

Thurries

.... magazine

*Homard et Miso à la tomate
de Mory Sacko*

#325

DEC
2020



**CARNET DE RECETTES
C. Coutanceau
& B. Godillon**

L'ALBUM DU CHEF

**ALAIN
DUCASSE**

À LA TABLE DE

**TAKAO
TAKANO**

L'ALBUM DU PÂTISSIER

**CHRISTELLE
BRUA**

125 YEARS



LE CORDON BLEU®

1895-2020



NOUVEAU
**DIPLÔME DE GASTRONOMIE, NUTRITION
ET TENDANCES ALIMENTAIRES**

LANCEMENT EN AVRIL 2021

Pour répondre aux demandes grandissantes pour l'étude des nouvelles tendances d'alimentation, Le Cordon Bleu Paris propose une formation unique de 3 mois. Destinée aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, elle permet d'apprendre les fondamentaux de la nutrition afin de les appliquer dans différents types d'activités comme la restauration, la pâtisserie, l'hôtellerie, les centres de bien-être, ou encore dans la restauration collective.

LE CORDON BLEU PARIS

13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris
+33 (0)1 85 65 15 00 • paris@cordonbleu.edu

cordonbleu.edu/paris

Édito

Ce numéro de décembre n'est pas un numéro comme les autres. Nous terminons une année que nous n'imaginions pas aussi difficile. Un premier confinement en mars, un second en novembre et des fêtes de fin d'année incertaines à l'heure où nous bouclons. Néanmoins, ce numéro de décembre célèbre les un an de notre nouvelle formule. Une année déjà.

Une année durant laquelle nous nous sommes attachés à faire perdurer l'esprit de votre magazine, à vous offrir à chaque numéro le meilleur reflet de notre gastronomie. À mettre en avant des chefs de cœur et de conviction, des femmes et des hommes qui s'appliquent au quotidien à donner le meilleur d'eux-mêmes, et qui acceptent toujours chaleureusement de partager avec vous leurs recettes. Celles qui inspirent vos dîners entre amis et ces longs dimanches attablés en famille qu'il nous tarde enfin de retrouver.

Impossible de passer ce mois de décembre sans évoquer les bûches. Notre sélection, loin d'être exhaustive, reflète un millésime 2020 qui prouve une fois encore toute la créativité de nos plus grands pâtisseries. Et que serait Noël sans chocolats et confiseries ? Dans ces pages, vous découvrirez les secrets des caramels, pâtes de fruits et bonbons de chocolat de Jacques Genin, insatiable créateur, désormais accompagné de sa fille Jade.

Ce numéro de fêtes fait escale à La Rochelle où nous avons rencontré Christopher Coutanceau, cuisinier-pêcheur engagé, triplement étoilé depuis le mois de janvier, mais également à Paris, dans le 14^e arrondissement, où le jeune Mory Sacko, ex-candidat de « Top Chef » a eu l'audace d'ouvrir *Mosuké*, son premier établissement, en pleine crise sanitaire.

Nous sommes également très fiers, pour clore cette année, de donner la parole à Alain Ducasse. Il a accepté pour *Thuriès Magazine* de revenir sur ses vingt dernières années de carrière. Depuis 2002, date de son dernier album, il n'a eu de cesse d'entreprendre, et surtout de faire vivre notre gastronomie, en France et à travers le monde.

Enfin, honneur aux femmes, avec Christelle Brua, première femme à prendre la place de cheffe pâtissière à l'Élysée. Nous lui consacrons le dernier album du Pâtissier de l'année.

Difficile à l'heure où le magazine s'imprime de savoir à quelle sauce nous mangerons la dinde à Noël. Néanmoins, gardons espoir, restons solidaires et passons les meilleures fêtes possibles dans ces temps incertains. Nous vous le disions le mois dernier, la table reste un excellent moyen d'évasion.

À l'année prochaine.



Anne LUZIN



Sommaire ••••

6 | L'ALBUM DU CHEF
Alain Ducasse

16 | INFOS

20 | LA BÛCHE DE NOËL

22 | CARNET DE RECETTES SALÉES
Christopher Coutanceau
*Restaurant Christopher Coutanceau
à La Rochelle*

36 | CARNET DE RECETTES SUCRÉES
Benoît Godillon
*Restaurant Christopher Coutanceau
à La Rochelle*

50 | À LA TABLE DE
Takao Takano
Restaurant Takao Takano à Lyon

62 | OUVERTURE AVEC
Mory Sacko
Mosuke à Paris

74 | VOYAGE À TRAVERS
LE VIGNOBLE FRANÇAIS
Balade dans les vignes
En Anjou

78 | L'ALBUM DU PÂTISSIER
Christelle Brua
Cheffe pâtissière du Palais de l'Élysée

88 | LA PÂTISSERIE DE
Jacques Génin
Fondateur en chocolat à Paris

98 | LE CÉDRAT
par Ludovic Puissochet

106 | NOS ADRESSES

110 | CÔTÉ LIVRES

114 | CARNET D'ADRESSES



L'ALBUM DU CHEF Alain Ducasse



Alain Ducasse est aujourd'hui l'étendard de la cuisine française à travers le monde. Le chef se définit comme un passeur, un directeur artistique. Cette conception lui a permis d'ouvrir des dizaines de restaurants, en décelant à chaque fois le chef qui définirait le mieux sa cuisine. En pleine crise, le chef multi-étoilé reste optimiste et plus entrepreneur que jamais. Retour sur un parcours qui suscite l'admiration.



Thuriès Magazine a déjà consacré deux albums à Alain Ducasse. Le dernier date de décembre 2002. Durant presque deux décennies, le chef ne s'est jamais arrêté. Il s'est développé dans la restauration, mais également l'édition, l'éducation, et c'est désormais à l'artisanat que s'intéresse cet insatiable curieux. Celui qui s'est aussi imposé comme le chef de file d'une gastronomie en permanente évolution, valorise la cuisine française à travers le monde, créant au passage des opérations comme *Goût de France*. Si cet hyperactif ne cesse de vouloir apprendre et découvrir ce qu'il ne connaît pas encore, il se définit avant tout comme un passeur. À ses yeux, la transmission est un pilier. « Je prends, je donne, je forme, je fais grandir, avoue-t-il dès le début de notre échange. Je ne veux rien garder pour moi. » Il ne cesse par conséquent de répéter à ses collaborateurs : « Prenez tout, de cette manière je suis obligé de recréer. »

À quel moment vous êtes-vous mis dans cette peau de passeur ?

Depuis toujours. Quand je quitte Monaco pour venir à Paris, je suis bien obligé de laisser les clés du camion à Franck Cerutti. Et chaque fois que je suis parti, j'ai été obligé de passer ce que je savais à quelqu'un qui le faisait mieux que moi puisqu'il s'entraînait tous les jours. Je sais faire mais aujourd'hui je m'occupe de savoir ce que je ferai demain, pas de ce que j'ai fait hier. Je suis un directeur artistique.

Comment l'illustrez-vous ?

Quand j'imagine « Naturalité », j'appelle Romain Meder pour la concrétiser. Il était chef de mon restaurant *IDAM* à Doha, et lorsqu'il est arrivé à mon bureau, je lui ai dit tu vas me rejoindre pour faire la *Naturalité*. Il ne comprenait pas alors de quoi je voulais parler et me répond qu'il n'a jamais travaillé dans un trois étoiles. Et c'est pour cette raison que je l'ai choisi. Car il s'agissait de ne prendre aucun code habituel d'un trois étoiles pour faire un trois étoiles. Je savais qu'il pouvait y arriver, je lui ai simplement décrit le chemin à emprunter.

En 2000, vous arrivez au *Plaza Athénée*, mais c'est aussi l'ouverture à New York, aviez-vous à l'époque cette velléité de vous étendre dans le monde ?

Ce sont des opportunités. Je me suis installé à NY suite à un appel du directeur de l'hôtel *Essex House* qui cherchait un chef pour son restaurant gastronomique. Avant de raccrocher, il m'a demandé « ça ne vous intéresse pas vous ?? ». J'ai répondu « ça m'intéresse, je viens vous voir la semaine prochaine ». Et on a ouvert New York comme ça. Tout s'est déroulé de la sorte, je n'ai jamais cherché à m'installer quelque part.



1. Alain Ducasse au *Louis XV* à Monaco
2. *Fou de France*
3. Restaurant *IDAM* d'Alain Ducasse à Doha



Au fur et à mesure du temps, vous avez étendu vos activités, notamment à l'éducation...

Ducasse Éducation, qui s'appelle aujourd'hui École Ducasse, c'est toujours la volonté de transmettre.

Comment naît Ducasse Éducation ?

La volonté de transmettre a toujours été très présente dans ma carrière. L'ouverture du centre de formation d'Argenteuil en 1999 était dans la droite ligne de cette volonté. Elle a pu se concrétiser grâce à la passion de plusieurs de mes collaborateurs dont Patrick Ogheard qui fut le premier chef exécutif de l'école. Nous avons démarré ainsi et inaugurons en cette fin d'année de nouveaux locaux de 5050 m² à Meudon, désigné par le cabinet Arte Charpentier. Et nous avons aussi, pour les amateurs éclairés, l'école Ducasse-Paris Studio dans le 16^e arrondissement de la capitale.

Et vous êtes désormais associé à Sommet Éducation...

Pour développer une école de cette dimension, il faut un réseau mondial. Et c'est pour cela que Sommet Éducation a racheté 51 % d'École Ducasse. Le groupe nous apporte ainsi son réseau de commercialisation. Parce qu'il s'agit bien de commercialisation. D'ici à 5 ans nous essaierons dans le monde des milliers d'élèves formés chez nous. Et c'est un rôle d'influence important, qui va au-delà de l'économie propre de l'enseignement, et au-delà même de la cuisine française.

L'année 2000 marque également vos débuts dans l'édition. C'est un métier tout de même très éloigné de la cuisine ?

À l'époque, j'avais la volonté de créer une encyclopédie culinaire, et tout le monde a rigolé. Je suis allé chez Hachette expliquer que je voulais réaliser un livre de 750 recettes, en grand format, de 1050 pages, avec une reliure toilée, et une photo par recette. Voyant que ce ne serait pas possible, je suis devenu éditeur pour pouvoir faire mon livre. J'ai donc appris à acheter du papier, à relier, à imprimer, à maquetter, à commercialiser. Et j'ai publié *Le Grand Livre de Cuisine* d'Alain Ducasse.

Et vous êtes ensuite devenu éditeur pour les autres ?

Je suis d'abord éditeur pour moi. J'ai aussi publié *Le Grand Livre de Cuisine Bistrot, Brasseries et restaurants de tradition*, puis *Méditerranée*, j'ai produit 5 encyclopédies. Ensuite, j'ai fait les *Best Of*, avec les gens que j'aimais bien. Après je suis un éditeur qui ne fait pas de gros business, le luxe à mes yeux est de faire son propre livre. Je n'ai pas de graphiste qui me dirige, personne ne vient choisir le papier à ma place, ni donner son avis sur les photos. Aujourd'hui j'ai revendu les éditions à Webedia, je suis désormais directeur de collection.

Ces dernières années, vous avez aussi créé de nombreux événements, à commencer par Food de France en 2003

Fort du constat que les journalistes sont souvent plus efficaces à l'intérieur du périphérique, j'ai invité de jeunes chefs de province de moins de 40 ans, installés ou récemment installés, peu ou pas connus, pour qu'ils présentent leur cuisine aux journalistes. Parmi eux, il y avait Alexandre Gauthier (*la Grenouillère*), David Zuddas à Dijon, Éric Guérin (*La Mare aux Oiseaux*), 42 chefs au total.

Votre volonté à travers cet événement ?

De présenter la cuisine française, sa diversité et ses talents. La presse répétait que la France ne tenait plus son rang. J'ai voulu prouver que la cuisine française était diverse, variée, talentueuse et que la nouvelle génération était là. Parmi eux aujourd'hui, figurent des deux et trois étoiles. J'ai réalisé cette opération durant 3 ans en France puis j'ai poursuivi dans mon restaurant *Benoît Tokyo* à Aoyama, au Japon. J'y ai invité 43 chefs, en finançant les billets d'avion et en les dédommageant de leurs faux frais. Je le dis parce que je ne veux pas qu'on pense que j'ai exploité ou tiré profit de quiconque.

Dans les événements d'envergure, vous avez également initié Good de France

Goût de France est né de cette idée du rayonnement de la cuisine française au moment où on parlait d'une certaine perte d'influence. Un jour, j'ai parlé à Laurent Fabius de mon projet d'organiser des dîners à la française partout dans le monde le 21 mars. Il m'a dit « je vous supporte si vous vous occupez de tout ». Ce que j'ai fait, sans rien demander à personne et surtout pas d'argent. J'ai trouvé des partenaires et nous avons organisé pour la première édition le 21 mars 2015 un grand dîner à Versailles où étaient invités de nombreux ambassadeurs, dont, pour certains, les pays étaient en guerre. Car la gastronomie est au-dessus de cela, elle réunit tout le monde à table le temps d'un repas. Comme aime à le dire Guy Savoy, c'est l'endroit le plus civilisé de la planète. La table est le meilleur endroit de commensalité interplanétaire. C'est un événement annuel que j'ai packagé et cédé au bout de quatre ans pour un euro symbolique au gouvernement. J'ai dit au Quai d'Orsay je vous le donne, je n'ai pas la vocation à porter les choses indéfiniment.

En 2006, vous remportez la concession de la tour Eiffel, c'était une fierté pour vous ?

Je suis très content de l'avoir fait durant 10 ans... Mais je savais bien qu'après 10 ans à la tour Eiffel, les convoitises et les niveaux de redevance allaient augmenter. J'ai un peu anticipé avec Ducasse sur Seine, une embarcation électrique de 40 x 10 m, d'une capacité de 100 passagers, car au moment de sa réalisation, je me suis dit qu'on ne pouvait pas concevoir un bateau équipé d'une motorisation thermique, bruyante et polluante. Je suis désormais au pied de la tour Eiffel, sur le plus beau bateau électrique du monde, et je suis ravi. Et très content de ne pas être à la Tour Eiffel car les taux de redevance sont trop élevés pour qu'économiquement ce soit intéressant.



1. Restaurant Ducasse sur Seine à Paris
2. Vue du restaurant à quai sur la Tour Eiffel
3. Chefs du Collège Culinaire de France



En 2011, vous participez à la création du Collège Culinaire de France, comment démarre cette aventure ?

Un jour j'ai dit à Joël Robuchon « il faut qu'on fasse quelque chose tous les deux pour la cuisine, pour rassembler des hommes et des femmes dont c'est la passion mais en dehors des grades et des étoiles, quelque chose qui serve la profession ». Et Joël m'a répondu, oui, mais on ne peut pas le faire sans aller voir Paul. Nous avons donc rendu visite à Paul Bocuse, qui a trouvé l'idée excellente, et nous a suggéré d'y associer Pierre Troisgros et Michel Guérard. Paul fut donc le président d'honneur, Joël et moi les coprésidents puis nous avons coopté des confrères. Aujourd'hui, le Collège Culinaire compte 2800 membres : 1000 producteurs artisans incluant des vignerons et des brasseurs et 1800 restaurants. Nous ne sommes certes pas parfaits mais nous sommes indépendants et libres de nos choix.

Quel est l'objectif du Collège ?

Fédérer les bons esprits d'artisans, de producteurs, de vignerons qui ont la même démarche de qualité, d'indépendance, en dehors des pouvoirs politiques et des groupes agroalimentaires.

En 2016, vous investissez un autre symbole français, le château de Versailles

Nous sommes au premier étage de l'aile gauche du château de Versailles, au sein du Pavillon Dufour, avec vue sur la cour royale. Nous l'avons entièrement réaménagée, notamment pour y créer des cuisines. Le premier dîner officiel du Président Macron s'y est déroulé. Il recevait Vladimir Poutine. Aujourd'hui c'est Ore pour le déjeuner et le soir, Ducasse au Château de Versailles où s'organisent de grands dîners sur privatisation.

Avec des nouveautés à venir...

Ducasse au Château de Versailles - Le Grand Contrôle, dont l'ouverture est prévue en 2021. Le restaurant sera au sein de l'Hôtel Les Aïrelles Château de Versailles. Depuis sa fenêtre on pourra admirer le parterre de l'Orangerie ou la pièce d'eau des Suisses. Les clients auront accès à des visites privées, et nous organiserons des dîners ouverts au public que je veux comme de véritables expériences. Des dîners au temps du roi, mais trois siècles plus tard.

En 2017, vous avez fait l'objet d'un documentaire *La Quête* : comment s'est présenté ce projet ?

Il y a 4 ou 5 ans, Gilles De Maistre (le réalisateur, ndlr) prend rendez-vous et me dit qu'il veut faire un film sur moi. Je lui ai dit non. Je commence toujours par dire non, c'est une règle de base qui nous laisse le temps de voir. Il a insisté, s'est fait recommander, et m'a même persuadé d'accepter une invitation à déjeuner avec Jérôme Seydoux, le co-président de Pathé. J'ai fini par accepter et ensuite il m'a suivi durant 18 mois. Ça aurait pu continuer mais à un moment donné il faut arrêter. Et pourtant j'aurais bien aimé l'amener au Laos pour le chocolat, sur les bords du Mékong, et au Panama, quand je démarre le café où je suis allé déjeuner dans une plantation.

Depuis quelques années, vous n'êtes plus simplement restaurateur et chef d'entreprise, vous êtes manufacturier

Là encore, l'histoire est simple. Nicolas Berger est mon chef pâtissier à New York, et il veut rentrer en France pour élever ses enfants. Il reste mon corporate chef pâtissier pour le monde et puis un jour il vient me voir et me dit « chef, j'en ai marre de courir le monde comme vous ». Je lui demande alors ce qu'il aimerait faire. Et il me répond « du chocolat ». Là encore comme pour l'éducation, c'est la rencontre entre la passion de mes collaborateurs et mon envie de découvrir de nouveaux territoires qui crée l'opportunité. Je n'ai imposé qu'une chose : partir de la fève. Il était un peu effrayé car il n'avait jamais travaillé ainsi. Je lui ai dit ce n'est pas grave, on va apprendre.

Vous aviez déjà travaillé le chocolat ?

Durant mes jours de congés chez Alain Chapel, je venais apprendre chez Maurice Bernaehon, à Lyon, je connaissais donc le procédé de transformation de la fève. Et plus tard, j'ai également travaillé à la ligne chocolat chez Lenôtre, à l'époque de Michel Chaudin. Mais Nicolas pensait qu'on ne pouvait plus travailler de manière artisanale car il n'y avait plus de machine. Nous sommes donc partis en quête de vieilles machines en parcourant l'Europe pendant 2 ou 3 ans pour les acheter et les restaurer. Nous en avons trouvés en Italie et en Allemagne. Et nous avons démarré ainsi en 2013.

Et vous avez aussi ouvert des manufactures de café en 2018

Et je vais en ouvrir d'autres... et au printemps prochain, des manufactures de glaces. J'aurai ainsi des manufactures de glaces, de café, et de chocolat. J'ai d'autres idées mais elles ne sont pas assez avancées pour en parler. J'aime l'idée de retrouver le goût original en partant de produits bruts et en maîtrisant l'ensemble de la chaîne de production, pour offrir des produits originaux d'une qualité unique. J'aime cette main de l'artisan qui va prendre le produit brut jusqu'à l'amener au client.

Quelle est votre volonté par cette démarche ?

Je me suis consacré pendant des années à la restauration sous toutes ses formes. Grâce au socle d'expérience des manufactures, je souhaite maintenant développer une autre dimension de l'alimentation. Il s'agira toujours d'offrir des goûts authentiques mais cette fois dans des boutiques et pas seulement dans des restaurants.

Les manufactures sont donc votre nouvel axe de développement ?

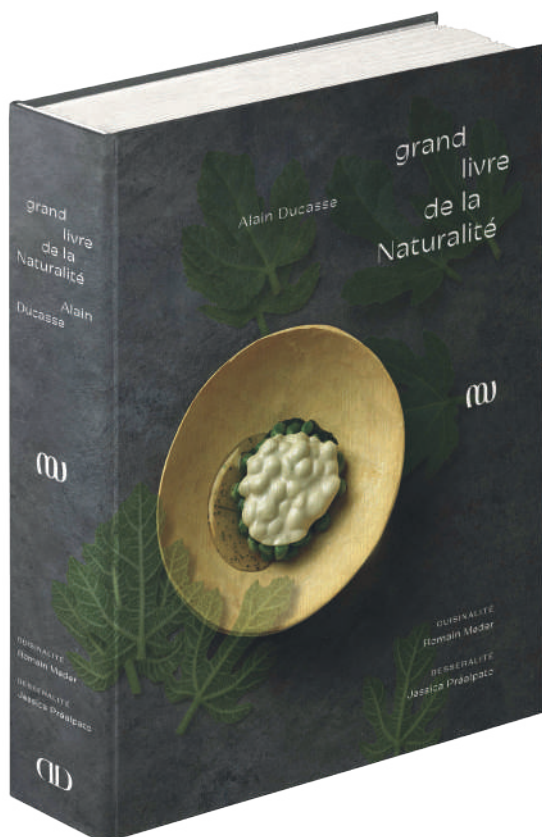
Oui, c'est notamment pour cette raison que j'ai fait entrer le fonds d'investissement Mirabaud Patrimoine Vivant au capital de Ducasse Paris. L'objectif est de tripler la taille des manufactures au cours des cinq prochaines années.



© PIERREMONETTA



© PHILIPPEVAURESSANTAMARIA



1. Salle Louis XV

2. Brigade Louis XV en octobre 2020 à Monaco



La cuisine vous anime moins ? On a l'impression que vous en avez fait un peu le tour...

Je ne vais pas vous dire combien j'ai de restaurants, mais je pense que sur ce point on peut faire une pause. Même si là on vient d'ouvrir 3 restaurants à Kyoto : un bistro et un all-day-dining dans un ryokan, et un restaurant de haute gastronomie. Et les choses bougent. Chez Allard, j'ai invité Alexia Duchêne pour une résidence éphémère, en lui donnant carte blanche. Côté édition aussi on parle de cuisine, nous venons de sortir *Le Grand Livre de la Naturalité*, et avec Jessica Préalpato, nous avons publié *la Desseralité*.

La Naturalité, justement, quand est-elle née ?

Le 25 mai 1987 au *Louis XV* à Monaco lorsque j'ai proposé le menu « Les jardins de Provence » dans lequel il n'y avait que des légumes, des céréales et des fruits, et juste un dessert au chocolat. Ni viande ni volaille... jusqu'à faire un restaurant au *Plaza Athénée* où il n'y a que des légumes, des céréales, des poissons de pêche durable, dont on connaît parfaitement les périodes de pêche, de reproduction, etc. Et d'en faire de la haute gastronomie. Nous avons imposé la Naturalité. Tout le monde rigolait en 2014, et finalement c'est passé. Quand on est extrêmement convaincu qu'on va y arriver, on y arrive. On mesure aujourd'hui le chemin parcouru.

Ce mode alimentaire est-il l'avenir ?

Oui, et il fallait le démontrer au plus haut niveau pour que la Naturalité ensuite s'applique à d'autres formes de restauration. Une cuisine saine avec moins de gras, moins de sucre, moins de sel, moins de protéine animale.

Le livre *Manger est un acte citoyen est un moyen de renforcer cette démarche aux yeux du grand public ?*

C'est de savoir qui est derrière. L'excellence ce n'est pas l'industrie, ce sont les hommes et les femmes qui me racontent leur histoire, qui me permettent de choisir, et d'exprimer au mieux le goût origi-

nel d'un navet, de l'éplucher, d'en prendre les fanes, les racines... Aujourd'hui, la Naturalité c'est la capacité d'extraire et d'amener au plus haut niveau le goût originel d'un produit ; de le caricaturer, d'affiner le trait sans arrêt, de mettre en avant les amertumes, les astringences, tout ce qui pourrait être un défaut, tout ce qu'on a lissé durant des années pour être bien élevés. Nous, nous le remettons en avant. Et je dis même à Romain (Meder), nous ne sommes pas toujours obligés de séduire, on peut déranger aussi.

C'est l'envie d'offrir une expérience ?

Exactement. Nous servons un dessert amer, et Denis (Courtiade, directeur de salle du restaurant *Alain Ducasse au Plaza Athénée*, ndr) me dit « vous allez l'enlever quand votre dessert amer ? ». Je lui réponds jamais. On va habituer les clients à manger un dessert amer. Nous réalisons un dessert au houblon et à la bière avec une glace aux céréales. C'est un dessert extraordinaire. Alors bien sûr, est-ce que 100 % des clients vont aimer ? Non, seulement 2 % vont l'aimer. Mais ce qui m'intéresse c'est que ces 2 %-là vivent une expérience incroyable.

Vous prônez les bons produits, pensez-vous que les agriculteurs soient suffisamment rémunérés pour leur travail ?

Il faut qu'ils puissent vivre et non pas survivre de leurs talents. Mais ceux qui ont choisi un axe de haute qualité de producteur, et aussi de haute qualité relationnelle avec nous qui sommes en bout de ligne, sont peut-être un peu plus malins, un peu plus agiles, car ils en vivent. Est-ce qu'ils en vivent extraordinairement bien ? Non, mais ils en vivent.

Comment aider le modèle agricole à changer ?

Le changement agricole prendra du temps. Je suis allé voir le ministre, Julien de Normandie, il est super, il vient de l'agriculture. J'ai bon espoir qu'il insuffle un vent nouveau car l'agriculteur doit être rémunéré à la juste valeur de son travail. Dans la mesure du possible, il faut traiter en direct avec le producteur. Tout le monde le sait, il faut enlever la marge d'un intermédiaire pour que cet argent aille à celui qui transpire. Ensuite, je n'oublie pas qu'il faut payer les camions, les livraisons, c'est la quadrature du cercle. C'est la bonne volonté de chacun, et c'est pour cette raison que le Collège Culinaire de France existe, afin d'être acteur, en qualité d'individu, et de satisfaire au bonheur de ses clients, de ses producteurs, c'est une chaîne de bonnes intentions, sans hiérarchie. C'est la capacité de chacun de faire du bien autour de soi, et de le faire quotidiennement et concrètement, pas uniquement par du déclaratif.

Vos loisirs ?

Voyager. Si je n'avais pas été cuisinier, j'aurais été voyageur ou architecte. Je suis aussi un chineur addictif. Dans tous mes restaurants, il y a des collections. Chez *Ore*, il y a des collections, à Kyoto on peut manger avec des pièces françaises de plus de 100 ans ; beaucoup de Lalique, de Baccarat, de Puiforcat. On a poussé très haut le degré de sophistication des arts de la table. On parle de haute couture, là c'est de la très haute couture.

La place de la haute gastronomie dans ce monde en pleine crise ?

C'est comme la haute couture, il y aura toujours la haute gastronomie. C'est ce qui tire vers le haut l'ensemble d'une industrie. C'est la face visible de l'iceberg.

Vous n'êtes pas pessimiste ?

Jamais. C'est une décision d'être optimiste ou pessimiste. C'est une décision du matin. Lorsque je me lève je me mets en position optimiste. On-off. Certains se lèvent en faisant la tête, pas moi.

Vous avez néanmoins la réalité d'un marché

Certes, mais il faut être agile, s'adapter. Est-ce que ce sera facile ? Non. Les mois à venir ne seront pas faciles, très clairement. Mais il faut résister.



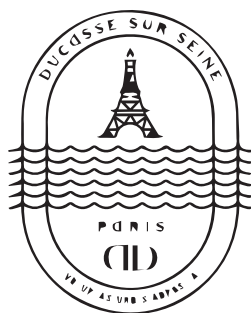
Alain Ducasse

34 restaurants

à travers le Monde



{ 2000
collaborateurs
dans le monde }



Bateau électrique
de 40 x 10 m
Capacité de 100 personnes

Manufacture
Alain Ducasse

200 tonnes de fèves de cacao
torréfiées par an



100
livres de cuisine publiés



2011,
Création du Collège
Culinaire de France
2800 membres aujourd'hui

21 mars 2015,
1^{er} dîner
Goût de France
servi à Versailles

2017,
sortie en salle
du documentaire
« La Quête d'Alain Ducasse »

2020,
sortie du
Grand Livre
de la Naturalité



POMME DE MER AU FOUR, HOMARD DU COTENTIN

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE CONDIMENT

- 50 g de corail de homard
- 20 g d'œufs de homard
- 10 g de caviar
- 40 g d'huile de pépins de raisin
- 40 g d'huile de poivre
- 30 g d'émietté de homard
- Raifort râpé
- Pâte de citron brûlé
- Poivre

Dans un cul de poule posé sur de la glace, mélanger le corail, les œufs de homard et le caviar et monter à l'huile. Ajouter ensuite l'émietté et le raifort puis réctifier l'assaisonnement avec la pâte de citron brûlé et le poivre.

POUR LES SAUCISSES DE HOMARD

- 50 g de corail et crèmeux de homard
- 100 g de crème liquide
- 100 g de pain de mie imbibé de fumet de homard
- 200 g de homard frais
- 30 g de beurre pomade
- 1 œuf
- 15 g de sauce homardine

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans le bol d'un robot muni de la lame. Incorporer le beurre pomade puis passer au tamis et embosser. Cuire en chauffante à 60°C maximum. À l'envoi, retirer les boyaux, puis griller et fumer les saucisses au barbecue.

POUR LE JUS

- 280 g de jus de pommes de terre
- 100 g de homard déshydraté
- 50 g de mélange de kuzu
(100 g d'eau et 50 g de poudre de kuzu)
- 10 feuilles de cardamome verte
- 3 citrons jaunes
- 3 piments frais

Passer les pommes de terre à l'extracteur puis décanter le jus et l'infuser 30 minutes avec le homard déshydraté. À l'envoi, lier avec le mélange kuzu et ajouter les feuilles de cardamome, les zestes de citron et les piments taillés en brunoise très fine.

Utiliser une partie pour le laquage des pommes de terre, acidifier le reste et utiliser pour le jus.

POUR LA GARNITURE

- 20 pommes de mer (pommes de terre de Noirmoutier)
- 500 g de carcasses de homards
- 1 branche de fenouil sec
- Ail, poivre, huile d'olive

Cuire les pommes de terre en papillotes avec les carcasses de homards, le fenouil sec, l'ail et le poivre, le tout assaisonné à l'huile d'olive pendant 20 minutes, puis laisser tirer au-dessus du fourneau pendant 30 minutes.

À l'envoi, éplucher les pommes de terre, les rôtir à l'huile et les laquer avec le jus lié au kuzu.

POUR LE HOMARD

- 10 homards de 700-800 g

Plonger les homards 2 secondes dans l'eau bouillante pour les étourdir. Séparer les pinces des têtes, puis la queue. Enlever le boyau, le corail de la queue puis la piquer pour qu'elle reste droite.

Congeler la queue de homard, puis la décongeler et la décortiquer. Placer 3 minutes au sel puis faire sécher la queue au-dessus de la braise et la marquer sur le barbecue à l'envoi.

En chauffante, blanchir les pinces avec les coudes durant 3 minutes puis décortiquer, nettoyer et conserver.

