

n°47

# Cuisine

# a&d

d'aujourd'hui et de demain

## 100 pages de *recettes* de *chefs* étoilés

L 19107 - 47 - F : 9,90 € - RD



*Une nouvelle  
année légère &  
gourmande*

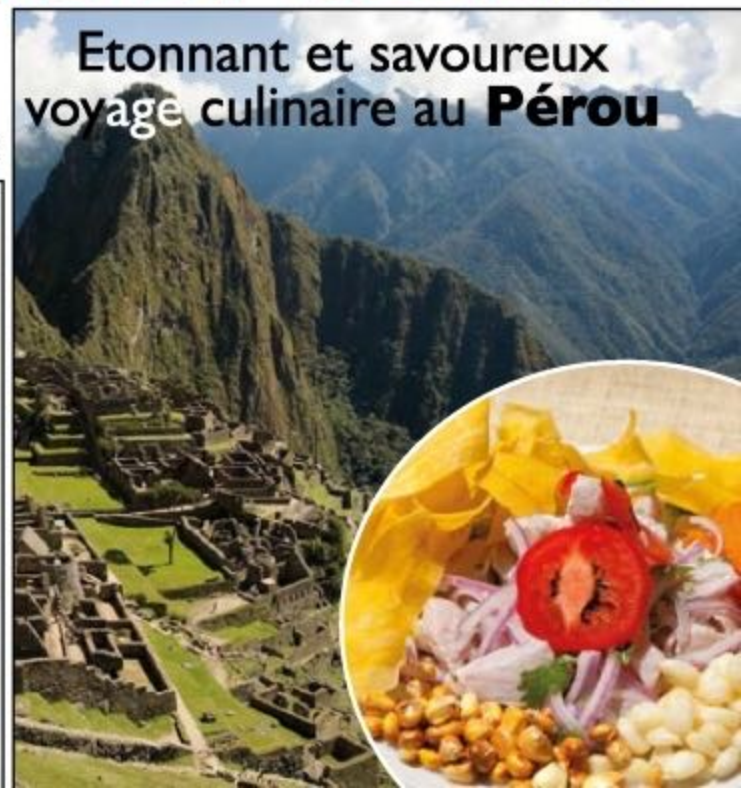
## ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHIC...

**Alan Geaam :**  
très grand de 2018 !

Pâtisseries fondantes et  
croquantes avec  
**Cyril Lignac**

**Gérald Passedat**  
célèbre les 100 ans de sa  
mythique table marseillaise

Etonnant et savoureux  
voyage culinaire au **Pérou**





# 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](http://www.ateliercuisinead.fr)  
et par téléphone au 01 53 66 10 01

Merci à :



Haier



MAUVIEL 1830

FRANKE

gorenje

LIEBHERR

KENMOOD

Jean Dubost



CANDY







## ***Bonnes résolutions pour 2018***

1 – Mincir => manger moins => ne plus goûter les bonnes choses => devenir frustré => devenir aigri => devenir un moins que rien => devenir djihadiste. Finalement, non, pas mincir. Halte à la dictature du XS !

2 – Parler aux imbéciles. Audiard recommandait de ne pas parler aux cons parce qu'il ne faut pas les instruire. Henri de Montherlant considérait que « N'avoir que des amis c'est une affaire de commerçants, se faire des ennemis c'est une obligation d'aristocrate. » => cessons de commercer avec les imbéciles et gardons tête haute et mains propres. C'est toujours mieux pour se mettre à table.

3 – adopter la mode slow life. Il faut reconnaître que sur ce point, la mode tombe bien. Le stress stocke les mauvaises graisses (ce n'est pas un alexandrin).

4 – Cesser de dire que c'est bon alors que ça ne l'est pas. Mais est-ce vertueux ?

Les enfants et autres irresponsables sont exemptés de répondre à cette problématique. Restent les plus de 15 ans sains d'esprit.

Grande question qui en appelle aux concepts de diplomatie, légitimité au prononcer de sentences gustatives, philosophie (« qu'est ce qui est bon pour toi et pour les autres ? »), savoir vivre ensemble et appétence pour la vie d'ermite.

Lors d'un prochain dîner chez vos amis, osez dire à la maitresse de maison la vérité sur la qualité des mets servis (s'il sont mauvais, mais ils le sont souvent). Passé un lourd moment de stupeur difficile à vivre sur l'instant, le long terme verra inmanquablement le cercle de ceux qui oseront vous inviter se rétrécir proportionnellement à vos sincères saillies.

L'hypocrisie est donc un facteur d'intégration dans la vie sociale.

Si on ne dit pas que c'est mauvais, est-on obligé de manger alors que ce n'est toujours pas bon ?

On peut déconnecter ses actes de ses dires. On peut déclamer un tonitruant : « C'est délicieux ma chérie » sans toucher un gramme du contenu de l'assiette. (Chez les crétins de Koh Lanta c'est l'inverse : ils hurlent que c'est mauvais en bouffant n'importe quelle saleté qui leur tombe sous la dent malodorante). On atteint alors le niveau suprême et visible de l'hypocrisie.

Mais c'est socialement admis. Et ça finit dans la gamelle du chien qui remue la queue ou prédigéré sur les espadrilles de Denis Brogniart hurlant son fameux « go ! » en remuant... des bras !

Rappelons que partager son pain quotidien est un acte social essentiel et fondateur. Les graffitis de la grotte de Lascaux nous apprennent entre deux représentations de diplodocus que les hommes (et femmes) des cavernes prenaient ensemble leurs repas. Observons les candidats de Koh Lanta sur leur banc de sable ou un troupeau d'otaries sur la banquise : l'otarie et l'humain (si on peut regrouper sous cette appellation l'amas d'abrutis mal lavés aussi affamés qu'exhibitionnistes capables de tuer leurs congénères pour 15 grammes de riz pas cuit) ne sont pas faits – et n'aiment pas – se nourrir seuls. Car l'acte dépasse la simple fonction nutritionnelle et déborde sur les fonctions liées aux plaisirs gustatifs, visuels, olfactifs et celui de partager avec ceux que l'on aime. Comme Jésus Christ dans la scène de la Cène (où à part du vin et du pain, il n'y avait pas grand chose à se mettre sous la dent).

Jean-Christophe Florentin  
promoteur du beau et du bon



# Cuisine | a&d Sommaire

Adresses et coordonnées

## Publication bimestrielle

N° 47 - Février - Mars 2018

## Directeur de la Publication - Editeur :

Jean-Christophe Florentin

**Maquette :** MedialyTeam

**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 Medialy

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 :

Pigeon d'Anjou roti de Frédéric Vardon

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



Télécharger dans  
l'App Store

DISPONIBLE SUR  
Google play



**06 à 11\_**

**LE MARCHÉ DU NOUVEL AN :** bon, beau, intéressant... On veut tout.



**12 à 13\_**

**LES BONNES TABLES DE 2018.**



**14 à 16\_**

**ENCORE UN PEU SOIF ?** Notre sélection serrée à consommer avec modération !



**18 à 29\_**

**ALAN GEAAM :** sensation du moment et très grand de demain.  
Restaurant Alan Geaam - 19 rue Lauriston  
- 75016 Paris - Tél : 01 45 01 72 97



**30 à 43\_**

**GERARLD PASSEDAT** célèbre le siècle de sa mythique et chic table marseillaise.

Le Petit Nice - 17 Rue des Braves, 13007 Marseille -  
Tél : 04 91 59 25 92



**44 à 57\_**

**CLOS DES SENS AVEC LAURENT PETIT** à Annecy le Vieux : en route vers la 3<sup>ème</sup> étoile.

HÔTEL\*\*\*\*\* RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
CLOS DES SENS - 13 rue Jean Mermoz - 74940 Anne-  
cy-le-Vieux - Tél : 04 50 23 07 90



**72 à 85\_**

**FRÉDÉRIC VARDON\* AU 39V :** un normand partagé entre Paris et Hong-Kong.

Extraits du livre : Signature de Frédéric Vardon paru aux excellentes éditions Flammarion







## Cyril Lignac

### C'est gourmand, c'est croquant !!!

Dégustez des pâtisseries, des desserts, des recettes pour tous les goûts et pour tous les budgets. Cyril Lignac vous propose une sélection de ses recettes favorites, des classiques aux créations originales, pour vous faire découvrir le plaisir de la pâtisserie.



## 100 à 113

### Recettes sublimement chocolatées starring le très grand PIERRE MARCOLINI, nouveau Monsieur Chocolat belge !

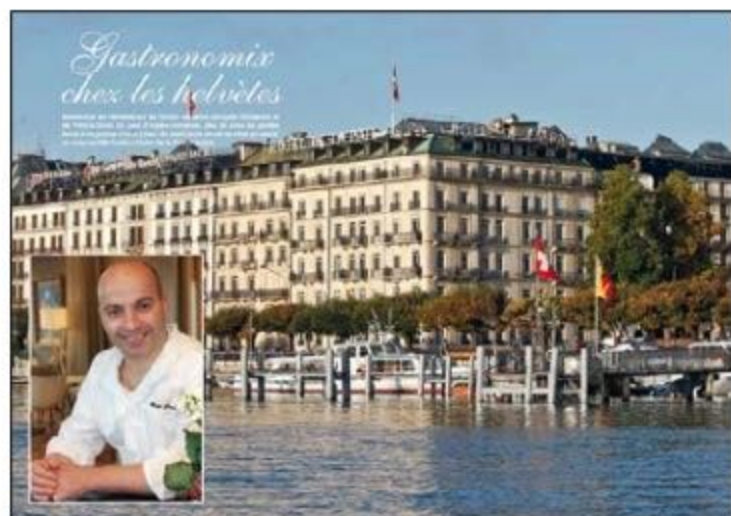
Extraits du livre : Carnet de voyages chocolat de Pierre Marcolini - Photographies de Marie-Pierre Morel - Éditions de la Martinière



## 100 à 113

### LAURENT PEUGEOT SAÏSSIANT AUX SAÏSIES : une nouvelle grande table savoyarde...

La Table des Armailllis - 97 rue des Prés - 73620 Les Saïssies - Tél : 04 79 89 26 15



## 114 à 129

### Gastronomix chez les helvètes de GENÈVE

The Ritz-Carlton Hotel de la Paix Genève - Quai du Mont-Blanc 11 - 1211 Genève - Suisse Tél : + 41 (0) 22 909 6000



## 100 à 113

### OLÀ PÉROU : nouvelle destination chic et tendance food friendly.

Adresse en France : Miraflores - 60 rue Garibaldi - 69006 Lyon - Tél : 04 37 43 61 26



## 114 à 129

### Tourisme gastronomique à SAINT PETERBOURG

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



Mais aussi  
Chez votre **marchand** de  
**JOURNAUX**





1



**1\_ Toujours prêt pour une bonne raclette** Made in France au cœur des prestigieux ateliers Roger Orfèvre à Thiers (63) et De Buyers au Val d'Ajol (88), Apero-Cheese est un appareil innovant réalisé à partir de matériaux contemporains. 1 poêle de 12 cm de diamètre résistante à l'abrasion et antiadhésive, 1 réchaud en aluminium et son socle de fixation en bambou, 2 pots de gel combustible d'une durée de 2 heures chacun environ, 1 sac de rangement sérigraphié et hop, c'est parti pour une raclette sur le pouce ou cuire, griller et snacker tous types d'aliments. Etonnant, non ? 69.00€ (Pack Solo) - Lot de 2 : 132.00€ (Pack Duo) [www.apero-cheese.fr](http://www.apero-cheese.fr)

2



**2\_ Délicatesse du cassis au service des saveurs typiques** Inspiré du kir traditionnel, le nouveau cidre Kerisac nous plonge dans la richesse et la qualité du terroir breton. Nez intense de cassis, fines bulles et libération d'arôme gourmand pour partir loin. Le Cidre & Cassis se déguste idéalement à 8°. Sa fraîcheur en fait un invité de marque à l'apéritif et s'accorde également aux notes sucrées d'un dessert. 2,30 €.

**3\_ Jungle Box** Miam ! Elle débarque chez Côté Sushi en édition limitée et arbore un nouveau design signé par Leona Rose, artiste contemporaine qui invente des paysages tropicaux et des créatures aux inspirations chamaniques. Savoureuse et surprenante, la Box est composée de 42 pièces : 8 Broadway Chicken Tempura, 8 Samba Tuna Poke, 8 California Veggie Truffe, 8 Garden Tempura, 6 Fondants Cheese, 2 Sushi Saumon et 2 Sushi Thon. Des nuances explosives et pimentées qui nous font voyager au Pérou et au Japon. 44 €

**4\_ Tous Fish Lovers !** Issues de la pêche durable, fumées au bois d'aulne et cuisinées avec amour, les petites sardines de Riga Parallèles se déclinent en quatre recettes savoureuses : Thym-citron, Graines de moutarde, Olives et Poivre noir. Désireux de casser les codes (en atteste



4



3

le couvercle transparent, une innovation dans le monde de la conserve), Parallèles propose des produits sains, sans additifs ni conservateurs, riches en saveurs et en (bons) goûts. [www.conserve-paralleles.com](http://www.conserve-paralleles.com)

**5\_ Au-delà des simples ustensiles...** Le grand Michel Bras insufflé une nouvelle dimension dans l'univers de la cuisine en élargissant sa gamme avec le Micro Slicer réglable et deux lames juliennes. De nouveaux outils qui offrent une plus grande liberté créative. La merveille permet de régler librement l'épaisseur des tranches de 0.3 mm à 1 mm pour trancher tout et tout en finesse. Les produits fins et délicats comme la truffe se métamorphosent avec élégance et offrent une texture de qualité supérieure. Comme par magie, la préparation devient une expérience créative, où le bon rime avec beau. [www.braskai.net](http://www.braskai.net)

5



**6\_ Chocolat royal** Croquez un délicieux chocolat Debaube & Gallais, fermez les yeux : vous voilà aux côtés de l'ami Louis, en 1779... Grâce à ses chocolats et assemblages uniques de tradition artisanale 100% française, le chocolatier des rois de France offre du goût, du plaisir et du partage en distinguant le bon du sublime. Préparés par des maîtres-artisans selon les recettes héritées du XVIII<sup>ème</sup> siècle « chocolats hygiéniques », les bouchées s'inventent avec délicatesse et les assortiments sont composés de saveurs et d'assemblages uniques à en perdre la tête. Boutiques : 30, rue des Saints-Pères - 75007 Paris et 33, rue Vivienne - 75002 Paris

6





*Un grand cru  
pour vos recettes gourmandes*



copyright Rivière / Sucrésalé pour Cauvin



**Cauvin**

Des huiles de connaisseur

Découvrez nos huiles et nos recettes sur [www.huilecauvin.com](http://www.huilecauvin.com)



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



\_7\_

**\_7\_ Label de qualité pour Label de Limoge et Ségolène est royale** Il est né le divin label « Or Rouge » encadrant les viandes d'exception du limousin. Né des fameuses Journées Limousines, ce label garantit une viande d'exception à la tendreté supérieure. La race bovine limousine est reconnue pour la finesse de sa chair et son onctuosité. Fine, maigre et juteuse, la viande offre des morceaux nobles. Et ce n'est pas la royale Ségolène (photo) chère Limousine de 1050 kilos et vendue 23 500 €, un prix exceptionnel atteint pour la première fois en Europe, qui nous contredira. Cocorico (ou plutôt Meuh !). Ou vous en met combien de kilos ?



**\_8\_ Happy épiphanie** Imaginée en exclusivité pour Monoprix, la galette au caramel beurre salé du Chef Pâtissier Christophe Adam trouve son originalité dans la fleur de sel de Guérande qui vient relever les notes grillées d'amandes et le parfait feuilletage au beurre frais qui composent cette recette. Une création haut de gamme et accessible, pour célébrer l'Épiphanie comme des rois. Des fèves à collectionner à l'effigie du fameux « éclair de génie » sont glissées dans les galettes et disponibles en coffret à collectionner. 530 grammes - 15,50 €



**\_9\_ Épicerie fine 2.0...** Spécialiste es-Gastronomie de la mer, Reynaud lance sa boutique en ligne et propose des produits savoureux pour une expérience culinaire exceptionnelle. Longtemps réservés aux plus grandes tables étoilées comme celles de l'ami Eric Frechon, les produits Reynaud s'ouvrent enfin au public avec une sélection de Caviars, des Taramas de caractère d'œufs de cabillaud sauvage, des huîtres Perle Blanche, saumon fumé dans tous ses états, gambas

bio de Madagascar. 2018 commence sous les meilleurs auspices. [www.reynaudfinefood.com](http://www.reynaudfinefood.com)

**\_10\_ Foies gras d'exception** Maison Montfort s'ouvre au talent du MOF Jean-Luc Danjou, grand nom de la gastronomie française. Chacune de ses recettes garantit émotion et Excellence pour des foies gras entiers labellisés IGP Sud-Ouest. Le chef a su accommoder ces produits merveilleux d'épices, poivres et alcools aptes à en rehausser les saveurs. Mention au Cachaça et poivre du Brésil. Qualité et savoir-faire en GMS.



**\_11\_ Happy épiphanie** Imaginée en exclusivité pour Monoprix, la galette au caramel beurre salé du Chef Pâtissier Christophe Adam trouve son originalité dans la fleur de sel de Guérande qui vient relever les notes grillées d'amandes et le parfait feuilletage au beurre frais qui composent cette recette. Une création haut de gamme et accessible, pour célébrer l'Épiphanie comme des rois. Des fèves à collectionner à l'effigie du fameux « éclair de génie » sont glissées dans les galettes et disponibles en coffret à collectionner. 530 grammes - 15,50 €

**\_12\_ Claudettes d'Oléron** Rhâââ, même sans appétit de barracuda, c'est toute l'année qu'on invite les Claudettes à sa table. Des bonnes huîtres IGP Marennes Oléron à commander sur [www.huitres-lesclaudettes.com](http://www.huitres-lesclaudettes.com) et livrées en un éclair avec ChronoFresh. Signalons le coffret Dégustation pour apprécier des Fines de claire, Fines de claire vertes et Spéciales de claire en une seule bourriche. Sélectionnées avec le plus grand soin pour assurer une qualité exceptionnelle, les huîtres Claudettes assurent le show tout au long de l'année.

\_10\_



\_12\_





# Chefs / Traiteurs : Venez visiter et privatiser l'Atelier Culinaire Cuisine AD !

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



**Chefs / traiteurs, agences de communication... nous vous proposons de louer l'atelier (équipement, vaisselle, local + terrasse de 80m2) par 1/2 journée, à la journée ou pour la soirée.**

- pour préparer en avance vos plats dans les meilleures conditions (avant de les livrer)
- pour recevoir vos clients (atelier culinaire, événement presse...)
- pour organiser un shooting photo, vidéos... de vos produits (ustensiles, plats...)

**La location comprend la privatisation du lieu (pour vous et/ou vos clients) avec le meilleur de l'équipement.**

**Détails, équipement, tarifs, localisation sur [www.ateliercuisinead.fr](http://www.ateliercuisinead.fr)  
et par téléphone au 01 53 66 10 01**

Merci à :



Haier



MAUVIEL 1830

FRANCE

gorenje

LIEBHERR

KENWOOD

Jean Dubost



CANDY





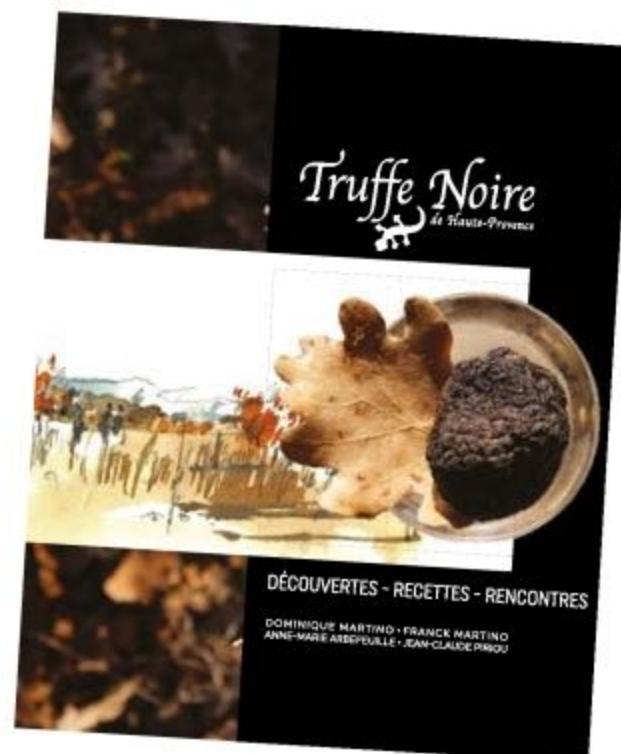


\_13\_

**\_13\_ Créations chocolatées, amour sucré...** Pour la Saint-Valentin 2018, le grand chocolatier nippo-breton Henri Le Roux s'associe à la célèbre Maison Chiso (spécialiste du kimono à Kyoto) pour la création du coffret «Écllosion de saveurs». L'ouverture s'effectue en deux mouvements, un premier laissant entrevoir l'explosion de couleurs, puis un second, découvre les 12 bouchées, aussi belles que succulentes. Le coffret se compose principalement des nouvelles créations automne 2017 : ganache au thé Lapsang, ganache chocolat noir au malt d'île d'Islay ou praliné pistache. 23 € le coffret dans toutes les boutiques Henri Le Roux.

**\_14\_ Ode à la truffe noire** Dominique Martino crée et imagine des recettes étonnantes où la saveur des truffes est relevée et magnifiée. Parcourez les pages à la découverte du Domaine de la Rabasse, une des plus grandes exploitations trufficoles des Alpes-de-Haute-Provence. Et des recettes qui fleurent bon le divin champignon : Cassolette de topinambours, Crevettes à la truffe, Coquilles Saint-Jacques aux truffes et beurre blanc, toujours associés à la très savoureuse Tuber Melanosporum aux arômes si puissants... Un ravissement pour les yeux, les papilles et notre sens olfactif ! 35 € sur [www.truffe-noire.fr](http://www.truffe-noire.fr)

\_14\_



\_15\_

**\_15\_ Viande magnifique et unique en quelques clics** Bonne idée : Eric Pineau, éleveur depuis 1988, crée sa boutique en ligne pour proposer ses colis de bœuf et de veau issus de sa ferme familiale du Maine et Loire. Quelques savoureux clics pour recevoir chez soi sous 48h en boîte isotherme une savoureuse viande charolaise, découpée et conditionnée dans de petites portions pour être plus facilement stockée et utilisée. Rôti, tournedos, faux-filets, saucisses, jarret, bourguignon, côtes de veau et de bœuf, tendrons... ces produits d'excellente qualité et riches en goût à prix plus qu'ajustés compte-tenu de la qualité. Tout bon, tout frais et tout rapide ! [www.ericpineau.fr](http://www.ericpineau.fr)

\_16\_

**\_16\_ Coffret Cauvin** Un trio de saveurs à offrir ou pour se faire plaisir, qui ravira plus d'une papille. 13 € le coffret 3 huiles Sélection avec une Huile de noix avec éclats aux arômes fruités surprenants qui accompagne à merveille fromages ou préparations à base de poisson + Huile de noisettes avec éclats. Subtile et délicate, elle parfume salades, poissons, légumes grillés ou encore fromages d'une note inédite + Huile pimentée et piment d'Espelette : l'huile parfaite pour surprendre ses convives avec quelques gouttes de cette huile pimentée qui relève toutes préparations. Une saveur unique à l'huile d'olive alliée à la force subtile du piment.



