n°46

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 46 - F: 9,90 € - RD

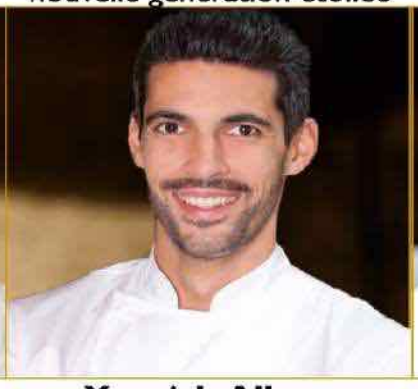
Numéro exceptionnel : plus de 20 étoiles !

C'est la fête !

Eric Frechon
au Drugstore

Pierre Gagnaire
investit le Luberon

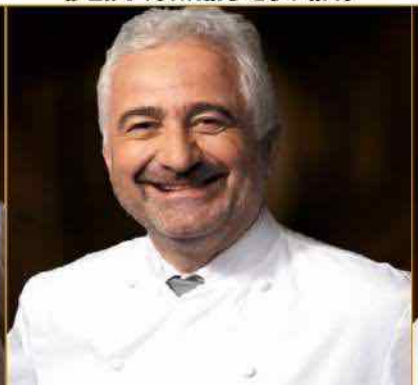
Guillaume Goupil
nouvelle génération étoilée



Anne-Sophie Pic
les agrumes

Marc Veyrat
dans sa Maison des Bois

Guy Savoy
à La Monnaie de Paris



Yannick Alleno
et ses truffes magiques

Christopher Hache
palace attitude au Crillon Paris

THUERRY

A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

chateauthuerry.com

Degustation visite de cave tous les jours 83690 VILLECROZE Tel: 04.94.70.63.02

Cuisine a&d

Edito

Pourquoi aller au restaurant ?

Parce que c'est meilleur que chez nous. En général mais pas toujours. Il faut savoir séparer le bon grain du Mac Do et c'est la dure mission des critiques gastronomiques dans le meilleur des cas et des services d'hygiène dans le pire.
Les restaurants sont des laboratoires qui ouvrent les yeux, l'esprit et l'appétit !
Nouvelles cuissons, nouvelles préparations, nouvelles associations : les professionnels des métiers de bouche on su faire évoluer l'univers gastronomique depuis que Neandertal domestiqua le feu pour cuisiner ses fameux cuissots de diplodocus braisés en sa grotte de Lascaux.
Bref une société civilisée a besoin d'artisans doués en recherche et développement pour faire évoluer son offre culinaire et se porter mieux. Nos autos vivent plus longtemps alimentées au sans plomb qu'au diesel polluant ! Ce n'est pas Madame Hidalgo qui nous contredira sur ce point.
Avons-nous besoin de dépenser beaucoup d'argent au restaurant alors que chez nous c'est gratuit ?
Oui, si c'est pour vivre une expérience qui restera gravée dans nos mémoires plus certainement que l'ingestion d'une saucisse purée maison qui demeurera douloureusement gravée au plus profond de votre estomac qu'en votre esprit.
Le bonheur n'a pas de prix. Et l'Unesco qui couronna le dîner français dans son patrimoine de l'humanité ne nous contredira pas.
C'est pourquoi nous ne sommes pas peu fiers de vous présenter cette nouvelle édition génératrice de bonheur.
Bonne lecture, bonne félicité suprême. De poulet de Bresse.

Jean-Christophe Florentin
Editeur qui aurait aimé vivre à l'époque de la restauration

Bonus sous forme d'Haïkus quasi philosophiques :
Doit-on balancer son porc ? Oui, sauf si c'est un Pata Negra !
Si Anne-Sophie Pic et Colégram se tiennent correctement, force est de constater que le Limoncello a fait son effet et tout le monde le sait, il est bourré bourré Ratatam !

CuisineAD ouvre très opportunément son école de cuisine. Depuis le temps qu'on proposait le meilleur de la gastronomie de façon théorique, il était temps de passer aux travaux pratiques. Voilà qui est fait. Les recettes des plus grands chefs étoilés à la porté de tous dans un atelier-école de cuisine chic, fleuri et design aux portes de Paris. Pour cuisiner des menus allant du plus simple et rapide jusqu'au plus élaboré.
Tous sur www.ateliercuisinead.fr

Cuisine | a&d

Sommaire

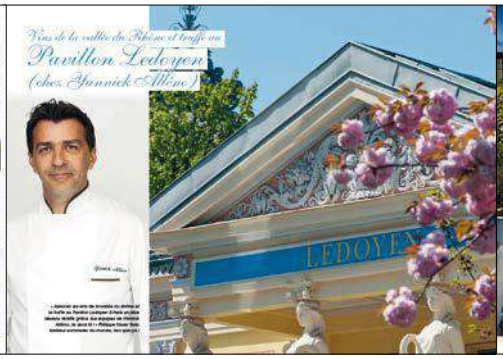
Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle
N°46 - Novembre - Décembre 2017
Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette : MedialydTeam
Publicité : MultiMédia Régie
58 avenue Wagram, 75017 Paris
Directeurs associés :
Albane Sauvage, Philippe Morel
Directrice commerciale :
Laurence Lansac
Tél : 01 42 12 20 03.
Mob. : 06 80 32 73 54
laurencelansac57@gmail.com

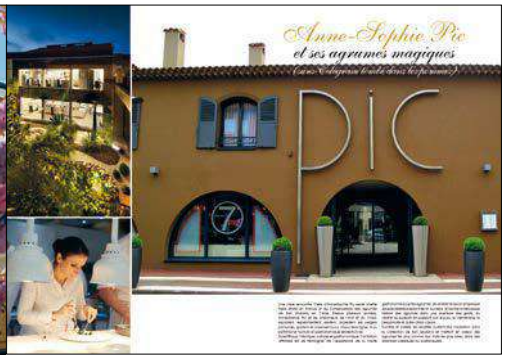
Edité par Medialyd
22, rue de la Prévoyance
94300 Vincennes
tél. : 01 53 66 10 01
Distribution : MLP
Réglage : Vive la presse :
06 81 09 44 57
Belgique : Tondeur Diffusion
Imprimé en CEE
Dépôt Légal à parution.
Numéro de commission paritaire :
0415K91779
Photo de Couverture :
©

06 à 14_
LE MARCHÉ DE NOËL : nouveau, bon & intéressant

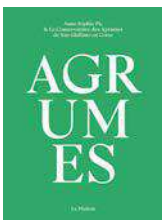
16 à 22_
VINS & SPIRITUEUX FESTIFS.
A consommer avec modération. Si !



24 à 35_
Vins de la vallée du Rhône et truffe au **PAVILLON LEDOYEN (CHEZ YANNICK ALLÉNO)**
Pavillon Ledoyen - 8, avenue Dutuit - 75008 Paris
Tél : 01 53 05 10 01



36 à 45_
ANNE-SOPHIE PIC LES AGRUMES
Extraits du livre : Agrumes.
Sous la direction de l'Inra et du Cirad de Corse & Anne-Sophie Pic
Éditions La Maison



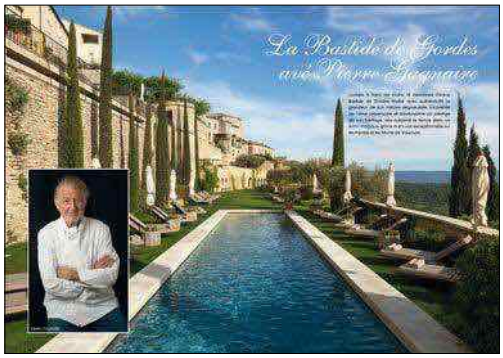
46 à 55_
GUY SAVOY sur les ponts de Paris (à La Monnaie de Paris)
11 Quai de Conti - 75006 Paris - Tél : 01 43 80 40 61

56 à 71_
GUILLAUME GOUPIL : nouvelle génération étoilée
Burgundy Paris - 6-8 Rue Duphot - 75001 Paris
Tél : 01 42 60 34 12

72 à 85_
CHRISTOPHER HACHE : palace attitude au Crillon Paris
10 Place de la Concorde - 75008 Paris
Tél : 01 44 71 15 00

86 à 99_

ERIC FRECHON AU DRUGSTORE
133 avenue des Champs-Elysées - 75008 Paris
Tél : 01 44 43 77 64



114 à 129_

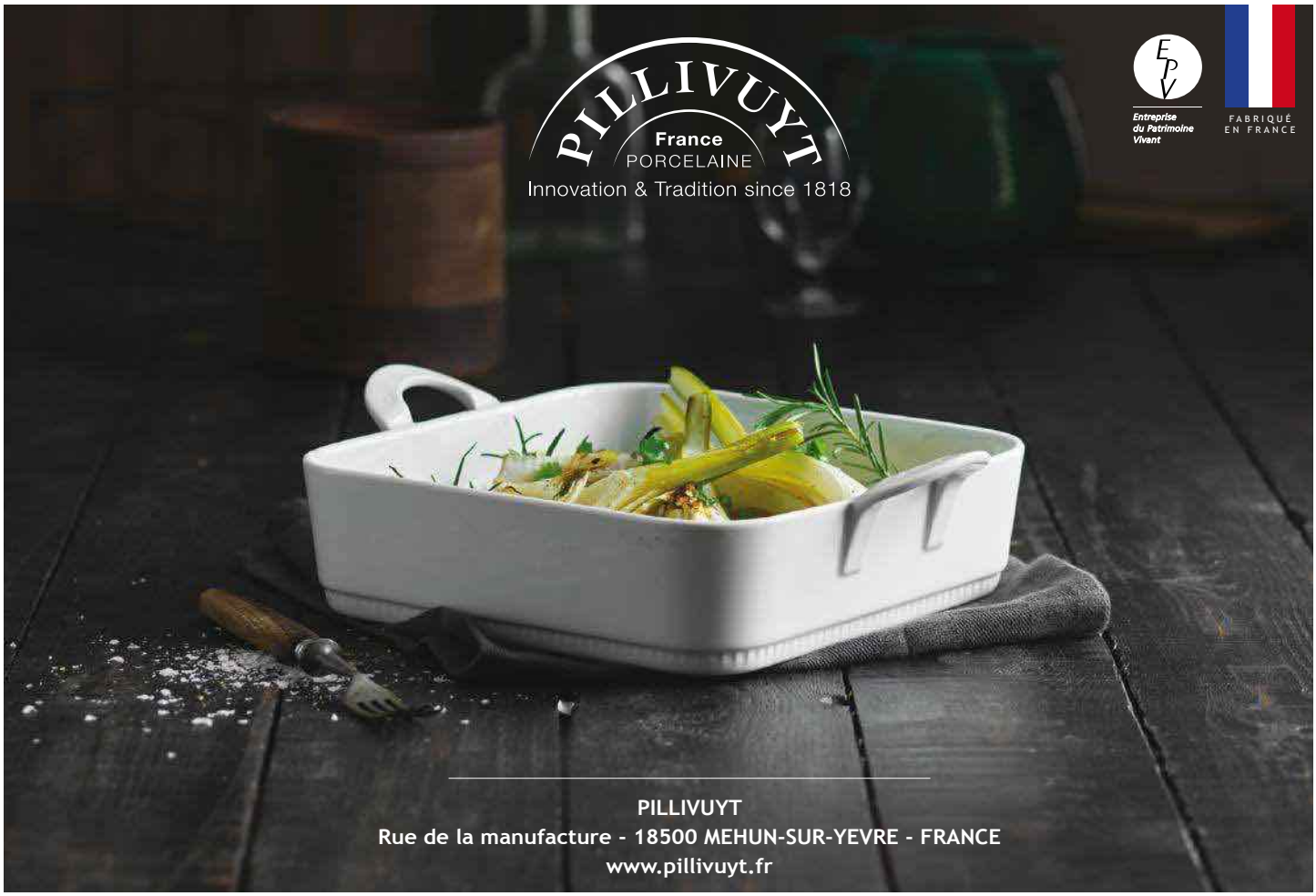
PIERRE GAGNAIRE investit le Luberon

100 à 113_

MARC VEYRAT nous reçoit dans sa Maison des Bois
Col de la Croix-Fry - 74230 Manigod
Tél : 04 50 60 00 00

RETROUVEZ VOTRE MAGAZINE
OÙ ET QUAND VOUS VOULEZ
EN VERSION NUMÉRIQUE !

Télécharger dans l'App Store
DISPONIBLE SUR Google play



Ecole de Cuisine 3* Depuis le temps qu'on proposait le meilleur de la gastronomie de façon théorique à nos lecteurs, il était temps de passer aux travaux pratiques. Voilà qui est fait. Nous ouvrons notre école de cusine chic et design dans notre joli immeuble de Vincennes aux portes de Paris. Ils ont été les premiers à donner un cours : Nicolas Salle**, chef du Ritz, Simone Zanoni*, chef du George au George V, Alan Geaam qu'on ne présente plus, Bastien Blanc-Tailleur Ledoyen, Le George V… www.ateliercuisinead.fr

_1_

_2_

_1_ Noël raffiné et chocolaté Fidèle à son ADN : le mariage de la tradition et de la créativité, la Mythique et chic Maison Angelina propose des créations délicates et élgantes spéciales fêtes. La bûche Boule de Noël est parée d'une robe blanche en meringue italienne et illuminée de pointes de feuilles d'or. Elle est déclinée en deux textures : un confit acidulé et un crémeux doux, mariés à un biscuit citron moelleux, un croustillant fleur de sel ainsi et une onctueuse mousseau sirop d'érable. Bûche 8 personnes : 70€

_2_ Bo Touch Bin, la poubelle 2.0 qui donne du style ! La poubelle pour aller danser. La Bo Touch Bin by Brabantia combine un magnifique design et une très grande capacité. Elle s'installe parfaitement contre le mur (gain de place) et jouit d'une grande stabilité grâce à ses pieds antidérapants ajustables. Sa fermeture unique 'Soft Touch' offre une utilisation simple et en douceur par le simple contact des doigts. Sauf pour la Vénus de Milo, cela va de soi. 36 Litres - Hauteur 68,0 cm - Largeur 54,0 cm- Profondeur 31,5 cm, 149 €. www.brabantia.com

_3_ Gastronomie ibérique Olé, l'ibère est chaud ! Tradition festive de la cuisine espagnole + art de vivre-sens de l'esthétisme français avec Bellota-Bellota et ses produits d'excellence. Chaque produit dispose de son propre passeport de traçabilité indiquant le pourcentage de race du cochon ibérique, la date exacte du début d'affinage ou encore sa région de production. Les Maîtres Cortador de la maison maîtrisent l'art et les techniques du tranchage à la perfection. Grâce à ses quatre Grands Crus de jambons (l'aromatique Dehesa, le presque sucré Guijelo Salamanca, le puissant Jabugo et le tendre Pedroches), Bellota-Bellota émerveille nos papilles. www.bellota-bellota.com.

_3_

_4_ Bon miel : merci les abeilles ! Attention, nouvelle marque française de miels raffinés pour une gamme issue exclusivement de la richesse de notre patrimoine floral. Dans leur écrin en verre carré, des miels remarquables, doux ou de caractère, cristallin ou brun cuivré, liquide ou au grain cristallisé. Des miels d'une grandefinesse aromatique pour sublimer petit-déjeuner, brunchs, goûtersou thés. Saveur boisée, miel de châtaignier, texture onctueuse aux subtiles nuances de fruits, délicate saveur mentholée...les plaisirs se varient à l'infini. 11,90€ le flacon de 250g.

_5_Foie Gras de Canard du sud-ouest (IGP) au torchon Triés manuellement un à un, les foies gras Itinéraire des Saveurs proviennent de canards nés, élevés et abattus dans le Sud-Ouest de la France. Préparé par les Délices d'Auzan, implanté dans le Gers à Castelnau d'Auzan depuis plus de 20 ans et partenaire avec 250 éleveurs certifiés I.G.P, le foie gras est légèrement salé et poivré pour exprimer le meilleur de cet incontournable des fêtes de fin d'année. 19,20 € les 250g chez Intermarché le moins cher le plus gai

_4_

_5_

BORN INNOVATIVE

Testez le multifonction pour un nettoyage d'exception.

HSPIN-CORE TECHNOLOGY

Hoover présente Rhapsody : le balai sans fil dernière génération, multifonction, ergonomique et doté d'un système d'aspiration unique. Grâce à la technologie HSpin-Core, dites stop aux poussières et aux poils d'animaux et bénéficiez enfin d'un vidage simple et hygiénique de la cassette.

Grâce à son pack complet d'accessoires, découvrez l'expérience du nettoyage ultime pour votre intérieur et votre voiture.

Hoover, votre allié au quotidien.

Rhapsody

www.hoover.fr

_6_

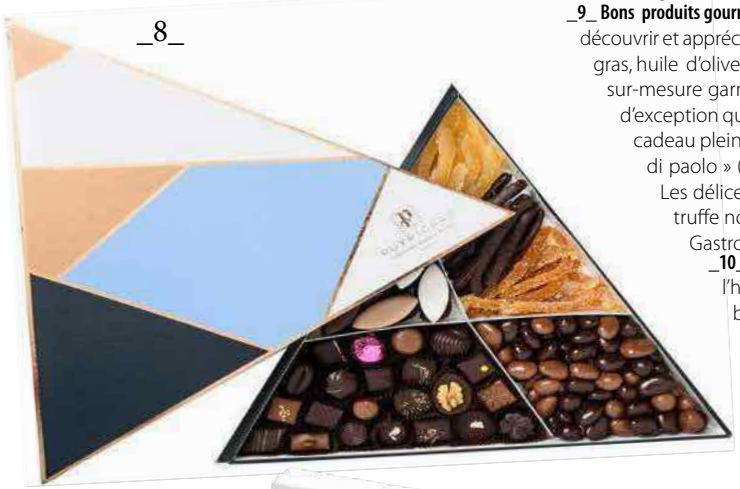
_7_

_6_ Produit au cœur des pins du Bassin d'Arcachon De jolis grains aux nuances de gris fondants sur le palais, une explosion de finesse en bouche...le caviar Perlita révèle sous son bel écrin blanc une expérience gourmande et raffinée. Fabriqué à partir d'esturgeons nés dans l'écloserie de la ferme, se déguste très frais et offre une palette de saveurs intenses et délicates.Accompagnée de 2 cuillères en nacre et d'une clé d'ouverture, la boîte est à choisir aux formats de 20g, 30g, 50g ou 100g. Les amateurs comme les plus initiés apprécieront le voyage dans cet univers so chic. A partir de 62€. www.caviar-perlita.com ou à la grande Epicerie de Paris.

_7_ Voyage chocolaté Chocolats, bûches, truffes et escargots : Révillon Chocolatier propose sonassortiment festif et intense. Les papillotes font briller les yeux avec leur palette de couleurs et leurs chocolats noir, lait ou blanc qui dévoilent de délicieux pralinés et ganaches (8,49 € l'assortiment de 400g).

_8_ Bonheur et découverte chez Puyricard La collection Architecturale nous mène à la conquête demonuments au profil triangulaire comme le Louvre oule Cape Soya au Japon. L'artisan chocolatier Puyricard lance Noël avant l'heure avec ces coffrets au design étonnant qui nous plongent dans une atmosphère chocolatée intense : calissons, marrons glacés, amandes,chocolats noir ou au lait...éclectisme et originalité à gogo!

_8_



_9_ Bons produits gourmands & truffés Gourmets et amateurs de cet or noir peuvent découvrir et apprécier le précieux champignon sous ses différentes formes : foie gras, huile d'olive,beurre... L'équipe de L'Epicerie fine compose des paniers sur-mesure garnis avec des spécialités à la truffe de son choix. Un produit d'exception qui se décline en fonction des budgets pour offrir ou s'offrir un cadeau plein de saveurs ! On retrouve le beurre à la truffe d'été « il tartufo di paolo » (7,50 €), le bloc de foie gras de canard truffé en conserve « Les délices de St Orens » (130g : 23,90 €) ou encore l'huile d'olive de truffe noire française (100ml : 11,50 €). Entre autres... Comptoir de la Gastronomie - 34 rue Montmartre 75001 Paris - Tél : 01 42 33 31 32

_10_ Merveilles Maison Fouquet La vénérable Maison Fouquet remet à l'honneur ses célèbres fruits déguisés. Toujours confectionnés en bassines de cuivre, les fruits sont minutieusement sélectionnés, garnis de pâte d'amande maison et roulés dans le sucre (les 100gr : 15 €).Abricot confits, dattes, pruneaux...ils réveillent les papilles et émerveillent les yeux. Les amoureux de l'armagnac retrouveront ce coffret exclusif comprenant une boîte de ganaches à l'amagnac et une bouteille d'armagnac 30 ans d'âge. – 95 €. 36 rue Laffitte 75009 Paris et 23 rue François 1er 75008 Paris + corner Fouquet du Printemps de la Maison à Paris et www.fouquet.fr.Tél : 01 42 33 31 32

_9_

_10_

_11_ Detox avec Superfruits Fidèle à ses convictions, Pressade, se distingue par sa vision enjouée et résolument positive, bien loin des discours moralisateurs qui trop souvent règnent dans les rayons diététiques où l'on trouvait jusqu'alors ces jus. Un véritable concentré de « good vibes » qu'on retrouve au cœur de ces 4 références - sans sucre ajouté – nous permettant chaque jour de prendre soin de nous et de nos proches. On craque pour leur parfait équilibre. 4 références disponibles : ACE (Vitalité), Cranberry (Antioxydant), Citron, Thé Vert & Menthe (Détox) et Grenade (Antioxydant). Brique 1L, 1€69 en GMS

_12_ Secrets de Miel Le producteur éponyme a mis au point des coffrets gourmands en éditions limitées pour un Api'Noël. Des produits made in France et issus des trésors de la ruche (miel, propolis, gelée royale, pollen et cire) Voici en exclusivité les coffrets «Matin Divin» et «Oh Api Day» allant de 28€ à 45€. A l'origine, Elise Hernaez, née au sein d'une exploitation familiale spécialisée dans les produits de la ruche. Initiée depuis l'enfance au langage des abeilles, elle connait sur le bout des doigts tous les Secrets du Miel et ses bienfaits sur la santé et le bien-être. www.secretsdemiel.com

_11_

_12_

CÔTÉSUSHI
NIKKEI FROM PERU

LA CUISINE NIKKEI, UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE DEUX CULTURES

A travers la cuisine Nikkei, Côté Sushi invite à découvrir l'alliance de deux cultures : les cultures japonaise et péruvienne. Cette union a fait naître une cuisine colorée, épicée et riche en saveurs grâce au savant mélange entre deux civilisations culinaires : la cuisine japonaise technique et précise ; et la cuisine péruvienne plus exotique et épicée.

PETIT POINT D'HISTOIRE

A la fin du XIX[e] siècle, suite à une crise démographique japonaise et à un besoin de travailler au Pérou, un accord est signé entre les deux pays.
En 1899, une première vague de 790 immigrés japonais débarquent au Pérou : on leur donnera le surnom de Nikkeijin. Pour faire faire à la pénurie de leurs ingrédients traditionnels, ces derniers ont revisité leurs recettes en y associant des ingrédients péruviens comme le piment qui vient remplacer le wasabi : ainsi naît la cuisine Nikkei.

Famille issu des premiers immigrants.

Les chefs Côté Sushi s'inspirent de cette histoire et proposent des plats inédits en plus des grands classiques de la cuisine japonaise. Cela crée une carte pleine de caractère qui fait vivre un véritable voyage gustatif.

Côté Sushi n'hésite pas à collaborer avec de grands chefs spécialistes de cet univers afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés notamment lors de sa collaboration avec Jordan Sclare (Nobu - Chotto Matte).

Avec des points de vente répartis partout en France (Paris, Cannes, Reims, Marseille...) et même en Belgique, la cuisine Nikkei de Côté Sushi est prête à éveiller vos papilles et vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

ACTUALITÉ

Côté Sushi présente sa nouvelle carte 2017 en exclusivité, une cuisine NIKKEI d'inspiration japonaise et péruvienne : Samba, Tiradito, Salade, Chirashi et Ceviche sont mis à l'honneur. La nouvelle carte est disponible depuis le mois de juin 2017 dans tous les restaurants et sur cotesushi.com

—

Plus d'informations sur cotesushi.com
Facebook . Instagram

Tiradito Isco

Ceviche Marisco Thon

Les Samba Nikkei

_13_

_14_

_13_ La Box qui boxe dans une autre catégorie ! Crème de tomates séchées, tapenade noire 100% bio, nougat blanc, olivettes au chocolat François Doucet, mignonette d'huile d'olive noir, baume lèvre à l'huile d'olive Marius Fabre, tisane hiver bio,savon de Marseille... Jean Martin met en avant SA Provence d'une manière efficace et punchy ! Sans colorant ni conservateur, sans additif ni OGM, les produits frais composant la nouvelle « Provence Box » témoignent d'un amour du goût véritable. 28 €.

_14_ Labeyrie sublime les tables de fête Les fêtes restent le moment idéal pour ressortir les recettes nobles et les produits chics et (pas toujours) chers qui enchantent nos repas. Au menu : Foie gras aux vins parfumés comme le Muscat et Poivre de Sichuan ou Mobazillac… Mmm (27,59€ le bloc 260 g). Saumon fumé grande origine et pata negra : les amateurs seront comblés par la diversité de ses saveurs aromatiques. (13,99 € le plateau dégustation 150g)

_15_

_15_ Foie gras gourmand, plaisirs gourmets La Maison Lafitte réinvente son foie gras de canard entier des Landes dans une édition limitée, chic et sophistiquée. Le Millésimé 2017 propose une recette gourmande préparée à l'ancienne avec uniquement du sel, du poivre et des épices. Sa texture moelleuse offre une belle longueur en bouche et son goût rustique permet aux amateurs desaveurs authentiques une dégustation à l'apéritif ou en entrée. 33,00 € pour 180 g dans les boutiques Lafitte et sur www.lafitte.fr

_16_ L'original saveur du terroir Hommage à la gastronomie paysanne et au savoir-faire régional, Paysans de Gascogne met son classique magret de canard tranché à l'honneur. Séchés ou fumés, ces nouveaux magrets Label Rouge sont naturellement préparés au bois de hêtre afin de préserver toute la qualité de la viande de canard. Production 100% traditionnelle, élaborés « comme à la maison », ils se dégustent aussi bien en apéritif qu'en salade. L'idéal pour une table joyeuse et festive ! Magret Fumé Label Rouge plaquette 90g, 4€95 en GMS.

_16_

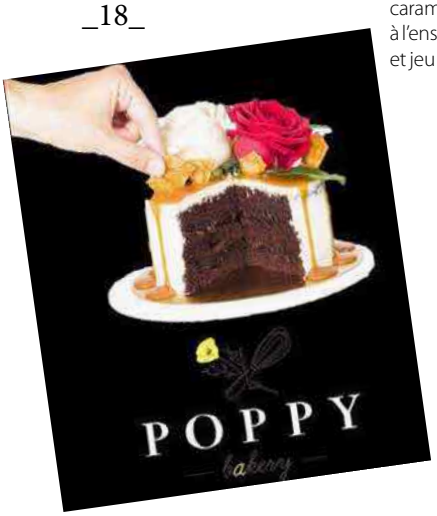
_17_ Tire-bouchon design made in Haute Savoie Beau et élégant, seulement 8 cm et ultrarobuste (incassable mèche en acier forgé et trempé), le tire-bouchon Lance se plie pour se glisser facilement dans une poche. En aluminium anodisé, il est ultraléger et donc facile à transporter. Surtout, l'anodisation offre au produit une bien meilleure résistance à l'usure et à la corrosion. Les 7 pièces qui constituent ce tire-bouchon nouvelle génération sont toutes d'origine Haut-Savoyarde. 26€ - www.tire-bochon-design.com

_18_ Saveurs douceurs de l'oncle Sam Qui a dit que la gastronomie US ne valait pas un clou ? Nouvellement installée en région parisienne, l'enseigne Poppy Bakery propose le meilleur de la pâtisserie traditionnelle américaine. Tout est envoûtant :du délicieux Newyorkais avec une base riche et crémeuse sur une croûte de spéculos au cheesecake au Nutella au célébrissime carotcake moelleux et épicé en passant par le brownie maison avec tourbillon de caramel salé, et bien évidemment les cookies à la mode US, qui se déclinent en plusieurs recettes, toutes plus craquantes les unes que les autres. 100% américain, 200% sweet et 300% good ! www.poppybakery.fr

_19_ Pressé de foie gras mi-cuit de canard du Sud-Ouest au vieil Armagnac et coeur croquant de fruits secs Comtesse du Barry La comtesse est toujours bonne : son foie gras entier révèle en son coeur une inclusion de fruits secs légèrement torréfiés : amandes, abricots secs, noisettes et pistaches, disposées sur un lit de caramel de miel, avec un assaisonnement au vieil Armagnac qui apporte du relief à l'ensemble. Ce foie gras pensé dans les moindres détails, allie subtilité des saveurs et jeu de textures, pour un équilibre parfait lors de la dégustation. 32,50 € les 200g

_17_

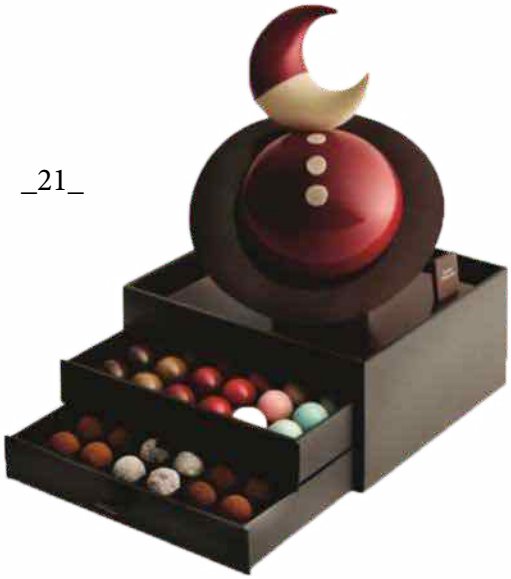
_18_



_19_

_20_

_21_



-20- Vive la bûche d'hiver... Les chocolatiers Yves Thuriès créent des paysages polaires etgourmands avec ces créations originales réalisées à base decacao de plantations d'Equateur et de noisettes du Sud-Ouest. Ainsi cette Bûche pâtissière à base de chocolat-praliné qui se compose d'une ganache allégée aux noisettes. Tout au centre, on découvre un pain de Gènes à la fois épais etmoelleux à base de pâte d'amande, enrobage chocolat noir 100% Equateur issu du cacao des plantations maison... 49 € www.yvesthuries.com

_21_ Le voyage interstellaire de Pierre Comme chaque année, Pierre Marcolini propose une nouvelle vision de la gourmandise avec d'étonnantes recettes chocolatées. Une collectionNoël 2017 encore plus originale : les chocolats au lait cohabitent avec les pralinés pistache, les doubles fondant au chocolat noir se marient aux pralinés Nougat...Pièce maîtresse de la collection, Planète Noël est un délice de chocolat blanc entouré d'une ellipse de puissant chocolat noir surplombant un coffret de deux tiroirs remplis d'exquises truffes aux cœurs onctueux au 1er étage et billes Planètes éphémères, fourrées de pralinés au 2nd. 129 €.

_22_

_22_ Retrouvez votre vraie nature ! Offrir à chacun les bienfaits et saveurs du thé, telle est l'ambitionde Natura Fusion. Patience et précision ont été les maîtres-mots pour la réalisation de cet assortiment inédit de quatre infusions miniatures en édition limitée. Natura Fusion Gourmande saveur pomme-cannelle, Natura Fusion Merveilleuse parfum au litchi et à la rose, Natura Fusion Croquante chocolat-caramel beurre salé et Natura Fusion Féerique et sa délicate saveur myrtille. La plus verte des énergies : 16,90 € le coffret de quatre mini-boîtes en pharmacies et parapharmacies

_23_

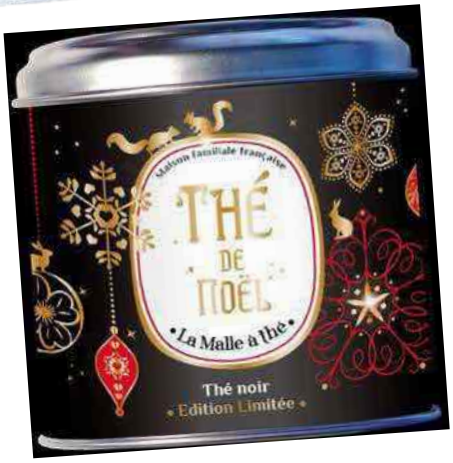
_23_ Pâte à tartiner royale chez Eric Bur Fournisseur officiel de confitures de la Cour royale d'Angleterre depuis les années 50, Wilkin&Sons créa THE pâte à tartiner au chocolat noir qui met tout le monde d'accord. Sans gluten ni conservateur ajouté, la texture moelleuse duchocolat nous fait fondre avant même d'y avoir plongé la cuillère. Idéal pour les aficionados des petit-déjeuners et goûters gourmands. Oh my god !