FINITION

- 10 g de poudre de peaux de pommes de terre brûlées
- 50 g de pousses de macaron
- 5 g d'œufs de homard séchés
- 1 homard séché

DRESSAGE

Sur l'assiette, dresser les pommes de mer et les saucisses. Déposer les pousses de macaron, la poudre de peaux de pommes de terre, les œufs de homard séchés.

Râper le homard séché.

Tailler le homard en médaillons, dresser sur l'assiette avec les pinces et les coudes réchauffés dans le beurre de homard.

INFOS



BONSCHOCOLATIERS.COM, SITE DES CHOCOLATIERS ARTISANAUX FRANÇAIS

Depuis sa création en 2018, bonschocolatiers.com défend le savoir-faire traditionnel des artisans chocolatiers français en proposant en ligne un large panel de chocolats artisanaux. Cette première boutique en ligne référence 27 grands noms du chocolat hexagonal dont 7 Meilleurs Ouvriers de France et 8 Relais Desserts. Parmi eux, Laurent Le Daniel (Rennes), Olivier Vidal (Auxerre) et Aurélien Trottier (Angers). Au total, plus de 1 500 assortiments, tablettes et gourmandises sont disponibles sur le site, permettant ainsi aux particuliers de commander des produits d'artisans chocolatiers de qualité, où qu'ils soient situés sur le territoire. Quelle que soit sa région, chaque commande est livrée à domicile via ©Chronofresh depuis la boutique du chocolatier au prix indiqué en boutique.

www.bonschocolatiers.com

**BONS
CHOCOLATIERS
•COM**



PHILIPPE REISER NOUVEAU DIRECTEUR GÉNÉRAL DE *CULTURES SUCRÉ*

Philippe Reiser, ingénieur agroalimentaire, succède à Bertrand du Cray, au poste de directeur général de *Cultures Sucré* (ex-Cedus). Arrivée en 1991, le nouveau directeur a d'abord dirigé le pôle scientifique où il a piloté les études et la communication sur le sucre et sa consommation, et créé le département « Technologie » en charge de la veille et de la documentation sur le procédé sucrier et les utilisations du sucre. Structure associative créée en 1932, *Cultures Sucré* a pour objectif de soutenir les planteurs de betterave, les fabricants de sucre, et d'encourager une consommation raisonnée de sucre sans excès ni privation en donnant des informations sur le sucre dans un cadre éthique et explicitement défini dans trois domaines : l'information sur la filière et ses engagements, la valorisation du sucre au quotidien ou dans la gastronomie par le biais du *Championnat de France du Dessert*, et sur la place du sucre dans une alimentation équilibrée en accord avec les recommandations officielles.



PIERRE MARCOLINI ÉLU MEILLEUR PÂTISSIER DU MONDE

La 7^e édition du World Pastry Stars (WPS), congrès international de la confiserie dédié aux professionnels de la pâtisserie, s'est déroulée le 26 octobre dernier, en visioconférence, depuis Milan. Pour la première fois en raison du Covid, et malgré les décalages horaires, l'événement a connecté les plus grands pâtisseries de la planète. En plus des différentes conférences qui se sont tenues, un jury, représenté par des journalistes indépendants, a élu, à l'unanimité, le pâtissier-chocolatier belge Pierre Marcolini comme Meilleur Pâtissier du monde. Ce prix récompense la valorisation, par un professionnel, du métier de pâtissier chocolatier, par sa créativité, ses produits, ses valeurs commerciales et d'entreprise, ainsi que pour son engagement dans la formation et la transmission des connaissances. Le chocolatier belge, déjà sacré champion du monde de pâtisserie en 1995 et champion d'Europe de pâtisserie Roma en 2000, reçoit cette nouvelle distinction, l'année où il célèbre les 25 ans de sa Maison.



INFOS



NESTOR FAIT VOYAGER LES PAPILLES

Depuis le début du second confinement, Nestor, site de livraison de plateaux-repas, propose de découvrir des saveurs venues d'ailleurs sans bouger de chez soi. Chaque semaine la start-up sollicite un chef cuisinier étranger pour qu'il compose un repas, reflet gustatif de son pays. C'est Francis Mallmann, emblématique chef d'Uruguay, qui a ouvert le bal au mois de novembre. Et pour pousser plus loin l'expérience immersive, le site propose une vidéo pour découvrir l'univers du chef, accompagnée d'une playlist accessible par un



QR code affiché dans la box livrée. Au menu de la première semaine de voyage culinaire : filet de saumon à l'uruguayenne et noix de pécan ; curry de falafels, courges & edamame ; potiron et chèvre au four sur quinoa parfumé. De Madrid à Bangkok en passant par Istanbul, les odeurs de plats mitonnés se mêleront à celles libérées par une lingette imprégnée de parfum, glissée dans le panier, pour compléter le voyage des sens. Liste des chefs et commande sur le site. Livraison à Paris et petite couronne.

www.nestorparis.com



LE MARCHÉ GASTRONOMIQUE D'OLIVIER NASTI

En Alsace, à Kaysersberg (68), le chef Olivier Nasti contraint, suite aux décisions gouvernementales de fermer les portes de son établissement doublement étoilé, a décidé de proposer à la vente ses produits lors d'un marché gastronomique. Amoureux de la nature et fervent défenseur des producteurs locaux, le chef souhaite donner à ses clients la possibilité d'acheter les produits d'exception qu'il sert à sa table. Sur les étals du marché gastronomique du *Chambard* : Poulardes de Bresse de la Maison Miéral, fromages de montagnes, légumes du maraîcher Denis Digel, proposés à tarifs préférentiels. Marché de 8 h à 11h30, jusqu'à la fin du confinement. Pourrait prochainement se tenir en nocturne.

BAREPACK, L'ALTERNATIVE AU JETABLE POUR LA VENTE À EMPORTER



Chaque année, 4,7 milliards de gobelets et 300 millions de boîtes jetables sont utilisés pour la livraison à domicile et la vente à emporter. Un impact bien trop important pour l'environnement lorsqu'on sait que seuls 24 % des emballages plastiques sont recyclés, et que 30 % du carton trié ne l'est pas. Face à ce constat, *BarePack*, start-up singapourienne créée en 2018 par Roxane Uzureau, offre une solution plus durable, avec des boîtes et des gobelets réutilisables. Une solution qui vise à réduire les déchets et les émissions de CO2 et permet aux professionnels de la restauration de supprimer le coût

des emballages jetables. Pour toucher un public plus large et atteindre ses objectifs, la start-up s'appuie sur *monbento*, référence française de la lunch box. Disponible à Paris dès janvier 2021 (puis dans d'autres villes en France), à partir de 10 € par mois, l'application permettra de passer commande, en ligne, ou sur place en scannant le QR code disponible dans le restaurant, et de collecter son repas en boîte *BarePack* ; à retourner ensuite dans un des restaurants partenaires pour qu'elle soit lavée et réutilisée.

www.barepack.fr

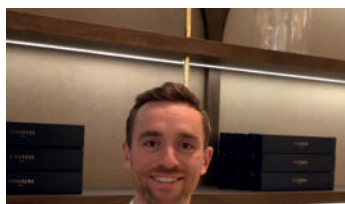


INFOS



UN MOOK POUR LES 100 ANS DU CAVIAR FRANÇAIS

Pour célébrer un siècle d'existence du caviar français, et son développement en Aquitaine, la maison *Sturia* y consacre un Mook : « Creac », terme emprunté au patois local pour définir l'espèce autochtone *Acipenser Sturio*. Car en 1920, les bords de la Gironde et de ses affluents étaient les seules zones géographiques où était produit et commercialisé le fameux grain. Les esturgeons appréciaient la pureté des eaux locales pour se reproduire, permettant au passage aux pêcheurs d'en extraire l'or noir apprécié des gastronomes. Les pêcheurs se sont peu à peu transformés en pisciculteurs, et les fermes aquacoles sont désormais installées au cœur du plus grand massif forestier d'Europe pour y bénéficier d'une qualité d'eau incomparable. Et si la région Aquitaine s'est spécialisée dans l'élevage de l'esturgeon, c'est à Émile Prunier que l'on doit le négoce du caviar dans l'Hexagone. Au début du XX^e, il en vendait jusqu'à 5 tonnes par an, notamment à Paris, où hommes d'affaires, artistes et politiciens s'en délectaient.



CINQ SENS, LA PREMIÈRE BOUTIQUE DE NICOLAS PACIELLO

C'est dans la très commerçante rue Saint-Charles que le pâtissier de l'hôtel *Fouquet's Barrière* vient d'ouvrir sa première boutique. Associé à l'homme d'affaires et gastronome William Assouline, il a dessiné un écrin raffiné, où les becs sucrés du 15^e arrondissement trouveront ses fameux cakes noisette, vanille et pistache avec chaque mois, 3 pâtisseries signatures (pour l'ouverture : éclair au chocolat, Mont-Blanc et tarte Tatin d'antan à la fève tonka) et une collection de dix choux dits « prêts à croquer », dont deux parfums, changent chaque jour. À emporter, tablettes de chocolat et pâte à tartiner, et pour compléter l'expérience, un mur, à mi-chemin entre l'étagère d'apothicaire, l'orgue du parfumeur et le laboratoire du chimiste. L'idée est de permettre aux gourmands de découvrir les différents ingrédients utilisés, et illustrer que la pâtisserie faisait appel aux *Cinq Sens*. À venir, l'ouverture d'un point de vente dans le laboratoire de fabrication de Pantin, et une fois la crise sanitaire passée, un espace salon de thé, dans la boutique du 15^e.

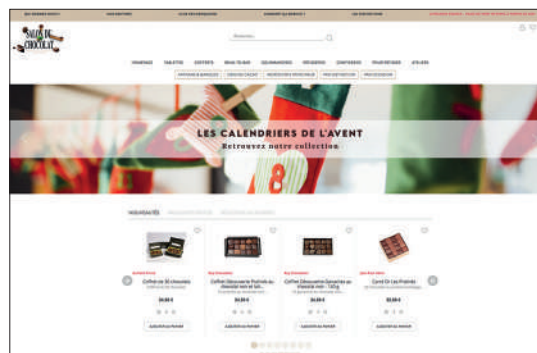
114, rue Saint-Charles, 75015 Paris



LE SALON DU CHOCOLAT LANCE SA BOUTIQUE EN LIGNE

Suite à l'annulation du Salon du Chocolat prévu en octobre, les organisateurs, dans une volonté de soutenir les artisans chocolatiers, viennent de lancer le 16 novembre dernier, leur site de vente en ligne. Plus qu'une simple boutique, le site proposera aussi des contenus pédagogiques autour du chocolat. Une manière de maintenir le lien avec les chocophiles et les chocovores du monde entier durant cette période de crise sanitaire. Le Salon du Chocolat, rappelons-le, depuis sa création il y a 25 ans, rassemble 800 000 visiteurs dans 10 pays et sur 4 continents. Autant de clients potentiels pour les 50 professionnels tels que Stéphane Bonnat, Patrice Chapon, Hasnaâ Ferreira, Franck, Kestener, Pierre Chauvet, etc., dont les produits sont disponibles en ligne.

<https://shop.salon-du-chocolat.com/>





Présente

Jayson Tang

Chef exécutif -
JW Marriott Hong Kong



Jayson Tang est diplômé du Chinese Cuisine Training Institute (CCTI) à Hong Kong. À 30 ans, il prend les commandes de la cuisine de Man Ho au JW Marriott Hotel. Il fait partie des très rares chefs à son âge à occuper cette position de premier plan dans les cuisines chinoises. Il a réformé les plats traditionnels chinois du restaurant avec des éléments occidentaux et cuisinés selon des méthodes innovantes. Son inspiration vient de la vie quotidienne. Il adore deambuler dans les allées des marchés, cela lui permet d'utiliser des produits de saison dans l'élaboration de ses recettes. Sa cuisine joue sur les contrastes entre les saveurs et les textures au sein du plat.



Sa recette : **Homard, Espel'Peach et Nasturtiums**

1. Gelée Espel'Peach

200 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Espel'Peach Capfruit
40 g	Eau
60 g	Sucre
2 g	Gomme gellane

Mélanger le sucre et la gomme gellane. Chauffer Fruit'Purée « Saveurs de saison » purée Espel'Peach avec l'eau dans une casserole. Ajouter le mélange sucre-gomme gellane dans la casserole et chauffer jusqu'à 80 °C. Verser dans un plat carré et laisser refroidir. Découper la gelée avec un emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre.

2. Gel fluide Espel'Peach

120 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Espel'Peach Capfruit
40 g	Eau
30 g	Sucre
2 g	Agar-agar

Mélanger le sucre et l'agar-agar ensemble. Chauffer Fruit'Purée « Saveurs de saison » purée Espel'Peach avec l'eau dans une casserole. Ajouter le mélange sucre-Agar-agar dans la casserole et chauffer jusqu'à 80 °C. Verser dans un bol et mettez-le au bain de glace. Remuer jusqu'à ce qu'il se solidifie.

3. Homard

1 pièce	Homard (400 g)
20 g	Blanc d'œuf
1 pincée	Sel

Diviser le homard en deux dans la longueur. Nettoyer et sécher les deux parties. Saupoudrer d'une pincée de sel de mer. Cuire une moitié du homard à la vapeur à feu vif pendant 5 minutes. Retirer la coquille et couper-le en 5 morceaux. Badigeonner la seconde partie de blanc d'œuf et la frire à 200 °C pendant 3,5 minutes.

Montage

Placer le disque de gelée d'Espel'Peach dans une assiette. Disposer les morceaux de homard cuits à la vapeur sur le disque. Placer le demi-homard restant dans l'assiette. Décorer avec le gel fluide et des feuilles de nasturtiums.



Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Espel'Peach Capfruit

L'assemblage subtil de la pêche blanche, du poivron de piquillo et du piment d'Espelette offre un parfait équilibre en bouche, pour un résultat naturel sans colorants, conservateurs, ni arômes artificiels. Fruit'Elite purée « Saveurs de Saison » Espel'Peach apportera originalité et gourmandise à toutes vos recettes, qu'elles soient salées ou sucrées. Ce sera l'ingrédient idéal pour vos sorbets et cocktails à l'arrivée des beaux jours.



LA BÛCHE, INCONTOURNABLE DE NOËL, ENTRE TRADITION ET EXTRAVAGANCE

Terrain de jeu des pâtisseries, la bûche de Noël offre la possibilité aux chefs des palaces et des hôtels étoilés d'exprimer toute leur créativité. À tort ou à raison, certaines bûches sont de plus en plus réalistes, se parent de cernes, de branches pour ressembler de manière troublante à un véritable morceau de bois. D'autres

s'éloignent de leur apparence traditionnelle et se présentent sous la forme d'une boîte de caviar, d'alvéoles d'abeille ou de tison, à la noirceur saisissante. Bûches ou gâteaux de Noël selon leur forme rivalisent d'audace et de saveurs, voici quelques créations, reflet de cette collection 2020.



NUANCES, MAISON BOCUSE - COLLONGES-AU-MONT-D'OR

Imaginé en hommage à Monsieur Paul, fasciné par les arts de l'aquarelle, ce coffre surmonté d'une palette d'aquarelle est signé Benoît Charvet, champion du monde des desserts glacés 2018. Ce dessert de fête se compose d'un sablé croustillant, d'un biscuit moelleux à la noix de coco torréfiée, d'une praline onctueuse aux noisettes du Piémont, d'un confit acidulé au kalamansi et citron vert, d'un crémeux chocolat au lait et d'une mousse légère au lait de coco.

POP MUSIC, JEAN-PAUL HEVIN - PARIS

À cheval entre la bûche et l'hommage aux années pop, le maître chocolatier Jean-Paul Hévin célèbre Noël avec douceur et légèreté : biscuit au chocolat sans farine avec un crémeux de cardamome, accompagné d'une mousse chocolat Grand Cru Chanchamayo 63% et d'un Gianduja pistache.



LA POMME D'OR, L'HOTEL ROYAL ÉVIAN - ÉVIAN

Le raisonnement le plus rationnel à cette pomme en trompe-l'œil est que la bûche de bois fut jadis arbre fruitier. Genèse de l'entremets, cette création de Stéphane Arrête mêle mousse au miel toutes fleurs du jardin et vanille bio de Madagascar avec une touche de calvados et s'accorde avec un crémeux et un biscuit à la vanille.

LE RAYON DE MIEL, HÔTELLE BURGUNDY - PARIS

Pascal Hainigue s'associe à la prestigieuse *Maison Hédène*, spécialisée dans les miels français monofloraux, pour son dessert hivernal. Ces alvéoles extraites de la ruche sont confectionnées à base d'une mousse légère clémentine-miel de sarrasin, d'un biscuit tendre au citron et à la clémentine, d'un crémeux caramel et d'un croustillant sarrasin à la noisette.



TISON, HÔTEL PRINCE DE GALLES - PARIS

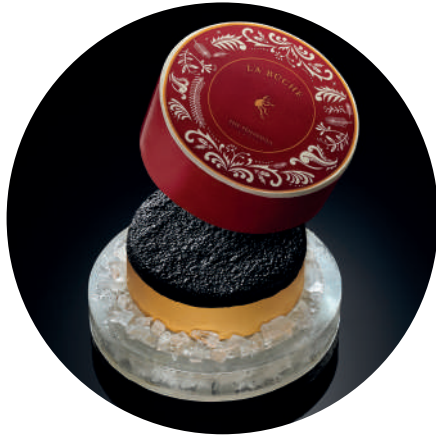
Imaginé par Tristan Rousselot, cette bûche parfaitement conforme au nom du dessert est garnie d'un insert crémeux caramel, d'un biscuit moelleux au miel de sapin, contrasté avec un croustillant riz soufflé posé sur un socle en chocolat noir. La bûche est floquée au charbon végétal et mousse de sucre noir.

IL ÉTAIT UNE FOIS, WALDORF ASTORIA - VERSAILLES

Eddie Benghanem, talentueux chef du *Trianon Palace*, s'est inspiré des sous-bois et de l'univers onirique de la forêt pour imaginer cette bûche de Noël, à l'allure d'un tronc, affublé d'un visage de vieillard. Cette sculpture chocolatée sortie d'un monde féerique renferme un gâteau à la vanille toastée, une crème citron, un praliné noisette et fleur de sel, un biscuit macaron noisette et un croustillant régressif. De quoi séduire petits et grands.



© RONAN LE MAY

**LA BUCHE, HÔTEL PENINSULA - PARIS**

À l'origine de ce dessert iodé, le chef de cuisine du *Peninsula* : David Bizet. De l'emballage aux glaçons sur lesquels reposent les œufs d'esturgeons : tout est comestible. Cette bûche sans gluten renferme un croustillant à la vanille grillée et au sarrasin torréfié, un biscuit moelleux et une ganache vanille chocolat blanc très peu sucrée. Le tout, agrémenté d'un cœur coulant kiwi caviar.

BUCHE PROVENÇALE, HÔTEL-RESTAURANT CHATEAU DE LA GAUDE - AIX-EN-PROVENCE

Inspirée du jardin du château, la bûche signée Maëlle Bruguera est recouverte de chocolat blanc et de poudre de basilic séché. À l'intérieur, un biscuit moelleux, un croustillant aux amandes, un crémeux citron, une gelée de citron vert et basilic et une mousse d'huile d'olive.

**PLUIE D'ÉTOILES FILANTES, HÔTEL-RESTAURANT ROYAL CHAMPAGNE SPA - CHAMPILLON**

Le chef pâtissier Cédric Servela appelle à des jours meilleurs avec sa bûche composée d'une mousse coco, reposant sur une dacquoise à la noix de coco torréfiée et dévoilant à la découpe un cœur crémeux au fruit de la passion et à l'ananas flambé au rhum. Un joli message d'espoir dans nos assiettes.

LE CITRON MEYER, GRAND-HOTEL DU CAP-FERRAT

La bûche acidulée de Florent Margaillan se compose d'un crémeux citron, d'un cœur coulant au caramel à la menthe glaciale provenant des jardins aromatiques du *Grand-Hôtel du Cap-Ferrat*. Le tout reposant sur un sablé au citron et un biscuit citron. Les branches surmontant le dessert seront cristallisées dans le sucre pendant 36 heures afin de conférer cet effet naturel d'une branche d'arbre givrée.



CARNET DE RECETTES SALÉES

Christopher Coutanceau



RESTAURANT CHRISTOPHER COUTANCEAU À LA ROCHELLE

Connu pour son franc-parler, surtout lorsqu'il évoque la pêche et les ressources halieutiques, Christopher Coutanceau reste, malgré ses 3*, un cuisinier authentique et accessible. Son seul objectif : satisfaire ses clients, et pour cela seules valent à ses yeux la rigueur et une exigence de tous les instants.



« UN BON CUISINIER
C'EST UN BOUCHER,
UN CHARCUTIER,
UN CONFISEUR,
UN BOULANGER,
UN PÂTISSIER »



Il aurait pu être footballeur mais son niveau d'exigence lui fait dire qu'il ne sera pas à la hauteur d'une carrière professionnelle. Alors à 14 ans, il s'inscrit lui-même à l'école hôtelière, à la surprise de son père Richard, emblématique chef doublement étoilé de La Rochelle. « Mon père était scié car il fallait m'éteindre l'électricité dans le jardin pour que je rentre avec mon ballon une fois la nuit tombée. Je jouais H 24. Une paire de baskets, lorsque j'étais en primaire, c'était une semaine ; ma mère me les achetait par lot de 3. » Sans le savoir, c'est pourtant son père qui lui met le pied à l'étrier, lors d'une première saison passée en cuisine alors qu'il n'a que 12 ans. Et c'est aussi ce chef intransigeant qui lui insuffle dès son plus jeune âge cette rigueur et cette exigence qui ne l'ont jamais quitté. Entretien avec Christopher Coutanceau, couronné en 2020 d'une troisième étoile au guide Michelin.

Quels ont été les chefs marquants de votre parcours, et qu'en gardez-vous aujourd'hui ?

Mon père qui m'a vraiment fait découvrir le métier. Michel Guérard, chez qui mon père a travaillé en 1975 avec M. Ducasse. Il m'avait toujours dit « il faut que tu ailles travailler là-bas, c'est une des plus belles maisons de France ». C'est un homme fabuleux, dans sa philosophie, son intelligence, sa gentillesse. Et puis la vision qu'il avait des choses, de la cuisine, de l'ambiance... M. Robuchon, pour sa rigueur, son côté millimétré m'a plu, sa précision, et la façon qu'il avait d'emmener ses gars avec lui. Et puis deux anciens chefs de Michel Guérard, restés à ses côtés pendant 20 ans : Didier Oudill et Edgard Dühr à Biarritz. Ils ont été pour moi mes meilleurs chefs, des bosseurs, toujours avec leurs gars, en cuisine du matin au soir, d'une gentillesse, et d'une dureté aussi. Mais il ne faut pas oublier

que l'excellence ne rime pas avec câlins et petits bisous.

Il faut être dur pour se faire entendre ?

La rigueur et l'exigence sont les clés du succès de notre travail. Durant les coups de feu, on est pris dans le rythme, le temps est chronométré, et l'exigence de satisfaire un client, qui bien souvent a économisé pour venir manger chez nous, implique qu'on se mette sous pression pour donner le meilleur. Didier Oudill et Edgard Dühr m'ont beaucoup appris là-dessus.

Quelles sont les qualités requises pour intégrer votre brigade ?

Le courage, la générosité, l'honnêteté, et la droiture. Avec ces qualités je pense que le candidat sera à l'écoute, observera et donnera le meilleur. Après, je préfère quelqu'un avec quelques lacunes mais intelligent, et qui sera réactif et aura envie de se corriger, plus que celui qui a des acquis techniques mais un « melon comme ça » et qui va faire c**** au bout du compte. Et tout dépend aussi des maisons dans lesquelles il a travaillé.

Quel est aujourd'hui l'héritage de votre père dans votre cuisine ?

Mon père et mon grand-père. Mon père pour la cuisine à l'état pur, le respect du produit, celui du client. De tout utiliser, « un bon cuisinier ne jette rien, m'a-t-il toujours répété. Un bon cuisinier c'est un boucher, un charcutier, un confiseur, un boulanger, un pâtissier ». Ce qui est vrai. Et mon grand-père pour tout ce qui concerne la ressource marine, la pêche. Cette vision de laisser grandir le poisson, de le rejeter à l'eau vivante, dans de bonnes conditions, quand on en a suffisamment pêché.



Comment définiriez-vous votre cuisine ?

Pour moi la vraie cuisine est une cuisine d'identité. Le cuisinier doit avoir son établissement dans la région où il est né. C'est comme cela que l'on peut aller au bout des choses. Mon plat « La sardine de la tête à la queue » est né de mes souvenirs d'enfance, car chez papi et mamie je mangeais les sardines crues sur du pain beurre, avec de la fleur de sel et du jus de citron, ou sinon grillées. C'est culturel la cuisine. Un restaurant petit ou grand doit raconter une histoire. Moi mon histoire, ce sont mes vacances sur l'île de Ré, surf, ski nautique, pêche à pied et sous-marine, tout le temps sur un bateau. Et puis les parties de pêche avec papi tous les jours après l'école. C'est tout cela qui a fait le cuisinier pêcheur. La mer, la pêche, c'est ce qui me passionne. Si je n'avais pas eu le niveau pour avoir deux ou trois étoiles, j'aurais arrêté pour devenir guide de pêche.

C'est un plus cette pratique dans votre métier ?

Je suis sur l'eau toutes les semaines, ce qui me permet d'être plus pointu et d'avoir des connaissances extraordinaires sur les produits marins. Un bar de roche, par exemple, vit dans les rouleaux, il est trapu, il a le nez cassé parce qu'il lève les cailloux pour bouffer du crabe ; alors qu'un bar de sable est mince, très allongé, et très jaune clair et ne mange que des petits poissons, il n'a donc pas le même goût car ses muscles ne sont pas développés de la même manière. C'est donc aussi une approche de cuisine différente. Quand tu plonges au mois de mai et que tu vois les araignées par centaine sur chaque caillou dans à peine deux mètres d'eau, tu sais que c'est la saison. C'est comme un ramasseur de champignons.

À quel moment vous affirmez-vous comme cuisinier-pêcheur ?

En janvier 2017, quand nous avons refait le décor. Même si mon éducation m'a amené à ça. Cuisinier-pêcheur c'est ma culture. Pour renforcer cette identité dont je vous parlais, nous avons donc investi 1 600 000 € en vaisselle, tables, décoration, fauteuils. Nous avons souhaité tout maîtriser au millimètre pour créer cette salle, qui pour moi est l'une des plus belles de France, mais surtout soutient notre philosophie de cuisine.



Très impliqué, vous soulevez aussi le problème des ressources halieutiques...

Oui, car tout est contre nous. La pollution favorise l'avortement des poissons. Le réchauffement climatique pèse aussi sur nos océans. Si la température de nos eaux augmente d'un degré durant la fraie tous les poissons à naître seront des femelles. Donc la reproduction deviendrait impossible. Et puis la législation de la pêche professionnelle... Aujourd'hui, il n'y a pas de taille légale de capture sur le maigre donc ils vont à la sortie de l'estuaire et pêchent les plus gros géniteurs. Résultat, il y a deux ans je pêchais 300 maigres, cette année 2 !! Et je pourrais aussi évoquer la pêche industrielle, ces bateaux de 200 mètres de long capables de prélever 200 tonnes de poissons par jour... Ce qui se passe sur la plus grande frayère d'Atlantique, ici à Rochebonne, du coup quand l'artisan sort avec ses lignes pour pêcher, c'est nettoyé, il n'y a plus rien.

Faut-il rééduquer les consommateurs ?

Je travaille avec les éditions Glénat sur un livre calendrier référençant 100 espèces de poissons, coquillages, crustacés et plantes marines avec différents points soulevés : Quand faut-il les consommer ? La période de reproduction à laquelle il ne faut pas les consommer. Et nous y ajoutons en plus un petit tour de main, car ce livre se destine aux écoles et à informer le grand public pour qu'ils puissent acheter des poissons issus de méthodes de pêche les plus responsables possibles.

Quel est l'avenir des artisans pêcheurs face à l'industrie ?

Résumons par les chiffres : 50 % de dépôts de bilan chaque année. Ma génération passera entre les mailles du filet mais pour la suite... Je ne suis pas vraiment confiant. Aujourd'hui, malgré mon réseau, c'est devenu pour moi un job à plein temps que de trouver du poisson.



« JE VOULAIS VRAIMENT EN FAIRE UN LIEU DE VIE, DE CONVIVIALITÉ, OÙ LES GENS SE FONT PLAISIR »



Malgré cette année particulière, profitez-vous de vos 3 étoiles ?

C'est une très belle année, on en profite en dents de scie mais on en profite. Le but était de les avoir, il s'agit désormais de les garder pour en profiter pendant quelque temps.

Un changement depuis l'arrivée de la troisième étoile ?

Ce n'est pas plus de pression qu'avec une seule étoile ou même deux. L'objectif est toujours de se plier en quatre pour nos clients afin qu'ils se souviennent de leur passage chez nous. C'est une source de motivation.

Et c'est aussi une fierté pour l'équipe

C'est leur étoile obligatoirement. Avec Nicolas (Brossard, son associé, ndlr) nous n'avons que deux mains chacun. Nous sommes aujourd'hui 40 pour servir 45 couverts. Sans eux il n'y aurait pas cette étoile supplémentaire.

En 2018, vous ouvrez *La Yole de Chris* ?

L'ancienne crêperie-bar-glacier d'à côté. On ne voulait pas spécialement de seconde table avec Nicolas, c'est l'opportunité qui a fait les choses. Une porte qui sépare les deux cuisines, les mêmes réserves, cette vue qui est le spot de la ville, la terrasse, c'est devenu évident. « La yole » pour ce bateau en bois qui servait à marée basse aux ostréiculteurs pour se rendre dans les parcs à huîtres. Et « de Chris », pour que les clients ne s'attendent ni à un deux ni à un trois étoiles. C'est une cuisine simple de fruits de mer, de poissons mais pas que... Je voulais vraiment en faire un lieu de vie, de convivialité, où les gens se font plaisir.

Et le dernier investissement, l'hôtel

Sans un hôtel, on se privait d'une certaine catégorie de clientèle. Nous sommes un lieu de crochet, on ne passe pas par La Rochelle. Nous voulions offrir un standing équivalent à nos clients en matière d'hôtellerie. Nous voulions devenir une vraie destination de gastronomie. C'est chose faite avec cette vieille maison d'armateur datant de 1715 que nous avons rachetée et qui abrite aujourd'hui 11 chambres et suites.

Un mot sur Benoît Godillon

Il a travaillé durant deux ans au poste de second. Il est parti, parce qu'il avait le calibre pour avoir la place de chef pâtissier et qu'elle était déjà prise ici. Six mois après son départ, mon chef pâtissier m'a donné sa démission. J'ai rappelé Benoît et 15 jours après, il était là. Nous collaborons depuis 8 ans.

Quel est votre regard sur le dessert ?

