hui, peut interpeller certains clients, pour lesquels c'est de l'infanticide... », nous confiait le directeur d'un célèbre restaurant.

La cause environnementale...

Selon la F.A.O., l'élevage occuperait 70 % de la surface agricole mondiale : pour le pâturage et la production de céréales destinée à l'alimentation animale. Une alimentation en grande partie produite de manière intensive à l'autre bout du monde, dans des pays où sévit la malnutrition.

L'élevage serait responsable de 18 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

Consommation d'espace, dégradation des sols, déforestation...

En constante expansion, les terres qui servent à nourrir le bétail polluent les sols environnants, entraînent des massacres à la tronçonneuse de milliers d'hectares de forêts et nécessitent des milliers de litres d'eau. Soit 70 % de l'eau douce mondiale.

L'impact de la viande sur notre santé...

« Pour vivre en bonne santé, vivez végan ! »

La viande, les œufs et les produits laitiers n'ont décidément plus la cote auprès des médecins et des nutritionnistes. On les soupçonne d'être responsables des maladies cardio-vasculaires et de certains cancers.

Il serait prouvé qu'une alimentation sans viande permet de vivre plus longtemps...

Les réseaux sociaux...

Une aubaine pour les défenseurs de l'environnement et des animaux. Le scandale des chevaux maltraités en Roumanie avant de finir en lasagnes n'a pas mis des heures pour faire le tour du monde.

Les associations, les végétariens, flexitariens, végans... Tous se sont emparés des réseaux sociaux. On les retrouve sur YouTube, Instagram... Ils forment des groupes, se rencontrent, animent des forums, organisent des débats, échangent des recettes végétariennes ou véganes et gagnent en importance.

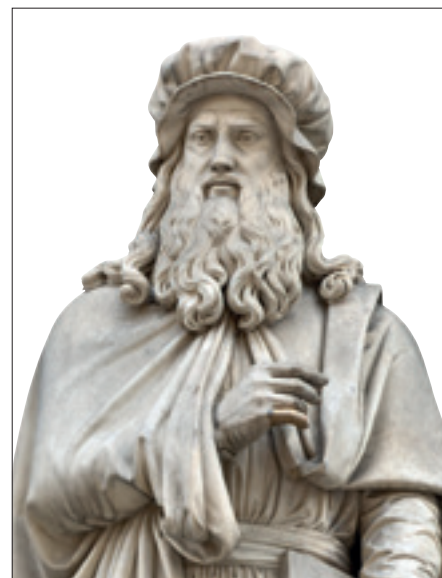
Allons-nous tous passer au vert ?

Selon certains scientifiques, nous n'aurons bientôt plus d'autre alternative.

Vous imaginez ? Au pays du saucisson et du bœuf bourguignon ?



Voltaire



Des prophéties...

Au 15^e siècle, dans ses Prophéties, Léonard de Vinci avait déjà anticipé la surchasse sur les terres et dans les mers. Il avait prévu la destruction de nos forêts, le pillage des ressources naturelles...

Les végétariens ont-ils depuis toujours raison ?

© Chanelle/Fotolia.com



© Baronb/Shutterstock.com



Platon, dans son œuvre *La République* décrit une cité idéale dans laquelle l'on ne mange pas de viande.

Les animaux et nous...

Pourquoi ne pas adhérer à une philosophie proche de la « bête heureuse », à des méthodes d'abattages basées sur le respect, la dignité et la compassion ? Consommer moins de viande, de poisson, et de meilleure qualité ?

La gastronomie de demain sera-t-elle végétale ?

« Elle le sera lors des dix prochaines années », annonçait Joël Robuchon en 2016, dans une tribune parue dans *Libération* où plusieurs chefs se sont exprimés ainsi :

« Quelles belles perspectives s'ouvrent à nous, qui savons qu'en cuisine, tout est affaire de plaisir et de découverte ! »

Tous se disaient prêts à relever de nouveaux défis, à briser les codes face à ces substituts de viande préparés au soja et au blé, à ces fromages végétaux qui font florès, à ces pâtes auxquels les légumineuses, telles les lentilles apportent goût et textures.

Pour le mot de la fin...

Nous citerons Renan Larue, auteur du livre *Le végétarisme et ses ennemis* :

« L'histoire du végétarisme est celle d'un débat ancien et fascinant qui porte moins sur les animaux ou l'alimentation que sur l'espèce humaine, ses devoirs et ses prérogatives, sa place dans l'univers, sa nature biologique et spirituelle. »

« Le végétarisme et ses ennemis. Vingt-cinq siècles de débats » publié aux Presses universitaires de France (Prix la Bruyère médaille d'argent).



Khaled bin Alwaleed, le prince saoudien végétarien et écolo

Le prince n'hésite pas à dénoncer publiquement le gaspillage énergétique (faisant grincer tout un pays d'hommes d'affaires pro-pétrole), la souffrance animale et l'incohérence du système, « l'industrie de la viande est néfaste à cause de son empreinte carbone, mais aussi parce que des végétaux nutritifs qui auraient pu servir à nourrir les animaux des pays riches, qui finiront assassinés », confiait-il au magazine FDM.

Via Instagram et autres réseaux sociaux, il lutte sans relâche contre les souffrances animales. Comptant ainsi répandre son « idéologie » de vie au Moyen-Orient. Il s'est d'ailleurs déclaré surpris du nombre de végétaliens qui le soutiennent, de Riyad, de Djeddah, de Dubaï. « Je croyais être le seul végétalien en Arabie. »

Le prince Khaleb a vendu toutes ses actions dans l'industrie du pétrole et du gaz pour investir dans une industrie verte, notamment en Jordanie où il ambitionne de grands projets d'énergie solaire. Il y consacre des moyens colossaux.

« Mon objectif principal est de jeter l'agriculture industrielle dans la poubelle de l'histoire. » (*EatForThePlanet*)

Qui a dit que la viande est irremplaçable ?

Dans la Rome antique, les gladiateurs (connus pour leur force et leur endurance) étaient appelés *hordéaires* (des mangeurs d'orge). Ils ne consommaient aucune chair animale, se nourrissant essentiellement de haricots, d'orge et de fèves.

L'athlète américain **Carl Lewis** fait partie des sportifs végétaliens, et il a remporté des victoires mémorables.

« Devenir végétalien m'a donné une nouvelle opportunité de vivre une vie saine. »

Mike Tyson, végétalien, l'un des plus grands champions de boxe Poids lourds.

citations

Les célébrités végétariennes, végans...

Pamela Anderson, Pénélope Cruz, Richard Gere, Anthony Perkins, Joaquin Phoenix... Impossible de tous les citer.

Certains prètent leur image pour lutter contre l'utilisation de fourrure animale, pour dénoncer le cuir de chien produit en Chine...

Léon Tolstoï, végétarien, écrivain russe.

Léon Tolstoï dénonçait la violence inscrite dans un morceau de chair animale, « nous ne pouvons prétendre que nous ne savons pas ces choses ».

« Mon refus de manger de la chair animale m'a occasionné des ennuis, et l'on m'a souvent reproché ma singularité... » **Benjamin Franklin**, végétarien, homme politique et inventeur du paratonnerre.

« Je suis végétarien et anti alcoolique : ainsi je peux faire un meilleur usage de mon cerveau. » **Thomas Edison** (1847-1931).

« On n'a pas deux cœurs, un pour les animaux et un pour les humains. On a un cœur ou on n'en a pas. »

Alphonse de Lamartine, végétarien, poète.

La question n'est pas : « Peuvent-ils raisonner ? » ni « Peuvent-ils parler ? », mais « Peuvent-ils souffrir ? »

Jeremy Bentham, philosophe et réformateur britannique. (1748-1832).

« Si les abattoirs avaient des murs en verre, tout le monde serait végétarien. »

Paul McCartney, végétarien, auteur-compositeur et chanteur, membre du groupe The Beatles.

« Je ne vois pas comment je pourrais digérer de l'agonie. »

Marguerite Yourcenar

« Quiconque a entendu les cris d'un animal qu'on tue ne peut plus jamais manger de sa chair. » **Confucius**

« La cause des animaux passe avant le souci de me ridiculiser. »

Émile Zola, écrivain, journaliste.

« La grandeur d'une nation et ses progrès moraux peuvent être jugés de la manière dont elle traite les animaux. »

Mahatma Gandhi, végétarien, écrivain, dirigeant politique et guide spirituel.

« Maintenant, je peux vous observer en paix : je ne vous mange plus. »

Franz Kafka, face aux poissons de son aquarium.

« Les animaux sont mes amis et je ne mange pas mes amis. »

George Bernard Shaw, écrivain et prix Nobel de littérature en 1925.

« Mettez un enfant dans un berceau avec une pomme et un lapin. S'il mange le lapin et joue avec la pomme, je vous achète une voiture neuve. »

Harvey Diamond, auteur du livre et du mode de vie *Fit For Life*.

« La cruauté envers les animaux et même déjà l'indifférence envers leur souffrance est à mon avis l'un des péchés les plus lourds de l'humanité. » **Romain Rolland**

« Il est tout à fait exact de dire que la croissance des régimes carnés dans le monde est l'un des problèmes liés aux bouleversements climatiques. Non seulement en raison du CO2, mais aussi à cause de l'eau consommée dans le processus d'élevage. »

Al Gore, végétalien, ancien vice-président américain.

« Peut-être que tout le monde n'est pas d'accord avec moi pour dire que tous les animaux ont une personnalité, mais la torture des animaux est inacceptable. »

Natalie Portman, végétarienne de longue date, a adopté un mode de vie végétalien après la lecture du livre *Foer* de Jonathan Safran.

« Pourriez-vous regarder un animal dans les yeux et lui dire : mon appétit est plus important que ta souffrance ? »

Moby, végane, photographe et musicien.

« Les pays pauvres vendent leurs céréales à l'Ouest, tandis que leurs propres enfants meurent de faim dans leurs bras. Et nous en nourrissons le bétail. Tout ça afin de manger un steak ? Suis-je le seul à voir cela comme un crime ? Chaque morceau de viande que nous mangeons est une gifle au visage baigné de larmes d'un enfant affamé. »

Philip Wollen, végane et vice-président de la Citizen Bank et activiste pour le droit des animaux.

« J'ai un temps été bercé par l'illusion que les animaux mangés étaient bien traités. Mais un jour, j'ai vu un reportage sur la réalité des abattoirs. J'ai basculé "dans l'autre monde." »

Aymeric Caron, végétarien, journaliste français de télévision et de radio.

« Ce qui me pose problème, c'est l'élevage intensif. Parce que cela provoque 40 % de plus de pollution que les transports. Et ça, personne n'en parle. »

Julien Doré, végétarien, chanteur. Il recommande la lecture des écrits de Pierre Rabhi qui l'ont aidé dans son évolution.

« Aucune civilisation n'a jamais infligé d'aussi dures souffrances aux animaux que la nôtre, au nom de la production rationnelle "au coût le plus bas". Pour ces millions, ces milliards d'animaux, le simple fait de vivre, depuis la naissance jusqu'à la mort, est un supplice de chaque seconde. » (*Le Monde Diplomatique*)

Armand Farrachi, écrivain français, protecteur de la nature et de la faune sauvage.