_24_ Elixir énergisant pas comme les autres... Purdey's a imaginé une série de boissons énergisantes et 100% naturelles. Aux côtés des jus de raisin et de pomme qui se marient subtilement à l'eau gazeuse, on retrouve des extraits botaniques (Aubépine, Damiana, Ginseng) aux caractéristiques antiseptiques et anti-inflammatoires. Pour se donner des ailes naturelles et bien faisantes. Purdey's Edge Bouteille et Purdey's Rejuvenate - Bouteille en verre 330ml, 2€29.

_25_ Le drink cocooning, ça existe ! La maison familiale La Malle à Thé réinvente son thé noir classique et nous plonge dans une sorte de plaid moelleux. Un thé noir de Chine aux effluves chaudes et épicées. Si la gousse de vanille, les clous de girofle, la cardamone et l'écorce d'Orange sont au cœur de cet assemblage riche en arômes, les pétales de bleuet viennent saupoudrer de poésie et de fraîcheur ce savant mélange festif. Parfait pour un Noël enchanTHE. Boîte vrac 100g, 9€90 en GMS.

_24_

_25_



_26_

_27_

_26_ Le Bonheur nous va si bien La Maison de thés parisienne Betjeman & Barton illumine les tables de fin d'année avec la délicieuse bûche glacée du célèbre Maître Glacier Pierre Géromini. Composée d'un biscuit joconde à l'amande douce et d'un sorbet au thé. Son nom : « le bonheur vous va si bien », cette création marie à merveille les saveurs et les univers des deux maisons. Les notes de ce thé noir aux parfums de miel et curcuma associées à la fraîcheur du gingembre et aux morceaux de noix de coco se mêlent au cœur glacé de violette. Décorée de meringue suisse et italienne pour le côté moelleux et croquant. En boutique Betjeman & Barton sur commande uniquement et en boutique Géronimi. Bûche taille unique 8-10 personnes : 100€

_27_ K comme caramel ! A mi-chemin entre rêve et réalité, cette création laissedeviner un nuage flamboyant se glissant hors de la nuit pour briller de mille feux. Légère et gourmande, la bûche Maison Karamel est à la fois traditionnelle, moderne et épurée. Sous son décor minutieusement travaillé de meringue française se cache un biscuit roulé à la farine de châtaigne. Composée d'une mousse onctueuse de châtaigne d'Ardèche, d'éclats de châtaignes confits, de noisettes grillées et de morceaux de bonbon Karamel, elle est présentée dans son écrin, une magnifique boîte collection d'un bleu nuit intense. Follement intense ! Bûche de Noël : 49€ - Karamel Paris – 67 rue saint Dominique - 75007 Paris

_28_

_28_ Nestlé is the New Black Nestlé Dessert Noir Absolu, on le hache, on le mélange, on l'incorpore... Pur beurre de cacao, fèves sélectionnées avec le plus grand soin, sans colorant, ni arômes artificiels. Noir absolu révèle des notes torréfiées et un goût intensément cacaoté. Avec lui, toutes les gourmandises ont désormais un sacré tempérament ! Fonte rapide, parfaite, idéale pour les nappages, il se plie à toutes les recettes et se glisse dans tous les appareils pour les sublimer avec force.

_29_

_29_ Surprenons-nous : adoptons les endives ! Perle du Nord (leader sur le marché de l'endive) repense toute sa gamme et ses packs. Un lifting obtenu après plus d'un an de travail collaboratif et participatif entre consommateurs, équipes et producteurs avec une gamme « Les Tendances », une gamme « Les Spécialités », et une nouveauté « La Perle des Perles ». Plus moderne et plus attirant, les possibilités culinaires qu'offrent les endives sont innombrables. A re-découvrir.

_30_ La Suisse et les Savoie(s) tout shuss Leader du transport entre la France et les principales villes hélvètes, le TGV Lyria se réinvente avec le lancement d'une nouvelle offre en trois classes de voyage (Business 1ère, Standard 1ère et Standard) pour s'adapter à chaque profil. Accueil personnalisé, nouveaux services, meilleur entretien des espaces communs, prix compétitifs... Tout est mis en œuvre pour demeurer la ligne des bonnes choses. En parlant de bonnes choses, TGV Lyria propose également un concept de restauration renouvelé avec une refonte des services à bord et une nouvelle offre hautement qualitative mettant à l'honneur la gastronomie française et suisse. A quand le prochain départ (191 € sur Paris – Genève en Business 1ère) ? Www.tgv.lyria.com

_31_ Consécration de l'Art de vivre à la française A l'aube de ses 110 ans, la Maison La Cornue fait renaître sa ligne d'accessoires et entretient la flamme de la convivialité en s'associant aux marques les plus prestigieuses. La vénérable maison s'est ainsi associée à trois autres entreprises porteuses du label Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV) pour créer des accessoires au même niveau d'excellence et d'exigence que celui de ses pianos. Une ligne exclusive qui magnifie les savoir-faire français pour offrir à tous les esthètes et gastronomes la quintessence des valeurs de l'art de vivre à la française : élégance, goût du détail et épicurisme pour préparer, rôtir, découper, servir et pâtisser dans les règles de l'Art. Comme ce remarquable set de découpe en ébène du Mozambique en association avec Perceval : 986€

_30_

_31_

watch&touch

LA CUISINE INTUITIVE À UN NOUVEAU NOM

Candy vous présente le Watch&Touch, une véritable révolution dans votre cuisine. **Intuitif** et **connecté**, c'est le seul four doté d'une porte 100% tactile et d'une caméra HD intégrée. Il propose des recettes vidéos exclusives et de nombreuses recettes automatiques pour cuisiner à volonté.

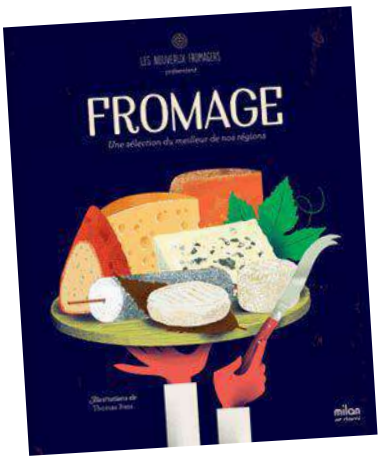
Faites un pas vers le futur avec le four Watch&Touch.

www.candy.tm.fr

_32_

_32_ Bûche des Etangs Le Chef Pâtissier des Étangs de Corot, Emanuele Martelli, dévoile L'Apicultrice, une bûche alliant le chocolat à la noblesse du miel et l'acidité du cassis. L'environnement bucolique et la nature paisible des étangs de Ville-d'Avray sont depuis toujours une source d'inspiration pour les artistes. Même pâtissiers avec cette création originale. Coque en chocolat noir 64% Manjari de Madagascar, mousse de miel onctueuse parfumée au Noyau de Poissy sur un biscuit praliné et croustillant à l'amande, aux notes de miel, vanille et caramel à la fleur de sel de Guérande. Une ode à la nature à savourer sans modération aux Etangs de Corot **** 55 rue de Versailles 95410 Ville-d'Avray.

-33-



_33_ On en fait tout un fromage ! Amateur de fromages ? Tous les incontournables de nos crèmeries françaises sont là, soigneusement sélectionnés par Les Nouveaux Fromagers et élégamment mis en scène par Thomas Baas dont les talents d'affichistesont ici à l'honneur. Un tour de France des fromages qui associe art et terroir, met en appétit et donne plein d'idées de dégustation pour une prochaine virée chez le fromager - à défaut de se laisser tenter par la box des Nouveaux Fromagers ! Du Saint-Nectaire au Beaufort, en passant par le Munster et le Brocciu sans oublier bien sûr les Camembert, Brie ou autre Roquefort... cette sélection de quelque 70 fromages français présente leur histoire et les particularités de leur fabrication en récapitulant leurs caractéristiques. Editions Milan.

_34_ Le Royal Monceau Paris présente sa bûche Signée Pierre Hermé. Cristal de son petit nom, une bûche glacée au chocolat blanc, croustillant sablé à la farine de châtaignes corse, associé à un biscuit moelleux aux marrons. Le fondant de la mousse de marron et la crème de mascarpone à la rose viennent enrober le tout pour une douceur infinie aux saveurs à la fois fleuries et gourmandes. Soupoudrée d'éclats de sucre et de quelques envolées de feuilles d'argent disposées ici et là, la bûche donnera envie de se prendre d'autres gentilles petites buches sur les pistes enneigées. Bûche 6 personnes : 126 € sur commande 48h à l'avance au 01 42 99 88 00.

_34_

Découvrez le site N°1 de la vente en ligne d'ustensiles de cuisine : www.mathon.fr !

Mathon vous propose ses propres gammes d'ustensiles en cuisson, pâtisserie, accessoires, découpe, **les plus grandes marques d'articles de cuisine et plus de 5.000 références** en stock sur www.mathon.fr.

LE CREUSET · CRISTEL · de Buyer · MATHON · mastrad · PEUGEOT · REVOL · OPINEL SAVOIE FRANCE · BEKA · Joseph Joseph · riviera & bar · OXO · LéKUé · Kuvings · Jean Dubost · magimix · KitchenAid

Paiement sécurisé par CB (3D Secure), PayPal et paiement par chèque

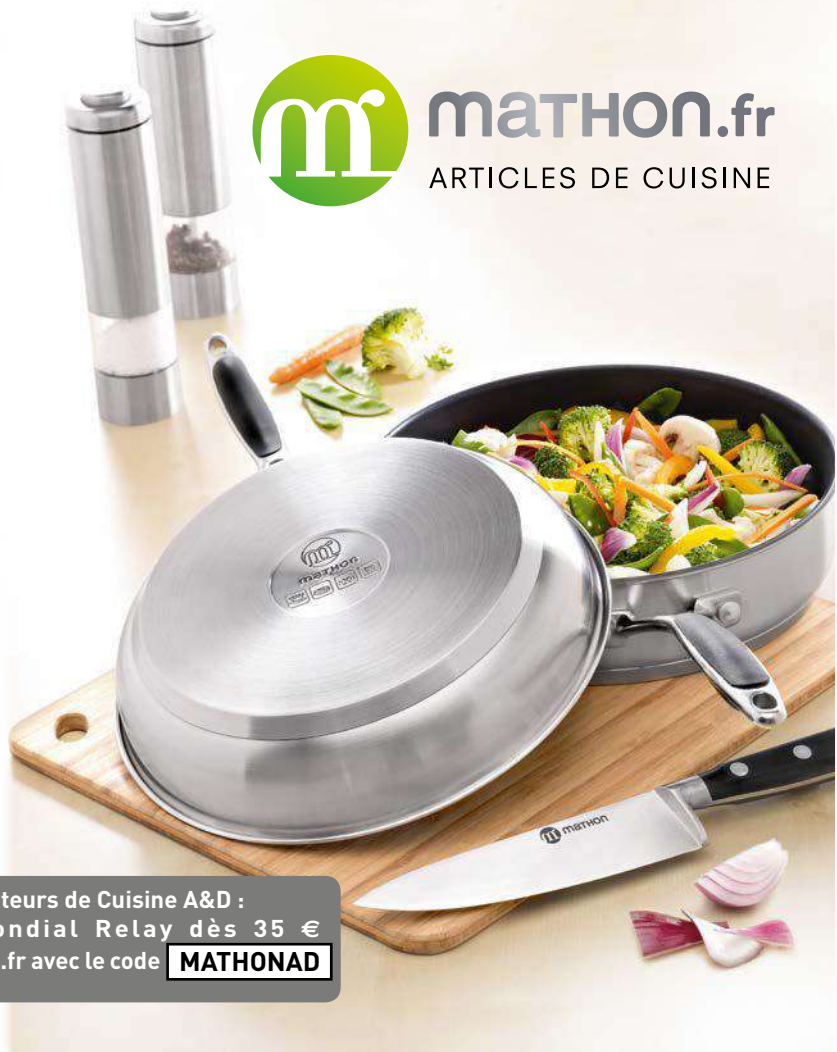
Service client basé en Isère **0 892 391 100** (0,35€/mn) du lundi au vendredi de 9h à 17h

Mathon est membre de la Fédération professionnelle du e-commerce (FEVAD)

Rejoignez nos 50 000 fans sur Facebook

www.mathon.fr
0 892 391 100 (0,35 €/mn)

mathon.fr
ARTICLES DE CUISINE



Avantage spécial pour les lecteurs de Cuisine A&D :
Livraison Gratuite Mondial Relay dès 35 € d'achats sur www.mathon.fr avec le code MATHONAD

Cuisine A&D passe aux travaux pratiques…

Et ouvre son école de Cuisine parisienne

L'Atelier Culinaire Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain

Place aux travaux pratiques dans un cadre hyper design et pratique aux portes de Paris. Un nouveau lieu d'expression et de transmission où les plus grands chefs étoilés dévoilent leur savoir-faire à des petits groupes comptant au maximum 12 privilégiés.

Informations et réservations en ligne sur www.ateliercuisinead.fr
et par téléphone au 01 53 66 10 01

Merci à : APPOLIA Haier Electrolux MAUVIEL1830 FRANKE gorenje LIEBHERR KENMOOD Jean Dubost PILLIVUYT CANDY METHONIS

La Cave *Champagnes & Spirituels spiritueux*

CHAMPAGNE TRADITION BRUT ROSÉ DELAGNE ET FILS

Assemblage de 3 cépages champenois, Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, le vin a été patiemment affiné en caves. Pour apprécier ses notes minérales et de fruits frais, il est à déguster rafraîchi entre 8 et 10° C. 18,99 € chez Intermarché.

GRAND VINTAGE 2008 BOIZEL

Assemblage à part égale du Chardonnay et du Pinot noir, dans un équilibre parfaitement maîtrisé. Très faible dosage (4 grammes par litre) grâce au long séjour en caves et permet la belle expression des arômes. Ce grand millésime offre un vin particulièrement séduisant pour tous les sens : une robe d'un or dense et lumineux, un nez fleurant bon l'amande, la frangipane, l'orange confite et la brioche, une belle profondeur en bouche avec des notes pâtissières. La richesse de ses arômes s'allie à la finesse, l'ampleur à la fraîcheur dans une finale étincelante. 46,20€ - Tél points de ventes : 03 26 55 21 51

CHAMPAGNE AYALA BLANC DE BLANCS 2010

Exprime à merveille la noblesse du Chardonnay, issu des meilleurs crus de la Côte des blancs. Robe brillante aux reflets d'or blanc, dévoile des bulles très fines et abondantes. Au nez, il se révèle subtil, des notes délicates de fleurs blanches, d'agrumes, de miel clair et de frangipane, conférant à l'ensemble un côté aérien qui s'allonge dans une finale finement saline et iodée. 49 €.

COFFRET AYALA BRUT MAJEUR

La cuvée se pare d'un nouvel étui exclusif réalisé par le célèbre affichiste Michel Canetti. 40% Chardonnay, 40% Pinot noir et 20% Pinot meunier, robe or clair à la bulle fine et abondante. Nez expressif, ouvert, délicat, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits de chair blanche. Bouche équilibrée, alliant fraicheur et vinosité. Elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur.

LANSON LA MUSIQUE !

Audacieuse cette Music Box à boire au design chic. Construction métal, système de couvercle unique aux Croix Lanson en micro perforations travaillées dans le bas du coffret, la Lanson Music Box joue le rôle d'amplificateur de son. Le couvercle s'ouvre pour accueillir un smartphone. Vous pourrez ainsi jouer toutes vos playlists où vous le souhaitez sans oublier de déguster votre Champagne Black Label au style frais et élégant. 30€ en Grande distribution

BRUT SÉLECTION CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Mature, long et généreux. 85 % Pinot Meunier, 15 % Pinot Noir. Un Champagne d'assemblage exemplaire, abouti, avec une belle vinosité tout en restant léger. Il profite pleinement de l'apport des vins de réserve et du temps passé en cave. Belle complexité entre les arômes de jeunesse et ceux nés du vieillissement en cave. 23€.

BRUT PRESTIGE CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Fruité, consensuel et équilibré. 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir. Une cuvée Brut, parfait assemblage des trois cépages champenois qui défend un certain classicisme, avec complexité et équilibre, tout en laissant un sentiment de gourmandise. 26€.

CUVÉE PREMIER CRU 2010 CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Complexité, tempérament, puissance. 96 % Pinot Meunier, 4 % Pinot Noir. Ce Blanc de Noirs offre un style équilibré et généreux, signature de la Maison. Avec sa grande complexité aromatique, sa richesse en bouche et sa puissance, cette cuvée marque l'empreinte du Pinot Meunier. 35€.

CUVÉE GRENAT MILLÉSIMÉE 2010 CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Harmonieux, crémeux, complexe. 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, ce millésime renvoie aux qualités de son année de naissance. Cette Cuvée Grenat s'exprime avec beaucoup d'harmonie teintée d'un certain classicisme. Avec sa complexité et sa richesse aromatique, elle se révèle être un Champagne gastronomique. 32€.

COFFRET DELAMOTTE

Une bouteille + deux verres Tulipe siglés Champagne Delamotte. Robe dorée aux reflets verts, la brillance, accentuée par de fines bulles abondantes, nez franc et pur aux pénétrantes bouffées de fleurs blanches, fleurs d'oranger et jasmin, fraîcheur d'une touche mentholée et tendresse de la poire Williams. Une explosion d'arômes. À l'apéritif avec des lamelles de Jamon Iberico, des éclats de vieux Parmesan, des radis croquants… À table, une fricassée de girolles et son œuf mollet, des langoustines tièdes au beurre salé. Jusqu'à la tarte aux poires et aux abricots. Blanc de blancs - 126 € /Blanc de blancs 2007 - 153 €.

BLANC DE NOIRS MANDOIS 2012

Un champagne racé et de belle prestance, qui est à son apogée après quatre ans de vieillissement en caves. Belle robe or pâle très lumineuse, nez expressif aux notes de fraise des bois et épices douces. La bouche présente une attaque franche et est dotée d'une belle fraîcheur. Un champagne de gastronomie qui pourra se déguster dès

l'apéritif mais prendra toute sa mesure aux côtés d'un ris de veau, ou d'une pintade aux sucs réduits à l'orange amère. 32€ chez les meilleurs cavistes.

BLANC DE NOIRS PANNIER 2012

Taillé pour la gastronomie, assemblage de Pinot Noir (95%) et de Pinot Meunier (5%) provenant des Grands Crus de la Montagne de Reims, ce Champagne est un hymne à l'élégance. La robe est brillante, les bulles très fines et vives. Le nez dévoile une expression zestée sur des notes de fruits blancs, de réglisse et d'agrumes. L'attaque est droite, avec une belle puissance tendue sur une finale équilibrée par un dosage adapté à la structure du vin. Avec un homard rôti au beurre demi-sel, un thon mariné aux épices, un tartare de dorade ou une volaille aux épices. 33,30 € chez les meilleurs cavistes.

BLANC DE BLANCS PERRIER-JOUËT

100% Chardonnay, une cuvée révélant toute la fraicheur et la vivacité du Chardonnay issus des meilleurs terroirs de la Côte des Blancs. Cuvée d'une grande précision idéale à l'apéritif et pour accompagner des mets de Noël, type homard, huitres ou coquilles Saint-Jacques. 60€ en réseau cavistes.

BOLLINGER ROSÉ 2006, ÉDITION LIMITÉE EN COFFRET

2006 a inspiré au Chef de Cave une cuvée unique, capable d'exprimer pleinement la personnalité de ce millésime. Seulement 9 crus sont sélectionnés pour créer cette cuvée particulière. La belle récolte de 2006 offre l'opportunité d'élaborer un vin rouge exceptionnel. Bollinger Rosé 2006 est issu de l'assemblage de cette poignée de Grands et Premiers crus. L'assemblage est constitué à 72% de Pinot Noir et 28% de Chardonnay. L'adjonction de 7% de vin rouge confère à cette cuvée sa belle robe rose saumonée. Un cadeau idéal pour qui cherche à vivre ou faire vivre une expérience inédite. 89 €.

CHAMPAGNE HENRIOT MAGNUM BRUT MILLÉSIMÉ 2005

Une cuvée sublimée par plus de 10 ans de repos et de maturation dans la fraîcheur des caves de Reims. 50% chardonnay, 50% pinot noir, une robe jaune pâle aux reflets or. Nez aux notes d'agrumes, de nectarine, de pêche jaune. Une fragrance de fruits secs vient également compléter ce bouquet. Le palais est équilibré et fruité avec des arômes d'agrumes confits. La nectarine et la pêche jaune dominent puis vient une onctuosité de beurre frais. Il sublime tout un dîner : Saint-Jacques snackées avec un filet d'huile d'olive et zestes de citron, Filet de veau aux agrumes, Croustillant façon tarte au citron, chantilly au yuzu - 95,90 €

BRUNO PAILLARD

22 % Pinot Meunier, 33 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir. Long vieillissement en bouteille « sur lies » : 3 ans, soit plus du double du minimum légal de 15 mois. Robe or paille brillant, teinte révélant l'usage exclusif de la première presse et le pourcentage important de Chardonnay. Perlage vif, bulle extrêmement fine. Nez frais et fruité, premiers arômes agrumes - citron vert, pamplemousse – typiques du Chardonnay. Suivis des arômes fruits rouges : groseille, framboise, griotte, révélant la forte présence du Pinot Noir. Bouche : attaque vive grâce au faible dosage respectant l'authenticité du vin. Minéralité crayeuse. Premières saveurs d'agrumes, d'amandes, de pain grillé... A l'apéritif avec des petites gougères, avec une entrée froide à base de crustacés ou encore avec une raviole de Saint Jacques - 35,50 € chez les cavistes.

CHAMPAGNE TRADITION BRUT ROSÉ DELAGNE & FILS

Né de l'assemblage de 3 cépages champenois, Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, ce Champagne a été patiemment affiné en caves. Pour apprécier ses notes minérales et de fruits frais, il est à déguster rafraîchi entre 8 et 10° C. - 18,99 € la bouteille de 75 cl chez Intermarché.

CHAMPAGNE LE PETIT BALLON X PHILIPPONNAT

Gonflé, Le Petit Ballon collabore cette année avec la Maison Philipponnat pour offrir une cuvée d'exception. Un champagne non dosé qui laisse échapper des notes de tilleul, de fleur de vigne et d'aubépine au nez. En bouche, de douces notes d'agrumes qui se terminent pas des notes de pain chaud et de pomme fraîche. Idéal dégusté très frais avec des fruits de mer ou du poisson frais. 31,90 €.

COFFRET YVON MAU X CONSERVES GARDE

Les cuvées de la Collection « Révélations Hubert de Boüard » (œnologue conseil et propriétaire du Château Angélus 1er Grand Cru Classé de Saint Emilion), ont été élaborées dans le respect du terroir. Ainsi l'expert Hubert de Boüard œuvra main dans la main avec les producteurs et le chef de cave de la Maison Yvon Mau pour des cuvées aujourd'hui associées aux mets gastronomiques des Conserves Gardes, autre institution locale. Ce coffret est une ode à son terroir, idéal pour un apéritif de gastronomes curieux de découvrir les richesses de la région. 49,90 € sur Mondovino.com + épicerie Côté Saveurs à Bordeaux.

CUVÉE BRUT APANAGE MAISON POMMERY

Cuvée accompagnée d'une suspension moderne en métal doré qui se déplie en une jolie décoration pour rappeler les cordons de bulles qui défilent dans la flûte. Un vin jaune pâle, brillant, à la bulle persistante, un nez fin et élégant. Sa fraicheur est révélée par des notes d'agrumes, de pamplemousse. En bouche, le crémeux explose donnant ainsi du liant au vin. On retrouve des notes de fruits secs tels la noisette mais aussi d'abricot sec, des notes vanillées, de tabac blond et de pâte à biscuit. 35 € chez Monoprix.

DUVAL-LEROY : FEMME DE CHAMPAGNE

80% Chardonnay et 20% Pinot Noir : un travail d'orfèvre de Carol Duval-Leroy et de Sandrine Logette-Jardin sa chef de cave qui vinifient chaque parcelle séparément en fûts de chêne, avant un vieillissement de 9 ans. Ainsi s'élabore un Champagne soyeux, persistant et complexe, avec de la brioche, de la vanille, des agrumes et de fines notes boisées de son passage en fûts. Avec un Homard Prince Vladimir ou Pata negra – 99 €.

PROSECCO VILLA SANDI

La cuvée Oris Dry di Villa Sandi Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG s'invite sur la table de Noël. L'effervescent italien propose une délicieuse alternative pétillante. Au nez, il révèle d'agréables notes de pomme jaune mûre, de banane, de melon, de poire Williams et de fleur d'acacia. Un bouquet fascinant et intense qui dévoile des arômes très doux et fruités en bouche. Cette cuvée offre une belle fraîcheur et une douce finale assez longue. 10,95 €.

C.GREFFE EXCELLENCE – VOUVRAY

Cuvée élaborée sur un plateau calcaire surplombant la Loire. Le Chenin blanc, récolté en douceur, exprime une jolie et élégante complexité aromatique. Robe jaune clair aux reflets verts, bulle fine et régulière. Nez d'arômes d'amande grillée, d'agrumes confits et de fruits exotiques. Bouche crémeuse avec une mousse enveloppant le palais tout en rafraîchissant les papilles. Finale longue, aux notes d'agrumes apportant fraîcheur et légèreté. Accompagne un magret de canard et sa purée. 7,80 € en GMS.

DE CHANCENY – CRÉMANT DE LOIRE IMPETUS 2011

Une superbe sélection de Chardonnay et de Chenin blanc sur calcaires pour ce Crémant de Loire élaboré selon la Méthode Traditionnelle. Belle robe jaune or, bulle fine et persistante. Le nez s'ouvre sur des notes fraîches et fruites (pêche, citron confit, menthe) et des nuances grillées. Bouche riche et volumineuse aux notes persistantes de fruits secs. 12,50 € chez les cavistes.

FEUILLE D'OR – CRÉMENT DE LOIRE

Cépage Chardonnay - Issu d'une méthode d'élaboration traditionnelle – des vendanges à la main, une seconde fermentation en bouteilles et un vieillissement sur lattes - ce Crémant de Loire présente une jolie robe claire et brillante et une structure généreuse. Idéal pour les apéritifs de fête, ses fines bulles sont savoureuses en bouche avec une belle longueur où l'on retrouve des notes de fruits mûrs, de miel et de brioche. Un vin à faire pétiller sur les tables de fête ou à offrir. Accord met-vin : sur le traditionnel toast de saumon fumé, revisité en mini-sandwich avec une tranche de kiwi 12,50€ sur www.cavesdelaloire.com

GRANDE CUVÉE– CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS BRUT

Chardonnay 100 %, robe or à nuance émeraude. Bulle fine. Nez fruits à chair blanche pomme-poire, toasté, épicé poivre blanc et cardamome. Bouche fraîche et fine, assez longue, légèrement agrumée, on y retrouve les arômes du nez, structure harmonieuse. SES PLATS : apéritif, sushis, crevettes, saint-jacques, sole au citron, blanquette de poisson, chèvre frais ou beaufort, tarte amandine aux poires, sorbets aux fruits blancs, panna cotta. 7,90 € cavistes et Vignerons de BEL AIR – Beaujolais 131 route Henri Fessy - 69220 Saint Jean d'Ardières – Tél : 04 74 06 12 47

CRÉMENT DE SAVOIE

Jacquère 90 %, Chardonnay 10 %, bulle fine et légère. Robe or clair. Nez pêche, pain grillé, noisette, épices douces vanille, fines herbes. Bouche fraîche et harmonieuse, une fine amertume et une longue persistance délicatement agrumée. Avec des crevettes, caviar d'aubergines, rillettes de saumon, sole grillée au citron, chèvre frais, panna cotta vanille ou citron. 10,90 € chez les cavistes et Jean Perrier et Fils - Rue de la Jacquère - 73800 Les Marches – Tél : 04 79 28 11 45

WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

Woodford Reserve Double Oaked est un bourbon tout en délicatesse et en profondeur. Il repose tout d'abord dans des fûts neufs de chêne blanc américain toastés avant de subir un second passage dans des fûts deux fois plus toastés. Ce procédé original permet de faire ressortir les sucs naturels du bois. 72% maïs, 18% seigle et 10% orge maltée pour une belle robe ambrée foncée. Au nez : notes de fruits rouges, de caramel, de miel acidulé, de chocolat, de frangipane et de chêne toasté. En bouche : mélange généreux de vanille, de caramel brun, de noisette, de pomme, de fruits et d'épices. 49 € chez les cavistes.

RHUM PHILIPPIN

Produit en intégralité sur l'île des Philippines, surnommée Sugarlandia, Don Papa est un rhum premium au caractère aussi volcanique que la terre dont il est issu... Fluidité et soyeux s'incarnent dans sa robe lumineuse et ambrée au nez léger et fruité à la bouche douce et délicate. Sa longue finale offre des arômes de vanille, de miel et de fruits confits. Un conditionnement graphique qui explore la faune et la flore dans une version arty créée par une artiste locale Henrielle Pagkaliwangan. 42 € chez les meilleurs cavistes.

ABSOLUT ÉDITION LIMITÉE 2017

Absolut vodka illustre encore une fois de plus sa créativité avec une nouvelle édition limitée dévoilant un double design bleu intense & transparent. Un habillage bleu nuit inspiré des longues nuits glaciales de la Suède, à l'origine de la Vodka Absolut, une bouteille toute en transparence. Une pureté qui résulte de la distillation en continu, processus de fabrication introduit en 1879 par le fondateur visionnaire Lars Olson Smith. 17 € en GMS.

CLAN CAMPBELL, TINBOX 2017

Un design ultra-contemporain sous forme d'un container métallique. Cet objet, résolument industriel, s'inspire du transport des fûts provenant des Etats-Unis et à destination de l'Ecosse où est élaboré le whisky Clan Campbell. 13,50 € en GMS

COFFRET CHIVAS REGAL ULTIS

Premier Blended Malt Scotch Whisky de la Maison Chivas, il assemble cinq Single Malts signatures de la région emblématique du Speyside. Moins de 1% des fûts que possède Chivas ont été soigneusement sélectionnés pour leur caractère exceptionnel parmi les chais de Tormore, Longmorn, Strathisla, Allt A'Bhainne et Braeval : une méthode de travail traditionnelle, à la main, fût après fût, bien loin des standards actuels de l'industrie du Scotch Whisky. 175€ chez les cavistes.

LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS DISTILLERIE MASSENEZ

Créée en 1870, la Distillerie Massenez a mis au point sa liqueur de Poire Williams. Golden Eight caractérise la magnifique robe ambrée aux reflets d'or de ce précieux breuvage, assemblage d'eaux-de-vie d'exception de Poire Williams de 8 ans d'âge et plus soutenu par une note de vanille et une touche de véritable caramel, obtenu par le sucre fondu où se mêlent des arômes de pâte d'amandes sur un fond acidulé préservant à l'ensemble beaucoup de fraîcheur. Carafe de 70 cl nue : 26,80 € - avec étui 29,80 €.

CALVADOS COMTE LOUIS DE LAURISTON RÉSERVE 3 ANS

Assemblage de Calvados Domfrontais élevés plus de trois ans en fûts de chêne, couleur ambre claire, le nez possède une dominante d'arômes de pomme et de poire complétées par des notes épicées de cannelle. La bouche est souple et finement structurée grâce à l'élevage sous bois.Il accompagne un fromage ou une tarte aux pommes. 43 € en cavistes.

HIGHLAND PARK VALKYRIE

Highland Park est la distillerie la plus septentrionale au monde. Ce single malt présente un style aromatique unique : rond, équilibré et subtilement fumé grâce à l'utilisation de la tourbe des îles Orcades, ses terres d'origines, marquée par des notes de bruyère. Une robe couleur naturelle - teinte brillante et ambrée. Nez aux notes vives de pommes vertes et de citrons mûrs. Bouche : doux mélange d'épices orientales. Élaboré dans les fûts de xérès en chêne européen et américain et dans les fûts de Bourbon, le profil aromatique est une vanille crémeuse accompagnée de gingembre doux et épicé, un léger parfum de fumée avec un soupçon de réglisse. 75€ chez les cavistes.

COGNAC DELAMAIN GRANDE CHAMPAGNE 1977

Mis en bouteille de 2017, Demain 1977 a été produit à partir de raisins récoltés de 1977, d'un vignoble situé à Verrières dans le premier cru de Cognac : la Grande Champagne. Delamain 1977 est marqué par des notes d'abricot sec, de café torréfié et de cacao. En bouche, sa complexité aromatique révèle des arômes fruités avec une note de réglisse. 460 € (253 bouteilles disponibles dans le monde).

BELLEVOYE BLANC

Triple Malt, Bellevoye Blanc est le résultat d'un assemblage de trois whiskies Single Malt français assemblés puis affinés en fûts de Sauternes. Bellevoye Blanc révèle une robe or aux reflets topaze. Au nez, ce whisky dévoile une large palette aromatique. Des notes de fruits secs (raisin de Corinthe, abricot, carre) se mêlent aux parfums d'épices (vanille, cannelle, gingembre) et de miel d'acacia. La douce amertume de l'orge malté s'harmonise aux arômes d'écorce d'orange et de marmelade. La bouche gourmande propose une saveur de fruits bien mûrs et juteux. La texture est soyeuse et délicate. Des notes d'amande et de noisette se dévoilent sur une fin de bouche enrobée. 49 €.