C'est le point de clôture du voyage. C'est le dernier plat et il faut que ce soit dans le même esprit que la cuisine, donc on essaie d'amener les gens dans le côté marin. On travaille tous les deux, il fait des essais et on goûte ensemble.

ROUGET BARBET ET BETTERAVES

RECETTE POUR 8 PERSONNES

1^{ER} SERVICE : POUR LE TARTARE DE ROUGET ET COLONNE VERTÉBRALE FRITE

- 500 g de filets de rougets barbet
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Vinaigrette citron
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

Enlever les peaux des filets et les réserver. Tailler les filets de rougets en fine brunoise puis assaisonner avec les herbes fraîches ciselées, la vinaigrette citron, la fleur de sel et le poivre du moulin.

POUR LE BOUILLON DE ROUGET À LA VIOLETTE

- 1 kg de carcasse de rougets
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Poivre mignonette
- 20 cl de vin blanc
- PM arôme de violette

Concasser les arêtes de rougets puis les faire griller environ 30 minutes dans un four préchauffé à 220°C afin d'obtenir une belle coloration dorée et caramélisée. Tailler la garniture aromatique en paysanne, la faire suer, ajouter les carcasses et laisser compoter. Déglacer avec le vin blanc puis faire réduire. Mouiller à hauteur puis laisser cuire 45 minutes. Laisser infuser pendant 1 heure, et passer au chinois étamine. Clarifier puis rectifier l'assaisonnement. Au moment du service, ajouter quelques gouttes d'arôme de violette.

2^E SERVICE : POUR LE CYLINDRE DE ROUGET BARBET ET FOIE GRILLÉ

- 10 rougets barbet de 200 à 300 g
- Fleur de sel et poivre
- Huile d'olive

Vider les rougets en gardant les foies de côté. Lever les rougets par le ventre en laissant le dos et la queue accrochés. Désarêter les rougets et les portionner à 150 g. Assaisonner l'intérieur puis les rouler dans un film alimentaire avec un peu d'huile d'olive et les mettre sous vide. Cuire au four vapeur pendant 15 minutes à 48°C. Garder la colonne vertébrale et les écailles pour les frire, les parures pour le bouillon. Griller les foies de rouget à la plancha et assaisonner de fleur de sel.

POUR LE CRÉMEUX BETTERAVE ACIDULÉ

- 150 g de betteraves Chioggia
- 50 g de betterave rouge
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Cuire les betteraves dans de l'eau salée. Après cuisson, les éplucher, les mixer, et passer au tamis. Pour finir, mettre la purée dans un chinois étamine doublé d'un torchon pour égoutter l'excédent de jus pendant 1 heure.

POUR LE POMELO

- 2 pomelos
- 150 g de sucre
- 150 g d'eau

Éplucher les pomelos à vif, lever les suprêmes. Récupérer le jus des pomelos pour la sauce et le crémeux. Brûler les suprêmes de pomelos au chalumeau et les réserver sur grille. Récupérer les zestes de pomelos en enlevant le zist, les blanchir 3 fois puis les confire avec le sucre et l'eau.

POUR LE JUS DE BETTERAVES, POMELO, HARISSA

- 500 g de betteraves rouges
- Sel et poivre
- Harissa
- Le jus d'un pomelo

Éplucher les betteraves et les passer à la centrifugeuse. Dans une casserole, réduire de moitié le jus de betteraves. Ajouter le jus de pomelos et la harissa en fonction du goût voulu. Rectifier l'assaisonnement et la consistance avec de la fécule de maïs. Passer au chinois étamine.

POUR LA RAVIOLE DE BETTERAVES

- 100 g de crémeux de betteraves
- 2 betteraves rouges
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Le jus d'un demi-pomelos

Cuire une betterave rouge dans l'eau salée, l'éplucher, la laisser refroidir puis la tailler à la trancheuse en fines lamelles de 1 mm d'épaisseur. Tailler la 2^e betterave crue en brunoise, ajouter le crémeux, rectifier l'assaisonnement et ajouter le jus de pomelos. Étaler la moitié des tranches de betteraves, déposer une noisette de crémeux au centre, recouvrir d'une seconde lamelle puis assaisonner et huiler les ravioles.



POUR LES BETTERAVES CONFITES

- 3 mini betteraves jaunes
- 3 mini betteraves Chioggia
- Sel et poivre
- Le jus d'une betterave blanche centrifugée
- ½ cuillère à soupe de beurre

Cuire les mini betteraves dans l'eau salée, les éplucher et les réserver. Chauffer le jus de betterave blanche, ajouter le beurre afin de réaliser le glaçage et rectifier l'assaisonnement.

FINITION

Chauffer la purée de betteraves, la monter avec l'huile d'olive et un peu de jus de pomelos. Rectifier l'assaisonnement.

Réchauffer les mini betteraves dans le jus.

DRESSAGE

Déposer le rouget sur un côté de l'assiette. De l'autre le foie grillé, la raviolo, des segments de pomelos grillé, deux pointes de crémeux, deux quartiers de mini betterave et une lamelle de peau frite.

Dans une coupelle, à côté, déposer un peu de tartare et arroser de bouillon au moment du service.





DRESSAGE

Sur chaque assiette, déposer trois tronçons de boudins, deux petits nids d'algues, trois pointes de tentacules, deux petits tas de carpaccio et des lamelles de seiche grillée. Terminer avec un peu d'algues.

DÉCLINAISON DE SEICHE

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE CARPACCIO DE SEICHE SAUMURÉE

- 2 seiches de 800 g
- 1 l de saumure (1 l d'eau et 370 g de sel fin)
- PM encre de seiche

Vider et laver les seiches en prenant soin de récupérer les poches de laitance et les têtes. Prendre les blancs de seiches, enlever les membranes, les tailler en deux puis les parer pour faire de grands carrés (garder les parures). Les placer dans la saumure pendant 1 heure puis les égoutter et les éponger avec un papier absorbant.

Prendre la moitié des blancs de seiche pour les badigeonner d'encre de seiche. Les mettre à plat entre deux feuilles de papier sulfurisé et deux plaques puis les congeler.

POUR LES BLANCS ET TENTACULES DE SEICHES GRILLÉES

- 2 têtes de seiches
- Parure des blancs de seiches
- Huile d'olive au cédrat
- Fleur de sel et poivre

Tailler les parures de blancs de seiches en losanges puis les quadriller. Tailler les pointes des tentacules, les blancs en lamelles, les assaisonner puis les mettre sous vide avec l'huile d'olive au cédrat. Cuire au four vapeur à 52°C pendant 30 minutes.

POUR LES SEICHES FAÇON BOUDIN NOIR

- 350 g de blancs de seiches
- 30 g de blanc d'œuf
- 20 g de crème liquide
- 10 g d'encre de seiche
- Sel, fleur de sel et piment d'Espelette

Tailler 125 g de blancs de seiches en brunoise. Mixer le reste pour faire une farce.

Passer les blancs de seiches mixés au tamis, ajouter le blanc d'œuf, la crème et l'encre de seiche. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la brunoise de blanc de seiche. Réaliser des boudins à l'aide de papier film puis les cuire dans un four vapeur pendant 20 minutes à 64°C.

Laisser refroidir et réserver.

POUR LES CHIPS SOUFLÉES DE LAITANCE DE SEICHE

- 2 poches de laitance de seiche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive au cédrat
- Fleur de sel et poivre
- Sel fin

Nettoyer les poches de laitance de seiches et les éponger. Mettre les poches de laitance de seiches sous vide avec l'huile d'olive au cédrat et cuire au four vapeur pendant 30 minutes à 52°C.

POUR LE BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE

- 80 g de beurre
- 20 g de crème montée
- 7 g d'encre de seiche
- 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées
- 1 jus de citron
- 2 cuillères à soupe de vin blanc

Dans une casserole, faire suer l'échalote ciselée avec un peu de beurre puis déglacer avec le vin blanc et le jus de citron. Porter à ébullition et ajouter le beurre froid coupé en dés. Une fois le beurre incorporé, ajouter la crème montée et l'encre de seiche puis mixer au mixeur plongeant. Passer au chinois étamine et réserver au bain-marie.

POUR LA SALADE D'ALGUES

- 50 g de laitue de mer
- 50 g d'algue dulcify
- 20 g d'umi budo
- Huile de cédrat

Dessaler les différentes algues à l'eau claire puis les égoutter. Tailler la laitue de mer et la dulcify en petits morceaux.

POUR LA VINAIGRETTE CÉDRAT

- 1 cuillère à soupe de zestes de cédrat
- 1 jus de citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel poivre

Émulsionner l'ensemble des ingrédients et réserver.

FINITION

Au moment du service, tailler finement les blancs de seiches à la trancheuse, les assaisonner de vinaigrette cédrat.

Réchauffer et griller les blancs et les tentacules de seiches au barbecue. Les lustrer avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau puis assaisonner avec de la fleur de sel et de piment d'Espelette.

Tailler des tranches de boudin de seiche de 1 cm d'épaisseur, les griller sur la plancha et assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette.

Tailler de fines tranches de laitance et les frire à 180°C, assaisonner de sel fin à la sortie de la friteuse.

Mélanger chaque algue avec l'huile de cédrat puis dresser les algues en petits nids.

DÉCLINAISON DE CREVETTES BOUQUETS VIVANTES

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE BOUILLON DE CREVETTES BOUQUETS

- 1 kg de crevettes bouquets
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Poivre mignonette
- 20 cl de vin blanc

Faire griller les crevettes bouquets avec un peu d'huile durant environ 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C afin d'obtenir une belle coloration. Tailler la garniture aromatique en paysanne, la faire suer, ajouter les crevettes et laisser compoter. Déglacer avec le vin blanc puis faire réduire. Mouiller à hauteur, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis laisser cuire 45 minutes. Laisser infuser pendant 1 heure puis passer au chinois étamine. Clarifier si nécessaire puis rectifier l'assaisonnement.

POUR LA GELÉE DE CREVETTES BOUQUETS

- 500 g de bouillon de crevettes
- 4 feuilles de gélatine

Faire chauffer le bouillon, ajouter les feuilles de gélatine préalablement réhydratées dans de l'eau glacée puis disposer une fine couche de gelée dans le fond de chaque assiette et laisser prendre au réfrigérateur.

POUR LES CREVETTES BOUQUETS MARINÉES ET TÊTES DE CREVETTES FRITES

- 60 crevettes bouquets
 - Fleur de sel et piment d'Espelette
 - Vinaigrette citron
- (1 jus de citron, 10 cl d'huile d'olive, sel, poivre)

Décortiquer les crevettes et réserver les têtes. Au moment du service, mariner les crevettes avec la vinaigrette citron et assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette. Retirer la carapace de la tête des crevettes, les disposer sur du papier absorbant puis les frire à 160°C jusqu'à la disparition de l'ébullition.

FINITION

- Mouron des oiseaux
- Souci
- Alysson maritime
- Œillet des poètes
- Pâquerette
- Bégonia
- Feuille de moutarde
- Tagètes

DRESSAGE

Déposer les crevettes sur la gelée, parsemer de têtes de crevettes frites et des fleurs et herbes.



DRESSAGE

- Feuilles d'huître
- Herbes et algues des marais (laitue de mer, nori, épinard de mer, soude maritime)

Disposer un fond de tartare d'huître dans l'huître en porcelaine. Couvrir du siphon à l'huître, de la feuille d'huître ciselée et de quelques tuiles dentelles à l'huître.

Dans le bol blanc-bleu, disposer un cercle de tartare d'huîtres, le couvrir de feuilles d'huîtres ciselées et disposer la vinaigrette huître autour du tartare.

Dans une grande assiette bleu nuit, disposer le palet de chou-fleur confit au centre de l'assiette, ajouter une huître pochée et une grillée sur la palette et une autre à chaque extrémité. Ajouter quelques points de crémeux de chou rouge acidulé, les pickles, la feuille d'huître ciselée et quelques algues et herbes marines.



CHOU-FLEUR CONFIT AU BARBECUE, DÉCLINAISON D'HUÎTRES

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE CHOU-FLEUR CONFIT AU BARBECUE

- 10 mini choux-fleurs blancs
- Gros sel, fleur de sel et poivre
- Huile d'olive

Détacher les inflorescences des mini choux-fleurs en les gardant en un seul morceau. Les cuire à l'anglaise pendant 5 minutes et les glacer. Tailler un tronçon dans la base des choux-fleurs puis les faire confire au barbecue. Rectifier l'assaisonnement.

POUR LES PICKLES DE CHOU-FLEUR

- 500 g d'eau
- 250 g de vinaigre blanc
- 100 g de sucre
- Grains de poivre blanc
- Graines de coriandre
- ¼ de chou-fleur violet
- ¼ de chou-fleur jaune

Dans une casserole, porter l'eau, le vinaigre blanc, le sucre, les grains de poivre et la coriandre à ébullition. Tailler les choux-fleurs en petites sommités puis les blanchir. Verser la marinade sur les sommités et laisser mariner au minimum 24 heures.

POUR LE CRÉMEUX CHOU ROUGE ACIDULÉ

- 100 g de chou rouge
- 15 g d'oignons ciselés
- Sel et poivre
- Le jus d'un citron
- Huile d'olive

Émincer le chou rouge. Faire suer l'oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter le chou, assaisonner et laisser compoter. Mixer au Thermomix® et monter à l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une purée lisse puis passer la purée au tamis.

Au moment du dressage, réchauffer la purée, rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de jus de citron.

POUR LE JUS DE CANARD AUX HUÎTRES ET CITRON

- 5 kg de cous de canard
- 50 g de carottes
- 50 g de branches de céleri
- 100 g d'oignons
- 250 g de tomates
- 50 g de céleri-rave
- Thym et laurier

- Grains de poivre blanc
- Jus d'huître
- Jus de citron
- 50 cl de vin blanc

Concasser les cous de canard et les faire torréfier durant environ 30 minutes dans un four préchauffé à 220°C afin d'obtenir une belle coloration. Tailler la garniture aromatique, la faire compoter dans une casserole avec l'huile d'olive, ajouter les cous de canard torréfiés et les faire compoter. Déglacer les sucs de la plaque de cuisson avec le vin blanc. Mettre dans la casserole le jus de déglacage puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisse cuire pendant 3 heures et passer au chinois étamine. Faire réduire le jus de canard puis ajouter le jus d'huître, le jus de citron et rectifier l'assaisonnement. Monter au beurre.

POUR LES HUÎTRES

- 40 huîtres Gillardeau n°5
- Poivre blanc du moulin
- Huile d'olive

Ouvrir les huîtres. En faire pocher la moitié dans une casserole avec leur jus et du poivre du moulin. Égoutter les 20 autres sur un papier absorbant puis les griller sur une grille fine avec l'huile d'olive. Lustrer et poivrer.

POUR LA VINAIGRETTE D'HUÎTRES

- 50 g d'huîtres Gillardeau spéciales n°3
- 5 g de vinaigre de Bouteville
- 5 g de jus de citron
- 35 g d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Xanthane

Mixer tous les ingrédients et rectifier la texture avec le Xanthane. Passer au chinois étamine et réserver en pipette.

POUR LA VINAIGRETTE CURRY

- 50 g d'huile d'olive
- 12 g de curry à l'ancienne
- 17 g de jus de citron
- Sel et poivre

Mettre l'huile d'olive et le curry en poche sous vide et cuire au four vapeur à 50°C pendant 1 heure. Passer l'huile de curry à l'étamine, ajouter le jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

SARDINES MARINÉES ET GRILLÉES, DE LA TÊTE À LA QUEUE

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LES SARDINES MARINÉES

- 10 sardines
- 1 citron jaune
- 2 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel et poivre blanc

Vider, écailler les sardines et garder les parures pour le bouillon. Lever les filets et les faire mariner quelques minutes avec le jus de citron et l'huile d'olive.

POUR LES FILETS DE SARDINES GRILLÉES

- 10 sardines
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre blanc

Lever, écailler les sardines et garder les parures pour le bouillon puis les griller à la grille fine côté peau en les assaisonnant de fleur de sel et de poivre.

POUR LE TARTARE DE SARDINES

- 5 sardines
- 2 g d'échalote
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre
- Ciboulette et persil ciselés

Lever, écailler les sardines et garder les parures pour le bouillon. Tailler les filets en brunoise. Assaisonner le tartare de sardines avec le jus de citron, l'huile d'olive, le sel fin, le poivre, l'échalote et les herbes.

POUR LA BAVAROISE AUX BOUFFIS

- 100 g de bouffis
- 100 g de lait entier
- 110 g de crème
- 1,5 feuille de gélatine

Tailler grossièrement les bouffis et les faire infuser dans le lait. Passer au chinois et incorporer la feuille de gélatine préalablement ramollie à l'eau froide. Sangler pour que l'appareil devienne huileux mais pas figé. Monter la crème et l'incorporer. Laisser prendre au réfrigérateur 12 heures.

POUR LA GARNITURE ET LE BOUILLON DE SARDINE

- 70 g de champignons Enoki
- 16 têtes et arêtes de sardines
- 20 g de carotte
- 20 g d'oignon
- 20 g de céleri branche
- 1 bouquet garni
- 5 cl de vin blanc
- 4 g de laitue de mer
- 8 g de nori
- 4 filets de sardine

Mettre 2 filets de sardine au sel pendant 10 minutes puis les rincer, les fumer pendant 1 heure et les mettre au déshydrateur. Tailler les 2 autres filets en tartare.

Colorer les têtes et les arêtes de sardines au four à 180 °C et les déglacer avec le vin blanc. Éplucher et émincer la carotte, l'oignon et le céleri branche. Réunir dans une casserole les arêtes de sardines, la garniture et le bouquet garni. Mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire 45 minutes à frémissement. Passer au chinois étamine et clarifier. Dans une petite casserole, faire chauffer les algues fraîches, les Enoki avec un peu de bouillon.

POUR LA VINAIGRETTE DE SARDINE

- 100 g de filets de sardines
- PM fond blanc
- PM vinaigre de Bouteville
- PM sel fin et poivre

Faire griller les sardines à la poêle et déglacer au vinaigre de Bouteville. Mixer les sardines au Thermomix® avec le fond blanc et le Xanthane jusqu'à une texture onctueuse. Passer au chinois étamine et réserver au frais.

FINITION

Faire dégorger les arêtes dans l'eau glacée, les gratter et les frire à 180°C.

DRESSAGE

Dans un petit bol, dresser le mélange d'algues et d'Enoki en petits dômes, ajouter le tartare de sardines et la brunoise de sardines séchées. Mettre le bouillon en saucière.



CARNET DE RECETTES SUCRÉES

Benoît Godillon



RESTAURANT CHRISTOPHER COUTANCEAU À LA ROCHELLE

L est depuis 8 ans l'un des fidèles collaborateurs du restaurant *Christopher Coutanceau*. Benoît Godillon, cuisinier devenu pâtissier, s'applique auprès du chef triplement étoilé à travailler des desserts aux accents marins. Le plus sûr moyen d'offrir à leurs hôtes une expérience tournée vers le large.

Né dans le Cher, Benoît Godillon passe son enfance à Blois, et prend la décision, adolescent, de s'orienter vers un cursus hôtelier. En cuisine tout d'abord, avant de poursuivre par une mention complémentaire en pâtisserie. Cette envie d'enrichir sa formation et d'offrir une polyvalence à son profil lui fait au final découvrir sa véritable passion. C'est un déclic : « Tout le côté artistique me fascinait, et la rigueur, nous étions encadrés par des recettes et un prof passionné. Et c'est pour moi aussi vite devenu une passion. » Après avoir goûté à la pâtisserie, Benoît Godillon ne se voit pas revenir en cuisine, tellement, dit-il « l'épanouissement est total ». Ses bases en cuisine l'aident néanmoins beaucoup aujourd'hui dans son métier de pâtissier de restaurant, cela lui permet non seulement de comprendre mais aussi de facilement s'adapter à la cuisine du chef, ce qui avoue-t-il est primordial. Échange avec un pâtissier doué d'une sensibilité marine.



Quelles sont les étapes marquantes de votre parcours ?

Ma première expérience, suite à un stage effectué durant ma mention complémentaire, en 2004, au domaine des *Hauts de Loire*, chez Rémi Giraud, 2* Michelin. Nous étions dans la haute gastronomie et cette expérience m'a marqué. Ils m'ont même gardé après le stage pour faire toute une saison. J'ai adoré.

Qu'en avez-vous retenu ?

La cuisine du chef. Et cette proximité du produit. Il y avait un jardin juste à côté du domaine où un jardinier travaillait pour nous. Le matin c'était cueillette, et il nous ramenait les fraises, la rhubarbe, les fruits de saison. Voir ces produits, leur fraîcheur, cette notion de respect et de mise en valeur d'ingrédients cultivés localement m'a vraiment frappé.

Et ensuite ?

J'ai voulu voyager. Je suis parti en Grèce, aux Antilles, en Corse.

Ce que je voulais était m'imprégner d'autres façons de faire, d'autres cultures. Je savais que ce métier me permettrait de voyager, j'en ai donc profité et enchaîné les saisons durant 5 ans.

Ces expériences vous apportent encore aujourd'hui ?

Bien sûr. J'en tire une faculté d'adaptation, que j'ai pu intégrer grâce à ces voyages. Adaptation aux méthodes des entreprises mais aussi au personnel avec qui on travaille. C'est une ouverture d'esprit, c'est hyper important.

Et en matière de pâtisserie, de technique ?

Bien sûr, aussi. J'ai découvert des univers complètement différents. J'ai appréhendé la pâtisserie orientale lorsque j'étais en Grèce, des desserts très fruités. J'ai beaucoup travaillé les fruits aux Antilles et puis en Corse aussi. Le *Casa Del Mar* était une maison italienne, avec un chef pâtissier italien, j'ai beaucoup appris à ses côtés.

Vous distillez des notes de ces apprentissages dans vos desserts ?

Je distille de tout mon vécu. Néanmoins, à 36 ans j'estime que j'ai encore tout à apprendre. Et j'apprends encore à chaque rencontre.

C'est votre moteur d'apprendre ?

Complètement. Sinon on s'ennuierait. On a tout à apprendre au travers de rencontres, de voyages, d'échanges et c'est ce qui me passionne au quotidien.

Quand arrivez-vous au restaurant *Christopher Coutanceau* ?

Je sortais de chez Gérard Passadat à Marseille. Une rencontre très marquante. Je voulais faire un trois étoiles Michelin, j'y suis donc allé. J'ai pu intégrer une brigade de 8 pâtisseries, très organisée, avec une hiérarchie à respecter, tout était très cadré, extrêmement rigoureux. Ce fut très formateur. Et puis j'ai voulu évoluer, j'ai donc postulé pour une place de second en pâtisserie. Je suis arrivé en 2011 au restaurant *Christopher Coutanceau*, et j'ai passé une année en tant que second avec l'ancien chef pâtissier, Aurélien Lebeau. Il y avait une âme dans cette maison familiale qui m'a beaucoup plu, des personnes simples, humaines. Je me suis beaucoup retrouvé dans leurs valeurs.

N'est-il pas difficile, parfois, de répondre aux exigences de *Christopher Coutanceau* ?

Non, je ne vais pas dire que c'est difficile car je suis aussi exigeant. Avoir cette exigence nous fait avancer. Nicolas Brossard (associé et directeur de salle, ndlr) participe lui aussi à affiner notre travail. Il goûte tous les desserts. Je ne vois pas cette exigence comme une difficulté mais comme un challenge, comme un plaisir.

J'imagine que la troisième étoile a été pour vous une belle récompense ?

Ça a été, dans un premier temps, une grande fierté pour M. Brossard et Christopher Coutanceau, puisqu'ils ont mené un projet qui a porté ses fruits. Donc j'étais vraiment fier pour eux. Ensuite c'est une belle récompense pour toutes les équipes. C'est un moteur pour avancer.

Votre manière de travailler avec Christopher ?

C'est un échange. J'ai la chance de bien le connaître car je travaille ici depuis 8 ans, donc je sais un peu où il veut en venir. Il me suggère des idées, et je travaille à des essais. Mais on sort des sentiers battus quand un chef vous demande de réaliser des desserts à base de produits marins. C'est une grosse remise en question. Il faut ouvrir son esprit et faire beaucoup, beaucoup d'essais.

Cela vous a déstabilisé lorsque Christopher vous a parlé de desserts aux algues ?

Oui, bien sûr. Je pense que ça déstabiliserait beaucoup de pâtisseries. Mais c'est tout un univers qui s'est mis en place avec le nouveau décor en 2017. Le fait d'avoir supprimé la viande pour axer la cuisine sur le poisson, la pêche, et tous les produits de la mer, c'était aussi pour moi une carte à jouer au niveau des desserts. Donc ça me semblait logique que la fin de repas fasse un clin d'œil à la mer. Ce qui de surcroît évite une rupture avec le repas. Nous conservons ainsi cette identité marine jusqu'au bout.

Les algues sont-elles pour vous une source d'inspiration ?

Il y a en effet beaucoup de travail à faire, et puis c'est un produit nouveau pour moi. Nous avons rencontré Cédric, de la société *Rive-saline* sur l'île de Ré, il nous a montré tout un éventail d'algues, notamment la laitue de mer. C'est un produit fabuleux. Nous avons fait de nombreux essais avec cette algue, et c'est un produit qui marche très bien avec le sucré.

Pourquoi la laitue de mer est-elle si facile à travailler ?

Parce que l'équilibre de l'iode avec le sucre est parfait, les parfums ne sont pas trop marqués mais plutôt doux. On peut faire des choses superbes avec.

Qu'avez-vous créé et qui vous a surpris ?

Le dessert de l'estran, car il a demandé beaucoup de réflexion. Nous avons fait un travail sur le jus d'huître, l'algue marine, la laitue de mer avec le côté vif du citron, acide, l'aspect iodé légèrement sucré, pour terminer un repas marin c'est parfait.



« J'APPRENDS ENCORE À CHAQUE RENCONTRE. »



Un dessert comme l'estran est-il facile à vendre aux clients ?

On pourrait croire que certains auraient eu un peu peur mais finalement nos clients, lorsqu'ils viennent, sont immergés dans un décor totalement marin, ils sont face à la mer, et c'est tellement bien amené par l'équipe de salle que beaucoup se laissent tenter. Et nous avons de très bons retours.

En matière de dessert, quels sont les parfums qui s'associent avec les notes marines ?

Pour la laitue de mer, il faut un produit qui apporte beaucoup de fraîcheur, l'acidulé fonctionne vraiment bien, tout ce qui est agrume en général, comme le citron, le kalamansi ou le pamplemousse. Sinon, récemment nous avons créé un dessert autour de l'algue nori, et là c'est complètement différent. Nous l'avons infusée, ses parfums se rapprochent du thé, avec un côté terreux même. Nous l'avons donc associée avec du chocolat car dans ce cas il fallait de la rondeur.

Y a-t-il des ingrédients à éviter ?

Christopher, toujours dans cette démarche de tout utiliser, m'a suggéré d'utiliser les peaux de poissons mais pour le moment, malgré mes nombreux essais, je n'ai toujours pas réussi à sortir un dessert convaincant.

Vous faites goûter vos essais aux équipes ?

Constamment. Toute l'équipe de pâtisserie goûte et chacun apporte ses idées et sa sensation. J'ai besoin de cela pour affiner, il faut que je fasse goûter et re-goûter. Ils s'en lassent un peu au bout d'un moment, surtout pour des desserts aux huîtres mais je ne peux pas avancer avec mes propres goûts, j'ai besoin que ça plaise aux autres, et je veux surtout que ce soit abouti, donc il faut faire goûter sans cesse.

Vous êtes sensible aux critiques ?

Quand elle est constructive c'est un moteur, elle permet de s'améliorer. Chaque remarque venue de la salle est prise au sérieux et nous y réagissons. C'est toujours pour moi une remise en question.



Vous êtes là depuis 8 ans, vous ne ressentez pas de lassitude ?

Il y a eu une évolution incroyable de la maison, et je suis fier d'y avoir participé. Dans un sens, j'ai l'impression d'avoir aussi évolué, et puis il reste tellement de choses à faire autour de l'univers du chef. On est en challenge perpétuel, je découvre toujours de nouveaux produits, il faut donc ensuite savoir comment les accommoder de façon à régaler les clients tout en les surprenant. C'est hyper stimulant, je m'épanouis donc complètement.

Comment imaginez-vous l'avenir ?

Si j'ai la certitude que les 8 prochaines années se passent comme celles qui viennent de s'écouler, je re-signe sans hésitation.

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



POIRE FENOUIL

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE SIROP DE FENOUIL

- 1 l d'eau
- 100 g de sucre
- 50 g de jus de citron
- 1 botte de fanes de fenouil
- 40 g de graines de fenouil

Porter l'eau, le sucre et le jus de citron à ébullition, y infuser le fenouil pendant 15 minutes, filtrer et réserver au frais.

POUR LES POIRES POCHÉES AU FENOUIL

- 12 poires Conférence
- Sirop de fenouil (à conserver pour la suite)

Éplucher et couper les poires en deux. Porter le sirop de fenouil à ébullition et y cuire les poires. Laisser refroidir puis réaliser des rosaces de fines tranches de poires pochées dans des cercles de 6 cm de diamètre. Réserver au frais.

POUR L'OPALINE FENOUIL

- 150 g de fondant
- 150 g de glucose
- 150 g d'isomalt
- 15 g de beurre de cacao
- 15 g de graines de fenouil

Cuire le fondant, l'isomalt et le glucose à 154°C. Incorporer le beurre de cacao et les graines de fenouil puis débarrasser sur une plaque recouverte d'un tapis silicone.

Une fois refroidi, mixer finement puis saupoudrer finement sur tapis cuisson.

À l'aide d'une règle et d'une pointe de couteau, délimiter des bandes de 3 x 20 cm dans la poudre d'opaline puis faire fondre au four à 160°C. À la sortie du four, enrouler autour de cercles de 6 cm de diamètre. Laisser refroidir et réserver au sec.

POUR LE CAMEL AU KALAMANSI

- 100 g de sucre
- 100 g de vinaigre de kalamansi

Réaliser un caramel à sec. Déglacer avec le vinaigre de kalamansi, filtrer et réserver au frais.

POUR LE SORBET POIRE-FENOUIL

- 250 g de sirop de fenouil
- 25 g de glucose atomisé
- 2,5 g de stabilisateur
- 250 g de poires pochées au fenouil

Porter le sirop à ébullition avec le glucose atomisé et le stabilisateur. Laisser refroidir puis mixer avec les poires pochées. Turbiner, verser en poche et réserver au congélateur.

POUR LE TARTARE DE POIRES AU FENOUIL

- 4 poires
- 2 branches de fanes de fenouil
- 30 g de caramel au kalamansi

Éplucher les 4 poires, les tailler en brunoise puis assaisonner de fenouil haché et de caramel de kalamansi. Réserver au frais.

POUR LES GRAINES DE FENOUIL CARAMÉLISÉES

- 100 g de graines de fenouil
- 50 g de sucre
- 20 g d'eau

Porter l'eau et le sucre à 121°C. Hors du feu, verser les graines de fenouil préalablement passées au four durant 2 minutes à 160°C, mélanger pour sabler. Réserver au sec.