\_17\_

**\_17\_ Fruits et thé infusé Tensai Tea** est un thé glacé d'exception au subtil mélange de fruits et de thé infusé. Chaque feuille est sélectionnée avec soin dans la plus pure tradition japonaise. Toutes sont issues de l'agriculture biologique et responsable. Il y en a pour tous les goûts : thé vert citron fleur de sureau, thé noir gingembre, thé blanc myrtille, thé matcha menthe... Parfait pour des moments surprenants et rafraîchissants ! [www.alterfood.fr](http://www.alterfood.fr)

**\_18\_ Boostons nos défenses immunitaires** Anticiper les coups de froid, c'est désormais facile. Paf a conçu une cure de 7 jours 100% naturelle, élaborée par un naturopathe expert. Composée de 14 jus, la cure Immuni'Boost se répartit sur 1 semaine à raison de 2 jus par jour, et a pour ambition d'apporter de manière intense les micronutriments essentiels à notre santé. Concombre, pomme, épinards, chou Kale, persil, betterave... 100% bio et 100% bon, en voici une bonne résolution sur : [www.paflejus.bio.fr](http://www.paflejus.bio.fr)



\_18\_





**caviar**  
de FRANCE

PRODUCTEUR DEPUIS 1993



Caviar de France - Moulin de la Cassadotte - 33380 Biganos  
Téléphone: 05 56 82 64 42 - E-mail: [contact@caviardefrance.fr](mailto:contact@caviardefrance.fr) - [www.caviardefrance.fr](http://www.caviardefrance.fr)



# Les bonnes tables de la nouvelle année



## ROOFTOP MONTMARTROIS DE FOLIE

Perché à Montmartre depuis 1911, à quelques pas du Sacré Cœur, le Terrass' Hôtel fait partie de ces adresses que l'on se murmure entre initiés... Le 7ème étage a été entièrement refondu avec le restaurant bar où on vient pour se régaler du contenu des assiettes et de la vue panoramique sur Paris et ses monuments qui subjugue les plus blasés. Ambiance

de bistrot parisien, gaie et animée. La carte affiche une cuisine bistro-bonomique saine et de saison qui revisite le quotidien et valorise comme il se doit le « produit ». Le miel que l'on y déguste est fourni par les ruches de l'hôtel. La terrasse extérieure qui prolonge le restaurant emmène le visiteur au 7<sup>e</sup> ciel. Un véritable balcon planté d'arbres, de vigne, de fleurs, de transats, de parasols et de petites tables, on y voit depuis l'arrière le Sacré-Cœur et le Moulin de la Galette. Deux côtés sont protégés du vent par de hautes parois vitrées : une véritable halte entre le ciel et les toits de Paris !

12-14, rue Joseph de Maistre 75018 Paris - Tél : 01 46 06 72 85



## FUMOIR SUÉDOIS

Cela fait longtemps que l'on ne fume plus au Fumoir en contemplant l'entrée du Louvre. Des fauteuils en cuir où l'on s'enfonce confortablement, du bar à cocktails où l'on refait le monde, de la bibliothèque où l'on cause en tout intimité dans une ambiance feutrée, de la terrasse, il reste l'atmosphère d'un lieu unique. Le Fumoir reste à l'abri des modes. On y cultive le goût du bon et de la discrétion. À l'image des patrons suédois à la tête de ce paquebot depuis 1998. À une autre époque, ils pilotaient également le China Club et La Gazette qu'ils avaient fondés. Aujourd'hui, Charlotte et Nicolas ont fait le choix de se concentrer sur leur adresse de cœur, là où ils se relaient en salle à chaque service ou presque. Côté cuisine, on retrouve le Chef suédois Henrik Andersson, qui affiche plusieurs quinquennats au compteur du Fumoir. Il excelle dans la cuisine du produit, valorise le circuit-court et ne jure que par le fait maison (sauf pour les vins et les fromages). Malgré l'absence de tatouage ou de barbe, c'est le chef tendance par excellence, qui privilégie le naturel et les bons produits de saison, la Swedish touch en plus.

Le Fumoir - 6 rue de l'Amiral Coligny 75001 - Paris - Tél : 01 42 92 00 24



## LES GRANDS VERRES, LE NOUVEAU RESTAURANT-BAR DU PALAIS DE TOKYO

Carina Soto, Adam Tsou et Joshua Fontaine reviennent sur le devant de la scène en bord de Seine. Fort d'avoir, en six petites années, converti l'Est parisien à l'activisme de bars « nouvelle génération », les associés investissent l'espace hors norme du Palais de Tokyo. Une table engagée : sourcing, recyclage, locavorisme... Est-ce l'heureuse contagion du Palais de Tokyo comme celle des artistes qu'il abrite, les assiettes brillent d'un appétit délicieusement engagé. Le Chef Preston Miller y est assurément pour quelque chose. Frais américain à Paris, Preston est passé par les meilleurs repaires de Seattle, Boston, New York et reste un brillant adepte de la cuisine néo-méditerranéenne empreinte de modernité. Volontairement courte, la carte comprend, chaque jour, une demi-douzaine de recettes originales (salades, légumes, coquillages, agneaux ou volailles, poissons, pastas). Côté vin, même esprit avec une carte spirituelle, friande, montée en compagnie et en complicité d'une sacrée bande. Neuf vigneron « auteurs » réunis, ici, pour couvrir les grandes régions françaises, tous disciples inspirés du vin nature et tous prodiges à accompagner le combat citoyen des Grands Verres bien remplis.

13 Avenue du Président Wilson - 75016 Paris - Tél : 01 85 53 03 61





## FERNANDO DE TOMASO ANNEXE BIONDI

De la province argentine de la Pampa au 11ème arrondissement de Paris, Fernando a parcouru un sacré périple gourmand. « Découvrir l'Argentine par le prisme de sa cuisine est peut-être l'une des façons les plus intéressantes d'appréhender la diversité de ce pays culturellement si riche. Tant de mélanges ont façonné son histoire au fil des siècles qu'il n'est pas étonnant de retrouver des influences venues de ce pays, ainsi que d'Uruguay et bien sûr de France, et en particulier du Pays Basque, dans mes

assiettes ». Le crédo de Fernando : transmettre sa fougue et son amour du goût à travers une cuisine précise et aromatique avec les meilleurs produits de producteurs : Annie Bertin, botaniste bio, pour les légumes ; Michel Brunon, artisan-boucher au Marché d'Aligre pour les viandes françaises ; la fromagerie Hardouin, marché d'Aligre ; le chocolat Valrhona pour les desserts ; Terre adélice pour les glaces et sorbets ; Compagnie du Bocage pour le foie gras ; Alain Millat pour les jus ; Kalios pour l'huile d'olive ; les pigeons de Pornic. Un show room pour tous les plaisirs sensoriels.

118 Rue Amelot, 75011 Paris - Tél : 01 47 00 90 18



## LA RENAISSANCE DU CRISTAL ROOM BACCARAT

C'est beau et c'est bon ! Le nouveau chef propose une carte raffinée à l'image de la Maison dans un écrin signé Jacques Grange qui a repensé la décoration du restaurant en préservant l'âme du mythique hôtel particulier de Marie-Laure de Noailles. Un mur paré de 576 tuiles de cristal illumine l'espace de reflets infinis. Les fauteuils habillés de velours, déploient une palette de nuances intenses. Sur les tables, les différents services de verres, Harcourt, Mille Nuits, Vega et Mosaïque incarnent un art de recevoir admiré à travers le monde. L'expérience se poursuit côté terrasse où huit convives peuvent profiter d'un moment plus intimiste avec vue sur le square de la place des Etats-Unis. Côté cuisine, Mathieu Méchéri, jeune Chef qui a fait ses armes notamment auprès

du Chef Stéphane D'Aboville au MiniPalais, propose une cuisine fraîche et inspirée de l'histoire de la cristallerie. A côté des clins d'œil évidents à la région d'origine de la cristallerie, comme la quiche lorraine revisitée, ou encore le soufflé à la mirabelle, le gourmet s'évade direction la méditerranée sous l'égide de Grace de Monaco avec la « Lotte rôtie au lard de Colonna, conchiglioni farcis, et pistou de basilic », et embarque aux côtés des grands commanditaires venus d'Orient avec cette « Selle d'Agneau rôtie, boulgour aux fruits secs, et harissa ». En dessert, la « Pavlova à la mangue » embrasse les papilles et célèbre les relations privilégiées entre Baccarat et la cour de Russie. Avant de partir, visite obligatoire du musée Baccarat attenant et découverte du grand fumoir de Marie-Laure de Noailles tel qu'imaginé dans les années 20.

Cristal Room Baccarat - 11, Place des Etats-Unis - 75116 Paris



## DÉTOUR VAUT LE DÉTOUR

Disciple de Christian Etchebest et de Nicolas Magie, Adrien Cachot se lance dans une nouvelle aventure en ouvrant Détour. Une cuisine française gastronomique moderne et dans l'air du temps évoluant dans le registre de l'émotion. Une déco réussie et apaisante (ouverture sur la cuisine pour admirer le chef officier) + de très beaux produits + de belles associations de saveurs et créativité = le bonheur. Christian Etchebest ne s'y est point trompé pour miser sur le potentiel de son disciple et faciliter la création de son premier restaurant. Une marque de confiance qui rend Adrien reconnaissant et moralement fort. Comme son mentor,

Adrien travaille uniquement des produits frais, de saison et des meilleures provenances. Mentions spéciales au pied de cochon à la glace Estragon (sauce tartare ainsi revisitée) et son dôme de fromage (cœur coulant de maroilles, mousse poire et espelette). Excellent magret de canard, cuit lentement à la poêle puis fini au four accompagné de betteraves, de pouces de chicorée... Adrien ose même les moules à la crème de Maroille. On aime le tartare de veau, quenelle de thon, œufs de saumon et poudre d'olives ou encore en dessert le quatre-quart orange sanguine confite et sorbet citron minute. Comment, vous n'avez pas encore réservé ?

15, rue de la Tour des Dames - 75009 Paris - Tél : 01 45 26 21 48



# La Cave Spirituels spiritueux



## LES NOUVEAUX ASSEMBLAGES DU CHÂTEAU DE LACQUY, BAS-ARMAGNAC

Château de Lacquy 3 ans : 100% Baco, une robe d'un ambré clair, brillant et limpide. Le nez élégant dévoile des notes de fruits d'été et de vanille. L'attaque en bouche est ronde, franche avec un boisé équilibré et une grande fraîcheur. La longueur en bouche de cet Armagnac est persistante. 47 €.

### CHÂTEAU DE LACQUY 30 ANS

80% Baco et 20% Ugni-Blanc, ce vieux Armagnac est doté d'une robe d'un ambré rouge soutenu, limpide, brillant, aux reflets dorés. Le nez, très expressif mais également doux, révèle des notes d'épices, vanille, cacao et de fleurs des champs. Très complexe, tout en présentant une structure chargée. Il dévoile une fin de bouche très longue et crémeuse avec des arômes d'épices, de fleurs et de fruits confits. 214 €.

### TAYLOR'S QUINTA DE VARGELLAS

## PORTO VINTAGE 2015

Une robe noire rubis profond avec des reflets rouge-violet. Un nez Vargellas classique qui se révèle fin, élégant et équilibré aux notes de bois imprégnées d'une fraîcheur d'agrumes et de coings frais. Une minéralité discrète. Le palais est soutenu par des tanins tendus et musclés et la finale délivre un éclat de saleur de fruits très frais. 65 €.

### FONSECA GUIMARAENS PORTO VINTAGE 2015

Un nez classique de Fonseca qui rappelle les fruits des bois, puissant mais aussi très fin et complexe. Les arômes de mûre et de cassis forment la toile de fond mêlés aux parfums frais de menthe, balsamique et de résine de gomme et d'herbes sauvages, de bois exotique, de réglisse et

de poivre noir. Les tanins épais et bien tissés fournissent à la fois fermeté et volume au palais. Les arômes de framboises sont délicieux et étonnants sur la longueur, lui donnant une netteté et un séduisant coup de fouet. 65 €

### VODKA MADE IN FRANCE

Cocorico, hips ! Cîroc French Vanilla nous séduit avec la richesse de ses arômes. Pour son élaboration, deux sortes de vanille de Madagascar ont été combinées. La base de la vodka est d'élaboration française à partir de raisins de qualité et distillée cinq fois. Une vodka aromatisée ultra-premium et tendance.

### JÄGERMEISTER MANIFEST

Ce produit au nom imprononçable est la nouvelle liqueur premium de Jägermeister. Réalisée à partir de 60 plantes (des nouvelles épices viennent parfaire la recette originelle), elle est obtenue après 4 macérations intenses par mélange d'herbes, de fleurs et de fruits, puis par assemblage et vieillissement en fût de chêne. Manifeste est un corsé et robuste mélange de saveurs. Des notes sucrées et légères d'anis et de fruits secs donnent naissance à une épice subtile et un amer aromatisé, mariage de vanille et de fût de chêne. Dégustation disponible dans quelques lieux parisiens à l'heure actuelle, comme Calbar (75012), Hotel Costes (75001) ou Social Square (75003).

### CLARA MORGANE FAIT DES BULLES EN ROBE ROSE

De la rencontre, l'alliance et le travail de Clara Morgane avec Champagne Charles de Cazanove naît un vin délicat et gourmand : Le Rose Champagne by Clara Morgane. Une bouteille affriolante qui éveille les sens comme une jolie gourmandise aux couleurs séduisantes. Une belle (si, Clara en porte ici une) robe rose soutenue, un nez délicat avec des notes de fruits rouges et pétales de roses, une bouche fruitée, généreuse et puissante (ce que nous avons déjà eu l'occasion de voir). Terroir et Cépages : Montagne de Reims - 40% Pinot noir, 30% Chardonnay et 30% Pinot Meunier. 50 €.

## SAVIGNY - LÈS - BEAUNE « EZ CONNARDISES » 2015, DOMAINE JEAN-FÉRY ET FILS

Issu de vignes de Chardonnay âgées de 5 ans, ce vin est équilibré et solide. Au nez, les arômes s'apparentent aux fruits exotiques et aux fleurs d'aubépine. Il offre une bouche constante avec une belle persistance. Ce vin minéral et fin est accessible jeune et se développe harmonieusement entre 3 et 7 ans. 22 €.



### CHÂTEAU D'ISSAN 2014

77% Cabernet Sauvignon et 23% Merlot, provenant des vieilles vignes de l'enclos du Château, le vin dévoile une belle robe couleur sombre et intense. Bel éclat de fruits noirs lors de l'attaque en bouche. Puis le jus se révèle frais, avec de souples tanins élégants et une bonne longueur. 50 €.



### CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2012, SAINT-ESTÈPHE

46% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 8% Cabernet Franc et 2% Petit Verdot, une robe rouge grenat profonde. Au nez, ce Saint-Estèphe révèle des arômes de fruits noirs et d'épices, soulignés par des notes légèrement torréfiées. L'attaque est fraîche et la bouche charnue se développe avec ampleur sur des tanins mûrs et précis. Entre 30 et 35 €.



### PETIT-FIGEAC 2014, SECOND VIN DE CHÂTEAU-FIGEAC

50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon et 6% Cabernet Franc, une robe sombre, couleur cerise noire. Le nez est expressif avec des fines épices, révélant des arômes de fraises des bois, mêlées aux saveurs gourmandes et fraîches de cerise bigarreau, de mûre, de cassis. En bouche, l'attaque est pulpeuse associée à une matière soyeuse et dense.



Les tanins sont enrobés, avec une touche chocolatée élégante associée aux notes fruitées de petites baies rouges. La finale est bien équilibrée. Entre 30 et 40 €.

### CUVÉE LION & DRAGON 2016 DE CHÂTEAU ROUBINE, CÔTES DE PROVENCE

50% grenache, 30% tibouren, 10% mourvèdre et 10% rolle, une robe orangée avec quelques nuances grises saumonées. Nez intense aux parfums d'agrumes confits, de zestes, d'écorces d'oranges avec des fragrances de fleurs séchées et d'herbes provençales. À l'aération, ces parfums s'enrichissent de notes fumées et minérales avec un soupçon d'anis étoilé. En bouche, c'est un rosé gourmand, structuré avec une belle complexité, la palette typée et racée du nez est restituée avec une bonne netteté. 17 €.



### CHÂTEAU LARRIVAUX 2014

72% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc et 4% Petit Verdot. Ce vin possède une robe couleur rubis profond. Au nez, on découvre des fruits noirs bien mûrs. La bouche est bien fruitée, tendre et soyeuse. Les tanins sont fins et la finale particulièrement fruitée et gourmande. Entre 13 et 15 €.





## DOMAINE COURBIS –

### SAINT JOSEPH COTTE SUD

Le Saint-Joseph gorgé de soleil : exposé plein sud, ce Saint-Joseph, produit à seulement 3 000 bouteilles, va ensoleiller nos tables. Le compagnon idéal des plats à forte personnalité comme les gibiers et le canard, voire les plats en sauce longuement mijotés. 37 € chez les cavistes.

### CRÉMANT DE BORDEAUX MALESAN

L'AOP effervescente qui monte : un bel assemblage qui allie gourmandise et fraîcheur, Sémillon majoritaire et Cabernet franc. Le bon vin a bénéficié d'un temps d'élevage supérieur à la durée minimum obligatoire, pour affiner la bulle et développer les arômes. 7 € en GMS.

### AGUILA 2014

Une série limitée née du subtil assemblage de chardonnay (70%), de chenin (20%) et de Mauzac (10%) sélectionnés parmi les meilleurs raisins de la vendange 2014. Elaborée selon la méthode traditionnelle avec un élevage sur lattes durant 18 mois. Robe jaune pâle accompagné d'une mousse fine formant un cordon de bulle persistant. Le nez développe des arômes délicats de fleurs blanches et de fruits blancs. Faiblement dosé, ce crémant présente une bouche ronde avec une belle fraîcheur, toute en finesse. La finale citronnée est à la fois longue et équilibrée, ponctuée de notes épicées. A l'apéritif, il dévoile également son effervescence tout au long d'un repas sur des mets raffinés. 7,80 € en GMS.

### GEWURZTRAMINER GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN 2015

Parmi les trois crus de la Cave du Roi Dagobert se distingue l'Altenberg de Bergbieten dont le gewurztraminer. Classé en 1983, l'Altenberg de Bergbieten bénéficie d'une exposition sud-est avec ses meilleures parcelles en haut de ce « vieux coteau » (traduction de « alten berg ») pour un vin d'une belle couleur dorée au nez complexe et fruité, développant des notes d'abricots, de pêche, de litchis et de mangue. En bouche, sur un fond ample et complexe, se dégagent des arômes élégants de miel, de fruits confits, d'épices, dans une longue persistance. Avec un foie gras poêlé ou mi-cuit, accompagné d'un confit d'oignons ou de pommes rôties. Il entre aussi joliment en scène avec les fromages de caractère, les desserts chocolatés, avec une tarte aux mirabelles. 13,30 €.

### « BLANC D'HIVER », CUVÉE BIO DÉJANTÉE DU DOCTEUR BROCHET

Un vin saisonnier surprenant au nom évocateur, idéal en début d'année. Saisi à mi-vendanges, très majoritairement Sauvignon, bio et avec une pointe de sucrosité « Blanc d'Hiver » prépare le grand froid par une douceur emprisonnée...

Le nez dévoile des arômes de fruits tropicaux extra mûrs de banane et de sirop d'ananas, avec une pointe de miel d'acacia et de confiture de pommes. La bouche est délicieusement douce et subtile. De l'apéritif au dessert, avec une tarte aux figues ou un chou à la crème nature. 7 € en CHR, cavistes ou sur doctorwines.com

### BRENNUS, CUVÉE PRESTIGE LES VINS DE LA BOÉTIE, BERGERAC, MILLÉSIME 2015

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, robe sombre aux reflets grenat.



Nez complexe de pruneau cuit, de caramel et de vanille. Bouche corsée, avec des tanins à la fois puissants et souples et des notes de fruits, de vanille et d'épices. Parfait avec des spécialités périgourdines : magrets de canard sur le grill accompagnés d'une poêlée de cèpes, confit d'oie et pommes de terre à la sarladaise, Cabécou du Périgord, gâteau au chocolat et aux noix. 5,90 € en GMS.

### LES HAUTS DU CHÂTEAU CANDASTRE, VINOVALIE, GAILLAC ROUGE, MILLÉSIME 2015

Braucol, Syrah, Merlot, une robe profonde rubis, un nez puissant de fruits rouges, d'épices, de fumé, et de vanille. L'attaque est souple, la bouche onctueuse, ample avec des tanins fermes. A

boire dès maintenant avec un potentiel de garde de 5 ans. Une cuvée à servir avec des viandes en sauce, du gibier, ou des civets de lièvre. 7,90 € en GMS.

### CHÂTEAU BARREYRE



Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cot. Le nez associe sans fausses notes les fruits noirs et la vanille. Bâtie sur des tanins mûrs, la bouche

affiche une agréable douceur, de la délicatesse et de la rondeur. Un ensemble d'ores et déjà harmonieux.

### CHÂTEAU PIERRAIL



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, robe d'un rouge très profond avec un nez de fruits murs confiturés, aux notes toastées et épicées,

l'attaque en bouche est ample. Les tanins sont bien équilibrés, à la fois puissants et bien enrobés. Parfait avec des viandes rouges, agneau, côte de bœuf, gibier.

### « FOUQUE » DU CHÂTEAU SAINCRIT



Merlot, Cabernet, robe rouge rubis, nez d'arômes de fruits mûrs avec des notes d'épices, bouche souple avec des arômes veloutés et boisés.

Accompagne avec brio les plats épicés, viandes rouges ou encore un fondant au chocolat pour les plus gourmands.

### « HÉRITAGE AL » DU CHÂTEAU LES REUILLES



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, robe rouge rubis, nez de fruits rouges, violette et réglisse. Cette cuvée est bien équilibrée en

bouche avec des tanins agréables. Une cuvée qui se mariera très bien avec de la charcuterie crue, du bœuf, des volailles rôties ou encore du gibier en sauce.

### CHÂTEAU LA VERRIÈRE



Merlot, Cabernet Sauvignon, robe d'un rouge pourpre soutenu, nez boisé vanillé, grillé, avec des notes de chocolat, fruits rouges mûrs et d'épices.

La bouche est charnue avec une belle sucrosité. Des tanins enrobés, une belle fraîcheur qui laisse présager une bonne aptitude au vieillissement !

29 Château Landereau « Cuvée Prestige » Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, belle robe rouge sombre et un nez très intense et aux arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est ronde, souple, charnue, aux tanins mûrs et frais. Une cuvée idéale avec les viandes, volailles et fromages.