© Manfred Werner



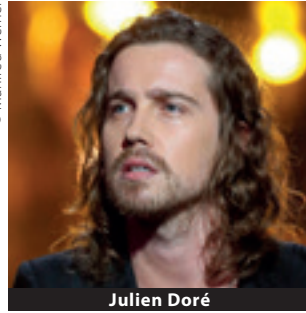
Carl Lewis

© Abaca



Mike Tyson

© Manfred Werner



Julien Doré

© Anton Ivanov/Shutterstock



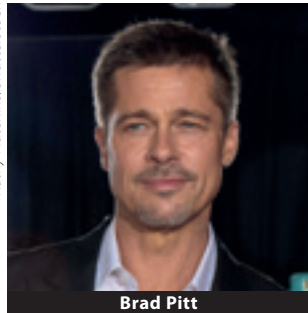
Steve Jobs

© Tinseltown/Shutterstock



Joaquin Phoenix

© Kathy Hutchins/Shutterstock



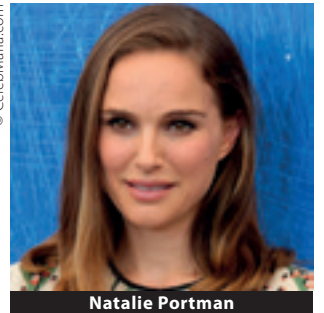
Brad Pitt

© Frédéric Legrand - COMEO/Shutterstock



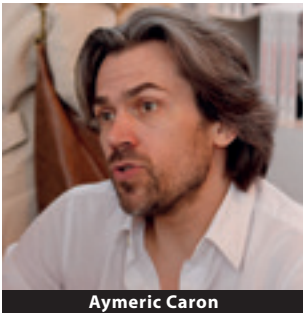
Al Gore

© CelebWafia.com



Natalie Portman

© Pierre-Yves Beaudouin



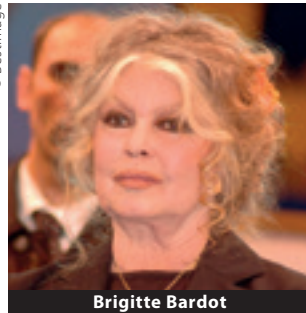
Aymeric Caron

© Northfoto/Shutterstock



Prince

© Bestimage



Brigitte Bardot

© Bernhard De Grendel



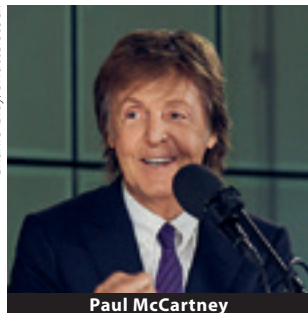
Marguerite Yourcenar

© Stocklight/Shutterstock

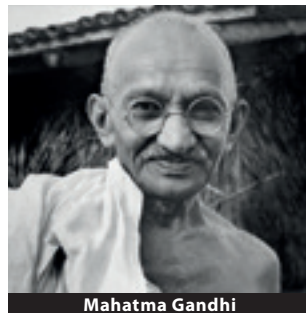


Bill Clinton

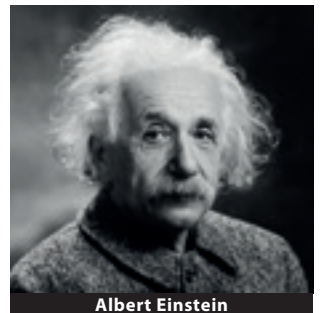
© Charlie Gray/Shutterstock



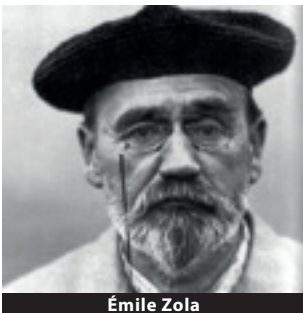
Paul McCartney



Mahatma Gandhi



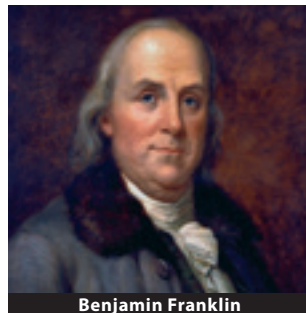
Albert Einstein



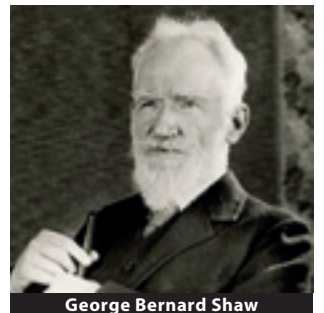
Émile Zola



Léon Tolstoï

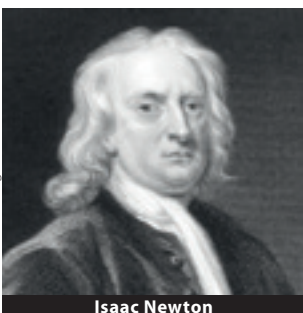


Benjamin Franklin

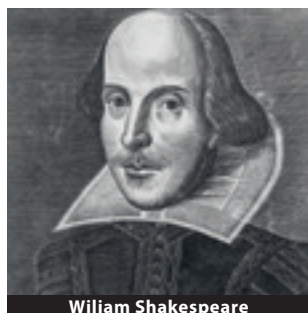


George Bernard Shaw

© Georgios Kollidas/Shutterstock

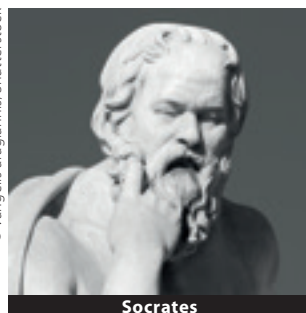


Isaac Newton



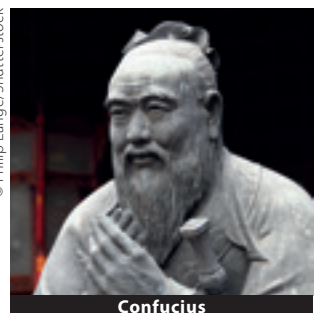
William Shakespeare

© vangelis aragiannis/Shutterstock



Socrates

© Philip Lange/Shutterstock



Confucius

Que se passe-t-il à Paris..? Jacky Ribault

L'Ours à Vincennes

Jacky Ribault, chef étoilé du restaurant parisien *Qui plume la lune*, a ouvert à Vincennes son deuxième restaurant. Une trentaine de couverts dans un espace de 300 m², « *je veux que les gens soient à l'aise* ». Dans la cuisine ouverte sur la salle, il a installé une table d'hôtes pouvant accueillir six personnes.

Et comme à sa passion pour la cuisine s'ajoute celle des scénarios bien écrits, il a pris soin d'accessoiriser le décor du restaurant autour du personnage principal : l'Ours avec la collaboration de Caroline Tissier, architecte et décoratrice d'intérieur.

L'Ours...

Le chef l'a découvert par hasard, « *en allant acheter mon chien, un golden retriever. L'éleveuse avait, dans sa grange, des animaux sauvages naturalisés dont un ours énorme, brun, magnifique, tout abîmé par de la fiente d'oiseau...* »

C'est le coup de foudre. Mais il repart sans l'animal.

Il y retournera plus tard, lorsque l'aventure à Vincennes commence à prendre forme et après que la banque lui ait dit, « *vous êtes fou, mais on finance votre projet...* »

Voici comment *L'Ours* s'est installé à Vincennes.

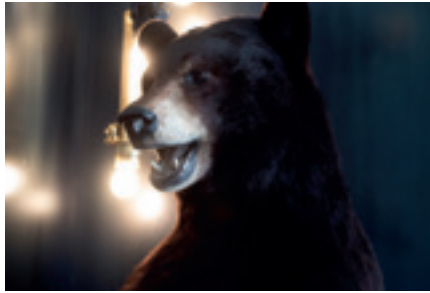
Jacky Ribault...

Breton pur Breton, Jacky Ribault est né à Bain-de-Bretagne et à grandi à Janzé, dans la ferme de ses parents.

Ses débuts en cuisine, il les fait dans la ville la plus proche, à Rennes, dans le restaurant étoilé *La Fontaine aux Perles*, auprès de Rachel Gesbert.

Ensuite, ce sera Chamonix pour une saison, Zurich avec les frères Bouvier. Puis, il rencontre Valérie, sa future épouse et se retrouve à Paris.





« *L'ours symbolise la puissance, le renouveau. Ici, il est porteur de mémoire, de culture...* »



À Paris...

Après un bref passage chez Passard, il travaille dans un bistrot lyonnais, *Le Bouchon de la Grille*. Il y reste une année avant de postuler au *Taillevant* où il se retrouve chef de partie à la viande auprès de Philippe Legendre. Après le *Taillevant*, ce sera *Ladurée* avec Pierre Hermé, et deux ans plus tard, ce sera *L'Alcazar* avec le chef Guillaume Lutard, « *un ancien sous-chef de Philippe Legendre* ». À *L'Alcazar*, on lui confie le poste de chef pâtissier, ce qui lui permet de garder un contact étroit avec Pierre Hermé, alors consultant, « *en tout j'ai eu trois années de collaboration avec ce génie qu'est Pierre Hermé* ».

On lui propose une place de chef au *Shozan*, un des premiers restaurants franco-japonais installés à Paris. « *C'est là que le Japon est entré dans ma vie.* »

Le Japon... Un pays qui le marquera durablement. Il y effectue un séjour de quelques mois et côtoie de près la cuisine nippone. Puis, toujours pour les mêmes propriétaires, il ouvre, à Florence, un restaurant « fusion » avec Salvatore Ferragamo.

Lorsque le *Shozan* à Paris est vendu, Jacky Ribault intègre le groupe Bertrand. Et durant ses huit années de collaboration, il ouvrira des restaurants, en gèrera d'autres... Des traditionnels, des africains, des branchés... Bref, huit années hyper fructueuses. Pour autant, le chef veut passer à autre

chose. Il démissionne, « *il était temps pour moi d'ouvrir un restaurant. J'avais 39 ans...* » Avec pas grand chose en poche, il se met en quête d'un petit fonds de commerce. Et *Qui plume la lune* s'ouvrit au public, dans son cadre romantique et chaleureux.

Qui plume la lune...

Un petit nid douillet de vingt-six places assises qui doit son nom à un film de Christine Carrière, « *un film qui nous a bouleversés à sa sortie. Un mélange d'humour et de désespoir permanent* ».

Le restaurant est un succès. Il fait le buzz et affiche complet.

« *Puis, nous avons eu un dégât des eaux, suivi d'un incendie et là, ce fut une vraie galère. J'ai commencé par vendre ma voiture, mes meubles, ensuite des bronzes, des tableaux de famille... Pour maintenir le restaurant en vie.* »

Des sacrifices récompensés par une étoile au guide Michelin, en 2014. « *Elle nous a sauvés.* »

À présent, c'est L'Ours qui raconte une histoire...

En cuisine, l'histoire est sensiblement la même : des poissons de petits bateaux, des légumes bio, des produits locaux..., « *cette région je la connais bien, vingt-six ans que j'habite le Val-de-Marne, que j'aime son château, son bois...* »

« *Je veux une cuisine sans chichi, qui laisse au produit toute sa place, tel qu'il est brut et nature, créer des sensations au jour le jour.* »

Sa devise ? L'excellence.

« *Je veux que tout le monde travaille heureux. En deux ans, j'ai subi deux graves opérations. Et moi, qui croyais être un individu invincible, insubmersible, je me suis rendu compte à quel point la vie, finalement, est fragile. Alors autant la vivre dans la plénitude.* »

Et aussi pourquoi pas dans l'exubérance d'un sous-bois. Lorsque l'on entre dans le restaurant, un long couloir, des candélabres suspendus par des filins invisibles. Au fond une lumière, « *comme un hommage à la Belle et la Bête de Jean Cocteau* », précise le chef.

Une cuisine, sombre comme la tanière d'un Ours. Des « vieux » tapis comme dans un vieux manoir, deux perroquets naturalisés en hommage au zoo de Vincennes, des forêts de tapisserie...

Le soir, sur les tables des petites bougies telles des feux de camp... De la végétation... Bref, un lieu qui conte plus qu'il ne raconte. « *Pourquoi ne pas mettre un peu de poésie dans la cuisine ?* » demande le chef...

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI. PHOTOS : PASCAL LATTES. STYLISME : CAROLE PFEIFFER, D'UN JARDIN À L'AUTRE. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & METS : JACKY RIBAUT & JULIEN TERRIER.

Assiette de petits légumes de saison de chez Éric Roy (Val de Loire) et de chez Laurent Bérurier (Val d'Oise)

« L'idée, dénaturer le moins possible le produit, comme si on cueillait des légumes dans un potager et on les croquait. »

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 mini-courgettes
- 4 carottes pourpres
- 4 mini-betteraves rouges
- 4 mini-carottes jaunes
- QS de sel, huile d'olive, poivre du moulin, fleur de sel, achillée millefeuille, mouron des oiseaux, fleurs (au choix)

PROCÉDÉ

Laver les légumes, ne pas les éplucher. Les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée puis les refroidir dans une glaçante (eau + glace). Les égoutter et au moment, les réchauffer dans une chauffante (eau très chaude). Certains peuvent être snackés comme les courgettes, à votre convenance.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les différents légumes pêle-mêle. Les arroser avec un filet d'huile d'olive, donner un tour de poivre du moulin et parsemer de la fleur de sel.

Décor : achillée millefeuille, mouron des oiseaux, fleurs (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays de l'Hérault - « Terret » - Léon Barral.





Maigre fumé

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de filet de maigre (avec la peau)
- 1 arête centrale de maigre
- 200 g de sel
- 100 g de sucre semoule

PRÉPARATION

Désarêter le filet de maigre et le peler. Sécher séparément la peau et l'arête centrale entre deux plaques, dans un four à 80 °C pendant 4 heures.

PROCÉDÉ

Assaisonner le filet de maigre avec le sel et le sucre, le réserver ainsi au froid pendant 45 minutes. Placer le filet dans un fumoir, le fumer pendant 2 heures 30 environ et le laisser reposer au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler le filet de maigre fumé en fines tranches.

Dans un plat, déposer du foin, des herbes et des morceaux de peau et d'arête séchés. Disposer des lamelles de maigre fumé.

À SAVOIR

Maigre : poisson vivant dans les eaux peu profondes de l'Atlantique et de la Méditerranée ; sa chair est blanche, fine et savoureuse.

VIN CONSEILLÉ

IGP Coteaux d'Ensérune - « Cuvée Néus » - Chapelle de Novilis.

Bulots en tempura, compotée d'agrumes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 20 bulots
- QS de sel, poivre, vinaigre, court-bouillon

PROCÉDÉ

Faire dégorger les bulots pendant 1 heure dans une eau salée et vinaigrée.

Cuire les bulots dans un court-bouillon à feu doux, pendant 45 minutes environ. Les égoutter, les décoquiller puis les nettoyer (enlever les parties noires). Au moment, les tremper dans la pâte à tempura et les frire à 180 °C pendant 3 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les bulots en tempura, ajouter des pointes de compotée d'agrumes et un filet de caramel.

Décor : herbes (au choix).

VIN CONSEILLÉ :

Coteaux du Giennois - « Champ Gibault » - Florian Roblin.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

PÂTE À TEMPURA

- 1 jaune d'œuf
- 150 g de farine de blé
- 60 g d'eau
- 5 g de levure chimique

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, réserver.

COMPOTÉE D'AGRUMES

- 5 oranges
- 2 citrons
- QS de sucre roux

PROCÉDÉ

Zester les agrumes, lever les suprêmes à vif et réserver le jus qui s'écoule. Mélanger le tout, peser et ajouter 5 % du poids en sucre roux. Cuire à couvert pendant 30 minutes environ et mixer dans un blender. Réserver.

Couteaux, caramel de prune umeboshi, salsifis confits croustillants

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 couteaux
- 8 salsifis
- QS de sel, poivre, huile d'olive, beurre, fleur de sel
- 100 g de miel
- 50 g de vinaigre d'umeboshi (prune japonaise)

PRÉPARATION

Laver, brosser les salsifis, les cuire à l'anglaise, puis les déposer dans une plaque avec un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Les cuire dans un four à 160 °C pendant 1 heure 30 environ.

Dégorger les couteaux dans de l'eau froide salée pendant 15 minutes puis les faire ouvrir à feu vif dans une grande poêle. Dès qu'ils s'ouvrent, les décoquiller et retirer les intestins. Réserver.

CARAMEL D'UMEBOSHI

Cuire le miel jusqu'au caramel presque brun, déglacer au vinaigre d'umeboshi et ajouter une pincée de fleur de sel.

CUISSON

Au moment, poêler les couteaux avec du beurre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les couteaux dans leur coquille et les napper avec le caramel d'umeboshi. Ajouter une pincée de fleur de sel puis les salsifis.

VIN CONSEILLÉ

Saint-Bris - Exogyra Virgula - Domaine Goisot.