DRESSAGE

Déposer un cercle d'opaline au centre de l'assiette. Le garnir à mi-hauteur de tartare de poires au fenouil puis compléter avec le sorbet poire-fenouil. Surmonter d'une rosace de poires. Terminer en assaisonnant de caramel kalamansi, de fleurs et de fanes de fenouil puis parsemer de graines de fenouil caramélisées. Verser le jus de cuisson des poires frais autour du dessert.

JONCHÉE CHARENTAISE À L'AMANDE DOUCE

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE CROUSTILLANT DE LAIT

- 300 g de lait
- 90 g de sucre
- 24 g de fécule de maïs

Dans une casserole, porter le lait à ébullition, en verser une partie sur les poudres, reverser dans la casserole et reporter le tout à ébullition. Refroidir puis mixer l'appareil. Étaler et tirer au peigne fin sur tapis cuisson afin de réaliser des rectangles de 20 x 5 cm puis cuire 7 minutes dans un four préchauffé à 160°C. Laisser refroidir et réserver au sec.

POUR LE SIPHON LAIT RIBOT

- 300 g de lait ribot
- 300 g de crème
- 60 g de sucre

Dissoudre le sucre en chauffant 100 g de crème, mixer avec le reste de crème et le lait ribot puis verser en siphon et percer deux cartouches de gaz. Réserver au frais.

POUR LE SORBET JONCHÉE AMANDES

- 200 g d'eau
- 80 g de sucre
- 20 g de glucose atomisé
- 1 g de stabilisateur
- 10 g de jus de citron
- 200 g de jonchée
- 3 gouttes d'extrait amande amère

Chauffer l'eau en versant les poudres en remuant puis porter à ébullition. Laisser refroidir puis mixer à froid avec la jonchée et le jus de citron. Turbiner et pocher en moules pomponnettes de 3 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

POUR LA SAUCE AMANDES DOUCES

- 300 g de lait
- 100 g de pâte d'amandes 52%

Faire réduire le lait et la pâte d'amandes à consistance nappante. Mixer, filtrer et réserver au réfrigérateur.

POUR LES AMANDES TORRÉFIÉES

- 100 g d'amandes entières avec peau

Concasser les amandes puis les torréfier 15 minutes sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé dans un four préchauffé à 160°C. Réserver au sec.

DRESSAGE

Déposer un rectangle de croustillant de lait au centre de l'assiette. Dresser 4 boules de siphon de lait ribot et y intercaler les dômes glacés d'amandes amères.

Parsemer d'amandes torréfiées, et recouvrir d'un rectangle de croustillant de lait.

Servir avec la sauce d'amandes douces.





CHOCOLAT NORI

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE CARAMEL CHOCOLAT GRUÉ

- 150 g de fondant
- 150 g de glucose
- 75 g de chocolat Jivara
- 15 g de grué de cacao

Porter le fondant et le glucose à 154°C, ajouter le chocolat et le grué, mélanger et débarrasser sur une plaque recouverte d'un tapis silicone pour refroidir.

Une fois froids, mixer finement, saupoudrer sur un tapis cuisson, détailler à l'emporte-pièce ovale puis mettre à cuire 1 à 2 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Décoller et former les feuilles à chaud.

POUR LE SORBET CHOCOLAT

- 500 g de lait
- 50 g de sucre
- 5 g de glucose atomisé
- 2,5 g de stabilisateur
- 50 g de chocolat noir Manjari
- 50 g de cacao en poudre

Dans une casserole, porter le lait et les sucres à ébullition puis verser sur le chocolat et le cacao en poudre. Mixer, turbiner puis mouler en demi-sphères de 2,5 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

POUR LE SIPHON NORI

- 250 g de lait
- 250 g de crème
- 100 g de jaunes
- 50 g de sucre
- 10 g d'algues nori

Dans une casserole, porter le lait, la crème à ébullition, verser en remuant sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés puis reverser dans la casserole et cuire à 85°C. Mixer en incorporant les algues. Filtrer et verser dans un siphon, percer deux cartouches de gaz et réserver au frais.

POUR LE CARAMEL CITRON-NORI

- 125 g de sucre
- 125 g de jus de citron
- 2,5 g d'algues nori

Réaliser un caramel à sec. Déglacer avec le jus de citron et l'algue nori. Mixer et réserver au frais.

POUR LA CRÈME GLACÉE ALGUES NORI

- 400 g de lait
- 100 g de crème
- 60 g de sucre
- 20 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur
- 10 g d'algues nori

Porter le lait, la crème et les poudres à ébullition. Incorporer l'algue nori, mixer, filtrer, laisser refroidir puis turbiner. Mouler en moules pomponnettes de 3 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

POUR LE SIPHON CHOCOLAT CHAUD

- 220 g de chocolat Manjari
- 250 g de crème liquide
- 2 g d'agar-agar
- 260 g de blancs d'œufs

Délayer l'agar-agar dans la crème froide, porter à ébullition, maintenir une minute puis verser sur le chocolat. Mixer en incorporant les blancs d'œufs. Verser dans un siphon, percer deux cartouches de gaz et réserver au bain-marie.

POUR LES PASTILLES CHOCOLAT

- 200 g de chocolat Manjari

Tempérer le chocolat. Étaler finement sur une feuille guitare et découper des pastilles de 1,5 cm de diamètre. Réserver au frais.

ASSAISONNEMENT

- Grué de cacao
- Fleur de sel

DRESSAGE

Disposer 3 feuilles de caramel chocolat-grué dans l'assiette, les garnir de sorbet chocolat, de siphon nori, d'une pastille de chocolat et enfin de caramel citron-nori. Saupoudrer de nori préalablement mixée.

Dans un bol, dresser la crème glacée nori. La recouvrir de siphon chocolat chaud. Parsemer de grué de cacao.

Devant le client, assaisonner le dessert avec de la fleur de sel.

ÉCLADE CHOCOLAT FUMÉ COGNAC

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT

- 250 g de lait
- 250 g de crème
- 100 g de jaunes
- 50 g de sucre
- 250 g de chocolat 70 %

Dans une casserole, porter le lait, la crème à ébullition, verser en remuant sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés puis reverser dans la casserole et cuire à 85°C. Verser cette anglaise sur le chocolat, mixer afin de réaliser une ganache, verser en poche et réserver au frais.

POUR LA CRÈME GLACÉE FUMÉE

- 400 g de lait
- 100 g de crème
- 200 g d'aiguilles de pin séchées
- 60 g de sucre
- 20 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur

Mettre à fumer le lait et la crème avec les aiguilles de pin. Porter à ébullition avec les sucres et le stabilisateur puis turbiner. Pocher la crème glacée en moules demi-sphères de 2,5 cm de diamètre et assembler en sphère une fois congelée. Réserver au congélateur.

POUR LE SIPHON CRÈME DE COGNAC

- 250 g de lait
- 250 g de crème
- 100 g de jaunes
- 50 g de sucre
- 87,5 g de crème de cognac

Dans une casserole, porter le lait, la crème à ébullition, verser en remuant sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés, reverser dans la casserole, cuire à 85°C puis mixer en incorporant la crème de cognac. Verser dans un siphon, percer deux cartouches de gaz et réserver au frais.

POUR LES CYLINDRES CROUSTILLANTS AU CACAO

- 100 g de beurre pommade
- 2 g de fleur de sel
- 150 g de sucre glace
- 80 g de farine
- 20 g de cacao poudre
- 100 g de blancs d'œufs

Mélanger les ingrédients dans l'ordre puis étaler l'appareil à l'aide d'un chablon rectangulaire de 4 x 15 cm. Cuire 6 minutes dans un four préchauffé à 160°C puis rouler à chaud autour d'un tube de 3 cm de diamètre. Réserver au sec.

POUR LES AIGUILLES CHOCOLAT

- 200 g chocolat 70 %

Tempérer le chocolat puis tirer des aiguilles de 12 cm au peigne fin. Décoller les aiguilles et réserver au frais.

POUR LE GRUÉ DE CACAO SABLÉ

- 200 g de grué de cacao
- 100 g de sucre
- 35 g d'eau

Porter l'eau et le sucre à 121°C. Hors du feu, verser le grué préalablement passé au four, mélanger pour sabler et réserver au sec.

DRESSAGE

Réaliser un cercle fin de grué de cacao sablé dans le fond de l'assiette.

Disposer 3 cylindres croustillants de cacao, les remplir avec le crémeux chocolat, une sphère de crème glacée fumée et le siphon crème de cognac. Saupoudrer de poudre de cacao et recouvrir d'aiguilles chocolat.

Arroser le dessert de cognac flambé devant le client.







VARIATION DE L'ESTRAN

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LA GLACE ROYALE

- 200 g de sucre glace
- 20 g de blancs d'œufs
- 10 g de jus de citron

Bien mélanger les ingrédients à la spatule, étaler finement sur des disques de papier cuisson de 7 cm de diamètre et enrouler pour former les coquillages. Laisser sécher 24 heures puis réserver au sec.

POUR LE CONFIT CITRON-ALGUES

- 100 g de jus de citron
- 100 g d'eau
- 4 g de laitue de mer
- 20 g sucre
- 4 g d'agar-agar

Délayer l'agar-agar dans l'eau froide. Verser l'ensemble des ingrédients dans une casserole et porter tous les ingrédients à ébullition. Filtrer et mixer une fois refroidis. Verser en poche et réserver au frais.

POUR LE SORBET CITRON-ESTRAGON

- 500 g d'eau
- 100 g de sucre
- 25 g de glucose atomisé
- 5 g de stabilisateur
- 125 g de jus de citron vert
- 25 g de feuilles d'estragon

Porter l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur à ébullition. Y infuser la moitié de l'estragon durant 5 minutes. Filtrer puis, à froid, incorporer le jus de citron vert et l'autre moitié de l'estragon frais haché. Turbiner puis mouler en demi-sphères de 2,5 cm de diamètre et réserver au congélateur.

POUR L'ÉCUME ALGUES-CITRON

- 250 g d'eau
- 250 g de jus de citron
- 10 g de laitue de mer déshydratée
- 5 g de lécithine de soja

Porter l'eau et le jus de citron à ébullition, y infuser les algues et la laitue de mer. Filtrer, réserver au frais et faire mousser en incorporant la lécithine.

POUR LE GRANITÉ EAU-DE-VIE D'ALGUES

- 62,5 g de sucre
- 375 g d'eau
- 12 g de laitue de mer déshydratée
- 62,5 g de jus de citron vert
- 125 g d'eau-de-vie d'algues

Porter l'eau et le sucre à ébullition, y infuser les algues. Ajouter les autres ingrédients, filtrer, verser dans un bac puis réserver au congélateur.

Une fois congelé, gratter à la fourchette afin d'obtenir un granité puis réserver au congélateur.

POUR LE TARTARE CITRON VERT-ALGUES

- 2 citrons verts
- 10 g de cassonade
- 1 g de laitue de mer déshydratée

Prélever les segments de citron vert et les tailler en brunoise. Assaisonner avec cassonade et algues, mélanger et réserver au frais.

POUR LE SORBET CITRON-HUÎTRES

- 150 g d'eau
- 80 g de sucre
- 20 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur
- 100 g de jus de citron
- 150 g de jus d'huîtres

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition, ajouter les sucres et stabilisateur, puis incorporer les jus. Turbiner et réserver au congélateur.

POUR LES CHIPS DE LAITUE DE MER

- 100 g de laitue de mer fraîche
- 100 g de sirop à 30°

Rincer la laitue de mer puis la disposer sur un tapis cuisson. Tamponner de sirop à 30° et sécher durant 6 heures dans un four à 80°C. Prélever la moitié des algues séchées, les mixer finement et réserver dans un endroit sec.

POUR LE DÉCOR

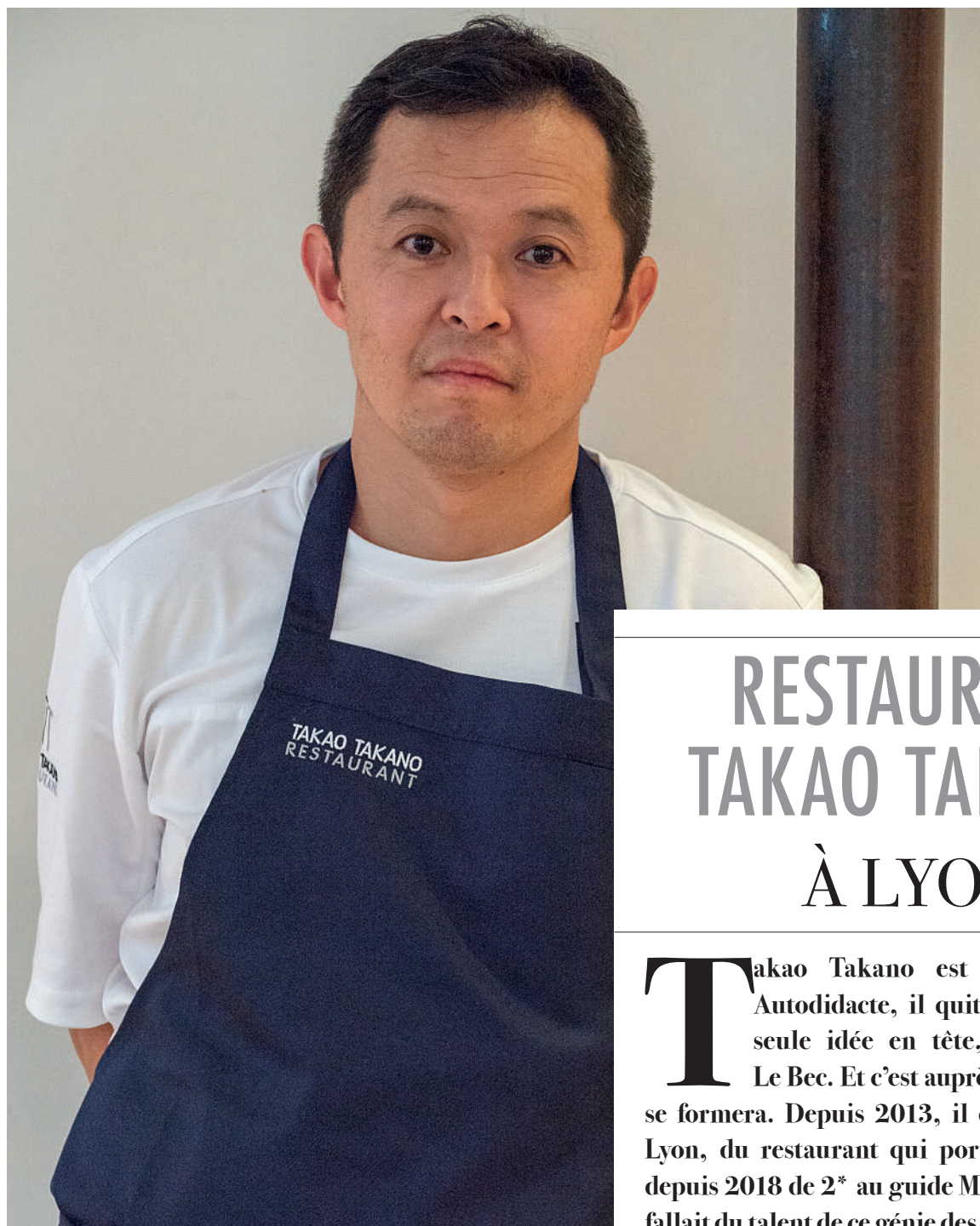
- 1 citron caviar
- 8 coquilles d'huîtres réalisées en sucre tiré

DRESSAGE

Saupoudrer le fond d'une grande assiette de poudre d'algues. Disposer trois coquillages de glace royale. Garnir chaque coquillage de confit citron-algues, d'une demi-sphère de sorbet citron-estragon et de citron caviar. Déposer l'écume d'algues-citron autour des coquillages. Dans un bol givré, déposer une petite cuillère de tartare citron vert-algues, et recouvrir de granité eau-de-vie d'algues, finir par une chips de laitue de mer.

Dresser une quenelle de sorbet citron-huîtres dans une coquille d'huître réalisée en sucre tiré.

À LA TABLE DE Takao Takano

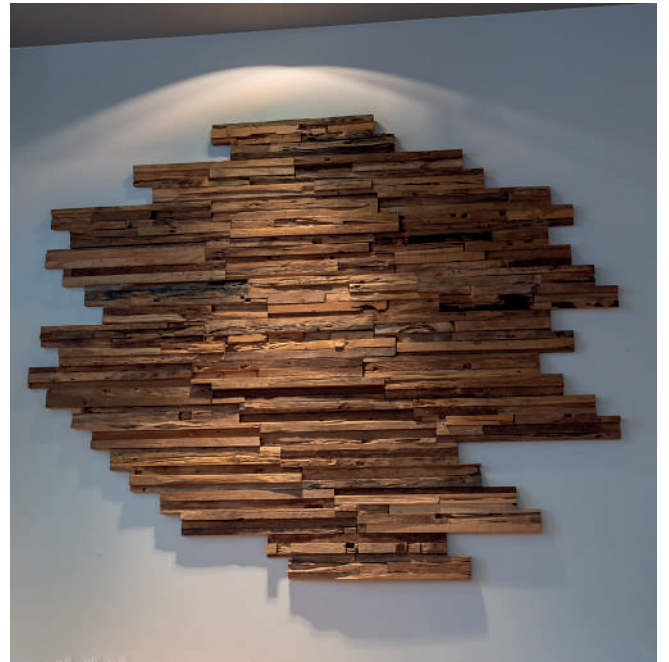


RESTAURANT TAKAO TAKANO À LYON

Takao Takano est un chef atypique. Autodidacte, il quitte le Japon avec une seule idée en tête, rencontrer Nicolas Le Bec. Et c'est auprès de son modèle qu'il se formera. Depuis 2013, il est le propriétaire, à Lyon, du restaurant qui porte son nom, auréolé depuis 2018 de 2* au guide Michelin, preuve s'il en fallait du talent de ce génie des fourneaux.



Né à Yamanashi, au Japon, dans une famille de paysans, Takao Takano suit des études de droit, et tente même l'examen d'entrée au Barreau avant de s'intéresser à la cuisine. « À l'époque il y avait trois examens, raconte le chef. J'ai raté le deuxième, il fallait donc recommencer une année, et je me suis dit stop. J'ai pris du recul et réalisé à cette époque beaucoup de repas avec ma famille, les amis, et je cuisinais un peu. » Mais jusqu'alors, la gastronomie ne faisait pas réellement partie de sa culture. Vivant dans la région du Mont Fuji, avec un grand-père agriculteur, le jeune Takao est plus habitué à la nourriture qu'offre le terroir local, qu'au restaurant gastronomique. « Dans la campagne, ajoute-t-il, nous n'avions pas tellement l'habitude de sortir pour aller manger. Nous mangions ce que nous trouvions dans les champs et dans la montagne. Quand j'étais petit, mon rôle était de récolter les pousses de bambou qui poussaient juste derrière chez moi. » Ce mode de vie crée chez lui un lien étroit avec la nature ; lien qu'il entretient d'ailleurs toujours aujourd'hui. Son goût pour la table apparaîtra lors des fêtes de famille : « Nous organisons de grandes tablées, nous étions une trentaine, la famille mais aussi les voisins. C'est là qu'est né mon intérêt pour la restauration, pour la préparation des repas et pour le plaisir de passer du temps autour de la table. »



DES ÉTUDES DE DROIT AUX FOURNEAUX

S'il hésite entre une faculté de droit et d'agriculture, Takao Takano comprend lorsqu'il échoue à son deuxième examen d'entrée au Barreau, qu'il n'est pas prêt à passer sa vie derrière un bureau. Il commence alors à cuisiner, en parfait autodidacte, puis il envoie son CV à plusieurs restaurants pour chercher un travail. C'est le chef Morishige, du restaurant *La Butte boisée* à Tokyo, qui lui offrira son premier poste, en salle tout d'abord, puis en cuisine. « Le chef était très proche de la nature, se souvient Takao. Il allait pêcher lui-même, il chassait, il allait même jusqu'à chercher de l'eau de source au Mont Fuji, 3 fois par semaine, simplement pour faire son pain. J'ai trouvé sa démarche intéressante. » Morishige, formé en France auprès de Michel Trama et de Marc Veyrat, appliquait aux produits japonais les techniques culinaires apprises dans l'Hexagone. Ce que Takao définit comme « une cuisine française tokyoïte ». La cuisine française est alors complexe, à ses yeux, très technique, « et ça me faisait peur, avoue-t-il ». Néanmoins, il n'a qu'une idée en tête, venir le plus rapidement en France pour apprendre notre cuisine.

NICOLAS LE BEC SINON RIEN

C'est en feuilletant des magazines que Takao Takano découvre la cuisine de Nicolas Le Bec. « J'avais l'image d'une cuisine extrêmement compliquée, mais en voyant ses plats je me suis dit ouah, cette cuisine est brute. Il travaillait des tiges de brocolis comme garniture, c'était des choses qu'on n'utilisait pas. Et je trouvais ses assiettes d'une grande élégance. » Lorsque le chef français est consacré « Chef de l'année » à seulement 28 ans, Takao conforte son idée qu'il lui faut vraiment venir en France. Il achète donc un billet d'avion et débarque à Lyon sans même parler un mot de français. Il s'inscrit dans une école pour apprendre notre langue, et presque aussitôt réserve une table pour dîner chez son idole. « J'ai eu la chance d'avoir une table chez Nicolas Le Bec. À la fin du repas, j'ai demandé à rencontrer le chef, et naturellement quelque chose m'a poussé à lui demander si je pouvais venir travailler chez lui. « Et il m'a dit oui. » Le jeune Japonais fait alors, par le biais de son école, une demande de visa de travail pour pouvoir, en toute légalité, intégrer la brigade de Nicolas Le Bec, alors chef à *la Cour des Loges*. « Quand j'ai commencé, explique Takao, j'ai demandé à être placé en pâtisserie car c'était mon point fort. Petit, j'avais acheté des livres de pâtisserie et pour certains, j'avais essayé toutes les recettes. » Une semaine après, suite au départ d'un membre de la brigade, il se retrouve seul au poste. Mais il s'amuse bien, se rappelle-t-il. Le chef lui donne des directives, et Takao s'applique à créer avec une certaine liberté.

« EN VOYANT LES PLATS
DE NICOLAS LE BEC,
JE ME SUIS DIT OUAH. »





L'ÉCOLE DE L'EXIGENCE

« Il était dur, mais humainement il était quelqu'un d'extraordinaire. » Voici comment Takao Takano résume la personnalité de Nicolas Le Bec. Celui auprès de qui il apprendra, non seulement la technique, mais aussi une certaine philosophie de cuisine. Le rythme est soutenu, le chef d'une rare exigence envers ses équipes mais Takao s'épanouit. À peine arrivé, Nicolas Le Bec quitte *la Cour des Loges* et ouvre son propre restaurant, rue Grolée dans le 2^e arrondissement. « On sentait l'énergie, relate Takao, la puissance, la vie, on ne travaillait pas n'importe où. » Le jeune cuisinier s'accroche quand d'autres jettent l'éponge, et au fil du temps s'essaie à tous les postes. Et s'il est conscient de ses lacunes techniques, lui l'autodidacte, met tous ses sens en exergue pour rattraper son retard. « J'observais beaucoup raconte-t-il. Et je cuisinais aussi. Le week-end j'allais au marché, aux halles de Lyon. Je n'avais pas beaucoup d'argent mais comme mes parents m'aidaient, j'achetais des produits que l'on travaillait au restaurant et je les cuisinais à la maison pour m'y habituer. » À force de travail et d'abnégation, Takao est promu sous-chef en 2006, lui qui 5 ans auparavant commençait tout juste la cuisine. En 2007, Nicolas Le Bec obtient sa deuxième étoile et commence à se diversifier. Takao le suit alors dans le projet de confluence mais ne s'y retrouve pas. « Nous faisons du 7j/7, 500 couverts par jour. C'était une autre dimension. À cette époque j'ai eu mon premier fils, et je n'ai pas le souvenir d'avoir passé du temps avec lui. J'étais trop pris. Ce rythme commençait à me fatiguer. »

TAKAO TAKANO

Le chef lyonnais sent que son collaborateur n'est plus à son aise et le renvoie dans son établissement étoilé en 2008, auprès de Tabata Bonardi, cheffe des cuisines. Il lui succédera au poste de chef en 2010, à 34 ans, quand la jeune femme quitte la rue Grolée pour se lancer dans un projet personnel. Takao Takano se retrouve chef du restaurant doublement étoilé, qui va d'ailleurs très vite porter son nom. « Nicolas voulait se détacher, explique-t-il, et laisser ses collaborateurs diriger les équipes en place. » Mais Takao prend vite conscience que ces responsabilités sont peut-être trop importantes pour lui. « Je me suis posé la question de savoir si j'avais la capacité de gérer 50 couverts, et presque une quinzaine de salariés. Finalement j'ai décidé de quitter mon poste. » Il se met alors en quête d'un local pour y installer sa propre table. La question du Japon est soulevée, mais c'est finalement à Lyon, la seule ville française qu'il connaisse, qu'il décide de s'installer. Un an et demi de recherche sera nécessaire pour trouver deux commerces vacants à l'angle de la rue Malherbes et de la rue de Sully dans le 6^e arrondissement. Une bouche-rie et un café qu'il réunit après quatre mois de travaux pour y créer le restaurant *Takao Takano*, ouvert au mois d'avril 2013.



UNE CUISINE D'INTUITION

Si durant son apprentissage Takao Takano a beaucoup observé, il semble essentiel aujourd'hui de faire de même pour comprendre sa cuisine. Peu de mise en place, explique le chef, tout se passe durant le service. Mais également dans le choix des produits. Le chef conserve de son enfance un lien étroit avec la nature et un véritable bon sens paysan : « Je ne cherche pas à avoir des produits difficiles à trouver. Si on les a, c'est qu'ils sont bons. S'ils sont bon marché, c'est qu'ils sont à maturité, que la saison est là. » En ce qui concerne la pêche, il ne commande pas de poisson en particulier, il demande à son poissonnier, ou à son pêcheur du lac Léman, de lui fournir la quantité dont il a besoin, puis il s'adapte. Et lorsqu'on interroge le chef sur la manière dont il cuisine, il répond : « Je mêle les techniques, mais je ne me force pas à utiliser plus l'une que l'autre. Je ne pratique ni une cuisine française ni une cuisine japonaise, j'associe les deux cultures et les choses viennent naturellement. Quand la casserole "mijote", je sais qu'il faut rajouter du kombu ou de l'ail japonais, je le sens. » Le chef ne l'explique pas, il se laisse guider par son instinct, ses sens en éveil, il perçoit ce dont le plat a besoin. L'harmonie et l'équilibre, ses maîtres-mots, se ressentent dans ses plats, tout comme la précision du geste, un autre point essentiel à sa cuisine. Ses assiettes sont élégantes et précises, et son travail reconnu par le guide Michelin dès 2014 avec l'obtention d'une première étoile. La seconde arrive quatre ans plus tard, classant ainsi le chef dans la catégorie des grands. En toute modestie, Takao n'expose pas ses distinctions à l'extérieur de son établissement mais uniquement en cuisine, par fierté, mais aussi pour saluer le travail de ses équipes.

TEXTE : MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



ANGUILLE DE CAMARGUE, AUBERGINE, BOUILLON D'ARÊTES GRILLÉES

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR L'ANGUILLE (3 JOURS AVANT MINIMUM)

- 1 anguille de 600 à 800 g

Vider l'anguille, la placer en saumure (1 l d'eau, 100 g de sel, ail, piment d'Espelette, poivre noir grillé) durant 3 heures. Rincer, bien sécher puis placer dans un fumoir froid à température ambiante pendant 3 heures. Conserver au réfrigérateur durant 3 jours.

Fileter et découper en cubes de 1 à 1,5 cm de côté selon grosseur.
Brûler juste un côté.

POUR LE FUMET D'ANGUILLE

- Arêtes d'anguille
- 2 gousses d'ail
- 10 g de gingembre
- ½ poireau grillé
- 10 g de Kombu
- 1 l de fumet de poisson

Griller la peau, la tête et les arêtes d'anguille sur le charbon de bois puis les placer dans une casserole. Ajouter les gousses d'ail, le gingembre, le poireau grillé, l'algue Kombu séchée, mouiller à hauteur avec le fumet de poisson et porter à ébullition. Laisser au coin de fourneau pendant 20 minutes, passer au chinois puis réduire aux 3/4 et rectifier l'assaisonnement.

POUR L'AUBERGINE MARINÉE

- 1 aubergine type Violette de Florence

Tailler l'aubergine en cubes à l'identique de l'anguille. Faire frire, saler et mariner dans le fumet d'anguille.

POUR L'AUBERGINE MIXÉE

- 1 aubergine type Violette de Florence
- 2 cl de vinaigre balsamique blanc
- 0,5 cl de Colatura
- 1 jaune d'œuf fumé
- Sel, poivre et piment d'Espelette

Griller l'aubergine sur le charbon de bois, récupérer la chair puis la mixer avec le vinaigre balsamique blanc, le colatura, le piment d'Espelette et le jaune d'œuf. Réserver à température ambiante.

DRESSAGE

Poser l'aubergine mixée dans une assiette creuse. Garnir harmonieusement avec l'anguille fumée-grillée et l'aubergine marinée.

Verser le bouillon par dessous.

ENDIVE, PIED ET OREILLE DE COCHON, VINAIGRETTE TIÈDE À LA TRUFFE DANS L'IDÉE D'UNE ENDIVE AU JAMBON

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE PIED ET L'OREILLE DE COCHON

- 1 pied de cochon
- 1 oreille de cochon
- 2 branches de céleri
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- Sauge, estragon
- Le jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 2 cl d'huile de noisette
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- Sel, poivre

Blanchir une fois le pied de cochon. Réaliser un bouillon de légumes en infusant 50 cl d'eau avec le céleri, la carotte, l'ail, la sauge et l'estragon. Ajouter le jus de citron, la farine puis cuire pendant 5 heures à 110 °C. Désosser, assaisonner avec l'huile de noisette, la moutarde à l'ancienne, sel et poivre puis réserver au réfrigérateur. Tailler en cubes de 5 mm.

Cuire l'oreille de cochon, de la même manière que le pied de cochon en préparant un nouveau bouillon, durant 3 heures. Une fois cuit, étaler sur plaque, réserver au réfrigérateur puis tailler en cubes de 5 mm.

POUR L'ENDIVE À LA SAUCE BÉCHAMEL

- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 25 cl de lait
- 25 cl de jus de cuisson du pied de cochon
- 60 g de truffes hachées grossièrement
- Sel, poivre et clous de girofle

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine puis faire cuire le roux quelques instants avant de mouiller avec le lait et le jus de cuisson. Assaisonner avec sel, poivre et clous de girofle, puis ajouter la truffe noire hachée.

Couper les endives en deux dans le sens de la longueur puis les saisir au sautoir des deux côtés. Mouiller à hauteur avec le jus de cuisson du pied et de l'oreille, ajouter une gousse d'ail, de la sauge et laisser cuire. Égoutter, napper de sauce béchamel entre chaque feuille puis faire gratiner avec de la chapelure sous la salamandre.