## CHÂTEAU LANDEREAU

### « CUVÉE PRESTIGE »

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, belle robe rouge sombre et un nez très intense et aux arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est ronde, souple, charnue, aux tanins mûrs et frais. Une cuvée idéale avec les viandes, volailles et fromages.

### HÉRITAGE DE BONNAFOUS 2015

AOP Corbières L'appellation Corbières est la plus vaste des AOP du Languedoc, le vignoble cultivé par les vignerons de Castellet est sur le prestigieux terroir de Durban. L'exigence des vignerons fait les grands Corbières : une terre pauvre et bien exposée, un encépagement harmonieux et des méthodes d'agriculture raisonnée, une vinification stricte de l'arrivée du raisin en cave à la mise en bouteille. Carignan 35 %, Grenache noir 30 %, Syrah 35 % : robe rubis profond. Nez fin et complexe, pruneau et figue, herbes de garrigue-(thym), une touche de truffe, de cigare. Bouche élégante et ample, de fins tanins, de la fraîcheur, bonne longueur. Avec une terrine de gibier, carré d'agneau, daube de bœuf, rôti de pintade aux champignons, chèvre sec. 9,00 €.

### PRESTIGE DU PRÉSIDENT 2014

Corse rouge Niellucciu 60 %, Syrah 30 %, Grenache 10 %. Robe pourpre profond, nez intense et complexe, cocktail petits fruits rouges fraise-framboise-cerise et noirs mûre-cassis, une note cuir, cèdre et cigare, épicé muscade-cardamome-clou de girofle. Bouche ample, élégante et équilibrée matière-tanins-belle acidité sous-jacente, minérale et longue. Avec une terrine de gibier, le bœuf dans tous ses états, magret de canard, tomme de Savoie. 11,50 € - Union de Vignerons de l'Île de Beauté (UVIB) - Route de la mer - Padulone - 20270 Aléria - Tél : 04 95 57 02 48

### ASTROLABE VENDANGES TARDIVES 2012

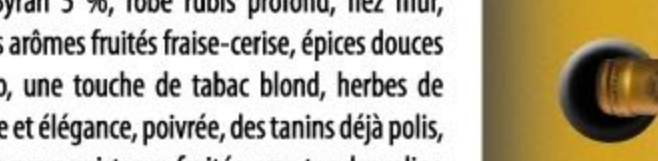
Gaillac Cépage : Loin de l'œil, cépage ancestral du gaillacois et Muscadelle, robe or intense, brillante et lumineuse. Nez splendide et très complexe miel, coing et melon confit, mangue, pomme compotée, ananas, zeste d'agrumes, bergamote et épices douces. Bouche très harmonieuse entre douceur et vivacité, longue persistance sur des notes suaves et dynamiques. Avec un foie gras poêlé aux raisins, cuisine exotique au curry doux, desserts aux fruits jaunes de la tarte au sorbet. 18,90 € - Vinovallée - Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens Tél : 05 63 57 18 10

### DOPFF & IRION : CHÂTEAU DE RIQUEWIHR RIESLING LES MURAILLES 2011

Robe dorée à reflets émeraude, de belle brillance. Nez complexe et mûr, floral jacinthe, fruité pomme-poire-coing puis agrumes, notes de noix et minérales. Bouche harmonieuse entre fraîcheur, fruit, minéralité, longue sur le citron, saline en finale. Avec des sushis, crevettes, sole grillée au citron, filets de rougets, chèvre mi-sec. 12,50 €. Château de Riquewihr Dopff & Irion - 1 cour du Château - B.P. 31 - 68340 Riquewihr - Tél : 03 89 47 92 51

### CELLIER DES PRINCES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2016

Grenache 90 %, Mourvèdre 5 %, Syrah 5 %, robe rubis profond, nez mûr, complexe et gourmand déroulant des arômes fruités fraise-cerise, épices douces poivre noir et réglisse-vanille, cacao, une touche de tabac blond, herbes de garrigue, thym. Bouche toute en force et élégance, poivrée, des tanins déjà polis, un bel équilibre acide-alcool, une longue persistance fruitée, une touche saline en finale. Accords : purée d'olives noires, terrine de lapin au confit d'oignon, bœuf bourguignon, épaule d'agneau aux herbes, faisan rôti aux airelles, mimolette, cantal vieux. 15-16 €. Cellier des Princes - 758 route d'Orange - 84350 Courthézon - Tél : 04 90 70 21 44



## DOMAINE PAUL BLANCK - WINECK-

### SCHLOSSBERG PINOT GRIS 2015

Pinot gris 100 %, nez fin, fruité poire-abricot, bouche élégante et soyeuse, sur une fine acidité saline. Ses plats : foie gras, crustacés, poissons, viandes blanches, petits gibiers. 21,00 € chez les meilleurs cavistes. Domaine Paul Blanck - 35 Grande Rue - B.P. 1 - 68240 Kientzheim - Tél : 03 89 78 23 56

### CHÂTEAU HAUT SARPE 2014 - SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

Merlot 70 %, Cabernet franc 30 %, robe grenat, brillante, nez mûr, fruits rouges confits, épices poivre et muscade, tabac, réglisse douce. Bouche harmonieuse entre les tanins très mûrs et le bois, finale délicate et longue. Ses plats : gibier à plumes rôti, côte de veau purée, beaufort. 36,20 € - Château Haut Sarpe - 33330 Saint-Emilion - Tél : 05 57 51 41 86

### CHÂTEAU MAZANE 2015 - VACQUEYRAS

Grenache noir 60 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 10 %, robe sombre et profonde. Nez aromatique, riche et puissant. Bouche fruitée mûre-prune-figue, nuance épicée et cuir en finale. Ce Cru produit des vins intenses et fins, exprimant des arômes d'épices et de garrigue bien particuliers. Ses plats : charcuterie, viandes grillées. 15,90 € chez les meilleurs cavistes et Alain Jaume - 1358 route de Châteauneuf-du-Pape - 84100 Orange - Tél : 04 90 34 68 70

### DOMAINE DE LA MOUTONNIÈRE 2015 - MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOC/LIE

100 % Melon de Bourgogne (Muscadet), nez élégant de fruits à chair blanche pomme-poire et à chair jaune pêche, avec une note exotique fruit de la passion. Bouche ample et fruitée, fraîche et minérale. Ses plats bar, rouget ou poissons en carpaccio : dorade, saumon. 5,66 € - Guilbaud Frères Beau Soleil - B.P. 49601 - Gorges - 44196 Clisson cedex - Tél : 02 40 06 90 69

### CHÂTEAU LA HAYE MAJESTÉ 2012 - SAINT-ESTÈPHE

Robe grenat intense, nez complexe aux arômes mêlés de fruits noirs et de notes finement épicées. L'attaque est équilibrée, les tanins souples apportent à l'ensemble volume et ampleur pour une bouche qui se distingue par son harmonie et son élégance. Arômes de prunes noires, de cerises noires, d'origan, de thym et de café expressifs. Lisse et rond en bouche, les saveurs continuent à se déployer dans une minéralité plus profonde. 55 €.

### CHÂTEAU BELLEVUE-CARDON 2015 PAUILLAC

Très solide et moelleux avec une excellente trame tanique, acidité et fruit. Beau nez de fruits noirs, épices, dense. Bouche ample, boisé présent avec des tanins structurants et un peu clou de girofle.

### CHÂTEAU COS-LABORY SAINT-ESTÈPHE 2003

37 % Merlot, 63 % Cabernet Sauvignon, élevage en fûts de chêne dont 40 % neufs. Robe pourpre dense aux reflets violets. Nez riche avec un fruit magnifique des nuances douces et un joli fumé. La bouche est ample avec un très belle profondeur, des tanins gras, du fruit. Très voluptueux tout en restant frais et équilibré. Ce vin est une jolie réussite. Domaines Audoy - Château Cos-Laborry Grand cru classé en 1855 - Château Andron Blanquet - 33180 Saint-Estèphe - Tél. 05.56.59.30.22





# THUERRY



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

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

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







# Alan Geaam, le rêve français



Une vie de cuisinier n'est pas un long fleuve tranquille. Celle d'Alan Geaam moins qu'une autre. Dans son nouveau restaurant gastronomique, il s'apprête à en écrire l'un des plus beaux chapitres. Son rêve français devient plus que jamais réalité.





Des bancs inconfortables des jardins du Champ de Mars aux façades cossues de la pentue rue Lauriston, il y a moins de 2 km à vol d'oiseau. Alan Geaam a mis 18 ans pour les parcourir. Entre le 2 mars 1999, où il dormit dehors sous la protection de la Tour Eiffel, et le 23 mars 2017, où il ouvre son quatrième établissement, le premier de haute cuisine gastronomique, il n'a été mu que par un seul carburant, la passion, une seule espérance, son rêve français.



Avant d'en arriver là, il a connu deux guerres civiles, au Libéria, où il est né et a vécu jusqu'à l'âge de 5 ans, puis au Liban, d'où sa famille est originaire et qu'il quitte lorsqu'il a 12 ans pour le fin fond des Etats-Unis, Des Moines, Iowa. Adulte, il débarque en Europe par Milan, puis Prague, avant de poser son sac à Paris, avec en poche : l'amour de la cuisine, la bosse du commerce héritée de son père, et 200 francs. Il travaille sur les chantiers, devient plongeur d'un restaurant libanais puis cuisinier lorsque le chef se blesse à la main en plein service.

« Il y avait 14 couverts à envoyer, j'ai foncé. » Par la force de son travail et de sa volonté, il rachète l'Auberge Nicolas Flamel en 2007, sans rien changer. Décor et cuisine bourgeoise, la tradition française comme il l'aime. Manière de préparer sa métamorphose. En 2014, il crée AG Saint-Germain, bientôt suivi en 2016 par AG Les Halles. Il y clame son amour des produits, de saison, dans des assiettes toujours inspirées par la patrie d'Escoffier, mais plus colorées, plus funky, osant peu à peu assumer ses origines, ses influences personnelles.

Dix ans de gestation qui lui permettent aujourd'hui de se lancer le défi d'une vie, d'abandonner les initiales pour son nom complet, d'investir un lieu porté jusqu'à la deuxième étoile Michelin par son ancien locataire, Akrame Benallal, et d'accepter enfin d'affirmer sans rougir : « aujourd'hui, je suis cuisinier ».

Le projet a germé en septembre 2016. Depuis, le temps s'est accéléré. Pour l'architecture Intérieure, Alan fait appel à la toute jeune Maison Renards, fondée par... un ancien footballeur international français, joueur de la Juventus, Jonathan Zebina qui a notamment conçu une banquette en forme de ruban qui vient épouser tout un côté de la salle en une sensuelle ondulation. Pour le reste, matières brutes, bois, pierre italienne, velours, couleurs neutres, éclairage tamisé, le chef a choisi de jouer résolument l'épure. « On peut penser qu'il manque quelque chose mais c'est l'assiette qui vient apporter la touche finale », explique Alan.

Vingt couverts à chaque service, c'est une expérience intime et exclusive à laquelle on est convié.

La cuisine ouverte crée le lien chaleureux cher à Alan entre la brigade et les clients. Manière aussi de guetter les réactions lors de la dégustation des plats qu'il a pensé en étroite collaboration avec son chef, Irwin Durand, couronné du titre de Jeune Talent Gault&Millau 2017. C'est l'alliance de la créativité d'Alan, cuisinier autodidacte et voyageur, et de la technique d'un jeune homme formé à l'école Bernard Loiseau et à celle de Joël Robuchon.

Des « affriolants » aux desserts, Alan Geaam et son équipe prennent le gastronome en culottes longues par la main pour l'entraîner dans le monde de souvenirs gustatifs liés à l'enfance et à l'adolescence du chef : mélasse de grenade, sumac, zaatar (mélange d'épices) et huile d'olive. Une inspiration qui prend aussi sa source en Inde avec le vadouvan (mélange d'épices), posé en tuile fondante sur un Lotte nacrée. Embarquement immédiat !

Côté desserts, place à la jeunesse et à l'originalité de Julien Noray, finaliste d'Objectif Top Chef 2014 et Dessert de Bronze professionnel au Championnat de France du dessert 2017.

Sa composition au miel, parfum d'hysopé et pollen, tout en délicatesse, est elle aussi une ode à l'enfance. La carte se renouvellera au gré des saisons et des envies mais nul doute que le pigeon sera là souvent, pièce maîtresse cuite rosée, accompagnée d'un nem de cuisses et d'abats confits, le tout rehaussé par un intense jus réduit à la mélasse de grenade. Une tuerie. Garçon, l'addiction !









# Raviole de Langoustine



4 personnes

## Pâte

**Mélanger 90g de purée verte égoutée avec 225g de farine et 3 jaunes d'oeuf**

- Laisser reposer la pâte
- Puis l'étaler au laminoir à 0,3 millimètre

## Farce à ravioli Blette et Pâte

- Ciseler deux feuilles de blette verte avec la chair des pinces de langoustine et ajouter le jus réduit de langoustine.

## Blette à raviole

- Pocher les feuilles de blettes
- Puis former la raviole avec la feuille de blette et la farce au centre dans un cercle.

## Pâte à raviole

- Une fois la pâte à raviole étalée
- Ajouter la farce puis sur le dessus poser la langoustine et refermer avec une couche de pâte
- Cercler pour fermer la raviole

## Sauce de langoustine (1 poignée de langoustines)

- Faire rôtir les têtes de langoustines avec la garniture aromatique
- Puis déglacer et flamber au cognac
- Mouiller à hauteur
- Puis laisser cuire 1 heure avec les têtes
- Passer au chinois et laisser réduire jusqu'à la texture voulue













# Pigeon à la mélasse de grenade et céleri rave

**2 pigeons**  
**2 pièces de navets boule d'or**  
**30g de beurre**  
**400gr de céleri rave**

## Préparation du pigeon

Désosser les pigeons  
Séparer les suprêmes des cuisses  
pour les suprêmes, juste les poêler  
avant de dresser

## Pour les cuisses

Les désosser, puis les taper pour  
avoir une fine couche  
Les farcir avec le foie de pigeons

## Farce

Pour 100g de foies de pigeon

1/2 oignon ciselé  
Reglaser au cognac  
Puis haché  
Cuire sous vide 1h à 65°C  
Une fois cuit les rôtir à la mélasse  
de grenade

## Pour le jus

Prendre les carcasses de pigeons  
Une fois colorées, ajouter la  
garniture aromatique  
Dégraisser  
Puis y ajouter de l'eau  
Laisser réduire une fois la  
consistance voulue  
Passer au chinois

## Palet de navet boule d'or

Eplucher les navets  
Tailler des palets de 3 cm puis  
emporte pièce 70mm  
Creuser à la pomme parisienne le  
milieu des palets  
Mettre sous vide avec du beurre et  
de l'eau  
Cuire à 100°C pendant 50 mn

## Spaghettis de céleri

Eplucher les céleris rave  
Tailler une julienne de céleri  
Suer au beurre



# Pamplemousse rose & aloe vera rafraichis à l'eucalyptus

## **Bavaroise aloe vera**

**300g de pulpe d'Aloe vera obtenue  
en mixant les cubes et le sirop)**

**4 feuilles de gélatine 200 bloom  
200ml de crème montée**

**Meringue montée avec 50g de blanc  
d'oeuf et 50g de sucre**

**Voile de gelée de pamplemousse  
rose**

**200g de pulpe de pamplemousse  
rose**

**1,2g d'agar agar  
0,6g de kappa**

## **Sorbet pamplemousse**

**350 de mix à sorbet (350g d'eau  
100g de sucre et 10g de trimoline)**

**450 de pulpe de pamplemousse**

## **Crumble**

**250g de beurre**

**250g de sucre**

**250 de farine**

## **Jus de pamplemousse**

**1L de jus de pamplemousse**

**100g de feuilles fraîches d'eucalyptus**

**30g de sucre**

**xanthane QSP**

## **Sucre d'eucalyptus**

**25 feuilles d'eucalyptus**

**100g de sucre**

Pamplemousse rose en suprême, pousse  
d'amarante rouge

Bavaroise aloe vera

- Mixer l'aloë vera et son sirop. Chinoiser
- Monter une meringue avec les blancs d'oeufs et le sucre
- Réhydrater la gélatine
- Monter la crème souple
- Faire fondre la gélatine dans un peu de crème montée au micro ondes
- Incorporer la gélatine fondue (bien chaude) dans la pulpe d'eucalyptus.
- Incorporer la meringue et terminer par le reste de crème montée
- Verser dans un cadre filmé et réserver au frais jusqu'à prise complète
- Emporte-pièce diamètre 4 cm

## **Voile de gelée pamplemousse rose**

- Mélanger les poudres et les verser en pluie sur le jus de pamplemousse. Fouetter et porter à ébullition.
- Couler sur des plateaux lisses et graissées et faire prendre au frais (1mm d'épaisseur maxi)

## **Sorbet pamplemousse**

- Mélanger le jus de pamplemousse et le mix sorbet. Verser dans des bols à paco et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser

## **Crumble**

- Travailler les ingrédients à la feuille jusqu'à ce qu'ils commencent à s'amalgamer. Etaler sur un papier sulfurisé et cuire 10mn à 185°C. Laisser refroidir et mixer.

## **Jus de pam à l'eucalyptus**

- Infuser les feuilles d'eucalyptus 2 mn hors du feu dans le jus de pam chauffé et sucré.
- Refroidir et épaissir au xanthane (0,2g pour 250g de liquide)

## **Sucre d'eucalyptus**

- Bloquer les feuilles d'eu et les mixer finement au thermomix avec le sucre. Tamiser et réserver en boîte hermétique (saupoudrer avec une boule à thé)

## **finition et dressage**

Cercler un peu de crumble au fond de l'assiette. Déposer au dessus la bavaroise aloe vera. Couvrir d'un disque de voile de pamplemousse (diamètre 7 cm). Dresser un suprême de pamplemousse, une petite quenelle de sorbet.

- Terminer en saupoudrant le sucre d'euca. Décorer de pousse d'amarante















# Lait miel de mon enfance, parfum d'hysope



10 personnes

## Glace au lait ribot

500 g Lait ribot (lait caillé)  
2 g Sucre inverti (Trimoline)  
40 g Lait concentré sucré  
40 g Poudre de lait à 0 % de M.G.  
2 g Stabilisateur

• Chauffer 50 g de lait ribot, ajouter et fondre le sucre inverti. Verser le lait ribot restant, le lait concentré sucré et incorporer le mélange poudre de lait et stabilisateur. Turbiner, réserver au grand froid.

## Mousse de lait

60 g Lait entier  
30 g Lait concentré sucré  
30 g Poudre de lait à 0 % de M.G.  
2 Feuilles de gélatine  
220 blooms trempées et pressées (soit 4 g)  
480 g Crème fouettée

• Mélanger le lait avec le lait concentré sucré et la poudre de lait. Fondre la gélatine dans un peu de crème fouettée, l'incorporer à la première masse puis mélanger délicatement la crème fouettée et dresser aussitôt.

## Crèmeux miel

250 g Crème  
60 g Jaunes d'oeufs (soit 3)  
2 Feuilles de gélatine  
220 blooms trempées et pressées (soit 4 g)  
30 g Couverture lait (Opalys)  
70 g Miel de rhododendron

• Réaliser une anglaise avec la crème et les jaunes d'oeufs. Hors du feu, incorporer la gélatine, verser sur la couverture et émulsionner. Incorporer le miel et dresser aussitôt.

## Croustillant de noix de cajou

25 g Sucre glace  
40 g Couverture lait fondue (Opalys)  
50 g Noix de cajou salées et hachées

• Cuire le sucre jusqu'au caramel, ajouter les noix de cajou, les sabler et les étaler sur un Silpat® puis laisser refroidir. Les concasser et les enrober avec la couverture fondue.

## Tuiles

60 g Sucre glace  
60 g Farine  
60 g Blancs d'oeufs (soit 3)  
60 g Beurre  
QS Colorant blanc

• Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités. Étaler la pâte obtenue sur un tapis abeille. Cuire dans un four à 185 °C pendant 3 minutes. Démouler, détailler en bandes de 2 cm de largeur, finir de cuire pendant 2,30 minutes. Dès la sortie du four, rouler les bandes sur une nonnette de 7,50 cm de diamètre. Avec la même pâte, réaliser des tuiles nid d'abeille ajourées.

## Mayonnaise miel

25 g Jaune d'oeuf (soit 1)  
50 g Miel (de rhododendron)  
90 g Huile d'olive

• Mixer le jaune d'oeuf avec le miel puis monter avec l'huile d'olive. Réserver dans une pipette

## Espuma hysope

1 botte d'hysope séchée  
180g de blanc d'oeuf  
50g de sucre  
Le jus d'un citron jaune  
Colorant vert QSP

• Mixer fortement un blender l'hysope avec le blanc d'oeuf, le sucre et le jus de citron. Chinoiser. Ajouter le colorant, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer une fois.

## Finition et présentation

• Dans un cercle de tuile, intercaler 5 points de mousse de lait et 5 points de crèmeux miel. Garnir le centre avec le croustillant de cajou. Sur chaque point de mousse de lait, réaliser un point de mayonnaise au miel. Dresser au centre du dessert une quenelle de glace au lait ribot. Décorer de tuiles dentelle nid d'abeille, de quelques lemon cress et terminer par l'espuma hysope sur la glace. Décor : Lemon Cress, Pollen de Saule, Miel de Rhododendron





# *Gérald Passedat célèbre les 100 ans du Petit Nice*



Et il ne les fait pas ! Gérald Passedat, 3<sup>e</sup> génération à la barre du Petit Nice, restaurant 3 étoiles et institution marseillaise, célèbre le centenaire de la maison familiale. L'occasion de (re) découvrir une histoire singulière de gastronomie et d'hôtellerie à la française et d'explorer les sources d'une cuisine tournée vers la Méditerranée.











### **LA SITUATION DE L'ÉTABLISSEMENT EST EXCEPTIONNELLE :**

Les pieds dans l'eau, orientée plein sud, face à la Méditerranée, avec au large les îles du Frioul, le Château d'If, l'île Gaby. En la rebaptisant « Petit Nice », Germain Passedat l'a inscrit dans la tradition et le charme de la Riviera et de la Côte d'Azur : une évidence toujours actuelle tant le cadre est enchanteur. Les dents de la mer 2 : L'essentiel de la cuisine de Gérald Passedat provient de ce qui s'étend devant lui tous les matins, l'endroit d'où il puise force et vitalité : la Méditerranée. Tout coule de source : le goût marqué de l'iode, les saveurs végétales intenses, c'est une cuisine sans compromis, pleine d'instinct et de subtilité. Une démarche qui semble désormais limpide, mais qui a été le fruit d'un long cheminement pour le Chef dont la formation passa chez Michel Guérard et chez Troisgros à Roanne avant de cuisiner aux côtés de son père dès 1985. « Chez Michel Guérard, j'ai retenu la légèreté et l'importance de la digestibilité des plats. De Jean et Pierre Troisgros, il me reste le travail sur les sauces et les suc, ainsi que l'importance des temps de repos. » Piliers de la cuisine de Gérald Passedat, les poissons sont ici traités sous toutes leurs facettes, crus, cuits, marinés, séchés, maturés, grâce à une palette de techniques des plus ancestrales aux plus contemporaines qui permet d'explorer de nouveaux territoires, universels et ancestraux.