TERRE DES TEMPLIERS - BANYULS GRAND CRU L'ABSOLU

Le millésime 2003 révèle ici toute sa quintessence, dans une explosion aromatique et racée. Né de vieilles vignes de Grenache Noir vendangées en sur-maturité. La concentration et la part des anges a donné naissance à un millefeuille aromatique exceptionnel, où le voyage des sens devient infini… Dès le nez, la promesse de sensualité est présente : des arômes de tabac blond, raisins de Corinthe, épices douces, puis une ouverture sur du café torréfié et des notes de noix… avant de laisser la place à une bouche très généreuse. Les strates aromatiques s'y succèdent avec maestria et finesse, terminant sur une finale très longue où dominent les notes de réglisse, de torréfaction et de boisé. Avec une ganache de chocolat noir au pralin ou un parfait chocolat-café. Son univers aromatique lui permet également d'être dégusté seul en fin de repas, comme un parfum de bouche. 80€.

LES GRISETTE 2014 – CIDRE

Pommes à cidre du pays d'Auge (10 variétés triées à la main). Robe or profond à nuance cuivrée, belle brillance. Nez intense pomme cuite, herbes aromatiques, une note fenouillée, estragon et fumé-grillé. Bouche harmonieuse et fruitée, assez longue et fraîche. A l'apéritif, avec un boudin blanc aux pommes, jambon braisé ananas, camembert, desserts de fruits à chair blanche, chocolat. 12 € Lavinia Paris et Roger Groult - Le Clos de la Hurvanière - Route des Calvados – 14290 Saint-Cyr du Ronceray – Tél : 02 31 63 71 53

FREIXENET

La cuvée de cava Cordon Negro 2017 se pare d'une marinière, icône intemporelle de la mode. Une édition limitée qui fait la part belle aux rayures ! D'une belle couleur jaune pâle, cette cuvée aux bulles persistantes offre des notes intenses d'agrumes, de pomme verte. Idéale à l'apéritif, seule ou en cocktail. 6,50 € chez Monoprix.

PERLE DE TUTIAC - BRUT BLANC

Sauvignon, Sémillon DÉGUSTATION : bulle abondante et régulière. Robe or pâle, brillante et limpide. Nez pomme fraîche, fruits secs noisette-amande, une touche de citronnelle et de menthe. Bouche fraîche et fruitée, finale sur l'amande et les agrumes. SES PLATS : apéritif avec des fruits secs et des gougères, ou en fin de repas avec camembert, desserts fruités. 7,95 € - Les Vignerons de Tutiac – Bordeaux La Cafourche - 33860 Marcillac – Tél : 05 57 32 48 33

CUVÉE JM - AOC TOURAINE ROSÉ BRUT

Cabernet franc, Gamay, bulle fine. Robe rose saumoné, petite note argentée. Nez délicat rose fanée et violette, pêche de vigne et gelée de coing, citronnelle, note anisée puis crayeuse. Bouche structurée sur la fraîcheur, fruitée fraise des bois, gourmande et tapissée jusqu'en finale. Avec saint-jacques en crème safranée, tiramisu aux fraises 8 € au Cellier Monmousseau, boutique internet www.monmousseau.com. Monmousseau - Val de Loire - 71 route de Vierzon – 41400 Montrichard – Tél : 02 54 71 66 66

CHÂTEAU MINUTY – ROUGE ET OR MILLÉSIME 2015

Nez complexe aux notes d'épices et cumin, de violettes et de cassis, robe profonde et dense aux reflets pourpres, bouche fine aux tanins enrobés dans une chair croquante, ronde et gourmande. S'accorde à merveille avec des toasts de foie gras au chutney de figues, un gigot d'agneau au romarin ou une bûche glacée aux fruits rouges. 22 € chez les cavistes.

FAMILLE BOURGEOIS – LE GRAVERON 2014 SANCERRE ROUGE

Cuvée issue de vignes plantées en 1997 sur les terroirs de marnes kimméridgiennes de Chavignol. Robe profonde de couleur rubis aux reflets grenat, nez complexe de petits fruits noirs, de fumet et de caramel frais. Il s'ouvre ensuite sur des notes intenses de fruits rouges, de chocolat et d'épices. Onctueux, à la finale éclatante sur des notes de fruits rouges chocolatées. Pour relever viandes blanches et rouges braisées ou poêlées. 35€ chez les cavistes.

DOMAINE LAPORTE – LES GARENNES 2016

Précis, croquant, 100% Bio, ce vin est élaboré par un vigneron trentenaire incarnant la nouvelle génération. Cette parcelle de Sauvignon Blanc, cultivée comme un petit jardin, produit un vin de caractère, racé, rond et vif. Subtil et d'une grande persistance aromatique, il présente des parfums de lys, de pêche de vigne et d'abricot. En bouche, il offre de délicats arômes de fleurs d'acacia, de poire et de miel. 18€ chez les cavistes.

COLLECTION PHILIPPE FAURE-BRAC EN COLLABORATION AVEC ALLIANCE LOIRE – LA DILECTA 2015

Cuvée d'exception qui magnifie l'expression du cépage Sauvignon blanc poussé à très grandes maturités. Fruits confits, puissance aromatique et élégance : robe or dorée, nez mêlant épices, agrumes confits, fruits exotiques, notes de pain grillé et une subtile minéralité. Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse, bien équilibrée. Finale puissante, onctueuse et salivante, sur des notes grillées et toastées. 10,40 € chez les cavistes.

LE FAÎTE AOC SAINT MONT

Cépages : Gros Manseng, Petit Courbu et Petit Manseng : l'assemblage de ce cru est chaque année un événement. L'étiquette en bois rend hommage aux vignerons d'autrefois qui conservaient leurs cuvées d'exception sous l'argile, habillées d'une languette en bois. Robe jaune pâle aux reflets argentés, nez aux notes d'agrumes, de fleurs d'acacia et d'épices. Longueur en bouche avec une agréable fraîcheur en finale. Un grand vin blanc de Saint Mont pour accompagner un beau plateau de fruits de mer, viandes blanches, chapon aux morilles ou encore un simple poulet rôti. 17,00 € chez les cavistes.

APPELLATION VINSOBRES, DOMAINE DE LA PÉQUELETTE CUVÉE EMILE

Le compagnon idéal d'une table de Noël aux plats à base de truffes. Au nez, l'expression des fruits rouges et noirs (fraise, mûre) accompagné d'une touche florale (pivoine) surligné d'épice. La bouche est à la fois riche, gourmande, fruitée aux tanins mûrs et veloutés. Une belle surprise et un rapport qualité/prix/plaisir remarquable. 12 €.

CONDRIEU DOMAINE PIERRE GAILLARD

Expression parfaite du viognier qui développe toute la complexité de ses arômes de fruits exotiques et de fleurs : litchi, pêche blanche, violette. A l'apéritif, avec des asperges, poissons, fromages. 36,50 €.

MUSCADET COTEAUX D'ANCENIS MALVOISIE DOMAINE MERCERON MARTIN

Robe jaune pâle brillante. Nez de fruits blancs et arômes de fruits exotiques. Une bouche souple et gourmande soutenue par la sucrosité du vin. Idéal avec un carpaccio de Saint-Jacques, un foie gras ou avec un dessert léger. 7,60 €.

CÔTE-RÔTIE DOMAINE VERNAY

Un lieu-dit célèbre de la Côte-Rôtie qui délivre une cuvée subtilement corsée, un vin aux senteurs de fruits noirs, d'épices orientales, de fumé aux tanins affirmés, une bouche soyeuse et séduisante. Il développe de belles notes de réglisse. Grand potentiel de vieillissement. Accords : un chevreuil noisette légèrement fumée à la vanille de Tahiti. 90 €.

DUO DE CONSEILLANTE 2014

90% de Merlot et de 10% de Cabernet-Franc. Millésime élégant, onctueux, Duo de Conseillante 2014 révèle un nez fruité avec des arômes de fruits rouges délicats. La bouche est ample et charnue avec des tanins très fins. Des notes d'olives et d'épices caractérisent sa complexité aromatique. 50 €.

DOMAINE DE L'OSTAL, GRAND VIN 2015

70% Syrah, 15% Carignan, 10% Grenache et 5% Mourvèdre. Il présente une robe rouge profonde aux reflets violines. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits confiturés, cassis et mûres, mêlés à des notes d'épices douces et de réglisse. Le bois est bien intégré et délicat. En bouche, l'attaque est puissante et généreuse. Le vin est parfaitement structuré entre fruité et acidité, le tout doté d'une belle fraicheur. La finale, riche et onctueuse, vient parfaire l'équilibre de ce millésime. 20 €.

CHÂTEAU DE THAUVENAY SANCERRE BLANC 2016

100% Sauvignon, nez d'arômes de fruits exotiques – passion, ananas – qui s'expriment avec finesse. La bouche offre un vin charnu, ample et équilibré lui permettant d'être servi seul en apéritif ou en accompagnement de poissons en sauce, crustacés cuits, fromage de chèvre sec comme le crottin de Chavignol. 17 €.

La Cave

CHÂTEAU CLÉMENT PICHON 2015

Ce Cru Bourgeois en Haut-Médoc, est le résultat d'un assemblage de 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc. Le Château Clément-Pichon 2015 dévoile une robe d'un violet sombre. Au nez, cette cuvée présente un bouquet expressif révélant des notes de fruits rouges intenses. Les tanins sont soyeux et biens fondus. C'est un vin qui offre une belle longueur et une finale très juteuse. 20 €.

CHÂTEAU GRAND MAYNE 2014

85% Merlot, 10% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon. Cette cuvée présente une robe d'une belle couleur. Au nez, ce millésime dévoile des arômes de fruits frais, cassis, framboise, accompagnés de douces notes de chêne fin et élégant. La bouche révèle une jolie balance entre une belle densité et des notes d'arômes de fruits mûrs. La finale est longue et fraîche. 45€.

CHÂTEAU CALON-SÉGUR 2012

70% de Cabernet Sauvignon, 20% de Merlot, 8% de Cabernet Franc, et de 2% de Petit Verdot. Le Château Calon Ségur 2012, 3ème Grand Cru Classé de Saint-Estèphe dévoile une robe à la couleur sombre intense. Le bouquet se présente fin et complexe associant un boisé racé aux petits fruits rouges. En bouche, cette cuvée se révèle droite, précise et persistante. 94 €.

CLOS DUBREUIL 2013

Robe rouge sombre et profond. Au nez, cette cuvée expose une très belle rondeur des arômes, fins et purs. Des notes de fruits mûrs, fruits noirs et de coulis de fruits rouges se confondent. Avec l'agitation, le nez divulgue des notes de cacao, de jus de viande et de clou de girofle. En bouche, les tanins sont fondus, tramés et très enrobés. Cette cuvée se révèle dense et volumineuse avec une très grande longueur sur des notes de cassis. 80 €.

CHÂTEAU LAGRÉZETTE, MERVEILLE DE LILAS 2015

IGP Côte du Lot est un 100% Viognier. Cette cuvée présente une robe de couleur jaune doré. Le nez intense dévoile une explosion d'arômes de fruits blancs (abricot, pêche, ananas) et de notes florales (rose et fleurs blanches). Le nez se révèle très expressif, complexe et élégant. En bouche, le vin montre son caractère dès l'attaque. Il révèle une belle maturité avec une concentration d'arômes d'abricots, d'ananas, de fleurs blanches, de rose et de notes fumées. La bouche complexe est magnifiquement équilibrée entre douceur et fraicheur et s'achève sur une incroyable longueur. Merveille de Lilas 2015 s'accordera parfaitement avec du foie gras ou des desserts à base de fruits. 60 €.

CHÂTEAU DE LASTOURS GRANDE RÉSERVE 2011

Assemblage de Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre. Ce vin présente une robe rubis de couleur intense. Le nez révèle puissant et complexe, sur le fruit et les épices. L'attaque est pleine et la bouche juteuse, elle évoque la griotte, la réglisse, le poivre et la violette. Le bouquet dévoile des notes de cuir, de chocolat, à côté des petits fruits rouges et des notes florales. La finale est fraiche et prolonge la bouche pendant de nombreuses secondes. Château de Lastours Grande Réserve 2011 est un vin puissant qui permet des accords basés sur la qualité et la texture des viandes. Il peut se marier avec des lièvres à la royale ou autres viandes rôties et les fromages à pâte persillée pour souligner la finesse des tanins. 19 €.

CHÂTEAU GRENOUILLES 2013, LA CHABLISIENNE

100% de Chardonnay pour un vin limpide et brillant à la robe jaune clair et doté de reflets argentés. Le premier nez, délicieusement floral, se délivre lentement et sans fin. A l'aération, le vin prend de l'ampleur avec de la fraicheur et des notes minérales. En bouche, on découvre un vin à l'équilibre exceptionnel, alliant fraicheur aromatique, minéralité et belles acidités. La densité est remarquable. La finale est longue. 50 €.

SAINT-VÉRAN « LES CRAS » 2014, VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Au nez, l'amande fraiche côtoie les agrumes et les notes de fleurs blanches. En bouche, puissant par sa matière et aérien par sa fraicheur, Saint-Véran « Les Cras » est comme une vague, avec des notes iodées et d'embruns qui lui confèrent une minéralité très pure qui trouve un magnifique écho dans une finale légèrement saline. La typicité de Saint-Véran « Les Cras », 100% Chardonnay, s'accorde harmonieusement avec du jambon persillé, une darne de saumon grillé ou encore une escalope de dinde aux pleurotes. 12,20 €.

GEWURZTRAMINER 2013 GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM, CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Un vin doux qui se caractérise tout d'abord par un nez aromatique, ouvert et typé aux notes de litchis mûrs. Ensuite, il offre une attaque franche et nette. La bouche est longue, structurée et puissante. Elle reflète la typicité de son terroir d'origine. Le Gewurztraminer 2013 Grand Cru Altenberg de Bergheim, de par son intensité aromatique, se marie parfaitement à la cuisine asiatique, indienne ou marocaine. De façon plus traditionnelle, il reste un allié de taille avec un foie gras ou un dessert. 18,95 €.

HÂTEAU LAUJAC 2014, CRU BOURGEOIS, MÉDOC

53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 2% Petit Verdot. Il arbore une belle robe grenat. Sa couleur est intense et profonde. Le nez est frais et net, on découvre alors un vin puissant dont le fruit bien mûr le rend particulièrement gourmand. En bouche, l'attaque est ample. Le vin est puissant et concentré. Il offre une grande complexité et une structure solide. Les tanins sont soyeux et fins, le boisé parfaitement fondu. La finale est longue sur des notes fruitées et boisées. 19 €.

CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2015, GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ESTÈPHE

54% de Cabernet Sauvignon, 35% de Merlot, 6% de Cabernet Franc et 5% de Petit Verdot. Ce nouveau millésime dévoile un nez élégant, relativement complexe et fin. On y retrouve des notes de fruits noirs (cerise noire, cassis) associées à une petite pointe de myrtille, de graphite, de boisé toasté ainsi qu'à de fines notes d'épices. La bouche est équilibrée, fruitée, suave, gourmande, précise et offre une jolie tension. Les tanins sont bien menés et élégants. En bouche, la matière est soyeuse. 42 €.

COFFRET MAGNUM 2014 CHÂTEAU DE FERRAND, GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

82% Merlot, 13% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon. Il dévoile une couleur profonde et intense. Le nez est complexe, mûr, avec des notes torréfiées. En bouche, l'attaque est fraiche, avec une bonne puissance tannique, sans agressivité. Le fruit domine en milieu de bouche avec un beau retour aromatique et une longueur charmeuse en finale. Ce magnum aura fière allure sur une table de fête. Pour les plus patients, il se conservera à merveille en cave afin d'être dégusté dans quelques années. 76€.

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE 2015, 1ER GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT EMILION

70% Merlot et 30% Cabernet Franc, belle robe à la couleur intense. Son nez fin, très parfumé, dévoile une jolie pureté de fruits. Le vin offre une très belle entrée en bouche moelleuse, puis il se révèle particulièrement fruité avec un cœur éclatant, sur des notes de prunes et de groseilles mûres. La finale d'une très belle longueur fait ressortir des accents de réglisse et de ronciers. 55 €.

CHÂTEAU CORBIN 2014, GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION

90% Merlot et 10% Cabernet Franc. Le nez est frais, pur et évoque les raisins bien mûrs. La bouche est tendre, finement moelleuse et délicatement parfumée. Sans cesse charnue et savoureuse, elle offre une longue finale. 40 €.

CHÂTEAU DES BERTRANDS BLANC 2015, AOP CÔTES DE PROVENCE

85% de Rolle (Vermentino) et de 15% d'Ugni-blanc. Le vin arbore une robe au jaune intense. Le nez est très complexe avec des arômes d'agrumes et d'amendes. L'attaque est franche et charmeuse, puis une bouche vive et franche, très expressive, de fruits à chair blanche prend place. La finale est longue et savoureuse. Château des Bertrands Blanc 2015 est l'allié idéal d'une daurade ou d'un loup de Méditerranée grillés, de toasts au pois chiche, ou encore d'une salade au chèvre frais tour de poire gris. 16 €.

BROUILLY BARONNE 2013

Gamay 100 %, robe grenat, lumineuse. Nez fin fruits rouges mûrs framboise-fraise, fines épices. Bouche ample et fondue, élégante, équilibrée fruit-acidité-épices, jolie longueur. Avec : fondant au chocolat, gratin de fruits rouges . 10,20 € Domaine de Briante - Beaujolais 69220 Saint-Lager – Tél : 04 74 66 72 34

MÉMOIRE DE VIGNERONS 2014 - SABLET CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES ROUGE

Grenache, Syrah, Mourvèdre : robe rubis profond. Nez intense cerise noire-mûre-myrtille, fumé, épicé poivre noir-muscade-réglisse, herbes thym-laurier. Bouche ample et fondue, gourmande, où s'associent le poivre, le chocolat noir et les fruits mûrs, jolie persistance. Avec : compotée de cerise noire, tarte aux myrtilles, fondant au chocolat. 9 € à la Cave de Sablet – Le Gravillas - 76 Chemin de la Diffre - 84110 Sablet – Tél : 04 90 46 94 83

COUVENT DES THORINS 2015 – MOULIN-À-VENT

Gamay 100 %, robe rubis pourpre, brillante. Nez complexe déroulant des arômes de fruits rouges cerise-fraise, finement épicé muscade-réglisse, une touche de tabac blond, fève de cacao. Bouche ample et gourmande, bien structurée, soutenue par une belle fraîcheur, persistante sur le cacao et une fine touche de zan. Avec : verrine de fruits rouges au piment doux, tarte au chocolat. 16,50 € au Repaire de Bacchus et Château du Moulin-à-Vent 4 rue des Thorins 71570 Romanèche Thorins
Tél : 03 85 35 50 68

CHÂTEAU DE FRANCE ROUGE 2014 - PESSAC LÉOGNAN

Cabernet sauvignon 59 %, Merlot 41 % robe rubis profond à nuance pourpre. Nez fin et complexe de fruits rouges et noirs cassis-myrtille-cerise-framboise, belle fraîcheur, finement épicé vanille-clou de girofle-poivre gris, une note mentholée et pain d'épice. Bouche gourmande, fraîche, tanins mûrs, belle longueur, boisé fin. Avec : poire au vin et aux épices, soupe de fraises au vin rouge. 23.50 € Château de France – Pessac-Léognan SAS B. Thomassin - 98 route de Mont de Marsan – 33850 Léognan
Tél : 05 56 64 75 39

GRAND CLASSIQUE 2014 CORNAS

Syrah100 %, robe intense et sombre aux reflets cerise. Nez puissant et racé, fruits à noyau et cuir patiné. Bouche riche, ample et équilibrée, tanins polis, notes de fruits noirs cassis-mûre, épices douces, pain grillé, une pointe de réglisse. Un très beau Cornas, subtil, tout en longueur et élégance. Avec un carré de chocolat. 21 € à la Cave de Tain l'Hermitage Route de Larnage - CS 89721 - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tél : 04 75 08 20 87

FEUILLE D'OR – COTEAUX DU LAYON

Cépage Chenin - Vin blanc moelleux suave et aromatique, cet élégant Coteaux du Layon sera le doux allié des foies gras mais aussi des fromages et des desserts aux fruits. Sa robe jaune or aux légers reflets verts dévoile au nez des arômes de fleurs blanches, de poire et de pêche. La rondeur en bouche est équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante. Avec l'incontournable toast de pain d'épice avec sa tranche de foie gras accompagnée de mangue caramélisée - 13,50€ sur www.cavesdelaloire.com

JUBILATION DES VIGNERONS DU PALLET

Cépage Melon de Bourgogne - Incontournables des fêtes de fin d'année, les huîtres, langoustines et autres saumons fumés s'associent habilement avec ce Muscadet Sèvre et Maine étonnant. Issu de vignes d'une moyenne de 30 ans d'âge, il présente une robe or pâle et révèle un nez intense et complexe d'arômes très murs de fruits blancs. L'attaque franche en bouche est suivie d'une évolution riche et ample pour une finale persistante et minérale. Parfait sur des coquilles saint jacques juste poêlées. 10,50€ sur www.cavesdelaloire.com

LE CHÊNE ROUGE – AOC BOURGUEIL 2014

Ce vin à la belle robe pourpre puise sa souplesse et sa structure de son élevage de 12 mois en barriques dans les Caves de Bourgueil. Sa couleur soutenue révèle des arômes de fruits rouges et de violette puis une bouche veloutée avec une belle longueur. Compagnon de choix pour sublimer un pigeon désossé et sa sauce aux morilles. 10,95€ sur www.cavesdelaloire.com

LE FAUTEUIL ROUGE – AOC CHINON 2012

Issu de raisins murs au soleil des coteaux chinonais, ce vin qui a tranquillement vieilli dans le confort de la barrique a su s'assouplir et s'arrondir pour révéler à la dégustation un côté soyeux et confortable, à l'image d'un fauteuil Rabelaisien. Sa robe sobre et violacée renferme des tanins riches et onctueux, dans une bouche structurée et veloutée à la longueur parfaite. Accord met-vin : Compagnon de choix pour sublimer un pigeon désossé et sa sauce aux morilles. 10,95€ sur www.cavesdelaloire.com

LE CADRE ROUGE – AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2013

Ce Saumur Champigny s'est reposé 12 mois au frais des caves creusées à même le tuffeau dans des traditionnelles barriques de chêne français. Sous sa robe grenat intense, les arômes de fruits rouges et les notes épicées se dévoilent dans un vin vif et riche. Parfait sur un tournedos de bœuf et légumes de saison. 10,95€ sur www.cavesdelaloire.com

LIRAC BEL CANTO 2015

100 % grenache noir vinifié en grappes entières, robe rouge grenat qui ouvre la voie à un nez de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche aux arômes fruités et notes mentholées. Une belle finale qui laisse un sillage élégant et révèle l'équilibre parfait entre finesse et volupté. Avec un faisan rôti, un magret au miel, une andouillette de Troyes. 23 € chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU DE VILLEGEORGE 2014

41% merlot et 59% cabernet sauvignon, ce Haut-Médoc offre une robe d'un rouge grenat intense, au nez qui évoque les petits fruits rouges et noirs, des notes de pruneau et d'épices. La bouche dévoile un bel équilibre, un côté velouté et le style reconnaissable de Marie-Laure Lurton, avec ses tanins déjà fondus et à la finesse de grain. Cette élégante expression du Haut-Médoc est dotée d'un potentiel de garde de cinq ans environ mais pourra dès maintenant se marier avec une côte de boeuf maturée, une lamproie à la bordelaise, ou un veau aux morilles. 17,50 € chez les meilleurs cavistes.

La Cave

CHÂTEAU LA CALISSE ROUGE PATRICIA ORTELLI 2015

Un grand de Provence né de l'assemblage précis de syrah (80%) et de cabernet sauvignon (20%) sur des sols dolomnies calcaires du jurassique. Ce qui frappe à la dégustation c'est cette belle fraîcheur, le fruit rouge qui explose en bouche et cette finesse inimitable. A l'œil la robe est pourpre soutenu. Le nez est délicat très marqué par la cerise noire griotte. Ce vin s'accordera parfaitement sur un agneau aux herbes de Provence, une belle ratatouille, une côte de boeuf, un magret de canard aux airelles et certains fromages. 25 € chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE DE L A COURTADE 2016

Un grand de Provence. Son élégance, sa finesse et son caractère très racé l'imposent tout naturellement au rang des meilleurs.

Cette cuvée haut de gamme est parée du nouvel habillage du Domaine : son étiquette reprend l'oeuvre de l'artiste espagnol, Miguel Barcelo, qui sera le Totem de la future Fondation. Composée uniquement de rolle, la cuvée confidentielle du Domaine, est issue des plus belles parcelles de vieilles vignes, au terroir de schistes. Dès le nez, la complexité se laisse dévoiler, sur des arômes de fleurs blanches, notes exotiques, avant de passer à la bouche, toute en opulence. Sa rondeur généreuse de fruits bien mûrs est finement équilibrée par de la fraîcheur et une belle vivacité. Avec des rougets grillés, des joues de lotte ou un tartare de Saint-Jacques. 27€.

LES TERRASSES DE LA COURTADE 2016 : FRAÎCHEUR ET GOURMANDISE

Un très joli blanc qui exprime parfaitement la complexité de son fabuleux terroir, une pure réussite dans ce premier millésime. Une majorité de rolle, assemblée à 25% de sémillon pour cette cuvée qui joue la partition du mariage parfait entre les deux cépages et de leurs caractères aromatiques. Les Terrasses de la Courtade présente un joli nez empli de fraicheur, aux notes iodées, zestes d'agrumes et arômes de pêche blanche. La bouche, quant à elle, poursuit cette belle fraîcheur et vivacité, en laissant la minéralité du terroir de schistes s'exprimer, en toute élégance. Parfait à l'apéritif sur des tapenades, ce blanc pourra s'accorder à un plateau de fruits de mer, mais aussi des oursins, sans oublier un mariage réussi avec une dorade. 14€.

CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE 2014

Un Fronsac de grande classe. Ce millésime 2014 est une grande réussite avec un vin gourmand fin et racé qui saura séduire les amateurs les plus exigeants. Ce grand Fronsac fait la part belle au merlot (84%), puis cabernet franc (8%), cabernet sauvignon (6%) et malbec (2%). Paré d'une belle robe pourpre, ce vin offre un nez aux arômes de fruits rouge bien mûrs, prune, zan et notes mentholées. La bouche dévoile une texture très équilibrée et soyeuse et la finale se révèle longue et précise. Parfaite dans son équilibre entre opulence et vivacité, cette cuvée élégante pourra escorter une belle côte de boeuf, un magret aux airelles, sans oublier le plaisir d'un délicieux foie gras. 19 € chez les meilleurs cavistes.

JOSEPH MELLOT L'ORIGINAL

Un vin d'auteur pour un grand Sancerre millésime 2015 qui est proposé aux amateurs éclairés. En série limitée à 4000 bouteilles seulement ce flacon collector est une œuvre unique, un vin d'auteur. Ce vin certifié Haute Valeur Environnemental a bénéficié des plus grands soins.

La robe est jaune pâle aux reflets verts. Le vin s'ouvre avec beaucoup de puissance sur un nez floral où les fleurs d'acacia et de tilleul dominent, une pointe mentholée laisse place à des notes de bergamote, de citrus et de pierre à fusil. La bouche est ample, précise et ciselée. Fruits jaunes et blancs soutenus par une belle trame minérale et tension. La finale persistante et toute aussi expressive révèle un bel équilibre. Comme tous les grands vins il se prête aux mets fins et raffinés tels un carpaccio de St Jacques sur lit d'agrumes, des coquilles St Jacques à la citronnelle, ou encore un dos de turbot grillé au fenouil. 33 € chez les meilleurs cavistes.

CAVE DE TURCKHEIM - L'ALSACE PINOT NOIR 2015

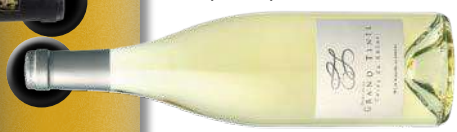
Velouté du fruit et tanins fondus pour ce millésime 2015. Issue à 100% de pinot noir provenant de terroirs granitiques, cette cuvée est élaborée selon une charte qualitative spécifique, puis élevée un an en barriques de chêne. Le nez est expressif, sur des arômes de petits fruits rouges et noirs, des notes toastées et de vanille, ainsi qu'une pointe d'épices douces. La bouche, quant à elle, présente un bel équilibre entre la structure des tanins, déjà bien fondus et la présence du fruit, éclatant et gourmand. Une impression de velouté, de chair du fruit, comme la cerise qui flirte harmonieusement avec les notes délicatement boisées. Ce Pinot Noir 2015 sera parfait à servir lors d'un barbecue, en accompagnement d'un magret de canard ou pourra également se marier à un gigot d'agneau, sans oublier une délicate association avec une tarte aux fruits rouges.

BOUVET LADUBAY SAPHIR : UN PETIT BIJOU

Après Charlotte de Maupeou l'année dernière, c'est la grande artiste contemporaine Chinoise, Ma Defan, qui dépose sa calligraphie exceptionnelle sur la cuvée Saphir Brut à l'occasion des 25 ans du Centre d'Art Contemporain Bouvet-Ladubay. Saphir s'inscrit comme l'une des « pierres précieuses » de la fabuleuse collection de Bouvet Ladubay. La finesse de ses bulles, son élégance et son raffinement mettent en lumière cette cuvée inestimable. Née de l'union parfaite du chenin majoritaire et du chardonnay, cette cuvée est le fruit du savoir-faire inimitable de la Maison. Vinifiée dans les caves ancestrales de Bouvet-Ladubay, elle attendra 12 mois sur lattes pour affirmer son style Blanc de Blancs reflétant le terroir argilo calcaire de Saumur. D'une robe or pâle légèrement ambrée, cette cuvée est limpide, cristalline. Ses notes gourmandes de fruits blancs, de pêche, d'acacia, de noisette et de jasmin, nous inviterons à l'apprécier lors de nos apéritifs et même tout au long d'un repas sur des poissons, des huîtres, des gambas grillées, des volailles et ou viandes blanches. 9,85 € chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE DU GRAND TINEL CÔTES-DU-RHÔNE BLANC 2014

1/3 grenache blanc, 1/3 clairette et 1/3 roussanne, un vin frais et vif. Ce sont neuf mois d'élevage sur lies, avec bâtonnages réguliers qui donnent le jour à ce joli côtes-du-rhône dont le nez apporte déjà ses effluves printanières, ses notes florales, et ses arômes de nectarine et de poire. En bouche, une belle structure ourlée de fraîcheur, aux accents minéraux. Beaucoup de fruit, un côté compote de poire, des notes de fruits secs et d'anis et une impression équilibrée entre rondeur et tension. Parfais dès un apéritif, ce joli vin accompagnera également un tartare de maigre, des viandes blanches mais aussi des poissons, sans oublier des fromages à pâte molle. Côté desserts, il pourra escorter des poires pochées. 10 € chez les meilleurs cavistes.