POUR LA VINAIGRETTE À LA TRUFFE

- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
- ½ gousse d'ail écrasée
- 2 cuillères à soupe de truffes hachées
- 6 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin
- Sel poivre

Mélanger la moutarde et l'huile, ajouter le vinaigre, puis la gousse d'ail et les truffes. Monter à l'huile de pépins de raisin puis rectifier l'assaisonnement.

POUR LE CONDIMENT

- 60 g de pied de cochon
- 60 g d'oreille de cochon
- 60 g de Guanciale
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de truffes hachées
- 1/3 de botte de persil
- 60 g de noisettes grillées

Dans un sautoir, rôtir la Guanciale taillée en cubes, comme les oreilles et le pied, jusqu'à la rendre croustillante. Ajouter l'échalote ciselée, la vinaigrette à la truffe et le persil haché. Dans cette masse, rajouter pied, oreille et noisettes grillées concassées. Terminer avec la truffe hachée.

Poser ce mélange sur l'endive, quelques rondelles de truffe noire et quelques croûtons.





FÉRA, SARRASIN ET VIN ROUGE

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA FÉRA

- 3 filets de féra
- 1 bouteille de vin rouge de Savoie
- 50 g de carotte
- 50 g d'échalote
- 50 g de céleri branche
- 1 feuille de laurier

Lever les filets de féra. Conserver les têtes et les arêtes et les faire macérer une nuit avec la garniture aromatique taillée en paysanne dans le vin rouge.

POUR LA SAUCE AU VIN ROUGE

- Les arêtes de féra
- ½ poireau
- ½ échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 l de fond blanc de volaille.
- 2 feuilles de laurier
- 5 g de poivre noir
- 5 g de baies de genièvre

Égoutter les arêtes de poisson. Les saisir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive pour bien les sécher. Ajouter les légumes, une noix de beurre puis mouiller avec le vin rouge et réduire de moitié. Remouiller avec le fond blanc de volaille, ajouter le laurier, le poivre noir et les baies de genièvre et laisser mijoter à frémissement durant 20 minutes. Laisser reposer 10 minutes, passer au chinois étamine puis réduire à texture sirupeuse.

POUR LES OIGNONS CONFITS

- 2 oignons doux
- 40 g de beurre clarifié
- 2 cl de jus de féra au vin rouge
- 1 cl de vinaigre de raisin noir

Émincer les oignons doux et les confire au beurre dans un sautoir. Ajouter le jus de féra, le vinaigre de raisin et assaisonner.

POUR LE SARRASIN

- 100 g de sarrasin
- 1 échalote
- 20 cl de fond blanc de volaille

Dans un sautoir, suer l'échalote et le sarrasin, mouiller avec le fond blanc de volaille et cuire à la manière d'un risotto. À la fin de cuisson, lier avec une cuillère à soupe d'oignons confits.

FINITION

Cuire les filets de féra pendant 2 minutes dans un four vapeur à 60°C.

DRESSAGE

- 6 tranches de lard de Colonnata
- Quelques écrevisses cuites en saumure

Dresser le sarrasin, le lard et quelques herbes sauvages frites.

Saucer.

POMME EN L'AIR, GAVOTTE, CONFITURE DE MYRTILLES SAUVAGES

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LES POMMES RÔTIÉS MIXÉES

- 3 grosses pommes Golden
- 100 g + 100 g de beurre demi-sel
- 50 g de sucre de fleur de palmier
- 1 gousse de vanille
- 5 cl de cidre sec

Placer les pommes dans une cocotte, avec 100 g de beurre demi-sel, le sucre et la gousse de vanille grattée et vidée. Cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Bien arroser pendant la cuisson pour les caraméliser.

Égoutter et récupérer séparément les chairs, les peaux et le jus de cuisson.

Mixer les chairs avec le beurre demi-sel restant et le cidre, verser en poche puis réserver au réfrigérateur.

Réserver les peaux pour les chips.

POUR LE CAMELIQUIDE DE POMMES

Diluer le jus de cuisson, avec la même quantité de jus de pommes et réduire aux 3/4.

POUR LA POMME POCHÉE

- 1 pomme Golden
- Sirop de tilleul (1 l d'eau, 200 g de sucre, 100 g de miel)
- Une poignée de tilleul
- Le jus d'un citron

Réaliser le sirop de tilleul en portant l'ensemble des ingrédients à ébullition et en laissant infuser 20 minutes. Filtrer et réserver.

Tailler la pomme en cubes de 1 cm de côté puis les pocher 3 minutes dans le sirop.

POUR LA PÂTE À GAVOTTE

- 10 cl de lait
- 20 g de beurre
- 25 g de sucre
- ½ gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 30 g de farine

Dans une casserole, verser tous les ingrédients sauf la farine. Porter à ébullition puis ajouter la farine préalablement tamisée. Mélanger de manière à obtenir un appareil homogène puis laisser refroidir. Mixer dans le bol d'un robot équipé de la lame puis étaler très finement sur un tapis silicone. Parsemer de laurier en poudre (sécher et mixer) puis cuire 6 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LES BEIGNETS À LA CONFITURE DE MYRTILLES

- 100 g de maïzena
- 1 cl d'eau
- 5 g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 2 blancs d'œufs montés en neige

Faire tiédir l'eau afin de pouvoir y diluer la levure. Dans un cul de poule, rassembler la maïzena, le sucre et le sel. Verser la levure diluée dans les poudres, mélanger puis incorporer les blancs montés.

POUR LA CONFITURE DE MYRTILLES

- 60 g de myrtilles macérées au cidre
- 60 g de confiture de myrtilles
- 60 g de noix

Écraser les myrtilles macérées puis les mélanger avec la confiture de myrtilles et les noix torréfiées (5 minutes dans un four préchauffé à 160°C) et écrasées.

Réaliser des billes de 3 centimètres de diamètre dans un moule silicone puis bloquer en cellule de refroidissement. Tremper les billes dans la pâte à beignet et frire.

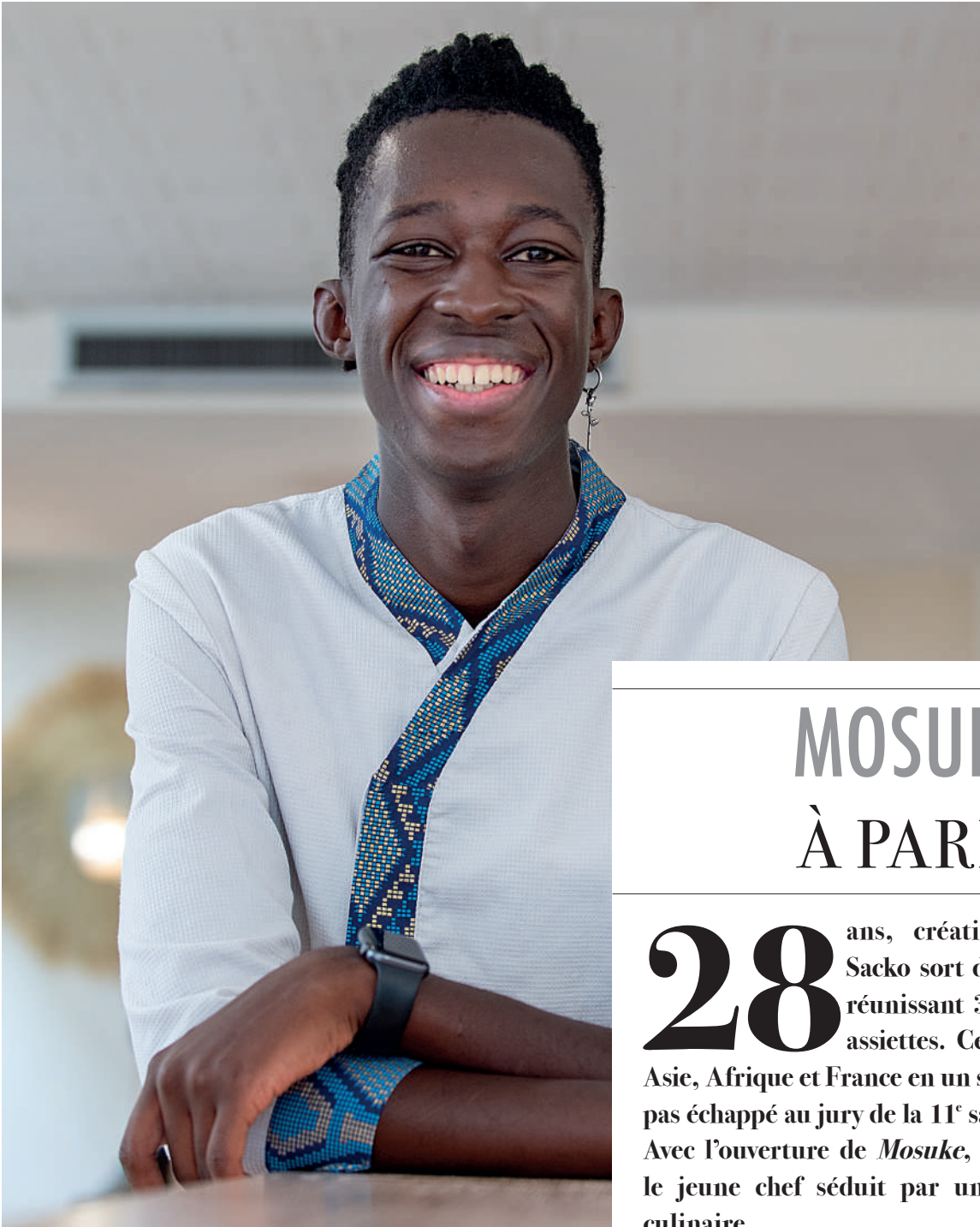
À la sortie de la friture, tremper dans le cidre et ensuite coller la gavotte au laurier écrasée et les chips de peau.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, poser des dés de pommes pochées puis dresser la pomme mixée à la poche à douille. Faire caraméliser au chalumeau et saucer.



OUVERTURE AVEC Mory Sacko



MOSUKE À PARIS

28 ans, créatif de nature, Mory Sacko sort des sentiers battus en réunissant 3 continents dans ses assiettes. Cette volonté de mêler Asie, Afrique et France en un seul plat n'a d'ailleurs pas échappé au jury de la 11^e saison de « Top Chef ». Avec l'ouverture de *Mosuke*, sa première adresse, le jeune chef séduit par un habile melting-pot culinaire.



Son BEP en poche en 2009, le jeune cuisinier poursuit sa formation par un bac pro Cuisine l'année suivante. En 2011, c'est comme commis au restaurant de l'hôtel *Le Collectionneur* qu'il fait ses premiers pas en cuisine. Un an plus tard, il intègre la cuisine du *Royal Monceau* où il sera nommé demi-chef de partie. Un bref passage au *Shangri-La* en 2015, puis il rejoint Thierry Marx au *Mandarin Oriental*. Il y gravit les échelons jusqu'à devenir sous-chef en 2018. Deux ans après, il participe à « Top Chef », l'émission culinaire de M6, dernière marche avant l'ouverture de *Mosuke*, la première adresse de ce chef souriant et prometteur, installé à la place de *Cobéa*, la table étoilée du chef étoilé Philippe Bellissent dans le 14^e arrondissement. Le temps de quelques travaux, le restaurant s'est modernisé, l'ambiance s'est épurée, un parquet a remplacé la moquette, bois et couleur claire se sont imposés, pour cette première adresse ouverte le 1^{er} septembre dernier. Mory Sacko nous a reçus dans ce qui s'annonce comme l'adresse incontournable des prochains mois.

Pourquoi avoir choisi cette voie ?

Petit, je me voyais plus footballeur ou astronaute que chef de cuisine. Même lorsque j'ai quitté l'école hôtelière, je n'étais pas encore passionné. L'élément déclencheur est arrivé plus tard. À mon arrivée au *Royal Monceau*, le chef Hans Zahner m'a donné l'opportunité de créer un plat. Comme il était réussi, il l'a mis à la carte pendant une semaine. C'était un canard accompagné de patate douce et de framboise. Ce n'était pas grand-chose, c'est vrai, mais pour moi c'était incroyable !

Quels sont les plats qui ont le plus marqué votre enfance ?

Ce sont surtout des plats d'Afrique de l'Ouest parce que pendant toute mon enfance, à Tournan-en-Brie, en Seine-et-Marne, c'est cette cuisine que je mangeais. Je peux vous citer le poulet yassa, un de mes plats préférés, le soupou kandja, un ragoût traditionnel



du Sénégal à base de gombo, poisson et fruits de mer, et le thiakry, un dessert composé de semoule de mil et de produits laitiers qu'on dégustait généralement en période de jeûne.

Vous êtes le 6^e d'une fratrie de 8 enfants : leur avez-vous déjà fait goûter votre cuisine ?

Non pas encore, d'ailleurs ils seront certainement les premiers à dire que je ne cuisine jamais à la maison ! Dans ma vie privée, notamment en famille, je fais plutôt partie de ceux qui sont assis et qui disent « quand est-ce qu'on mange ? ». Mais ce n'est pas la seule raison, car dans la tradition malienne, seules les femmes sont en cuisine ; les hommes n'ont pas le droit d'y être. D'ailleurs, je me souviens que petit, j'y allais seulement en cachette pour voler quelque chose à manger.



Lors de votre parcours, quel chef vous a le plus inspiré ?

Hans Zahner au *Royal Monceau*, c'était ma première expérience gastronomique. À ce moment, j'étais un peu en retard par rapport à mes collègues mais il ne m'a pas lâché, il m'a au contraire poussé jusqu'à ce que je sois au niveau. Avec du recul, je suis sûr que ça m'a permis d'être armé pour la suite. Et je dois aussi parler de Thierry Marx qui m'a lui aussi beaucoup appris, et pas seulement à cuisiner, également à manager. Grâce à lui, j'ai pu affirmer mon identité culinaire. Quand j'étais sous-chef, il ne m'imposait aucune limite sur les recettes, il fallait juste que je m'assure qu'elles lui plairaient.

Quelles étaient vos motivations en participant à la saison 11 de « Top Chef » ?

Avant de candidater, je n'avais jamais participé à un concours parce que je déteste ça. Pourtant, je me suis tout de même inscrit pour voir jusqu'où je pouvais aller. Je voulais bousculer mes habitudes, me confronter au chrono, moi qui en règle générale crée mes plats en prenant mon temps ! Suite aux castings, j'ai rejoint la brigade violette de Paul Pairet. J'étais impressionné au début, mais finalement j'ai pris ça comme un avantage, je savais qu'il avait l'habitude des saveurs asiatiques et donc qu'il comprendrait plus facilement mes assiettes. À ses côtés, j'ai vraiment appris à épurer mes dressages et à simplifier mes recettes.

Avant l'émission, vous étiez déjà bouillonnant d'idées ?

J'ai toujours eu beaucoup d'idées même lorsque j'étais jeune cuisinier, malgré des faiblesses techniques qui me freinaient assez vite. Le résultat n'était par conséquent pas toujours au rendez-vous. J'ai



donc pris le temps, avant « Top Chef », d'apprendre les bases, et une fois ces compétences acquises, je me suis tout de suite senti plus à l'aise. Je pense aussi que c'est ce qui m'a permis d'oser de nouvelles associations et de laisser libre cours à ma créativité.

Vous songiez déjà à votre propre établissement ?

J'avais le projet d'avoir mon restaurant bien avant « Top Chef ». Je voulais qu'il soit à Paris parce que j'avais déjà en tête une cuisine différente qui n'aurait pas forcément eu le même écho en province. Participer à l'émission a été un véritable tremplin, c'est une évidence ! D'ailleurs le jour de notre ouverture, avec mon équipe, on ne s'attendait pas à voir le carnet de réservations se remplir aussi vite, j'étais agréablement surpris !



« LES PLATS SIGNATURES DOIVENT ÊTRE CHOISIS PAR LE CLIENT PAS PAR LE CHEF. »

D'où vient le nom « Mosuke » ?

De « Yasuke », le nom du premier samouraï noir qui est arrivé au Japon, et de « Mo », le préfixe de mon prénom, Mory.

Vous avez ouvert en pleine crise sanitaire, comment avez-vous géré cette situation ?

Plutôt bien, je pense. En tout cas on a eu la chance de ne pas avoir eu de déconvenues à l'ouverture, ou même pendant les travaux. Au départ on devait ouvrir aux alentours du mois de mars et puis finalement à cause de la Covid, nous avons décalé. Je pense que contrairement à d'autres, on a eu de la chance que tout se soit bien passé, y compris les travaux réalisés cet été. Je voulais vraiment maintenir l'ouverture en septembre malgré la situation parce que c'est un projet que j'avais depuis longtemps.

Dans votre cuisine, qu'est-ce qui explique les mélanges franco-africains-japonais ?

J'ai toujours aimé réunir ce que je trouvais de meilleur dans chaque cuisine du monde, je n'ai jamais eu peur de les mélanger. Allier Asie, Afrique et France fait partie de mon identité culinaire, cela me ressemble et puis, associer ces saveurs m'évitait de faire un choix. Bien sûr, avec ce mélange, je casse les codes mais c'est aussi le but car lorsque les clients viennent dans mon restaurant, je souhaite les surprendre et qu'ils découvrent des saveurs qu'ils ne connaissaient pas avant de venir. Avant d'ouvrir, j'étais sûr que ma cuisine aurait une identité africaine car d'un point de vue gastronomique, elle est vraiment sous-représentée. Quant à la cuisine française, elle reflète tout ce que j'ai appris au fil de ma carrière, des techniques aux assaisonnements. La japonaise fait écho à la passion que j'ai depuis tout petit pour ce pays, même si j'étais fan des mangas avant d'être fan de la cuisine.

Avec cette pluralité de saveurs, n'avez-vous pas peur de perturber vos clients ?

Je ne pense pas car depuis « Top Chef », j'épure mes dressages et je

mets moins d'éléments dans mes assiettes. J'ai appris à aller à l'essentiel. Je sais aujourd'hui qu'avec 3 éléments on peut déjà créer un super plat donc j'essaie de garder ça en tête. À *Mosuke*, ma cuisine n'est pas figée, il n'y a pas une entrée japonaise, un plat français et un dessert africain, cela varie en fonction de mes envies. Parfois je peux mêler Japon et Afrique en une même assiette et vice versa. Quant aux produits que j'utilise, j'essaie de faire appel à de petits producteurs mais parfois je suis obligé d'en importer car le jour où des bananes plantains pousseront à Bordeaux, il faudra me le dire !!

Avez-vous déjà des « plats signatures » ?

Je n'aime pas trop parler de « plats signatures ». Selon moi, ils ne devraient pas être choisis par le chef mais par les clients. Ce qui compte c'est ce que pensent les clients, car si je parle de ma cuisine, je ne serai pas objectif, je la trouverai forcément bonne. C'est pour cela que je suis très attentif aux remarques de mes clients. Si plusieurs d'entre eux ne sont pas satisfaits, avec mon équipe, on essaiera toujours de retravailler la recette. La seule chose qui ne change pas dans mes assiettes, c'est l'acidité. J'aime la travailler en utilisant des agrumes ou la fermentation, comme avec cette mangue en plusieurs textures, fermentée et fraîche, inscrite à la carte des entrées.

Dans ce contexte si incertain, comment vous projetez-vous ?

Je veux simplement proposer une cuisine qui me plaît et continuer dans cette voie, pour la suite, on verra bien. Mon rêve, c'est que dans quelques années on dise « ah mais cette association n'est pas nouvelle, on l'a déjà vue à *Mosuke*, c'était le premier restaurant à oser ».

HOMARD ET MISO À LA TOMATE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE HOMARD

- 2 homards bleus bretons
- 250 g de beurre

Ôter la tête et les pinces des homards. Réserver les têtes pour la bisque.

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition puis y cuire le corps pendant 1 minute et refroidir.

Dans une poêle, faire fondre le beurre, le laisser mousser puis ajouter les pinces et infuser à feu doux pendant 20 minutes. Filtrer et réserver le beurre de homard.

Laquer les corps de homards avec le beurre infusé puis terminer la cuisson au barbecue binchotan, cuire sur chaque face. Si vous n'avez pas de barbecue binchotan, vous pouvez utiliser un barbecue classique ou un gril.

POUR LA BISQUE DE HOMARD

- 20 g de concentré de tomate
- 5 g de pimenton fumé en poudre

Dans une casserole, faire revenir les têtes de homards à feu vif avec un peu d'huile de tournesol, ajouter le concentré de tomate. Mouiller à hauteur puis laisser cuire au moins 3 heures. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Filtrer la bisque à l'aide d'un chinois puis réduire jusqu'à l'obtention d'une bisque épaisse. Ajouter le pimenton fumé et réserver.

POUR LE MISO DE TOMATE

- 150 g de miso blanc
- 200 g de tomates noires de Crimée

Écraser les tomates entières à la main, ajouter le miso et mélanger les deux éléments.

Laisser fermenter 1 semaine au réfrigérateur dans un bocal avec un linge tendu.

Mixer à l'issue de la fermentation jusqu'à obtenir un mélange homogène.

POUR LES PIMENTS LACTO-FERMENTÉS

- 100 g de piments de Pierre Gayet
- 5 g de fleur de sel de Guérande

Couper les piments en deux et ôter le placenta (la partie blanche) et les pépins. Mélanger les piments et le sel, et masser jusqu'à ce que l'eau de végétation ressorte. Mettre ensuite en bocal et laisser fermenter 2 semaines minimum.

POUR LES TOMATES CERISES MARINÉES

- 100 g de tomates Bonbeck
- 50 g de vinaigre de chardonnay
- 30 g de sucre
- 15 g d'eau
- 1 botte de basilic thaï

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre, porter à ébullition, ajouter le basilic thaï entier puis laisser infuser à feu doux pendant 30 minutes.

Monder les tomates, verser la marinade chaude dessus et réserver minimum 24 heures au réfrigérateur.

POUR L'EAU DE TOMATE GÉLIFIÉE

- 100 g d'eau de tomate
- 1 g d'agar-agar
- 2 feuilles de gélatine

Mixer les tomates entières puis filtrer à l'aide d'un torchon pour récupérer le jus.

Une fois l'eau de tomate récupérée, ajouter l'agar-agar en remuant puis porter à ébullition et maintenir pendant 2 minutes. Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement ramollie et égouttée.

FINITION

Disposer le miso de tomate dans le fond de l'assiette puis déposer la moitié du homard grillé. Ajouter quelques tomates cerises marinées, des piments lacto-fermentés. Verser un peu d'eau de tomate gélifiée sur les tomates cerises marinées.

Ajoutez des pétales de fleur de tagette « Rose d'Inde » (facultatif).

Accord : le saké, Kenbishi « Mizuho Kuromatsu »





STICKY RICE AUX CHAMPIGNONS, LARD ET POIVRE DE PENJA

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE RIZ JAPONAIS VINAIGRÉ

- 100 g de riz japonais
- 120 g d'eau
- 100 g de vinaigre de riz

Cuire le riz japonais en suivant les indications du paquet. Égoutter puis assaisonner avec le vinaigre de riz.

POUR LE TAMA-MISO

- 100 g de jaunes d'œufs
- 30 g de miso blanc

Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le miso puis monter au bain-marie en fouettant comme pour un sabayon.

Passer au chinois fin puis mouler dans des moules demi-sphères de 2 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

POUR LE KOMBUCHA CHAMPIGNONS

- 1 l d'eau
- 50 g de shiitakés
- 50 g de champignons de Paris
- 1 scoby « Mère de Kombucha »
- 20 g de sucre

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition et y infuser les champignons pendant 3 heures. Filtrer et récupérer le jus. Ajouter le sucre au bouillon, le scoby, verser en bocal et laisser fermenter pendant 1 semaine à température ambiante couvert à l'aide d'un linge laissant passer l'air. Une fois le kombucha prêt, filtrer, donner une ébullition et réserver.

POUR LA CRÈME DE CHAMPIGNONS

- 150 g de kombucha champignons
- 30 g de crème liquide
- 50 g de beurre

Dans une casserole, faire réduire le kombucha, ajouter la crème, porter à ébullition, monter au beurre et réserver.

POUR LE LARD AU POIVRE

- 50 g de lard « Papada »
- 5 g de poivre de Penja noir

Tailler de fines tranches de lard puis saupoudrer de poivre concassé.

POUR LES PICKLES DE CHAMPIGNONS

- 50 g d'Enoki
- 50 g de Shimeji
- 50 g de vinaigre de riz
- 30 g de sucre
- 15 g d'eau

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre, porter à ébullition puis verser sur les champignons préalablement détaillés et mis en bocal. Réserver au minimum 24 heures avant utilisation.

DRESSAGE

Avec les mains humides, étaler une fine couche de riz sur le plan de travail, déposer l'insert Tama-miso et refermer. Former une boule puis brûler la surface à l'aide d'un chalumeau. Déposer une tranche de lard sur la boule de riz. Brûler légèrement afin qu'il fonde.

Dans le fond de l'assiette, disposer de la crème de champignons puis la boule de riz. Ajouter les pickles de champignons sur la boule de riz.

Terminer en décorant de feuilles et fleurs de Boselle (facultatif).

Accord : Vin blanc sec, le vouvray du domaine
Clos Naudin - 2005

POULET YASSA 2.0

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA VOLAILLE

- 1 volaille de Culoiseau ou 2 filets de volaille avec la peau
- 2 g de sel
- 1 citron vert

Lever les filets de volaille en conservant la peau. Assaisonner, râper des zestes de citron vert puis précuire 45 minutes à la vapeur à 68°C.

Au dernier moment, dans une poêle avec un peu d'huile, saisir les filets côté peau pour les colorer.

POUR LA CRÈME DE CÉDRAT FUMÉE

- 1 cédrat vert de chez Damien Blasco
- 100 g de crème liquide
- 200 g d'oignons des Cévennes
- 50 g de citron confit au sucre
- 5 g de sel fumé
- 10 g de beurre demi-sel

Dans une poêle, faire suer les oignons des Cévennes émincés au beurre, ajouter le sel fumé et faire caraméliser.

Récupérer le zeste du cédrat. Ajouter le citron confit dans la poêle, mouiller avec la crème et laisser cuire jusqu'à ce que la crème ait réduit de moitié. Mixer le tout et réserver.

POUR LE CONDIMENT CITRON NOIR ET AIL NOIR

- 1 citron noir
- 1 tête d'ail noir
- 2 oignons blancs
- 1 sudachi de Damien Blasco
- 200 g de fond blanc

Peler et émincer les oignons. Dans une casserole, avec un peu d'huile, faire revenir les oignons blancs émincés, ajouter le citron noir coupé en morceaux, la tête d'ail noir concassée et le sudachi coupé grossièrement. Mouiller avec le fond blanc et cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Mixer et réserver.

POUR LA CRÈME DE RIZ

- 200 g de riz japonais cuit
- 4 oignons rouges
- 50 g de vinaigre de citron
- 50 g de jus de yuzu
- 20 g de sucre
- 1 yuzu frais
- 100 g d'eau

Peler et couper grossièrement les oignons puis les faire suer dans une casserole. Ajouter le sucre, déglacer avec le vinaigre et le jus de yuzu puis ajouter le riz. Mouiller avec l'eau et laisser cuire à feu moyen pendant 30 minutes. Assaisonner avec un peu de sel, mixer puis râper des zestes de yuzu dans la crème de riz.

POUR LES OIGNONS DE ROSCOFF CONFITS

- 2 oignons de Roscoff
- 2 g de sel
- Huile de pépins de raisin

Tailler les oignons en deux avec la peau, puis enfourner sur une plaque avec un peu d'huile de pépins de raisin, à couvert, pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Une fois cuits, ôter la peau.

DRESSAGE

Dans le fond de l'assiette, disposer de la crème de cédrat fumée ; le condiment citron noir et ail noir et la crème de riz. Déposer la moitié du filet de poulet puis ajouter les oignons Roscoff confits.

Au moment de servir, saupoudrer de citron noir en poudre, vert de citron cédrat séché en poudre (facultatif).

Ajouter également de la pulpe de pomelos chinois frais (facultatif).

Accord : Vin rouge, cinsault du domaine Fram,
Afrique du Sud – 2017





ANANAS ET SHISO

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR L'ANANAS MARINÉ

- 1 ananas
- 20 g de baies de Sancho
- 100 g d'eau
- 40 g de sucre

Dans un plat à bord haut, réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis y infuser les baies de sansho.

Tailler des tranches d'ananas et les faire mariner dans le sirop sansho pendant 8 heures minimum.

Garder les parures d'ananas pour l'ananas fermenté.

POUR L'ANANAS FERMENTÉ

- 100 g de parures d'ananas
- 4 g de fleur de sel
- 5 g de sucre

Mélanger les parures d'ananas, la fleur de sel et le sucre, et laisser fermenter dans un bocal pendant 1 semaine.

Une fois fermentée, porter la préparation à ébullition puis mixer jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

POUR LE SORBET BISSAP

- 200 g de base bissap
- 30 g d'hibiscus séché
- 500 g d'eau
- 100 g de sucre
- 30 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur

Dans une casserole, infuser la base bissap à l'hibiscus à feu moyen pendant 15 minutes.

Filtrer puis porter à ébullition avec le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur. Lorsque le mélange est homogène, laisser refroidir et congeler.

Une fois congelé, passer au Pacojet ou à la sorbetière deux fois puis réserver.

POUR LA FEUILLE DE SHISO EN MERINGUE

- 4 feuilles de shiso vert
- 90 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 25 g d'eau

Dans une casserole, faire fondre le sucre dans l'eau et maintenir au chaud à feu moyen. Attention, il ne faut pas que le mélange caramélise.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sirop chaud, fouetter jusqu'à refroidissement.

Sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson ou de papier sulfurisé, étaler une fine couche de meringue sur les feuilles de shiso puis enfourner pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 120°C. Terminer le séchage au déshydrateur ou laisser les feuilles dans le four éteint après cuisson.

MONTAGE

Dans le fond de l'assiette, disposer l'ananas fermenté puis le sorbet en quenelle entre deux tranches d'ananas marinées. Recouvrir avec une feuille de shiso meringuée.