Dashi homard, chou pointu, jus de yuzu, huile de sésame grillé



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 homard d'environ 500 g (breton)
- 1 petit chou pointu
- QS d'huile de sésame grillé, sel, court-bouillon, fleur de sel, poivre du moulin
- 30 g de jus de yuzu
- 1 feuille de kombu (algue)
- 1,5 litre d'eau de mer
- 120 g de mirin (vinaigre de saké aigre-doux)
- 120 g de sauce soja
- 100 g de saké
- 20 g de bonite fumée et séchée (katsuobushi)

PRÉPARATION

Détacher les feuilles du chou pointu, les laver puis retirer les côtes en suivant leur contour et les réserver. Émincer finement les feuilles, les assaisonner avec huile de sésame grillée, jus de yuzu, fleur de sel et poivre du moulin.

CUISSON

Cuire le homard dans un court-bouillon pendant 5 à 6 minutes et le décortiquer.

DASHI

Infuser au froid la feuille de kombu dans l'eau de mer pendant 24 heures. Filtrer, ajouter le mirin, la sauce soja et le saké, porter à ébullition, ajouter la bonite fumée et séchée. Laisser infuser le tout pendant 30 minutes environ, filtrer à l'étamine et réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse ou un bol, dresser le chou pointu assaisonné, ajouter un morceau de homard et une côte de chou.

Servir à part le dashi bouillant. Le verser devant chaque convive.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France rosé - « Travel » - Agnès et René Mosse.

Filet de maquereau à l'anis vert, encre de seiche sésame noir et chips de tapioca

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 filets de maquereaux
- 250 g de tapioca
- 1 sachet de charbon de bambou (épicerie asiatique)
- QS de graines d'anis vert, huile d'olive, fleur de sel, poivre de Sarawak
- 2 cuillères à soupe de sauce ponzu yuzu (sauce japonaise aux agrumes)
- 250 g de fumet de poisson
- 2 cuillères à soupe d'encre de seiche
- 1 sachet de pâte de sésame noir

CHIPS DE TAPIOCA

Cuire le tapioca dans trois fois son volume d'eau ; lorsqu'il est transparent, l'égoutter, le mélanger avec le charbon de bambou puis l'étaler sur un tapis siliconé et le sécher dans un four à 80 °C pendant 3 heures environ. Briser en morceaux irréguliers et, au moment, frire à 180 °C.

MARINADE

Dans une plaque, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter la sauce ponzu yuzu, une pincée de fleur de sel, deux à trois tours de moulin à poivre et une dizaine de graines d'anis vert. Poser les filets de maquereaux dedans, bien les « masser », les retourner côté chair sur la plaque puis les réserver avec la marinade, pendant 30 minutes environ au froid.

FUMET NOIR

Dans une casserole, porter le fumet de poisson et l'encre de seiche à ébullition, assaisonner.

CUISSON

Enfourner les filets de maquereaux marinés à 220 °C pendant 3 à 4 minutes puis les éponger sur un papier absorbant.



FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un filet de maquereau, verser le fumet noir et un trait de pâte de sésame noir. Ajouter des chips de tapioca.

VIN CONSEILLÉ

IGP Coteaux de l'Ardèche - « La Part des Anges » - Jérôme Poudevigne.

Poulpe, betterave rouge, raviole gyoza

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 poulpe (d'1 kg)
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- QS de sel, poivre du moulin, huile d'olive

PRÉPARATION

Cuire le poulpe nettoyé dans une casserole, départ à couvert d'eau froide, avec l'ail, le laurier, sel

et poivre du moulin pendant 50 minutes environ. Le laisser refroidir dans la cuisson.

CUISSON

Égoutter le poulpe froid, couper les tentacules et les saisir dans une poêle avec de l'huile d'olive, pendant 4 à 5 minutes. Les assaisonner puis les colorer en les immergeant dans le jus de betterave pendant quelques minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les tentacules de poulpe, les recouvrir avec une raviole gyoza. Assaisonner le tout.

VIN CONSEILLÉ

IGP Pays d'Oc - « Trélans » - Domaine Alain Chabanon.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

RAVIOLE GYOZA

- 150 g de farine de riz
- 150 g de farine blé
- 100 g d'eau froide

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, laisser reposer la pâte obtenue au froid pendant 20 minutes. Étaler finement la pâte, détailler des grands carrés et, au moment, les pocher dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes environ. Les égoutter et les mariner dans le jus de betterave pendant quelques minutes.

JUS DE BETTERAVE

- 250 g de jus de betterave rouge (bio)
- 40 g de vinaigre de riz
- 30 g de sucre semoule
- 1 pincée de Maïzena
- QS de sel, poivre du moulin

PROCÉDÉ

Porter le jus de betterave à ébullition avec le vinaigre de riz et le sucre, ajouter la Maïzena délayée avec 20 g d'eau puis lier le jus de betterave. Mixer le tout et réserver.

Veau filet du Pays basque, cannelle bâton

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 filet de veau (de 600 g)
- 1 cuillère à café de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de glucose
- QS de sel fin, poivre du moulin, feuille d'or, légumes de saison
- 1 l de fond de veau
- 2 bâtons de cannelle

PRÉPARATION

Parer, tailler le filet de veau en 4 pavés, les mariner avec le mélange de bouillon de volaille, glucose et sel, au froid pendant 1 heure environ.

SAUCE

Réduire à glace le fond de veau avec la cannelle, chinoiser et assaisonner.

CUISSON

Colorer les pavés de filet de veau sur toutes les faces, finir de les cuire dans un four à 190 °C pendant 4 minutes environ. Assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un pavé de filet de veau coupé en deux. Servir la sauce à part et accompagner avec des légumes de saison.

Décor : feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Bourgueil - « Clos Nouveau » - Domaine du Bel Air - Pierre et Rodolphe Gauthier.



Glace chocolat noir, crumble, meringues noires

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le crumble charbon, ajouter une quenelle de glace chocolat noir, puis disposer des morceaux de meringue noire.

VIN CONSEILLÉ

Moût muté au cognac - « Cuvée MMC3 » - Domaine Groperrin.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 6 PERSONNES

GLACE CHOCOLAT NOIR

- 300 g de lait
- 50 g de crème liquide
- 60 g de jaunes d'œufs (soit 3)
- 125 g de couverture noire à 64 %
- 20 g de poudre de charbon de bambou

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la crème, verser sur les jaunes et cuire le tout à la nappe. Chinoiser sur la couverture, ajouter la poudre de charbon, chinoiser, verser dans des bols à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

CRUMBLE CHARBON

- 200 g de beurre
- 300 g de farine
- 200 g de sucre semoule
- QS de poudre de charbon de bambou

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités. Étaler la masse sur une plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 30 minutes environ.

MERINGUE NOIRE

- 330 g de sucre semoule
- 100 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs (soit 4)
- QS de poudre de charbon de bambou

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C, verser sur les blancs montés puis incorporer de la poudre de charbon de bambou. Étaler la meringue le plus finement possible sur un tapis siliconé et cuire dans un four à 100 °C pendant 2 heures.





Lait ribot, sorbet citron, macaron à l'azuki, coriandre fraîche et zestes de citron jaune confits

FINITION ET PRÉSENTATION

Sangler 4 bols.

Dans un bol, dresser une quenelle de sorbet citron, ajouter l'émulsion de lait ribot puis des macarons à l'azuki.

Décor : feuilles de coriandre, zestes de citron jaune confits.

VIN CONSEILLÉ

Vouvray moelleux - « Le Haut-Lieu » - Domaine Huet.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 4 PERSONNES

SORBET CITRON

- 50 g d'eau
- 250 g de sucre semoule
- 25 g de jus de citron (bio)

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, ajouter le jus de citron puis turbiner. Réserver au grand froid.

MACARONS À L'AZUKI

- 150 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 50 g de blancs d'œufs (soit 2)
- 150 g de poudre d'amande tamisée
- 150 g de sucre glace
- 1 petite boîte de pâte d'azuki (haricot japonais)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre semoule avec l'eau à 121 °C, verser sur les blancs montés puis incorporer la poudre d'amande tamisée avec le sucre glace. Dresser des macarons à l'aide d'une poche et laisser croûter pendant 5 minutes environ. Cuire dans un four à 145 °C pendant 7 à 8 minutes. Tamiser la pâte d'azuki et garnir les macarons.

ÉMULSION DE LAIT RIBOT

- 50 g de lait ribot
- 20 g de crème liquide

PROCÉDÉ

Au moment, mixer les ingrédients cités à l'aide d'un mixeur plongeant.

Soufflé avocat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 4 PERSONNES

- 2 avocats
- 1/2 jus de citron
- 50 g de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 4 blancs d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- QS de disques de chocolat, copeaux d'avocat

PROCÉDÉ

Peler et dénoyauter les avocats, mixer la chair avec le jus de citron, le sucre glace et les graines

de vanille puis passer le tout au tamis. Incorporer délicatement les blancs montés avec le sucre semoule et dresser dans des ramequins de 7 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, cuire dans un four à 170 °C pendant 7 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir le soufflé dès la sortie du four. Poser dessus un disque de chocolat et un copeau d'avocat.

VIN CONSEILLÉ

Cartagène - Mas Jullien.



EN APARTÉ...

Luc Guillet

PAR LAURENCE TEIXEIRA



À peine arrivés à Romans-sur-Isère, nous suivons Luc Guillet dans les méandres de son laboratoire : la chocolaterie, la pâtisserie... et son minuscule bureau, où trône un désordre indescriptible : *« j'ai un autre bureau plus grand, plus moderne, que je n'occupe jamais. Je me sens bien ici, du coup tout s'accumule. »*

Accumulation de projets, d'idées, d'envies... car Luc Guillet est toujours dans l'action. Pas étonnant donc de le voir pilotant sa voiture à vive allure sur les routes lors d'un rallye (il a remporté le Tour historique de Corse en 2015 - catégorie classic), ou volant dans les airs aux manettes d'un petit avion de tourisme. Deux passions qui reflètent bien sa personnalité.

Mais derrière ce tempérament, se cachent aussi une sensibilité et une pudeur que l'on distingue à travers ses paroles et ses gestes.



La boutique historique de la Maison Guillet à Romans-sur-Isère.

Maison Guillet à Romans-sur-Isère

T. G. M. : Vous êtes né dans une famille de pâtisseries ?

L. G. : Mon père Daniel était originaire d'un village du plateau du Vercors et Christine, ma mère, de Saint-Jean-en-Royans. Mes parents sont « descendus » pour ouvrir leur pâtisserie à Romans-sur-Isère le 23 février 1962. Je suis né quelques mois après, le 6 novembre 1962.

Ils ont acheté leur boutique, une ancienne boulangerie, sur les conseils de mon grand-père maternel, un homme très doué dans les affaires. Mon père a donc commencé à faire des gâteaux dans un four à bois.

Vous êtes donc tombé dans la pâtisserie quand vous étiez petit

Je n'y suis pas tombé, je suis carrément

né dedans. Nous habitons derrière la boutique. Aujourd'hui, là où il y a le four, il y avait la chambre à coucher, à la place de l'arrière-boutique c'était la cuisine...

Quels souvenirs de ces années ?

J'ai le souvenir d'une famille très unie. Lorsque mes parents fermaient la boutique, nous partions nous ressourcer chez nos grands-parents ou mes oncles et tantes dans le Vercors.

Cela n'a pas toujours été facile. Les premières années, mes parents travaillaient énormément. Avec mon frère Philippe et ma sœur Michelle, nous nous retrouvions souvent seuls tous les trois. Cela nous a beaucoup rapprochés.

Puis mes parents ont commencé à prendre des vacances, les choses ont changé, ils nous

amenaient aux sports d'hiver ou à la mer.

Aidez-vous vos parents à la pâtisserie ?

Quand on me demandait de venir aider à la pâtisserie, c'était souvent pour nettoyer et gratter les plaques. Je n'aimais pas cela, alors je faisais du sport et de la compétition pour m'échapper.

Avez-vous toujours voulu être pâtissier ?

Non, ce n'était pas un acquis. Je voyais mes parents tellement trimer, je trouvais cela dur pour eux, et pour nous.

Pendant une période, j'avais l'idée de faire un métier autour des maths. Mon père m'a démontré par A + B que j'avais besoin aussi des maths pour être pâtissier. →



La glace Vercors (vanille, caramel, noix du Royans) a été créée par Daniel Guillet, le fondateur de la Maison. Un succès jamais démenti.



Vous voyait-il pâtissier comme lui ?

Pour mon père, c'était un fait acté. L'aîné des garçons devait exercer le même métier que celui de son père et reprendre l'affaire familiale. Mon grand-père paternel était moulinier dans le Vercors, et son fils aîné, mon oncle, avait repris l'entreprise. Mon frère et ma sœur ont choisi des horizons tout à fait différents.

Alors comment avez-vous franchi le pas ?

À un moment donné, j'ai compris le bon et le beau côté de ce métier, au-delà des contraintes, mes parents se faisaient plaisir. Et heureusement ils ont su me transmettre et partager leur passion. Souvent une prédestinée ne tient pas à grand-chose : on trouve un intérêt supplémentaire qui supplante tous les défauts que l'on voyait de prime abord.

Votre apprentissage

Je l'ai effectué chez mes parents. Je pense que le premier maître d'apprentissage conditionne tout le reste de votre vie professionnelle car il montre la direction à suivre.

Les premières années, où l'on découvre les bases de la pâtisserie, sont les fondements d'une carrière.

Vous partez vous former dans de belles maisons ?

Oui, j'avais envie de connaître d'autres expériences en matière de chocolaterie et

de pâtisserie. Quant à mon père, il m'a incité à aller voir les « bons » professionnels.

Votre père...

Il était très curieux de tout, il avait besoin de s'ouvrir. À travers mon regard, il se tenait au courant des nouveautés et des créations de ses confrères.

J'ai hérité de cette curiosité du métier, cette remise en question permanente.

Première étape de ce tour de France ?

Montélimar et la pâtisserie de la famille Escobar, des amis de mes parents.