PIBARNON ROUGE 2014

Concentré sans excès, droit, suave, dense, ses tannins mûrs sont juteux et lui donnent une longueur magnifique. Il est déjà plein de bouquets de jeunesse, complexes, alliant les fruits noirs et les épices douces. Le Mourvèdre dans toute sa splendeur, bourré (Eric y tient) d'énergie et de rebond. Provenant d'une sélection de 25 hectares de vignes plantées en terrasses sur de hauts coteaux, le rouge du Château de Pibarnon est issu d'un assemblage de 90 % de mourvèdre et 10 % de grenache. Après de longues vinifications, des pigeages doux et une longue cuvaison (environ 3 semaines), il est élevé en foudres de chêne autrichien pendant 20 mois. S'accordera à merveille sur une côte de bœuf au poivre, un filet de chevreuil aux cèpes, un canard au sang, une selle d'agneau ou à tous les plats du répertoire méditerranéen. Pour les puristes, une grive, un foie de veau ou un cochon de lait le feront vibrer avec éclat et distinction. 33 € chez les meilleurs cavistes.

caviar
de FRANCE

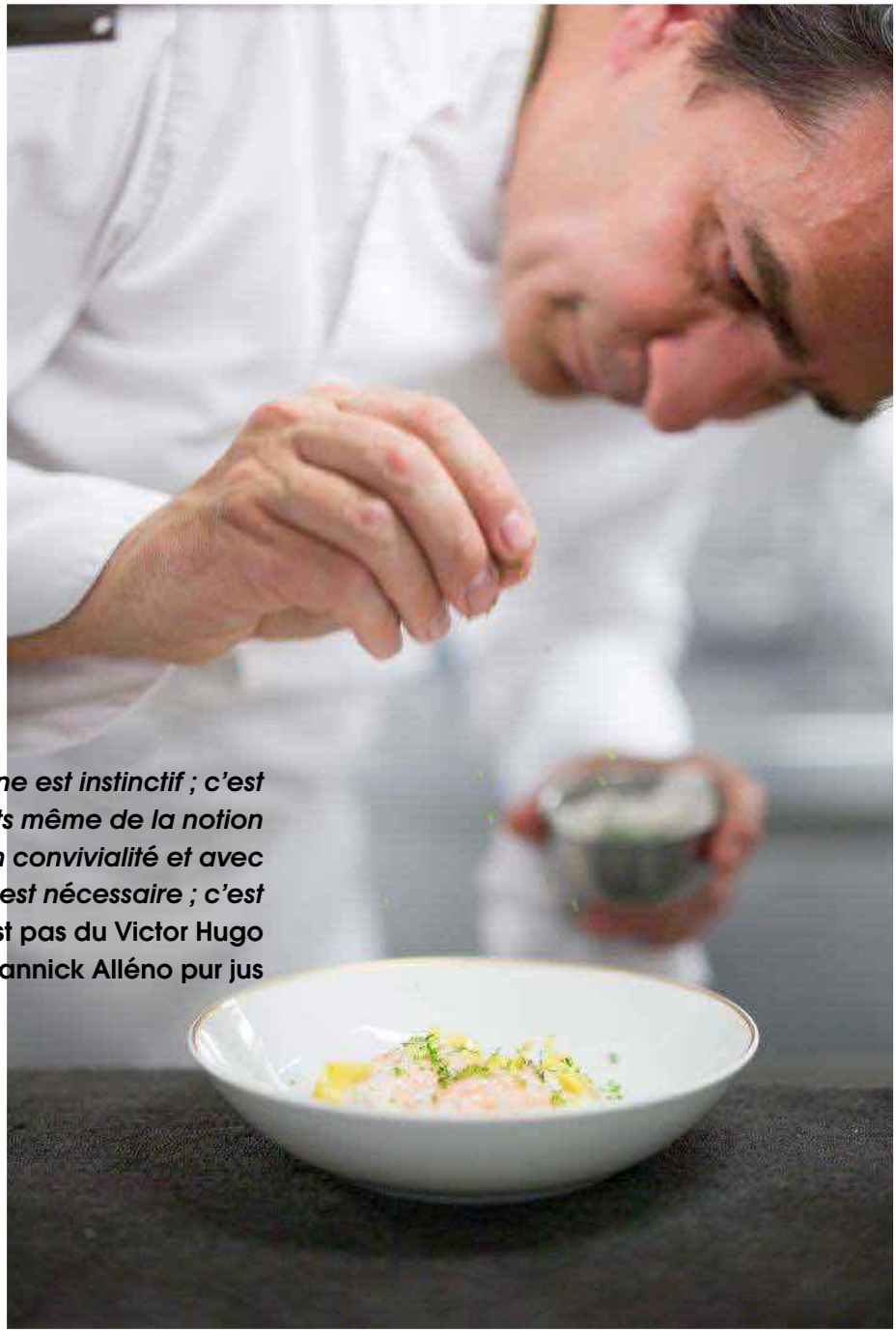
PRODUCTEUR DEPUIS 1993

Caviar de France - Moulin de la Cassadotte - 33380 Biganos
Télephone: 05 56 82 64 42 - E-mail: contact@caviardefrance.fr - www.caviardefrance.fr

Vins de la vallée du Rhône et truffe au Pavillon Ledoyen (chez Yannick Alléno)

« Associer les vins de la vallée du Rhône et la truffe au Pavillon Ledoyen à Paris un rêve devenu réalité grâce aux équipes de Yannick Alléno. Je serai là ! » **Philippe Faure-Brac**
Meilleur sommelier du monde, rien que ça !

LEDOYEN



« Le restaurant moderne est instinctif ; c'est revenir aux fondements même de la notion de sustentation, en convivialité et avec précisément ce qui est nécessaire ; c'est retrouver la liberté ». **C'est pas du Victor Hugo mais du Yannick Alléno pur jus**

Les 14 et 15 janvier 2018, le Pavillon Ledoyen fleurera bon la truffe avec l'organisation de sa première édition du Salon des vins de la vallée du Rhône et de la truffe. Une initiative parrainée par le chef deux fois triplement étoilé, Yannick Alléno, grand amateur du terroir de la vallée du Rhône (et de truffes).

Le Salon rassemblera sur les Champs-Elysées amateurs et grands acteurs de la gastronomie autour de deux produits exclusifs issus d'une région gastronomique au terroir historique riche et complexe. Ce salon sera ouvert au grand public dimanche 14 janvier, et exclusivement réservé aux professionnels le lendemain, lundi 15 janvier. Spécialistes et passionnés se retrouveront autour d'une quarantaine de stands de vignerons, domaines de renom et petits récoltants, ainsi que d'un marché aux truffes central. Durant ces deux jours, les visiteurs pourront acheter sur place les produits présentés en bénéficiant de tarifs négociés avantageux, et rencontrer les acteurs clés de la profession.

Une série de conférences ayant pour thème le vin et la truffe sera également organisée ; véritable moment d'échanges, de grands noms interviendront sur des sujets pratiques et didactiques, comme « comment créer sa cave ? ».

Un grand dîner en 7 services à base de truffe noire, accompagné des plus grands vins de la vallée du Rhône se tiendra à Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, restaurant trois étoiles dimanche 14 janvier.

À propos de la Cuisine Moderne de Yannick Alléno

La Cuisine Moderne est une approche visionnaire et moderne de l'art culinaire dans laquelle la recherche occupe une place prépondérante. Le savoir-faire et l'excellence de Yannick Alléno, longuement acquis, s'ajoutent aujourd'hui à une audace qui le pousse à suivre ses intuitions pour mieux expérimenter de nouvelles saveurs et sublimer les goûts.

La Cuisine Moderne pose de nouvelles bases de l'évolution de la cuisine française et marque un nouveau courant grâce notamment à son travail mené sur les sauces et les extractions.

C'est enfin un travail sur l'ordonnancement du repas, grâce notamment à une mise en avant du plat principal.

Pain charcutier,
vinaigrette truffée

6 personnes

Farce 1
285 g de magret de canard
450 g de quasi de veau
50 g d'oignon blanc
50 g de vin blanc
50 g de cognac

Farce 2
200 g de foie gras cru
30 g de foie de volaille cru
1 œuf
1 g de mélange 4 épices
12 g de sel
3 g de poivre blanc et genièvre

Vinaigrette
30 g de vinaigre balsamique
3 dl d'huile d'olive et pépins de raisins
20 g de parure de truffe
Poivre blanc
5 g de sauce Maggi

Purée de truffe
60 g de truffe
QS fond blanc

1 kg de pâte à pain

Finition
Ciboulette
Gingembre

Farce 1 et 2 :
Mélanger tous les ingrédients et laisser mariner une nuit. Passer au hachoir les viandes sans les oignons. Ajouter les ingrédients de la deuxième farce préalablement haché. Rouler en ballotines de 3 cm d'épaisseur et 20 cm de long. Précuire 6 minutes à 85 °C. Après cuisson, refroidir complètement. Une fois refroidies, tailler les portions de 30 g et les former en boules bien rondes. Envelopper dans 80 g de pâte à pain et bouler sur un marbre. Laisser pousser 15 minutes puis enfourner 10 minutes à 230 °C four éteint, puis 10 minutes à 180 °C. Après cuisson, lustrer avec le gras du foie gras.

Vinaigrette :
Monter le vinaigre et l'huile d'olive, ajouter la truffe hachée. Réserver.

Purée de truffe :
Cuire la truffe sous vide avec le fond blanc au four vapeur à 85 °C durant 3 h. Mixer, réserver.

Dressage et finition :
Dans un cocooning, déposer des quenelles de purée de truffe, la vinaigrette, la ciboulette ciselée, la brunoise de gingembre et la chapelure de noisette. Déposer le pain sur le couvercle.

Œuf en raviole aux épinards à la truffe blanche

4 personnes

Ravioles
8 pâtes à raviole japonaises
4 œufs
200 g de pousses d'épinard
50 g de ricotta
50 g de parmesan râpé
8 g de truffe blanche
PM sel, poivre

Emulsion de parmesan
50 g de lait entier
50 g de crème liquide
10 cl de fond blanc
50 g de parmesan en poudre

Finition et dressage
5 cl de fond blanc
2 cl de jus de veau
PM beurre doux
PM gros sel
12 g de truffe blanche

Ravioles :
Blanchir les épinards à l'anglaise, les égoutter puis les hacher. Mélanger les épinards, la ricotta, le parmesan et la truffe blanche hachée. Étaler une première abaisse de pâte à raviole et disposer au centre de l'abaisse 40 gros dés de farce puis effectuer un petit puit pour y déposer le jaune d'œuf. Mouiller légèrement à l'eau le contour de la pâte à l'aide d'un pinceau et recouvrir d'une deuxième abaisse. Evacuer l'air des ravioles et presser autour de la farce pour souder les deux pâtes entre elles. Détailler les ravioles à l'aide d'un emporte pièces de 6 centimètres de diamètre. Réserver au frais.

Émulsion de parmesan :
Dans une casserole porter à ébullition le lait, la crème, le fond blanc. Ajouter le parmesan poudre et laisser infuser pendant 30 minutes. Mixer, passer au chinois fin et réserver au bain marie.

Finition et dressage :
Dans une casserole d'eau bouillante salée, pocher les ravioles pendant 2 minutes. Egoutter et les glacer dans une poêle avec du fond blanc, le jus de veau et une noix de beurre. Débarrasser. Dresser les ravioles dans les assiettes creuses, ajouter l'émulsion de parmesan. Au moment de servir, râper la truffe blanche.

Truffe noire en croûte de cacao au caramel de navet Biscuit

Croûte de cacao
300 g de grué de cacao
100 g de sel
115 g de blancs d'œuf
105 g de farine T55
40 g de cacao en poudre
140 g de jaunes d'œuf

Extraction de navet
1000 g d'eau
600 g de navet

Caramel de navet
400 g de sucre semoule
90 g de crème liquide
160 g d'Extraction®navet

Crème montée à la truffe
500 g de crème liquide
20 g de sucre glace
5 g de vanille
10 g de jus de truffe

Sirop d'imbibage
1000 g d'eau
400 g de sucre semoule
3 g de gousse de vanille déjà utilisée
10 g de zestes d'orange
10 g de zeste de citron jaune

Pâte à babas
600 g de farine T45
8 g de sel
190 g de beurre
33 g de levure
40 g de miel d'acacia
675 g d'œuf

Crème glacée vanille
900 g de lait cru
216 g de Trimoline
44 g de glucose aromatisé
3 g de stabilisateur
10 g de sucre semoule
40 g de vanille en gousse
104 g de poudre de lait
300g de crème liquide

Montage pour 1 portion
150 gr de croute de cacao
50 gr de truffe noire
25 gr de crème glacée vanille
30 gr de chantilly truffe noire
40 gr de caramel de navet
30 gr de baba
20 gr de sirop baba
10 gr de cassonade
10 gr de beurre

Croûte de cacao :
Mélanger tous les ingrédients, sauf la truffe. Enrouler la truffe préalablement retournée dans le caramel au navet. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 40 min.

Préparation de l'Extraction® navet :
Placer le navet coupé en morceaux dans un sac sous vide avec l'eau. Mettre le sac sous vide. Cuire à 83°C 12h. Passer au chinois. Stocker.

Caramel de navet :
Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Déglacer avec la crème et l'Extraction® navet préalablement chauffée. Continuer à cuire jusqu'à ce que le caramel soit homogène. Débarrasser.

Crème glacée vanille :
Chauffer le lait à 50°C. Ajouter la Trimoline, le glucose, le stabilisateur, le sucre, la vanille fendue et grattée et la poudre de lait en pluie. Porter le mélange à ébullition, refroidir, puis ajouter la crème. Laisser reposer 24h. Turbiner.

Pâte à babas :
Dans la cuve d'un batteur munie d'une feuille, mettre la farine, le sel, la levure, le miel, la gousse de vanille fendue et grattée et le beurre taillé en dés. Ajouter les œufs progressivement, tout en augmentant la vitesse. Pétrir pendant 20 à 25 min. Laisser reposer la pâte 30 min, puis peser 15 g dans les cercles de 6 cm de diamètre. Laisser lever pendant 25 min avant cuire au four à 180°C pendant 10 minutes. Démouler et le couper à l'aide de règles. Dans une poêle, toaster le baba sec au beurre et à la casserole juste sur un côté. Le retourner sur une plaque à rebords, puis imbiber le baba par le dessous en veillant à ce que le dessus reste croustillant.

Sirop d'imbibage :
Peser le tout dans une casserole, porter le sirop à ébullition. Tremper les babas entre 83°C et 88°C selon leur cuisson.

Crème montée à la vanille :
À vitesse lente, monter la crème, le sucre glace et la vanille grattée au batteur jusqu'au 3/4. Ajouter le jus de truffe. Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE POUR 1 PORTION :

Truffe en croûte de cacao :
Réaliser la croûte puis enrouler la truffe noire préalablement retournée dans le caramel navet. Cuire 40 minutes au four ventilé. Disposer la truffe dans la boite en bois

Le baba :
Une fois le baba cuit, couper à l'aide des règles. Disposer dans une poêle le beurre et la cassonade puis toaster le baba sec juste sur un côté. Retourner sur une plaque à rebords puis imbiber le baba par le dessous en veillant à ce que le dessus reste croustillant.

Dressage :
Dans une assiette évasée très froide, pocher le lait glace vanille en serpentin. Continuer le serpentin avec la chantilly truffée. Disposer le baba sur le côté du serpentin. Servir, puis en salle couper la croûte de cacao, couper la truffe puis verser l'excédent du caramel sur le dessert.

Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen

Turbot sauvage de nos côtes,

Chair rôtie sur l'os, Céleri cuisiné aux dernières truffes noires d'hiver, Pomme Anna sur une vinaigrette iodée Gelée de turbot

4 personnes

Turbot :
2 kg de turbot
PM beurre
1 gousse d'ail

Cuisson des têtes de turbot :
1/2 bulbe de fenouil
1 echalote
1/2 carotte
250 g de vinaigre
1/2 l de vin blanc
PM poivre
PM thym

Sauce du turbot :
40 g de cabillaud
500 g d'Extraction® céleri
20 g d'Extraction® maïs
20 g de beurre doux
PM thym
1/2 pièce de citron Menton
PM sel et poivre

Brandade pour la farce des Baos:
205 g de morue
75 g de crème
75 g de lait
1 gousse d'ail
Jus d'1/2 citron
2 g de poivre noir
100 g de pépin de raisin
60 g de pommes de terre

Pâte à Bao :
250 g de farine T55
6 g de sucre semoule
6 g de levure boulangère
3 g de sel fin
75 g d'huile d'olive
125 g de cryo4 de pommes de terre

Garniture :
1/4 de céleri branche
20 g de truffe noire
100 g de fumet de poisson réduit
20 g de crème fouettée

Pomme Anna :
2 pommes de terre Agria (très grosses)
100 g de beurre clarifié
50 g d'œufs de turbot
50 g d'huile d'olive
5 g de vinaigre de Xérès
PM sauce Maggi
5 g de ciboulette
5 g de gingembre
12 moules
PM échalotes frites

Sauce bolognaise :
50 g de carottes
50 g d'oignons
50 g de céleris branche
25 g d'huile d'olive
1 gousse d'ail
300 g de lièvre désossé
20 g de concentré de tomates
1560 g de porto rouge

Turbot :
Laver, ébarber et découper la tête. La réserver puis séparer le dos du ventre. Réserver pour le service. Démarrer le turbot en le cuisant sur l'arrête. Mettre dans un sautoir du beurre une gousse d'ail et disposer le turbot. Le cuire en arrosant régulièrement. Finir la cuisson au four et sous la salamandre.

Sauce du turbot :
Lever le cabillaud et en faire des dés. Les faire sécher doucement au-dessus du fourneau pendant 24 heures. Le lendemain, réhydrater le avec le beurre et l'Extraction® céleri pendant environ 1 heure. Au moment de servir, après la cuisson du turbot, récupérer les sucs et mouiller avec l'infusion de cabillaud, ajouter l'Extraction®maïs, le thym et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement et passer.

Garniture :
Laver et éplucher le cèleri branche. Tailler-le en biseau de 5cm et le blanchir. Le refroidir puis enlever à nouveau les fibres restantes. Au moment du service, glacer les bâtonnets avec le fumet réduit, ajouter la brunoise de truffe, débarrasser et dresser puis ajouter la crème. Napper les bâtonnets et y ajouter une julienne de cèleri branche.

Brandade pour la farce des Baos :
Faire dégorger la morue coupée en cubes. Egoutter puis cuire avec la crème, le lait, l'ail, le jus de citron et le poivre noir pendant environ 1 heure. Egoutter puis la monter à la feuille avec la feuille d'un batteur. Verser l'huile de pépin de raisin au fur et à mesure. Faire des boules de 80gr et les congeler.

Pâte à Bao :
Mettre dans un récipient la farine, le sucre, la levure diluée dans la Cryo de pommes de terre et la travailler 10 minutes. Ajouter le sel, l'huile d'olive et la travailler encore 10 minutes. Laisser reposer 30 minutes minimum. Façonner des pâtons de 90 g et insérer la brandade au centre. Laisser pousser 30min. Cuire les Baos à 90°C pendant 20 minutes sans ventilation.

Sauce bolognaise :
Tailler en brunoise les carottes, les oignons et le cèleri branche. Suer légèrement le tout à l'huile d'olive et à l'ail. Ajouter le lièvre concassé et lui donner une belle coloration. Ajouter le concentré de tomates et laisser cuire 1 min. Déglacer au porto rouge. Réduire puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser les cuire environ 4 heures.

Cuisson des têtes de turbot :
Enlever les branchies et les yeux des têtes et faire dégorger 20 minutes. Préparer la marinade et porter à ébullition. Mettre sous vide les têtes avec la marinade, cuire 20minutes à 56° vapeur. A chaud, récupérer le liquide de cuisson et passer au papier Tork et dépouiller les têtes de leur chair. Disposer dans un bol 15gr de chair et 20gr de liquide. Laisser au frigidaire 24 heures. Réaliser une brunoise de carottes, fenouil et céleri branche et blanchir rapidement, servie avec ciboulette ciselée, cerfeuil, brunoise de légumes, brunoise de truffe et lait de sole lié.
Dresser dans l'assiette les moules enrobées de vinaigrette, parsemer d'échalotes frites et quelques points de sauce Maggi.

ANNE-SOPHIE
7
PIC

Anne-Sophie Pic
et ses agrumes magiques
(sans Colégram tombé dans les pommes)

Une vraie rencontre. Celle d'Anne-Sophie Pic seule cheffe triple étoilé en France et du Conservatoire des agrumes de San Giuliano en Corse. Depuis plusieurs années, Anne-Sophie Pic et les chercheurs de l'Inra et du Cirad, explorent, expérimentent, sentent, arpentent les vergers parfumés, goûtent et observent pour mieux témoigner d'un patrimoine humain et gastronomique exceptionnel.
Scientifique, historique, culturel et gastronomique, l'ambition affichée est de témoigner de l'appétence de la haute gastronomie pour les agrumes, de révéler le savoir empirique de spécialistes passionnés et, au-delà, d'inscrire la fabuleuse histoire des agrumes dans une aventure des goûts, du cédrat au sudachi en passant par le yuzu, la clémentine, la bergamote et autre citron caviar.
Sucrées et salées, les recettes puisent leur inspiration dans la Collection de San Giuliano et mettent en valeur des agrumes les plus connus aux fruits les plus rares, dans des alliances classiques ou audacieuses.

ENTRETIEN AVEC ANNE-SOPHIE PIC :

- Anne-Sophie, les agrumes ont une place particulière dans votre cuisine, et si je devais la caractériser, c'est le mot quintessence qui me vient à l'esprit...

- Créer un plat demande vraiment une grande connaissance de chaque produit. J'essaie d'en apprendre plus sur chacun d'entre eux, et d'en comprendre la quintessence. C'est une étape nécessaire, cela me permet de prendre de la hauteur et de mieux les appréhender, en termes d'association... Je suis fascinée par la vie de chaque produit, par le mystère du goût. La profondeur du monde révélée par les produits me passionne, et sûrement que cela exerce une influence sur ma façon d'être et de créer. Il s'agit de la recherche de la vérité et de l'évidence. C'est une quête que chacun de nous poursuit dans sa vie. Je suis autodidacte, et cela m'a toujours demandé d'aller au fond des choses. Je me sentais très perfectible quand j'ai commencé et je me suis toujours dit : « n'aie pas de regret. » J'ai pensé que j'avais une chance, que je devais cultiver cette intuition en moi, qu'il fallait que j'aille au bout de la recherche. Mais mon « bout à moi » ne sera jamais atteint...

C'est vrai que je suis fascinée par le produit. Et je suis fascinée par le goût, surtout. D'ailleurs, la quête des agrumes coïncide avec la période durant laquelle j'ai entamé mes recherches sur l'amertume, celle du thé et du café. Pour moi, l'agrume était surtout associé à cette palette très large de notes d'amertumes. Par la suite, cette quête s'est amplifiée avec la découverte du conservatoire Inra–Cirad où je me rends régulièrement depuis quatre ans. Pour qu'un produit m'attire, il faut qu'il y ait cette nécessité, cette cohérence par rapport à l'évolution de ma cuisine. À partir du moment où je me suis intéressée aux agrumes, j'ai voulu en avoir une connaissance plus large. Ce qui m'intéresse, c'est de creuser mon propre chemin.

Dans le même temps, je me suis intéressée aux plantes aromatiques, au tanin, au thé, et tout cela m'a amenée vers la feuille, que j'ai beaucoup travaillée et que je travaille encore. Plus j'avance, plus j'approfondis ma connaissance et chaque produit me révèle, de plus en plus, sa présence complexe. J'ai la sensation que le produit nous ouvre sa potentialité. La découverte n'a pas de fin.

Je cherche toujours à prendre le contrepied d'une saveur, et à traiter la part d'ombre de l'agrume qui finalement n'est pas forcément lisible. Je vais chercher l'audace et l'originalité. En revanche, cela m'oblige à la plus grande rigueur : dans le traitement de l'équilibre du goût ou dans la transmission au sein de mon équipe. L'agrume est important aussi dans le sens où il nous dévoile des points qui nous sont inconnus.

Je travaille le citron Meyer du conservatoire de San Giuliano tout au long des quatre saisons. L'arôme de ce citron gagne de l'amplitude au printemps, et devient de plus en plus dense et puissant. J'ai imaginé un plat d'asperges blanches. Le zeste du citron Meyer revêt alors des aromatiques absentes en début de saison. J'ai fait cette découverte, il y a quelques années de cela. Dans la même idée, le yuzu surmaturé m'intéresse. Il dégage des arômes beaucoup plus larges que le yuzu que nous croyons connaître. On peut même avoir l'impression parfois, qu'il sent la fraise des bois.

Je me suis rendue à Kyoto l'année dernière et à cette occasion j'ai rencontré des chefs, notamment le chef Nakahigashi, qui est l'équivalent nippon de Michel Bras. Il travaille avec les clémentines surmaturées. Il laisse les fruits sur l'arbre pendant deux, trois saisons... C'est le goût de la durée. C'est extraordinaire. Certes on ne peut pas forcer la nature. Mais dans le même temps, lorsqu'un produit évolue, il faut savoir capter cette évolution. Je fais la comparaison avec le vin; un vin évolutif, qui prend du corps, qui grandit... je retrouve cela dans le surmaturé.

Lors de mes fréquentes visites en Corse, j'ai vu les fruits surmaturés sur les arbres. Je m'y suis vite intéressée, car ils correspondaient parfaitement à l'esprit de ma cuisine, avec leurs palettes complexes de notes et leur puissance aromatique. Peu à peu, j'ai commencé à me les faire envoyer. Ils sont cent fois meilleurs que ceux d'hiver ! Enfin, non, ils sont différents.
Depuis l'enfance j'ai appris à apprécier la fleur d'oranger qui est présente dans beaucoup de préparations, notamment dans les suisses valentinois. Il y a aussi l'écorce d'orange confite que l'on retrouve dans la pogne, une brioche de la Drôme. Nous avons la culture de ces agrumes-là, que j'ai intégrés, car j'aime la profondeur du goût de l'amertume dans la cuisine. Je la trouve équilibrée. La découverte de l'amertume s'est faite avec le thé Matcha. Puis, du thé Matcha à la bergamote. On peut adosser une amertume à une autre. Et on peut amener de l'acidité qui contrebalance l'amertume. Pour moi, l'équilibre parfait, c'est l'acidité-amertume.
Il est très compliqué de travailler l'acidité de l'agrume en cuisine. L'acidité de l'agrume chauffé n'est pas bonne. À un moment donné, elle détériore les légumes qui l'accompagnent, ou modifie les goûts... elle vient plutôt en touche finale. Par exemple dans la sauce cresson-gingembre-bergamote-Matcha, le trait d'acidité vient vers la fin, sinon on trouverait cette acidité désagréable. J'utilise plus facilement le zeste et l'albédo, la partie blanche, que le jus. Je dois encore explorer les jus en cuisine, ils sont plus faciles à utiliser en pâtisserie car ils ne sont pas ou peu chauffés, donc peu dénaturés.

- Trouvons-nous des agrumes dans les recettes de la famille Pic ?

- Il y a le soufflé au Grand Marnier que mon père a créé. Ce qui est intéressant dans ce plat, c'est le travail sur le Grand Marnier et sur la mandarine Napoléon. C'est une recette parfaitement maison, que je connais depuis que je suis enfant. On retrouve ce rapport à l'amertume encore une fois. Je pense que dans les recettes de mon père, les agrumes étaient plus présents dans les desserts que dans les plats salés. D'ailleurs, dans la cuisine française, l'utilisation des agrumes dans les plats salés est très récente. C'était un produit du Sud. La cuisine française est très lactique. Et l'acidité et le lactique ne fonctionnent pas toujours bien ensemble.

Dans les agrumes, il y a souvent une complexité d'odeurs qui n'existent pas dans les autres fruits. C'est comme plusieurs tiroirs qu'on ouvrirait.
Les agrumes ne sont pas seulement gustatifs, ils sont surtout olfactifs, comme la fleur d'oranger. Lorsque quelqu'un mange une mandarine dans un train, on le remarque tout de suite... Et ça titille aussitôt les papilles. Il y a toujours cette note florale. Les odeurs de fleurs perdurent dans le fruit...
Dans les agrumes, il y a souvent une complexité d'odeurs qui n'existent pas dans les autres fruits. C'est comme plusieurs tiroirs qu'on ouvrirait. Ce n'est pas quelque chose de linéaire. Les agrumes sont aussi beaucoup conditionnés par la température.
L'agrume crée une sorte de trait dans l'ensemble des goûts. Dans les assiettes, souvent, à chaque bouchée le goût change, il y a une impression très subite du goût qui évolue, qui se transforme, et l'agrume vient relier tous ces goûts dans l'assiette. Le yuzu surmaturé dans le plat de langoustine par exemple. S'il n'était pas là, ce plat ne serait plus le même. C'est le lien. Le trait, c'est plus joli, parce que c'est fugace. Ça passe subitement. C'est une météorite. On le capte puis il disparaît. Cependant, il est rassurant.

- Et les feuilles ?

- Il y a aussi des choses à comprendre, comme dans les feuilles des fruits en général. Il y a un moment pour les cueillir. Il faut comprendre le cycle de la vie, la logique gustative des produits d'un arbre. Puis, viennent la façon de les infuser, l'apport du séchage, tout ce qui va se révéler...
Dernièrement, j'ai goûté le citrus Jabara, et j'ai eu un coup de foudre! Je pense que c'est l'un des plus surprenants que j'ai jamais goûté. Il a un goût d'iode. Je l'ai utilisé pour un plat de pigeon, et le côté iodé sur le pigeon... c'est magique. Il faut toujours chercher quelle partie de la plante utiliser, quel goût et comment l'extraire... C'est complexe.

- Ce qui m'ennuie un peu dans l'utilisation de l'acidité, c'est qu'elle a très souvent la même fonction.

- Elle est là pour la fraîcheur. Ou pour contrebalancer le côté gras... les vins sont de plus en plus acides aussi, et parfois, lorsque le plat l'est également, on ne peut pas trouver de refuge. Il faut aussi penser à la variété de l'acidité, parce qu'elle n'est pas toujours identique. Mais c'est aussi pour cela que c'est intéressant. L'acidité n'est pas statique. On joue avec les multiples accords ou décalages entre les mets et les boissons, en alternant les vins et en utilisant aussi d'autres boissons plus tournées vers l'amertume, certaines bières par exemple ou encore les infusions. On peut parfois accentuer l'acidité ou au contraire la calmer, l'emmener ailleurs ou lui donner l'air et l'espace nécessaires pour de nouveau pouvoir la réapprécier. Ces variétés de l'acidité créent des respirations dans un repas.
Ce que je cherche dans les agrumes, c'est le côté éphémère. Il m'arrive d'utiliser le jus d'un citron juste pour relever un peu l'acidité de la pomme verte, par exemple. Il faut alors chercher quel citron est susceptible de jouer uniquement ce rôle d'exhausteur. Ce sont des petits outils d'équilibrage du goût. Ils peuvent être présents de manière très variée. C'est aussi ce que je cherche dans mes sauces. Dans une sauce, il y a une certaine complexité. On part de l'eau, on infuse à froid, on monte le goût, et on aromatise au moment opportun... C'est une construction, un assemblage, mais qui se fait dans l'éphémère. Le goût d'un agrume varie du début à la fin de la saison, et le travail du cuisinier est de l'équilibrer. Dans un produit linéaire, qui est toujours le même, il n'y a plus de vie.
J'aime être surprise par le plat. Je goûte et je découvre autre chose. Bien sûr, lorsqu'un plat est finalisé, il faut qu'il soit équilibré. Mais au quotidien, lorsque je réalise ce plat, je peux découvrir d'autres choses qui le remettent en question... Un plat, il ne faut pas le lâcher dans la nature, il faut s'en occuper chaque jour. Cela aussi, on le comprend avec le temps.

Le beurre au genièvre, citron Santa Teresa

POUR 100 G DE BEURRE

Le beurre genièvre citron
100 g de beurre
6 g de baies de genièvre
1 zeste de citron Santa Teresa
Sel fin

LE BEURRE AU CITRON SANTA TERESA

- Écrasez au pilon les baies de genièvre : elles doivent être finement concassées.
- Travaillez ensuite le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade.
- À l'aide d'une maryse, mélangez le beurre et les baies.
- Terminez avec le citron préalablement zesté à l'aide d'une râpe Microplane.
- Salez au sel fin. Moulez le beurre dans un ramequin ou façonnez-le de la forme qui vous conviendra le mieux.
- Laissez-le reposer au frais pendant 8 heures avant la dégustation et faites-le reposer pendant au moins 30 minutes à température ambiante avant dégustation.
- Avec ce beurre, vous pouvez confectionner une sauce originale et raffinée, selon le bouillon choisi (dashi, volaille, légume ou poisson.)

LA SAUCE GENIÈVRE CITRON

- Écrasez au pilon la baie de genièvre et portez à ébullition 100 g du bouillon choisi. Maintenez à feu doux le bouillon frémissant et faites infuser la baie de genièvre durant 5 minutes.
- Ajoutez le zeste d'un quart de citron Santa Teresa et quelques gouttes de citron.
- Mixez avec 40 g de beurre au citron et rectifiez l'assaisonnement avec un peu de sel fin et de jus de citron.
- Elle accompagne à merveille les poissons, les volailles ou encore une poêlée de légumes...

L'huître Tarbouriech,
rhubarbe compotée et croquante, Irish Coffee servi à la Chemex, café et fleur d'oranger

8 personnes

Les huîtres
8 pièces d'huîtres Tarbouriech
Whisky Nikka black
Feuille de livèche ciselée
La rhubarbe compotée et croquante
300 g de rhubarbe fine et bien rouge
50 g de sucre
200 g d'eau
Sel
La Chemex
24 g de café Bourbon Pointu
4 g d'anis étoilé
2 g de réglisse
3 g de cardamome verte (graines uniquement)
14 g de fleur d'oranger fraîche
500 g d'eau minérale
60 g de whisky

LA RHUBARBE COMPOTÉE ET CROQUANTE

• Portez à ébullition l'eau et le sucre.
• Réalisez une brunoise de rhubarbe crue et quelques fins copeaux de rhubarbe.
• Sélectionnez la rhubarbe la plus fine et la plus rouge afin que le sirop soit bien rouge. Épluchez-la et faites-la cuire, avec la peau, dans un fond de sirop, lentement sur le feu. Taillez ensuite des tronçons de rhubarbe de 3 cm de long.
• Émincez le reste de la rhubarbe et faites compoter, à feu doux, en mouillant avec le sirop au fur et à mesure jusqu'à complète cuisson. Passez au tamis fin.

LA CHEMEX

• Concassez la badiane et les bâtons de réglisse, récupérez les graines de cardamome et réalisez une mouture de café assez fine. Ajoutez la fleur d'oranger émincée et mélangez l'ensemble dans le filtre métal de la Chemex.
• Faites chauffer l'eau et le whisky ensemble jusqu'à frémissement. Versez lentement dans la Chemex, en essayant d'humidifier uniformément la mouture jusqu'à saturation de cette dernière (le café ne doit pas couler) et attendez une minute. Versez ensuite le restant du mélange en filet, en deux fois, bien au centre de la Chemex.