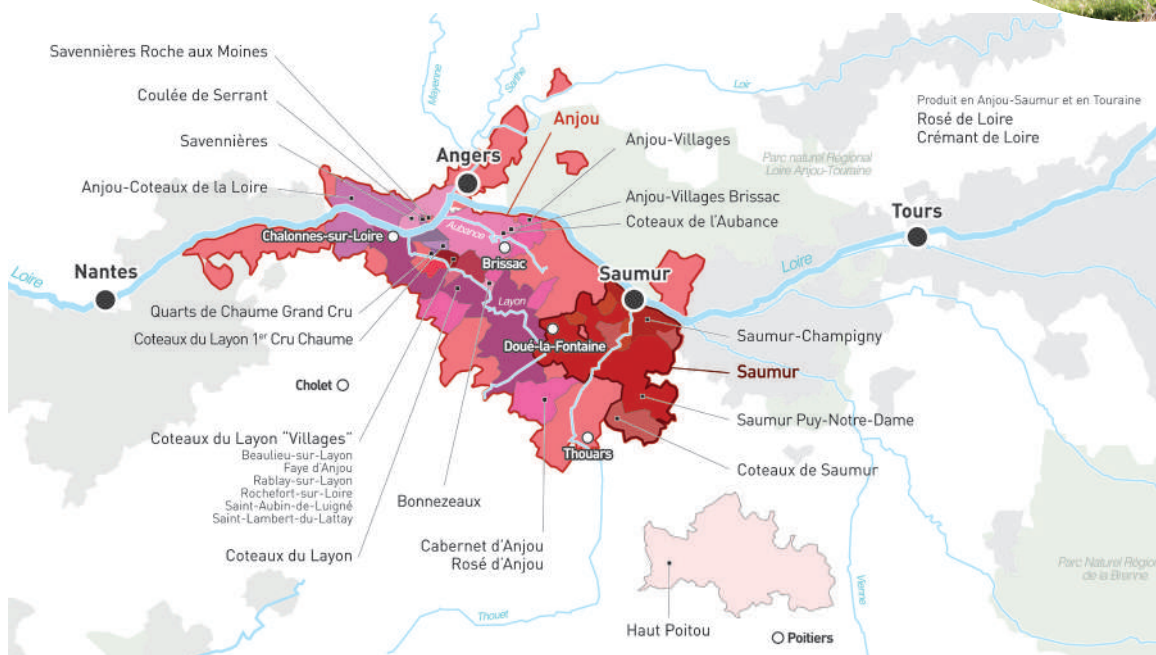
Accord : Liqueur de shiso Hime-murasaki

BALADE DANS les vignes

EN ANJOU

Nous voici, pour l'avant-dernière étape de notre périple ligérien, en Anjou. Ce vaste vignoble de 16 000 ha produit tous les styles de vins blancs, rouges et rosés. Secs ou liquoreux, tranquilles ou effervescents. Si la production de rosés et de vins effervescents est aujourd'hui majoritaire et, disons-le, pas toujours à la hauteur des légitimes attentes de l'amateur, elle ne saurait éclipser les vins blancs secs et liquoreux ainsi que les rouges produits par des vignerons dont l'ambition première est la qualité.

Sur les 14 appellations propres à l'Anjou, 10 concernent exclusivement des vins blancs secs ou liquoreux. Voilà la spécificité de ce vignoble. L'autre spécificité réside dans la nature des sols de l'Anjou noir. À l'ouest de Saumur, le bassin parisien et son socle calcaire prennent fin pour laisser place au massif armoricain avec ses roches métamorphiques. Cette différence de géologie est bien sûr à l'origine du style tout à fait unique des vins de l'Anjou noir. Bienvenue au pays des schistes ardoisiers et autres roches d'origine volcanique.



UN GRAND VIGNOBLE DE BLANCS

L'Anjou est un grand vignoble de blancs dans le sens où les beaux terroirs sont avant tout aptes à produire des vins blancs de qualité. On pense bien sûr d'emblée aux vins moelleux et liquoreux (la différence entre les deux est une question de richesse en sucre, le plus riche étant le liquoreux) dont la climatologie et la topographie angevines favorisent grandement la qualité. Cette production s'est considérablement contractée ces 30 dernières années au point que les vigneronns se sont aujourd'hui majoritairement tournés vers la production de vins blancs secs en lieu et place des traditionnels vins doux.

APPELLATION ANJOU

Dans cet ensemble, les vins rouges sont majoritaires avec 62 % de la production. C'est paradoxal dans la mesure où, comme nous l'avons vu en introduction, les terroirs sont, en général, plus adaptés à la production de blancs. Les habitudes de consommation n'y sont évidemment pas étrangères à cet état de fait. D'une façon générale, les rouges sont des vins de fruit, assez souples et destinés à une consommation rapide. Quelques vigneronns ont néanmoins l'ambition de proposer de beaux vins de garde, issus de parcelles soigneusement sélectionnées pour leur aptitude à produire vins profonds et structurés.

Une production confidentielle de gamay parvient à subsister et ce n'est pas dommage car ce cépage peut être très intéressant sur les schistes angevins.

C'est bien sûr dans la large gamme des blancs que les amateurs trouvent un terrain de jeux de choix.

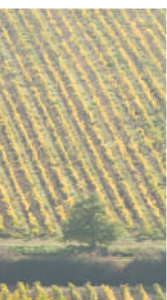
Un certain nombre de domaines parmi les plus qualitatifs s'inspirent de la démarche bourguignonne afin de sélectionner des parcelles aux qualités indéniables pour construire une hiérarchie. Ainsi des cuvées portant le nom de parcelles commencent à apparaître, laissant augurer un renouveau qualitatif de grande ampleur. L'appellation anjou est aujourd'hui une région particulièrement dynamique qu'il faut absolument découvrir. Un important gisement de pépites ne demande qu'à être mis au jour.

SAVENNIÈRES

Cette appellation majeure de l'Anjou s'étend sur plus de 200 ha dont 35 pour la Roche aux Moines et 7 ha pour la Coulée de Serrant qui sont des crus de Savennières.

La grande majorité de ce cru est assise sur des sols de schistes gréseux avec quelques parcelles de sables éoliens.

Le chenin trouve ici un terroir exceptionnel qui donne naissance à des vins à la fois puissants et corsés et dotés d'une grande fraîcheur. Leur aptitude à la garde est remarquable. Un authentique cru de premier ordre.



LES VINS LIQOREUX, L'ÂME DE L'ANJOU

Il n'y a pas moins de 7 appellations qui se consacrent à la production de vins moelleux et/ou liquoreux. Chacune a bien sûr ses spécificités. Les coteaux-de-l'aubance se répartissent sur les deux rives de l'Aubance, affluent de la Loire. Ce sont des vins moelleux vifs et acidulés de moyenne garde. Le terroir des coteaux-du-layon borde les deux rives du Layon, petit affluent de la Loire. La situation des parcelles par rapport à la rivière détermine l'expression de chaque cuvée. Il en résulte une grande diversité de styles. On peut néanmoins dresser le portrait d'un cru d'une concentration supérieure à l'Aubance, avec une influence plus marquée du botrytis (pourriture noble). Le Layon, par les brumes matinales qui s'en dégagent, favorise l'apparition de ce champignon.

Le premier cru Chaume, localisé sur le finage de Rochefort sur Loire, bénéficie d'un botrytis plus régulier et d'une plus grande concentration. Bonnezeaux borde la rive droite du Layon sur des coteaux très abrupts. C'est un très grand terroir pour les vins liquoreux ainsi que pour les vins secs. Une récente dégustation de la majorité des cuvées de l'appellation laisse apparaître un cru quelque peu assoupi. Le quarts-de-chaume grand cru tire son nom du loyer que les locataires du tènement de Chaume devaient à l'abbaye du Ronceray, un quart de leur production. Ils gardaient donc les 3 quarts de la production. C'est véritablement un terroir d'exception assis sur deux sols distincts, les grès poudingues et des schistes. Les vins sont d'une très grande concentration. Lorsque l'année n'est pas favorable, on y produit des blancs secs de haut vol, puissants et d'une grande finesse.

TEXTE : JÉRÔME GAGNEZ - CHRONIQUEUR VIN DANS L'ÉMISSION ON VA DÉGUSTER SUR FRANCE INTER - FONDATEUR DE VERS LE VIN (ÉVÉNEMENTIEL ET CONSEIL AUTOUR DU VIN)

QUELQUES CHIFFRES

LES SURFACES INDIQUÉES SONT LES SURFACES DE PRODUCTION EFFECTIVES.

AOC anjou blanc et rouge et gamay-d'anjou

Surface : 1415 ha dont 50 ha de gamay

Nombre de producteurs : 400 dont 30 qui produisent du gamay

Cépages :

Rouges : cabernet franc, cabernet sauvignon, pineau d'Aunis, grolleau et gamay

Blancs : chenin blanc, chardonnay et sauvignon

AOC anjou-villages (vins rouges)

Surface : 170 ha

Nombre de producteurs : 120

Cépages : cabernet franc, cabernet sauvignon

AOC anjou-villages-brissac (vins rouges)

Surface : 74 ha

Nombre de producteurs : environ 30

Cépages : cabernet franc, cabernet sauvignon

AOC savennières, savennières-roche-aux-moines et savennières-coulée de serrant

Surface : 160 ha, plus 35 pour la roche-aux-moines et 7 ha pour la coulée de serrant

Nombre de producteurs : 40

Cépage : chenin blanc

AOC coteaux-du-layon

Surface : 1500 ha

Nombre de producteurs : 300

Cépage : chenin

AOC coteaux-du-layon-villages

Surface : 155 ha

Nombre de producteurs : 70

Cépage : chenin

AOC coteaux-du-layon premier cru chaume

Surface : 70 ha

Nombre de producteurs : 30

Cépage : Chenin

AOC quarts-de-chaume grand cru

Surface : 25 ha

Nombre de producteurs : 20

Cépage : chenin

AOC bonnezeaux

Surface : 70 ha

Nombre de producteurs : 40

Cépage : chenin

AOC coteaux-de-l'aubance

Surface : 70 ha

Nombre de producteurs : 40

Cépage : chenin

AOC anjou-coteaux-de-la-loire

Surface : 25 ha

Nombre de producteurs : 15

Cépage : chenin

AOC cabernet-d'anjou

Surface : 6300 ha

Nombre de producteurs : 755

Cépage : chenin

AOC rosé-d'anjou

Surface : 1800 ha

Nombre de producteurs : 500

Cépage : chenin



CARNET DE DÉGUSTATION

© prod03

TERRE DE L'ÉLU

Charlotte et Thomas Carsin
49190 Saint-Aubin-de-Luigné
chai@terredelelu.com

Charlotte et Thomas se sont installés en 2008. À mesure qu'ils ont acquis une connaissance plus intime de leur terroir, de nouvelles cuvées ont vu le jour avec toujours l'envie d'exprimer le plus précisément le lieu. Produits dans le plus grand respect de la terre, les vins font honneur à l'Anjou.

Parmi toutes les cuvées, citons L'Aiglerie, un anjou rouge issu de cabernet franc avec 10 % de grolleau. Fraîcheur, souplesse, mâche, cette cuvée est une très belle expression des grès poudingue du Layon. Si tous les anjou rouges étaient de ce niveau...

DOMAINE BELARGUS

Marie et Thierry Germain
19, rue Saint-Vincent, Saint-Lambert du Lattay
49750 Val-du-Layon
bonjour@belargus.com

Ce nouveau domaine, créé en 2018, est le résultat de l'achat du domaine de l'emblématique Jo Pithon auquel des vignes de quarts-de-chaume, du ronceray et de savennières ont été adjointe.

Le créateur de Belargus est un authentique passionné de vins, Ivan Massonnat. Contrairement à d'autres, Ivan a abordé ce nouveau projet avec beaucoup d'intelligence et d'humilité. Le résultat est absolument bluffant. Le domaine dispose aujourd'hui d'un patrimoine foncier de premier ordre, d'une équipe jeune qui mène les travaux tambour battant. L'ambition du domaine est de mettre en place un ensemble de cuvées parcellaires mettant en valeur les différents terroirs de l'Anjou noir tant en vin sec qu'en liquoreux. La dégustation du premier millésime est particulièrement convaincante. L'ensemble est d'un haut niveau.

DOMAINE VINCENT OGEREAU

Vincent, Catherine et Emmanuel Ogereau
44, rue de la Belle Angevine
49750 Saint-Lambert-du-Lattay
contact@domaineogereau.com

Ce domaine familial datant de la fin du XIX^e siècle est mené de main de maître par Vincent et son épouse Catherine depuis 1989. Depuis quelques années, Emmanuel, leur fils, apporte un nouveau souffle et hisse le domaine encore plus haut. Vincent fut, entre autres, l'un des grands producteurs de cabernet-d'anjou (rosé demi-sec) dont la production de qualité a malheureusement quasiment disparu. Emmanuel signe aujourd'hui des vins blancs secs précis et fins, qui font aimer l'Anjou !

La cuvée Vent de Spilite est produite sur un très beau terroir, véritable paradis pour le chenin. Il lui confère une maturité associée à une grande fraîcheur qui font de cette cuvée un grand blanc de gastronomie.

DOMAINE DE JUCHEPIE

Eddy et Mileine Oosterlinck
Les Quarts - Faye-d'Anjou
49380 Bellevigne-en-Layon
contact@juhepie.fr

Eddy et Mileine sont flamands, amoureux de la France et de ses vins et plus particulièrement de l'Anjou. Ils achètent donc, en 1985 et en prévision de leur retraite, une maison au cœur du Layon. Voilà comment démarre une aventure qui débouche sur la création d'un domaine qui s'impose aujourd'hui comme l'un des meilleurs producteurs de Layon.

Avec une rigueur et une passion qui forcent le respect, Eddy et Mileine produisent une série de vins liquoreux sur le terroir de Layon Faye qui sont de véritables bijoux. Complexité, équilibre, intensité, persistance et sensualité sont les adjectifs qui décrivent le mieux les vins de Juhepie.

Mention spéciale pour la cuvée Passion dont la concentration, admirablement équilibrée par une grande et belle acidité, et la profondeur de saveur en font un liquoreux majeur.

DOMAINE LAUREAU

Chemin du Grand Hamé - Epiré
49170 Savennières
damien.laureau@orange.fr

Damien et Florence Laureau ont démarré en reprenant en 1999 un domaine en Anjou dont l'activité se partageait entre la production de vin en AOC anjou et savennières et un verger de poirier.

Comme vous l'imaginez, c'est le vin qui l'a emporté et en particulier le vin de Savennières. Les vins du domaine sont d'une sincérité et d'une justesse qui laissent toujours s'exprimer le terroir avec intensité.

La cuvée Bel Ouvrage porte particulièrement bien son nom. Issue de sols schisteux c'est un archétype de Savennières. Vin puissant, souvent tout en retenue dans sa jeunesse, il lui faut quelques années pour s'exprimer pleinement. Alors, la complexité et la finesse alliées à une très grande persistance vous font toucher du palais ce qu'est un grand savennières.

DOMAINE PATRICK BAUDOIN

Princé
49290 Chaudfonds-sur-Layon
patrick-baudoin.com

Patrick Baudoin a choisi de recréer le domaine familial en 1990 avec, au départ, quelques vignes louées. Depuis, la surface du domaine a été portée à 14,5 ha dont 1 à Savennières. Patrick a fait partie des vignerons qui ont pris conscience, à la fin des années 90, que face à l'effondrement de la demande de liquoreux de qualité, il fallait produire des grands vins blancs sur les terroirs habituellement dévolus aux vins doux. Comme il a eu raison ! Inlassable défenseur du chenin, c'est un homme éperdument amoureux de son terroir.

Le domaine produit des vins vibrants et parfaitement fidèles aux lieux qui les ont vus naître comme cette cuvée Les Gâts, née sur la rive gauche du Layon issue de vieilles vignes plantées en 1947. Un grand anjou.

L'ALBUM DU PÂTISSIER Christelle Brua



© STEPHANE DE BOURGIES

Arrivée à Paris il y a presque 20 ans, « la petite Lorraine », aura parcouru un sacré bout de chemin depuis l'auberge familiale de Bischwiller. À 43 ans, Christelle Brua est depuis un an, la cheffe pâtissière du Palais de l'Élysée. Malgré une discrétion presque malade, elle revient pour nous sur un parcours sans fautes.



1. Avec sa sœur Laeticia
2. Lucien et ses grands-parents
3. Avec ses meilleures amies
3. Avec Cédric Grolet
4. Avec Lionel Faure, Damien Traille, Fabrice Estebanez et Thomas Fantini

Vos parents étaient donc aubergistes...

Mon père était cadre dans une coopérative laitière et un jour, avec ma mère, ils ont eu un coup de cœur pour une vieille bâtisse à Bischwiller. Et du jour au lendemain, ils se sont décidés à l'acheter, l'ont retapée et en ont fait une petite auberge.

Comment s'est déroulée votre enfance ?

Je garde le souvenir d'une enfance sympa, mes parents ont toujours beaucoup travaillé, mais je n'ai jamais manqué d'affection, nous ne manquions de rien d'ailleurs. J'ai grandi avec ma grande sœur, de trois ans mon aînée. Elle est coiffeuse, donc rien à voir avec moi. Elle n'aimait pas du tout la restauration. Je garde sinon le souvenir des « cousinades » organisées chez ma grand-mère et des repas qu'elle préparait pour ces grandes tablées.

À quel moment vous dirigez-vous vers la cuisine ?

À la base je ne voulais pas du tout faire ça. J'ai suivi des études littéraires, puis j'ai décidé d'être styliste. Je préparais mes concours d'entrée pour l'école Boule et pour l'école de Condé. J'avais réussi le concours mais vu le coût de ces études, j'ai dit à mes parents « je vais vous aider au restaurant, le temps que je trouve autre chose », et en fait je me suis éclatée. J'étais hyper à l'aise, je faisais un peu de service, un peu de bar avec mon père, car nous n'avions pas d'employé. Je faisais un petit peu de plonge, et j'étais souvent en cuisine. Et un jour, mon père, à force de m'observer, m'a dit : « Ça à l'air de te plaire. Je sais qu'un restaurant cherche un apprenti, si tu veux tu peux y aller. » Et j'y suis allée, c'était *Le Soldat de l'An II* à Phalsbourg.

C'est cette première expérience qui vous a donné l'envie ?

Non. C'était très dur moralement, mais je ne voulais rien lâcher. Je ne me plaignais pas. J'ai montré au chef des cuisines Michel Didelon et au chef pâtissier Philippe Ardizzoia que j'avais ma place auprès d'eux. Ils m'ont transmis, chacun dans leurs domaines, les bases du métier. Et ils m'ont ensuite préparée au concours de meilleure apprentie de Moselle ; le soir où je suis revenue au restau-

rant avec le trophée, je les ai vu émus et fiers. Comme moi quand, quelques années plus tard, en 2013, une jeune fille que j'ai formée est devenue meilleure apprentie de France. J'ai eu mon CAP dans la foulée avec tableau d'honneur. J'ai beaucoup appris grâce à eux deux et je les en remercie.

Et vous poursuivez à l'Arnsbourg, avec Jean-Georges Klein

Là c'était magique. C'est peut-être la plus belle maison que j'ai faite. Tout était plus grand, la brigade, la cuisine, le lieu, et il y avait deux étoiles et une troisième souhaitée. C'était un nouveau challenge, je suis arrivée apprentie et je préparais un brevet professionnel. Je travaillais au garde-manger mais dès que je le pouvais, je me sauvais en pâtisserie. Tout m'émerveillait : les assiettes, la présentation, les produits. J'arrivais tôt le matin pour observer la maman de Jean-Georges, qui, voyant chaque jour mon manège, en a sûrement eu marre, et m'a dit « la pâtisserie est à toi ». Ces mots m'ont conforté dans mon choix.

Vous avez ressenti une pression importante ?

Oui je me mettais beaucoup la pression, mais « Monsieur Jean » a su me mettre à l'aise. Il m'a donné les moyens d'y arriver et de donner le meilleur de moi. Il m'a même envoyée en stage chez Anne-Sophie Pic et à l'École d'Alain Ducasse, il a toujours été très bienveillant. Il prenait du temps pour moi, même si les journées étaient longues. J'avais parfois des questions bêtes mais pour lui aucune ne l'était, je pense qu'il s'amusait de ma naïveté. Jean-Georges a tout fait pour me mettre à l'aise, pour me faire progresser.

Cet univers était nouveau pour vous ?

Oui, à l'Arnsbourg j'ai vraiment découvert l'univers de la restauration, les produits, les producteurs, l'histoire des plats et de la cuisine. J'aimais tellement nos échanges durant les pauses. Je le regardais lever les rougets, c'était net, précis, le geste était maîtrisé, et puis participer aux cartes a été une réelle chance.



1. Avec Frédéric Anton
2. Lucien et Frédéric
3. Avec Mr et Mme Klein

Vous n'étiez pas effrayée d'être laissée seule à la pâtisserie ?

Non parce que Monsieur Jean veillait sur moi, il m'observait tout en me laissant faire, il grognait parfois en patois alsacien, je me moquais un peu j'avoue... Il m'a mis le pied à l'étrier et conforté dans mon choix.

Combien de temps restez-vous à l'Arnsbourg ?

4 ou 5 ans avant qu'un jour en rentrant du Japon, où je l'avais accompagné pour l'ouverture d'un restaurant à Sapporo, j'ai eu l'impression d'avoir fait le tour. Je voulais avancer et du jour au lendemain j'ai décidé de partir. J'ai alors essayé de poser mes valises à Paris dans un restaurant qui s'appelait *Goumard*, mais ça ne m'a pas plu. J'y suis restée un mois et je suis partie, pour aller toquer à la porte du *Pré Catelan*.

Frédéric Anton était un peu votre idole, c'est bien cela ?

J'avais sa photo dans ma chambre. Pour certains, ce sont des joueurs de foot ou de rugby, moi c'était Joël Robuchon, Paul Bocuse et Frédéric Anton. Et je les avais pris dans le magazine *Thuriès*.

Pourquoi ces trois-là particulièrement ?

À mes yeux, Joël Robuchon incarnait la rigueur, la discipline, le côté militaire. Paul Bocuse c'était le savoir, la gastronomie, les beaux produits, et Frédéric c'était l'avant-gardiste. Il avait participé au Bocuse d'Or et y avait proposé un plat très avant-gardiste. J'avais absolument envie de travailler avec lui. Je me suis dit un Lorrain arrive à Paris, il réussit, pourquoi pas moi ? Donc j'ai envoyé mon CV, plusieurs fois car je n'avais pas de réponse. Et tous les jours je téléphonais, jusqu'à cinquante fois pour avoir rendez-vous. Je pense qu'à un moment il en a eu marre, et il m'a reçu. Ce jour-là il m'a dit : « Tu commences demain » sauf que moi je n'étais pas prête à commencer le lendemain. J'ai dit OK sans même savoir pour quel poste. Et quand je suis arrivée, il m'a nommée au poste de cheffe pâtissière.

Comment se passe votre arrivée ?

Frédéric a compris que c'était mon premier poste et m'a prise sous son aile. Mais auparavant il m'avait testé... en me demandant de lui

faire un dessert avec les produits dont je disposais et ça lui a plu. Ensuite il m'a expliqué la brigade, les services, les étoiles, que je représentais le restaurant et qu'il me fallait travailler dans son sens. Nous avons toujours cherché à ce qu'il n'y ait pas de rupture entre la cuisine et la pâtisserie. Nous échangeons énormément et c'est venu automatiquement. J'ai réussi à me construire une identité en fonction de ses plats. Grâce à mon CAP Cuisine, je comprenais la sienne. Je l'observais beaucoup, et il me faisait beaucoup goûter. Il m'expliquait ce qu'il allait mettre dans ses menus, comment il les construisait, et là il m'indiquait la direction dans laquelle je pouvais travailler.

Que vous a-t-il apporté ?

Cela prendrait des heures si je devais parler de mes 16 ans au *Pré Catelan*... Frédéric Anton m'a appris la rigueur et surtout le respect des produits, à ne pas les dénaturer mais à les sublimer.

Qu'est-ce qui a noué votre complicité, presque une intimité d'ailleurs ?

L'intimité tout le monde nous l'a sortie ! Nous étions très complices... Frédéric appartient à ces personnes que tu croises et avec qui le courant passe de suite. Nous nous sommes toujours dit les choses. J'étais très transparente, sans filtre et il l'était aussi avec moi. C'était comme si nous étions de bons amis et qu'au niveau boulot les choses se construisaient naturellement.

Vous n'avez jamais souffert d'être sous son ombre ?

Je suis très timide, plutôt en retrait, et j'avais besoin de ce pilier. C'était très rassurant d'avoir à mes côtés quelqu'un de très terre à terre qui me fasse garder les pieds sur terre. Car tu peux très vite t'enflammer en travaillant dans un trois étoiles, en étant un peu médiatisée. J'avais besoin de savoir que quelqu'un était proche. Frédéric était à la fois mon meilleur ami et mon deuxième père, et moi j'avais besoin de cela. Je pense que c'est pour cette raison que nous nous sommes très bien entendus. Nos discussions étaient très fluides. Il était très taquin mais hyper protecteur. Et je n'ai pas eu peur de cela, je m'en suis même servi.



1. Lucien soufflant du sucre
2. Avec Julien Duboué, Joël Dupuch, Eric Ospial
3. Avec Line Renaud et Amandine Chaignot



Au contact d'un MOF, passer le concours ne vous a jamais tentée ?

Mais je l'ai passé deux fois. En 2008 et 2011 mais en cuisine. J'ai eu la chance que Frédéric ne me laisse jamais de côté. Il savait que j'adorais la cuisine et c'était important pour lui que je ne sacrifie pas la cuisine pour la pâtisserie. Il m'a transmis tout ce qu'il a pu, m'a toujours expliqué comment il réalisait telle ou telle recette. Les cuisiniers apprennent la pâtisserie au CAP et nous parlions donc le même langage. Du coup je lui ai demandé de passer le concours et il m'a donné ma chance.

Il vous a coachée ?

Oui, nous étions tous les deux, et c'était ma petite voix. Il me montrait et je reproduisais ensuite les mêmes gestes des centaines de fois par jour. Je travaillais, il était au pas, m'observait, et grognait... Il organisait mon temps sur l'épreuve, pour aller vite et gagner de précieuses minutes. Il me poussait chaque jour un peu plus et m'aidait à ne pas lâcher, à me battre contre moi-même, il y avait l'épreuve et les recettes à réussir mais il fallait aussi avoir un mental fort. Ce fut une expérience magnifique vraiment.

Avec le recul, savez-vous expliquer votre échec ?

Peut-être qu'une pâtissière qui passe le MOF cuisine n'est pas bien perçue...

Comment l'avez-vous vécu ?

C'était hyper dur, car j'avais travaillé. Même si j'étais cheffe pâtissière, je m'étais donné les moyens. Mais j'ai appris de mes erreurs et acquis de l'expérience.

Et vous le retentez en 2012 ?

C'était l'année où on demandait aux candidats une préparation en 15 minutes. J'ai été jugée par Marc Meurin et Alain Senderens. J'ai terminé mon plat dans les temps et j'étais contente de moi, mais j'ai échoué en demi-finale.

Vous en avez souffert ?

Oh que oui ! J'ai mis un peu de temps à m'en remettre. Mais là encore j'ai appris et je ne regrette rien, j'étais contente de moi. Fre-

deric m'a répété qu'il était fier de moi, que je n'avais rien lâché, que c'était bien d'y être allé et d'avoir fait le job. Cela reste des moments super intimes avec Frédéric durant la préparation. Ces expériences resteront gravées.

Vous n'avez jamais voulu tenter le MOF en pâtisserie ?

J'en ai discuté avec Guillaume Gomez (chef de l'Élysée, ndlr) mais actuellement, je me concentre sur mon poste, car c'est récent, mais j'y réfléchis beaucoup en effet. Après si un jour je le retentais, dans l'hypothèse où je m'inscrive, je sais que Guillaume, Lionel et Cédric, mettraient tout en œuvre pour m'aider et me soutenir afin que je le passe dans les meilleures conditions.

Une telle longévité au *Pré Catelan* apparaît aujourd'hui presque incroyable

Ça passe vite en fait. Je me sentais bien, j'allais au boulot en chantonnant, j'étais chez moi, je connaissais les lieux par cœur. Et je savais exactement quels desserts pouvaient fonctionner, et ceux qui ne fonctionnaient pas. Je connaissais les goûts de Frédéric, je savais donc exactement où il fallait aller pour lui plaire. Mais au fur et à mesure, j'ai eu peur de m'installer dans une routine, de perdre l'envie, de ne pratiquer que par automatisme...

C'est une période durant laquelle vous avez fondé une famille

J'ai eu un petit garçon, Lucien, que j'ai emmené très vite au *Pré Catelan*. Il est pratiquement né dans la cuisine. Je suis restée en pâtisserie jusqu'au terme de ma grossesse. J'ai dû arrêter 20 jours parce que j'ai eu des complications mais tout de suite après je suis revenue bosser. J'avais mon bébé avec moi dans le cosy, et quand j'étais fatiguée, Frédéric le prenait dans le porte-bébé pour me soulager. Lucien a même appris à marcher au *Pré Catelan*.

Pensez-vous qu'il sera cuisinier ?

Je ne sais pas car il est très rugby en ce moment. À 8 ans, il mesure 1 m 55, il a donc déjà le gabarit adéquat. Mais il a encore le temps de se décider. Mais si c'est son choix je serai là.

Qu'est-ce qui a motivé votre départ du *Pré Catelan* ?

J'avais mon fils, je venais de divorcer, et à un moment, travailler le soir... j'ai ressenti le besoin de passer du temps avec lui. Et puis un jour il m'a dit : « Maman, de toute façon je ne te vois jamais. » Et ça fait mal à entendre. Je me suis alors mise à regarder pour faire autre chose. J'en ai discuté avec Frédéric mais il n'y a pas eu d'aboutissement. J'avais été approchée par d'autres restaurants mais j'avais envie de conserver cet esprit familial, et surtout de pouvoir concilier ma vie personnelle et professionnelle. Frédéric m'avait aménagé mes horaires, et divisé l'équipe en deux. Nous avions une équipe du matin et une équipe du soir. Ça roulait, donc je suis restée encore un peu.

Comment s'est présenté le poste de l'Élysée ?

À l'occasion de la préparation du dîner d'Etat pour le Président chinois en mars 2019, j'ai eu des contacts avec la Présidence de la République. J'ai à cette occasion rencontré le chef Gomez en présence de Frédéric. La place de chef pâtissier était libre à ce moment-là à l'Élysée et on m'a clairement dit qu'on me voulait à cette place. L'idée a germé dans ma tête, je me disais que ce serait une opportunité incroyable.

Quelle fut la réaction de Frédéric Anton ?

Il est sorti du bureau avec moi et m'a dit : « Réfléchis, si ça peut te convenir, pourquoi pas. » Et je lui ai répondu : « Tu me laisserais partir ? » Il m'a dit : « Il faut en discuter mais pourquoi pas. » Du coup, pendant le repas je n'étais plus tellement à ce que je devais faire... J'ai quand même assuré ma mission, et à la fin de la réception, j'ai dit à Guillaume : « Chef, on se voit mardi, on en discute. » Et ça s'est fait.

Vous avez eu un pincement au cœur en quittant *Le Pré Catelan* ?

Oui, bien sûr, car du jour au lendemain je n'ai plus vu Frédéric. Même si le départ a été un peu houleux, comme dans toute séparation, l'affect était fort, il était très attaché à mon fils, et notre binôme éclatait du jour au lendemain. Alors il comprenait mon départ mais dans le même temps, il m'en voulait un peu. Mais depuis ça s'est arrangé.

Quel fut votre sentiment le premier jour où vous avez franchi les grilles de l'Élysée pour y travailler ?

Je me souviens avoir reçu ma veste, avec la broderie « Présidence de la République », l'avoir prise en photo et envoyée à Guillaume. Je n'osais même pas la mettre. Je me suis dit c'est juste incroyable. Tu arrives dans ce lieu où tout est sécurisé, c'est très impressionnant.