Je ne suis pas allé très loin, je venais d'avoir dix-huit ans, c'était la première fois que je quittais le giron familial.

Ensuite, il y a eu l'armée et je suis parti auprès de monsieur Delorme, un MOF glacier à Lyon et monsieur Jeannenez à Dijon. J'y ai croisé Fabrice Gillotte, devenu MOF chocolatier.

Puis direction l'Alsace...

À Mulhouse, la pâtisserie Jacques, de Gérard Bannwarth. À l'époque, l'une des plus belles pâtisseries de France, c'était l'endroit où il fallait être.

J'y ai passé deux ans. Pour « un petit gars du sud », c'était très dur. Nous avons eu deux hivers rigoureux. Heureusement, j'ai eu la chance de rencontrer Jean-Pierre Viallard, il venait de Paris. Nous nous sommes soutenus mutuellement.

Jean-Pierre Viallard

Notre rencontre et les deux années passées ensemble à Mulhouse restent le plus beau souvenir de ma formation.

Jean-Pierre est aujourd'hui pâtissier à Lorient en Bretagne. Plus qu'un ami, il est comme un frère. Il ne se passe pas une semaine sans que l'on se téléphone. Nous partageons beaucoup de choses, au-delà de la pâtisserie.

Après l'Alsace, vous vous rendez à Paris...

Chez Lucien Peltier, alors président des Relais Desserts. À l'époque, c'était le meilleur, c'était « the place to be ».

Enfin, vous décidez de revenir à Romans-sur-Isère...

À la surprise de mes parents, ils ne m'attendaient pas si tôt.

Travailler avec ses parents

Ce n'était pas simple. À 26 ans, je débarquais dans une affaire qui avait acquis une certaine notoriété. Il est toujours délicat d'intégrer une équipe formée par quelqu'un de très apprécié par ses collaborateurs et d'être vu comme une sorte de révolutionnaire, comme la personne qui veut changer les habitudes alors que tout fonctionne très bien.

Dans cette configuration, je ne remercie jamais assez mes parents de toujours m'avoir laissé la possibilité de m'exprimer.

Chaque événement de l'année est ponctué par de nouvelles gourmandises : une pièce en chocolat, représentant un ballon et une chaussure, a été exclusivement créée pour la Coupe du Monde de Football 2018.



Petit à petit, vous reprenez l'entreprise...

Non seulement j'étais revenu assez tôt, et en plus, très rapidement, je leur demandais de reprendre les rênes.

Je souhaitais faire des changements, j'avais de nombreuses idées, différentes de celles de mes parents, j'ai voulu aller de l'avant et progresser

Avec mon épouse, nous avons racheté l'entreprise en 1991.

Qu'avez-vous changé ou apporté ?

Nous avons réaménagé la boutique en 2007 pour qu'elle soit plus à notre goût.

Côté production, mes parents étaient toujours dans les goûts francs, les bons produits, nous avons conservé leur ligne tout en essayant d'améliorer la présentation pour la rendre plus actuelle.

Était-ce difficile pour votre père de passer le relais ?

Pas du tout. Il continuait à travailler mais sans les soucis. Il faisait toute la partie chocolat, sa passion, qu'il maîtrisait de A à Z. Il me disait : « *tu ne te rends pas compte du bonheur : j'ai juste à faire les chocolats, je n'ai pas à m'occuper de l'entreprise* ».

Vos spécialités ?

Nos spécialités tournent beaucoup autour de la noix, un produit qui a une connotation affective car nous possédons notre propre verger et nous produisons nos propres noix. Nous avons la glace Vercors, créée par mon père. Elle est composée d'une glace à la

vanille, d'un coulis de caramel et de noix de Royans. La légende veut que cette glace soit née par accident : une plaque de caramel serait tombée dans la glace vanille.

Nous avons aussi le Sous-bois, un gâteau noix-café-caramel, le Grenoblois à base de frangipane à la noix et de chocolat, le bon-bon Vercors, composé d'une ganache caramel et noix.

Dans nos recettes, nous utilisons essentiellement les produits de la région.

Vous êtes un ardent défenseur de votre terroir...

Chaque année, lors du Salon de l'agriculture à Paris, nous sommes présents gracieusement sur le stand de la Drôme pour défendre notre département et faire découvrir les produits de notre terroir.

Nous avons la chance d'avoir un territoire magique, riche en produits et en spécialités.

En 2008, vous vous exportez à Valence

Nous avons ouvert un 23 octobre. Cela nous a fait beaucoup de bien, nous avons tendance à nous reposer un peu trop sur nos lauriers.

Pourquoi ?

À Romans, nous sommes les derniers pâtisseries encore en activité. À Valence, d'autres pâtisseries et chocolatiers étaient déjà bien implantés. Nous avons donc dû sortir de notre zone de confort pour être à la hauteur.

Jérémy Vermote est le responsable de la

boutique. C'est quelqu'un d'extra, autant professionnellement qu'humainement.

Le chiffre 23 revient souvent dans votre parcours...

Mes parents ont ouvert un 23, mes enfants sont tous les deux nés un 23, nous avons ouvert un 23 à Valence... Il est devenu une sorte de porte-bonheur dans la famille.

En 2016, vous inaugurez une autre boutique : La Fabrique

Il s'agit d'une boulangerie, située dans une zone artisanale de Romans. Elle a été conçue comme un loft, avec des briques, du métal. Nous avons voulu faire un endroit moderne mais convivial.

C'est une entité bien différente de la pâtisserie Guillet. D'ailleurs, notre nom ne figure pas sur la devanture.

Que trouve-t-on à La Fabrique ?

Différents pains bien sûr, des viennoiseries, des spécialités, des biscuits... Les entremets et le chocolat sont fabriqués à la pâtisserie Guillet.

Nous avons également une petite restauration rapide, réalisée sur place tous les jours.

Votre pain...

Il est fabriqué à partir de farines rigoureusement sélectionnées, d'un levain naturel doux, de sel de Guérande et d'eau de source. Sans additif, sans améliorant ou produit rajouté. La moitié de nos pains sont bio ; pour l'autre partie, nous sommes sur des farines issues de culture raisonnée. →

À Valence, vous avez lancé également À partager, des cours de pâtisserie

Ce sont des ateliers à thème, destinés aux amateurs, adultes ou parents/enfants. Julie Haubourdin dispense les cours, Mercotte est la marraine. Pour ma part, j'essaie de venir sur chaque cours pour échanger avec les participants.

Qui est Julie Haubourdin ?

Nous nous sommes rencontrés lorsqu'elle était formatrice à l'École du Grand Chocolat de Valrhona, puis elle a ouvert son propre atelier « Raconte-moi une recette » sur Valence, avant de nous rejoindre il y a quatre ans.

Elle est très talentueuse. Mercotte aime à dire : « C'est Julie qui m'a tout appris ».

Vous faites partie de l'association des Relais Desserts

Nous sommes entrés dans l'association en 1991, l'année où nous avons repris l'entreprise. C'était pour moi clairement une évidence car ayant effectué ma formation chez les Relais Desserts, j'étais ancré dans les valeurs et la rigueur de l'association. C'est une bouffée d'oxygène.

Vous vous impliquez dans l'association...

Effectivement, l'association m'a tellement apporté, je trouvais naturel de renvoyer l'ascenseur en aidant mes confrères. J'étais le secrétaire de Pitt Oberweis lorsqu'il était le président de l'association. Aujourd'hui, j'ai accepté de prendre en charge la région suite à la demande de Vincent Guerlais, notre nouveau président.

Vos enfants, la prochaine génération, désirent-ils rejoindre l'entreprise familiale ?

Lou, ma fille, fait des études dans le marketing, la communication dans les métiers de bouche. Elle a fait des stages chez Valrhona, La Maison du Chocolat... Peut-être un jour, elle nous rejoindra.

Mon fils César a intégré l'entreprise il y a un an et demi. Il est chef pâtissier.

Ils ont des caractères différents : Lou me ressemble, elle a un côté très entrepreneurial ; César est beaucoup plus dans la réflexion.

César marche sur vos pas...

Je ne l'ai jamais encouragé dans cette voie. Apparemment tous ses amis étaient au courant de sa décision, mais personne ne disait rien. J'ai été ravi lorsqu'il a réellement officialisé son choix.

Sa formation ?

Lors d'un séminaire des Relais Desserts, j'ai demandé à Vincent Guerlais, un très



© S. de Bourgies

César Guillet



Ci-contre : Luc Guillet partage avec des élèves trucs et astuces pendant les cours de pâtisserie.

Ci-dessous : Luc Guillet et la pétillante Julie Haubourdin dans les ateliers de pâtisserie À Partager.



© Cyril Crespeau



Luc Guillet, entouré d'une partie de l'équipe de pâtisseries-chocolatiers de la Maison Guillet, devant la boutique de Romans.

bon ami et un excellent professionnel, de le prendre en apprentissage. César est resté à Nantes une année, il a notamment travaillé avec Jean Galloyer, le fils de Michel Galloyer, un autre Relais Desserts.

Son parcours ?

Il s'est formé à Lyon aux côtés de Richard Sève. Puis sur les conseils de Pierre Hermé, il est parti une saison d'été avec Norihiko Terai au Japon. Revenu en France, il est monté à Paris chez Arnaud Lahrer et Pierre Hermé. Il est retourné pour une saison d'hiver chez Norihiko Terai. Et l'année dernière, il a voulu venir avec nous à Romans-sur-Isère.

Travailler avec son fils...

César prend le temps d'observer et d'apprendre. Il a tenu à tourner sur tous les postes pour voir le fonctionnement de chacun. Il est beaucoup plus réfléchi que son père, il prend le recul et analyse. Je serai le premier ravi s'il prenait la direction de l'entreprise. Mais il se laisse le temps de tout connaître.

Être chef d'entreprise

Aujourd'hui mon activité est essentiellement celle d'un chef d'entreprise. Et

j'aime cela, j'ai toujours eu cette envie de développer. L'entrepreneuriat fait partie de moi.

Quel chef d'entreprise êtes-vous ?

Dans ma capacité à m'ouvrir à l'autre, je fais naturellement confiance aux gens, je leur accorde une liberté pour s'exprimer car chacun a des qualités qui permettent de faire évoluer l'entreprise.

L'état d'esprit des pâtisseries a changé. Plus qu'hier, on ne peut rien faire tout seul. Le développement ne passe pas par une seule personne. C'est pourquoi il est important de savoir s'entourer, d'avoir une équipe fiable.

Déléguer...

Je n'ai aucun souci pour déléguer. Depuis un an, César est en charge de la pâtisserie avec Alain, mon assistant au laboratoire. L'année dernière, il a imaginé toute la collection de la Fête des mères et les bûches de Noël. Cette année, il a mis en place la gamme d'été avec une tarte fraise-basilic et une tarte mojito.

Il a un regard intéressant, différent du mien. Il s'est forgé une identité très

japonisante, car il a vraiment été marqué par ce pays. Et c'est tant mieux, je trouve que les Japonais subliment la pâtisserie française.

Quels conseils donneriez-vous aux jeunes pâtisseries ?

Aujourd'hui, les choses ont évolué et elles sont plus compliquées pour les millénials. Les investissements pour une installation sont conséquents. De nombreux pâtisseries souhaitent ouvrir leur entreprise, même si se faire connaître et démarrer est difficile.

Certes il y a de belles carrières. Mais attention au miroir aux alouettes. Les pâtisseries aujourd'hui sous les feux de la rampe ne sont pas arrivés là par hasard. Derrière leur réussite, il y a énormément de travail et de remise en cause.

Vous préparez votre transmission ?

Je parle plutôt de passation que de transmission. Mes parents m'ont confié l'entreprise qu'ils ont créée, je la porte et j'essaie de l'élever au plus haut niveau, et demain je la passerai aux suivants, à mes enfants, et ainsi de suite... Je ne suis que le maillon d'une chaîne qui va continuer après moi. Au final, nous ne sommes ici que de passage. ■

LA PÂTISSERIE DE David Bernard à La Rochelle



D'jolly... « C'est l'histoire d'un homme et d'une femme, tous deux passionnés par l'univers de la gourmandise. Lors de leur voyage de noce, les deux amoureux, se baladant dans les rues de Venise, tombent nez à nez avec un masque de la Commedia dell'Arte... Ce personnage nommé D'Jolly est coloré et il est coiffé d'un chapeau à grelots qui fait penser à des grappes de fruits... »

Cette histoire, c'est celle de David et Patricia Bernard. Et lorsqu'ils s'installent en 1996 à La Rochelle, ils n'oublient pas le personnage vénitien et baptisent leur boutique D'Jolly.

La Maison

Depuis, deux autres boutiques de pâtisserie ont vu le jour ainsi qu'une chocolaterie. En 2016, la palette gourmande est complétée par l'ouverture d'une glacerie, juste à côté de la maison-mère. Côté équipe, ils sont au total une trentaine, en boutique et au laboratoire, à répondre aux envies des gourmands.

Derrière les vitrines

Des pâtisseries traditionnelles et des spécialités locales telles la galette charentaise à l'angélique et au cognac ou le Compostelle, un cake avec des raisins macérés dans le cognac.

Et aussi des créations pour lesquelles les pâtisseries vont « jouer avec les glaçages, les croquants, les textures moelleuses, les structures... » À l'image du D'Jolly, un entremets chocolat-fruit de la passion, best-seller de la maison.

Des formes et des couleurs

David Bernard et ses équipes multiplient les couleurs et les formes géométriques. « Même si le goût reste toujours notre cheval de bataille, le visuel ne doit pas être négligé. Lorsqu'on est devant la vitrine, on doit pouvoir regarder un ensemble et non des détails. Comme devant un tableau. »

« Devant le travail d'un peintre impressionniste, vous vous reculez un petit peu, vous plissez les yeux et là vous voyez un tout, vous ne vous arrêtez pas seulement à un élément de la toile. »

Dans cette maison, les accords gourmandises & thés sont réalisés par Patricia, l'épouse du chef pâtissier.

Mais passons à la dégustation avec les quatre recettes de David Bernard présentées dans les pages suivantes.