DRESSAGE ET FINITION

• Ouvrez les huîtres, rincez-les, badigeonnez-les de whisky et chauffez-les lentement sous le gril afin de les tiédir. Faites chauffez les tronçons de rhubarbe dans le sirop, ajoutez la brunoise crue et disposez harmonieusement dans une assiette creuse. Ajoutez les copeaux de rhubarbe et la livèche. Terminez avec l'huître tiédie et quelques points de compote de rhubarbe.
• Servez la Chemex en théière.

« Les agrumes et le café s'entendent souvent très bien » nous confie Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café depuis 2009. Géographiquement d'abord, ce sont deux plantes d'origine tropicale dont l'une s'est acclimatée au climat méditerranéen. Aromatiquement aussi : parmi les meilleurs cafés, nombreux sont ceux qui développent en tasse des notes d'agrumes. Ainsi, les Sidamo d'Éthiopie mêlent orange, abricot et jasmin ; les cafés kenyans, le pamplemousse, la myrtille et la mûre ; les Geisha du Panama, le pamplemousse, l'orange confite et les fleurs de caféiers et de sureau. Et, depuis longtemps, les marocchini napolitains, traditionnels cafés aromatisés, marient espresso noir et crème d'orange amer. Les mariages et accords cafés-agrumes sont souvent limités à cette seule harmonie d'amers qui, si elle est infinie, reste trop partielle. Anne-Sophie Pic, avec sa sensibilité et sa précision, fait voler en éclat cette vision réductrice, valorisant certes cette ligne d'amertume qui se développe et donne une grande complexité à la cuisine, mais surtout associe fleurs d'oranger et café. Du coup, l'huile et la douceur de la fleur viennent se poser sur la trame fruitée et profonde du Bourbon Pointu de la Réunion pour se développer à n'en plus finir. On imaginait un plat rustre dans lequel l'iode et l'amertume de l'huître viendraient se fracasser contre celle de l'orange et du café, nous avons au contraire une délicate, complexe et longue mélodie qui s'épanouit en bouche. Le Whisky par sa profondeur et ses essences fait le lien. Un accord admirable.

Le soufflé glacé
Grand Marnier, orange Valencia

POUR 8 À 10 SOUFFLÉS

L'appareil à soufflé glacé
490 g de crème fleurette
225 g de jaunes d'oeufs
225 g de sucre semoule
275 g de jus d'orange
10 g de zestes d'orange Valencia
90 g de Grand-Marnier
45 g de liqueur de mandarine Napoléon
Le nappage orange
100 g de jus d'orange Valencia
50 g de sucre
10 g de Grand-Marnier
Montage
1 orange Valencia

LE MOULE À SOUFFLÉ

• Choisissez de préférence des moules à soufflés de 8 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur.
• Garnissez-les d'une bande de rhodoïde de 6 cm de hauteur déposée et scotchée à l'extérieur des moules. Elle doit dépasser de 3 cm du moule choisi.

L'APPAREIL À SOUFFLÉ GLACÉ

• Fouettez la crème et réservez au frais.
• Blanchissez les jaunes.
• Délayez le sucre avec le jus d'orange et portez à ébullition. • Lorsque la cuisson du sucre est à 108°C, versez-le sur les jaunes sans cesser de fouetter.
• Fouettez jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez alors la crème fouettée, les zestes d'orange râpés à la Microplane, le Grand-Marnier et la mandarine Napoléon.
• Mélangez délicatement et remplissez les moules chemisés.
• Mettez-les au congélateur 1 nuit.

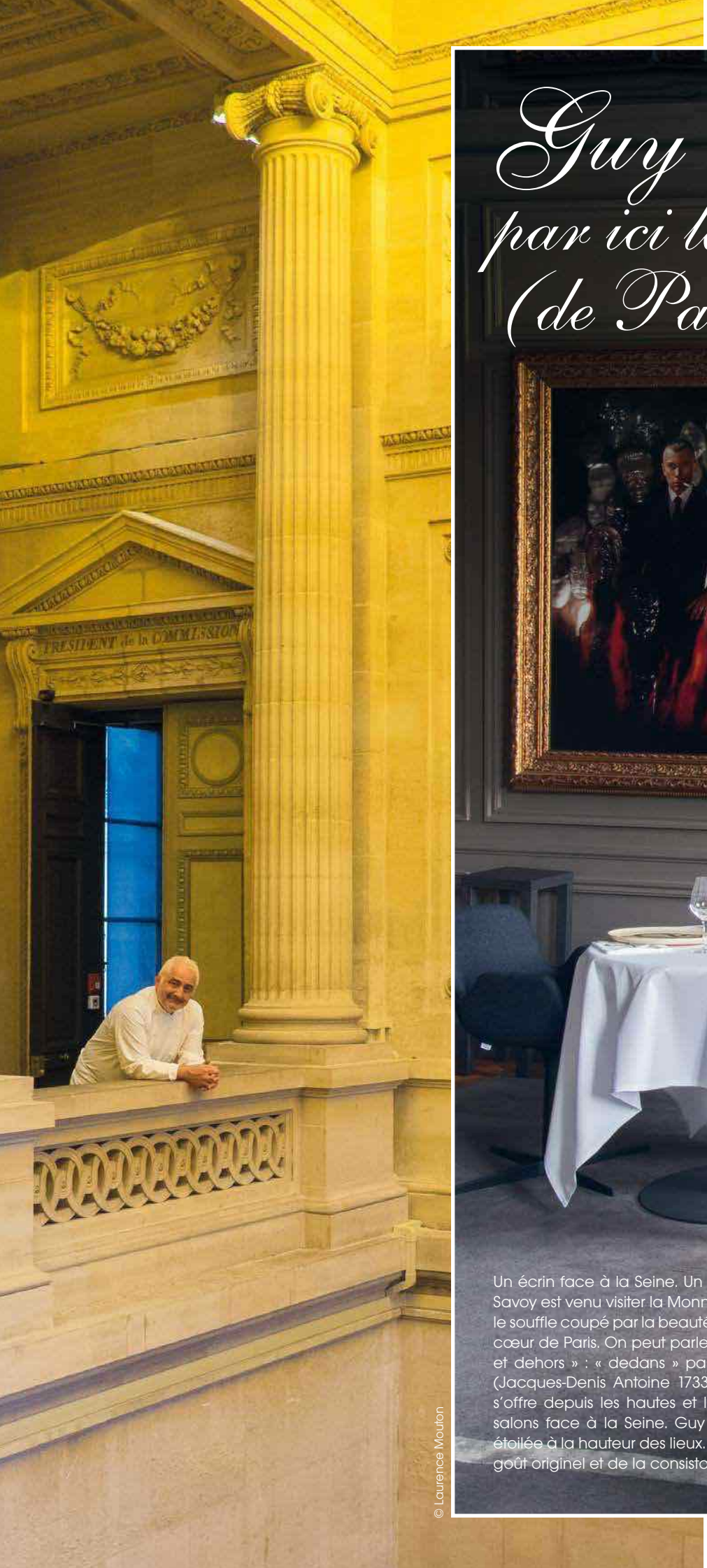
LE NAPPAGE ORANGE

• Portez à ébullition le jus d'orange et le sucre.
• Laissez légèrement réduire et ajoutez le Grand-Marnier.
• Laissez refroidir.

MONTAGE

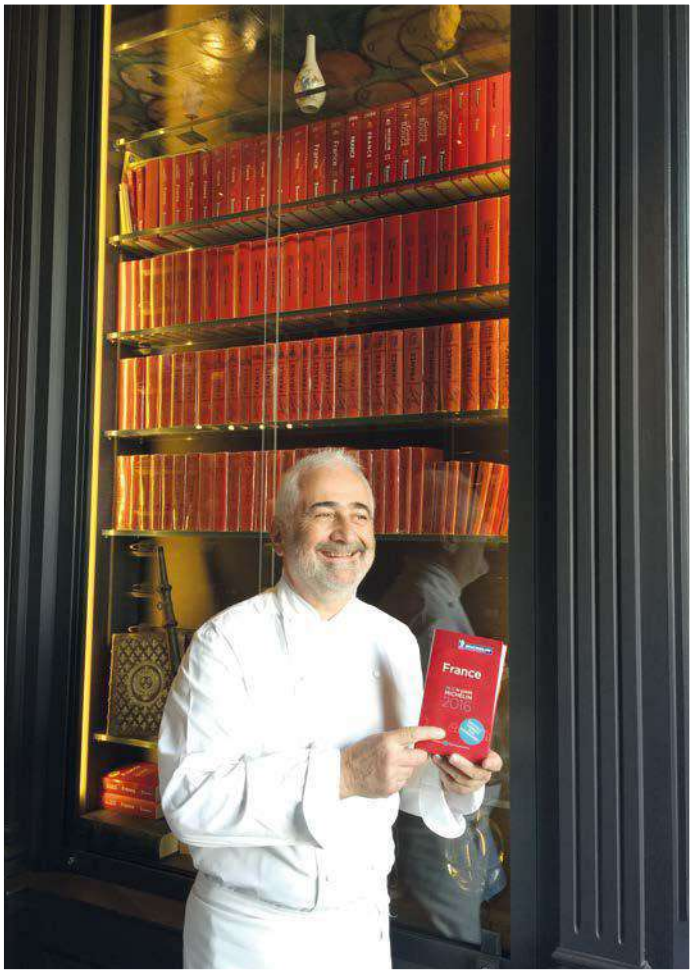
• Pelez l'orange à vif et levez les suprêmes.
• Enlevez la bande de rhodoïde des moules à la sortie du congélateur.
• À l'aide d'un pinceau, nappez le dessus de chaque soufflé.
• Décorez d'un suprême d'orange et servez aussitôt.

Guy Savoy : par ici la Monnaie (de Paris)



Un écrin face à la Seine. Un lieu fascinant. Lorsqu'un jour de 2009, Guy Savoy est venu visiter la Monnaie de Paris, il ne s'attendait pas à en avoir le souffle coupé par la beauté totale du lieu. Un syndrome de Florence au cœur de Paris. On peut parler de « beauté totale » car elle est « dedans et dehors » : « dedans » par la qualité remarquable de l'architecture (Jacques-Denis Antoine 1733-1801) ; « dehors » par la vue unique qui s'offre depuis les hautes et larges fenêtres qui courent le long des six salons face à la Seine. Guy Savoy y concocte une cuisine triplement étoilée à la hauteur des lieux. La force des saveurs par la préservation du goût originel et de la consistance des produits.

© Laurence Mouton



ACTU :

Depuis 2010 la Monnaie de Paris unit le temps d'une collection « Excellence à la française », son savoir-faire à celui d'une des soixante-dix maisons de luxe françaises membres du Comité Colbert.

Cette année, la Monnaie de Paris s'est tournée vers le Restaurant Guy Savoy pour célébrer leurs deux savoir-faire, alliant ainsi art gastronomique et art monétaire. A la manière d'une monnaie en métal précieux. La magie d'une recette réussie relève autant de gestes précis que d'un enthousiasme collectif. De même, le métal, sa couleur, son toucher sont autant d'ingrédients pour le graveur, que les saveurs, les textures et les odeurs pour le cuisinier.

Pour Guy Savoy, *« l'œuf est le deuxième sel de la terre »* ; produit et plat à la fois, il est essentiel à sa cuisine. Le maître graveur Joaquin Jimenez a choisi de mettre en valeur cette complicité entre le cuisinier et son produit et a créé une pièce peu banale... puisqu'elle porte un œuf sur le plat ! Elle allie or rose, or blanc, or jaune ; l'or rose pour le cuivre du caquelon, l'or blanc pour l'albumine de l'œuf et l'or jaune ... pour le jaune d'œuf ! S'y ajoute une feuille d'argent et nickel noir pour la lamelle de truffe. Au revers de la pièce, l'emprunte de la main de Guy Savoy et les produits phares de sa cuisine ont été gravés. Cette pièce est posée dans un coffret en fibre de carbone (le matériau des manches de couteaux du restaurant) et sous une cloche en porcelaine noire percée d'une cheminée, reproduction d'un des objets de la table de Guy Savoy.

• La recherche de l'esthétique car ce qui est bon au-dedans doit être beau au-dehors.

• Le respect des saisons car qualité ne peut être obtenue qu'à cette condition et puis aussi parce que l'homme n'est pas individu déconnecté de son environnement.

• La maîtrise des techniques, fruit de l'apprentissage, car maîtriser les techniques c'est être capable de s'en affranchir et donc, pouvoir donner libre cours à la création.

• L'audace car, comme disait Danton : *« De l'audace, encore de l'audace, toujours de l'audace ! »*... mais en respectant ses convives, ses producteurs, ses équipes car le cuisinier est un rebelle uniquement pour le plaisir de ses convives !

« Il s'est passé davantage de choses sur la planète gastronomie ces vingt dernières années que dans les deux mille ans qui les ont précédées » dit le chef. Il y a désormais sur toute la planète une recherche gastronomique, un foisonnement d'idées et de créations culinaires, une explosion d'ouvertures de restaurants. On constate que de nombreux jeunes ont envie d'apprendre le métier de cuisinier. Tout ceci est relativement récent ; c'est un tournant dans l'histoire de la cuisine, c'est un véritable « Mouvement ». Parce que grâce à la multiplication des échanges entre pays et continents, des hommes et des femmes de plus en plus nombreux ont découvert, en France, la gastronomie. Ils s'y sont intéressé, y ont été sensibles, ont rapporté avec eux des idées nouvelles à ce sujet dans leur pays et ont ainsi joué le rôle de « déclencheurs » pour leur propre cuisine.

Chaque pays, chaque culture, possédait bien sûr jusqu'alors sa propre cuisine, ses saveurs, ses produits, ses cuissons, ses assaisonnements ; mais aucune ne possédait la multitude de métiers qui gravitent autour de notre cuisine ni la diversité des produits qui la « nourrissent ».

A l'exception de la France, dans aucun pays en effet on ne peut trouver dans chaque ville : charcutier, boucher, tripier, volailler, boulanger, pâtissier, confiseur, primeur, traiteur, caviste... et il n'y a pas une ville de France qui n'ait sa spécialité : l'ail fumé d'Arleux, la brioche de Bourgoin-Jallieu, les calissons d'Aix, l'andouille de Vire... Dans aucun pays on ne trouvera une telle multiplicité de produits : la pomme de terre peut être Ratte du Touquet, de Noirmoutier, Bintje, Agata... les asperges peuvent être vertes, blanches, violettes... et à chaque fois chacun de ces produits aura un goût différent et aura donc des usages différents dans la cuisine. C'est ce foisonnement unique de notre cuisine et de tout ce qui y est lié qui a pu devenir « gastronomie » et c'est le rayonnement de notre gastronomie qui a révélé les cuisines dans le monde.

Guy Savoy et sa brigade

© Laurence Mouton

© Laurence Mouton

4 personnes
Préparation : 1h30
Cuisson : 10mn

Huitres en nage glacée

27 pièces d'huîtres creuses (prat ar coum) spéciales n° 2
20 cl de crème liquide
5 feuilles de gélatine
1 carotte
1 citron jaune
4 pousses d'épinards
500 g d'algues de mer
Poivre du moulin

• Ouvrir les huîtres en réservant l'eau qu'elles contiennent dans un bol. Les sortir de leurs coquilles avec la pointe d'un couteau et les conserver sans les abîmer.
Les nettoyer une à une sous un filet d'eau pour éliminer le sable puis les disposer sur un papier absorbant et les réserver au frais.
Gratter les coquilles pour enlever le reste du nerf et le sable, puis les sécher.
• Porter à ébullition 10 cl de crème liquide et la coller avec 2 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide.
Mixer 3 huîtres dans les 10cl de crème restante. Rassembler les deux crèmes, passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre si nécessaire.
Disposer une cuillère à soupe de crème d'huître dans le fond de chaque coquille et faire prendre au réfrigérateur.
• Passer le jus de l'huître à l'aide d'un torchon pour retirer tout le sable. Détendre avec un peu d'eau s'il est trop salé puis en prélever 300 g. Coller le jus d'huître ainsi obtenu avec 3 feuilles de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et laisser prendre dans un récipient au réfrigérateur.
• Eplucher la carotte, la canneler puis la couper en rondelles de 1 mm d'épaisseur et enfin cuire à l'anglaise. Tailler les pousses d'épinards lavées en julienne de 2 mm d'épaisseur. Blanchir les algues dans une grande casserole d'eau bouillante et bien les rafraichir dans de l'eau glacée pour les rendre bien verte. Rincer et réserver.
• Sur le nerf de chaque huître disposer une rondelle de carotte ainsi qu'une tige de pousse d'épinard pour former une fleur.
• Casser la gelée d'huître avec le jus de citron à l'aide d'un fouet dans une petite calotte.

Dressage:
• Recouvrir chaque huître avec cette gelée et dresser sur un lit d'algue blanchie. Terminer par un tour de moulin à poivre.

Vin d'accompagnement : A.O.C. Muscadet sèvre-et-maine
C'est un accord classique, mais le Muscadet sèvre-et-maine, riche d'une grande énergie et d'une finale très souvent saline, trouve pleinement sa place auprès de cette recette.

Rouget barbet

« en situation », la mer en garniture

4 personnes Préparation : 1h Cuisson : 30mn

Guy Savoy à la Monnaie de Paris

8 rougets barbet de 130 gr environ chacun
300 gr épinards branche
150 gr de Fregola
4 lamelles de tomate confite
1 citron caviar
1 tranche de pain de mie
200 gr encornets
100 gr de beurre
Jus de 1 citron
Sel fin, poivre du moulin
Huile d'olive extra vierge

• Couper les barbes, écailler, vider les rougets puis ôter l'arête centrale par le ventre comme un portefeuille ouvert.
• Récupérer les foies et les arêtes.
• Rôtir les arêtes (préalablement lavées) au four à 180°C avec du paprika environ 10 minutes.
• Mouiller à hauteur avec de l'eau puis laisser cuire 40 minutes à feu doux. Passer le fumet au chinois fin, puis lier au foie de rouget, monter au beurre et au jus de citron, assaisonner de sel et poivre, finir avec un trait d'huile d'olive extra vierge.

• Réaliser une poudre d'épinard, pour ce faire mettre à sécher dans une déshydrateuse 100 gr de feuilles d'épinards branche lavés pendant 24h. Puis mixer au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une poudre bien fine. Cuire la fregola dans le jus de rouget 20 min, comme un risotto, ajouter au dernier moment une brunoise d'encornet.
• Tomber le reste des feuilles d'épinard à plat avec du beurre noisette à l'ail, sous la salamandre.
• Les disposer une fois cuite sur la fregola sur le bord de l'assiette.
• Au centre réaliser un rond de poudre d'épinard à l'aide d'un cercle et d'une passette.
• Sur les épinards disposer joliment des dés de tomate confite, des grains de citron caviar, une paysanne de croûtons de pain de mie, et les tentacules des encornets justes saisies.
• Au centre de l'assiette disposer les rougets juste saisis au beurre sur une plancha.
• Emulsionner le jus, et le servir à part.

Le chocolat miel,
en légèreté sous la Monnaie de Paris

Le sorbet chocolat :

2300g d'eau
280g de sucre
700g de chocolat de couverture noire 70%
10g de stabilisateur à glace
200g de glucose atomisé
50g de poudre de lait
200g de cacao en poudre

• Dans une casserole, réaliser un sirop avec l'eau et le sucre à 60°c. Ajouter le mélange glucose atomisé, poudre de lait et stabilisateur. Verser sur le chocolat et le cacao. • Puis mixer et chinoiser. Laisser mâturer 12H puis passer en turbine.

La mousse légère chocolat :

40g de chocolat au lait
70g de chocolat de couverture noire 70%
200g de lait
225g de crème
1 gousse de Vanille bourbon

• Chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée.
• Verser sur les chocolats et ajouter la crème froide. Mixer le mélange au mixeur plongeant, chinoiser et mettre en siphon.

Le biscuit chocolat :

500g de sucre semoule
1000g de farine
160g de cacao en poudre
30g de levure
10g de fleur de sel
930g de beurre pommade
930g de chocolat de couverture noire 70%
8 pièces de poivre long râpé

• Faire un sablage avec le beurre, la farine, le cacao et la levure.
• Ajouter le sucre et la fleur de sel.
• Ajouter le chocolat fondu et le poivre râpé, et passer au mélangeur.
• Etaler à 2mm entre des feuilles guitare.
• Détailler des ronds de 3,5 cm.
• Cuire les chutes pour la poudre chocolat.

Le nappage miel :

200g d'eau
50g de miel de Paris
25g de miel d'acacia
3g de gélifiant Kappa

• Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.
• Réserver.

Les spécifications miel :

325g d'eau tiède
125g de miel de Paris
25g de miel d'acacia
1g de Xanthane
0,4g de scintillant OR

• Mélanger tous les ingrédients, mixer au mixeur plongeant et mouler en une demi-sphère de 25 mm.
• Placer au surgélateur.
• Une fois les inserts pris, les piquer avec un cure-dent et les tremper dans le nappage de miel fondu.
• Poser sur feuille légèrement graissée et placer au réfrigérateur.

Les pièces en chocolat :

2000g de chocolat de couverture noire 70%
200g de beurre de cacao

• Tempérer la couverture avec le beurre de cacao en respectant la courbe suivante ↑ 50°c ↓ 28°c ↑ 31°c.
• Mouler les pièces d'une fine couche dans des moules pièces chocolat.
Important :
• Les moules doivent être tempérés, pas trop froids (risque d'épaisseur lors du moulage).
• Tapoter les moules afin d'éliminer les bulles d'air.

Pâte à cigarette chocolat :

100g de blanc d'œuf
100g de sucre glace
80g de farine T55
10g de poudre de cacao
100g de beurre pommade

• Tamiser la farine et le cacao.
• Mélanger le beurre pommade avec le sucre. Ajouter les blancs tempérés puis le cacao et la farine.
• Dresser sur Silpat à l'aide d'un chablon.
• Cuire à 165-170°C pendant 4 à 5 minutes.
• A la sortie du four, utiliser un tube pour donner la forme.

Dressage du dessert :

• Placer un chablon de forme ronde sur l'assiette, saupoudrer la brisure de biscuit chocolat pour obtenir le dessin.
• Faire les gouttes de miel au centre de l'assiette.
• Placer les tuiles en pâte à cigarette et placer un disque de biscuit dans chacun d'eux.
• Déposer le disque de sorbet et l'insert Kappa.
• Garnir le vide de Siphon chocolat.
• Obturer avec les pièces en chocolat.

GUY SAVOY

© Matthieu Carlin

La tarte tatin aux pommes

recette pour 2 tartes de 160 mm de diamètre

La crème vanille :

200 g de crème
35 g de chocolat de couverture blanche
1 g de feuille de gélatine 200 bloom
1/2 gousse de vanille

- Faire chauffer la moitié de la crème avec la gousse de vanille (infuser pendant 5 minutes puis retirer la gousse).
- Ajouter la gélatine et verser sur le chocolat de couverture.
- Une fois le chocolat fondu, ajouter le reste de la crème froide et mixer au BAMIX.
- Stocker et dater. Stocker une nuit avant utilisation.
- Monter la ganache au batteur avant utilisation.

Le sablé breton :

110 g de beurre pommade
43 g de sucre glace
16 g de poudre d'amande
12 g de jaunes d'œufs
80 g de farine T55
0,5 g de levure chimique

- Ajouter le sucre glace au beurre pommade et mélanger.
- Ajouter la poudre d'amande et les jaunes.
- Finir par la farine et la levure tamisées.
- Pocher 130 g en cercle de 160 mm de diamètre.
- 170°C environ 15 minutes.

Le nappage Calvados :

1/2 gousse de vanille
100 g de nappage neutre
10 g de calvados

- Faire chauffer le nappage et ajouter la gousse de vanille grattée puis le calvados.
- Laisser infuser puis refroidir.
- Réchauffer le lendemain et chinoiser la gousse.

L'imbibage de cuissons :

100g de beurre clarifié
30g de calvados
20g de sucre roux

- Faire chauffer le beurre et retirer les impuretés en surface à l'aide d'une écumoire pour obtenir un beurre clarifié.
- Ajouter ensuite le calvados et le sucre.

Le Caramel dans le fond du moule :

50 g de sucre
1 g de fleur de sel

- Réaliser un caramel brun à sec (sucre sans eau) dans une casserole.
- Beurrer le moule à tatin et placer un papier rond et rebeurrer celui-ci.
- Couler le caramel chaud dans le fond du moule et le parsemer avec la fleur de sel.
- Réserver et attendre le refroidissement.

La Réalisation :

8 pommes golden

- Éplucher et couper les pommes en deux et retirer le cœur.
- Les couper en fines lamelles en gardant la forme des demi-pommes.
- Placer les demi-pommes dans le moule sur le caramel, le côté bombé face au moule.
- Bien serrer et bien garnir en hauteur.
- Cuire au four à 140°C pendant 1h20 en imbibant légèrement au pinceau toutes les 20 minutes le sommet des pommes.
- Laisser refroidir au frigo puis chauffer légèrement au four 3 minutes à 150°C pour démouler.
- Faire le tour des pommes avec un couteau.
- Placer le sablé breton sur le moule, en veillant à bien le centrer, et le retourner afin que les pommes tombent sur le sablé.
- Retirer le papier de cuisson.
- Chauffer le nappage à 50°c puis napper les pommes.
- A l'aide d'une douille Saint-Honoré, dresser la crème autour des pommes en réalisant des vaguelettes et en tournant légèrement votre tarte.

Astuce du chef : on peut rajouter des noisettes torréfiées et concassées entre les pommes et le sablé pour apporter du croquant ainsi que pour décorer la tarte.

Nouveaux poètes gastronomiques au Baudelaire*

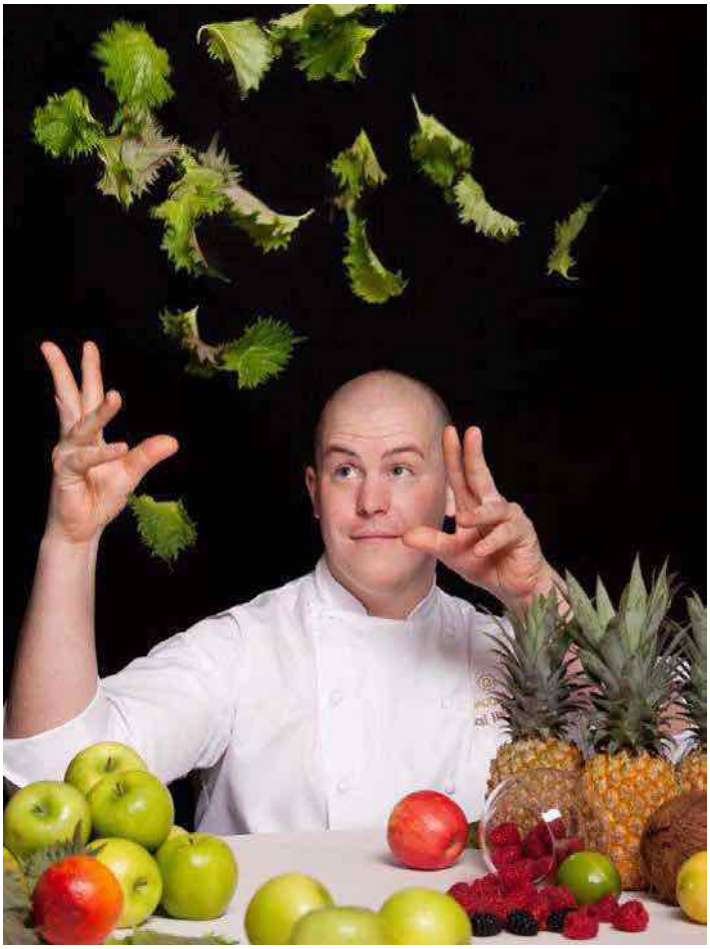
Au cœur du quartier Saint-Honoré, carrefour des modes et des tendances, le Burgundy Paris, hôtel « haute couture » chéri des amateurs de luxe confidentiel et raffiné, célèbre la renaissance de sa table : Le Baudelaire. Le restaurant accueille coup sur coup deux nouveaux talents : Guillaume Goupil, trentenaire formé dans les plus grandes maisons (dont trois ans aux côtés de Stéphanie Le Quellec à la table étoilée de La Scène) ; et Pascal Hainigue, également habitué aux étoiles, Sous-Chef Pâtissier de la table triplement étoilée de Christian Lesquer au Georges V.

Tous deux ont trouvé au Baudelaire un écrin à la mesure de leurs envies, de leur talent créatif et de leur amour pour la gastronomie française. Des plats éclatantsde talent et de précision, que l'on sent portés par la générosité des chefs. Côté salé, le céleri rave se transforme en une onctueuse carbonara délicatement truffée, le ris de veau se pare d'un habit doré à la croustillance piquée de moutarde, le bar de ligne rejoint la terre, entouré de champignons et de lard de Colonnata. Une cuisine aboutie, vivante, qui se renouvelle sans cesse au rythme des saisons, et qui respecte les fondamentaux de la gastronomie française tout en portant l'énergie de son époque.

Les chefs et leurs équipes bénéficient également des meilleurs produits venant des régions de France, avec en plus, privilège extrême, un accès aux légumes d'exception cultivés spécifiquement pour Le Baudelaire au Château de Courances. Les atouts de ce potager bio, cultivé en harmonie avec les cycles de la nature sont multiples : proximité entre le Chef Guillaume Goupil et ses producteurs, respect de la nature, et surtout, possibilité de proposer les saveurs oubliées de produits d'une qualité sans pareille.

Cette générosité empreinte d'une grande technicité a su toucherle cœur des gastronomes lesplus exigeants, puisque le gros Bibendum a confirmé dans son édition 2017 l'étoile déjà attribuée au Baudelaire, et ce malgré le temps très court dont Guillaume Goupil a disposé pour déployer la nouvelle carte et montrer l'étendue de son savoir-faire.