1. Prise en photo par le président
2. Emmanuel Macron et Christelle
3. À Abidjan avec Guillaume Gomez
4. Avec Lionel, Guillaume et Cédric

Comment s'organisent vos journées ?

Les journées ont des rythmes différents. En fonction de l'agenda du Président, tout peut vite changer et aucun jour ne ressemble à un autre. Au début, c'est un peu stressant mais c'est tellement bien orchestré que ça se passe toujours bien. Et puis nous travaillons avec des produits parmi les meilleurs au monde.

Combien de repas servez-vous au quotidien ?

C'est difficilement quantifiable car cela varie chaque jour. Mais nous servons environ 95 000 repas par an. Et nos productions sont très diversifiées : de la viennoiserie au sandwich, du banquet au fret aérien, du repas du Président de la République à celui du personnel.

Comment fonctionne votre binôme avec Guillaume Gomez ?

Je travaille avec lui et ses deux seconds, Lionel et Cédric. À l'Élysée, on doit communiquer constamment tous ensemble pour avoir toutes les infos. Guillaume a son bureau en face de la pâtisserie, donc si jamais j'ai un doute, ou si je n'ai pas compris quelque chose je peux lui demander. Car au début, quand tu prépares le fret aérien, ce n'est pas simple. C'est une logistique précise, donc il me guide. Guillaume m'aide beaucoup. Depuis mon arrivée il a tout mis en œuvre pour que je prenne mes marques facilement, il est bienveillant, humain et protecteur. Il prend le temps nécessaire pour m'expliquer les choses.

C'est un travail somme toute singulier...

C'est comme si c'était une maison bourgeoise. Mais c'est génial. En étant à l'Élysée, j'ai déjà fait des déplacements, je suis partie à l'autre bout du monde. Je me suis par exemple rendue à Abidjan le 22 décembre dernier pour participer à la préparation du repas des 1 500 militaires présents là-bas à l'occasion du déplacement du Président de la République pour le Noël des troupes.

C'est une fierté pour vous d'être la première femme cheffe pâtissière à l'Élysée ?

Oui. C'était vraiment une maison dans laquelle je voulais être. J'avais déjà posé la question à Guillaume mais auparavant les femmes n'étaient pas embauchées. Et ce fut ensuite une vraie demande de madame d'avoir une femme en pâtisserie.

Votre poste vous amène-t-il à être la porte-parole d'une profession qui se féminise ?

Je reçois effectivement beaucoup de messages, surtout avec ce qui se passe en ce moment. Ce sont des femmes qui arrivent dans la profession, d'autres qui décident de la quitter... On me demande beaucoup de conseils : quel diplôme choisir, comment s'orienter. Mais c'est un peu compliqué de choisir pour quelqu'un. J'explique donc simplement mon parcours, carrément atypique, car je n'ai pas de diplôme en pâtisserie. Ensuite, dire à une personne où elle doit aller ou ce qu'elle doit faire n'est jamais évident. J'essaie d'avoir le regard bienveillant qu'on a eu sur moi, plus que de vraiment vouloir les orienter.

Cette reconnaissance vous surprend ?

Oui, je suis toujours surprise de croiser des jeunes filles très au courant de mon parcours, qui me disent que je suis un exemple, qu'elles me suivent. Je me demande toujours pourquoi car je ne fais que des gâteaux...



« DEPUIS MON ARRIVÉE
IL A TOUT MIS EN ŒUVRE
POUR QUE JE PRENNE
MES MARQUES FACILEMENT,
IL EST BIENVEILLANT,
HUMAIN ET PROTECTEUR. »

1. Avec Thierry Dusautoir, finale 2019 au Japon
2. France 2023, les ambassadeurs à côté de Claude Atcher
- 3 Lucien et les joueurs du Racing 92 au mariage d'Henry Chavancy



Avez-vous des filles dans votre équipe ?

Moi, et des stagiaires.

Vous vous arrêtez parfois ?

Non, je suis hyperactive. Je suis d'ailleurs parfois difficile à suivre pour les gens qui sont autour de moi. Mais j'ai besoin de m'occuper tout le temps au Palais ou à l'extérieur. Il faut que ça bouge dans ma vie, que je profite de chaque jour. Dès que j'ai un peu de temps je fais des essais, je visite d'autres services du Palais pour apprendre quelque chose.

Un souvenir marquant de cette première année ?

Ça restera sûrement le jour de mon arrivée à la Présidence. J'ai d'abord rencontré le chef Gomez puis nous sommes allés directement dans le bureau du Président de la République ! Je ne savais pas quoi dire, j'étais impressionnée et j'écoutais attentivement. J'ai également rencontré Madame Macron un peu plus tard dans la journée. C'était beaucoup d'émotion pour ces premières heures passées à l'Élysée.

Quelles sont vos activités externes ?

Je soutiens des associations, comme *Be Happy Miel*, une association qui installe des ruches sur les toits de Paris. Et dernièrement on m'a sollicitée pour le rugby ; j'y suis très attachée. Je suis ambassadrice pour 2023, et je supporte le Racing 92, j'essaie d'aller à tous les matchs.

Sinon j'ai accepté de prendre part aux entraînements des « *Rubies du paris* » au Parisis Rugby club de Franconville. Il s'agit d'une section sport-santé qui a pour vocation de proposer aux femmes ayant, ou ayant eu un cancer, de pratiquer le rugby. Ce sport véhicule des valeurs de solidarité et de combativité nécessaires quand

on est atteinte par la maladie, le rugby est là pour les aider. Je soutiens également l'association *FAKE HAIR DONT CARE* qui fabrique des perruques pour les personnes atteintes de cancer. J'ai donné plusieurs centimètres de mes cheveux il y a quelques mois et des collègues de l'Élysée m'ont suivi dans cette initiative. Enfin je prends part au comité de la coupe du Monde de pâtisserie qui aura lieu au Sirha au mois de mai prochain, sous la présidence de Pierre Hermé.

Un mot sur vos nombreuses récompenses

C'est vrai que j'en ai reçu quelques-unes. Meilleure Apprentie de Moselle en 1999, Pâtissier de l'année au *Champérad* en 2008, c'est Nicolas Sarkozy qui m'avait remis ma veste. En 2009, Meilleur Pâtissier de l'année par le magazine *Le Chef*. En 2014 Pâtissier de l'Année par le *Gault & Millau*. En 2016, j'ai reçu l'ordre du mérite agricole. Et en 2018, en Italie, le *World Pastry Star* ; Pierre Marcolini et François Daubinet avaient été eux aussi récompensés. La même année, Meilleur Pâtissier de restaurant du monde reçu par l'association des *Grandes Tables du Monde*. Et en 2019, j'ai reçu le prix Pâtisserie du Michelin. C'est le dernier.

Cette reconnaissance de vos pairs vous surprend ?

Disons que j'ai toujours fait mon travail sans vraiment lever la tête, et sans vraiment savoir ce qui se passait autour. Je me disais : « Mais pourquoi moi ? » Je pensais qu'il y avait tellement d'autres chefs : Cédric Grolet, François Perret. Mais je suis très heureuse. Et mes parents sont super fiers. Désormais, j'ai un petit coin à la maison où je place mes trophées.

Christelle Brua



16
années passées au



LE PRÉ CATELAN

RESTAURANT



24 personnes
travaillent dans les cuisines
de l'Élysée

5 personnes
en pâtisserie dont un apprenti



- 1999 Meilleure apprentie de Moselle
- 2009 Pâtissière de l'année par le magazine Le Chef
- 2016 Reçoit l'ordre du Mérite Agricole
- 2018 Meilleure pâtissière de restaurant du Monde par les Grandes Tables du Monde

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

95 000 repas servis
chaque année à l'Élysée





LE CHOCOLAT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- 125 g de chocolat Manjari
- 125 g de chocolat tanariva
- 50 g de beurre
- 40 g de jaunes
- 700 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre

Faire fondre les chocolats au bain marie avec le beurre. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en plusieurs fois puis ajouter les jaunes et mélanger cette masse avec les chocolats fondus. Verser en poche et réserver au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

POUR LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

- 125 g de lait
- 125 g de crème fleurette
- 2 gousses de vanille
- 4 jaunes
- 90 g de sucre

Blanchir les jaunes et le sucre. Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition avec les gousses de vanille, fendues et grattées. Verser sur les œufs blanchis en mélangeant puis laisser refroidir et verser dans des moules

silicone rond de 5 cm de diamètre et 1 cm de profondeur. Cuire durant 30 minutes dans un four préchauffé à 80°C. Vérifier la cuisson. Placer au congélateur puis démouler et réserver au congélateur jusqu'au dressage.

POUR LES PÉPITES DE GAVOTTE AU CHOCOLAT

- 300 g de pailleté feuilletine
- 100 g d'éclats de caramel
- 350 g de chocolat tanariva

Faire fondre le chocolat et le maintenir à 28-29°C. Ajouter le pailleté feuilletine et les éclats de caramel, mélanger puis verser sur une feuille de papier sulfurisé. Séparer à l'aide d'une fourchette puis laisser refroidir et stocker au frais jusqu'à utilisation.

DRESSAGE ET FINITION

- 20 g de noisettes hachées

Dans une assiette creuse, pocher le chocolat dans le fond de l'assiette. Ajouter 3 palets de crème brûlée par assiette, un peu de noisettes hachées et enfin les pépites de gavottes.

Couvrir d'un disque de chocolat et servir aussitôt.

LA PÂTISSERIE DE Jacques Génin



FONDEUR EN CHOCOLAT À PARIS

Tout le monde s'accorde à dire que Jacques Génin est à part dans le monde de la gastronomie. Un écorché vif, un sensible, un généreux, un artisan talentueux qui produit aujourd'hui parmi les meilleures confiseries de la capitale.



Jacques Génin fut longtemps un pâtissier de l'ombre. Restaurants étoilés, palaces et hôtels de la capitale servaient, sans le dire, ses merveilleuses gourmandises. Mais petit à petit le secret a filtré, et le nom du pâtissier s'est dévoilé à un public plus large. Jusqu'à ce jour du 1^{er} décembre 2008, où l'orfèvre confiseur, devenu roi des pâtes de fruits, des caramels et des bonbons de chocolat, a ouvert boutique.

UNE GÉNÉROSITÉ XXL

Si beaucoup usent du mot, peu l'illustrent comme Jacques Génin. Il incarne à lui seul cette générosité, intimement liée à sa vocation d'artisan dont l'unique but est de « faire plaisir ». Et lorsqu'on lui pose la question de savoir ce qui motive tant d'altruisme, il remercie, non sans une certaine émotion, le cuisinier Alain Chapel. Il a 19 ans, peu d'argent, mais se présente toutefois devant le restaurant du cuisinier qu'il a précédemment entendu à la radio. Intrigué par la carte, dont il ne connaît pas les produits, et inquiet de ne pouvoir payer l'addition avec le peu d'argent qu'il a en poche, il est sur le point de repartir, quand un homme vêtu de blanc sort de l'établissement. Il le salue, lui demande ce qu'il peut faire pour lui et l'invite à entrer. Une fois installé, arrive un serveur qui lui propose à boire et lui enlève la carte qu'on venait de lui remettre, lui précisant « Monsieur Chapel s'occupe de vous ». Aujourd'hui encore, le chocolatier se souvient des écrevisses à la nage qu'on lui a servis, et surtout de l'extrême générosité du restaurateur qui l'a ce jour-là invité, le remerciant sur le pas de la porte, d'être venu jusqu'à lui. Sur le chemin du retour, Jacques Génin se dit « voilà ce que je veux faire » comprenant quelques jours après que ce n'était pas véritablement ce métier qu'il voulait faire mais simplement plus tard incarner cette générosité.

UN PARFAIT AUTODIDACTE

Jacques Génin n'a pas 25 ans quand sur un coup de tête il ouvre, avec son ex-femme, son premier restaurant à Paris. « C'était chaotique, raconte-t-il, les premiers jours je mettais 45 minutes à sortir une entrée, mais les gens patientaient, acceptaient ces balbutiements. » Car le cuisinier est un autodidacte, il ne pratique qu'à l'instinct, tout lui vient comme ça, explique-t-il. Il en sera de même plus tard pour la pâtisserie et le chocolat. Il essaie, tâtonne, ajuste,

se trompe aussi parfois, mais jamais n'interrompt sa quête de l'excellence. Il n'a en effet de cesse d'améliorer ses recettes : Éclair, flan, tarte Tatin sont sans cesse remis en question jusqu'à atteindre le plus haut niveau. En 1992, à la naissance de sa fille Jade, il se décide à être chocolatier, pour lui offrir tous les plaisirs gourmands qu'elle peut espérer. Et pour apprendre, c'est vers *La Maison du Chocolat* qu'il se tourne. Robert Linx, son fondateur, le nomme responsable de la pâtisserie, mais lui promet ensuite de l'initier au chocolat. Il repartira 4 ans plus tard sans avoir appris, si ce n'est la pâtisserie. Mais qu'à cela ne tienne, en 1996 il se met à son compte, et se lance, avant l'heure, avec un laboratoire de fabrication de chocolat et de confiserie, mais sans boutique. Il ne vend qu'aux plus beaux établissements de l'Hexagone.

UN INVESTISSEMENT SANS RELÂCHE

Ne demandez pas à Jacques Génin s'il en fait trop, il vous répondra qu'il ne sait pas faire autrement. « J'ai passé 11 ans de ma vie ici... Mais c'est parce que je le veux bien. J'ai plaisir à faire plaisir. J'ai besoin de travailler, d'être là, d'avoir cette disponibilité pour mon équipe et pour mes clients. » Aujourd'hui il dirige, pâtis, réalise une ganache ou un caramel, et répond dans le même temps au téléphone. Et rarement vous l'entendrez dire non, sauf peut-être pour un fraiser commandé hors saison. Il expliquera alors, au mois d'octobre, pourquoi il est préférable d'opter pour la figue. Car sa conviction est intacte, tout comme sa passion. Regarder ses yeux briller suffit à voir ceux de l'enfant toujours en lui, et à comprendre cette envie profonde de faire plaisir qui l'anime au quotidien. Et c'est pour cette raison qu'il ne faut pas lui parler de rentabilité. « Tu ne fais ce métier pour la rentabilité, affirme-t-il en hausant le ton, tu le fais parce que tu as envie de te faire plaisir. Car avant de faire plaisir aux autres, il est important de penser à soi ». Quant à sa notion du luxe, c'est cet ancien atelier d'Yves Saint Laurent, devenu local du journal *Zurban*, qu'il a transformé en boutique, avec à l'étage un laboratoire de 240 m². Une vraie folie au prix de l'immobilier parisien, mais c'est tout lui : « J'ai toujours fait les choses, non pas pour leurs prix mais parce que j'en avais envie. Je pense à l'argent après. »



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

Certes il est exigeant, il hausse parfois le ton, mais il y a chez Jacques une affection profonde pour ses équipes, et notamment pour Sophie Vidal, son second, celle sur laquelle il s'appuie depuis bientôt 20 ans. « Si demain Sophie n'est plus dans l'affaire, alors moi je ne suis plus là non plus. Je ne conçois pas être là sans elle. Quand elle n'est pas là pendant une longue période, je ressens un vide, car elle fait partie de moi, de ma vie, de ce que j'ai construit. Elle a aussi contribué à la réalisation de ce que je suis. Les trois premières années ici ont été les plus difficiles. Sophie était présente chaque jour, sans vacances, sans repos, en me disant "cette affaire c'est chez moi aussi, et on va réussir". Elle a donné une partie d'elle, de sa jeunesse, et tout cela je ne l'oublie pas. » Et désormais, c'est avec sa fille Jade qu'il travaille. Une nouvelle relation qu'il noue dans un contexte professionnel : « J'observe ma fille car il m'est donné en tant que père de la voir évoluer dans mon domaine à moi, et de voir comment elle va s'accaparer cela. Je l'ai eue bébé, je l'ai vu grandir, et là je la vois évoluer adulte, c'est un partage qu'on ne connaissait pas ensemble. » Car travailler en famille n'est pas toujours facile. Jacques Génin est néanmoins très clair sur un point : « Ne demandons pas à nos enfants d'être nous. Je veux que ma fille soit elle-même. Avec mes tripes à moi, certes, mais je veux qu'elle s'épanouisse, qu'elle se réalise dans ce travail qui est désormais le sien. Elle fera des erreurs, mais ce n'est pas grave. En revanche si elle n'a plus l'amour de ce qu'elle fait, il faudra qu'elle arrête. »

TEXTE : MICHEL TANGUY.
PHOTOS : PASCAL LATTES.



3 QUESTIONS À JADE GÉNIN

Avez-vous eu une vie avant le chocolat ?

J'étais avocate en fusion acquisition dans un cabinet américain, *Latham & Watkins*. J'y ai travaillé 3 ans et pourtant, dès mon 3^e mois de travail, je me suis rendu compte que ce n'était pas vraiment ce que j'aimais. Mon truc à moi c'est le chocolat. En fait, pour ma mère, il était impensable de ne pas faire d'études. Le deal était « Fais des études, ensuite tu feras ce que tu veux ».

À quel moment vous décidez de rejoindre votre père ?

Lors de la cérémonie de sa médaille du Mérite agricole. J'étais très fière, et je me suis dit, ce jour-là, ses petits-enfants auront le meilleur grand-père du monde. Mais dans le même temps je me suis aperçue que papa n'était pas éternel, et qu'à un moment, mes enfants n'auraient plus de chocolat. C'est là que l'idée de reprendre est apparue. J'étais dans mes études, ça se passait bien, j'ai donc envisagé un temps de reprendre la gestion de la société. Mais très

vite j'ai su que si je venais, c'était pour être en fabrication, et pas au bureau.

Vous êtes heureuse désormais d'avoir les mains dans le chocolat ?

Oui, et c'est vite apparu comme une évidence. À tel point que je me suis demandé pourquoi j'avais mis si longtemps à me décider. Car mon truc à moi c'est vraiment le chocolat et la confiserie, après si je me projette plus loin, quand papa ne sera plus là, j'aurai du mal à gérer la pâtisserie. Car ce domaine c'est vraiment le sien. Je crois que ça me ferait bizarre de continuer sans lui. Pour l'instant je n'arrive pas à concevoir la pâtisserie sans papa. Mais pour l'heure j'apprends, même si je suis un peu une tête de mule car je déteste qu'on me tienne la main et qu'on m'explique pas à pas. Je préfère regarder et reproduire. Je ne dis pas que je ne fais pas d'erreur, mais si je n'en fais pas, je ne saurai jamais. Après j'apprends relativement vite, et du coup avec papa, c'était un peu compliqué, parce qu'il trouve que je veux aller trop vite. Pourtant c'est un peu logique car je suis née avec la chocolaterie. Je connais les produits par cœur.

GUIMAUVE



RECETTE POUR 200 GUIMAUVES ENVIRON

POUR LE SIROP

- 700 g de sucre
- 300 g d'eau
- 150 g de glucose

POUR LA GUIMAUVE

- 260 g de blancs d'œufs
- 60 g de gélatine
- 4 gousses de vanille (graines ajoutées à la fin)

Ramollir la gélatine dans de l'eau bien froide.

Porter l'eau et le sucre à ébullition puis cuire le sirop à 121°C.

Quand le sirop est à 110°C environ, monter les blancs dans le bol d'un batteur muni du fouet.

Verser le sirop sur les blancs tout en fouettant puis terminer par la gélatine fondue et les grains de vanille.

Couler en cadre 40 x 60 cm et laisser prendre.

Détailler la guimauve et enrober d'une fine couche de chocolat.

CARAMEL



RECETTE POUR UNE CENTAINE DE CARAMELS

INGRÉDIENTS

- 90 g de glucose
- 410 g de sucre
- 240 g de crème liquide
- 260 g de beurre
- 5 g de fleur de sel

Faire fondre le glucose, ajouter le sucre et cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée – lorsque le caramel est prêt, une odeur significative se dégage.

Déglacer avec la crème tiède puis cuire à 126°C. Ajouter le beurre et l'incorporer au fouet le plus rapidement possible.

Couler immédiatement en cadre, laisser refroidir puis détailler à la dimension souhaitée.



Fondre le glucose puis ajouter le sucre.



Cuire sucre et glucose jusqu'à obtention d'une jolie couleur caramel.



Déglacer avec la crème tiède.



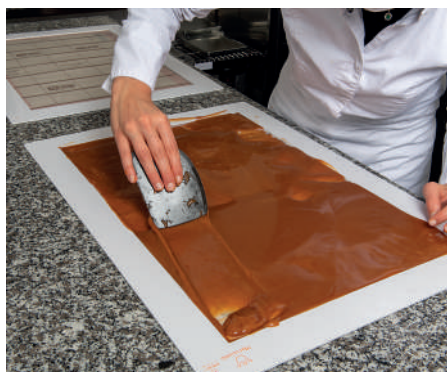
Cuire le caramel à 126°C.



Ajouter le beurre et l'incorporer au fouet le plus rapidement possible.



Couler dans un cadre posé sur une feuille de papier sulfurisé.



Répartir harmonieusement le caramel.



Une fois refroidi, découper à l'aide d'une bicyclette.



Terminer la découpe des caramels au couteau.

LE FINGER PISTACHE



RECETTE POUR 160 FINGERS DE 13 G**POUR LE PRALINÉ**

- 1 kg de pistaches
- 400 g de sucre
- 180 g de beurre pommade
- 500 g de couverture à 64 % tempérée

Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, torréfier les pistaches 7 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Faire fondre le sucre dans un cul de poule en cuivre, ajouter les pistaches, sabler et poursuivre la cuisson jusqu'à caramélisation.

Débarrasser sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, laisser refroidir et mixer jusqu'à obtenir une texture homogène.

Incorporer le beurre pommade puis immédiatement la couverture à 31°C. Couler en cadre et tirer pour égaliser.

Découper à la dimension souhaitée et enrober.

POUR L'ENROBAGE

- 1 kg de couverture noir 64 %
- 500 g d'extra bitter

Fondre la couverture à 50°C, descendre à 27°C puis remonter à 31°C.

Utiliser une enrobeuse, ou tremper les fingers dans l'enrobage. Éliminer le surplus et laisser figer sur une feuille de papier sulfurisé.



Mélanger le beurre et le praliné pistache.



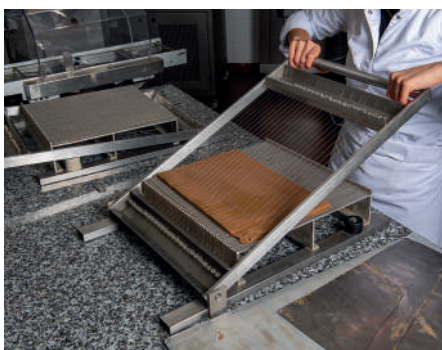
Ajouter immédiatement la couverture chocolat et mélanger.



Couler la masse en cadre.



Égaliser à hauteur.

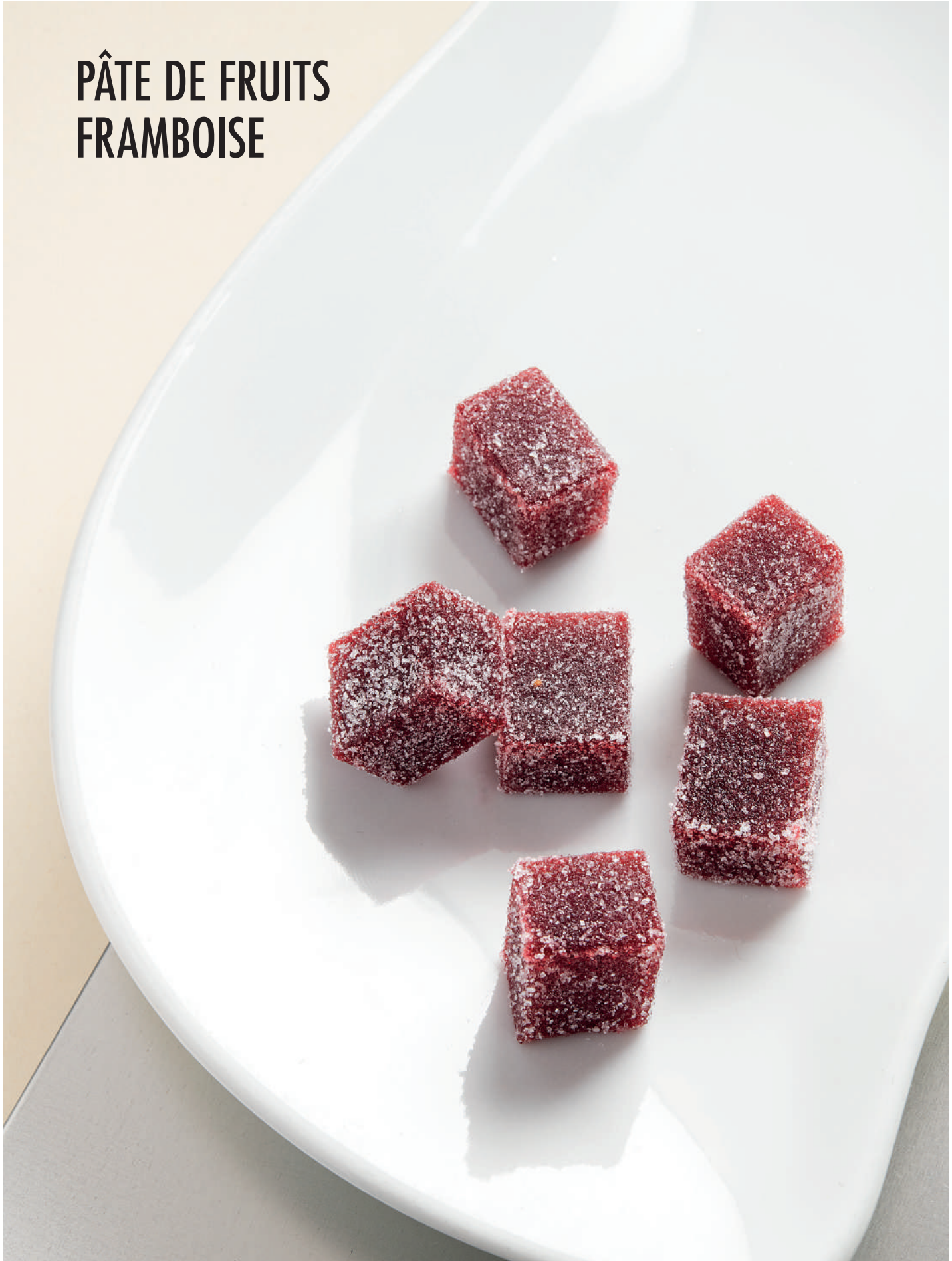


Une fois refroidi, découper le praliné à l'aide d'une guitare.



Enrober les fingers, à l'enrobeuse ou à l'aide d'une fourchette.

PÂTE DE FRUITS FRAMBOISE



RECETTE POUR 170 PÂTES DE FRUITS DE 12 G ENVIRON

- 1 kg de purée de framboises (ou autres)
- 900 g de sucre (1)
- 100 g sucre (2)
- 45 g de pectine
- 6 g d'acide tartrique (ou le jus d'un citron)

Fondre le glucose, ajouter la purée de framboises puis chauffer à 50°C.

Incorporer le sucre (1), mélanger puis remonter à 50°C et ajouter le mélange sucre (2) pectine en pluie, tout en remuant à l'aide d'un fouet (au-delà de 50°C, la pectine perdrait de son effet).

Monter la pâte de fruits à 102,5°C ou 102,6°C puis ajouter l'acide tartrique et couler en cadre de 40 x 30 cm – la pâte de fruits doit mesurer 1,5 cm x 1 x 2 cm.



Fondre le glucose puis ajouter la purée de framboises.



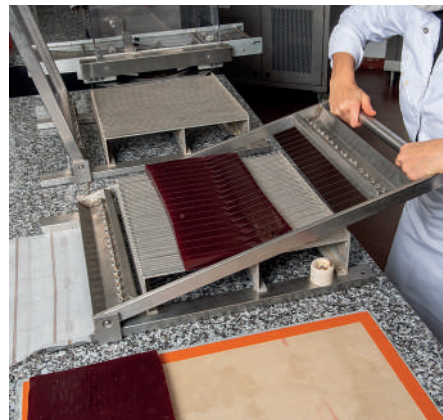
Verser le sucre et laisser monter la température à 50°C.



Ajouter le mélange sucre et pectine en pluie tout en remuant.



Couler en cadre posé sur un tapis silicone.



Une fois prise, découper les pâtes de fruits à l'aide d'une guilote.

1 produit, LE CÉDRAT, UN AGRUME SAVOUREUX



PAR LUDOVIC PUISSOCHET,
CHEF FORMATEUR À L'ENSP



Jaune, orangé voire même rouge, le cédrat s'est vite imposé dans les laboratoires des pâtisseries et dans la cuisine des chefs. Originaire d'Asie, sa culture s'est aujourd'hui étendue à différents pays pour satisfaire un attrait grandissant pour cet agrume aux parfums subtils et délicats.

Le cédrat, « *citrus medica* », est issu d'un arbre épineux appartenant à la famille des rutacées, tout comme l'orange et le pomelo. Originaire du sud-est de l'Asie, dans la région du Cachemire, le cédratier est cultivé dès le VII^e siècle avant J.-C. en Médie, région située entre le Tigre et la mer Caspienne. Introduit par les Grecs au début de l'ère chrétienne au sud de l'Italie, en Sardaigne, Sicile et en Corse, il aujourd'hui produit dans des régions aux sols drainants qui favorisent son développement. On trouve le cédrat sur l'île de Beauté, au Maroc, en Chine, en Amérique du Sud et dans le sud de la France, où de petits arboriculteurs produisent ces agrumes pour nos plus grands chefs.

Le cédrat, récolté à la main, peut atteindre à maturité 15 à 20 centimètres de diamètre, 25 centimètres de long, et peser près de 2 kilos. Sa peau, verruqueuse, très épaisse et odorante, le distingue du citron. Ces caractéristiques gustatives et physiques, quant à elles, diffèrent selon les variétés. Le cédrat de Florence est orange, en forme de poire, son goût est doux et sans aucune amertume. Le cédrat géant est jaune, de gros calibre et moins parfumé. Le cédrat Diamante est plus allongé, son écorce lisse et son goût acide.

3 recettes

LE CÉDRAT CORSE

La douceur de son parfum caractérise ce fruit emblématique de Corse, qui fait aujourd'hui partie de la collection du conservatoire des agrumes de San Giuliano, sur la côte orientale ; près de 1 000 variétés y sont rassemblées, dont les oranges et les kumquats. Traditionnellement, le cédrat corse était stocké dans des tonneaux remplis d'eau de mer. Une fois rincé, il était confit dans des bains successifs de sirop ou servait à produire la « cédratine », une liqueur méditerranéenne fabriquée à l'origine par les moines. Cette région, bénéficiant du climat méditerranéen est idéale pour la culture des vergers souvent localisés en dessous de 300 mètres d'altitude dans des zones abritées du gel car, comme tout agrume, les cédratiers sont particulièrement sensibles au froid.