Le Frambofolie

Cet entremets à base de crémeux framboise, ganache chocolat-passion et biscuit joconde, doit son nom au célèbre festival de musique de La Rochelle : par un heureux jeu de mots, les Francofolies sont donc devenues le Frambofolie.

« Il s'agit d'un entremets assez doux et fruité. »

La Tarte signature fruits des bois

Une tarte réalisée spécialement pour Thuriès Gastronomie Magazine.

« Je voulais créer un visuel sympa et gourmand. »

« Sympa avec toutes ces couleurs qui tranchent : le noir et le blanc, le noir et le rouge... »

« Gourmand avec un insert cassis, un fond de tarte au chocolat et des fruits frais : mûre, myrtille, groseille, framboise... »

« Pour toutes nos pâtisseries, nous ne travaillons qu'avec des fruits frais de retour du marché. Lorsque la saison de tel ou tel fruit est terminée, nous enlevons notre gâteau de la vitrine. »

Le Saint-Honoré des îles

De forme rectangulaire, ce Saint-Honoré-là est à base de chocolat exotique et une garniture de fruits frais (mangue, ananas, pamplemousse, citron vert, vanille).

« J'ai voulu revisiter à ma façon la recette traditionnelle de Gaston Lenôtre. »

« Nous faisons nos Saint-Honoré à notre guise, suivant notre humeur. S'il nous reste un peu de crémeux vanille par exemple, on va ajouter du chocolat, et garnir nos choux. Nous rajoutons des fruits en nous adaptant aux saisons... »

Le Tonka

Crémeux vanille-tonka, compotée de griottes, mousse chocolat Manjari, biscuit dacquoise noisette, éclats de crumble à la fleur de sel de l'île de Ré.

« La fève de Tonka est le fruit du teck, cet arbre exotique souvent utilisé pour créer nos tables et chaises de jardin. Grattée, elle aromatise toutes les crèmes. Elle a un petit côté doux et ambré assez sympathique. »

« Le crumble, seul, serait incipide. La fleur de sel permet de relever son goût »

« Enfin, le coulis griotte apporte du fruité et se marie très bien avec le chocolat. »

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.





Tarte signature fruits des bois

PROCÉDÉ

Abaisser la pâte sucrée chocolat à 2 mm puis foncer un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. Pocher la crème d'amande et cuire dans un four à 200 °C pendant 30 minutes environ.

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Décercler le fond de tarte, disposer au centre une mousse cassis et disposer sur le pourtour, fruits des bois, fraises, mûres, groseilles, framboises, cassis.

Décor : au choix.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 8 TARTES

CRÈME D'AMANDE

- 1 kg de beurre
- 1 kg de sucre semoule
- 1 kg d'œufs (soit 20)
- 1 kg de poudre d'amande
- 250 g de farine
- 125 g de rhum
- 25 g d'arôme naturel de vanille

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, blanchir le beurre avec le sucre, ajouter les œufs et la poudre d'amande puis la farine, le rhum et l'arôme naturel de vanille. Laisser monter et blanchir le tout en vitesse moyenne pendant 10 minutes environ. Réserver au froid.

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

- 720 g de beurre
- 12 g de sel
- 540 g de sucre glace
- 300 g d'œufs (soit 6)
- 180 g de poudre d'amande
- 1,250 kg de farine
- 150 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre avec le sel et le sucre glace, ajouter les œufs et la poudre d'amande puis la farine tamisée avec le cacao en poudre. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Réserver au froid. →

MOUSSE CASSIS

- 2 kg de purée de cassis
- 600 g de sucre glace
- 32 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 64 g)
- 2 kg de crème fouettée

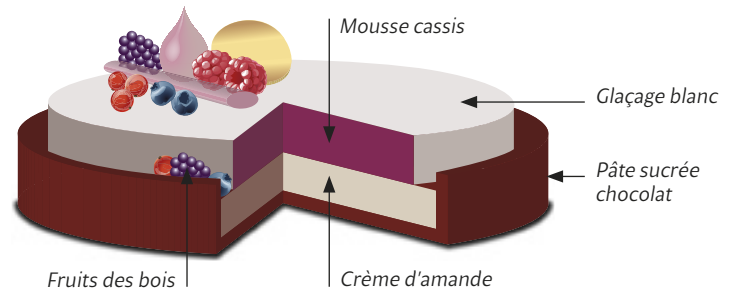
PROCÉDÉ

Chauffer la moitié de la purée de cassis avec le sucre glace, ajouter la gélatine et la laisser fondre puis verser le tout sur la purée de cassis restante. Laisser refroidir, incorporer la crème fouettée puis dresser dans des cercles filmés de 16 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur, bloquer au grand froid. Démouler et napper avec un glaçage blanc.

GLAÇAGE BLANC

RECETTE ET PROCÉDÉ

Identiques au glaçage rose (voir page 93). Utiliser du colorant blanc.



1 Abaisser la pâte sucrée chocolat à 2 mm.



2 Foncer un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur.



3 Pocher la crème d'amande.



4 Napper la mousse cassis avec le glaçage blanc.



5 Déposer une mousse cassis au centre de la tarte.



6 Disposer sur le pourtour, fruits des bois, fraises, mûres, groseilles, framboises, cassis.



Frambofolie

MONTAGE

Dans un cadre (de 60 x 40 x 5 cm), déposer un biscuit joconde, l'imbibber avec le sirop framboise, couler une couche de mousse framboise, ajouter un second biscuit joconde, l'imbibber avec le sirop fruit de la passion et couler la ganache chocolat passion. Recouvrir avec un biscuit joconde, l'imbibber avec le sirop framboise et finir de garnir le cadre avec la mousse framboise. Bloquer le tout au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer le cadre, découper des entremets (de 15 x 20 cm) et les napper avec du glaçage rose. Appliquer des plaquettes de chocolat rouge sur les côtés. **Décor** : au choix.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 6 ENTREMETS

MOUSSE FRAMBOISE

- 1,5 kg de purée de framboise
- 15 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 30 g)
- 210 g de sucre semoule
- 80 g d'eau
- 300 g de blancs d'œufs (soit 10)
- 2,1 kg de crème fouettée
- 1,2 kg de couverture blanche fondue à 45 °C (Valrhona)

PROCÉDÉ

Chauffer la moitié de la purée de framboise, ajouter et fondre la gélatine.

Cuire le sucre avec l'eau à 121 °C, verser sur les blancs montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger la purée de framboise restante avec la crème fouettée, incorporer la purée gélatinée puis la meringue italienne et la couverture fondue. Dresser aussitôt.

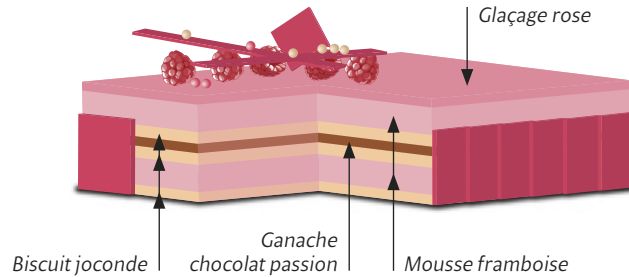
BISCUIT JOCONDE

- 720 g d'œufs (soit 14)
- 1 kg de T.P.T. (soit 500 g de poudre d'amande et 500 g de sucre glace)
- 360 g de blancs d'œufs (soit 12)
- 150 g de sucre semoule
- 150 g de farine tamisée
- 150 g de beurre fondu froid

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les œufs avec le T.P.T.

Séparément, monter les blancs avec le sucre, ajouter la première masse puis incorporer la farine et le beurre fondu. Étaler sur des feuilles de papier cuisson et cuire dans un four à 200 °C pendant 20 minutes environ. →



GANACHE CHOCOLAT PASSION

- 900 g de crème
- 360 g de purée de fruit de la passion
- 750 g de couverture noire à 55 % (Équatoriale - Valrhona)
- 860 g de couverture lait à 40 % (Jivara lactée - Valrhona)
- 180 g de beurre

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la purée de fruit de la passion, verser sur les couvertures, lisser en incorporant le beurre, réserver.

SIROP FRAMBOISE

- 400 g de sirop à 30 °B
- 400 g de purée de framboise

PROCÉDÉ

Chauffer le sirop à 30 °B jusqu'à 30 °C, ajouter la purée de framboise puis imbiber.

SIROP FRUIT DE LA PASSION

- 200 g de sirop à 30 °B
- 200 g de purée de fruit de la passion

PROCÉDÉ

Identique au sirop framboise.

GLAÇAGE ROSE

- 1,8 kg de crème
- 20 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 40 g)
- 1,2 kg de nappage neutre
- 2,5 kg de couverture ivoire
- QS de colorant rouge

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition, ajouter et fondre la gélatine, incorporer le nappage neutre puis la couverture. Colorer, mixer le tout.



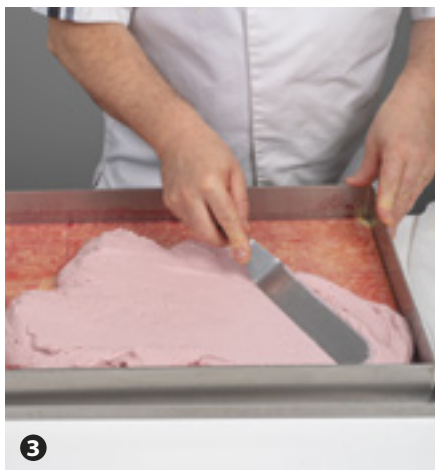
1

Dans un cadre (de 60 x 40 x 5 cm), déposer un biscuit joconde.



2

L'imbiber avec le sirop framboise.



3

Étaler une couche de mousse framboise.



4

Ajouter la ganache chocolat passion.

Saint-Honoré des Îles

PROCÉDÉ

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur, la découper en rectangles (de 30 x 10 cm) puis pocher une bande de pâte à choux sur les deux grands côtés. Cuire dans un four à 160 °C pendant 1 heure environ.

Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, dresser des choux de 4 cm de diamètre et les cuire dans un four à 160 °C pendant 45 minutes environ.

MONTAGE

Garnir les choux avec la crème passion chocolat caraïbe puis les tremper dans le caramel, les déposer aussitôt dans un moule en silicone demi-sphérique de 4 cm de diamètre et laisser cristalliser.

Coller les choux garnis sur les deux grands côtés de la base avec le caramel et au centre, pocher la crème passion chocolat caraïbe. Disposer fruits exotiques, ananas, citron vert, mangue, orange, pamplemousse, zestes de citron vert et graines de vanille. **Décor.** Au choix.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 6 ENTREMETS

PÂTE FEUILLETÉE

- 2 kg de farine
- 40 g de sel
- 1 l d'eau
- 500 g de beurre fondu
- 1 kg de beurre de tourage

PROCÉDÉ

Réaliser une détrempe avec la farine, le sel, l'eau et le beurre fondu et laisser reposer au froid pendant 24 heures.

Donner 5 tours avec le beurre de tourage et réserver au froid.

PÂTE À CHOUX

- 1 l d'eau
- 20 g de sucre semoule
- 10 g de sel
- 50 g de poudre de lait à 26 % de M.G.
- 400 g de beurre
- 600 g de farine
- 1 kg d'œufs (soit 20)

PROCÉDÉ

Porter à frémissement l'eau avec le sucre, le sel, la poudre de lait et le beurre, ajouter la farine et dessécher la panade. Hors du feu, incorporer les œufs un par un. →



**CRÈME PASSION
CHOCOLAT CARAÏBE**

- 200 g de couverture noire à 64 % (Caraïbe - Valrhona)
- 500 g de crème pâtissière
- 100 g de purée de fruit de la passion

PROCÉDÉ

Fondre la couverture à 50 °C, verser sur la crème pâtissière et mélanger. Incorporer la purée de fruit de la passion, dresser aussitôt.

CARAMEL

- 300 g de sucre semoule
- 50 g de glucose
- 50 g d'eau

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités jusqu'au caramel, stopper la cuisson et réserver.



1 Garnir les choux avec la crème passion chocolat caraïbe.



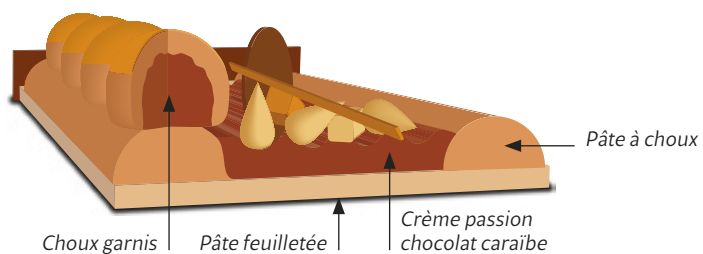
2 Les tremper dans le caramel, les déposer aussitôt dans un moule en silicone demi-sphérique de 4 cm de diamètre et laisser cristalliser.



3 Coller les choux garnis sur les deux grands côtés de la base avec le caramel.



4 Au centre, pocher la crème passion chocolat caraïbe.





Tonka

MONTAGE

Dans un cadre (de 60 x 40 x 5 cm), déposer une dacquoise noisette, couler la mousse chocolat puis la recouvrir avec les brisures de crumble et les incruster à l'aide d'une taloche. Dresser une couche de suprême vanille tonka, verser le coulis griotte et finir de garnir avec le suprême vanille tonka. Bloquer au grand froid entre chaque opération.

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur le dessus, pocher le suprême vanille tonka restant à l'aide d'une douille unie (n° 8). Retirer le cadre, découper des entremets (de 20 x 20 cm), appliquer sur le tour, des plaquettes de chocolat.

Décor : au choix.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 6 ENTREMETS

CRUMBLE

- 1 kg de beurre
- 1 kg de sucre semoule
- 1 kg de farine T. 45
- 1 kg de poudre d'amande blanche
- 2,5 g de sel

PROCÉDÉ

Couper le beurre en petits dés et le travailler avec les ingrédients restants jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. L'étaler sur une plaque et cuire dans un four à 160 °C pendant 30 minutes environ.