Business Center

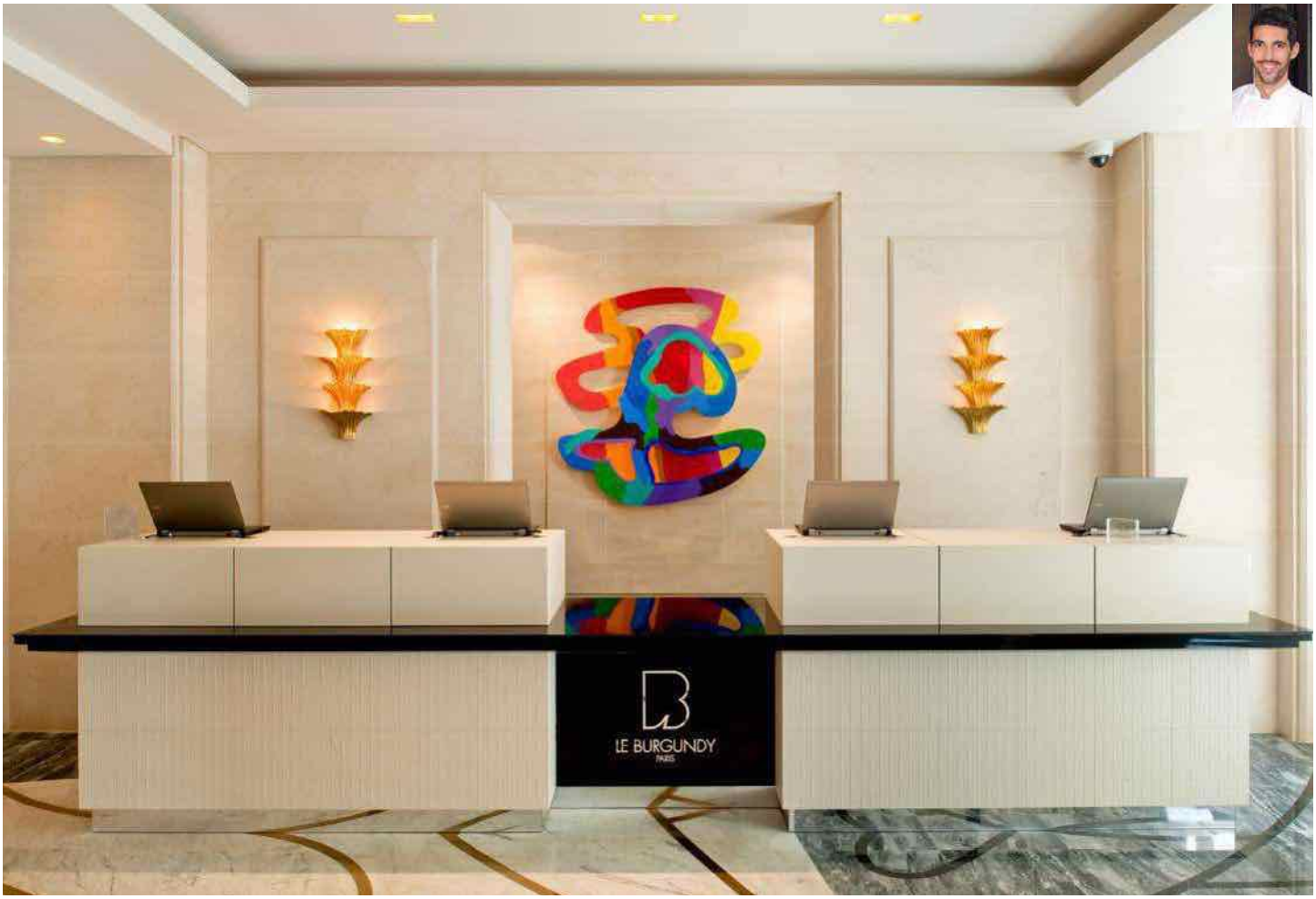


Pascal Hainigue le chef pâtissier

PORTRAITS DE CHEFS

Arrivé à l'automne 2016 dans la cuisine étoilée du Baudelaire, Guillaume Goupil déploie tout son talent pour une cuisine gastronomique actuelle, raffinée, et inspirée. Il franchit une nouvelle étape de son parcours commencé en 2008 à Onzain, au cœur des châteaux de la Loire où il officie alors en tant que Chef de partie, à la table doublement étoilée du Domaine des Hauts de Loire, aux côtés du chef Rémy Giraud. Il poursuit son ascension dans les cuisines de l'une des tables gastronomiques majeures de la riviera française, auprès de Philippe Jourdin, Meilleur Ouvrier de France et Chef deux étoiles au Faventia, le restaurant du Four Seasons Terre Blanche. Il y demeure sous le management de Stéphanie Le Quellec, l'une des chefs les plus remarquées de sa génération, lorsque celle-ci prit les rênes de la cuisine du palace. Après quelques mois et un court passage à Londres, il rejoindra de nouveau celle qui est devenue son mentor, pour prendre place comme Sous-Chef à ses côtés, et relever le challenge de l'ouverture de la Scène, la nouvelle table gastronomique du Prince de Galles à Paris, qui ne tarda pas à se voir attribuer une étoile. Ses assiettes savamment composées offrent des saveurs empreintes d'une grande justesse, parfaitement exécutées, reposant sur une technicité remarquable. On y reconnait les classiques de la grande gastronomie française, avec la fraicheur et la précision attend ue par les gourmets les plus exigeants de ces nouvelles générations. De son côté, le Chef Pâtissier Pascal Hainigue, en bon Alsacien, est passé par les cuisine de la triplement étoilée Auberge de l'Ill, à Illhaeusern. Un bon début qui se poursuit au Chambard, le restaurant déjà étoilé du Meilleur Ouvrier de France 2007 Olivier Nasti, qu'il rejoindra en tant que commis pâtissier en Mars 2012. Il y fait preuve d'une telle puissance de travail et d'un tel don créatif,que le chef lui confiera les clés de la pâtisserie en le nommant Chef Pâtissier moins d'un an après son arrivée. Il y restera trois ans,au cours desquels le restaurant décrochera une deuxième étoile. Après quelques années d'une collaboration brillante,et bien que férocement attaché au Chambardet à son Alsace natale, Pascal Hainigue décide, en Février 2016, de partir, pour continuer d'apprendreet de progresser afin d'espérer un jour devenir un pâtissier d'exception. Il laisse derrière lui sa belle place de Chef confirmé, pour intégrer la brigade de Stéphane Tranchet, alors Chef Pâtissier de l'équipe de Christian Lesquer au restaurant triplement étoilé du Georges V à Paris où il passera un an en tant que Sous-Chef. C'est donc aujourd'hui un nouveau défi qu'il se lance, en rejoignant Le Baudelaire, connu pour accueillir les meilleurs espoirs de la scène pâtissière française. Ses compositions portent une signature très forte, et lorsque ses assiettes dressées comme des œuvres d'art, arrivent sur les tables, le silence se fait. La dégustation qui suit est toujours un moment unique, Pascal Hainigue faisant preuve d'un véritable don pour associer et sublimer les goûts, avec une grande finesse : leshiso et l'ananas s'épousent avec une fraicheur infinie, la poire et la noisette se font douces, onctueuses et craquantes ; quant au chocolat, il dévoile tous ses mystères veloutés avec grâce. De la très haute pâtisserie, qui frise avec l'excellence la plus accomplie.

Guillaume Goupil au Burgundy Paris



Gambero rosso,
juste saisie, marinade tandoori, choux fleur cuit et cru

6 personnes

Gambero rosso
25 pieces de Gambero rosso 20/30
Mettre à décongeler les Gambero Rosso dans de l'eau froide. Ensuite décortiquer les en gardant la queue, châtrer et ouvrir par le ventre

Crème de choux fleur
1/2 pièce de chou-fleur blanc
0,125 de crème liquide
0,125 de fond blanc
Pincée de sel
Tailler les choux fleur en sommités et cuire dans la crème et fond blanc. Après mixer le chou-fleur avec une partie du jus de cuisson pour obtenir une sauce de choux fleur. Rectifier l'assaisonnement avec du sel si besoin.

Semoule de chou-fleur
1/2 pièce de chou-fleur blanc
5 cl de vinaigrette citron
Sel
Tailler le choux fleur en sommités, le mettre dans la cuve du thermomix et y rajouter de l'eau jusqu'en haut du thermomix et mixer a fond pendant 5 a 10 seconde pour obtenir une semoule. Ensuite blanchir 30 seconde dans l'eau bouillante salée et glacer tout de suite.
Au service, assaisonner de vinaigrette citron et de sel et utiliser pour farcir les Gambero Rosso

Vinaigrette citron
50 gr huile d'olive qualité
25 gr jus de citron
Mixer au bamix les deux éléments

Choux fleur pickles
1/4 de chou-fleur blanc
25 cl de marinade pickles
Tailler des belles sommités du chou-fleur et ensuite tailler ces sommités en fine lamelles à la mandoline. Faire chauffer la marinade pickles jusqu'a ébullition, verser sur les lamelles de chou-fleur et laisser mariner

Chou-fleur violet
1/4 de chou-fleur violet
Tailler le chou-fleur en sommités et avant chaque service, avec une razette faire une petite semoule de chou-fleur violet. Soupoudrez la gambero rosso avec après les avoir juste saisies.

Chou-fleur jaune
1/4 de chou-fleur jaune
Tailler de toutes petites sommités de chou- fleur jaune et les blanchir. A la minute, assaisonner de vinaigrette citron et fleur de sel

Huile de tandoori
75 gr huile d'olive
2.5 gr de tandoori
Mixer les deux éléments ensemble et utiliser la vinaigrette pour faire mariner les gambero rosso

Finition
1 boite d'Oxalis vert

Marinade pickles
25 gr de miel
50 gr de vinaigre de vin rouge
50 gr de vinaigre de vin blanc
50 gr eau
1 bâton de citronnelle
5 gr de graine de coriandre
Poivre mignonette
Piment d'Espelette
Peser l'ensemble dans une casserole, porter à ébullition et laisser ensuite laisser infuser jusqu'à refroidissement.

Escargots de la fontaine de Bernn

Casse-croute, Gnocchettis à l'ail doux, Pousses d'épinards

6 personnes

BASE

200g d'escargot de la fontaine de Bernn (40 pièces)
50g de carotte
50g d'oignon
25g de cèleri branche

Poivre grain / Gros sel Bien rincer les escargots puis les cuire 4h environ dans le court bouillon. Refroidir et réserver dans le jus de cuisson

GNOCCHIETTIS A L'AIL

150g de Lutosa
50g de farine
8g de purée d'ail confit
15g de jaune d'œuf (soit environ 1 jaune)

Mélanger les éléments pour obtenir une pâte homogène. Portionner en boules de 3g et rouler sur la palette.
Bloquer au congélateur et cuire à la minute dans l'eau bouillante.

GARNITURE

150g de pousses d'épinards
1 pain de campagne Poujauran

Equeuter les pousses d'épinards et réserver.
Tailler de très fines tranches de pain à la trancheuse (0.5) puis les sécher sous la salamandre sans trop de coloration (ou au grille-pain). Réserver.

SAUCE

75g de jus de volaille
Vinaigre Xeres

Mélanger le jus et le vinaigre, réserver au chaud pour le service.

FINITION

Poivre du moulin
25g d'huile rissoline
50g de beurre

Colorer les gnocchis au mélange huile et beurre, ajouter les escargots. Rectifier l'assaisonnement et terminer avec les épinards au moment du dressage. Dresser en cercle et finir avec les fines tuiles de pain.

Homard breton

Médaillons rôtis, haricots verts, curry rouge et noix de coco

6 personnes

3 homards bretons 800 g
125g de beurre
Queues de coriandre

Châtrer et piquer les homards. Cuire 4 min dans l'eau bouillante + 1 min pour les grosses pinces. Refroidir puis décortiquer. Réserver sur plaque.
A l'envoi, reprendre au beurre à feu moyen avec les queues de coriandre.

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE
150g de purée Lutosa
50g de farine
1jaune d'œuf
Sel PM

50g de beurre Chauffer la pulpe de pomme de terre, ajouter la farine et le jaune d'œuf puis rectifier l'assaisonnement.
Former des gnocchis de 10g et conserver au congélateur.
Blanchir à l'envoi et glacer au beurre.

GARNITURE
250 g de haricots verts extra fins
1/4 de noix de coco fraiche
50g d'oignon rouge
50g de riz a sushi
50g de riz vénéré

Cuire les haricots verts à l'anglaise pendant 5 min puis réserver.
Tailler des fins quartiers d'oignon puis les cuire pickles.
Tailler la coco et conserver en morceau pour râper à la minute
Cuire le riz soufflé séparément à sec dans une poêle chaude en remuant continuellement puis réserver.

3 carcasses de homard
20g de gingembre
25g de cèleri branche
25g d'oignon
25g de carotte
1/4 tête d'ail
25g de bâton de citronnelle
25g de galanga
25g d'huile rissoline
25g de beurre
35g de concentré de tomate
37.5g de pate de curry rouge
1 boite de lait de coco
2L d'eau
2.5 feuilles de kaffir

Concasser et suer les carcasses à feu moyen, ajouter la garniture et le beurre et continuer de colorer légèrement à feu moyen. Ajouter le concentré de tomate et le curry rouge avant de mouiller avec le lait de coco et l'eau. Cuire pendant 30 min à feu dou, passer rapidement au thermomix pour concasser et passer au chinois étamine. Réduire jusqu'à la consistance souhaitée. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

FINITIONS
1/2 botte de coriandre

Trier les feuilles et réserver.

Guillaume Goupil au Burgundy Paris

Ris de veau croustillant

Rôti à la bruyère de Sologne, pomme de terre fumée, girolles et abricots

6 personnes

BASE
750g de ris de veau
50g de farine
25g d'huile rissoline
125g de beurre
PM bruyère de Sologne séchée

Blanchir les ris de veau départ eau froide, refroidir puis les éplucher.
A l'envoi, rouler dans la farine, marquer à l'huile puis finir au beurre mousseux

CHAPELURE CROUSTILLANTE
1/4 pce de pain de campagne Poujauran
150g de beurre

Passer la mie du pain de campagne au cutter mais conserver assez grosse. Cuire au beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante. Egoutter puis sécher sur un linge.

GARNITURE
250g de Girolles clous
25g d'échalote cuisse de poulet
25g d'huile rissoline
1 botte de ciboulette
325g d'abricots

Couper les pieds et laver les girolles.
Sauter à l'envoi avec les échalotes confites.
Monder les abricots (1/2 / pax) puis les confire sous vide par 2 pendant 6 min à 80°c vapeur environ. (pas trop confit). Refroidir et réserver.
Garder des crus pour tailler des segments.

PUREE DE POMME DE TERRE FUMEE
200g de pulpe de Lutosa
100g de lait
100g de beurre

PM Sciure de bois + bois de bruyère Préparer la purée de pomme de terre puis la fumer avec la pipe Aladin dans un bac gastro sur une fine épaisseur.
Réserver et réchauffer à la minute.

FINITIONS
50g de jus de veau
1/2 barquette d'oxalis vert et rouge
PM Poudre de Bruyère

Trier les herbes, réserver, et parsemer sur l'ensemble du plat au moment du service.

Fruit de la passion,
tuile croustillante au lin, chocolat Guanaja et noix de coco

6 personnes

Dacquoise noix de coco
130g Blanc d'œufs
44g Sucre semoule
135 g Noix de coco
40 g Poudre d'amandes
125g Sucre glace

Monter les blancs d'œufs et ajouter progressivement le sucre semoule pour serrer les blancs en neige bien ferme.
Ajouter en pluie à la maryse la poudre d'amande, le sucre glace et la noix de coco.
Étaler sur silpat a 5mm d'épaisseur.
Cuire à 200°C durant 10 minutes.
A la sortie du four retirer la dacquoise de la plaque chaude.
Détailler des carrés de 4cm.

Crémeux passion
125 g Pulpe de Passion
170g Œufs entiers
62.5 g Sucre semoule
2.25 g Gélatine
11,25 g Eau
112.5 g Beurre

Hydrater la gélatine avec l'eau.
Blanchir les œufs avec la moitié du sucre.
Bouillir la pulpe de passion avec l'autre moitié de sucre.
Verser sur le mélange œufs/sucre puis cuire à ébullition maintenue durant deux minutes.
Débarrasser dans un récipient et ajouter la gélatine hydratée, mixer.
Laisser refroidir le mélange jusqu'à 37°C et ajouter le beurre tempéré en mixant.
Réserver le crémeux passion au froid.

Crémeux chocolat
56g Lait entier
3.5g Glucose
2 g Gélatine
10g Eau
93.5 g Chocolat blanc
75 g Chocolat noir 62%
112.5g Crème liquide

Hydrater la gélatine avec l'eau.
Bouillir le lait avec le glucose et verser sur le mélange de chocolat fondu et gélatine hydratée.
Mélanger l'ensemble afin d'obtenir une ganache lisse et brillante puis ajouter la crème liquide.
Réserver le crémeux chocolat au froid.

Gel fruit de la passion
62.5 g Pulpe de passion
3.5 g Sucre semoule
0.75g Agar Agar

Chauffer la pulpe de passion et ajouter le mélange sucre, agar-agar et bouillir une minute.
Débarrasser et laisser refroidir.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un gel lisse.
Réserver au froid.

Tuile graines de lin et sésame
44 g Graines de sésame
44 g Graine de lin
77.5 g Beurre
97.5 g Sucre semoule
31 g Glucose
31 g Lait entier

Cuire le lait, le sucre et le beurre à 104°C puis ajouter les graines.
Laisser tiédir, puis étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson.
Réserver au frigo avant cuisson.
Cuire à 180°C durant 8minutes environ.
Détailler des carrés de 5cm.

Sauce chocolat
62.5 g Eau
25 g Cassonade
12.5 g Miel
18.5 g Cacao poudre
10 g Chocolat noir 62%
5g Chocolat noir 80%

Réduire l'eau, la cassonade, le miel et le cacao poudre jusqu'à 275g.
Ajouter les chocolats et mixer.
Réserver au froid.

Feuilles de chocolat
125 g Chocolat noir 62%

Fondre le chocolat à 45°C.
Abaisser sa température à 26°C puis remonter le à 30°C pour utilisation.
Étaler finement sur une feuille de papier guitare et détailler des carrés de 4cm.

Sorbet passion
125 g Pulpe de passion
15 g Glucose atomisé
3.5 g Sucre inverti
44 g Sucre semoule
140 g Eau

Bouillir l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le sucre inverti.
Refroidir et ajouter la pulpe de passion.
Maturer 24h et turbiner.
Réserver au froid négatif.

Dressage

Réaliser des points de gel passion et de sauce chocolat en diminuant de taille en allant à l'extérieur de l'assiette.
Déposer un carré de dacquoise coco au milieu de l'assiette. Puis un carré de tuile de lin. Pocher le crémeux chocolat et passion en alternant.
Disposer une feuille de chocolat puis re-pocher le crémeux chocolat et passion.
Terminer avec un carré de tuile de lin courbé et une quenelle de sorbet passion.

Pascal Hainigue au Burgundy Paris

Shiso vert, ananas frais,
sorbet, condiment ananas, sphérifications shiso

6 personnes

Marmelade ananas
1.5 Ananas

Tailler un ananas en brunoise de 3mm/3mm et sécher le au four à 60°C durant 1h environ.
Réaliser du jus avec les deux autres et réduire ce jus au 2/3 à la casserole.
Mélanger les deux.
Réserver au froid.

Ananas frais
1/2 Ananas victoria

A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des tronçons d'ananas de 5mm de diamètre sur 3cm de long.
Réserver au froid.

Sorbet ananas shiso
125 g Ananas victoria
12.5 g Glucose atomisé
7.5 g Feuille de shiso vert

Mixer finement la chair d'ananas avec les feuilles de shiso et le glucose atomisé.
Turbiner.
Réserver au froid négatif.

Sphérification shiso
100 g Sorbet shiso
1 g Glucose
0,1g Xanthane

Mixer l'ensemble.
Mouler en demi-sphère et congeler pour pouvoir démouler.
Déposer les billes dans le bain d'algin tout en remuant durant un minutes 30 secondes.
Égoutter et rincer à l'eau clair.
Réserver dans du jus d'ananas au froid.

Bain algin
500g Eau chaude
3.5g Algin

Mixer l'ensemble

Gel fruit de la passion
62.5 g Pulpe de passion
3.5 g Sucre semoule
0.75 g Agar agar

Chauffer la pulpe de passion et ajouter le mélange sucre, agar-agar et bouillir une minute.
Débarrasser et laisser refroidir.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un gel lisse.
Réserver au froid.

Tuile shiso
37.5 g Sucre glace
25 g Beurre pommade
27.5 g Farine
27.5 g Blanc d'œufs

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.
Étaler sur un silpat à l'aide d'un chablon en forme de feuille de shiso.
Cuire à 160°C durant deux minutes.
Réserver au sec.

Chips ananas
1/2 Ananas victoria
50g Eau
70g Sucre semoule

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau.
Trancher de fine tranche d'ananas à 1mm.
Déposer les quelques instants dans le sirop, puis sur un silpat.
Sécher au four à 45°C durant cinq heures.
Réserver au sec.

Dressage

Disposer la marmelade d'ananas en trois gros points sur le côté de l'assiette.
Ajouter entre chaque points les tronçons d'ananas ainsi que les sphérifications shiso.
Réaliser des points de différentes taille avec le gel passion.
Déposer une quenelle de sorbet shiso sur chaque point de marmelade et recouvrer ces quenelles avec les tuiles de shiso et les chips d'ananas

Le Jardin d'hiver

© Stephane Kossmann

Christopher Hache Chef de L'Ecrin au Crillon : Parcours initiatique, chic & étoilé

Direction la Place de la Concorde, la plus belle place du monde paraît-il. Son Obélisque, ses chevaux de Marly, son point de départ de l'avenue des Champs Elysées et son Hôtel de Crillon qui vient de rouvrir ses portes après une fastueuse rénovation.

Quatre ans de restauration ! le rideau s'est magestueusement levé, dévoilant à nouveau, face à la place de la Concorde, sa façade édifiée en 1758, pour le roi Louis XV, par l'architecte français Ange-Jacques Gabriel.

Mariant avec bonheur les ouvrages classés et les créations des architectes et décorateurs contemporains, l'Hôtel garde avant tout l'esprit d'une grande résidence, conçue pour recevoir avec élégance et convivialité. Dorénavant ses 124 chambres et suites, et ses trois salons historiques, cohabitent avec de nouveaux espaces indispensables aux voyageurs du XXIe siècle : Spa, piscine, salon de coiffure. Héritier d'un art de vivre à la française, l'hôtel se veut ouvert sur Paris dont il souhaite promouvoir la richesse culturelle par l'excellence de ses savoir-faire.

Restauration encore : son offre gastronomique, entre table confidentielle, brasserie et bar, cours intérieures et Jardin d'Hiver souhaite ainsi séduire tout à la fois les Parisiens et les hôtes de passage.

Le Jardin d'hiver

INTÉRESSONS-NOUS ÀCHRISTOPHER HACHE, CHEF RÉSIDENT.

Forcément, lorsqu'on a une maman hôtesse sur Air France, on vole dès l'enfance vers des horizons lointains, épatant ses copains tout en acquérant le goût de découvrir d'autres terres, d'autres civilisations. C'est pourquoi, Christopher Hache a profité des longs mois de rénovation de l'Hôtel de Crillon pour parcourir le monde. A 35 ans, pendant un peu plus d'un an et demi, il a pris son bâton de pèlerin pour affiner l'anglais et se frotter aux plus grands Chefs. Pour établir son itinéraire, Christopher Hache n'a pas tracé des parallèles sur le globe terrestre mais pointé les trois étoiles de la planète sur le guide Bibendum. « Je me suis engagé pour des périodes d'une semaine à deux mois, comme commis de cuisine, sans rémunération, sans brandir mon statut de chef étoilé. Avec humilité et la soif de m'enrichir d'autres savoirs. J'ai été accueilli à bras ouverts, avec générosité. Preuve que la cuisine n'est pas cet univers sans cœur et impitoyable que l'on dénonce parfois ». Etats-Unis, Pérou, Chili, Brésil, Singapour, Japon, Grande-Bretagne. Des trois étoiles observés, approchés, disséqués. Et l'anglais perfectionné sur le terrain, la meilleure école. A chaque séjour, le Chef de l'Hôtel de Crillon apprend, acquiert des tours de main, découvre des nouveaux produits ou des manières différentes de les préparer. Comme nombre de ses confrères, le Japon le marque, l'interpelle, avec son raffinement, sa précision, son art de la table unique et son nombre de trois étoiles le plus élevé au monde, 32 contre 26 en France. A Tokyo, au Quintessence, trois étoiles du Chef Shuzo Kishida, considéré comme un prodige, d'une élégance épurée et tamisée, Christopher Hache apprend l'art de maîtriser le feu pour sublimer les viandes. Shuzo Kishida formé en France où il a passé cinq ans, marie avec brio les deux cultures culinaires pour inscrire à sa carte des mets bouleversants. A Kyoto, au Kikunoi Honten de Yoshihiro Murata, trois étoiles également, et une formation française itou, Christopher Hache s'extasie sur la fraîcheur, la sophistication des mets, présentés dans des boîtes style bento et sculptés littéralement comme des plantes, des animaux, en lien avec les saisons. « Du lieu, une maison traditionnelle très simple, en bois et bambou jusqu'au service efficace, comme en apesanteur, tout m'a impressionné. C'est ici que j'ai compris ce que poisson frais signifiait : un animal vivant, jusqu'en cuisine. Ça change tout. C'est pourquoi j'ai désiré qu'un vivier soit construit dans l'Hôtel de Crillon puis me suis attaché, pour L'Ecrin, les services d'un pêcheur de Vannes m'approvisionnant en produits de la mer. Je me suis aussi imprégné de l'art de recevoir nippon avec le souci de l'égaler, en dressant une table précieuse, en assurant un service millimétré mais convivial. J'ai déniché des objets, des artisans, de grande qualité comme Olga, céramiste talentueuse capable de créer des textures comme celle de la levure pour mes assiettes à pain. J'ai recherché des timbales à eau, mi-cristal, mi-argent, des couverts réalisés sur mesure par les derniers poinçonneurs du Marais, des pierres du Brésil pour présenter mes amuse-bouches, des nappes au tombé parfait. »

Aux Etats-Unis, à Yountville, dans la Napa Valley, Christopher Hache

a observé la technique sans pareille de Thomas Keller, à The French Laundry dont les critiques assurent que c'est un des meilleurs trois étoiles au monde. « Le chef Thomas Keller suscite avant tout l'émotion dans son établissement, où décrocher une table relève de l'exploit. Si ses menus évoluent au jour le jour, il garde des plats signature comme son sabayon d'huître et de caviar. Il met un point d'honneur à ne jamais utiliser deux fois le même produit dans un même menu. Et, rareté, il cuisine les légumes comme personne, ayant son propre potager. C'est chez lui que j'ai eu l'idée de ne pas élaborer de carte pour L'Ecrin. Ouvert uniquement le soir, j'y affiche deux menus en 7 ou 12 plats à côté d'une suggestion du jour unique. Et je conserve un ou deux plats signature seulement comme ma Déclinaison de champignon de Paris ou mon foie gras laqué... »

Autre trois étoiles, toujours dans la Napa Valley, The Restaurant at Meadowood de Christopher Kostow. Là, Christopher Hache croise un jeune farfelu, la trentaine tout juste, qui aimait cuisiner pour ses copains pendant ses études de philo. Ce n'est que sa licence en poche qu'il prend au sérieux ses dons culinaires et son approche décalée de la gastronomie. « L'éloge de la simplicité, sa curiosité permanente, son besoin d'apprendre, d'expérimenter m'ont soufflé. A son contact, j'ai repoussé mes limites, les ai dépassées avec une perpétuelle remise en question. Le but : ne jamais s'ennuyer et encore moins ennuyer le convive mais toujours le surprendre, l'étonner, lui proposer une cuisine débarrassée de tout effet de manches, exaltant le goût. L'Hôtel de Crillon m'autorise cette discipline, ce luxe. Tellement, tellement palace. Et, au-delà de tout, ce voyage m'a révélé combien la France et sa gastronomie restaient une référence, un mythe dans le monde entier qui garde les yeux fixés sur notre pays. Un honneur mais aussi un devoir de se montrer à la hauteur. »

Et les étoiles, ? Une ? deux ? trois ? Une obsession ? Un but ? Une obligation ?

En guise de réponse, Christopher Hache cite Christophe Colomb : « On ne va jamais aussi loin que lorsqu'on ne sait pas où on va. »

Bon vent Mister Hache !

© Stephane Kossmann

Le salon des aigles

Bar les ambassdeurs

La cour d'honneur

Le Lobby

UNE HISTOIRE RICHE EN ÉVÈNEMENTS

Par ordre chronologique d'entrée en scène, voici les personnages du passé qui posant leur empreinte, abandonnant un peu de leur âme, façonnèrent l'Hôtel de Crillon, en osmose avec les événements heureux ou malheureux du Royaume de France puis de la République française.

Le Duc d'Aumont, Premier gentilhomme de la chambre de Louis XV, achète une parcelle de terrain sis au 10, Place Louis XV (devenue depuis La Concorde). Il engage deux hommes talentueux, Louis François Trouard, architecte, ami et collaborateur de Ange-Jacques Gabriel et Pierre-Adrien Pâris, architecte, décorateur, peintre, collectionneur. Celui-ci pare, dans un esprit très XVIII[e] siècle, l'hôtel particulier de boiseries, de frises, de miroirs. Les plafonds des salons d'honneur, inscrits désormais à l'inventaire des Monuments historiques, datent de cette époque. La restauration leur a redonné leur éclat. Louis XV ne verra jamais ce bel hôtel ni celui de la Marine, il meurt en 1774, un an avant l'achèvement des travaux. Son petit-fils Louis XVI lui succède. Marie-Antoinette, jeune reine libérée, aimait y jouer du piano à tue-tête. Elle n'imaginait pas qu'elle en perdrait prochainement la sienne à quelques mètres, en compagnie de son époux.

En effet : la révolte gronde dès le 11 juillet 1789, et la Bastille tombe aux mains des révolutionnaires le 14 juillet. Le roi et les aristocrates sont pourchassés, emprisonnés, exécutés, parfois. Louis XVI est donc racourci le 21 janvier 1793, sur la Place de la Concorde ; Marie-Antoinette, le sera dix mois plus tard, le 16 octobre.

Le Comte de Crillon, inquiété, jeté en prison, puis libéré quitte, par précaution Paris de 1802 à 1811. Sa demeure, sous le nom de Courlande, connaît, comme un signe prémonitoire sa première période hôtelière. Avant qu'élevé au rang de Duc et de Pair de France, il réintègre les lieux. Lorsqu'il rentre, Napoléon 1er qui a épousé en grandes pompes Marie-Louise d'Autriche en 1810, paradant pour l'occasion sur la place de la Concorde, est toujours empereur. Il abdiquera contraint et forcé, quatre ans plus tard, abandonnant en 1814 son trône à Louis XVIII. Deux souverains plus tard, en 1848, la royauté cède le pas à la Seconde République. Avant que Napoléon III ne parvienne en 1852, après avoir lui aussi défilé sur la place de la Concorde, à devenir empereur à son tour. Les Polignac, descendants du Duc de Crillon sont en première ligne pour assister, de l'Hôtel de Crillon, à tous ces événements. Douze ans après la restauration de l'Empire... les Parisiens, toujours depuis la Concorde prennent d'assaut l'Assemblée Nationale. Fini l'Empire, vive la Troisième République !

De maison particulière... à palace, un destin en marche

En 1904, La Société du Louvre achète aux héritiers de la duchesse de Polignac l'Hôtel de Crillon dans l'intention de le métamorphoser en hôtel de prestige. Elle vend une grande partie du mobilier et des décors, dont le sublime boudoir de Pâris que l'on peut admirer au Met de New York, telle une œuvre d'art sous le titre Crillon Room.

En 1908, l'architecte Walter-André Destailleur est chargé de concevoir un palace. Il préserve l'escalier d'honneur et le plafond du salon des Aigles, détruit presque tout pour reconstruire quasi à l'identique, procédé fréquent à cette époque.

Le 12 mars 1909, les premiers clients, éblouis, savourent l'art de vivre à la française que l'hôtel sublime. Le 3 avril, glamours, élégants, volubiles, plus de 1 000 invités : aristocrates, politiques, ambassadeurs et autres V.I.P. se pressent à l'inauguration officielle.

Gastronomie de haut vol, vins fins, champagne, musique, l'heure est aux réjouissances.

Jusqu'en 1914, toutes les têtes couronnées d'Europe, toutes les délégations étrangères, toutes les personnes fortunées élisent à un moment ou un autre domicile à l'Hôtel de Crillon. Paris est une fête. Paris rayonne. Paris séduit, avant que les canons changent la donne. La Grande Guerre, la terrible guerre met à feu et à sang l'Europe

Après l'armistice de novembre 1918, du 3 février au 11 avril 1919, c'est à l'Hôtel de Crillon, que les délégations étrangères posent les bases de la SDN (Société des Nations), dans le cadre de la conférence de la Paix. A l'issue de ces réunions, l'hôtel ferme pour subir une vague de travaux conséquents.

En 1920, il rouvre. Chacun se hâte d'oublier la guerre. Paris retrouve sa gaieté, son entrain, son statut de ville lumière, incontournable. Acteurs, écrivains, politiques reprennent leurs marques dans la capitale et à l'Hôtel de Crillon qui accueille les personnalités les plus diverses, orchestre des événements mondains abrite les amours plus ou moins clandestins.

En 1926, l'hôtel célèbre avec faste les 100 ans de la mort de l'avocat, gastronome, Brillat-Savarin devant un parterre hétéroclite, de la chanteuse gouailleuse Fréhel au très dandy Edward, Prince de Galles. Chaplin s'y installe en 1931 pour promouvoir « Les Lumières de la ville ».

En 1933, l'inauguration du bar-grill est prétexte à mêler ministres français, étrangers et figures du monde du spectacle. Les souverains suivent le mouvement, de Georges VI et de son épouse, accompagnée de leur fille Elizabeth, l'actuelle reine du Royaume-Uni, au roi Ibn Saoud, fondateur du royaume d'Arabie Saoudite.

Une fois encore, la guerre interrompt brutalement ces moments heureux, cet entre-deux insouciant et léger. L'Hôtel de Crillon, d'abord quartier général des forces alliées est réquisitionné par le commandement militaire allemand. Six ans d'épreuves terribles, de batailles effrayantes. Le 25 août 1944, Paris est enfin libéré. Le Général de Gaulle, héros de la France Libre, est nommé Président du gouvernement provisoire jusqu'en 1946. Il faudra attendre 1959 pour qu'il soit élu Président de la République, fonction qu'il occupera pendant dix ans.

Les Taittinger, une famille, une dynastie

Dès 1946, pressés d'oublier les pages obscures du conflit, de réparer la société éprouvée, entre visites diplomatiques, de courtoisie et commémoration, les V.I.P. du monde entier débarquent à Paris, se croisent sous les lambris de l'Hôtel de Crillon. Eleonor Roosevelt, veuve du président des Etats-Unis, le premier secrétaire général de l'ONU, le général Leclerc, entré quelques mois plus tôt en conquérant à la tête de la deuxième D.B. (Division Blindée) pour libérer la capitale, le roi d'Afghanistan, celui du Maroc, de Jordanie, les présidents du Brésil, du Liban... Un défilé d'hôtes remarquables qui tous jouissent avec bonheur de la situation exceptionnelle de l'hôtel, de son confort, de son style si français, si parisien. Un palace dont les hôtes loin de vivre reclus guettent les bruits de la ville. Pour preuve, ce jour de 1954 où, remué par le vibrant appel de l'Abbé Pierre dénonçant la condition des plus pauvres, Charlie Chaplin invite le religieux à l'Hôtel de Crillon pour lui remettre 2 millions de francs. En 1954, Pierre Taittinger, est élu Président de la Société du Louvre, l'Hôtel de Crillon tombe dans son escarcelle. La famille Taittinger réputée pour sa Maison de champagne succombe aux charmes du palace.

La ville et ses habitants revivent, s'étourdissent, adoptent de nouveaux codes, de nouvelles modes. L'Hôtel de Crillon participe à ce mouvement d'émancipation, de renaissance. En ses salons défilent les collections avant-gardistes de Pierre Cardin puis les minijupes colorées de Mary Quant, créatrice britannique. Marie-Antoinette, assurément, les aurait adoptées dans le secret de son boudoir. Comme elle aurait aimé côtoyer Andy Warhol, roi de la pop, hôte fidèle et honorer de sa présence le Bal des Débutantes, organisé dès 1992 sous les ors du palace.