Apportées directement par les pêcheurs au restaurant, plus de soixante-dix espèces de poissons défilent au Petit Nice : denti, daurade, pélamide, merlan, pagre, murène, toujours ultra-frais et préservés de la glace. Certains poissons ont été

oubliés, d'autres sont méconnus : tout le travail de Gérald Passedat est de trouver la préparation qui les magnifiera pour préserver la vivacité de leur goût. Ici, la Méditerranée est souveraine, car tout varie en fonction des saisons, du temps et des arrivages...

Parmi les plats-signature, le loup Lucie Passedat, « le poisson favori de ma grand-mère, cuit à la vapeur dans un fumet de poisson aux tomates vertes, nappé d'une sauce à l'huile d'olive et aux herbes, et sublimé d'une pointe de truffe, clin d'œil à mes racines quercinoises », ou encore la bouille-abaisse, « servie en trois paliers respectant le type de pêche : coquillages et girelles pour commencer, poissons et crustacés en bouillon léger pour suivre, et enfin poissons de grand fond cuits entiers, reposant sur une soupe de roche épaisse... ».

Pour exhausser le goût des poissons, les légumes, herbes, fruits, céréales et laitages sont aussi des sources d'inspiration infinies pour le Chef. La terre provençale est aride mais recèle de vrais trésors. Ainsi, la Brousse du Rove, délicat caillé de chèvre ultra-frais issu d'une race unique de chèvre élevée au Rove, à une quinzaine de kilomètre de la ville, accompagne légumes et tartines. La poutargue, œufs de mulot pressés et séchés, est utilisée en ponctuation franche et savoureuse. Huile d'olive, tomate, aubergine, concombre, courgette, petit-épeautre de Haute-Provence : terre-mer, les saveurs méditerranéennes sont à l'honneur dans la cuisine de Gérald Passedat !









# L'anémone

en trois services au caviar, panurée,  
en royale puis en beignet.





4 personnes



Préparation : 1h

1<sup>er</sup> SERVICE

**Jus ciboulette/épinard**  
 100 g d'eau minérale  
 130 g d'épinards blanchis  
 130 g de ciboulette blanchie  
 Sel fin  
 Poivre blanc du moulin  
**Jus d'ail**  
 500 g d'ail épluché,  
 dégermé et blanchi 3 fois  
 800 g de lait demi écrémé.  
 Sel fin  
 Poivre blanc du moulin  
**Jus de dulse**  
 100 g d'eau minérale  
 80 g d'algues duses  
 Huile d'olive  
**Jus d'anémone**  
 20 g d'anémones  
 (annihilées au vinaigre)  
**Caviar**  
 20 g de caviar Oscietre  
 12 alyssons maritimes  
**Beignets d'anémones au Panko**

20 g d'anémones  
 3 blancs d'oeuf  
 200 g de chapelure Panko  
 30 g de farine  
 300 g d'huile d'arachide  
**Cornet de purée d'ail cuit au vinaigre**  
 100 g d'ail épluché, dégermé et blanchi 3 fois  
 200 g de vinaigre de Pineau des Charentes  
**Dentelles d'algue dulse**  
 5 g de farine 65  
 15 g de fécule de pomme de terre  
 40 g d'huile d'olive  
 180 g de jus de dulse  
**Poudre de laitue de mer**  
 50 g de laitue de mer dessalée  
**2<sup>ème</sup> SERVICE**  
**Royale de laitue**  
 4 feuilles de laitue blanchie  
 48 g d'anémones  
 67 g de lait demi-écrémé  
 36 g de purée de dulse

20 g d'oeufs  
 Sel fin  
**Poivre blanc du moulin**  
**Jus de cerfeuil**  
 100 g d'eau minérale  
 260 g de cerfeuil blanchi  
 Sel fin  
**Poivre blanc du moulin**  
**Purée de coriandre**  
 30 g d'eau minérale  
 150 g de coriandre blanchie  
 Sel fin  
**Beignets d'anémones**  
 20 g d'anémones  
 (annihilées au vinaigre)  
 250 g de maïzena  
 250 g de farine T65  
 20 g de levure chimique  
 50 g de jaunes d'oeuf  
 240 g d'eau minérale  
 330 g de bière de la Plaine  
 12 ronds de 12 mm de feuilles de brick  
 30 g de jus de citron jaune

Sel fin  
**Pour la finalisation du plat**  
 16 g de caviar Oscietre  
 4 bâtonnets de citron jaune au sel  
**3<sup>ème</sup> SERVICE**  
**Anémone/coriandre et tofu**  
 4 feuilles de laitue blanchie  
 12 g d'anémones  
 (annihilées au vinaigre)  
 30 g de tofu frais  
 2 g de coriandre ciselée  
 Sel fin  
**Poivre blanc du moulin**  
**Lait d'huître**  
 80 g de lait demi écrémé  
 3 huîtres Tabouriech n°3  
**Pour la finalisation du plat**  
 12 orpins de Nice en pickles  
 4 palets de caviar Oscietre de 3 g

1<sup>er</sup> SERVICE**Jus ciboulette/épinard**

- Porter l'eau à ébullition, saler.
- Cuire 2 minutes les feuilles d'épinards puis ajouter la ciboulette, cuire 1 minute.
- Rafraîchir, mixer.
- Passer au tamis puis assaisonner.

**Jus d'ail**

- Porter le lait à frémissement puis cuire les gousses d'ail 15 minutes à couvert.
- Mixer, passer au tamis puis assaisonner.

**Jus de dulse**

- Mixer l'eau et l'algue dulse à grande vitesse pendant 5 minutes.
- Monter à l'huile d'olive puis passer à la passette.

**Jus d'anémone**

- Passer les anémones au vinaigre, égoutter puis passer au tamis fin, réserver en cornet.
- Beignets d'anémones au Panko Tailler les anémones en deux puis les rouler dans la farine.
- Monter légèrement les blancs d'oeuf juste mousseux puis rouler les anémones dedans avant de les plonger dans la chapelure Panko.
- Faire frire dans une huile neutre à 170° C en les remuant sans cesse.

**Cornet de purée d'ail cuit au vinaigre**

- Porter le vinaigre à ébullition puis cuire 1 minute les gousses d'ail avant de les mixer
- Passer 2 fois au tamis puis réserver en cornet.

**Dentelles d'algue dulse**

- Dans un bain-marie, mixer tous les éléments en même temps jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- Cuire les dentelles dans une poêle anti-adhésive puis les réserver sur papier absorbant.

**Poudre de laitue de mer**

- Mixer à grande vitesse la laitue de mer, déshydrater puis passer au tamis pour récupérer une poudre très fine.

**Dressage**

- Dans une assiette creuse, dresser avec une pipette les jus d'ail et de ciboulette en formant des reliefs.
- A l'aide d'un cornet, contourner les formes précédentes avec les jus d'anémone et de

dulse, ajouter trois gouttes d'huile d'olive puis le caviar et les alyssons maritimes.

- Déposer au centre le beignet d'anémone au Panko puis assaisonner de purée d'ail au vinaigre et terminer par une dentelle d'algue saupoudrée de laitue de mer.

2<sup>ème</sup> SERVICE**Royale de laitue**

- Effeuer puis laver les feuilles de laitue.
- Les cuire à l'eau bouillante 2 minutes puis les plonger dans un bain d'eau glacée pour arrêter la cuisson.
- Les égoutter puis mixer avec les autres ingrédients de la recette.
- Assaisonner puis couler 40 g dans 4 bols.
- Cuire au four vapeur 20 minutes à 85° C.

**Jus de cerfeuil**

- Cuire le cerfeuil à l'eau bouillante salée pendant 2 minutes.
- Mixer, passer au tamis puis assaisonner.

**Purée de coriandre**

- Cuire la coriandre 30 secondes à l'eau bouillante, rafraîchir.
- Mixer puis débarrasser sur un papier tork pour enlever le surplus d'eau.
- Assaisonner.

**Beignets d'anémones**

- Mélanger les matières sèches ensemble, incorporer les jaunes d'oeufs.
- Puis à l'aide d'un batteur à main mélanger avec la bière.
- Une fois le mélange homogène, congeler une nuit.
- Décongeler la pâte à beignet, en disposer sur un rond de feuille de brick puis remettre un rond de feuille de brick par dessus, ajuster.
- Placer 2,5 g d'anémone au centre de la feuille de brick puis étaler à l'aide d'un pinceau fin de la pâte à beignet sur tout le contour de l'anémone.
- Recouvrir d'un disque de feuille de brick puis plonger complètement la préparation dans la pâte à beignet.
- Égoutter le surplus de pâte puis plonger le beignet dans une huile à 170° C.
- Arroser généreusement avec une cuillère pour faire souffler le beignet.

- Une fois croustillant le sécher brièvement au four sec à 200° C puis l'arroser de jus de citron et assaisonner de sel fin.

**Dressage**

- Chauffer au four vapeur pendant 4 minutes à 60° C les royales de laitues puis verser une cuillère de jus de cerfeuil sur la surface.
- Réaliser des quenelles de purée de coriandre et la placer en haut de chaque bol.
- Placer en bas de chaque bol une quenelle de caviar puis terminer en déposant une julienne de citron au sel sur chaque quenelle de coriandre, couvrir.
- Sur le coté de l'assiette, disposer un beignet soufflé d'anémone.

3<sup>ème</sup> SERVICE**Anémone/coriandre et tofu**

- Plonger dans un bain de vinaigre les anémones pour les tuer.
- Laisser 2 minutes puis rincer à l'eau claire.
- Les éponger puis les tailler en petits morceaux.
- Mélanger avec le tofu taillé en fine brunoise et la coriandre effeuillée puis assaisonner.
- Cuire les feuilles de laitue 1 minute à l'eau bouillante salée puis les plonger dans un bain d'eau glacée.
- Envelopper 30 g de mélange anémone/tofu dans chaque feuille de laitue.
- Lait d'huître Chauffer légèrement le lait puis mixer avec les huîtres et leur eau pendant 3 minutes.
- Assaisonner de sel fin et de poivre blanc du moulin.
- Passer à la passette puis mixer à nouveau (attention à ne pas le faire bouillir).

**Dressage**

- Dans une assiette creuse, placer au centre la boule de laitue, filmer l'assiette puis chauffer 4 minutes à 60° C.
- Déposer un palet de caviar réalisé à l'aide d'un emporte-pièce rond de 30 mm.
- Planter dans le palet de caviar, 3 orpins de Nice en pickles.
- Emulsionner le lait d'huître tempéré puis verser ce lait onctueux autour de la boule de laitue.



# Le jardin marin servi chaud en consommé de garum et crevettes



4 personnes



Préparation : 3h

## 1er SERVICE SUR LE GALET

4 galets lisses et plats  
4 langoustines  
12 triangles de pickles de gingembre  
12 zestes de citron au sel  
20 pluches d'aneth  
Fleur de sel  
10 g d'huile d'olive  
**Marinade**  
60 g de navet daïkon  
12 g de gingembre râpé  
4 g d'ail râpé  
40 g de ciboulette ciselée  
3 g de piment d'Espelette  
150 g d'huile d'olive  
**Sabayon et consommé de crevettes**  
400 g de crevettes grises  
2 l de fumet de poisson  
4 feuilles et demi de gélatine  
Sel fin  
Poivre blanc du moulin

### 1er SERVICE SUR LE GALET

#### Consommé de crevettes

- Faire torréfier les crevettes grises au four à 180° C pendant 1 heure, tourner toutes les 15 minutes pour qu'elles soient bien dorées. Sortir du four et les mettre dans une casserole, mouiller avec le fumet de poisson. Faire bouillir pendant 30 minutes, puis à feu doux pendant 3 heures. Passer la préparation dans une étamine pour obtenir 400 g de consommé, ce consommé servira pour les deux services.
- Ajouter les feuilles de gélatine et laisser refroidir.
- Placer les galets dans un four chaud à 200° C.
- Décortiquer à cru 4 langoustines en préservant la dernière carapace en bas de la queue.
- Dans un cul de poule, mélanger les éléments de la marinade, elle ne doit pas être trop liquide, elle doit enrober les langoustines.
- Faire mariner les queues de langoustine 5 minutes, ajouter les pluches d'aneth, les zestes de citron au sel et les pickles de gingembre taillés en triangle.
- Sortir le galet du four, à l'aide d'un pinceau (ne pas utiliser de pinceau en plastique) badigeonner le légèrement d'huile d'olive, déposer la queue de langoustine puis couvrir d'une cloche, attendre 1 minute avant de servir.
- Pendant ce temps, monter à l'aide d'un batteur le consommé de crevettes sur glace afin d'obtenir un sabayon froid, bien homogène, assaisonner puis le dresser dans la russe en argent.

### 2ème SERVICE

- En nage Préparation des langoustines  
Séparer la tête et le corps des langoustines,

## 2ème SERVICE EN NAGE

4 langoustines  
400 g de consommé de langoustines  
1 citron jaune au sel  
12 palourdes  
6 huîtres Tarbouriech  
1 seiche de 100 g  
1 navet daïkon  
**Purée d'algue dulse conditionnée en saumure**  
30 g d'algue dulse  
50 g d'eau minérale  
3 g de sel fin  
2 g de poivre blanc  
**Purée de criste marine**  
40 g de criste marine  
3 g de sel fin  
10 g d'huile d'olive Passadat  
**Julienne d'algue dulse**  
10 g d'algue dulse  
**Bouquet de criste**  
40 g de criste marine  
10 g de gros sel

recupérer les pinces pour les cuire au four vapeur 1 minute 30 à 65° C.

- Cuire les corps des langoustines sur le teppanyaki pendant 1 minute de chaque côté, les décortiquer à chaud.
- Purée d'algue dulse conditionnée en saumure Dessaler les algues dans un cul de poule sous un filet d'eau froide pendant 30 minutes en remuant régulièrement.
- Dans la cuve d'un mixeur, placer les algues, l'eau et l'assaisonnement.
- Mixer au moins 5 minutes à vitesse moyenne pour obtenir une purée lisse et homogène.
- Réserver en pipette pour réaliser 4 points réguliers.

#### Purée de criste marine

- Laver la criste marine.
- Cuire à l'eau bouillante salée pendant 3 minutes, sortir la criste marine à l'aide d'une araignée puis la plonger dans un bain d'eau glacée pour fixer la couleur.
- Mixer la criste marine avec l'eau minérale.
- Ajouter progressivement l'huile d'olive puis assaisonner. Réserver.

#### Bouillon de langoustines fermenté

- Mixer les têtes de langoustine avec le consommé.
- Cuire 30 minutes à frémissement puis passer à l'étamine.
- Réserver sur glace.
- Torréfier les crevettes grises dans un four à 200° C pendant 30 minutes en les remuant régulièrement.
- Laisser refroidir, les concasser puis les mettre dans la bouteille de vin blanc.
- Laisser fermenter 8 mois minimum jusqu'à obtenir une limpidité parfaite du vin blanc.
- Assaisonner le consommé de langoustines avec la fermentation de crevettes.
- Un tour de moulin à poivre.

## Cotriade

Ouvrez les huîtres et les palourdes à cru. Les concasser grossièrement puis les assaisonner de poivre et d'huile d'olive.

### Laver, éplucher le navet daïkon.

#### Réaliser une julienne de

10 cm de longueur.

La saler à 10 % et

laisser fermenter 2 jours.

Rincer abondamment, réserver.

Feuilles de langoustines

4 langoustines

1 citron jaune râpé

15 g de ciboulette ciselée

5 g de raifort

100 g d'huile de pépin de raisin

**Bouillon de langoustines fermenté**

500 g de têtes de langoustine

0,8 l de consommé de langoustines

300 g de crevettes grises

0,75 l de vin blanc

• Julienne d'algue dulse Sur une planche, étaler une feuille d'algue dulse.

• A l'aide d'un éminceur, tailler le plus fin possible du fil d'algue de 5 cm de longueur.

• Réserver dans un contenant avec de l'eau.

• Préparation de la seiche A l'aide d'un éminceur, quadriller la chair de la seiche puis détailler de longues et fines lamelles.

• Disposer 1 lamelle par assiette.

#### Bouquets de criste

• Dans une casserole, porter l'eau à ébullition puis cuire la criste marine pendant 1 minute.

• Réaliser 4 petits bouquets.

• Feuilles de langoustine Décortiquer les 4 langoustines restantes à cru en prenant soin d'enlever le boyau.

• Assaisonner. Placer les entre 2 feuilles de papier sulfurisé et aplatir avec un rouleau le plus fin possible. Mettre au four à 85° C pendant 35 minutes jusqu'à obtenir 4 chips cassantes mais non colorées.

• Sortir du four et les plonger dans l'huile bouillante de pépin de raisin puis assaisonner de citron jaune râpé, de raifort râpé, de ciboulette ciselée et de sel fin.

• Dresser sur une assiette remplie de petits galets.

#### DRESSAGE

• Au centre de l'assiette creuse, disposer une cuillère de cotriade, mélanger au navet daïkon.

• Disposer 5 morceaux de langoustine puis ajouter harmonieusement les garnitures de manière à recréer un fond marin.

• Dans un pichet, placer le consommé brûlant de crevettes qui viendra lier la préparation dans l'assiette.

• Sur une assiette plate, placer la feuille de langoustine.









شكر  
جيد  
الله





# La caravane les poissons

## du sud en caravane nordique, poutargue, caviar kristal, gratons



4 personnes



Préparation : 45mn

50 g de liche cru  
70 g de denti fumé  
32 lamelles de poutargue de mulet  
40 g de chair de daurade  
(32 gratons de poisson)  
25 g de Caviar Kristal  
180 g de chou-fleur  
100 g lait demi écrémé  
200 g de canthe pour obtenir 80 g  
d'extraction de poisson  
20 g d'algue dulse  
200 g d'huile de pépin de raisin  
100 g d'eau minérale  
100 g de sciure de bois  
Fleur de sel  
Poivre blanc

### PROGRESSION DE LA RECETTE

#### Extraction de poisson

- La veille, mettre la canthe dans un sac de congélation étanche et la placer dans une casserole d'eau frémissante, couvrir et laisser ainsi toute une nuit hors feu.
- Le lendemain, filtrer le contenu du sac en pressant fortement pour en extraire l'eau de poisson.
- Dans une casserole en fonte, chemiser le fond avec un papier d'aluminium, déposer la sciure de bois, puis l'eau de poisson dans un bol sur la sciure. Couvrir en laissant passer un peu d'air. Chauffer à température douce pendant 5 heures puis filtrer à nouveau.

#### Onctueux de chou-fleur

- Dans une casserole, porter le lait à ébullition puis cuire le chou-fleur préalablement émincé très finement pendant 1 minute. Retirer le chou-fleur, le placer dans un bol.
- Mixer aussitôt le chou-fleur avec une petite quantité de lait bouillant puis mixer plusieurs minutes à vitesse maxi pour aérer la purée.
- Assaisonner. Débarrasser sur glace.

#### Le poisson cru

- Détailler de longues lamelles de poisson à travers le filet.
- Ciseler le plus finement possible.

#### Le poisson fumé

- Ciseler le poisson fumé de la même manière que le poisson cru, simplement, veillez à humidifier votre lame de couteau pour ne pas que la chair colle à la lame.

#### La poutargue de mulet

- Retirer la poutargue de la cire qui la protège, tailler la en deux dans la longueur, puis tailler 32 fines lamelles régulières.
- Réserver sur papier cuisson.

#### Le caviar

- Réaliser 8 petites portions de caviar par personne pour le dressage final.

#### La sauce caravane

- Dans une casserole, mélanger 180 g d'onctueux de chou-fleur aux 80 g d'extraction de poisson, assaisonner de sel et de poivre blanc.

#### Les gratons de poisson

- Tailler en fines lamelles de 1 mm. Mettre dans un bain d'huile de pépin de raisin à 160°.
- Remuer sans cesse jusqu'à obtention d'une coloration blonde, le poisson doit être croustillant.
- Egoutter et saler. Réserver dans un endroit sec.

#### Purée d'algues duses

- Dessaler les algues duses abondamment sous un filet d'eau froide pendant plusieurs minutes, remuer très souvent.
- Mixer les algues avec un pochon d'eau minérale et laisser tourner le mixeur à grande vitesse pendant plusieurs minutes.
- Passer la préparation au tamis, réserver dans un cornet en papier.

#### Dressage

- Au centre de l'assiette, disposer l'onctueux de chou-fleur, puis en alternant le poisson cru et le poisson fumé en formant un dôme.
- On ajoute sur le dôme, les lamelles de poutargue et les points de caviar.



# La daurade nia ou fenouil

## juste grillé, puis cuit lentement Intensité des sucs et de la chair



4 personnes

**1 daurade de 1 à 2 kg**  
**1/2 tomate verte**  
**1/4 de l de fumet de poisson**  
**2 à 3 g de graines de fenouil sauvage**  
**Mignonnette de poivre**  
**Gros sel**  
**Fleur de sel de Camargue**  
**Jus de la tante Nia**  
**3 pommes de terre BF15**  
**2 tomates rouges**  
**1 échalote**  
**1 gousse d'ail**  
**1/4 de l d'huile d'olive**  
**150 g de chair de baudroie**  
**1 tranche de citron**  
**1 zeste d'orange**  
**1 cuillerée à soupe d'olives vertes cassées de la vallée des Baux**  
**1/4 de bulbe de fenouil**  
**1 anis étoilé**  
**1/4 de cébette**  
**1 branche de thym**  
**1 feuille de laurier frais**  
**1 cuillerée à café de graines de coriandre**  
**80 g de crevettes grises fraîches**  
**1,250 l de fumet de poisson**  
**Sel de Camargue**  
**Poivre de Penja**  
**Citron confit**  
**80 g d'eau**  
**80 g de sucre**  
**1 citron**  
**Sirop à 30°B**  
**4 feuilles fraîches de laurier**  
**Garniture**  
**6 aubergines**  
**2 gousses de vanille**  
**1/4 de l d'huile d'olive**  
**3 bulbes de fenouil**  
**2 courgettes**

### Jus de la tante Nia

- Eplucher les pommes de terre, les laver et les tailler en coin de rue.
- Laver les tomates, les tailler en dés grossiers.
- Eplucher l'échalote et l'ail.
- Faire revenir dans une sauteuse les pommes de terre à l'huile d'olive, afin d'obtenir une légère coloration, puis faire de même pour la chair de poisson (baudroie) et la faire colorer également.
- Ajouter les tomates, la tranche de citron, le zeste d'orange, l'échalote, les olives vertes, le bulbe de fenouil, l'anis étoilé, l'ail, la cébette, le thym, le laurier et les graines de coriandre.
- Ajouter alors les crevettes grises.
- Mouiller au fumet de poisson, donner une ébullition et mettre au four à 180° C sans couvercle pendant 45 minutes.