DACQUOISE NOISETTE

- 900 g de blancs d'œufs (soit 30)
- 150 g de sucre semoule
- 1,05 kg de poudre de noisette
- 670 g de sucre glace

PROCÉDÉ

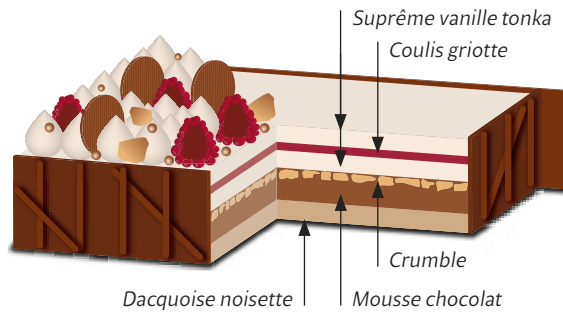
Monter les blancs avec le sucre semoule puis incorporer les ingrédients restants. Dresser 650 g d'appareil sur une feuille de papier cuisson (de 60 x 40 cm), cuire dans un four à 180 °C pendant 45 minutes environ.

MOUSSE CHOCOLAT

- 300 g de sirop à 30 °B
- 100 g d'œufs (soit 2)
- 240 g de jaunes d'œufs (soit 12)
- 600 g de couverture noire à 64 % fondue à 40 °C (Manjari - Valrhona)
- 800 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Cuire le sirop à 30 °B jusqu'à 118 °C, le verser sur les œufs et les jaunes montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement (pâte à bombe). Mélanger la couverture fondue avec la pâte à bombe puis incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt. →



COULIS GRIOTTE

- 1,5 kg de purée de griotte
- 150 g de sucre semoule
- 12 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 24 g)

PROCÉDÉ

Chauffer la moitié de la purée de griotte avec le sucre jusqu'à 80 °C, ajouter et fondre la gélatine puis incorporer la purée de griotte restante. Dresser aussitôt.

SUPRÊME VANILLE TONKA

- 765 g de crème
- 10 gousses de vanille fendues et grattées
- 10 fèves de tonka
- 22 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 44 g)
- 600 g de sucre semoule
- 245 g de jaunes d'œufs (soit 12)
- 3,5 kg de crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la vanille et les fèves de tonka, laisser infuser, chinoiser sur la gélatine et la laisser fondre. Cuire le sucre à 118 °C, verser sur les jaunes et monter le tout jusqu'à complet refroidissement (pâte à bombe). Dans la crème infusée, mélanger la pâte à bombe puis la crème fouettée, dresser aussitôt.



Dans un cadre (de 60 x 40 x 5 cm), déposer une dacquoise noisette.



Couler la mousse chocolat.



Recouvrir avec les brisures de crumble et les incruster à l'aide d'une taloche.



Dresser une couche de suprême vanille tonka.



Verser le coulis griotte.



Sur le dessus, pocher le suprême vanille tonka à l'aide d'une douille unie (n° 8).

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

Le glaçage

PAR JEREMY DELTEIL, FORMATEUR À L'ENSP



GÉNÉRALITÉS

Les glaçages sont des éléments de décor importants. Ils permettent également de ralentir le dessèchement du produit sur lequel ils sont appliqués mais ils doivent être dressés le plus finement possible pour limiter l'apport en sucre. Les glaçages conviennent plus particulièrement aux pâtisseries de boutique.

Il existe une multitude de recettes qui sont adaptées aux différentes applications : mousses, desserts au chocolat, entremets glacés...

Les glaçages présentés ci-après sont des bases pour entremets.

CONSEILS DU CHEF

- Faire fondre partiellement (environ les 3/4) du glaçage au bain-marie et mixer avant l'utilisation pour obtenir une fluidité optimale, tout en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air.
- La température d'utilisation est de 30 °C, celle-ci variant de quelques degrés en fonction des applications.

Glaçage miroir noir

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

- 200 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 150 g de glucose
- 35 g de sucre inverti
- 110 g de cacao en poudre
- 135 g d'eau
- 400 g de sucre semoule
- 140 g de masse gélatine (soit 20 g de gélatine en poudre 165 blooms

réhydratée avec 120 g d'eau froide)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec le glucose et le sucre inverti. Ajouter le cacao en poudre tamisé et porter à nouveau à ébullition.

En parallèle, dans une autre casserole, porter l'eau à ébullition avec

le sucre semoule et cuire à 110 °C. Verser le sucre cuit dans la première masse et redonner une ébullition. Chinoiser le mélange dans un cul-de-poule, ajouter la masse gélatine et la laisser fondre. Mixer le glaçage sans incorporer d'air, filmer au contact, refroidir rapidement et réserver au froid. Utiliser à 30 °C.

RÉALISATION DU GLAÇAGE MIROIR NOIR



1 Dans l'appareil, ajouter le cacao en poudre tamisé et porter à nouveau à ébullition.



2 En parallèle, dans une autre casserole, porter l'eau à ébullition avec le sucre semoule et cuire à 110 °C.



3 Verser le sucre cuit dans la première masse et redonner une ébullition.



4 Mixer le glaçage sans incorporer d'air.

Glaçage blanc (ou coloré)

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

- 310 g de sucre semoule
- 22 g de fécule de pomme de terre
- 125 g de lait
- 250 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 175 g de glucose
- 90 g de masse gélatine (soit 13 g de gélatine en poudre 165 blooms réhydratée avec 77 g d'eau froide)

- QS de colorant blanc (ou autre, au choix)

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre semoule avec la fécule.

Dans une casserole, chauffer le lait avec la crème et le glucose, ajouter le mélange sucre semoule et fécule,

puis cuire le tout à 103 °C. Verser l'appareil dans un cul-de-poule, ajouter la masse gélatine et le colorant.

Laisser fondre la gélatine, mixer le glaçage sans incorporer d'air, filmer au contact, refroidir rapidement et réserver au froid. Utiliser à environ 28-30 °C.

RÉALISATION DU GLAÇAGE BLANC (OU COLORÉ)



1 Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre semoule avec la fécule.



2 Dans une casserole, chauffer le lait avec la crème et le glucose, ajouter le mélange sucre semoule et fécule.



3 Cuire le tout à 103 °C.



4 Mixer le glaçage sans incorporer d'air.

Finger perle

INSERT

Dans un cadre (de 20 x 20 x 4,5 cm), déposer un biscuit chocolat, étaler la compotée de mûre et recouvrir avec le second biscuit chocolat. Couler le crémeux yuzu, lisser et bloquer au grand froid. Détailler en rectangles (de 10 x 1,5 cm) et les réserver au grand froid.

MONTAGE

Garnir un moule oblong (Silikomart SF248) avec 30 g de bavaroise chocolat lait, disposer un insert à l'envers et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Réaliser 2 glaçages, un violet et un bronze. Les verser successivement dans un verre mesureur et les mélanger « d'un coup de couteau ». Glacer le finger avec le mélange en décrivant des cercles au-dessus pour obtenir l'effet rayé. Poser dessus un rectangle oblong de chocolat lait puis ajouter la chantilly chocolat, une mûre et un fil de chocolat. Disposer le finger sur un sablé gianduja.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 24 PERSONNES

SABLÉ GIANDUJA

- 500 g de crumble cuit
- 250 g de gianduja noisette lait

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, broyer le crumble cuit encore chaud puis ajouter le gianduja. Laisser fondre puis étaler l'appareil dans un cadre (de 30 x 40 cm). Laisser prendre au froid puis détailler à l'aide d'un découpoir oblong (fourni avec le moule Silikomart).

BISCUIT CHOCOLAT

- 15 g de cacao pâte
- 30 g de beurre
- 50 g de cassonade
- 30 g de poudre d'amande
- 55 g de farine
- 4,5 g de levure chimique
- 15 g de cacao en poudre
- 1 g de sel
- 105 g d'œufs (soit 2)
- 30 g de sucre inverti
- 50 g de crème liquide à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Fondre le cacao pâte avec le beurre à 50 °C. Dans un cul-de-poule, mélanger les ingrédients restants, incorporer la première masse puis étaler l'appareil dans deux cadres (de 20 x 20 cm) posés sur un tapis siliconé. Cuire dans un four à 170 °C pendant 8 minutes environ.

COMPOTÉE DE MÛRE

- 120 g de purée de mûre (Capfruit)
- 25 g de purée de cassis (Capfruit)
- 25 g de purée de framboise (Capfruit)
- 10 g de glucose
- 5 g de pectine NH
- 20 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Chauffer les purées de fruits avec le glucose, ajouter la pectine mélangée avec le sucre et porter le tout à ébullition. Dresser aussitôt.

CRÉMEUX YUZU

- 50 g de purée de yuzu (Capfruit)
- 15 g de sucre semoule
- 55 g d'œuf (soit 1)
- 40 g de couverture blanche (Opalys)
- 10 g de beurre de cacao

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la purée de yuzu avec le sucre semoule et l'œuf. Verser sur la couverture et le beurre de cacao, laisser fondre et mixer.

BAVAROISE CHOCOLAT LAIT

- 100 g de lait
- 310 g de crème liquide à 35 % de M.G. (100 + 210)
- 100 g de jaunes d'œufs (soit 5)

- 47 g de masse gélatine (soit 6,5 g de gélatine en poudre 165 blooms réhydratée avec 40,5 g d'eau froide)
- 220 g de couverture lait à 40 % (Jivara)

PROCÉDÉ

Cuire le lait avec 100 g de crème et les jaunes à 85 °C ; hors du feu, ajouter la gélatine, verser sur la couverture hachée, laisser fondre et mixer. Refroidir à 33 °C, incorporer la crème restante montée mousseuse. Dresser aussitôt.

CHANTILLY CHOCOLAT

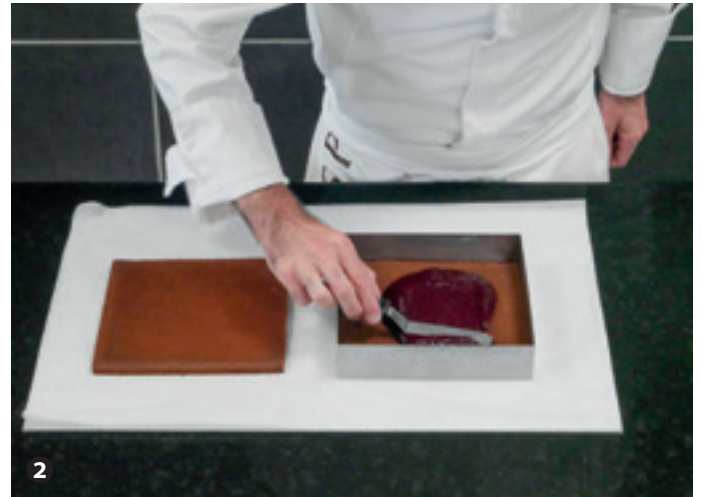
- 50 g de lait
- 415 g de crème liquide à 35 % de M.G. (50 + 365)
- 5 g de glucose
- 5 g de sucre inverti
- 180 g de couverture noire à 70 % (Guanaja)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec 50 g de crème, le glucose et le sucre inverti. Verser sur la couverture, laisser fondre et mixer puis incorporer la crème restante froide. Réserver au froid. Au moment, monter comme une chantilly.



Détailler le sablé gianduja à l'aide d'un découpoir oblong.



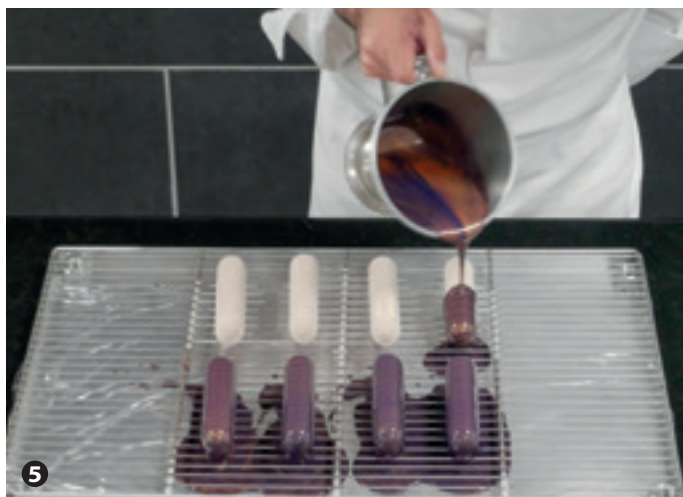
Verser la compotée de mûre sur le biscuit chocolat et étaler.



Détailler le cadre en inserts (de 10 x 1,5 cm).



Disposer un insert à l'envers.



Glacer le finger avec le mélange de glaçages en décrivant des cercles au-dessus pour obtenir l'effet rayé.



Pocher la chantilly chocolat sur les fingers.

INTERPRÉTATION CULINAIRE D'UNE DÉGUSTATION VERTICALE

PAR JEAN-LUC DENONAIN

ce mois-ci, **le poulet aux écrevisses**

Le poulet aux écrevisses, qu'est-ce que c'est ?

C'est un sauté de poulet avec des oignons et des champignons dans une sauce au vin et à la tomate.

Un peu d'histoire

Poulet aux écrevisses ou poulet à la Marengo ?

Une question de bataille.

En effet, selon la tradition, c'est le 14 juin 1800, alors que Napoléon bataillait contre les Autrichiens, que le cuisinier Dunan, afin de satisfaire la faim du général, envoya ses aides dans la campagne environnante en quête de nourriture et ustensiles de cuisine. Un poulet, quelques écrevisses, 1 litron de vin blanc, des oignons, des tomates... Et le chef fit le reste. Napoléon, ravi de cette improvisation réussie exige aussitôt qu'on lui serve le plat après chaque bataille.

Ainsi naquit le poulet à la Marengo. Sauf que parfois, ayant quelques difficultés à se fournir en écrevisses, le cuisinier Dunan les remplaçait par des champignons. Dès lors, les écrevisses devinrent « facultatives » et pour marquer leur présence lorsqu'elles se rajoutaient au plat, celui-ci devenait le « poulet aux écrevisses ». Au fil du temps, elles s'effacèrent définitivement de la recette originale. Et le poulet aux écrevisses se distingua du poulet à la Marengo.

Dégustons !