LA MAIN DE BOUDDHA

La main de Bouddha « *Citrus digitata* » serait originaire du nord-est de l'Inde. C'est aujourd'hui la variété la plus cultivée en Asie. Son nom provient en toute logique de sa ressemblance avec une main. Dépourvue de pulpe, elle est douce et moins amère que le cédrat. Son goût rappelle celui de l'orange, du citron ou du pamplemousse selon le lieu où elle a été cultivée. Deux parties seulement sont utilisées en cuisine et en pâtisserie : l'huile essentielle, présente sur l'écorce et l'albédo ou zist (partie blanche du fruit). L'huile essentielle est néanmoins difficile à travailler car très volatile. Si personne n'explique à ce

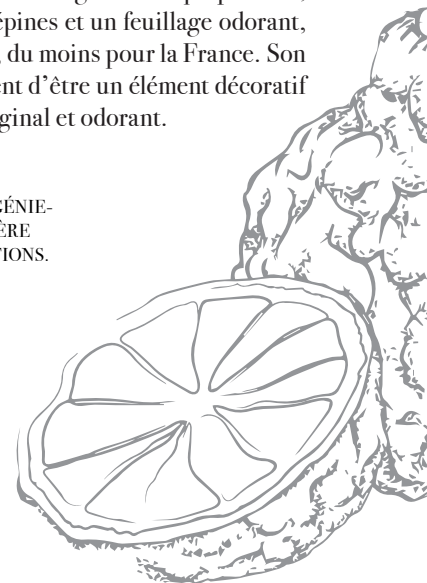


jour sa forme, deux hypothèses persistent : il s'agit soit d'une mutation génétique naturelle, soit de la présence d'un acarien déformant les fruits à un stade jeune. Sortie des cuisines, la main de Bouddha est un porte-bonheur pour les Chinois, elle leur assure prospérité, longévité et fertilité. Les Japonais s'en servent pour parfumer leur intérieur et leurs vêtements ou comme cadeau lors du jour de l'An.

LE CÉDRAT GÉANT

« *Citrus medica maxima* » est le plus imposant des cédrats, il peut atteindre 4 kg et avoir un diamètre supérieur à deux mains d'homme sur le fruit. De forme pyramidale oblongue, sa peau est jaune, granuleuse, très épaisse et légèrement acide. S'il est moins parfumé que le cédrat corse, il s'accorde néanmoins parfaitement à la viande, le poisson, le fromage ou les crustacés tels que la Saint-Jacques, sous forme de zeste ou confit. Issu d'une plante vigoureuse qui possède, comme la plupart des cédratiers, des épines et un feuillage odorant, le cédrat géant est récolté à l'automne, du moins pour la France. Son imposante carrure lui permet également d'être un élément décoratif idéal pour la table car il est à la fois original et odorant.

MERCI À MICHEL DUFAU, PÉPINIÉRISTE À EUGÉNIE-LES-BAINS DANS LES LANDES ET À LA PÉPINIÈRE BACHÈS POUR LEURS PRÉCIEUSES INFORMATIONS.



CÉDRAT CONFIT



RECETTE POUR 6 PERSONNES
.....**INGRÉDIENTS**

- 3 cédrats
- Eau
- Sel

Blanchir les cédrats, départ eau froide, dans une grande casserole, en les couvrant d'eau avec une pincée de sel. Répéter l'opération 10 fois.

POUR LE SIROP DE POCHAGE

- 2 l d'eau
- 1 kg de sucre semoule

Chauffer l'eau et le sirop jusqu'à dissolution complète du sucre puis porter à ébullition.

Hors du feu, déposer les cédrats blanchis dans le sirop, couvrir et les laisser ainsi jusqu'à complet refroidissement. Renouveler l'opération deux fois par jour pendant 3 semaines.



DESSERT CÉDRAT MIEL ET VODKA



RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LA PASTILLA

- 6 feuilles de pâte filo
- 50 g de beurre
- 25 g de miel de sarrasin

Préchauffer le four à 170°C.

Dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre et le miel. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de pâte filo puis les superposer par 3. Tailler des bandes de 28 cm de long sur 2 cm de large. Rouler ces bandes autour de 6 cercles de 8 cm de diamètre préalablement chemisés de papier cuisson, en superposant les bandes sur 3 ou 4 cm. Cuire 12 à 15 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Décercler délicatement et réserver.

POUR LE CONFIT DE CÉDRAT

- 3 cédrats
- 40 g de sucre semoule
- 6 g de pectine NH

Lever les suprêmes de cédrats. Les placer dans un sachet sous vide et plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes. Verser le contenu du sachet dans une casserole, chauffer à 40°C et ajouter le mélange sucre pectine en fouettant. Porter à ébullition pendant 1 minute puis débarrasser et réserver au réfrigérateur.

POUR LES LAMELLES DE CÉDRAT SEMI-CONFITES

- 1 cédrat
- 300 g d'eau
- 150 g de sucre semoule

Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et porter à ébullition pour réaliser un sirop.

Peler le cédrat, lever les suprêmes et les réserver.

Tailler de fines lamelles de peau de cédrat (ziste et zeste), les disposer dans un sac sous vide avec une partie du sirop puis cuire au bain-marie jusqu'à ce que les lamelles soient translucides. Renouveler l'opération si nécessaire. Réserver.

Couper les suprêmes en deux ou trois morceaux, les pocher dans le restant de sirop chaud puis laisser refroidir ainsi.

POUR LE CRÉMEUX MIEL (LA VEILLE)

- 400 g de crème liquide à 35 %
- 146 g de miel de sarrasin
- 7 g de pectine NH
- 7 g de pectine jaune
- 13 g de sucre semoule

Dans une casserole, porter la crème à ébullition, verser le miel de sarrasin, ajouter les pectines et le sucre semoule préalablement mélangés en remuant à l'aide d'un fouet. Redonner un bouillon et débarrasser. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures minimum.

POUR LES PÉPITES DE SARRASIN ET PIGNONS DE PIN

- 100 g de graines de sarrasin

- 100 g de pignons de pin
- 35 g d'eau
- 100 g de sucre semoule

Torréfier les graines de sarrasin et les pignons de pin une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 150°C.

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre semoule à ébullition puis cuire à 115°C. Ajouter les graines, sabler et débarrasser avant la caramélisation.

POUR LE GRANITÉ VODKA

- 300 g d'eau
- 150 g de sucre semoule
- 3 feuilles de cédrat (ou de citronnier)
- 450 g de jus de citron jaune
- 150 g de jus de cédrat
- 360 g de vodka

Émincer finement les feuilles de cédratier (ou citronnier). Réaliser un sirop de sucre avec le sucre et l'eau, ajouter les feuilles et porter à ébullition. Refroidir, passer au chinois et ajouter les jus et la vodka. Débarrasser dans un gastronome plat et laisser congeler. Sortir du congélateur, réaliser le granité à l'aide d'une fourchette.

DRESSAGE

Au centre de l'assiette, disposer un cercle de pastilla filo, étaler du confit de cédrat à l'intérieur puis pocher le crémeux miel.

Disposer harmonieusement quelques morceaux de suprêmes de cédrat pochés et des graines sablées entre les gouttes de crémeux. Terminer avec des lamelles de cédrat confit et le granité vodka. Servir aussitôt.



Étaler du confit de cédrat à l'intérieur du cercle de pastilla.



Pocher le crémeux miel.



Disposer harmonieusement quelques morceaux de suprêmes de cédrat pochés.



Déposer les graines sablées entre les gouttes de crémeux.



Poser les lamelles de cédrat confit, enroulées en forme de cône.

TARTE CÉDRAT, NOISETTE, CAFÉ



RECETTE POUR 2 TARTES DE 18 CM

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 200 g de farine T65
- 120 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 2 g de sel
- 16 g de noisettes blanchies en poudre
- 40 g d'œufs entiers
- 1 cédrat

Sabler l'ensemble des ingrédients secs avec le beurre et le zeste. Ajouter les œufs et pétrir sans corser la pâte. Réserver une heure au réfrigérateur puis abaisser à 2,5 mm d'épaisseur.

Foncer 2 cercles de 18 cm de diamètre et cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Dorer.

POUR LA CRÈME NOISETTE

- 80 g de beurre pommade
- 80 g de noisettes en poudre torréfiées
- 80 g de sucre semoule
- 80 g d'œufs entiers
- 80 g de cédrat confit

Mélanger le beurre, le sucre et la poudre de noisettes torréfiées jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter les œufs, répartir dans les fonds de tarte, lisser, répartir des cubes de cédrat confit puis cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LA DORURE

- 70 g de jaunes d'œufs
- 30 g de crème liquide à 35 %

Mélanger et réserver à 4°C.

POUR LE PRALINÉ NOISETTE

- 300 g de noisettes brutes
- 150 g de sucre semoule
- 45 g d'eau
- 6 g de fleur de sel

Torréfier les noisettes pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition puis cuire à 110°C. Ajouter les noisettes et cuire jusqu'à caramélisation. Mixer avec la fleur de sel puis verser 50 g de praliné par fond de tarte.

POUR LA COMPOTÉE DE CÉDRAT

- 2 cédrats
- 16 g de sucre semoule
- 3 g de pectine

Lever les suprêmes de cédrats, en peser 160 g et les placer avec la moitié du sucre dans un sac sous vide. Placer 15 minutes dans de l'eau bouillante. Débarrasser dans une casserole, chauffer à 40°C puis ajouter le mélange sucre/pectine tout en remuant. Porter à ébullition durant 2 minutes, refroidir rapidement et répartir sur les deux fonds de tarte. Lisser à hauteur.

POUR LE BISCUIT NOISETTE

- 23 g de beurre
- 26 g de pâte de noisettes
- 32 g de jaunes d'œufs
- 11 g de sucre semoule (1)
- 46 g de blancs d'œufs
- 23 g de sucre semoule (2)
- 3 g de farine T65
- 3 g de fécule de pommes de terre
- 36 g de noisettes blanchies

Dans un cul de poule, monter le beurre et la pâte de noisettes. Mélanger les jaunes d'œufs avec la première pesée de sucre puis les incorporer au mélange précédent. Monter les blancs avec le sucre (2) puis les incorporer à l'appareil. Terminer en incorporant délicatement les poudres tamisées à l'aide d'une maryse.

Répartir dans les deux cercles, lisser, parsemer de noisettes concassées puis cuire environ 10 minutes dans un four préchauffé à 175°C.

Détailler des disques de 12 cm de diamètre et réserver.

POUR LA GANACHE MONTÉE AU CAFÉ (UN JOUR AVANT)

- 4 g de gélatine en poudre
- 24 g d'eau
- 515 g de crème liquide à 35 %
- 115 g de chocolat Ivoire 35 %
- 24 g de café en grains
- 7 g de café en poudre

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

Dans une casserole, porter un tiers de la crème à frémissement. Ajouter le café en grains et laisser infuser 20 minutes. Passer au chinois puis réajuster le poids de crème. Porter à nouveau à frémissement, ajouter la masse gélatine hors du feu puis verser sur la couverture et le café en poudre. Mixer, ajouter le reste de la crème, mixer à nouveau puis réserver 24 heures au réfrigérateur.

POUR LE GLAÇAGE CAFÉ

- 40 g de lait ½ écrémé
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de crème liquide à 35 %
- 55 g de sirop de glucose DE38

- 7 g de fécule de pommes de terre
- 4 g de gélatine en poudre
- 20 g d'eau
- 2 g de café soluble

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

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et le glucose à 40°C. Ajouter le sucre et la fécule mélangés, porter à ébullition et cuire pendant 2 minutes.

Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée et le café soluble, mixer et refroidir rapidement.

MONTAGE ET FINITION

Monter la ganache jusqu'à obtenir une texture souple puis couler dans un moule silicone éclipse fin. Déposer un disque de biscuit noisette et surgeler.

Glacer le palet de ganache montée avec le glaçage café à 25°C, déposer sur la compotée de cédrat puis pocher le restant de ganache montée autour du palet. Décorer à l'aide de feuille de citronnier ou cédrat.



Pocher la crème noisette sur le fond de tarte, disposer des cubes de cédrat confit et cuire 15 min à 160°C.



Couvrir le praliné à hauteur de compotée de cédrat.



Pocher la ganache montée en moule silicone éclipse fin, couvrir d'un disque de biscuit noisette et surgeler.



Démouler le palet glacé, le glacer puis le déposer sur la tarte.



Pocher le restant de ganache montée autour du palet.

NOS ADRESSES



disciples

DISCIPLES

C'est en lieu et place du restaurant *A&M* que Jean-Pierre Vigato vient d'ouvrir sa nouvelle table, associé à Romain Dubuisson, l'un de ses anciens disciples de la rue d'Artois dans le 8^e arrondissement. La décoration des lieux, résolument contemporaine, a été confiée à l'architecte Alexandre Diner qui a fait le choix de la clarté et de la sobriété : murs blancs, tables en bois et fer forgé, seules les assises des chaises sont colorées afin d'apporter un peu de gaieté. La cuisine, ouverte sur la salle, affiche clairement cette volonté de transparence des chefs, et aussi une part de « show » culinaire au moment des services. À la carte, de belles pièces de veau, dont on admire la découpe en cuisine, le Rouget des vendangeurs au beurre d'anchois, Tête de veau traditionnelle ravigotée, et Soufflé aux pistaches pour les becs sucrés. Une carte courte, bien troussée, et des vins du moment à partager.

136, boulevard Murat - 75016 Paris
01 45 27 39 60

Fermé du samedi au dimanche
www.facebook.com/disciplesrestaurant

JARDIN DES PLUMES

Créé par le Éric Guérin, chef étoilé de *La Mare aux Oiseaux* à Saint-Joachim (44) en 2012, *Le Jardin des plumes*, son hôtel-restaurant de Giverny dans l'Eure, est désormais dirigé par David Galienne, vainqueur de la dernière saison de « Top Chef ». Ce grand jardin arboré accueille ses hôtes pour une parenthèse hors du temps à quelques mètres seulement de la maison du peintre Monet. Et si la décoration a quelque peu changé, l'esprit de la cuisine est quant à lui resté le même. Secondé par Stanislas Bourin, son chef exécutif, le nouveau propriétaire rend hommage au terroir normand et valorise l'agriculture locale, bio et raisonnée. À la carte : Le cornichon de notre maraîcher, moutarde du Vexin, langue de bœuf fumée, vinaigrette de pomme de terre ; l'Araignée de mer, ravioli à l'encre de seiche, tagliatelles d'encornet et combava ; le Neufchâtel, servi en crème glacée, est un joli clin d'œil à la Normandie. Parmi les douceurs, le Rosier de pomme, caramel de cidre, crème crue fermière et feuilleté.

1, rue du Milieu - 27620 Giverny
02 32 54 26 35
Fermé lundi et mardi
www.jardindesplumes.fr





LE CAMONDO

Ancienne réserve automobile du musée voisin Nissim Camondo, aviateur mort pour la France, *Le Camondo* appartient à ses adresses presque confidentielles de la capitale. Le lieu a conservé de son passé son identité brute et ses larges espaces, aujourd'hui agencé avec goût et élégance. D'immenses tapis persans ornent le sol, les banquettes rouge et jaune invitent aux discussions interminables de fin de repas, et la cour intérieure, à l'arrière du restaurant, n'attend qu'une chose : l'arrivée du printemps. Depuis le mois de juin 2020, c'est à la cheffe Fanny Herpin, passée par le *Meurice*, le *Bristol* et le *Taillevant* que l'établissement a confié ses fourneaux. Au programme, une cuisine raffinée aux accents italiens, composée de produits travaillés avec soin. Pour cette fin d'année : Burratina à la truffe noire ; Noix de Saint-Jacques, chou-fleur, romanesco, cécina, sarrasin et jus de bardes aux agrumes. Pour les douceurs : Macaron chocolat noisettes, ganache chocolat noir grand cru Brésil, cœur coulant noisette et fleur de sel, et l'indémodable Tarte citron meringuée, baies de Timur.

61bis, rue de Monceau - 75008 Paris

01 45 63 40 40

Fermé le dimanche

www.lecamondo.fr

LES CLIMATS

C'est une équipe chevronnée qui prédestine à ce restaurant étoilé du 7^e arrondissement de la capitale. Anciennement réfectoire de la Maison des Dames des Postes Télégraphes et Téléphones, cette grande salle classée pour son architecture Art nouveau s'est quelque peu embourgeoisée. La Bourgogne s'est immiscée dans les lieux avec Carole Colin et Denis Jamet, propriétaires du restaurant et amoureux de Beaune et de ses environs. Le sommelier Francesco Cosci peut ici s'amuser sur les accords avec une incroyable carte des vins aux 2 844 références. En cuisine depuis bientôt deux ans, le chef Emmanuel Kouri, passé par les cuisines de Pierre Gagnaire au *Sketch* à Londres, de Yannick Alléno au *Meurice* et d'Éric Frechon en tant que sous-chef du restaurant *Épicure. Aux Climats*, il propose une cuisine française soignée et savoureuse, travaillant notamment gibiers et champignons durant la saison. Exemples avec ce Chevreuil de chasse française, mûré à la lie de pinot, oignons confits à la moutarde, mousseline de racines et sauce Grand Veneur, et cette élégante tarte aux champignons servie au déjeuner. Parmi les desserts, une tarte au citron de Menton réinterprétée : Fromage blanc rafraîchi de citron confit, chou craquant, jus du citron en sorbet.

41, rue de Lille - 75007 Paris

01 58 62 10 08

Fermé lundi et dimanche

www.lesclimats.fr





ANECDOTE

Alexandre Gauthier, chef de la *Grenouillère* à La Madeleine-sous-Montreuil, rend dans cette seconde adresse ouverte en 2017, un vibrant hommage à son père. Épaulé par Samuel Pesquet en cuisine, et Virginie Forteville, en sommellerie et en salle, il sert à la carte d'*Anecdote*, nom donné à ce nouveau lieu, les plats que son père Roland avait inscrits à sa carte à l'ouverture de la *Grenouillère* en mars 1979. Dans cette grande salle lumineuse aux briques blanches, l'ancien hôpital de l'Hôtel-Dieu prendrait presque des allures brooklyniennes. Au centre de la pièce trône une grande desserte en bois, sur laquelle deux trépieds suggèrent l'imminente préparation de quelques recettes authentiques. Au menu : Goujonnettes sauce gribiche, Carottes des sables langoustines, Côte à l'os à la braise, Noix de veau sauce poirier pommier. Et en dessert, les incontournables crêpes Suzette, baba au rhum et crème madame. Durant le confinement, le chef propose une formule à emporter les vendredis et les samedis. De l'apéritif au dessert, tout est pensé pour un repas d'exception chez soi.

1, rue des Juifs - 62170 Montreuil-sur-Mer
03 21 86 65 80
Fermé dimanche et lundi
www.anecdote-restaurant.com



DES ROSES ET DES ORTIES

Surnommé *DRDO* par les initiés, le nouveau restaurant de Yannick Delpech a pris place à l'endroit même où était situé l'*Amphitryon*. Après l'incendie de son ancien établissement, le chef a fait table rase et a décidé de créer un lieu de vie convivial rassemblant bar à cocktails, cave à vins nature, four en jolie mosaïque bleue où tous les pains maison sont cuits et où la végétation devient objet de décoration, comme cet olivier qui trône au milieu de la salle. La cuisine a des allures italiennes et s'apparente à une trattoria locavore où les produits de Haute-Garonne sont choyés. Yannick Delpech se consacre à une cuisine généreuse, locale et surtout authentique. En entrée : Raviole de joue de bœuf braisée, tomates confites, anchois frais et parmesan suivi d'un Rouget cuit au four à bois, légumes confits dans une soupe de poissons. Et pour terminer, Poire pochée au combava, brunoises de poires fraîches ou, au choix, les pâtisseries de Sandyan, la pâtisserie-salon de thé du chef située à Toulouse. Durant cette période de confinement, le chef continue d'officier en cuisine avec son menu à emporter.

28, chemin de Gramont - 31770 Colomiers
05 61 15 55 55
Fermé dimanche
www.desrosesetdesorties.com





... plus de 300 magazines parus

LE SAVOIR-FAIRE culinaire

PLUS DE 25 RECETTES • 4 CHEFS • 4 PÂTISSIERS
1 BALADE DANS LE VIGNOBLE • DES DIZAINES DE LIVRES
DES NOMBREUSES INFOS • 1 PRODUIT EN 3 RECETTES
DES ADRESSES À DÉCOUVRIR

Thuries

... magazine

COTÉ LIVRES



ON VA DÉGUSTER L'ITALIE, FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY ET SA BANDE
L'équipe de la célèbre émission du dimanche sur France Inter revient avec un nouvel opus dédié à l'Italie. Ses produits mythiques, ses chefs, ses recettes célèbres ou plus confidentielles... C'est toute la gastronomie de la Botte qui passe à table dans un ouvrage qui fera référence : 350 sujets, 1272 fiches produits, 256 recettes cultes, pour ne plus confondre cappuccino, macchiato et mocaccino, pour savoir reconnaître un panettone artisanal et apprendre à préparer la pasta fresca, le risotto, les gnocchis ou encore la pâte à pizza.
Éditions Marabout, 42 €.

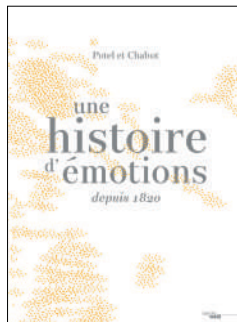
ENTREMETS, FELDER ET LESECO

Le binôme alsacien revient avec un superbe livre consacré aux entremets, classés par saison. 40 recettes avec les plans de coupe, et expliquées dans le détail, et 15 bases qu'il sera possible de décliner au gré de ses envies. Des saveurs classiques (Fraisier ; Poire chocolat ; Opéra) et d'autres plus audacieuses (Brownie pistache ; Chocolat quetsches ; Banane ananas), mais toujours avec un savant équilibre en bouche. On retrouve dans cet ouvrage tous les ingrédients qui ont fait des précédents d'immenses succès, tant auprès des amateurs que des professionnels.
Éditions La Martinière, 35 €.



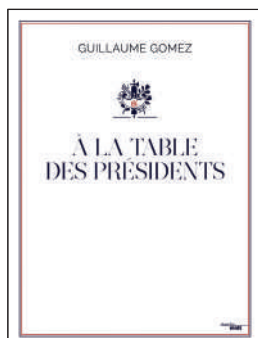
UNE HISTOIRE D'ÉMOTIONS DEPUIS 1820, POTELET CHABOT

Un superbe livre en très grand format, avec une couverture toilée, des calques, inserts de menus emblématiques, pages à déplier, gravures et photographies d'époque, pour se plonger dans l'univers du célèbre traiteur parisien et découvrir la diversité de réceptions, manifestations diverses, repas privés ou banquets gigantesques organisés depuis 200 ans par Potel et Chabot.
Éditions du Cherche Midi, 49 €.



RETOUR DE PÊCHE, TANGUY THOMASSIN ET ADÈLE GRUNBERGER

À la tête des comptoirs à fruits de mer Oyster Club de Dinard et Paris, les deux auteurs nous emmènent dans l'univers marin, à travers plus de 80 recettes classées par produit. Chacun est présenté à travers les techniques de pêche, la saisonnalité, et des conseils d'achat et de conservation. Araignée pressée aux agrumes, ou en acras, club sandwich ou simplement gratinée dans sa carapace. Lotte en blanquette ou enroulée à la pancetta. Thon en tataki et tsukemono de légumes, en carpaccio ou même en rillettes ou tartare.
Éditions First, 19,95 €.



À LA TABLE DES PRÉSIDENTS, GUILLAUME GOMEZ

Près de 6 années de travail pour réussir à retrouver la trace et compiler ces menus emblématiques, les replacer dans leur contexte, et les réinventer. Car le chef du palais de l'Élysée propose pour chaque menu sa propre interprétation d'un des plats. Une cinquantaine de recettes inédites et personnelles, dans un ouvrage exceptionnel qui permet de rentrer dans l'intimité de cette cuisine d'exception.
Éditions du Cherche Midi, 39 €.



FAITES VOTRE PÂTISSERIE COMME LENÔTRE

Un énorme travail de Sylvie Lenôtre (la fille du célèbre pâtissier) et des chefs de la *Maison Lenôtre* pour moderniser ce grand classique des livres de pâtisserie et le rééditer avec près de 200 recettes moins sucrées et moins grasses, plus dans l'air du temps, et accompagnées de photographies. Pour retrouver tous les desserts de la pâtisserie française traditionnelle (Paris-Brest, millefeuilles, bavaoises et bûches de Noël...) et des créations plus récentes. **Éditions Flammarion, 29,90 €.**

20 ANS DE PÂTISSERIE DE CHRISTOPHE MICHALAK

Un coffret transparent qui renferme trois ouvrages, chacun dédié à une époque phare de la carrière du célèbre pâtissier. Les années *Plaza Athénée* (2000 / 2013) pour démarrer, l'aventure de la Masterclass pour suivre (2013 / 2016), et enfin Michalak Paris (2016 / 2020) pour revenir sur les gâteaux au mètre, la célèbre religieuse caramel au beurre salé, les fantastiks et les kosmiks qui ont marqué la pâtisserie de ces vingt dernières années.

Éditions Hachette Cuisine, 50 €.



PÂTISSERIE DE SAISON, PHILIPPE RIGOLLOT

Le célèbre pâtissier, MOF et champion du monde, passé notamment par les cuisines de Anne-Sophie Pic et depuis installé à Annecy propose un ouvrage axé autour des saisons. Certaines recettes sont même accompagnées d'un pas-à-pas détaillé. Idéal pour pouvoir reproduire l'éclair Paris-Brest, le soufflé Grand Marnier ou encore la Macaronnade abricot verveine.

Éditions Glénat, 29 €.

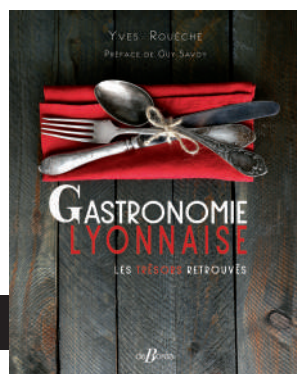
JOSEPH FAVRE, CUISINIER ET ÉRUDIT, ALBERT MUDRY

Une biographie absolument passionnante de ce cuisinier et écrivain culinaire suisse du XIX^e siècle, méconnu du grand public, auteur du fameux *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire*, fondateur du journal *La Science culinaire* et même de l'Académie culinaire de France.

Éditions Favre, 24 €.



**COUP DE CŒUR
DE LA REDAC**



GASTRONOMIE LYONNAISE, LES TRÉSORS RETROUVÉS, YVES ROUËCHE

Yves Rouèche, auteur culinaire, conférencier et chroniqueur, retrace dans ce superbe ouvrage richement illustré, toute l'histoire de la gastronomie lyonnaise. De la Renaissance à aujourd'hui, il nous explique comment Lyon est devenue la capitale de la gastronomie, et retrace par l'histoire la naissance des bouchons, des mâchons et des plats emblématiques dont on se régale, pour la plupart, encore aujourd'hui. Entre livre d'histoire et livre de recettes, cet hommage à la gastronomie lyonnaise met en exergue les personnages qui l'ont façonnée, comme Rabelais et Mathieu Varille, qui signe le premier ouvrage dédié à la cuisine lyonnaise, et grâce au concours de nombreux chefs de la ville, remet en lumière les mythiques recettes de la cité des gaules.

Éditions De Borée, 29,90 €.

INDEX DES RECETTES



•••• ENTRÉES

- p.56 Endive, pied et oreille de cochon, vinaigrette tiède à la truffe
- p.69 Sticky Rice aux champignons, lard et poivre de Penja

•••• CONFISERIE

- p.91 Guimauve
- p.92 Caramel
- p.95 Finger Pistache
- p.97 Pâte de fruits framboise
- p.101 Cédrat confit

•••• COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- p.15 Pomme de mer au four, homard du cotentin
- p.30 Déclinaison de crevettes bouquets vivantes
- p.33 Chou-fleur confit au barbecue, déclinaison d'huîtres
- p.66 Homard et miso à la tomate

•••• CÉPHALOPODES

- p.29 Déclinaison de Seiche

•••• POISSONS

- p.26 Rouget barbet et betteraves
- p.34 Sardines marinées et grillées de la tête à la queue
- p.55 Anguille de Camargue, aubergine, bouillon d'arrêtes grillées
- p.59 Féra, sarrasin et vin rouge

•••• VOLAILLES

- p.70 Poulet Yassa 2.0

•••• PÂTISSERIES ET DESSERTS

- p.41 Poire fenouil
- p.42 Jonchée charentaise à l'amande douce
- p.45 Chocolat Nori
- p.46 Éclade chocolat fumé, cognac
- p.49 Variation de l'Estran
- p.60 Pomme en l'air, gavotte, confiture de myrtilles sauvages
- p.73 Ananas et Shiso
- p.86 Le Chocolat
- p.102 Dessert cédrat, miel et vodka
- p.104 Tarte cédrat, noisette, café

Thuriers
••• magazine

THURIÈS MAGAZINE SAS
6 BIS, RUE AUGUSTE VITU
75015 PARIS

www.thuriersmagazine.fr

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

Directrice de la publication : Anne Luzin.
Rédacteur en chef : Michel Tanguy.
Direction Artistique : Matthieu Lagache.
Photographe : Pascal Lattes.
Correction : Caroline Benoit.
Ont collaboré à ce numéro : Jérôme Gagnez,
Justine Carrère, Clémence Caillaud.

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

IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE ABONNEMENT
THURIÈS MAGAZINE
C/O ABOSIRIS
BP 53
91540 MENNECY
TÉL. : 01 84 18 10 55
Du lundi au vendredi
de 10h à 12h et de 14h à 17h
abonnement@thuriersmagazine.fr

SERVICE DES VENTES-RÉASSORTS
uniquement réservé aux marchands de journaux
CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc
Tél. : 01 40 47 65 91 - sleluc@cauris-media.com

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

THURIÈS MAGAZINE
est une publication de 10 n° / an
diffusée par la SAS Thuriers Magazine
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin
Dépôt légal : octobre 2019
Commission Paritaire : n° 0525 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriers 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit à l'ACPM-OJD



CARNET D'ADRESSES



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

Naturae®

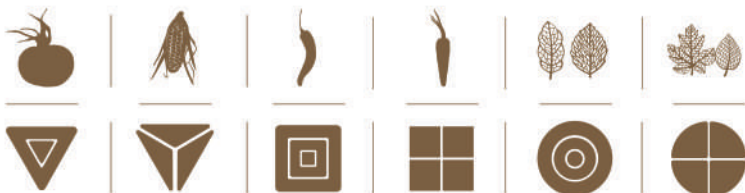
LES NOUVEAUX MOULES EN SILICONE POUR LA HAUTE CUISINE



POMODORO²⁴



Découvrez les nouveaux moules pour la haute cuisine



professional.silikomart.com

silikomart®
professional
MADE IN ITALY

Thurries

.... magazine

« On apprend la cuisine avec celle des autres.
A un moment donné, on fait la sienne. »

Jean-François Piège