En 1982, sous l'impulsion de son président d'alors Jean Taittinger, l'Hôtel de Crillon subit un sérieux lifting. Jean-Loup Roubert, architecte en chef des Monuments Historiques coordonne et supervise les travaux. Jean Taittinger sollicite son amie la créatrice Sonia Rykiel pour revoir la décoration. Lui donner du peps. Elle appose sa patte en jaune et rouge, version Art Déco. Et César, le sculpteur dessine un bar monumental incrusté de miroirs à facettes. Autre temps, autre goût, autre style. Le XVIIIe, hormis dans les parties classées, disparaît peu à peu au gré de ces rénovations qui se juxtaposent, troublant les repères. Plus que jamais, à l'instar des présidents et des rois, les stars et les mannequins posent leurs malles dans les suites avec vue. Générique impressionnant : Peter Falk, Gene Kelly, Grace Jones, Faye Dunaway, Pavarotti, Madonna, Michael Jackson, Bernstein qui séjourne dans sa suite... Lors de la commémoration grandiose du bicentenaire de la Révolution le 14 juillet 1988, la Présidence de la République convie de nombreux chefs d'Etat hébergés au palace.

Cinquante ans après son acquisition, la famille Taittinger, pour cause de succession délicate, vend ses parts de l'Hôtel de Crillon à Starwood Capital Group, qui cinq ans plus tard les cède à un membre de la famille royale d'Arabie Saoudite.

Le 31 mars 2013 l'Hôtel de Crillon ferme ses portes pour la plus grande restauration de son histoire sur 16 740 m^2. Et nous, on aime la restauration du Crillon. Miam !

Calamar farci, pesto d'ortie

1 calamar
Lard de Colonnata
Coulis d'Orties (pesto)
Meringue citron
Tentacules au saté
20g Pignon de pin
200g d'Ortie
5cl Huile d'olive
40g Parmesan

Préparer le calamar en enlevant sa peau et bien le nettoyer.

Préparer un coulis d'ortie

• Bien blanchir l'ortie, le refroidir, bien l'égoutter et mixer avec du parmesan râpé, de l'huile d'olive et des pignons de pin préalablement torréfiés. Passer le au chinois étamine et mettre en pipette pour le dressage.

Préparer les deux farces fines qui serviront de patron pour le moulage du calamar, l'une blanche et l'autre noire.

Farce fine blanche
500 g de calamar
210 g de crème liquide

• (utilisation d'un Robot coupe préférable = moins de frictions et d'échauffement). Passer au tamis et faire refroidir dans un cul de poule à glace. Réserver au frais ajouter de la crème pour obtenir une consistance "beurre pommade" .

Farce fine noire
500 g de calamar
210 g de crème liquide
3 g d'encre de seiche

• (utilisation d'un Robot coupe préférable = moins de frictions et d'échauffement). Passer au tamis et faire refroidir dans un cul de poule à glace. Réserver au frais.

• Marche à suivre pour le montage du calamar (patron chef), d'abord on étale la farce fine noire sur un Silpate, on bloque l'appareil et on étale par-dessus la farce fine blanche une fois que la noire est dure en utilisant le patron découpé. Filmer la plaque et cuire 10" au vapeur à 90°, laisser refroidir avant démoulage.

Farce du calamar

• Mettre le reste du calamar dans une solution de lait avec 30% de sel pendant une heure environ (cela attendrira la chair et le salera). Egoutter le, et faite le fumé pendant 10". Bloquer des morceaux deux à deux. Et tailler les à la machine à jambon (épaisseur 2), ensuite refaite fumer pendant 15" les tagliatelles. Faire cuire celle-ci dans un bain marie légèrement tiède (pour garder une texture de tagliatelles et pas que le calamar se recroqueville) avec de l'huile d'olive, débarrasser aussi tôt sur une plaque et mélanger y du lard de Colonnata lui aussi tailler à la trancheuse (épaisseur 2) et retailler en tagliatelle. Assaisonner sel, poivre et huile d'olive. Façonner cette farce (film, poche pâtisserie) pour obtenir un cône, ce qui facilitera le futur montage. 50 g de calamar pour 5 g de lard de Colonnata.

Meringue au citron
120 g blanc d'œuf frais
100 g de sucre, monté au batteur
à la fin 80 g de jus de citron jaune

• Façonner en bâton avec une poche pâtissière et mettre au four a 90°c pendant 1heure.

• Préparer les tentacules et les supions, en enlevant la partie dur et en ne gardant que de belles pointes, faire revenir à l'huiles d'olive et Saté.

• Monter le calamar en moulant le montage farce fine blanche et noire autour du montage farce du calamar. Filmer et serrer pour que lors de la réchauffe à 70° en vapeur.

• Préparer une huile de Saté : Mixer ensemble huile de pépin de raisin, sel, poudre de Saté et passer au chinois. Mettre en pipette pour le dressage

Terrasse de suite Bernstein

Le Champignon de Paris

1 colis de champignons de Paris
500 g de champignons Enoki
500 g de champignons iringi
500 g de mini champignons de Paris
Noisettes
Cardamone noire
250g beurre
Chapelure de pain
Sucre glace
2 feuilles de Gélatine
Xantan

Espuma Champignon de Paris :

Laver, brosser et couper les pieds sales des champignons de Paris. Emincer les Champignons de Paris et disposer ceux-ci dans une casserole, pour 1kg de champignons verser 1litre d'eau, puis cuire à feux doux pendant 4 heures. Filtrer l'eau de champignon et la faire réduire de moitié en ajoutant 500g de crème liquide. Faire fondre 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide puis ajouter à la préparation, avec 2g de xantan, bien filtrer le tout et mettre dans un siphon avec 2 cartouches à gaz, puis bien mettre au frais.

Noisette :

Prendre les noisettes, les plaquer et les faire torréfier au four à 200°C jusqu'à obtenir
une couleur blonde. Plaquer les noisettes sur une plaque froide afin de stopper la
cuisson et la coloration et laisser refroidir.
Séparer les noisettes pour mixer et les noisettes qui seront coupées en deux et en quatre.

Terre de noisette
Réaliser les pesés
250g de beurre
160g de chapelure de pain de mie
150 de poudre de noisette
10g de sucre glace

Mélanger l'ensemble à l'aide du batteur Kitchen'Aid équipé du crochet, et laissé tourner
afin d'obtenir une pâte de type crumble. Plaquer le crumble sur plaque pourvu de papier cuisson, cuire à 150° pendant 20 minutes. A la sortie du four débarrasser le crumble sur marbre afin de le faire refroidir.

Dressage

Mousse de champignon au siphon

Eclat de noisettes

Champignons en quartier revenu au préalable au vinaigre de xerez
Mousse de champignon au siphon
Terre de Noisette
Dressage des champignons Enoki

Cardamone râpée (que l'écorce)
Fleur de Sel.

Le salon Marie-Antoinette

Ris de veau - Glacé

Jus de veau
2 kg de parure et os de veau
2l de fond blanc de volaille
75g d'échalotte
2 branche de thym
1 gousse d'ail

Faire revenir les parures et les os de veau dans une casserole avec de l'huile de pépin de raisin. A coloration ajouter la garniture et faire revenir l'ensemble.
Ajouter le fond blanc, écumer le jus.
A mi-hauteur, chinoiser et faire réduire l'ensemble du jus à consistance.

Boudin de ris de veau

Blanchir un ris de veau, éplucher le, et le rouler en ballotine.
Laisser prendre au frigo.

Crispy ris de veau

Blanchir un ris de veau, éplucher le et hacher le au couteau.
Par la suite, faire revenir le ris de veau hachés avec de l'huile de pépins de raisin.
Lorsque les ris de veau sont colorés venir ajouter 50g de beurre, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym.
Faire confire le ris de veau.
A coloration, égoutter les ris de veau et venir l'étaler entre deux feuilles de film, afin d'avoir une hauteur de 5mm.
Faire prendre au frigo.

Farce fine
200g de blanc de volaille
200g de crème liquide
1 blanc d'œuf

Dégraisser et dénerver les blancs de volailles, tailler en morceau.
Mixer les blancs de volailles jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Ajouter la crème liquide, mixer.
Lorsque la consistance est lisse, ajouter le blanc d'œuf et mixer rapidement.
Passer au tamis et étaler la farce fine sur une feuille silpat, filmer par la suite, et faire cuire en four vapeur a 86°C pendant 8 minutes.

Montage

Etaler une feuille de film plastique, déposer la farce fine, a la suite le crispy ris de veau, et le boudin ris de veau.
Rouler l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un boudin.
Faire cuire en four vapeur pendant 1h30 à 83°C.
Lorsque la cuisson est terminée finir le glaçage sur le dessus avec le jus de veau.

Pépite vacherin
abricot - amande

Meringue soufflée (g / portion)
100gr de blancs d'œufs
0.5gr de sel fin
150gr de sucre semoule
25gr de poudre d'amande
50gr de brisure d'amande torréfiée

Torréfiée les amandes blanche entière à 150°C pendant environ 10min. Refroidir puis hachée les amandes afin d'obtenir des brisures.
Chauffer les blancs, le sucre et le sel à 50°C au micro-onde et monter au batteur texture bec d›oiseau. Incorporer les brisures d'amandes hachées et étaler sur plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Cuire à 90°C au four ventilé pendant environ 3h. Refroidir puis hacher au couteau des éclats de meringue.

Meringue Pépite
100gr de blancs d'œufs
150gr de sucre semoule
0.5gr de sel fin

Chauffer les blancs, le sucre et le sel à 50°C au micro-onde et monter au batteur. Pocher en dôme régulier sur les éclats de meringue soufflée puis parsemer l'ensemble d'éclat de meringue. Déplacer le dôme de meringue sur plaque cuisson recouvert d'un tapis siliconé. Cuire environ 1h à 90°C puis évider l'intérieur des meringues à l'aide d'un emporte-pièce et d'une cuillère. Sécher les meringues environ 25 minutes à 90°C.

Pulvérisation or :
50gr d'eau chaude
6gr de colorant or effet paillet
0.5gr de colorant hydrosoluble jaune citron

Mélanger tous les ingrédients et pulvériser les pépites de meringue à l'aide d'un pistolet à nappage.
Laisser sécher les pépites de meringue 1 heure au four à 60°c.

Comptée abricot :
550gr d'abricot bien mûre
80gr de miel de fleur
80gr de sucre semoule
1/2 jus de citron jaunes

Dénoyauter les abricots.
Mettre tous les ingrédients dans un sac sous vide et cuire 2h à 90°C. Refroidir puis mixer en laissant quelques morceaux.

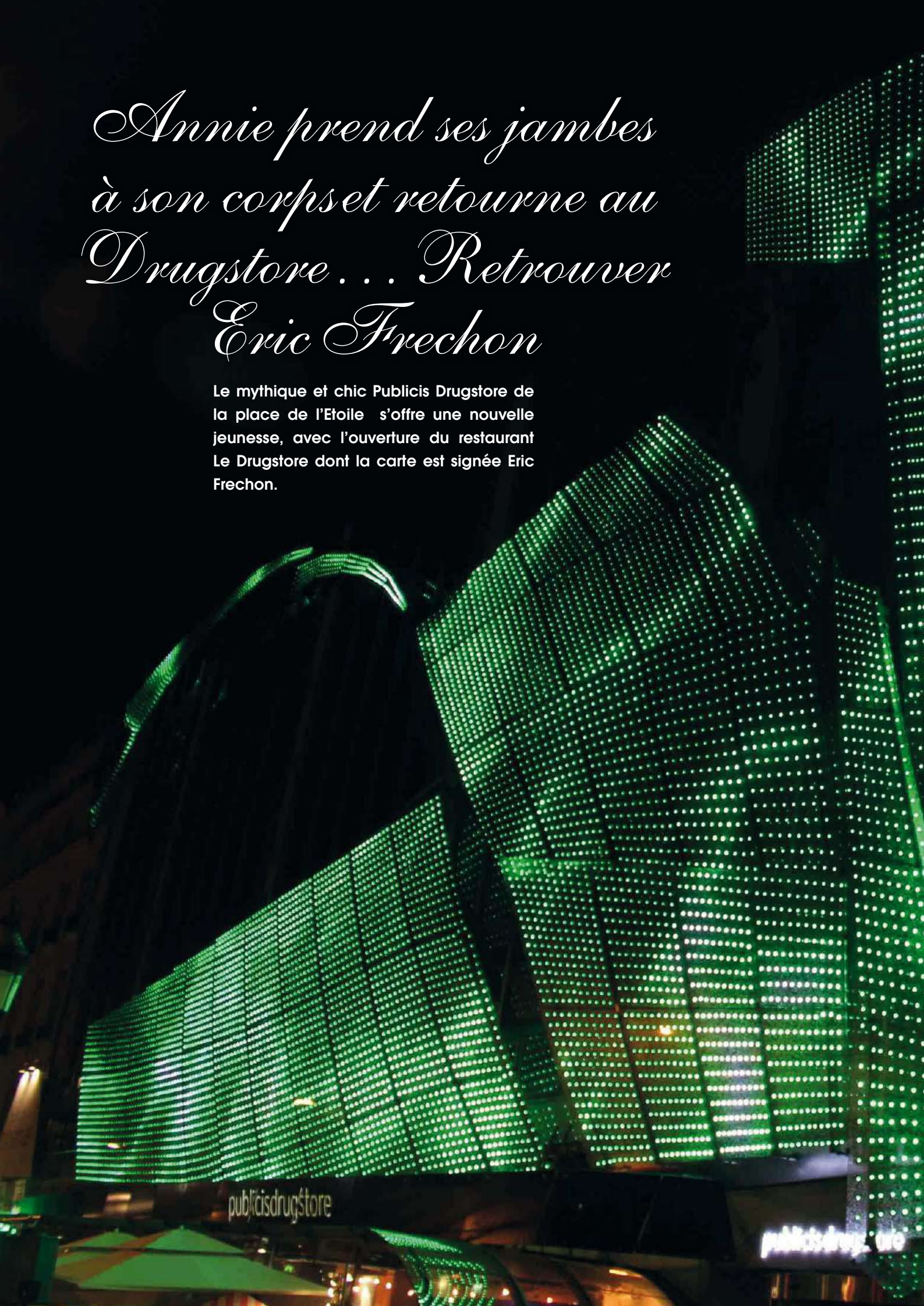
Crème glacée amande :
235gr d'eau
128gr de sucre semoule
321gr de lait entier
214gr de poudre d'amande blanche

Porter à ébullition l'eau, le lait et le sucre.
Ajouter la poudre d'amande blanche, filmer et laisser infuser 10mn.
Filtrer à l'aide d'un torchon afin de récupérer le maximum d'infusion sans la poudre d'amande.
Turbiner et réserver au congélateur à -14°c.

Montage et finition :
Disposer dans l'assiette un disque de comptée abricot. Chemiser les pépites de meringue avec de la comptée d'abricot, puis garnir avec de la crème glacée amande. Déposer la pépite garnie sur la comptée d'abricot.

Annie prend ses jambes à son corps et retourne au Drugstore . . . Retrouver Eric Frechon

Le mythique et chic Publicis Drugstore de la place de l'Etoile s'offre une nouvelle jeunesse, avec l'ouverture du restaurant Le Drugstore dont la carte est signée Eric Frechon.



Eric Frechon

© Nathalie Carnet

Finis les petits minets qui mangeaient leur Ronron au Drugstore. Le chef triplement étoilé invite à un nouveau voyage en restant fidèle à l'esprit d'un lieu éternellement en mouvement. Du cru au cuit. De la baguette beurre au millefeuille signature. De l'iconique croque- monsieur au tartare bœuf caviar. Là où le temps se réinvente dans l'audace et la création : "tout demain se trouve déjà au drugstore..." Une manière pour un lieu mythique, emblématique et si parisien, de réaffirmer son ADN. Car c'est en 1958, sous l'impulsion de Marcel Bleustein-Blanchet qu'est né le drugstore Publicis. Premier magasin ouvert sept jours sur sept, il célèbre depuis sa naissance Paris comme la capitale de tous les désirs. Un lieu unique, où l'on peut sur un coup de tête, s'offrir une bouteille de champagne à minuit, un gadget dernier cri autant que des disques, une pochette d'allumettes et de l'aspirine. C'est plus qu'une adresse. C'est une institution toujours en mouvement. Une griffe autant qu'un rendez vous.

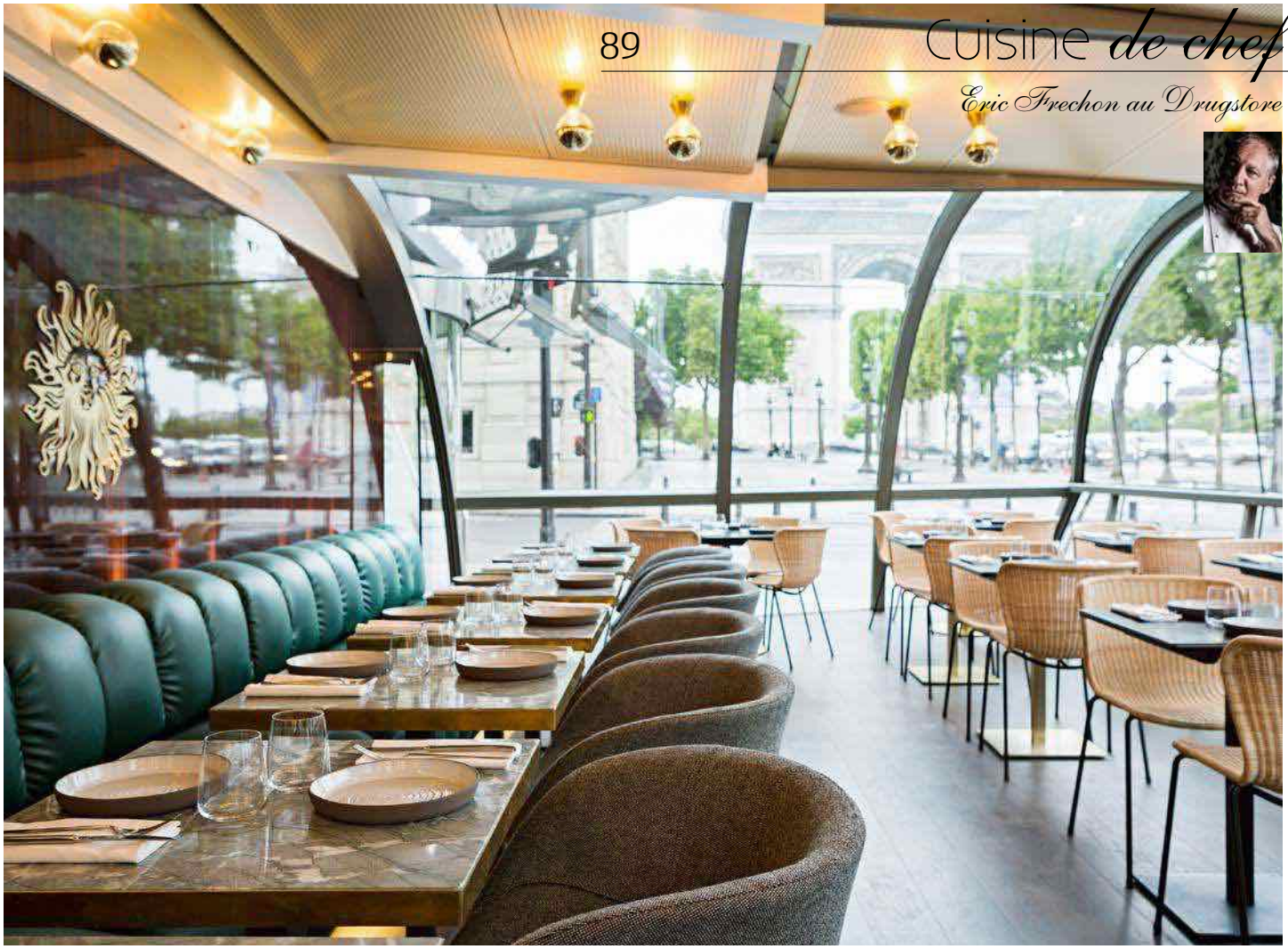
« C'est un lieu de rencontre parisien. Je me suis imprégné des archives, et surtout de mes souvenirs. Le drugstore, j'y allais après le travail. A l'époque, je faisais mes classes dans les cuisines de Taillevent, puis à la Grande Cascade et au Bristol. J'étais un provincial. Et le drugstore c'était branché, avant-gardiste. On avait la sensation de toucher un peu des Etats Unis. Le lointain devenait accessible. Moi, j'étais commis...

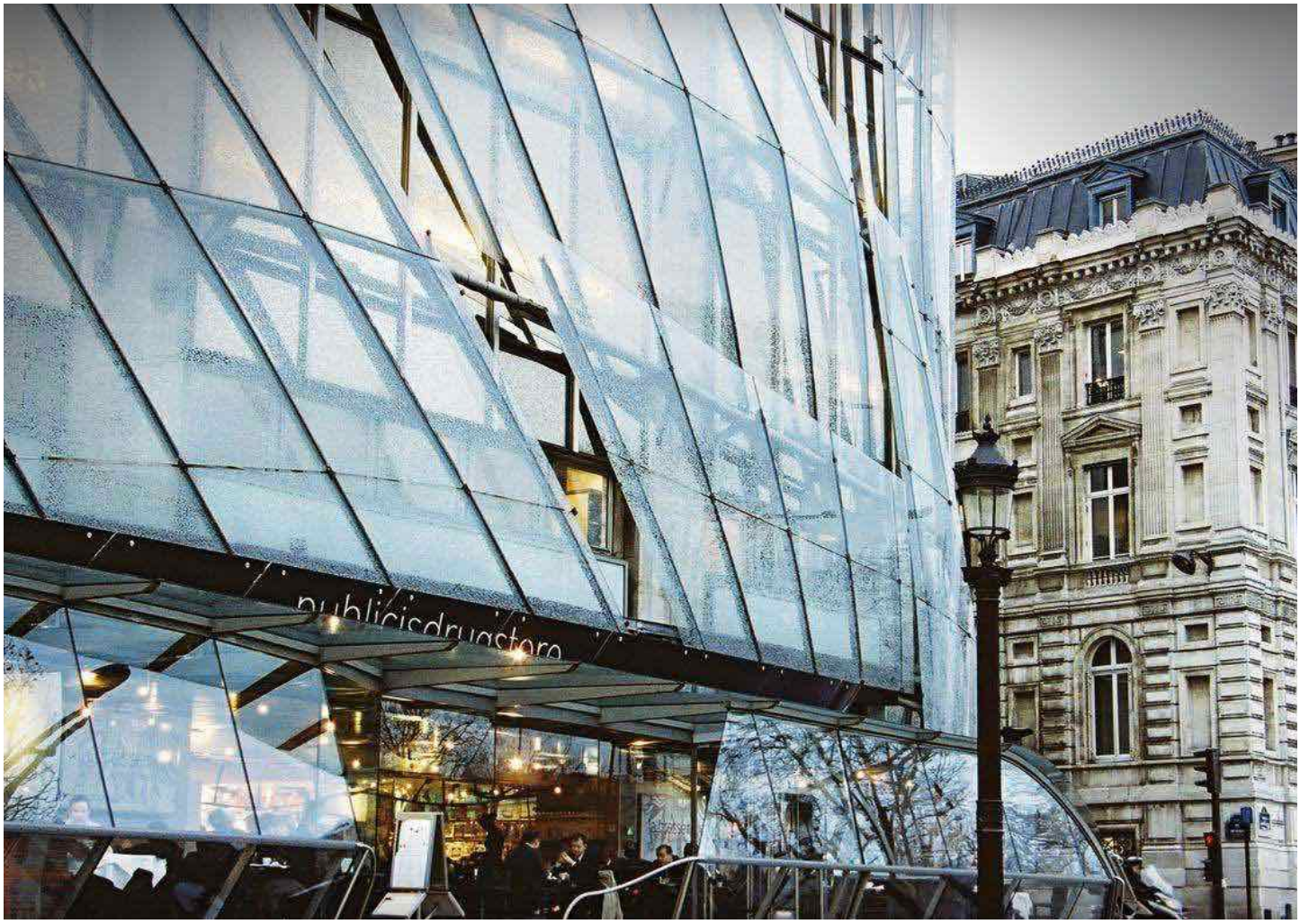
Le Drugstore est un hôtel sans chambre qui vit du matin au soir. J'ai essayé de garder une identité forte, tout en la rendant contemporaine. Avec sa cuisine et sa pâtisserie ouvertes, j'ai opté pour la cuisine cinéma, un signe de confiance.

J'ai mis à la carte tout ce que j'ai envie de partager. Je casse les codes et joue avec le cru et le cuit. Sublimer le même produit pour en offrir deux goûts différents, une version «nue» qui révèle sa nature, une version travaillée, plus gourmande. Je fais venir des viandes japonaises, irlandaises, australiennes. En proposant du bœuf cru découpé comme un cœur de saumon ou de thon. La bonne cuisine ne masque pas les produits : elle les met en valeur. Le restaurant du Publicis-drugstore ne se prête pas aux mijotés, c'est une cuisine d'expert, de cuisson et d'assaisonnement d'exception. Elle magnifie les bons ingrédients, comme les envies irrésistibles et gourmandes.»

ERIC FRECHON, LA STORY :

1963 Naissance à Corbie (Somme)
2008 Chevalier de la Légion d'Honneur
2009 Obtient la 3e étoile pour Le Bristol à l'Hôtel Le Bristol, Paris
2010 Chef conseil du Mini Palais au Grand Palais
2013 Ouverture de Lazare, Gare Saint Lazare, Paris
2016 Chef conseil de L'Hôtel The Lanesborough, Londres
2017 Chef conseil du restaurant Le Drugstore, Paris




publicisdrugstore

Avocat, pamplemousse et king crabe, vinaigrette au miel

200g de King Crabe cuit
1 pamplemousse rose
1 pièce de sucrine
1 pièce d'avocat
20g de tomate cerise grappe
20g de mouron des oiseaux (fleurs à trouver en épicerie spécialisée, à remplacer par des pluches de cerfeuil si besoin)
80g de pomme Granny Smith
100g de vinaigrette au miel (détail de la recette ci-après)

4 personnes

Pour le King Crabe
Décortiquer le King Crabe, puis le tailler en médaillons de 30g légèrement biseautés. Réserver.
Pour le pamplemousse Lever les suprêmes du pamplemousse. Réserver.
Pour l'avocat
Préparer l'avocat en le coupant en deux dans le sens de la longueur, puis y détailler des tranches régulières. Réserver.
Pour les tomates cerises
Les découper en quartiers. Réserver.
Pour la pomme Granny Smith
La découper en quartier, puis y tailler des bâtonnets régulier d'1cm de longueur. Réserver.
Pour la sucrine
Laver et préparer la sucrine en préparant quelques feuilles et le cœur. Réserver.
Pour la vinaigrette au miel (pour 2L)
Mélanger les ingrédients suivants jusqu'à obtention d'un appareil homogène :

1L d'huile d'arachide
1L d'huile d'olive
90g de graines de coriandre
240g de miel (selon votre goût)
360g de vinaigre de Xérès
200g d'eau

Dans le fond d'une assiette, déposer trois segments de pamplemousse, 3 morceaux d'avocat, 3 morceaux de King Crabe, 4 quartier de tomate cerise, quelques feuilles de sucrine, et quelques bâtonnets de pomme Granny Smith.
Terminer le dressage en décorant l'assiette de quelques mourons des oiseaux (ou pluches de cerfeuil à défaut) et assaisonner à l'aide de 100g de vinaigrette au miel.
Rectifier l'assaisonnement si besoin à l'aide de sel et poivre.
Servir aussitôt.

Thon rouge cuit saignant, mariné citron et gingembre

10 personnes

1,2Kg de Thon Rouge (de préférence, Thon « Sako » de la Maison Nordique)
1 pièce de laitue
Pm Confit d'oignons (détail de la recette ci-après)
2 oignons
400g de sauce soja salée
125g de vinaigre de riz
90g d'huile de sésame
90g d'huile de pépin de raisin
90g d'huile de tournesol
30g d'eau
5g de sucre
Pm Condiment sésame et gingembre (détail de la recette ci-après)
40g de gingembre haché
20g de cebette (oignon nouveau)
15g de citronnelle ciselée très finement
10g de sésame noir
Quelques feuilles de shizo (basilic japonais : à se procurer en épicerie spécialisée)

Progression :

Pour le thon

Découper des tranches régulières de 0.5 cm d'épaisseur dans la longe du thon.

Poêler juste aller-retour les tranches de thon.
Déglacer les à l'aide de la sauce soja salée.
Laisser réduire de façon à laquer les tranches de thon.
Débarrasser en réservant le laquage en pipette.
Bien faire refroidir le thon au réfrigérateur.

Pour le confit d'oignons

Ciseler les oignons.
Dans un récipient, mélanger la sauce soja, le vinaigre de soja, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, l'huile de pépin de raisin, l'huile de tournesol, l'eau et le sucre, et mettre de côté dans une poche à douille.
Ajouter les oignons ciselés, et mettre sous vide durant 24h avant d'égoutter.
Réserver la préparation obtenue pour le dressage de l'assiette.

Pour le condiment sésame/gingembre

Tailler tous les éléments très finement, et les mélanger. Réserver.
Au fond d'une assiette, déposer la compotée d'oignons égouttée sur la longueur de l'assiette.
Déposer 10 fines tranches de thon sur la longueur de la compotée d'oignon, de façon bien linéaire.
Ajouter le jus de laquage
Déposer sur l'ensemble le condiment sésame/gingembre, puis terminer le dressage par quelques feuilles de shizo et du poivre mignonette.

Carpaccio de filet de bœuf
tandoori, menthe et yaourt

10 personnes

1,300 KG de filet de bœuf
1 barquette de coriandre cress
(à trouver en épicerie spécialisée)
50g d'huile d'olive
15g de tandoori
15g de saté
5g de sel
25g de jus de citron vert
6 feuilles de menthe
Fleur de sel
Mignonette de poivre
20g de gingembre
80g de noix de cajou
100g de yaourt nature
100g de pain noir

Pour le bœuf
Trancher le bœuf en fines tranches de carpaccio.
Pour la vinaigrette tandoori
Mélanger ensemble l'huile d'olive, le tandoori, le sel, et le jus de citron vert
Pour le yaourt à la menthe
Ciseler finement la menthe, puis mélanger au yaourt.
Pour les noix de cajou
Préchauffer le four à 180°C pendant 10 minutes, puis enfourner les noix de cajou disposer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'un papier cuisson, jusqu'à coloration des noix (environ 5 minutes)
Pour les chips de pain noir
Couper le pain en tranches très fines. Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson. Laisser cuire à 180°C pendant environ10 mn, jusqu'à obtenir un aspect croustillant.
Dressage :
Munissez-vous d'un cercle rond de diamètre 16/60 (à trouver dans les magasins spécialisés)
Dans une assiette plate, déposer le cercle au milieu, et venir y déposer la viande de bœuf, préalablement taillés en tranches fines.
Assaisonner à l'aide de fleur de sel, puis de la vinaigrette tandoori.
Disposer ensuite le yaourt à la menthe sur la préparation
Disposer ensuite quelques noix de cajou préalablement torréfiées, ainsi que le saté.
Au moment de servir, disposer quelques pousses de coriandre cress, fleur de sel, mignonette, et chips de pain noir.

Cabillaud
au plancton marin et salicornes

1 personnes

Cabillaud
1 morceau de cabillaud d'environ 200 g
1 g de phytoplancton marin (épicerie spécialisée)
Une pincée de piment d'Espelette
Beurre

Emulsion citronnée
50 g de beurre
10 g de citron confit, taillé en brunoise
30 g de jus de citron jaune
Une pincée de piment d'Espelette

Gnocchis et accompagnement
100 g de gnocchis
40 g de salicorne
Beurre
Sel et poivre

Dressage (facultatif)
Quelques feuilles d'oxalis

Préparation du cabillaud
Passer le cabillaud au gros sel pendant 10 minutes.

Pour l'émulsion
Emulsionner ensemble le jus de citron, le piment d'Espelette et beurre, puis ajouter la brunoise de citron confit.

Pour la cuisson du cabillaud
Dans un plat allant au four, déposer le cabillaud, et le recouvrir d'un peu de beurre, d'une pincée de piment d'Espelette et du phytoplancton marin détendu avec un peu d'eau.
Préchauffer votre four à 100°C, et enfourner le poisson pendant une dizaine de minutes pour obtenir une cuisson « nacrée ».
Ajuster la cuisson selon l'épaisseur du morceau (il faut que les chairs soient légèrement translucides à cœur)

Pour la cuisson des gnocchis
Les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante, les égoutter et les glacer dans le beurre citronné.
Ajouter les pousses de salicornes blanchies (portées à ébullition dans de l'eau salée) une fois, et corriger l'assaisonnement avec un peu de sel et de poivre du moulin.