Du « plaisir des papilles » au « plaisir des yeux puis des papilles », quelques années suffirent. Découvrons chronologiquement une recette étonnante.



© Shutterstock

En l'an 1988

POULET SAUTÉ AUX ÉCREVISSES.

Recette d'Yves Thuriès parue dans notre numéro 5 en page 38.

La première parution de cette recette fut dans le Livre de Recettes d'un Compagnon du Tour de France d'Yves Thuriès. C'est la recette classique.

En 1989

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉCREVISSES ET DAUPHIN.

Recette de Didier Juin parue dans notre numéro 10 en page 59.

Alors chef du restaurant Androuet célèbre pour sa cuisine au fromage, c'est naturellement que Didier s'est approprié cette recette en l'accommodant avec du dauphin.

En 1991

POULET NOIR FERMIER DE CHALLANS AUX LANGOUSTINES.

Recette de Jean-Luc Rousseau parue dans notre numéro 28 en page 27.

Jean-Luc, chef Vendéen, remplace les écrevisses par des langoustines. Quoi de plus juste avec l'océan à ses pieds ? L'alliance volaille crustacé est respectée.

En 2003

GASPACHO D'ÉCREVISSES AU JUS DE LÉGUMES, CROUSTILLES DE QUEUES EN BROCHETTES, BOULGOUR TENDRE ET AILERONS DE VOLAILLE.

Recette de Philippe Brun parue dans notre numéro 153 en page 23.

Philippe revisite les codes de la recette initiale. Il n'utilise que les ailerons de volaille, quant à la tomate, elle est servie en gaspacho et les écrevisses en brochette de kadaïf. En garniture, du boulgour. Il fallait oser.

En 2014

TIMBALE DE MACARONIS AUX ABATTIS DE VOLAILLE TRUFFÉS ET AUX ÉCREVISSES.

Recette d'Olivier Pistre, Jean-François Bury et Thomas Guichard parue dans notre numéro 265 en page 32.

Ces compères, Champions du Monde Traiteur 2015 nous proposent une revisite de l'alliance volaille écrevisses. Une version traiteur haut de gamme pour le « plaisir des yeux puis des papilles ».

Synthèse

Des ingrédients rustiques pour une recette goûteuse riche en saveurs. Une base évolutive pour les cuisiniers les plus audacieux qui décomposent pour mieux recomposer dans une cuisine toujours en mouvement.



© Photovova/Shutterstock.com

1988

LES VIANDES

POULET SAUTÉ AUX ECRESSSES

INGRÉDIENTS : 4 à 6 personnes

Poulet fermier de 1,5 kg environ	1
Petits champignons de Paris	250 g
Écrevisses	1 500 g
Sel, poivre, beurre clarifié	QS
Echalotes hachées (100 + 100)	200 g
Tomates émondées, épépinées, hachées ..	250 g
Vin blanc sec	250 g
Fond blanc de volaille	250 g
Huile d'arachide, beurre clarifié	QS
Gousses d'ail écrasées	3
Cognac	100 g
Madère	100 g
Concentré de tomate	50 g
Crème fraîche	500 g
Branches d'estragon	QS

PRÉPARATION :

Vider le poulet, le découper en 8 morceaux.
Trier les champignons, les laver.
Châtrer les écrevisses au moment de l'emploi.
Facultatif : pour le décor, en trusser une par convive.
Les cuire à la vapeur ou au court-bouillon.

PROCÉDÉ :

Dans un sautoir, chauffer le beurre clarifié et faire rãdir les morceaux de poulet préalablement assaisonnés sel et poivre. Cuire à couvert, les garder peu colorés (15 à 20mn de cuisson environ). Réserver au chaud. Dans ce même sautoir dégraissã, faire suer 100 g d'ãcha-

lotes hachães, ajouter la chair de tomate, dãtacher tous les sucs, mouiller de vin blanc et rãduire. Incorporer le fond blanc de volaille et si nãcessaire, rãduire à nouveau. Réserver ce dãglaçage.

Toujours dans ce mãme sautoir, faire chauffer le beurre clarifié et l'huile d'arachide. Y jeter les écrevisses chãtrães, les faire revenir sur feu vif jusqu'à coloration de toutes les écrevisses. Ajouter les ãchalotes et l'ail ãcrasã, faire revenir l'ensemble, verser le Cognac, le Madère, le concentrã de tomate, les branches d'estragon ou autre, et la crãme. Porter à ãbullition et cuire 3 mn environ. Retirer les écrevisses en laissant toujours la sauce sur le feu. Sãparer coffres et queues, piler les coffres et les remettre dans la sauce. Ajouter le dãglaçage du poulet, laisser cuire et rãduire.

Dãcortiquer les queues d'ãcrevisses, les rãserver avec les morceaux de poulet.

Cuire les champignons dans un peu d'eau lãgãrement citronnãe, ajouter noix de beurre et sel.

FINITION :

Passer la sauce au chinois. La mettre au point en rãduisant si nãcessaire. Porter à ãbullition, dãposer les morceaux de poulet, les queues d'ãcrevisses et les champignons bien ãgouttãs. Couvrir. Laisser à feu doux, pour osmose, pendant 20 mn environ; ne plus faire bouillir.

PRÉSENTATION :

Servir sur plat ou sur assiette.



1989

Androuet



SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ECRESSISSES ET DAUPHIN

INGRÉDIENTS : 4 personnes

Coffres de poulets de Bresse	2
Ecrevisses	10
Huile	100 g
Carottes en brunoise	2
Oignons en brunoise	2
Cognac	50 g
Ricard	50 g
Bouquets garnis	2
Vin blanc	200 g
Feuilles d'estragon blanchies	12
Sel, poivre, farine	QS
Beurre (100 + 100)	200 g
Fond de volaille	750 g
Dauphin (fromage)	1/2
Crème	100 g
Pâtes fraîches	200 g

PRÉPARATION :

Châtrer les écrevisses, les faire revenir à l'huile, ajouter la moitié des brunoises de carottes et d'oignons; dégraisser, déglacer Cognac et Ricard, ajouter 1 bouquet garni et le vin blanc. Cuire 8 mn environ, réserver

separément cuisson et écrevisses. Lever les suprêmes des coffres des poulets de Bresse en gardant le manchon, réserver.

PROCÉDÉ :

Assaisonner, fariner légèrement les suprêmes, les faire revenir au beurre, dégraisser, ajouter les brunoises de carottes et d'oignons restantes, le fond de volaille, la cuisson des écrevisses et le bouquet garni. Cuire 10 mn, ajouter le Dauphin, cuire 10 mn environ, réserver les suprêmes; réduire la sauce, mixer, ajouter la crème; réduire à nouveau, assaisonner, passer au chinois, réserver.

FINITION :

Cuire les pâtes fraîches dans une eau bouillante salée; égoutter, rincer, passer au beurre, assaisonner. Réchauffer suprêmes et écrevisses dans la sauce.

PRÉSENTATION :

Sur une assiette, poser un suprême et des pâtes, napper de sauce; disposer autour des écrevisses. Décor : feuilles d'estragon.

1991

VENDEÛNNES

Jean-Luc ROUSSEAU



POULET NOIR FERMIER DE CHALLANS AUX LANGOUSTINES

INGRÉDIENTS : 4 personnes

Poulet noir fermier de Challans	1
Langoustines	800 g
Huile, sel, poivre, sucre	QS
Petits pois frais	500 g
Oignons blancs avec tiges	150 g
Pommes de terre de Noirmoutier	800 g
Echalote ciselée	50 g
Cognac	50 g
Fond de volaille	250 g
Crème fraîche	250 g
Coulis de langoustines	250 g
Beurre de Montaigu (ou autre)	180 g

PRÉPARATION :

Flamber, vider, désosser et découper le poulet en morceaux; avec la carcasse, préparer un fond de volaille, réserver.
 Décortiquer les langoustines à cru, prélever 4 têtes pour le décor, les cuire à la vapeur, réserver.
 Sauter les queues de langoustines au beurre, réserver.
 Ecosser, laver les petits pois, puis les cuire à l'anglaise, les tenir croquants; rafraîchir, réserver.
 Peler, glacer les oignons à blanc, réserver.
 Tourner les pommes de terre, les cuire à la vapeur, réserver.

PROCÉDÉ :

Dans une cocotte, faire revenir le poulet à l'huile, y ajouter l'échalote ciselée, flamber au Cognac, mouiller fond de volaille, cuire les cuisses pendant 40 minutes, les ailes pendant 30 minutes environ, réserver. Passer, puis réduire aux 3/4 le fond de cuisson.

SAUCE :

Réduire la crème fraîche de moitié avec le coulis de langoustines, ajouter le fond de cuisson, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre.

FINITION ET PRÉSENTATION :

Réchauffer les queues de langoustines dans un peu de sauce.
 Escaloper les morceaux de poulet.
 Napper de sauce le fond d'une assiette, disposer 3 pommes de terre, puis au centre un oignon blanc glacé. Dresser en demi-lune les escalopes de poulet et les queues de langoustines, puis parsemer les petits pois tout autour de l'assiette.
 Décor : tête de langoustine lustrée.

Jean-Luc ROUSSEAU - Restaurant l'Halbran
LA ROCHE-SUR-YON

● les recettes de Philippe Brun

gaspacho d'écrevisses au jus de légumes, croustilles de queues en brochettes, boulgour tendre et ailerons de volaille

◆ Ingrédients 8 personnes

24	Écrevisses (du Lac Léman)
QS	Concentré de tomate, safran, paprika, gros sel, piment, estragon, sel, poivre, court-bouillon, ciboulette, monoglutamate de sodium (exhausteur de goût)
	Anglaise (pour paner) :
QS	Farine
5	Cœufs battus
1	Botte de ciboulette hachée
1	Botte d'estrageon hachée
350 g	Pâte kadaïf (ou pâte à philo)
400 g	Tomates
1	Poivron rouge
1	Concombre
1	Branche de céleri
	Assaisonnement :
50 g	Huile d'olive
25 g	Vinaigre de Xérès
QS	Sauce anglaise, tabasco, chile habaïero rouge (épice mexicaine), estrageon haché
160 g	Boulgour moyen (blé dur précuit concassé)
2	Échalotes
12	Pois gourmands en brunoise
12	Radis en brunoise
24	Ailerons de volaille manchonnés

Préparation Châtrer les écrevisses, les cuire au court-bouillon, séparer coffres et queues ; décortiquer ces dernières, les embrocher, puis les paner à l'anglaise avec ciboulette et estrageon hachés et la pâte kadaïf ciselée, réserver au froid.

Gaspacho Centrifuger tous les légumes. Faire revenir les coffres d'écrevisses, mouiller avec le jus de légumes centrifugé, infuser pendant 30 minutes, laisser reposer pendant 30 minutes environ ; passer, refroidir, incorporer l'assaisonnement, réserver.

Boulgour Cuire le boulgour avec les échalotes, comme un riz pilaf ; refroidir, incorporer les brunoises de pois gourmands et de radis.

Cuisson Frire les brochettes d'écrevisses à 160°, éponger, assaisonner avec du monoglutamate de sodium et du sel fin. Frire les ailerons de volaille à 140°, éponger, assaisonner.



Assiette : Dudson.

Finition et présentation Dans une assiette, dresser le boulgour à l'aide d'un cercle de 6 cm de diamètre, verser le gaspacho bien émulsionné, disposer 3 brochettes en « tipi » et 3 ailerons de volaille. Décor : coffres d'écrevisses.

Vin conseillé Pouilly-Fuissé - « Les Reisses » 2001 - R. Denogent, jeune et

nervex ou un Côtes du Rhône blanc. Crozes-Hermitage « Mûle Blanche » de la Maison Jaboulet ; tous conforteront la tonicité des écrevisses et joueront la connivence avec la fraîcheur du gaspacho et du boulgour.
« Des écrevisses et de la volaille ! Du traditionnel poulet aux écrevisses » - P.B.

2014

Les recettes traiteur du Shangri-La Hôtel

TIMBALE DE MACARONIS AUX ABATTIS DE VOLAILLE TRUFFÉS ET AUX ÉCREVISSES

INGRÉDIENTS 8 personnes

200 g	Crêtes de coq
500 g	Fond blanc
3	Gousses d'ail (1 + 1 + 1)
QS	Thym, Persinette® Cress (micro-végétaux - Koppert Cress), sel, poivre, beurre, beurre clarifié
200 g	Rognons de coq
24	Écrevisses
200 g	Blancs de volaille
1 l	Crème liquide (200 + 800)
100 g	Truffes (tuber melanosporum) hachées (30 + 40 + 30)
4	Gésiers crus
50 g	Gros sel
200 g	Graisse de canard
50 g	Vieux parmesan (30 + 15 + 5)
500 g	Macaronis (bucatinis n° 15)
200 g	Jus de volaille

PRÉPARATION

Blanchir les crêtes de coq, les éplucher et les cuire avec du fond blanc, une gousse d'ail et un peu de thym, assaisonner légèrement. Les parer et les détailler en petites pointes régulières, réserver.

Blanchir les rognons de coq une fois puis les cuire dans du fond blanc avec une gousse d'ail et du thym pendant 25 minutes environ, assaisonner légèrement. Les éplucher à chaud et réserver.

Châtrer les écrevisses, les cuire dans de l'eau bouillante très salée pendant 1 minute 30 environ. Les décortiquer et les réserver.

FARCE FINE DE VOLAILLE

Mixer les blancs de volaille avec 200 g de crème, assaisonner et passer au tamis. Réserver un tiers de la farce nature et ajouter 30 g de truffe hachée dans la farce restante. Réaliser des quenelles avec la farce truffée et les pocher dans le fond blanc restant, égoutter, réserver.

CRÈME RÉDUITE À LA TRUFFE

Réduire la crème liquide restante à feu doux jusqu'à l'obtention de 300 g de liquide, ajouter 40 g de truffe hachée puis assaisonner et réserver.

GÉSIFIERS CONFITS

Parer les gésiers, les couper en 8, les mettre au gros sel pendant 30 minutes environ puis les rincer.

Les confire dans la graisse de canard pendant 2 heures environ avec un peu de thym et une gousse d'ail écrasée. Réserver.