### Citron confit

- Faire le sirop. Pour cela, mélanger les 80 g d'eau et les 80 g de sucre et donner une ébullition.
- Pour la décoration, trancher le citron à raison d'une fine tranche par personne (si possible le trancher à la machine à jambon) et découper le laurier en losanges.
- Faire confire dans ce sirop, à frissonnement, les tranches de citron pendant 3 à 4 minutes, puis ajouter les losanges de laurier à la dernière seconde, juste pour les faire briller.

### Garniture

- Laver et sécher les aubergines, enlever le pédoncule puis les fendre en deux dans le sens de la longueur. Les inciser en quadrillage côté chair et les assaisonner de sel et de poivre.
- Ensuite, gratter l'intérieur de la gousse de vanille sur la chair de l'aubergine.
- Ajouter un filet d'huile d'olive, puis les emballer hermétiquement comme une papillote avec du papier d'aluminium. Mettre sur plaque, puis les cuire 2 heures dans un four ventilé à 130°C.
- Laver et éplucher les bulbes de fenouil.
- Les couper grossièrement, puis les cuire à cœur dans de l'eau bouillante et les rafraîchir dans de la glace.
- Eplucher les courgettes pour conserver la peau. Les blanchir puis les rafraîchir.
- Egoutter soigneusement, puis passer au mixeur les bulbes de fenouil et les peaux de courgettes jusqu'à obtention d'une purée vert pâle.

- Passer au tamis cette purée, la disposer dans un tissu étamine et l'égoutter durant 4 à 5 heures au frais, puis rectifier l'assaisonnement.
- Sortir les aubergines du four, puis retirer les papillotes d'aluminium.
- Le but de cette préparation est d'obtenir une fine couche de chair, adhérente à la peau, dont la cuisson lente au four a ôté toute l'amertume. Pour ce faire, désépaisser la chair de l'aubergine sur toute la surface pour conserver la peau et 5mm de chair uniquement. Puis découper en rectangles de 10cm x 1cm, soit 24 rectangles. Réserver au frais.
- Verser la purée de fenouil dans une poche, puis coucher cette purée sur 12 rectangles d'aubergines. • Aplanir et recouvrir des 12 autres rectangles d'aubergine. On doit obtenir des mini-entremets réguliers.

### La daurade

- Ecailler et lever la daurade, enlever les arêtes et la couper en 4 tronçons de 4cm de large sur toute sa longueur, soit 100g en poids net. Réserver.
- Après 45 minutes de cuisson du jus de la tante Nia, l'égoutter délicatement dans un chinois et faire réduire pour qu'il soit sirupeux. Rectifier alors l'assaisonnement.
- Assaisonner les portions de daurade, les marquer côté peau et les finir au four vapeur à 57°C, environ 10 minutes.
- Mouiller de fumet de poisson en ajoutant fenouil et poivre.

### Dressage

- Mettre les rectangles d'aubergines à chauffer au four vapeur pendant 2 minutes.
- Puis en sortie du four, les napper d'un trait d'huile d'olive pour les faire briller. Si besoin, réchauffer et rectifier l'assaisonnement du jus Nia une dernière fois.
- Le passer au mixeur pour l'épaissir naturellement.
- Disposer dans le centre de chaque assiette une cuillerée à soupe de jus Nia et dans une autre assiette les 3 rectangles d'aubergine.
- Dresser le reste de jus en saucière.
- Disposer la daurade à cheval sur le jus et la parer d'une tranche de citron confit et d'une feuille de laurier ainsi que de fleur de sel de Camargue.













# Lait caillé onctueux de petit lait fermenté, sorbet à la levure, caillé, citron



4 personnes



Préparation : 1h

**Base lait fermenté**

**200 g de lait fermier cru**  
**2 g de levure de boulangerie**

**Lait déshydraté****30 g de glucose****60 g de lait****1 g de sucre****Sorbet lait fermenté****80 g de petit lait****15 g de sucre****15 g d'eau****Crèmeux citron****40 g de jus de citron****26 g de sucre****60 g d'œufs****26 g de sucre****34 g de beurre****1 g de gélatine****Souplesse lait fermenté****200 g d'eau de lait fermenté****2 feuilles de gélatine****Peaux de lait****60 g de lait entier****Sucre d'amande****200 g de lait d'amande****Base lait fermenté**

Tiédir 1/3 de la quantité de lait et délayer la levure dans le lait à l'aide d'un fouet.

Incorporer le restant du lait au mélange lait/levure.

Filmer puis laisser fermenter entre 40 et 45° C pendant 15 jours.

Décanter le résultat obtenu, vous devez avoir l'eau du lait séparée du petit lait.

L'eau servira pour la souplesse, le petit lait pour le sorbet.

**Lait déshydraté**

Mélanger le lait et le glucose puis faire chauffer jusqu'à frémissement. Ajouter le sucre puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant pour former une écume. Disposer l'écume sur silpat et mettre le tout en étuve. Racler les cristaux de lait à l'aide d'une spatule.

**Sorbet lait fermenté**

Faire chauffer l'eau et le sucre puis verser le sirop obtenu sur le petit lait. Mixer le tout, réserver en bol Pacojet ou en sorbetière.

**Crèmeux citron**

Mettre à chauffer le jus de citron avec la première pesée de sucre.

Mélanger les œufs avec la deuxième pesée de sucre sans trop faire mousser le tout.

Une fois le jus frémissant, verser les œufs blanchis dans le jus chaud et faire chauffer en remuant constamment jusqu'à ébullition.

Débarrasser le mélange puis le coller à la gélatine. Une fois la base du crèmeux refroidie à 60° C environ, incorporer le beurre au mixeur plongeant.

**Souplesse lait fermenté**

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, faire chauffer l'eau et coller celle-ci avec la gélatine.

Faire monter le mélange au batteur à main sur un lit de glace. Stopper lorsque la mousse a la texture bien ferme et utiliser tout de suite.

**Peaux de lait**

Mettre à chauffer à feu doux le lait entier. Attendre qu'il y ait une formation de peaux puis récupérer celles-ci en les disposant bien à plat sur une feuille sulfurisée. Mettre à sécher les peaux en étuve.

**Sucre d'amande**

Réduire le lait d'amande à 90% afin d'obtenir une peau dans le fond de la casserole.

Déshydrater cette peau.

Puis la râper à l'aide d'une râpe fine sur la peau de lait pour sucrer la recette.





*Laurent Petit, très grand  
artisan culinaire \*\* au bord du  
Lac d'Annecy fait son coming cook*







De la rue montant au clocher roman d'Annecy-le-Vieux et à la Maison Gabriel Fauré, se révèle à travers les vitres le fourmillement de la brigade de cuisine. Sur une surface de 150 m<sup>2</sup>, elle a été agrandie et équipée en 2016 pour permettre à Laurent Petit et son équipe d'exprimer tout son potentiel. De toute part baignée par la lumière du jour, pensée pour une grande fluidité de travail, elle offre aux 15 cuisiniers un lieu de création exceptionnel, où la concentration du geste devient acte naturel.





Franchir le seuil du Clos des Sens, c'est entrer dans un cocon. Les sommets, le lac, les marronniers centenaires, les hôtes, les brigades de la cuisine et de la salle sont comme unis par un immense chant de la nature. Bien loin de la trépidation d'Annecy à ses pieds. Révélation d'une vision, celle d'un homme hyper sensible - Laurent Petit - qui après 25 ans de métier, vient de trouver pleinement son chemin, ose être sans aucune compromission, et se manifeste dans toute sa plénitude. Révélation du potentiel d'un terroir extraordinaire et pourtant insoupçonné. Car Laurent Petit, dans une démarche humble, ne prétend qu'une chose : donner de ce terroir une interprétation singulière et en dévoiler la race. Le Clos des Sens est au centre de gravité d'un territoire exceptionnellement riche. Ses joyaux sont les trois plus beaux lacs naturels de Savoie, et peut-être de France : l'immense lac Léman au Nord (à la frontière Suisse), le sauvage Lac du Bourget au Sud et le rayonnant Lac d'Annecy au cœur. Rappelons que de l'époque de la Renaissance jusqu'à son annexion par la France en 1860, le Duché de Savoie était reconnu pour son savoir-faire, son identité et son patrimoine culinaire.

Si les visiteurs affluent depuis 2 siècles pour la beauté des paysages, le potentiel de la région en matière de haute cuisine ne s'affirme à nouveau dans toute sa complexité que depuis peu. Avec Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, Jean Sulpice qui reprend la mythique adresse du Père Bise à Talloires, et Marc Veyrat sur les montagnes voisines à Manigod, Laurent Petit contribue à faire de la région du Lac d'Annecy un pôle gastronomique majeur, où s'écrit l'actualité culinaire en France et même au-delà (4 chefs doublement étoilés et 2 Chefs étoilés ; et même 16 étoiles si on inclut le lac du Bourget tout proche). Avec son épouse Martine et son équipe, toute l'énergie de Laurent, sa sensibilité, sa force de travail sont mobilisées dans un seul but : faire vivre aux hôtes une expérience sensorielle unique, partager son amour d'Annecy et des lacs savoyards, et en révéler les trésors. La cuisine est en pleine évolution, vers un retour aux sources : « place au produit, au terroir, à l'identité du goût, aux légumes de mon jardin. Priorité au locavorisme ; à savoir les circuits courts, et les partenariats avec les producteurs

locaux, qui font vivre leur terre ». Ayant obtenu une 2<sup>ème</sup> étoile en 2007, Le Clos des Sens a pris un nouvel élan à partir de l'été 2012 avec l'acquisition de la première école d'Annecy-le-Vieux. Un bâtiment historique du Second Empire (1866), qui était attenant au restaurant. Cette importante extension - la surface intérieure passant de 500 à 1000 m<sup>2</sup> - a été l'occasion de repenser totalement les espaces et de créer une nouvelle réception, un salon spacieux et contemporain, une école de cuisine, une cave d'affinage pour les fromages et surtout un hôtel\*\*\*\*\* de 10 chambres. En extérieur, développer un jardin d'une quarantaine d'aromates, aménager un bassin de nage long de 21 mètres, puis en 2016 un bain nordique. Mais c'est avant tout l'évolution de la signature culinaire, qui a été décisive, irréductible à partir de mars 2015, conduisant à de nouveaux investissements lourds. Quand un Chef entre dans le monde de la haute cuisine, il crée au départ de la complexité, il cherche à contribuer à l'histoire culinaire en inventant de nouvelles associations de saveurs. Il essaye de trouver un chemin personnel, tout en tenant compte







des tendances culinaires en cours. Dans cette phase, il expérimente, se cherche, complique ses assiettes par excès d'éléments, se perd parfois en étant trop démonstratif. Depuis le printemps 2015, après 25 ans de métier, après avoir tellement réfléchi, observé, tâtonné, Laurent Petit a eu comme la révélation de ce qu'il est fondamentalement. Sa vision est devenue limpide comme un ciel pur de montagne. Son geste a gagné subitement en cohérence, en simplicité. Les éléments superflus ont disparu. La complexité et la technique, présentes en amont, ne sont désormais pas ou peu visibles. Le Chef est centré sur la magie du produit, qu'il interprète. Ses créations culinaires sont devenues beaucoup plus fluides, avec une impression d'apparente facilité. C'est ce qu'il appelle « la simplicité » : une complexité tellement aboutie et mature, que tout devient essentiel et évident.

ses formes, ses volumes, ses textures, son goût originel. Et son potentiel gustatif, grâce à des cuissons de haute précision, des associations millimétrées avec les aromates du jardin et des mariages vibrants avec de grands vins de terroir. Les poissons les plus subtils des lacs savoyards et les légumes de l'Albanais prennent leur vraie dimension, qui n'a rien à envier aux produits les plus nobles du luxe gastronomique français.

Coming cook : A 53 ans, Laurent Petit a compris que pour donner le meilleur de lui-même, il devait ne plus s'imposer de limites, et assumer sa personnalité, sa sensibilité. Il se libère donc, pour aller au bout de ses rêves. En conscience, d'une façon engagée mais humble, il ose être, tout simplement, pleinement. Jour après jour, son monde intérieur, son équilibre, son bonheur d'être favorisent sa créativité. Et façonnent son



L'excellence, c'est l'art de faire avec beaucoup de facilité ce que les autres tentent de réaliser avec beaucoup de difficulté. Le regard de Laurent est sans concession. Ce qui émerge, transparait - comme si on le découvrait pour la première fois -, c'est le produit dans sa vérité : ses couleurs,

art de cuisiner. Plus sa signature culinaire grandit, devient irréductible, plus Laurent Petit prend plaisir à partager son univers avec ses hôtes. Chaque déjeuner, chaque dîner est une expérience sensorielle et cérébrale unique. Plus Laurent zoome sur son territoire, avec une approche à 99% locavore, lacustre et végétale, plus le champ s'approfondit. Comme en arrivant à un col, on découvre subitement un immense paysage avec tant de possibles insoupçonnés. La richesse et la subtilité de la nature toute proche offrent un potentiel immense, dont la découverte n'est qu'à ses balbutiements. A notre connaissance, rares sont les Chefs à aller aussi loin dans la compréhension, l'admiration et le respect de leur environnement. Dès leur arrivée devant la façade végétalisée et entièrement vitrée, les hôtes perçoivent que le Chef n'est pas seulement un cuisinier, mais aussi un architecte, un metteur en scène d'émotion qui a conçu un lieu vivant comme un musée d'art expérientiel, propice à la contemplation et à la découverte sensorielle. C'est un véritable univers, un monde clos (où l'on se sent protégé comme dans une bulle) et pourtant ouvert sur la nature, qui a été imaginé, agencé, façonné. Du Clos des Sens, le regard embrasse en contrebas l'agglomération Annécienne (120 000 habitants), plus haut et tout proche le charme et la quiétude du village d'Annecy-le-Vieux, et face à soi la puissance des montagnes et la splendeur du lac.





# Chou col rave, safran



6 personnes

**6 pièce petit chou rave**  
**250 gr soupe de poisson**  
**(bouillon)**  
**1 gr safran**  
**200 gr fond blanc de volaille**  
**120 gr beurre**  
**huile d'olive**  
**sel, poivre**

- Tailler la tête des choux à 1 cm d'épaisseur, puis emporter à l'aide d'un emporte-pièce rond. Eplucher en conservant les fanes à 5-6 cm de hauteur.
- Dans le coeur des choux, faire des tranches de 2 cm d'épaisseur et emporter également avec le même emporte-pièce pour obtenir des palets.
- Mettre les palets dans un sautoir avec 60gr de beurre, mouiller à hauteur avec la soupe de poisson et ajouter le safran. Couvrir d'un papier sulfurisé et porter à ébullition avant de mettre au four à 180° C pendant 45 minutes.
- Sortir du four, retourner les palets et glacer avec le suc de cuisson.
- Cuire les têtes dans un sautoir avec 60gr de beurre, et mouiller à hauteur avec le fond blanc.
- Laisser cuire doucement sur le coin du feu tout en conservant la couleur verte des fanes.
- Utiliser les parrures des taillages des choux pour faire une julienne servie crue et assaisonnée à l'huile d'olive, sel et poivre pour accompagner et amener de la fraîcheur.



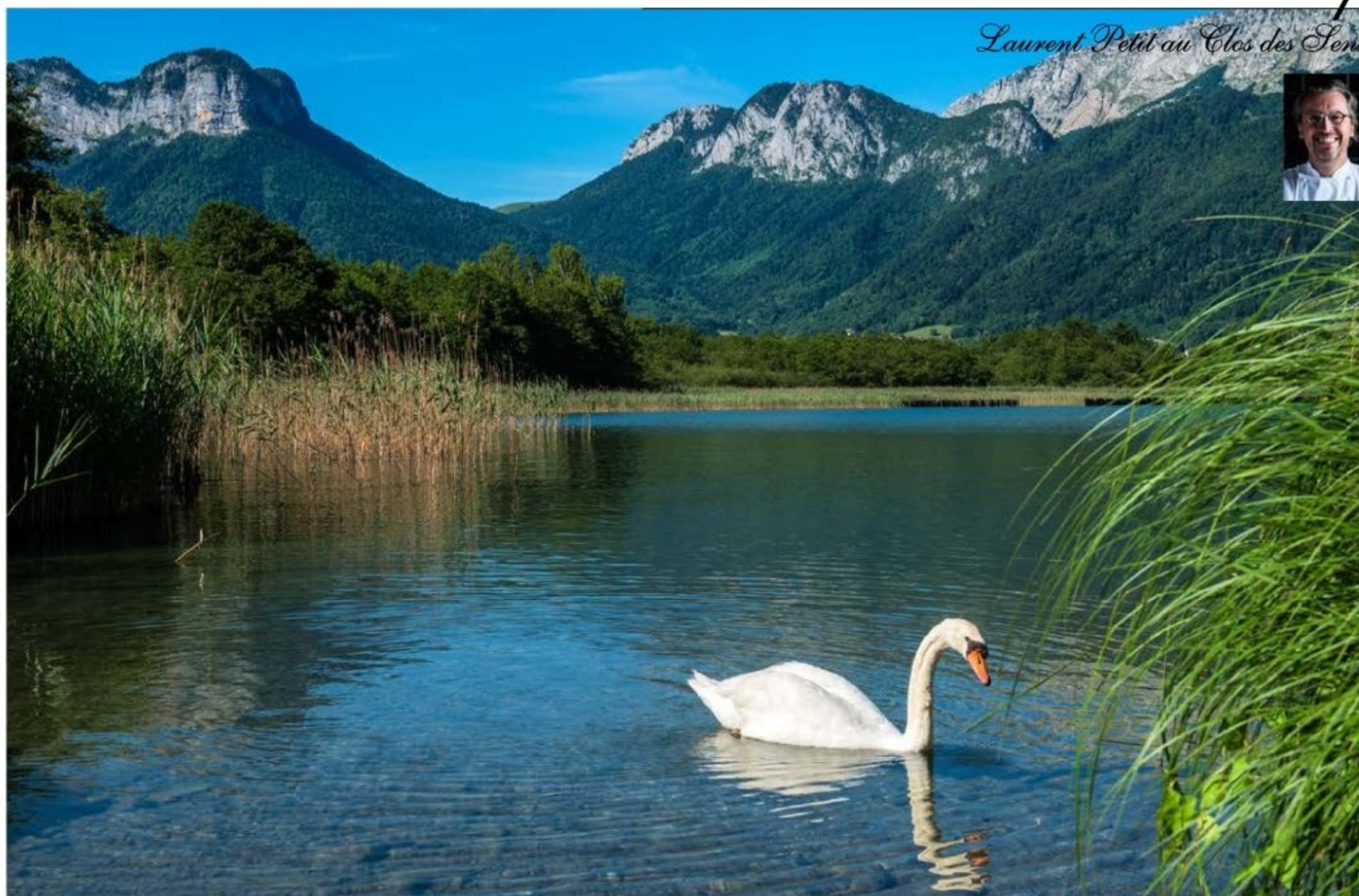












## Féra en croustillant d'écailles



6 personnes

**3 pièce féra du lac d'Annecy  
(3 x 500g)**

**1 pièce citron jaune**

**3 pièce citron yuzu**

**60 gr poutague de féra**

**3 gr poivre de sechuan**

**5 cl huile d'olive**

**25 cl huile de pépin de raisin**

**sel poivre du moulin**

### Condiment yuzu

- Faire blanchir les yuzus entiers pendant 10 minutes départ à l'eau froide. Les couper en deux et les épépiner.
- Concasser grossièrement et faire cuire dans une russe pendant quatre heures à feu doux.
- Si nécessaire ajouter régulièrement un peu d'eau pour obtenir une purée onctueuse.
- Mixer le poivre de séchuan en poudre et mélanger à la purée de yuzu au terme de la cuisson.

### La féra

- Ecailler les féra, rincer les écailles à grande eau puis égoutter.
- Les étaler sur une plaque et les faire sécher dans une étuve à 60°C pendant une nuit. Faire chauffer l'huile de pépin de raisin à 160°C et frire les écailles jusqu'à première coloration. Egoutter, saler et faire sécher sur un papier absorbant.
- Lever et désarêter les filets de féra. Assaisonner de sel et poivre du moulin et lustrer les filets à l'huile d'olive.
- Placer les filets sur une plaque coté peau face supérieure et cuire à température très modérée (75°C) sous la salamandre.

### Dressage

- Déposer le condiment yuzu sur assiette et placer dessus le filet de féra de manière à cacher le condiment.
- Disposer les écailles frites sur la surface du poisson. A l'aide d'une microplane rapper et répartir le zeste de citron jaune, puis procéder de même pour la poutargue.



# Soupe de poutargue, omble chevalier



6 personnes

**4 pz filet d'omble du Léman**

**150 gr lentilles Belluga**

**1 pz carotte**

**1 pz oignon**

**bouquet garni, girofle, poivre grain**

**30 gr sarrazin torréfié**

**0,5 litre bouillon de féra fumée**

**30 gr cébette**

**50 gr poutargue**

**50 gr beurre**

**huile d'olive, huile de tournesol**

**poivre du moulin, sel fin**

**Bouillon de féra fumée à la poutargue**

**Réunir dans une casserole:**

**500 gr de filet de féra fumée découpée en dés**

**500 gr d'eau**

**25 gr de gingembre haché**

**15 gr de citronnelle émincée**

**3 grains de poivre blanc**

**Porter à ébullition puis retirer du feu en ajoutant:**

**27 gr de cébette ciselée**

- Laisser infuser 20 minutes puis passer au chinois.
- Ajouter le beurre, la poutargue hachée et mixer le tout pour obtenir la soupe de poutargue.

Lentilles:

- Faire cuire la garniture aromatique (carotte, oignon, bouquet garni, girofle et grains de poivre) sans sel Soupe de poutargue, omble chevalier

Progression Photo

- Avant d'ajouter les lentilles. Prendre garde de conserver les lentilles fermes. Pour cela, égoutter et débarrasser rapidement pour stopper la cuisson.

- Faire sécher une partie des lentilles à 50° C, puis les faire frire à l'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Egoutter et assaisonner de sel fin. Pour l'autre partie, prendre une casserole et y faire fondre le beurre pour y rouler les lentilles, les chauffer et les assaisonner de sel fin et poivre du moulin, terminer avec la cébette émincée finement.

Les ombles:

Cuire à température modérée les filets d'omble chevalier. Retirer la peau et assaisonner la surface avant de répartir les lentilles frites puis le sarrazin torréfié. Déposer sur les lentilles chauffées, et verser la soupe de poutargue à mi hauteur.