Pour le dressage
Déposer les gnocchis et les salicornes glacées au beurre sur le dessus du pavé de cabillaud cuit « nacré ».
Napper du jus de cuisson, déposer l'émulsion de citron bien acidulée, et les pousses d'oxalis.

Ribs de porc laqué,
polenta crémeuse

10 personnes

3Kg de poitrine de porc
200g de Bourbon
400g de Ketchup
400g de sauce barbecue
100g de sauce soja salée
60g de piments chipotles (à trouver en épicerie spécialisée)
2 barquettes de mini-maïs
300g de polenta
800g de lait entier
100g de parmesan en poudre
2 barquettes de gros épis de maïs
Pop corn

Pour le ribs

Détailler la poitrine de porc en morceaux
Faire mariner une nuit les ribs de porc dans la préparation Bourbon/ketchup/sauce barbecue/sauce soja salé/ piments chipotles), puis faire cuire à 85°C pendant huit heures. (Comme des joues de bœuf)

Pour la polenta

Cuire la polenta avec le lait entier et ajouter le parmesan jusqu'à obtention d'une texture bien crémeuse et onctueuse.
Plonger les grands épis de maïs dans l'eau bouillante, et laisser cuire 10 minutes.
Egrainer les épis, puis mixer les grains.
Ajouter la préparation à la polenta crémeuse.

Pour les petits épis de maïs

Les plonger dans l'eau bouillante durant 10 minutes, puis les saisir 2 à 3 minutes à la poêle avec un peu de matière grasse.
Inciser l'épis de façon à découper de petits segments de grains de maïs dans l'épis.
Réserver.

Dressage :

Au moment de servir, réchauffer les ribs de porc pendant 8 minutes à 180°C avec la marinade.
Dans une assiette plate, venez déposer les deux à trois ribs, et nappez généreusement de la marinade.
Venez déposer une cuillère de purée de maïs à côté des ribs.
Terminer le dressage en ajoutant quelques grains de maïs, segments de maïs et popcorn sur les ribs.
Servir aussitôt avec un peu de ketchup à part.

Tous à la Maison des Bois chez Marc Veyrat

« Je suis un Homme nouveau qui réalise son rêve d'enfance sur les Terres de mes Parents ».

Un nouveau concept de la gastronomie. Qu'il soit à « la Nouvelle Maison de Marc Veyrat » près d'Annecy, à « La Ferme de mon Père » à Megève, ou « La Maison des Bois » à Manigod, Marc Veyrat fait preuve d'une créativité et d'un professionnalisme exemplaires. Il est aujourd'hui reconnu comme un Chef de renommée internationale : le Guide Rouge lui décerne 3 étoiles à l'Auberge de l'Eridan en 1995 et 3 étoiles à La Ferme de mon Père en 2001. Marc Veyrat cumule ainsi 6 étoiles. En 2001, le Gault Millau le consacre « toque d'exception », ses deux établissements bénéficient de la note 20/20.

Né à Annecy (Haute-Savoie) en 1950, Marc Veyrat a grandi dans la ferme familiale de Manigod à la Croix Fry à 1800 mètres d'altitude entre la Clusaz et le col des Aravis.

C'est lorsque sa grand-mère et sa mère eurent créé dans leur ferme des chambres d'hôtes pour chasseurs, que l'enfant terrible de la gastronomie, comme le surnommera plus tard Christian Millau, a pris goût à la cuisine.

Mais adolescent, le cursus normal d'un apprenti cuisinier est un échec. Il se fait chasser successivement de trois établissements, alors que les hôtels d'Annecy lui ferment leur porte au nez. Il retourne à l'âge de 19 ans à la ferme paternelle, devient berger et professeur de ski. Dix ans plus tard, en 1978, autodidacte il ouvre dans sa bergerie un petit bistrot au col de la Croix Fry, avec comme bases les odeurs de la cuisine familiale et les produits du terroir et comme livre de chevet, le livre de cuisine de Michel Guérard et Paul Bocuse. Il propose des recettes savoyardes mais aussi deux ou trois plats cuisinés.

En 1985, une opportunité se présente, il vend son auberge et ses moutons. Il achète une villa à Annecy et en 1986, il obtient une première étoile Michelin puis une deuxième en 1987. En 1989 et 1990, c'est le titre de cuisinier de l'année avec la note suprême de 19,5 au Gault Millau. L'année 1992 marque son installation à Veyrier du Lac, au bord du lac d'Annecy, dans un Relais et Châteaux de 11 chambres, « L'Auberge de l'Eridan ». En mars 1995, neuf ans après ses débuts dans la gastronomie, c'est la consécration : Marc reçoit sa troisième étoile et obtient le titre de « Chef de l'année ». Décembre 1999, ouverture de la 'Ferme de mon Père à Megève, réplique de la ferme de son enfance : avec ses 9 chambres équipées de spas.

En 2000, le Gault Millau le consacre Toque d'Exception et honore ses deux établissements d'un double 19/20.

Mars 2001, Le Guide Bibendum lui décerne 3 étoiles à La Ferme de mon Père à Megève. Il est donc le seul Chef au monde à avoir 2 fois trois étoiles. En février 2003, le guide Gault Millau lui décerne 'Pour un moment d'exception', la note de 20/20 à l'Auberge de l'Eridan. Il 'persiste et signe' en

attribuant également la note de 20/20 à La Ferme de mon père à Megève en 2004.
2006, le drame, accident de ski. Fatal. Immobilisation totale. Il vend la Ferme de mon Père à Megève et résiste à coup de morphine pour faire vivre l'établissement de Veyrier jusqu'en 2010 quand, il craque physiquement, abandonne la grande partie de ses activités et rends ses 2 fois 3 étoiles.
2013, Après trois ans de travaux, ouverture de la Maison des Bois, un nouveau concept de gastronomie et d'accueil personnalisé. Marc s'investit dans une Cuisine nouvelle et créative, pastorale et minérale où il prend en compte la préservation de l'environnement
Mars 2015, le drame absolu, un incendie gigantesque ravage l'établissement tout juste certifié 5*, Relais & Châteaux. Dans un élan de folie, il repart et reconstruit La Maison des Bois, aujourd'hui plus aboutie et encore plus gastronomique. Un véritable havre de paix gourmand et spirituel où la Nature est naturellement dans l'assiette. Une véritable ferme gastronomique et autarcique à 80%.
« Nous devons revenir aux valeurs essentielles, transmettre et partager cette philosophie avec les nôtres, nos enfants et petits-enfants. Quel privilège de parcourir au petit matin, avec l'ensemble de notre équipe, les sous-bois et les prairies à portée de main ! Sentir, humer, contempler, s'émerveiller à chaque pas. Calament, épilobe, épiaire, humus embaument nos cuisines dès neuf heures. Quel bonheur pour un cuisinier de travailler aussi près de la nature pour mieux la comprendre et la respecter !
La Maison des Bois - Col de la Croix-Fry - 74230 Manigod - Tél : 04 50 60 00 00

Gelée douce,
œufs de truite de Torrent,
Fleurette de basilic du jardin

32 g. d'œufs de truite
Gelée douce
1 feuille de gélatine
15cl. de bouillon de légumes
2g. de sel
2g. de sucre semoule
5cl. (50g.) de coteaux-du-layon
Fleurette au Basilic
12cl. de lait écrémé
1/2 écrémé
1 jaune d'œuf
1g. de sel
1g. de sucre semoule
3g. de feuilles de basilic
50g. de crème montée (bien serrée).
Montage et dressage
Quelques feuilles de basilic

Gelée douce

Mettre à ramollir la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide pendant 7mn. Chauffer le bouillon de légumes à 55°C. Saler, sucrer. Ajouter la gélatine ramollie et essorée, puis le vin. Remuer. Filtrer. Verser équitablement la préparation dans les verres et laisser pendant 1h au réfrigérateur.

Fleurette de basilic

Faire chauffer le lait. Pendant ce temps, battre énergiquement les jaunes d'œufs. Verser le lait chaud, mélanger et cuire à la spatule sur feu très doux, 8mn, (la crème ne doit jamais bouillir). En fin de cuisson, saler, sucrer. Ajouter alors les feuilles de basilic. Passer au Thermomix à 50°C, vitesse 6, pendant 2mn. Filtrer.
Refroidir la crème anglaise au réfrigérateur (15mn.) puis, avec une maryse, la mélanger intimement à la crème montée. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Garder au réfrigérateur dans une poche jetable munie d'une douille n°6. Retirer les verres du réfrigirateur et vérifier la consistance de la gelée. Déposer alors à la surface une cuillerée à café d'œufs de truite (8g. environ).
Recouvrir de fleurette de basilic sur 2 à 3 cm de hauteur. Ajouter des feuilles de basilic frais.

Secret

Remplacer les feuilles de gélatine par 20 g. de guimauve hâchée, cette dernière possède le même pouvoir gélifiant.

Mise en bouche,

Bar de méditerranée poélé sans graisse, yaourt blanc metisse

1 bar de 1kg.
32 grains de fleur de sel de Guérande
Sauce aux épices
20cl. de crème liquide allégée
25g. de yaourt nature
20cl. de bouillon de légumes
0.5g. de cannelle
1g. de macis
1g. de badiane
1g. de clou de girofle
1g. de cardamone verte
2g. de sucre semoule
1g. de sel
Dressage
4 bâtons de cannelle
4 badianes
4 macis
4 clous de girofle
1g. de cardamone verte

Ecailler, ébarber, vider et lever les filets de bar. Les désarêter soigneusement. Les parer en longueur côté ventre de façon à obtenir un filet bien droit. Rincer sous l'eau froide. Tailler 20 morceaux de 2cm. sur 1.5cm. et les garder au frais.

Sauce aux épices

Dans une russe, mettre la crème, le yaourt, le bouillon de légumes, la cannelle, le macis, la badiane, les clous de girofle et les graines de cardamone verte.

Faire réduire le tout de moitié. Transvaser la sauce dans le bol du Thermomix et faire tourner à 60°C, vitesse 6, pendant 2mn. Puis, laisser infuser pendant 15mn à couvert.

Assaisonner avec le sucre et le sel fin. Filtrer et verser dans la burette. Réserver dans un bain-marie à 45°C. Colorer, à sec, les 20 morceaux de bar dans une poêle antiadhésive, 1mn de chaque côté. Les retirer de la poêle, les recouvrir chacun de 8 grains de fleur de sel et les enfouir, pendant 4mn, dans une papillote d'aluminium pour perpétuer la cuisson.

Retire les morceaux de bar de la papillote. Les disposer équitablement dans chaque assiette, accompagnés de cannelle, de badiane, de macis, de clous de girofle et de cardamone verte. Tracer des points de sauce avec la burette.

Brochettes de canette,
veloutés de maïs et d'avoine, soufflé glace de yaourt

Souffle Glacé de yaourt
30cl. de bouillon de légumes
100g. de yaourt nature
2g. de sel
1g. de sucre semoule
10cl. de lait 1/2 écrémé
1 blanc d'œuf
Velouté de maïs
250g. de grains de maïs frais
15cl. de bouillon de légumes
20cl. de crème liquide allégée
10g. de glace de bouillon de volaille
2g. de sucre semoule
Velouté d'avoine
150g. d'avoine
15cl. de bouillon de légumes
20cl. de crème liquide allégée
10g. de glace de bouillon de volaille
2g de semoule
Brochettes
4 suprême de canette (400 à 500g)
3g. de sel fin
10 à 12 tours de poivre du moulin
Dressage
4 feuilles de roseaux
60 grains de maïs frais
2 tiges de renouée du Japon fendues dans le sens de la longueur
40g. d'avoine

Souffle glacé de yaourt

• Dans une casserole, faire réduire de moitié le bouillon de légumes avec le lait.

• Laisser refroidir avant d'ajouter le yaourt, le sel, le sucre et le blanc d'œuf. Fouetter énergiquement pendant 10s. Remplir 1 siphon muni d'une cartouche de gaz. Secouer vivement 1 à 2 mn. Stocker au réfrigérateur.

Velouté de maïs

• Dans une poêle antiadhésive, faire sauter à sec les grains de maïs pendant 4mn. Les réunir dans le bol du Thermomix avec le bouillon de légumes, la crème liquide, la glace de bouillon de volaille et le sucre. Faire tourner à 45°C.

Velouté d'avoine

• Dans une poêle antiadhésive, faire sauter à sec l'avoine pendant 3mn. Réunir dans le bol du Thermomix l'avoine, le bouillon de légumes, la crème liquide, la glace de bouillon de volaille et le sucre. Faire tourner à 45°C.

Cuisson des brochettes

• Saler, poivrer les 4 suprêmes de canette. Dans une poêle antiadhésive, les cuire à sec 2 mn. de chaque côté. Déposer sur du papier absorbant, puis les détailler chacun en 20 morceaux de 3cm sur 3 cm. Sur 4 brochettes, piquer 3 morceaux, sur les 4 autres, piquer 2 morceaux.

• Verser 4cl. de velouté de maïs dans 4 verres, 4cl. de velouté d'avoine dans les 4 autres. Secouer énergiquement le siphon avant de déposer le souffle glacé de yaourt par-dessus le maïs et l'avoine. Dresser 1 brochette de 3 morceaux dans les verres contenant le maïs. Poser par-dessus une feuille de roseau remplie de maïs frais. Dresser 1 brochette de 2 morceaux dans les verres contenant l'avoine et placer 1/2 tige de renouée du Japon remplie d'avoine.

Puits de tourteau,
Sabayon de bourse-à-pasteur des sommets

6 tourteaux de400 à 500g. pièce
10 cl. de bouillon de légumes
1g. d'agar-agar
4g. de sel
3g. de sucre semoule
0.3cl (3g) d'armagnac
5g. de concentré de tomates
Sabayon de Bourse-à-Pasteur
1.5cl (15g.) de bouillon de légumes
40g. de feuilles et fleurs de bourse-à-pasteur
1 jaune d'œuf
100g. de crème montée

• Cuire les tourteaux au four-vapeur à 1.19 bar pendant 2mn ou à l'anglaise pendant 10m. • Décortiquer, récupérer les chairs et le corail. • Réserver au frais. Conserver 4 coffres pour la présentation. Avec une paire de ciseaux, découper une forme ovale sur les dessus. Réserver au frais. • Dans le bol d'un Thermomix, réunir le bouillon de légumes et l'agar-agar. Faire tourner à 85°C, vitesse 4, pendant 10mn. Ajouter le sel, le sucre, l'armagnac, le concentré de tomates, la totalité du corail et la moitié des chairs récupérées (tenir le reste des chairs au frais).
• Mixer sans thermostat, vitesse 7-8mn, pendant 1mn. • Maintenir au réfrigérateur.

Sabayon de bourse-à-pasteur

• Chauffer le bouillon de légumes. Ajouter les feuilles et fleurs de bourse-à-pasteur. Hors du feu, laisser infuser pendant 10mn à couvert. Mixer.Filtrer.
• Dans le cul-de-poule, plonger dans le bain-marie à 45°C et monter au fouet un sabayon avec le jaune d'œuf et le bouillon de légumes infusé. Une fois monté, sortir le sabayon du bain-marie et le refroidir en le fouettant pendant 10mn.
• Avec une maryse, incorporer délicatement la préparation de chair et corail à la crème montée, puis incorporer cette dernière au sabayon ramené à température ambiante.
• A la fin, ajouter la chair réservée tout en gardant un peu pour la présentation. Garnir les 4 coffres de tourteaux avec le sabayon de bourse-à-pasteur. Placer quelques morceaux de chair de tourteau par-dessus. Ajouter une tige de bourse-à-pasteur.

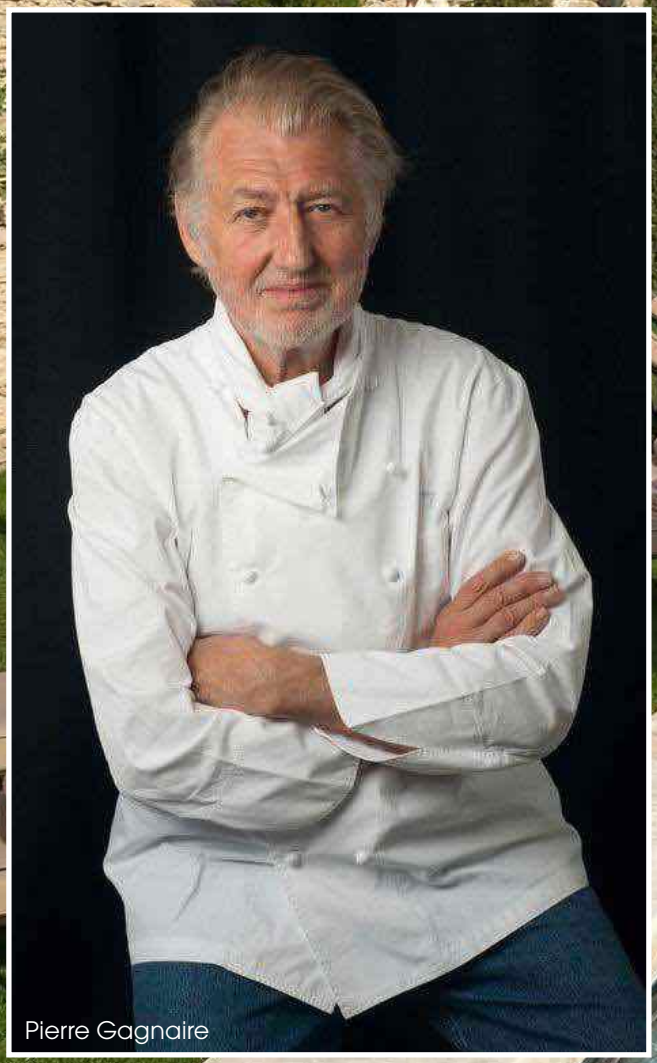
Chausson de Culs-de-Polets,
sorbets, arômes de noyaux

Sorbet aux noyaux de cul-de-polet
250g. de noyaux de cul-de-polet
7cl. (70g.) d'eau
Le jus de citrons
20cl. de sirop à 30°B
1 blanc d'œuf
Sorbet aux culs-de-polet
450g. de culs-de-polet dénoyautés
50g. de glucose
15g. de trimoline
30g. de sucre semoule
3g. d'anticristallisant
5cl. (50g) de jus de citron
Chaussons
200g de feuilletage inversé
450g. de culs-de-polet
32g. de sucre semoule
1 jaune d'œuf (pour la dorure)
Dressage
6 culs-de-polet (4 entiers dénoyautés et 4 moitiés)
10g. de brisures de caramel
8 noyaux éclatés avec l'amande

Sorbet aux noyaux (à préparer la veille)
Concasser au Thermomix les noyaux de cul-de-polet et les piler très finement. Mettre à bouillir l'eau, le jus de citrons et le sirop à 30°B. Ajouter les noyaux, laisser infuser une nuit entière à température ambiante. Le lendemain, filtrer. Verser le liquide dans le bol du Thermomix et mixer à 80°C, vitesse 6, pendant 2mn. Rectifier au besoin l'amertume avec un peu de sucre. Ajouter le blanc d'œuf.
Turbiner. Remplir chaque moule. Réserver au congélateur 30mn.

Sorbet au cul-de-polet
Cuire ensemble tous les ingrédients pendant 4mn. Filtrer au chinois troué afin de laisser passer un peu de pulpe et turbiner. Remplir chaque moule et réserver au congélateur 30mn.

Chaussons
Allumer le four à 220°C. Etendre la pâte feuilletée en 1 carré de 20cm de côté. Découper à l'emporte-pièce 4 cercles de 10cm. de diamètre. Les allonger en leur donnant une forme ovale de 20cm. de longueur sur 10cm. de largeur.
Disposer les culs-de-polet, peau contra la pâte, sur toute la surface, mais en laissant une marge de 1cm. tout autour. Saupoudrer chacun de 6g. de sucre. Retrousser et fermer chaque chausson en prenant soin d'imbiber les bordures d'un peu d'eau et de ne pas chiqueter un côté pour permettre au coulis de culs -de-polet de sécouler partiellement. Passer uniformément la dorure sur chaque chausson à l'aide d'un pinceau, pour obtenir une belle coloration et une belle cristallisation.
Mettre au four pendant 12mn. En milieu de cuisson, saupoudrer le dessus de chaque chausson avec 2g. de sucre.
Mettre un chausson dans chaque assiette. Placer un cul-de-polet en arrière. Parsemer de brisures de caramel (facultatif), poser 2 noyaux éclatés et disposer les sorbets démoulés. Servir aussitôt.



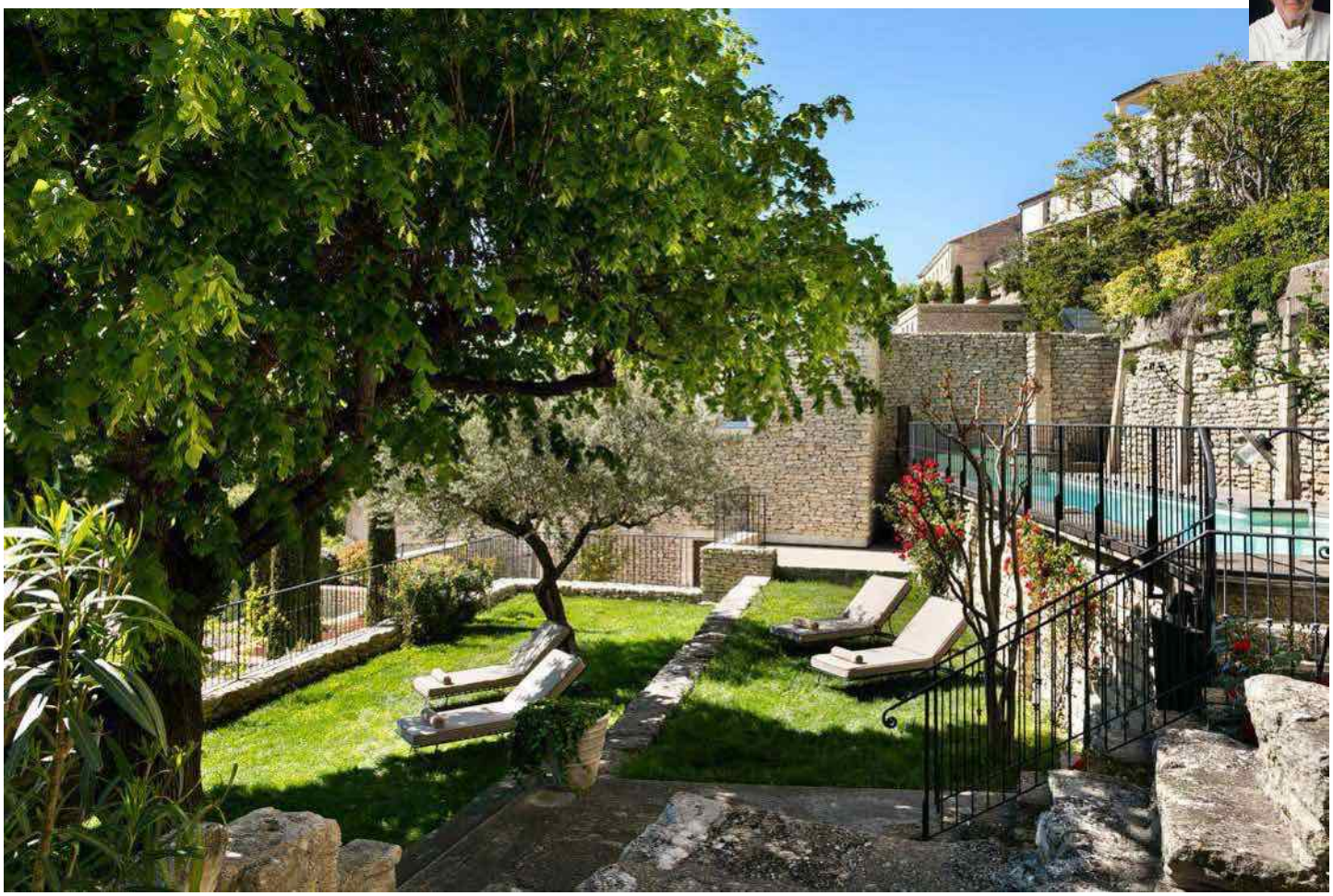
Pierre Gagnaire

La Bastide de Gordes avé Pierre Gagnaire

Juchée à flanc de roche, le désormais Palace Bastide de Gordes révèle avec authenticité la grandeur de son histoire seigneuriale. Empreinte de l'âme provençale et flamboyante du prestige de son héritage, elle suspend le temps dans un écrin magique grâce à sa vue exceptionnelle sur les Alpilles et les Monts de Vaucluse.

UN LIEU OÙ L'ÉLÉGANCE EST UN ART DE VIVRE ET LA TABLE UN PASSAGE OBLIGÉ.

Perché sur un piton rocheux haut de 300 mètres, Gordes, considéré comme l'un des plus beaux villages de France, défie le Luberon de sa beauté minérale. Il est dominé par un imposant château Renaissance, autour duquel s'enroulent ruelles pentues et maisons hautes. L'été, sur la place du marché, tomates et poivrons, olives et fromages de chèvre, pastèques et melons se vendent à prix d'or... mais avé l'accent chantant. En l'espace de cinquante ans, Gordes a ressuscité, non pas de ses cendres, mais de ses ruines. Un petit miracle initié par les peintres cubistes venus s'inspirer, sur les traces de Cézanne et Braque, des formes et des couleurs de la région. C'est André Lhote qui, le premier, s'est installé dans le village en 1938, suivi par Chagall et Vasarely, lequel a financé en partie la restauration du château. Artistes de tout poil, bobos parisiens, François Mitterrand, Georges Wolinski, Roman Polanski et happy few ont ensuite déboulé, transformant ce coin perdu en un lieu de villégiature prisé.
Sur la petite route sinueuse qui mène au village, au détour d'un dernier virage, on ne voit qu'elle, La Bastide de Gordes, accrochée à flanc de roche, dorée par le soleil, superbe avec ses murs en pierres sèches, ses terrasses et jardins suspendus en escalier. En plusieurs phases, cette demeure seigneuriale du XVI^{e} siècle, édifiée sur des remparts du Moyen-âge, a entièrement fait peau neuve. Un restaurant dernièrement étoilé au Guide Rouge qui invite à succomber aux saveurs inédites d'une gastronomie française réinventée par le chef et son équipe. Ici ; le Chef triplement étoilé rend hommage à la cuisine provençale en mettant à l'honneur et en sublimant les produits et saveurs de la région. Dans un cadre intime, une salle de huit tables vous attend et vous invite à venir partager un moment inoubliable et une expérience qui s'adresse à tous nos sens.
Deux autres restaurants proposant une cuisine provençale nous accueillent sur leur terrasse panoramique : « L'Orangerie » pour le déjeuner et « La Citadelle » pour le dîner.
Bercé la journée par le chant des oiseaux puis le soir par une musique d'ambiance en admirant la vallée à perte de vue. Magique...



Huître Tarbouriech,
crème Tonnato

Huître
4 pièces d'huîtres n°2
Eau de tomate
3 pièces de tomate
2 feuilles de gélatine
Sel

• Mixer les tomates avec une pincée de sel.
• Dans un saladier, mettre une passoire recouverte d'un torchon propre et verser le coulis de tomate à l'intérieur. Refermer le torchon sur lui-même et placer un objet afin de faire pression sur le torchon. Garder l'ensemble une nuit au réfrigérateur.
• Le lendemain, récupérer l'eau de tomate, la faire chauffer un peu pour faire fondre la gélatine que l'on aura réhydratée dans de l'eau froide.
• Rectifier l'assaisonnement et mouler dans des assiettes au froid.

Crème Tonnato
20g de jaune d'oeufs
10g de moutarde
1c à café de vinaigre de Xéres
125g d'huile de pépins de raisin
65g de thon germon
20g d'anchois
5g de câpres
25g d'eau
PM sel, poivre

• Commencer par faire une mayonnaise en mélangeant le jaune d'oeuf avec la moutarde et le vinaigre. Monter avec l'huile de pépins de raisin.
• Mixer ensuite la mayonnaise avec le thon, les anchois et les câpres. Ajouter l'eau à la fin et assaisonner.

Burrata crémeuse au basilic, pâte de coing

Burrata
Mixer la burrata et ajouter des perles de tapioca cuites
Pâte de coing
2 pièce de coing
1 l d'eau
300g de sucre semoule
Epices
badiane, cannelle, poivre à queue, baie de genièvre, girofle
4 oranges (récupérer seulement les zestes)
4 citrons (récupérer seulement les zestes)

- Eplucher les coings en gardant bien la peau et les pépins et les laisser s'oxyder 12h à l'air libre.
- Faire le sirop avec l'eau et sucre.
- Faire 2 bourses : l'une avec la peau, les pépins et les zestes d'agrumes et l'autre avec le mélange des épices.
- Mettre les morceaux de coing avec les deux bourses et le sirop à cuire dans une casserole à couvert, jusqu'à ce que les coings soient bien cuits et le sirop un peu réduit.
- Egoutter et mixer les coings avec un peu de sirop pour en faire une pâte.

Gâteau de foie gras
de canard

Gâteau
90g de foie gras de canard
60g de blanc de volaille
30g de jaune d'oeuf
30g de blanc d'oeuf
190g de crème
PM sel
PM poivre

• Dans un blinder, mixer soigneusement blanc de volaille et foie gras ; laisser refroidir. Incorporer jaunes blancs d'oeufs puis ajouter la crème peu à peu ; assaisonner puis passer cette crème au tamis.
• Rectifier l'assaisonnement.
• Mouler dans des moules individuels antiadhésifs et cuire en bain marie dans un four à 120°C pendant 30 minutes.

Croquettes de pomme de terre,
miel de lavande et pignons de pin

Panade
125g d'eau
70g de farine
40g de beurre
10g de miel de lavande
PM sel, poivre et muscade
Appareil
500g de pomme de terre
180g de panade
50g d'oeuf
PM pignons de pin

• Laver les pommes de terre et les mettre sur du gros sel, enfourner dans un four à 180°.
• Une fois cuites, passer la chair des pommes de terre au tamis.
• Mettre l'eau et le beurre à chauffer, ajouter ensuite la farine et faire cuire sans cesser de remuer.
• Assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade.
• Dans un batteur, mélanger avec l'aide de la feuille, la panade et la pulpe de pomme de terre. Ajouter les oeufs et le miel en dernier, puis rectifier l'assaisonnement.
• Avec cet appareil, faire des boules de taille équivalente et les rouler dans les pignons de pin.
• Faire prendre au congélateur.
• Faire frire les boules de pommes de terre dans de l'huile à 180° C, les égoutter et saler légèrement.

Carpaccio de boeuf / boeuf

Daube de boeuf
2 pièces de joue de boeuf
1 oignon
2 carottes
1 branche de cèleri
3 gousses d'ail
1 feuille de laurier
2 branches de thym
1l de vin rouge

• PM sel, fécule beurre, huile, parmesan
• Dans une cocotte, mettre à chauffer l'huile et colorer les joues de boeuf sur toutes les faces. Débarrasser et mettre à cuire la garniture aromatique préalablement taillée en morceaux.
• Une fois que la garniture commence à cuire, remettre les joues de boeuf puis mouiller avec le vin rouge. Ajouter un peu d'eau si besoin pour recouvrir presque totalement les joues. • Cuire à couvert au four à 160°C, jusqu'à ce que les joues soient fondantes, environ 2 heures.
• Egoutter la viande, puis filtrer le jus de cuisson.
• Faire réduire de moitié, lier la sauce avec un peu de fécule et monter au beurre.
• Tailler la viande en petits morceaux et la mélanger avec la sauce chaude.
• Servir et ajouter quelques copeaux de parmesan.

Crème anglaise
au sésame noir, confiture de figue et sorbet cassis

Crème

350g de lait
80g de crème
75g pâte sésame noir
75g de jaune
100g de sucre

• Faire chauffer la crème et le lait, blanchir le sucre avec les jaunes d'oeuf, puis verser par-dessus le liquide chaud, bien mélanger et remettre à chauffer à feu doux en remuant. Arrêter la cuisson avant l'ébullition, une fois que le mélange s'est épaissi.
• Mixer avec la pâte de sésame noir et mettre à refroidir.

Confiture de figue

1kg de figue fraiche
1,2kg de sucre semoule

• Faire macérer les figues coupées en morceaux avec le sucre pendant 4 heures, puis mettre à cuire à feu doux et laisser mijoter jusqu'à l'on obtienne on consistance sirupeuse.

LE KIOSK
UNE EXPÉRIENCE INNOVANTE

LeKiosk

Une nouvelle expérience de découverte de magazines.

Grâce à LeKiosk, bénéficiez d'une lecture en haute définition et d'une navigation fluide, précise et esthétique. Retrouvez un catalogue de plus de 1000 magazines pour satisfaire toutes vos passions et bénéficiez de recommandations personnalisées.

Disponible sur App Store

Google play

1 mois d'essai offert sur www.lekiosk.com

Chez votre *marchand* de JOURNAUX

LE MEILLEUR ROBOT KENWOOD

Vous êtes un passionné de cuisine et de pâtisserie ?

Le robot Titanium vous permettra de réussir toutes les recettes tendances, mais également toutes vos recettes préférées !

CHEF
TITANIUM

www.kenwood.fr

KENWOOD