TUILE DE PARMESAN

Saupoudrer 30 g de parmesan sur une plaque et cuire dans un four sec à 150 °C pendant 4 minutes environ. Détailler des disques de 2 cm de diamètre et les réserver.

PROCÉDÉ

Cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée pendant 9 minutes et les refroidir légèrement. Les lier avec un peu de beurre fondu et 15 g de parmesan puis les disposer côte à côte sur un papier sulfurisé. Étaler une fine couche de farce fine de volaille nature puis découper des disques de 8 cm de diamètre à l'aide d'un découpoir et des bandes (de 50 x 5 cm).

MONTAGE

Dans un cercle de 8 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, déposer un disque de macaronis puis le chemiser avec une bande de macaronis et monter par couches : disques de macaronis et crème réduite à la truffe. Fermer avec un disque de macaronis.

CUISSON

Au moment, napper légèrement les timbales avec de la crème réduite, les saupoudrer avec 5 g de parmesan et les cuire dans un four à 180 °C pendant 12 minutes environ.

FINITION

Faire revenir les abattis dans un beurre moussieux, ajouter la truffe restante hachée, déglacer avec le jus de volaille et poivrer.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une timbale et la lustrer avec du beurre clarifié. Disposer les abattis, les queues d'écrevisses puis les quenelles de farce à la truffe.

Décor : petites tuiles de parmesan, Persinette® Cress.

VIN CONSEILLÉ

Meursault 1^{er} Cru Genevrières - « Hospices de Beaune » - « Cuvée Baudot » 2011 - Domaine Boillot.

C'est une barrique achetée aux enchères des Hospices de Beaune pour le Shangri-La Hôtel Paris. C'est un grand chardonnay sur le climat des Genevrières, ses arômes de fruits blancs et d'épices iront à merveille avec cette timbale de macaronis.



2014

Timbale de macaronis...



CÔTÉ LIVRES



MIRAZUR

Auteur : Mauro Colagreco - Photographies : Eduardo Torres
 À travers les 372 pages de ce livre et ses 65 recettes, le chef Mauro Colagreco nous invite à découvrir l'âme de son restaurant *Mirazur*. Dans son établissement situé à Menton, dernière petite ville française de la Côte d'Azur avant l'Italie, la cuisine est au diapason de l'environnement : le menu est établi quotidiennement en fonction de la disponibilité des meilleurs produits locaux et les plats ainsi élaborés reflètent l'histoire et la tradition des producteurs de la région. En résumé, ce livre exprime la modernité de l'une des plus hautes gastronomies du monde, où convergent quelques-unes des traditions les plus admirées : le savoir-faire français et la *bella vita* italienne.

Alain Ducasse Édition - 372 pages - 59 €



WORKSHOP - LA CUISINE EN PAS À PAS

Auteur : Thierry Molinengo

Qui ne s'est pas retrouvé un jour avec ce doute terrible : comment découper proprement un poulet, lever des filets d'une sole, cuire un potimarron ou réussir une gelée aux mûres ? C'est l'objet de ce livre très pédagogique, qui explique comment identifier, nettoyer, préparer, découper, cuire, associer les aliments qui composent nos plats. Viandes, poissons, légumes, fruits, décoration... Thierry Molinengo, bras droit de Guy Martin au *Grand Véfour* à Paris et formateur à l'atelier du chef doublement étoilé, passe tout au crible à travers 3000 photographies, 130 recettes, 2750 pas à pas, 280 techniques et tours de main, 115 fiches produits.

Éditions de La Martinière - 1280 pages - 35 €



GALETTES

Auteurs : Christophe Felder et Camille Lesecq - Photographies : Laurent Fau

Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée de fruits confits, la galette est un rendez-vous, une douceur que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de retrouvailles, de tradition et la fève pour désigner le roi ou la reine d'un jour. La galette est aussi une véritable source d'inspiration pour les pâtisseries. Christophe Felder et Camille Lesecq rivalisent d'imagination pour nourrir la nôtre et partagent leur savoir-faire avec pédagogie et générosité. Pas à pas, les deux complices détaillent les recettes de base pour réaliser les feuilletages, pâtes levées, crèmes et décors... Le tout accompagné de croquis de montage tout aussi ludiques.

Éditions de La Martinière - 160 pages - 16,90 €



SENSATIONS EN CHAMPAGNE

Auteurs : Arnaud Lallement et Philippe Toinart - Photographies : Matthieu Cellard

Quand on lit ou on entend le mot « champagne », on pense, bien évidemment, la plupart du temps à la subtile boisson pétillante, témoin des plus grandes fêtes et des moments privilégiés, avant d'envisager le territoire. Car nulle autre région n'est à ce point associée à un produit de son terroir. Arnaud Lallement, chef officiant à *L'Assiette Champenoise* (restaurant triplement étoilé au guide Michelin), conscient de cette richesse géographique et gastronomique, y a ancré sa cuisine, perpétuant l'héritage familial. Cet ouvrage magnifie des produits nobles et révèle la diversité tant de la Champagne que du champagne.

Éditions de La Martinière - 416 pages - 49,90 €

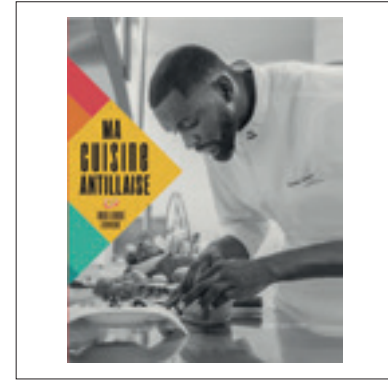


UNE AUTRE IDÉE DU PAIN

Auteurs : Nathaniel Doboin et Thomas Tefri-Chambelland - Photographies : Laurent Grandadam

Ce livre retrace l'histoire d'un duo singulier : Nathaniel Doboin, ancien professeur de biologie reconverti en boulanger, et Thomas Tefri-Chambelland, entrepreneur globe-trotteur. Ces deux esprits libres et créatifs ont réinterprété le pain au cœur d'une expérience inédite, *Chambelland*, un moulin et une boulangerie bio naturellement sans gluten, à base de farine de riz. Alliant plaisir et bien-être, cet ouvrage présente 40 recettes salées et sucrées, de la panification, expliquée pas à pas, à des créations surprenantes. En prime, 5 recettes de chefs (Pierre Sang, Julien Boscus, Olivier Gaslain, David Toutain, Jessica Préalpato) qui ont adopté ce pain dans leurs restaurants.

Éditions de La Martinière - 192 pages - 29,90 €



MA CUISINE ANTILLAISE

Auteur : Jean-Rony Leriche - Photographies : Charlotte Daynes

Formé auprès du chef étoilé Frank Renimel, Jean-Rony Leriche jongle avec les casquettes dans son restaurant toulousain *Leriche de saveurs* : cuisinier, pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur et barman. Issu du métissage antillais, il présente dans ce livre sa cuisine des îles de la Caraïbe, une cuisine qu'il pratique avec passion tous les jours : quarante recettes coup de cœur. On y trouve les incontournables de la tradition antillaise, avec LA touche gastronomique du chef maître restaurateur, reconnu par le Gault & Millau, également professeur de cuisine : Velouté de giraumon et Acras, Chiquetaïlle de morue, Ouassous flambés, Féroce d'avocat et Tourments d'amour...

Éditions Brigitte Éveno - 96 pages - 19,90 €

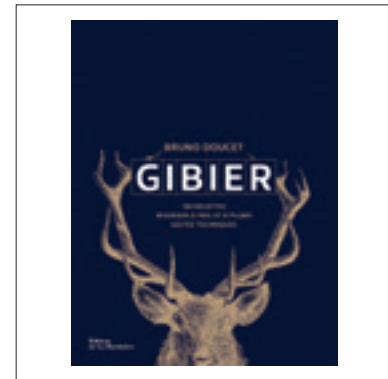


LA NATURALITÉ

Auteurs : Alain Ducasse et Camille Labro - Photographies : Benjamin Schmuck

Poissons, légumes, céréales : Alain Ducasse a conçu sa cuisine de la Naturalité au Plaza Athénée autour de cette trilogie qui constitue l'essentiel de la carte de son restaurant. Aller vers une alimentation plus en accord avec la nature, plus saine, meilleure pour la santé et plus respectueuse est une nécessité absolue pour le Chef. Les producteurs, produits et recettes sont au cœur de la Naturalité d'Alain Ducasse. Des textes et des photos qui rendent avant tout hommage aux femmes et aux hommes engagés dans une démarche durable et qui fournissent des produits de grande qualité, au meilleur de leur saison. Une cuisine éthique et durable, et encore plus savoureuse, illustrée à travers une trentaine de recettes.

Alain Ducasse Édition - 359 pages - 150 €



GIBIER

Auteur : Bruno Doucet - Photographies : Louis Laurent Grandadam

De plus en plus décriée à l'ère actuelle du végétarisme et du véganisme, la chasse peut être un sujet controversé. Avec passion et savoir-faire, le chef Bruno Doucet (*La Régallade* - Paris) nous prouve dans cet ouvrage que l'amour de la chasse, de la cuisine et de la nature ne sont pas incompatibles. Le chef nous initie à cette pratique et ce champ culinaire bien particulier dans un esprit de partage de connaissances et de techniques. De l'histoire de la chasse aux différentes manières de la pratiquer, de fiches produits détaillées sur la préparation et la découpe, il nous livre une conception personnelle à travers 100 recettes unissant le terroir et la chasse en une cuisine authentique.

Éditions de La Martinière - 384 pages - 49 €

numéros antérieurs

TOUJOURS DISPONIBLES

sauf les numéros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16
17 - 18 - 19 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 33 - 34 - 135 - 262 - 266 - 291 - 292.

Cher lecteur,
Désormais, le sommaire des numéros antérieurs
ne paraîtra plus dans nos pages. Vous pourrez consulter tous
les numéros disponibles sur notre site www.thuriesmagazine.fr



Les numéros antérieurs - collections 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 : 9,90 € (France uniquement).
Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :

➔ sur Internet

www.thuriesmagazine.fr

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➔ par courrier

voir bon de commande page de gauche

➔ par téléphone

05 63 56 16 06

muni de votre carte bancaire



CARNET D'ADRESSES

L'album de

THIERRY MARX
Mandarin Oriental Paris
251, rue Saint-Honoré
75001 Paris
Tél. : 01 70 98 78 88

Les recettes de

JÉRÔME BANCTEL

Les desserts de

ADRIEN SALAVERT
La Réserve
42, avenue Gabriel
75008 Paris
Tél. : 01 58 36 60 60

Que se passe-t-il à Paris..?

JACKY RIBAUT
L'Ours
10, rue de l'Église
94300 Vincennes
Tél. : 01 46 81 50 34

En aparté

LUC GUILLET
Maison Guillet
78, place Jean-Jaurès
26100 Romans-sur-Isère
Tél. : 04 75 02 26 80

La pâtisserie de

DAVID BERNARD
Pâtisserie D'Jolly
16, rue Chaudrier
17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 41 26 95

La technique sucrée du mois par

JÉRÉMY DELTEIL
ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarrier
43200 Yssingeaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Shopping

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com

BRUNO PELLÉ

Les Flûtes Celtes
3, rue Jean-Jaurès
29120 Pont-l'Abbé
Tél. : 06 03 72 21 41
contact@flutes-celtes.com
www.flutes-celtes.com

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA VOLAILLE DE BRESSE

Bois de Chize
71500 Branges
Tél. : 03 85 75 10 07



Portrait en couverture :
Luc Guillet © Stéphane de Bourgies



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriasmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99
magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.
Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.
Secrétaire de direction : Annick Adami.
Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.
Rédacteur : Jean-Luc Denonain.
Rédacteur graphiste : Luc Darlon.
Photographe : Pascal Lattes.
Comptabilité : Maryse Almon, Éliette Bouyssou.

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

IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE COMMERCIAL

Guillaume Bosc-Thuriès
guillaume@thuries.fr

SERVICE ABONNEMENT

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

SERVICE DES VENTES-RÉASSORTS

uniquement réservé aux marchands de journaux
CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc
Tél. : 01 40 47 65 91 - sleluc@cauris-media.com
Réassort et anciens numéros
Guillaume Bosc-Thuriès - Tél. : 05 63 56 07 77

PUBLICITÉ

Thuriès Gastronomie Magazine
Guillaume Bosc-Thuriès, Martine Occhipinti
Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77 - Fax : 33 (0)5 63 56 16 99

Thuriès Gastronomie Magazine
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la S.A.R.L. SOPRESCO

Gérant : Yves Thuriès
Dépôt légal : octobre 2018
Commission Paritaire : n° 0520 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriès 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles
de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit à l'ACPM-OJD



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

Cher Lecteur,

Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.
Si vous rencontrez une quelconque malfaçon, n'hésitez pas à nous en informer
par mail, magazine@thuries.fr ou par téléphone au 05 63 56 07 77.

Merci de votre fidélité. *L'équipe commerciale*

Rangez
vos magazines
dans leur
écrin



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 23,90 €

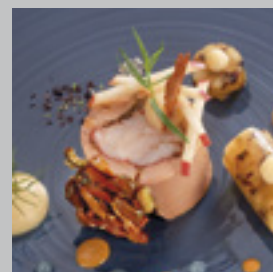
DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain
numéro 304
novembre 2018



L'album de
Jean-Yves Schillinger
JY'S à Colmar

Les recettes de
Arnaud Lallement

Les desserts de
**Sébastien Leproux
& Grégory Masse**
L'assiette Champenoise
à Tinquieux

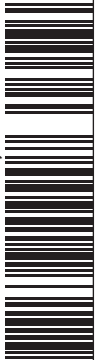
Que se passe-t-il à Paris..?
Julia Sedefdjian
Baieta à Paris (5^e)

Rendez-vous avec
Olivier Cloteau
Le Richelieu à La Flotte

En aparté
Louis Privat
Les Grands Buffets
à Narbonne

La pâtisserie de
Patrick Baillet
à Ay

L 13681 - 303 - F: 9,90 € - RD



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



IMPRIMÉ
EN FRANCE