# Suc de fenouil



6 personnes

**2 kg fenouil**  
**300 gr beurre**  
**20 + 5 gr pastis**  
**2 gousse ail**  
**2 gr graines de fenouil**  
**30 gr huile d'olive**  
**300 gr mini fenouil**  
**pousses de fenouil bronze**  
**fleur de fenouil**  
**Fenouil confit :**  
**600 gr de fenouil bulbe**  
**485 gr jus de fenouil**  
**75 gr + 75 gr de beurre**  
**20 gr huile d'olive**  
**1 gousse d'ail**  
**1 gr graines de fenouil**

- Retirer les premières feuilles du bulbe de fenouil afin de n'avoir que le coeur. Disposer chaque bulbe à la verticale dans une cocotte, ajouter le beurre (75 gr), la gousse d'ail, les graines de fenouil, le sel, le poivre et le jus de fenouil centrifugé.
- Couvrir d'un papier sulfurisé coupé de la dimension de la cocotte, du couvercle et porter à ébullition avant de mettre au four à 160° C pendant 1 H 30. Piquer de la pointe du couteau pour contrôler la cuisson; le bulbe doit se détacher de la lame du couteau quand il est cuit. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.
- Couper les bulbes de fenouil en deux et les colorer dans un sautoir à l'huile d'olive bien chaude. Ajouter le beurre (75 gr), 1 gousse d'ail, retourner les bulbes et ajouter progressivement le jus de cuisson tout en arrosant régulièrement de manière à glacer les bulbes.

**Purée de fenouil et suc :**  
**500 g de fenouil émincé finement**  
**400g de jus centrifugé de fenouil**  
**150g de beurre**  
**2g de graine de fenouil**  
**1 badianes (anis étoilé)**  
**1 gousse d'ail**  
**1 goutte de pastis**

- Suer à l'huile d'olive le fenouil pour faire évaporer l'eau de végétation. Ajouter le beurre, la gousse d'ail et les épices. Suer de nouveau, puis déglacer avec le jus de fenouil centrifugé. Laisser cuire 15 à 20 min.
- Passer pour séparer la pulpe du jus de cuisson, puis mixer la pulpe au thermomix. Récupérer le jus de cuisson le passer au chinois et laisser réduire jusqu'à consistance. Vérifier l'assaisonnement.
- A l'envie ajouter une goutte de pastis dans le jus.

**Opaline de fenouil :**  
**25g de maizena**  
**125g de jus centrifugé de fenouil**  
**15g de pastis**  
**Fleur de sel**  
**Graine de fenouil**

- Diluer le jus de fenouil et la maizena puis mettre dans une casserole et faire chauffer tout en remuant pour obtenir une pâte que l'on va étaler sur une feuille de silicone, parsemer de graines de fenouil et fleur de sel
- Faire sécher au four à 60° c pendant 8 heures.

## Divers:

- A l'aide d'une mandoline, faire des copeaux de fenouil avec les mini fenouil. Les laisser dans l'eau glacée afin qu'ils frisent.
- Décorer de pousses de fenouil bronze et de fleurs de fenouil du jardin.



# Meringue évanescente chicorée maison



8 personnes

## TARTE DE MERINGUE « BRULEE »

4 blancs d'œufs (120gr)

240 gr de sucre semoule

- Monter les blancs d'œufs en neige, ajouter en trois fois le sucre semoule.
- Mélanger durant quelques minutes jusqu'à dissolution des grains de sucre.
- Déposer dans des moules en silicone la meringue puis la cuire 30 minutes à 100°C puis augmenter le four à 170°C et cuire encore environ 15 minutes.

## CREMEUX CHICOREE

300ml de crème à 35% MG

25gr de sucre semoule

30gr de chicorée maison

- Faire bouillir la crème avec la chicorée, le sucre. Laisser infuser quelques minutes, filtrer puis mettre dans un siphon et gazer.

## GRANITE CHICOREE

1l d'eau pure

80gr de sucre semoule

20gr de chicorée maison

- Confectionner un sirop eau et sucre, laisser infuser la chicorée jusqu'à refroidissement, filtrer et congeler.
- Gratter ce glaçon de chicorée, étaler entre 2 feuilles guitare.
- Détailler en cercle de 8cm de diamètre.

## FLUIDE CHICOREE

100ml d'eau pure

3gr de fécule de maïs

20gr de sucre glace

12gr de chicorée maison

- Mélanger à froid l'eau et la fécule, le sucre glace et la chicorée. Porter à ébullition tout en remuant régulièrement. Filtrer.

## DRESSAGE ET MONTAGE

- Sur une assiette déposer la tarte de meringue, la garnir de crèmeux chicorée et du disque de granité.
- Décorer de points de fluide chicorée.













# *Frédéric Vardon\**

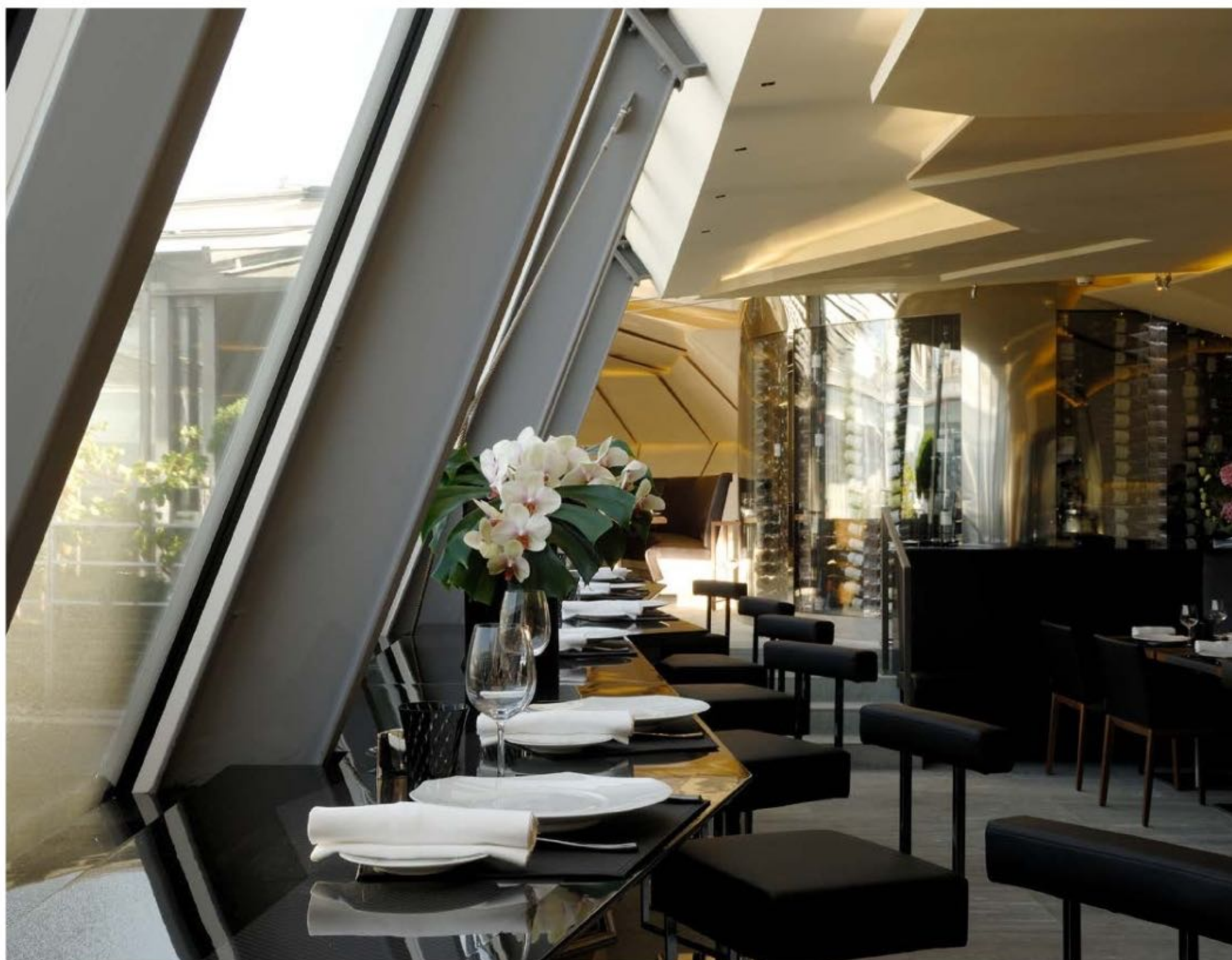
## *Un normand à Paris et à Hong-Kong*

Frédéric Vardon est un amoureux de la nature, passionné de bons produits et de grands vins, récompensé à Paris par une étoile au guide Rouge français.





Il se raconte en un bien joli ouvrage dans lequel il retrace son enfance en Normandie et son apprentissage auprès de quatre grands noms de la cuisine : Jean-Pierre Morot Gaudry, Alain Dutournier, Alain Chapel et Alain Ducasse. Expériences qui lui ont permises en 2010 d'ouvrir son premier restaurant Le 39V à Paris, puis d'inaugurer en septembre dernier Le 39V à Hong-Kong au sommet de la plus haute tour, celle du Ritz Carlton. Toujours plus près des étoiles ! Et ne doutons pas que ce dernier restaurant soit également salué par le Petit Guide rouge chinois – tirage de la dernière édition : supérieure au milliard ! Quel chemin parcouru depuis son enfance normande. Des parents charcutiers-traiteurs issus d'une famille d'agriculteurs auprès desquels il a grandi. Une famille qui a le goût du bon, du sain et du vrai, qui a su lui transmettre une passion pour les saveurs originelles des produits et un grand respect pour le travail des artisans. Ses expériences auprès de grands noms de la cuisine française ont fait grandir en lui son amour pour la cuisine plaisir qui jamais ne le quittera... Au 39V restaurant Paris, il s'inscrit dans le registre singulier d'un restaurant bourgeois des temps modernes. Véritable havre de paix installé sur les toits de Paris au 6<sup>ème</sup> et dernier







étage de son immeuble haussmannien des Champs Elysées au cœur du triangle d'or. Ici, Frédéric distille une cuisine empreinte de la même philosophie que celle apprise chez ses pairs : *« rendre très bon ce qui est déjà très beau. »* Comme nous pouvons le voir plus loin.

Naturellement le chef respecte la saisonnalité des produits, et sélectionne méticuleusement tous ses producteurs et éleveurs pour leur qualité mais aussi pour leur attachement à notre terroir et explique : *« Les bons produits sont le fruit d'un accord parfait entre la nature et les hommes »*. Ainsi, travailler le plus simplement et le plus sincèrement pour une cuisine élégante, séduisante et juste est l'esprit qui anime Frédéric Vardon et son équipe. Restaurant responsable, la carte évite tous les produits menacés, privilégiant, autant que possible, la culture raisonnée et les AOP (appellations d'origine protégée).

Côté cadre, c'est exceptionnel. Une architecture post-moderne à couper le souffle – mais pas l'appétit – et aux beaux jours le restaurant dévoile une des plus paisibles et confidentielles terrasses. Privilège parisien par excellence que prolonger un moment de détente ou poursuivre un rendez-vous professionnel haut perché à l'abri de tous les regards ! Son potager suspendu et les moelleux coussins de ses banquettes en font un véritable écrin bucolique et cosy incontournable.





# Oeuf Bio cuit Mollet, royale et émulsion de champignons, mouillettes



4 personnes

## LES ROYALES DE CHAMPIGNONS

**150 g de champignons mélangés**  
(rosés des prés, cèpes, girolles,  
pieds-bleus...)

**50 g de beurre**

**3 gousses d'ail**

**40 cl de bouillon de poule**

**10 cl de crème liquide**

**2 oeufs entiers**

**1/2 jaune d'oeuf**

**Sel, poivre du moulin**

## LE BOUILLON ÉMULSIONNÉ

**50 cl de bouillon de**

**champignons**

**25 cl de crème liquide de la**

**laiterie de Montaigu**

**1/2 cuillerée à café de lécithine**  
**de soja**

## LES MOUILLETES

**4 tranches de pain de campagne**

**250 g de beurre pommade**

**10 g d'ail écrasé**

**Piment d'Espelette selon votre**  
**goût**

**10 g de persil plat concassé**

**75 g de chapelure**

**(de préférence de la chapelure**  
**japonaise panko)**

**Fleur de sel**

## LES OEUF ET LA GARNITURE

**4 gros oeufs bio**

**200 g d'un mélange de**  
**champignons sauvages (girolles,**  
**pieds-bleus, chanterelles...)**

**1 échalote**

**50 g de beurre**

**Sel, poivre du moulin**

## LES ROYALES DE CHAMPIGNONS

• Épluchez et lavez soigneusement les champignons. Faites fondre le beurre avec les gousses d'ail dans une cocotte, puis faites-y suer les champignons en les salant et poivrant. Ajoutez le bouillon de poule, portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes sur feu moyen. Passez au chinois, réservez le bouillon d'un côté et les champignons de l'autre.

• Mixez les champignons afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Ajoutez la crème liquide, les oeufs et le jaune. Rectifiez l'assaisonnement. Versez la royale au fond de quatre assiettes creuses, recouvrez de film étirable et faites cuire 12 minutes au four à vapeur à 85 °C. Quand les royales sont cuites, maintenez-les au chaud à 56 °C.

## LE BOUILLON ÉMULSIONNÉ

• Faites réduire le bouillon réservé de 75 % afin de le corser fortement, ajoutez la crème liquide, portez à ébullition et, enfin, ajoutez la lécithine de soja. Réservez.

## LES MOUILLETES

• Taillez les tranches de pain de campagne en 4 rectangles de 5 à 7 cm d'épaisseur. Mélangez le beurre pommade, l'ail, le piment d'Espelette, le persil et la chapelure. Tartinez les mouillettes de ce mélange en dôme à l'aide d'une spatule.

## LES OEUF

• Faites cuire les oeufs au four à vapeur à 62 °C pendant 32 minutes pour les plus petits ou 40 minutes pour les plus gros. Si vous n'avez pas de four à vapeur, faites cuire les oeufs 4 minutes à l'eau bouillante afin de les conserver mollets. Pour les écaler parfaitement, utilisez une cuillère à café : tapotez toute la circonférence de l'oeuf puis retirez un anneau de coquille. Enfin, glissez votre cuillère entre la membrane et le blanc.

## LA GARNITURE

• Nettoyez soigneusement les champignons. Ciselez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une poêle, jetez-y les champignons et faites-les revenir sur feu fort. Ajoutez l'échalote ciselée, salez, poivrez et réservez au chaud.

## FINITION ET DRESSAGE

• Faites chauffer le bouillon de champignons sans le faire bouillir, puis mixez-le à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une émulsion parfaite. Passez les mouillettes sous la salamandre ou le grill du four. Retirez le film étirable de la royale, déposez-y l'oeuf mollet et entourez-le des champignons sautés. Recouvrez le tout de l'émulsion. Ajoutez quelques grains de fleur de sel et les mouillettes.

• Conseil vin : IGP Vaucluse, domaine-gourt-de-mautens blanc 2012 de Jérôme Bressy.













# Omble chevalier mariné à cru, broccolini, condiment marin-végétal



4 personnes

## L'OMBLE CHEVALIER

50 g de fleur de sel de Guérande

1 bel omble chevalier

## LES PICKLES

1 oignon rouge

6 radis ronds

30 cl d'eau

100 g de sucre

220 g de vinaigre de vin

2 gousses de poivre long

6 baies de poivre du Sichuan

## LES BROCOLIS ET BROCCOLINI

2 têtes de brocoli

2 sachets de broccolini

1 bac d'eau contenant

des glaçons

50 g de gros sel

## LA PURÉE DE BROCOLI

1 tête de brocoli

15 g de beurre

Gros sel

## LA VINAIGRETTE AU CITRON

Le jus de 1 citron jaune

Le jus de 1 citron vert

20 g d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin

## LA SAUCE PLANCTON

2 g de plancton

1 g de miso

(pâte de soja fermentée)

10 g d'eau

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

## POUR LA FINITION

1 barquette de fleur d'allium

1 barquette de fleurs de bourrache

1 barquette d'oxalis vert

1 barquette d'oxalis rouge

1/2 botte de coriandre

## LES PICKLES

• Taillez l'oignon rouge en rondelles de 5 mm d'épaisseur et les radis en 4 selon leur grosseur. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre, le vinaigre, le poivre long et le poivre du Sichuan. Versez cette marinade sur les oignons et les radis, et laissez mariner 24 heures au frais.

## LES BROCOLIS ET BROCCOLINI

• Détachez les brocolis en bouquets. Portez à ébullition une casserole d'eau avec le gros sel. Faites-y cuire les brocolis pendant à peu près 1 à 2 minutes, puis plongez-les dans de l'eau glacée. Répétez l'opération avec les broccolini en les cuisant 3 minutes, puis rafraîchissez-les de même. Réservez.

## LA PURÉE DE BROCOLI

• Faites cuire les sommités du brocoli à l'eau bouillante salée. Mixez finement les brocolis avec le beurre jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et bien verte. Réservez au frais.

## L'OMBLE CHEVALIER

• Levez les filets de poisson. Désarêtez-les à l'aide d'une pince, enrobez-les de fleur de sel et laissez-les mariner 20 minutes. Rincez-les à l'eau froide et réservez-les au frais. Peu avant de servir, découpez-les en biais en gros morceaux.

## LA VINAIGRETTE AU CITRON ET LA SAUCE PLANCTON

• Dans un cul-de-poule, fouettez les jus de citron avec l'huile d'olive, sel et poivre. Mélangez la poudre de plancton avec le miso, l'eau et l'huile d'olive.

## FINITION ET DRESSAGE

• Disposez les pickles au centre de l'assiette, en diagonale. Recouvrez des filets d'omble chevalier. De chaque côté, déposez un trait de purée de brocoli. Assaisonnez les brocolis et broccolini de vinaigrette au citron. Disposez-les sur l'assiette, sur la purée de brocoli. Ajoutez la sauce plancton. Garnissez de fleurs et d'herbes.

• Conseil vin : champagne A. R. Lenoble, cuvée Gentilhomme 2009, grand cru blanc de blancs.



# Velouté d'orties sauvages, anguille fumée, caviar Kristal de la maison Kaviari



4 personnes

## LE VELOUTÉ D'ORTIES

2 kg d'orties

500 g d'épinards

Bouillon de volaille

125 g de beurre

Sel, glaçons

## LA GARNITURE

200 g de pommes de terre

Belles de Fontenay

2 pommes de terre Vitelottes

Huile de friture

1 sachet d'anguille fumée

1/2 botte de cerfeuil

1/2 botte de ciboulette

1 boîte de caviar Kristal de

Kaviari

Beurre, sel, poivre du moulin

## LE VELOUTÉ D'ORTIES

• Enfilez deux paires de gants et effeuillez les orties. Faites-les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante bien salée, puis plongez-les dans de l'eau glacée et essorez-les en les pressant bien pour éliminer toute l'eau. Procédez de même pour les épinards et mélangez les deux. Mixez-les au Thermomix ; détendez la purée avec un peu de bouillon de volaille pour obtenir un velouté. Rectifiez l'assaisonnement. Couvrez d'une feuille d'aluminium et réservez au frais.

• Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et chauffez-le sur feu doux jusqu'à ce qu'il brunisse et prenne un goût « noisette ». Passez-le au chinois dans un récipient posé sur de la glace pour stopper sa cuisson.

## LA GARNITURE

• Lavez et épluchez les pommes de terre belles-de-Fontenay. Aidez-vous d'une cuillère parisienne pour façonner des billes en réservant celles-ci au fur et à mesure dans de l'eau froide afin d'éviter à la chair de pomme de terre de noircir. Égouttez les billes et faites-les cuire au beurre moussant sans coloration dans une sauteuse, environ 15 minutes.

• Épluchez les vitelottes et taillez-les à la mandoline pour en faire des chips. Faites-les frire à l'huile et égouttez-les sur du papier absorbant.

• Taillez les filets d'anguille en très beaux biseaux et réservez-les. Effeuillez le cerfeuil, taillez la ciboulette en bâtonnets de 3 cm de longueur et réservez-les sur du papier absorbant humide.

## FINITION ET DRESSAGE

• Faites réchauffer le velouté et ajoutez un peu de beurre noisette. Dressez-le en pichet et gardez-le au chaud. Dans une sauteuse, faites fondre un peu de beurre ; ajoutez les billes de pomme de terre, puis les filets d'anguille et pour finir les herbes.

• En vous aidant d'une grosse cuillère parisienne et d'une spatule coudée, faites 4 belles billes de caviar. Dans 4 assiettes creuses, disposez la garniture, les billes de caviar et ajoutez le velouté en pichet bien chaud. Servez les chips de vitelottes à part.

**Conseil vin :** Meursault premier cru « La pièce sous le bois » 2013 du domaine Huber-Verdereau.













4 personnes

# Pigeon d'anjou roti, petits pois à la française, sauce salmis

## LES PIGEONS

4 pigeons de 550 à 600 g chacun  
8 belles feuilles de sauge  
5 branches de thym  
5 gousses d'ail  
150 g de graisse de canard  
2 cl d'huile de pépins de raisin  
Fleur de sel, poivre du moulin,  
poivre mignonnette

## LA SAUCE SALMIS

1 échalote ciselée  
2 gousses d'ail en chemise,  
légèrement écrasées  
1 branche de thym frais  
1 cl de vinaigre de xérès  
30 cl de vin rouge  
20 cl de fond blanc de volaille  
50 g de parures de foie gras  
1 trait de vinaigre de barolo  
Fleur de sel

## LES PETITS POIS À LA FRANÇAISE

1 kg de petits pois frais  
10 côtes de sucrine ou de laitue  
1 tranche épaisse de poitrine de  
porc paysanne au poivre, cuite  
6 oignons nouveaux  
15 cl de fond blanc de volaille  
50 g de beurre cru  
Fleur de sel, poivre du moulin

## POUR LA FINITION

2 tranches de pain de mie  
Beurre clarifié  
LES PIGEONS

Coupez la tête, le cou et la pointe des ailerons (cette opération s'appelle « habiller »). Réservez les foies et les coeurs. Réservez également les parures et concassez-les. Glissez les feuilles de sauge entre chair et peau sur les poitrines et introduisez à l'intérieur de chaque pigeon une branche de thym et une gousse d'ail en chemise écrasée.

• Prélevez les cuisses en prenant soin de bien tirer la peau des suprêmes afin d'en conserver un maximum sur ceux-ci. Retirez l'os du gras de cuisse sans inciser la chair. Faites confire les cuisses des pigeons dans la graisse

de canard avec une gousse d'ail, une branche de thym et un nouet de gaze contenant du poivre mignonnette. Quand les cuisses sont fondantes mais encore légèrement fermes, réservez-les pour les rôtir avec les bateaux (coffres) des pigeons et préchauffez le four à 180-200°C.

• Salez l'intérieur des bateaux, puis bridez ceux-ci. Faites-les rôtir au four avec les cuisses dans une cocotte avec l'huile de pépins de raisin en les retournant à mi-cuisson afin qu'ils restent rosés (environ 8 à 10 minutes).

• Débridez les pigeons et laissez-les reposer 10 minutes sur une grille, enveloppés d'une feuille d'aluminium non serrée afin de conserver un maximum de chaleur sans pour autant continuer la cuisson.

• Pincez (caramélisez) légèrement les sucs de cuisson dans la cocotte, retirez l'excédent de gras, ajoutez les parures des pigeons concassées et faites-les dorer. Ajoutez l'échalote, les gousses d'ail et la branche de thym. Faites suer 2 minutes. Dégraissez, déglacez avec le vinaigre de xérès. Faites réduire à sec. Déglacez de nouveau avec le vin rouge et laissez réduire. Ajoutez le fond blanc de volaille en deux fois, laissez cuire à petit bouillon et écumez régulièrement afin de retirer les impuretés.

• Hachez les foies et les coeurs de pigeon ainsi que les parures de foie gras. Filtrez le jus au chinois étamine dans une petite sauteuse sans fouler (sans presser). Portez à ébullition et liez avec le hachis. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

## LES PETITS POIS À LA FRANÇAISE

• Écossez les petits pois. Conservez les cosses. Faites blanchir celles-ci

pendant 3 à 4 minutes à l'eau bouillante, rafraîchissez-les dans de l'eau glacée, égouttez-les puis passez-les à l'extracteur de jus afin de récupérer leur suc. Faites cuire 30 % de petits pois écosés à l'eau bouillante salée, faites-les refroidir dans de l'eau glacée, mixez-les et passez-les au tamis pour confectionner une purée onctueuse. Ébouillantez le reste des petits pois pendant 1 minute, rafraîchissez-les comme précédemment puis retirez la peau.

• Effeuiliez la sucrine ou la laitue ; donnez aux feuilles les plus croquantes, proches du coeur, la forme d'une plume. Taillez la poitrine de porc en très beaux lardons. Épluchez et lavez les oignons nouveaux.

• Dans une cocotte, faites fondre un peu de beurre et faites colorer les lardons sur toutes leurs faces. Ajoutez les oignons blancs, donnez-leur une légère coloration, puis ajoutez les petits pois épluchés. Rectifiez l'assaisonnement, mouillez avec un peu de fond blanc et faites cuire sur feu vif. Enfin, liez le tout avec une belle noix de beurre cru.

## FINITION ET DRESSAGE

• Taillez des triangles dans les tranches de pain de mie puis faites-les dorer au beurre clarifié. Découpez les pigeons, puis repassez-les au four le temps du dressage de la garniture.

Liez la purée de petits pois avec la pulpe de cosses récupérée et un peu de beurre ; salez et poivrez.

• Réchauffez les petits pois et ajoutez les plumes de laitue. Faites tiédir la sauce salmis et ajoutez-y un trait de vinaigre de barolo. Dressez le tout sur les assiettes.

• Conseil vin : hermitage 2001 du domaine Jean-Louis Chave.



# Crêpes façon Suzette, agrumes de monsieur Bachès



4 personnes

## LA PÂTE À CRÊPES

20 g de sucre semoule  
200 g de farine  
5 g de sel  
100 g d'oeuf battu (2 oeufs)  
1 cuillerée à soupe d'huile  
d'arachide

50 g de beurre fondu  
50 cl de lait entier, tiédi  
10 cl de Grand Marnier  
Le zeste de 1 orange râpé  
Le zeste de 1 citron râpé

## LA TUILE À L'ORANGE

250 g de sucre semoule  
62 g de farine  
100 g de purée d'orange  
125 g de beurre fondu  
**LES SUPRÊMES D'ORANGE ET DE  
PAMPLEMOUSSE**

2 oranges  
1 pamplemousse rose  
**LES ZESTES D'ORANGE CONFITS**  
5 oranges non traitées  
40 cl d'eau

400 g de sucre semoule  
**LA SAUCE SUZETTE**  
500 g de sucre semoule  
33 cl d'eau

1 l de pulpe d'orange  
165 g de beurre  
25 g de Maïzena

3,5 cl de Grand Marnier  
**LA CRÈME CHIBOUST À L'ORANGE**

5 feuilles de gélatine  
14 cl de jus d'orange  
125 g de crème double de la  
maison  
Borniambuc

140 g de jaunes d'oeufs (environ  
7 jaunes)  
50 g de sucre semoule  
25 g de poudre à crème  
ou de Maïzena

25 g de glucose  
5 cl d'eau  
125 g de sucre semoule pour  
la meringue

140 g de blancs d'oeufs (environ  
5 blancs)  
**LE SORBET AU CITRON**

98 g d'eau  
10 g de trimoline (sucre inverti)  
350 g de sucre

107 g de glucose atomisé  
4,5 g de stabilisateur pour sorbets  
25 cl de jus de citron

## LA PÂTE À CRÊPES

• Mélangez le sucre, la farine et le sel, ajoutez les oeufs battus, puis l'huile, le beurre fondu et enfin le lait. Ajoutez enfin le Grand Marnier et les zestes d'agrumes. Laissez reposer minimum 1h.

## LA TUILE À L'ORANGE

• Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué au batteur équipé de la feuille. Laissez reposer 30 minutes au frais. Préchauffez le four à 180°C. Étalez l'appareil en une couche mince et uniforme sur un Silpat à l'aide d'une spatule coudée, et faites-le cuire au four jusqu'à ce qu'il soit doré. Détaillez-le à chaud, à l'aide d'une règle ou d'un emporte-pièce, en 4 carrés de 6 cm de côté. Gardez-les dans un endroit sec ou dans une étuve.

## LES SUPRÊMES D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE

• Nettoyez avec précaution les agrumes sous l'eau tiède en les frottant avec une petite brosse à ongles afin de les débarrasser des produits de conservation qui se trouvent sur leur peau. Pelez-les à vif et prélevez les suprêmes en prenant soin de ne pas laisser de blanc. Pressez le reste du fruit dans votre main afin d'extraire le jus. Conservez celui-ci pour la sauce.

## LES ZESTES D'ORANGE CONFITS

• Rincez et séchez les oranges. Prélevez leur peau, retirez toute partie blanche, puis taillez les écorces en lanières très fines. Faites cuire l'eau et le sucre pour obtenir un sirop, puis faites-y confire les lanières d'écorce d'orange pendant 1h environ sur feu doux.

## LA SAUCE SUZETTE

• Faites cuire le sucre et l'eau en caramel brun, sans laisser celui-ci prendre une saveur trop forte, car l'acidité de la pulpe d'orange l'accentuerait. Décuisez (déglacez) le caramel avec la pulpe d'orange, puis ajoutez le beurre. Mélangez soigneusement à la spatule. Délayez la Maïzena dans le Grand Marnier et incorporez-les. Laissez refroidir.

## LA CRÈME CHIBOUST À L'ORANGE

• Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau glacée. Réalisez une crème pâtissière : portez à ébullition le jus d'orange avec la

crème ; retirez du feu. Mélangez au fouet les jaunes d'oeufs, les 50 g de sucre et la poudre à crème. Versez le liquide chaud en fouettant, puis faites cuire en tournant avec le fouet jusqu'à épaississement. Ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien.

• Préparez une meringue italienne : faites cuire le glucose, l'eau et le sucre en sirop, en mesurant la température avec un thermomètre. Pendant la cuisson du sucre, commencez à fouetter les blancs d'oeufs au batteur en vitesse 3. Quand le sirop atteint 115°C, ajoutez-le en filet aux blancs montés, sans cesser de battre. Laissez tourner le moteur jusqu'à refroidissement de la meringue. Incorporez celle-ci à la crème pâtissière tiède et étalez la crème obtenue dans un cadre de 30 x 50 cm et 3 cm de hauteur. Gardez au frais.

## LE SORBET AU CITRON

• Faites chauffer l'eau et la trimoline à 40°C. Mélangez le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur, ajoutez le mélange eau-trimoline, puis portez le tout à légère ébullition. Laissez refroidir complètement, puis ajoutez le jus de citron. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, laissez maturer 12h au réfrigérateur, puis faites prendre ce mélange en sorbetière. Conservez-le au congélateur.

## FINITION ET DRESSAGE

• Faites cuire les crêpes, puis badigeonnez-les d'un peu du jus de confiserie des zestes d'agrumes. Roulez les crêpes et rognez-les pour obtenir des tubes de 6 cm de longueur (prévoyez six tubes par personne). Les six tubes assemblés doivent former un carré de 6 cm de côté. Taillez un carré de chiboust de 6 x 6 cm. Posez-le sur les crêpes, puis ajustez sur le carré de chiboust une tuile aux agrumes de même dimension. Garnissez de quelques suprêmes de pamplemousse et d'orange ainsi que de zestes confits. Auprès de la composition, déposez un hachis de zestes confits, puis une quenelle de sorbet. Ajoutez sur le côté la sauce Suzette tiède.

• Conseil vin : cidre la folletière 2014 du domaine Lesuffleur.











# Cyril Lignac

## C'est gourmand, c'est croquant !!!

Originaire de l'Aveyron, Cyril Lignac cultive son talent autant pour le salé que pour le sucré. En 2005, il ouvre son premier restaurant Le Quinzième aujourd'hui étoilé au Gros guide Rouge. Entrepreneur, innovant et passionné, il poursuit très rapidement l'épopée en ouvrant de nouveaux établissements à l'identité singulière.

Après dix ans chez Fauchon en qualité de Chef Pâtissier, Benoît Couvrand rejoint Cyril Lignac en 2011 pour créer La Pâtisserie puis La Chocolaterie, leur univers dédié au sucré, forcément #gourmandcroquant.

Plus que nul autre chef, Cyril Lignac a su concilier dans son parcours l'excellence et une incroyable popularité. De la grande cuisine au petit écran, c'est avec la même générosité et un réel goût du partage et de la transmission, qu'il se révèle brillant.

S'il s'exprime aussi bien en cuisine qu'en chocolaterie, ce sont ici les portes de sa pâtisserie qu'il nous ouvre. Classiques revisités, tel le Paris- Brest, petites douceurs, entremets de saison telle la tarte à l'abricot, et créations signature tel le baba au rhum, les pâtisseries quittent la vitrine pour embaumer les foyers des meilleurs parfums : ceux du goût, du plaisir et de la joie. Rien que ça. Pour entendre résonner le fameux : Hummmm, c'est mon dessert préféré (avec l'accent aveyronnais) !









# Madeleines au miel

 20 pièces  
 Préparation : 30 mn la veille  
 15 mn le jour même  
 Cuisson : 10mn

**pâte à madeleines**  
**(à préparer 24 h à l'avance)**  
 200 g de beurre doux  
 les zestes d'1 orange bio  
 195 g de sucre semoule  
 20 g de miel toutes fleurs  
 200 g d'oeufs (soit 3 gros oeufs),  
 à température ambiante  
 200 g de farine T45  
 6 g de levure chimique  
**cuisson**  
 beurre doux

## Pâte à madeleines

Dans une casserole, faites fondre le beurre à 70 °C.

Avec un fouet, mélangez les zestes d'orange finement râpés et le sucre. Incorporez le miel et les oeufs tempérés.

À l'aide d'un batteur muni d'un fouet, mélangez la farine tamisée avec la levure chimique. Versez ensuite petit à petit la préparation précédente.

Mélangez en vitesse lente. Intégrez enfin le beurre fondu tiède.

Laissez la pâte reposer 24 heures au réfrigérateur.

## Cuisson

Le jour même, préchauffez votre four à 175 °C (th. 5/6).

Beurrez vos moules à madeleines et garnissez-les de pâte à l'aide d'une poche à douille.

Enfournez pour 8 à 10 minutes.

**CONSEIL DU CHEF** Vous pouvez remplacer le miel toutes fleurs par un miel de sarrasin. L'ajout d'un voile de farine dans le moule après le beurre peut favoriser le démoulage.

Ne mélangez pas trop l'appareil au risque d'obtenir des madeleines trop denses.





# Cake marbré chocolat-vanille



## Appareil à cake nature

30 g de beurre doux  
100 g de jaunes d'oeufs  
(soit 5 oeufs)  
130 g de sucre semoule  
70 g de crème liquide  
100 g de farine T55  
2 g de levure chimique

## Appareil à cake au chocolat

30 g de beurre doux  
80 g de jaunes d'oeufs  
(soit 4 oeufs)  
110 g de sucre semoule  
20 g de cacao en poudre  
2 g de levure chimique  
90 g de farine T55  
60 g de crème liquide

## Enrobage lait et amandes

50 g d'amandes hachées  
225 g de chocolat au lait  
50 g d'huile de tournesol

## Feuillette pralinée

50 g de chocolat au lait  
10 g de beurre doux  
90 g de praliné noisette  
50 g de pailleté feuillette

## Assemblage

farine  
beurre doux

## Appareil à cake nature

Faites fondre le beurre. Mélangez les jaunes d'oeufs tempérés dans la cuve du batteur avec le sucre. Ajoutez ensuite la crème liquide, puis la farine tamisée avec la levure.

Mélangez au fouet délicatement. Incorporez enfin le beurre fondu. Réservez.

## Appareil à cake au chocolat

Faites fondre le beurre. Mélangez les jaunes d'oeufs tempérés dans la cuve du batteur avec le sucre et le cacao en poudre.

Ajoutez ensuite la crème liquide, puis la farine tamisée avec la levure. Mélangez au fouet délicatement. Incorporez enfin le beurre fondu. Réservez.

## Enrobage lait et amandes

Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, étalez les amandes, puis torréfiez-les au four jusqu'à la couleur souhaitée, environ 5 minutes.

Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat à 45 °C. Ajoutez ensuite l'huile de tournesol et les amandes torréfiées. Réservez à température ambiante.

## Feuillette pralinée

Faites fondre le chocolat et le beurre séparément. Mélanger le chocolat fondu avec le praliné et la feuillette. Incorporez le beurre fondu.

Étalez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, découpez un rectangle de la taille de votre moule à cake. Réservez au réfrigérateur.

## Assemblage

Préchauffez votre four à 165 °C (th. 5/6).

Beurrez et farinez le moule. Garnissez-le de la moitié de l'appareil nature, puis de l'appareil au chocolat, et recouvrez de la moitié restante de l'appareil nature.

À l'aide d'une maryse, marbrez le gâteau dans ses largeurs, c'est-à-dire insérez la maryse et piquez la pâte pour créer les marbrures.

Enfournez pour 45 minutes.

Laissez refroidir. Déposez ensuite le cake sur le rectangle de feuillette pralinée. Faites réchauffer l'enrobage lait et amandes, puis glissez le cake, préalablement déposé sur une grille.

1. Mettez l'appareil à cake nature dans le fond du moule.
2. Ajoutez l'appareil au chocolat.
3. Recouvrez avec le reste de l'appareil nature.
4. Procédez au marbrage du cake à l'aide de la spatule.













6 personnes

Préparation : 30mn  
1h30 le jour même

Cuisson : 25mn

# La tarte aux framboises

## Cuisson

1 cercle inox à tarte  
de 22 cm de diamètre  
1 cercle inox de 9 cm  
de diamètre et de 2 cm  
de hauteur  
pâte à tarte sucrée  
(à préparer la veille)  
175 g de beurre doux  
45 g de poudre d'amandes  
120 g de sucre glace  
1 pincée de sel  
290 g de farine T55  
70 g d'oeuf (soit 1 gros oeuf)  
crème d'amande  
125 g de beurre doux  
125 g de sucre glace  
15 g de poudre à crème  
160 g de poudre d'amandes  
90 g d'oeufs (soit 2 oeufs de  
taille moyenne), à température  
ambiante  
15 g de rhum  
sirop d'imbibage  
50 g de sucre semoule  
100 g d'eau  
1/2 gousse de vanille  
ganache amande  
360 g de crème liquide  
90 g de chocolat blanc  
30 g de lait d'amande  
1 feuille de gélatine  
confit de framboises  
200 g de framboises fraîches  
40 g de jus de citron  
100 g de sucre semoule  
assemblage  
330 g de framboises fraîches  
10 g de sucre glace  
feuilles de shiso  
beurre pour le cercle

## Pâte à tarte sucrée

Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, faites ramollir le beurre.

Pendant ce temps, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel dans un cul-de-poule. Incorporez ensuite le tout au beurre.

Lorsque le mélange est homogène, intégrez un tiers de la quantité d'oeuf et un tiers de la quantité de farine. Mélangez 1 minute. Recommencez ensuite avec les deux autres tiers restants. Laissez reposer au réfrigérateur.

## Crème d'amande

Sortez les oeufs du réfrigérateur 30 minutes avant de commencer afin qu'ils soient à température ambiante.

À l'aide d'un batteur, mélangez le beurre préalablement coupé en petits morceaux. Ajoutez, dans l'ordre : le sucre glace, la poudre à crème, puis la poudre d'amandes. Incorporez ensuite, un à un, les oeufs entiers.

Lorsque le mélange est homogène, ajoutez le rhum. Réservez au frais.

## Sirop d'imbibage

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre avec la demigousse de vanille fendue et grattée. Couvrez et laissez infuser 30 minutes à feu doux. Chinoisez le sirop et réservez.

## Ganache amande

Mettez la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.

Dans une casserole, faites bouillir la moitié de la crème liquide. Incorporez la gélatine bien essorée entre vos mains. Versez ensuite, en trois fois, sur le chocolat afin de réaliser une émulsion. Incorporez le lait d'amande en mixant. Ajoutez enfin le reste de crème liquide froide et mixez le tout.

Réservez au frais.

## Confit de framboises

Dans une casserole, faites cuire les framboises, le jus de citron et le sucre, durant 5 minutes. Chinoisez le mélange et réservez au réfrigérateur.

## Assemblage

Étalez la pâte à tarte sucrée et détaillez un cercle de 26 cm de diamètre et une bande de 2 cm de largeur. Foncez la pâte dans le cercle inox de 22 cm préalablement beurré, posez ensuite un cercle de 9 cm de diamètre au centre, puis détaillez tout autour pour créer le trou central. Ôtez le cercle de pâte découpée au centre, reposez l'emporte-pièce, puis placez la bande de pâte sucrée autour. Mettez au réfrigérateur 30 minutes.

Préchauffez votre four à 175 °C (th. 5/6). Étalez la crème d'amande sur la pâte. Enfournuez pour 20 minutes.

À la sortie du four, imbibe avec le sirop, puis laissez refroidir avant de décercler la tarte. À l'aide d'un batteur muni d'une cuve et d'un fouet, montez la ganache amande. Garnissez la tarte avec la ganache montée et lissez à ras. Déposez les framboises à l'envers et saupoudrez-les de sucre glace. Garnissez les fruits de confit de framboises à l'aide d'une poche à douille. Décorez avec quelques feuilles de shiso.









# Moelleux au chocolat

## sans gluten



6 personnes



Préparation : 25mn



Cuisson : 10mn

### Appareil à moelleux au chocolat

250 g de chocolat noir 66 %  
200 g de beurre doux +

**pour les moules**

320 g d'oeufs (soit 5 oeufs)  
à température ambiante

20 g de sucre semoule

120 g de sucre glace

90 g de farine de riz

### Appareil à moelleux au chocolat

• Au bain-marie, faites fondre le beurre et le chocolat à 50 °C.

• Battez les oeufs avec le sucre semoule et le sucre glace.

• Incorporez le beurre et le chocolat fondus.

• Ajoutez la farine de riz tamisée et mélangez à l'aide d'un fouet.

### Cuisson

• Préchauffez votre four à 170 °C (th. 5/6).

• Pochez l'appareil, dans des moules individuels préalablement beurrés. Enfournez pour 9 minutes.











# La tarte au citron



6 personnes

**Préparation**

30 min la veille

1 h 30 le jour même

**Cuisson**

30 min

**matériel**

1 pistolet à peinture spécial

pâtisserie

sablé noisette

70 g de beurre doux

70 g de poudre de noisettes

70 g de sucre glace

70 g de farine T55

crème citron

(à préparer la veille)

150 g d'oeufs

(soit 3 oeufs de taille moyenne)

150 g de sucre semoule

les zestes d'1 citron bio

120 g de jus de citron

1 feuille de gélatine

225 g de beurre doux

compotée de citron

200 g de purée de citron

120 g de sucre semoule

nappage citron

150 g de nappage neutre

15 g de jus de citron

1/2 gousse de vanille

velours de chocolat blanc

150 g de chocolat blanc

150 g de beurre de cacao

décor chocolat blanc

300 g de chocolat blanc

120 g de beurre de cacao

assemblage

feuilles de shiso vert

**Sablé noisette**

Préchauffez votre four à 165 °C (th. 5/6).

Dans la cuve d'un robot muni d'une feuille, mélangez le beurre jusqu'à obtenir une pommade assez dure. Pendant ce temps, mélangez la poudre de noisettes et le sucre glace. Incorporez le mélange au beurre pommade.

Lorsque votre appareil est homogène, versez la farine petit à petit.

Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur et détaillez un carré de 16 cm.

Déposez-le sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 25 minutes.

Laissez refroidir.

**Crème citron**

Mettez la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.

Dans une casserole, mélangez les oeufs, le sucre, les zestes râpés et le jus du citron. Faites chauffer jusqu'à 85 °C. Hors du feu, incorporez la gélatine bien essorée entre vos mains. Laissez refroidir jusqu'à 60 °C. Intégrez enfin le beurre froid coupé en dés. Mixez le tout pendant 3 minutes et réservez au réfrigérateur.

**Compotée de citron**

Dans une casserole, faites chauffer la purée de citron et le sucre. Portez à ébullition et faites cuire pendant 5 minutes. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.

**Nappage citron**

Détendez le nappage avec le jus de citron, ajoutez les graines de la demigousse de vanille préalablement fendue et grattée. Réservez.

**Velours de chocolat blanc**

Faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao et mixez. Utilisez à 45 °C.

Décor chocolat blanc Dans une casserole, au bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre de cacao et mettez au point : à l'aide d'une spatule, étalez votre chocolat sur 1 mm d'épaisseur, sur une feuille en silicone ou une feuille guitare.

Laissez refroidir quelques minutes.

Détaillez un carré de 16 cm, évidez son centre d'un carré de 11 cm de côté.

Récupérez le contour. À l'aide d'un pistolet à peinture, projetez dessus le velours de chocolat blanc.

**Assemblage**

À l'aide d'une poche et d'une douille unie, dressez sur le sablé noisette les boules de crème citron. Coulez de la compotée de citron entre chaque boule de crème citron. Posez le carré de chocolat blanc et décorez avec le nappage citron et des feuilles de shiso vert.

« Pour un tel classique, il était amusant de jouer avec la forme, de surprendre en créant un paysage imaginaire. »





# *Sur la route du cacao avec Pierre Marcolini*

**Le belge ami Pierre Marcolini, grand artisan et amoureux du chocolat depuis son plus jeune âge, fait partie des grands noms du chocolat dans le monde avec Rodolphe Lindt.**

Sa vocation est précoce, il accumule rapidement des titres prestigieux comme Meilleur Apprenti puis Meilleur Ouvrier de Belgique. Il ouvre sa première boutique cette même année en

Belgique. Il est aujourd'hui à la tête d'une trentaine de points de vente, en Belgique, à Paris, à Londres, au Japon et en Chine. Il nous propose aujourd'hui un tour du monde en 70 recettes.

Le chef expérimente avec brio un genre nouveau, celui du livre de cuisine-carnet de voyage car il est l'un des rares à parcourir le





monde pour fabriquer ses propres chocolats depuis la fève.

Reconnu pour ses choix éthiques et son approvisionnement en grands crus de cacao directement auprès de producteurs indépendants du Brésil, de Cuba (Haaaa, le cacao de Cuba), d'Équateur, du Ghana, de Madagascar ou encore du Vietnam, Pierre

Marcolini nous livre ici ses découvertes et rencontres à la fois gustatives et humaines. Six escales, sur chaque continent pour partager ses connaissances des produits traditionnels (millet, manioc, eau de fleur d'oranger, épices), son savoir-faire et ses recettes. Attachez vos ceintures, en route sur la route du cacao. (Qui passe donc par Cuba)



# Queue de homard

## à la vanille de Tahiti



4 personnes



Préparation : 20 mn



Cuisson : 10mn

**4 queues de homard**  
**(fraîches ou surgelées,**  
**non décortiquées)**  
**100 g de beurre doux**  
**+ 10 g pour la cuisson**  
**1 cuillerée à café de concentré**  
**de tomates**  
**100 g de crème liquide 35 % MG**  
**1 gousse de vanille**  
**10 g de chocolat blanc 25 % MG**  
**maximum**  
**Piment de Cayenne**  
**Sel et poivre**

- Décarcasser les queues de homard. Concassez les carcasses (coffres).
- Coupez le beurre en morceaux.
- Mixez les carcasses avec le beurre et le concentré de tomates.
- Dans une sauteuse, faites chauffer sur feu vif le mélange pendant quelques minutes.
- Débarrassez, puis filtrez. Versez dans un cul-de-poule.
- Dans le cul-de-poule, ajoutez la crème et la gousse de vanille fendue en deux et grattée de ses graines. Mélangez.
- Versez dans la sauteuse. Portez à ébullition, puis ajoutez le chocolat blanc. Mixez. Réservez.
- Faites revenir au beurre les queues de homard. Nappez abondamment de beurre blanc vanille. Assaisonnez (sel, poivre, piment de Cayenne) selon votre goût.

### Astuce

- Conservez toujours les carcasses de homard et préparez d'avance un beurre de crustacés que vous pourrez congeler et utiliser à l'envi. Vous pouvez réserver cette sauce pour bien d'autres utilisations. Elle donnera un air de fête à un poisson blanc, des crevettes, du riz, des légumes... Je ne peux cuisiner ce crustacé sans penser au chef Olivier Roellinger et à son mythique homard au cacao. Pour cette recette qui éveille des souvenirs de très belles dégustations sur les îles océaniques, j'ai choisi une vanille charnue de Tahiti. Le gras (beurre de cacao) du chocolat blanc permet de réaliser facilement une belle émulsion tout en offrant une belle onctuosité et en fixant parfaitement les saveurs.













# Alfajores



20 alfajores

Préparation : 40 mn  
Réfrigération : 30 min

Cuisson : 10 à 12 mn

## Biscuits

65 g de farine  
100 g de Maïzena  
1 pointe de bicarbonate de soude  
1 cuillère à café de levure chimique  
50 g de sucre semoule  
65 g de beurre doux fondu  
20 g de jaune d'oeuf (soit environ 1 jaune)  
1 citron vert non traité (zeste)  
Rhum brun (quantité suivant votre goût)

## Ganache

200 g de crème liquide 35 % MG  
100 g de chocolat grand cru Trinitario Scavina (Brésil)  
20 g de beurre doux

## Finition

Copeaux de chocolat noir grand cru Trinitario Scavina (Brésil)

## Pour les biscuits

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Dans un cul-de-poule, mélangez la farine, la Maïzena, le bicarbonate de soude et la levure. Ajoutez le sucre et le beurre fondu. Mélangez de nouveau.
- Incorporez le jaune d'oeuf, le zeste du citron, puis le rhum.
- Mélangez. Laissez reposer la préparation au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, étalez la préparation sur une épaisseur de 0,5 cm.
- A l'aide d'emporte-pièce de 4 cm de diamètre, découpez 40 disques.
- Enfourez 10 à 12 minutes.

## Pour la ganache

- Chauffez la crème à 80 °C.
- Hachez le chocolat au couteau. Coupez le beurre en petits morceaux.
- Versez en filet la crème chaude sur le chocolat, tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. La ganache doit avoir une texture de mayonnaise.
- Lorsqu'elle est bien émulsionnée, ajoutez le beurre.
- Mélangez doucement.

## Pour la finition

- Une fois refroidis, garnissez la moitié des biscuits de ganache, puis assemblez l'autre moitié des biscuits comme des macarons.
- Roulez les tranches des biscuits dans les copeaux de chocolat.

## Astuce

- Pour réaliser de jolis copeaux de chocolat, frottez avec la paume de la main la face plane d'une tablette. Avec la lame d'un couteau à lame souple (type filet de sole), raclez doucement la surface du chocolat.
- Cette recette argentine, importée par les Arabes, est dégustée aussi en Espagne, surtout au moment des fêtes de Noël.



# Bonbons de printemps

## Namagashi

### Truffes au Yuzu

**600 g de chocolat blanc**

**25 % MG maximum**

**20 cl de jus de Yuzu**

**7 g de zeste de citron vert non traité**

**1 g de sel**

**60 g de beurre doux**

**200 g de pâte d'amande (60 % d'amandes)**

**rouge et blanche**

**1 cuillère à soupe de Sake**

### Finition

**Colorant rouge**



Pour 20 bonbons



Préparation : 1h  
Réfrigération : 4 h



Cuisson : 6mn

### Pour les truffes au Yuzu

- Hachez le chocolat blanc au couteau. Réservez dans un cul-de-poule.
- Dans une casserole, faites chauffer sur feu doux le jus de Yuzu, le zeste du citron et le sel.
- Versez le jus de Yuzu chaud sur le chocolat. Débarrassez dans la casserole.
- Émulsionnez à 40 °C. Ajoutez le beurre coupé en morceaux.
- Mélangez.
- Réservez au réfrigérateur pendant 4 heures.
- Formez des petites boules et façonnez les truffes à la main.

### Pour la finition

- Abaissez les pâtes d'amande rouge et blanche sur une épaisseur de 1 mm entre deux feuilles en Rhodoïd.
- À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm, détaillez 20 disques de pâte d'amande de chaque couleur.
- Superposez, sur la moitié de sa surface, un disque blanc sur un disque rouge. Abaissez les pâtes pour joindre les deux disques.
- Placez au centre une truffe au Yuzu. Recouvrez-la de pâte.
- Enlevez le surplus de pâte si nécessaire. Formez une boule entre vos mains. Avec un cure-dents ou la partie non-coupante d'un couteau, marquez les bonbons. Répétez l'opération pour chaque bonbon.

### Astuce

- Ces truffes peuvent se conserver 5 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Voici un bel hommage à la tradition des bonbons japonais dont j'aime aussi bien la finesse des saveurs que la délicatesse de la finition. J'ai remplacé la pâte de haricots rouges par de la pâte d'amande.









Pour 30 cajuzinhos



Préparation : 15mn



Cuisson : 1h

Réfrigération : 3h

# Cajuzinhos

**35 g de cacahuètes grillées non salées**

**375 g de lait concentré sucré**

**20 g de chocolat grand cru Trinitario  
(Cuba)**

**20 g de beurre doux**

**1 pointe de fleur de sel**

Concassez les cacahuètes.

- Dans une casserole, faites cuire à feu doux tous les ingrédients pendant 1 heure en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que la préparation épaississe et se détache des parois.
- Versez dans des petits moules en silicone de forme carré.
- Laissez prendre pendant 3 heures au réfrigérateur, puis démoulez.







  
Pour 5 personnes

  
Préparation : 20mn  
Réfrigération : 4h10

  
Cuisson : 3mn

**125 g de chocolat blanc**  
**25 % MG maximum**  
**500 g de purée de coco**  
**20 g de pulpe de citron vert**  
**5 g de zestes de citron vert non**  
**traité 20 g de sucre semoule**  
**100 g de noix de coco rapée**  
**3 fruits de la Passion**

# coco passion

- Hachez le chocolat blanc au couteau. Réservez-le dans un cul-de-poule.
- Dans une casserole, faites chauffer sur feu doux la purée de coco, la pulpe de citron vert et les zestes de citron vert, puis ajoutez le sucre. Mélangez bien.
- Versez sur le chocolat blanc. Mélangez la préparation fruits-chocolat blanc.
- Laissez refroidir la préparation pendant 4 heures au réfrigérateur.
- A l'aide d'un fouet, battez la préparation afin de pouvoir façonner des quenelles. Placez les quenelles pendant 10 minutes au réfrigérateur.
- Roulez les quenelles dans la noix de coco râpée.
- Au-dessus d'un saladier (afin de récupérer le jus), a l'aide d'une petite cuillère, prélevez la pulpe de la coque des fruits de la Passion.
- Servez froid dans des verres transparents.

## Astuce

- Vous pouvez ajouter des meringues concassées

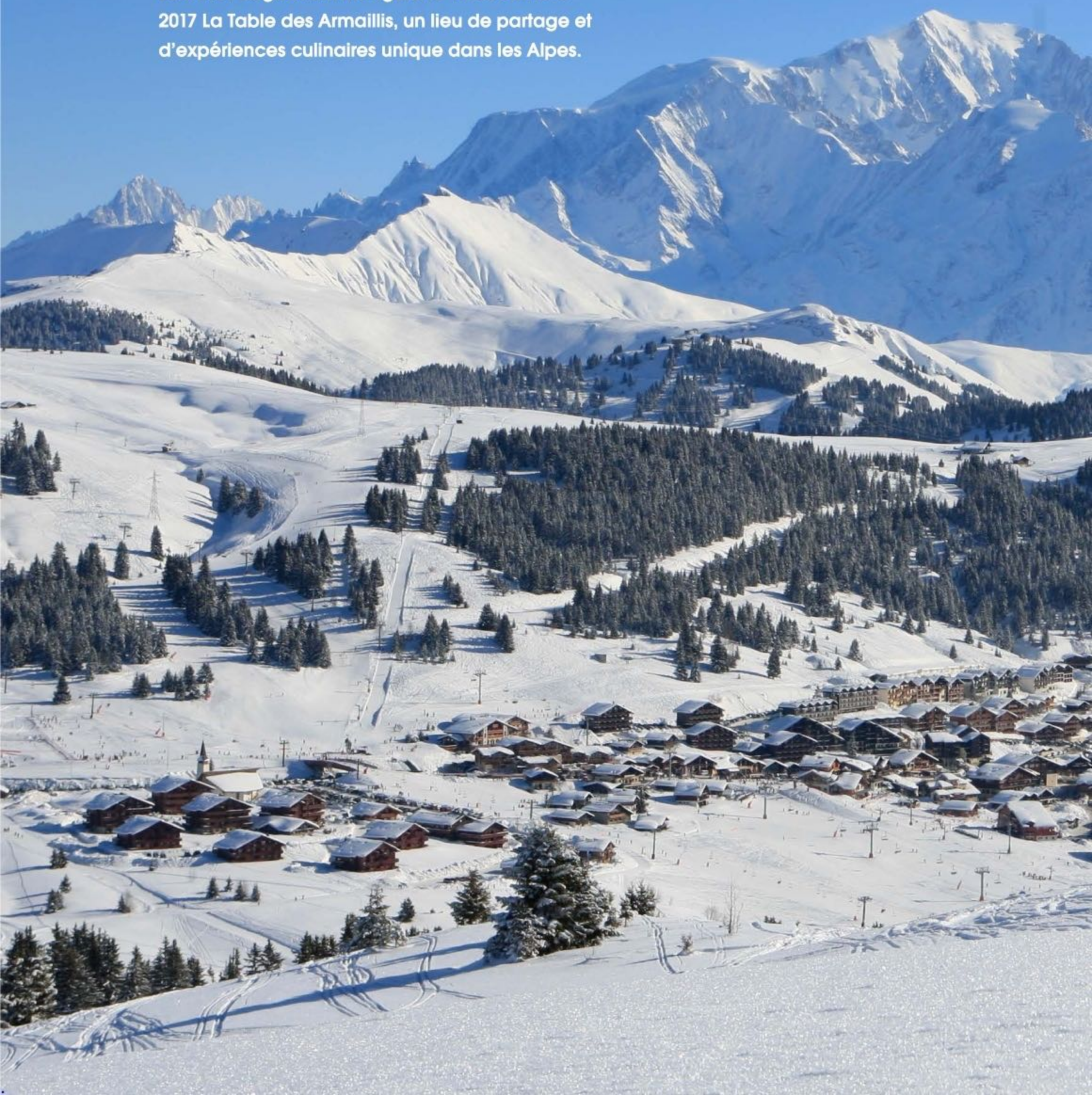




# *Laurent Peugeot saisissant aux Saisies*

**Tremble Emmanuel Renaut, Laurent Peugeot est  
dans la place !**

**Aux Saisies, la famille Joguet et le Chef étoilé  
Laurent Peugeot ont inauguré le 15 décembre  
2017 La Table des Armaillis, un lieu de partage et  
d'expériences culinaires unique dans les Alpes.**









**Réputée pour son enneigement, ses vues somptueuses sur le Mont Blanc, mais aussi ses terroirs et produits singuliers (le fameux Beaufort), cette destination acquiert ainsi une vraie dimension « art de vivre », à une encablure seulement de Megève. Cette ouverture parachève la création en décembre 2016 de la Résidence\*\*\*\* & Spa Pure Altitude des Armaillis.**

Un an après l'ouverture de sa résidence, le Village Les Armaillis inaugure cette année sa Table. Au piano : le chef étoilé Laurent Peugeot signe la carte de cette Table de haute cuisine. En quête permanente de nouvelles saveurs, renouvelant les codes du classicisme pour leur donner un nouveau sens et un nouvel élan, il pose cette fois sa toque aux Saisies. Des Armaillis, nom des anciens alpagistes suisses, il revisite les produits du terroir de l'arc alpin côté mets et vins, et compose la cuisine alpine de ses rêves. Couleurs, textures, associations de saveurs, cuissons... les traditions sont revisitées et la montagne sublimée. Au-delà du restaurant à portée gastronomique, une boutique épicerie fine et un salon font de La Table des Armaillis un véritable lieu de vie, de partage, d'expériences culinaires et œnologiques.

Après avoir été Second de Cuisine au Jardin des Remparts à Beaune en 1994 et 1995, puis Chef de partie pendant 3 ans chez Jacques Lameloise (3 étoiles, respect), Laurent Peugeot part longuement au Japon. Peu après son retour, en décembre 2001, il devient Chef et propriétaire du Charlemagne à Pernand Vergelesses en Bourgogne. Il y obtient en 2006 sa première étoile et le titre de Meilleur Jeune Chef de l'Année au Gault&Millau.

Côté inspiration, si la Bourgogne constitue ses racines indéfectibles, Laurent Peugeot a construit sa signature culinaire au fil de ses voyages à travers le monde. De chacun d'entre eux, il s'imprègne de nouvelles saveurs, le conduisant à de nouvelles créations.

De New-York à Varsovie, de Beaune à Singapour, Pékin ou Bangkok, il a la passion de la découverte. Sa curiosité est insatiable, son énergie positive peu commune. Chaque rencontre le forge, le fait avancer dans son art culinaire.

Mais c'est l'Asie et notamment le Japon, où il séjourna 4 années, qui ont le plus forgé son identité.

Ses déambulations sur les marchés de Koh Samui, Tsukiji ou Chatuchak, lieux magiques où tout est permis, l'ont imprégné pour toujours. Ainsi que la sérénité ressentie dans les temples de Kyoto. Du Japon, il a appris la concentration, la précision, la pureté, la rigueur extrême, la vénération des produits. Mais aussi la quête, l'éveil des 5 sens.

**SON CRÉDO : créer, façonner, oser, surprendre, faire, défaire, refaire et... vivre.**

Laurent aime par-dessus tout se nourrir du passé, pour imaginer l'avenir. Créer des ponts entre tradition et modernité, et des passerelles entre notre culture occidentale et l'Asie. C'est cette fusion très personnelle qu'il réussit à incarner au Charlemagne.

*Comment est-il arrivé aux Saisies ?* Depuis son enfance, Laurent Peugeot a une fascination pour la montagne : un milieu naturel symbole de pureté, de retour aux sources et aux vraies valeurs, mais aussi de force et de majesté. Introduit auprès des « Joguet » par l'entremise d'amis communs, il

perçoit immédiatement le potentiel de leur projet. Laurent, Bruno et Corinne Joguet ont une vraie convergence de pensée et partagent des valeurs essentielles : un esprit de pionniers, entrepreneurial, un certain humanisme et une gentillesse naturelle, une ambition positive, le besoin de se dépasser, l'envie de partager et de faire plaisir, et le dessein de réinterpréter le passé et les traditions, en leur conférant une dimension contemporaine. Une vraie connivence s'instaure pour imaginer la Maison de leurs rêves.

Les Alpes savoyardes connaissent depuis une dizaine d'années une véritable renaissance de la haute cuisine. Un mouvement auquel Laurent Peugeot et la famille Joguet souhaitent prendre part. La création de La Table des Armaillis est donc une belle aventure humaine et un grand challenge professionnel. Il s'agit de créer un établissement qui ne ressemble à rien de connu. Un concept audacieux qui répond aux attentes grandissantes des touristes et des habitants, qui regrettent l'absence d'adresse étoilée sur la destination.



#### LE PROPOS CULINAIRE

Avec la venue du Chef Laurent Peugeot, La Table des Armaillis a pour objectif de devenir une référence gastronomique incontournable de la région. Laurent Peugeot a donc constitué une équipe solide pour relever ce défi. Il a choisi Pierre-Emmanuel Didier comme Chef exécutif, un fidèle fort de 5 ans de métier au Charlemagne doté d'une expérience internationale en restaurant étoilé à Dublin (Chapter One) et comme Chef exécutif à Singapour. L'équipe est constituée à 60 % « d'anciens » ayant œuvré aux côtés de Laurent Peugeot qui ne se contente pas d'être un Chef conseil : il va vivre sur place une bonne partie de l'hiver, qui coïncide avec la période de fermeture du Charlemagne. Les deux Chefs sont depuis des mois en quête des meilleurs produits régionaux (l'arc alpin au sens large) et locaux (Beaufortain), pour en donner leur vision personnelle.

Leur réflexion sur les cuissons, les textures, les associations de saveurs et les couleurs, a pour vocation de faire de chaque repas une expérience riche en découvertes. C'est une cuisine audacieuse, à la fois relevée et élégante, qui prend des risques maîtrisés. Comme au Charlemagne, l'influence de l'Asie, notamment du Japon, est palpable. Et ce n'est pas le chef Toyota Kawasaki qui nous dira le contraire.





# Betterave cuite en croûte de sel, jambon de savoie, anchois marinés



**Betterave rouge**  
**1 pièce de gros calibre**  
**Betterave Jaune**  
**1 pièce**  
**Betterave Chioggia**  
**1 pièce**  
**Jambon de Savoie**  
**2 tranches très fines**  
**Radis noir: 1 Pièce**  
**Anchois marinés: 2 Petits**  
**Blanc d'oeuf en poudre**  
**ou Albumina**  
**Jus de betterave Rouge**  
**Gros Sel**  
**Eau**  
**Huile d'olive**

- Dans une petite cuve inox, mélanger 1 Kg de gros sel avec 100 g d'eau afin de pouvoir travailler le sel, placer une fine couche au fond d'un plat, poser les betteraves rouge non épluchées dessus, et les recouvrir avec le reste du sel. Tasser légèrement puis enfourner dans un four à 180° pendant 1h15. Retirer le sel et laisser les betteraves refroidir, laver à l'eau puis retirer la peau délicatement à l'aide d'un couteau d'office.
- Tailler de fines lamelles de betterave Jaune et Chioggia et de radis noir cru avec une mandoline ou un couteau.
- Faire de même pour le jambon, demandez à votre boucher de le tailler en

tranche afin d'avoir une coupe régulière et fine.

- Pour les meringues, mettez au batteur 100 g de jus de betterave rouge ainsi que 60 g de blanc d'oeuf en poudre, montez à l'aide d'un fouet, remplir une poche plastique avec votre mélange comme une meringue et pochez comme vous le souhaitez, laissez sécher au four 2h à 90 °, vous aurez alors de belles meringue rose.

- Tout simplement pour terminer, rouler les anchois, il ne reste plus qu'à dresser vos assiettes. Pensez bien avec utiliser un pinceau et déposer une fine couche d'huile d'olive et de sel fin sur vos betterave avant la dégustation.









# Truite Fario roulé Nori, butternut, Espuma miel Yuzu

**Truite Fario 70-80 g par personnes**

**Butternut: 1 Pièce**

**Nori (Algue à sushi)**

**Miel**

**Yuzu**

**Citronnelle: 1 baton**

**Fond Blanc: 1 litre**

**Vinaigre de Xérès**

**Thym**

**Gélatine**

• Chez votre poissonnier, demandez à faire lever vos filets de Truite fario, et désarêter.

• Tailler les feuilles de Nori sur 6 à 7 Cm de long, et 2 de large, poser sur le filet côté Chair, et rouler dans un papier film afin de bien le serrer.

Faire chauffer une casserole d'eau, dès l'apparition de petite bulle au fond, déposer le fario à l'intérieur, et le laisser à feu très doux pendant 6 à 7 minutes.

• Tailler des petits cubes de 2cm sur 2 cm dans le butternut. Cuir dans le bouillon de Fond Blanc et citronnelle à hauteur des butternuts sans oublier de bien assaisonner, piquer une pointe de couteau à l'intérieur pour vérifier la cuisson.

• Pour le syphon, mélanger à chaud, 250 Gr de fond blanc, 20 Gr de vinaigre de Xérès, 2 branche de thym, 50 Gr de miel, 15 Gr de yuzu et 3 Feuilles de gélatine, laisser infuser 1 heure et passer dans une petite passette, mettre en syphon et gazer deux fois.





# Le Caïon

**Porc fermier (Cote)  
Céleri Boule 2 Pieces  
Oignon  
Poireau  
Carotte**

- En premier lieu, retirer la chair des côtes du porc, bien garder les os pour confectionner vos jus.

Bien retirer tout le gras de la viande obtenu, assaisonner et rouler dans un papier film, afin de garder une forme régulière et ronde.

- Cuir au four sec à 60 degrés, avec un plat rempli d'eau au fond de votre four pour éviter que le porc ne se dessèche. Cuir pendant 3 heures puis laisser reposer pendant une nuit. Au moment de vouloir le déguster, retirer le film, colorer le tout à la poêle avec beurre et huile d'olive, bien penser à saler et poivrer.

- Au four à 160° enrouler un céleri dans un papier aluminium, pendant 2 heures, mixer le tout et ajouter quelques noix de

beurre, et assaisonner jusqu'à avoir une purée bien lisse.

- Pour faire le jus, Colorer dans une casserole, les carcasses de porc, un oignon, le vert de poireau, et 2 carottes coupé grossièrement, n'hésitez pas à légèrement brûler le tout, déglacer au vin rouge légèrement puis eau, à hauteur, laisser réduire à feu doux, jusqu'à moitié, retirer les os et légumes, réduire encore jusqu'à obtention d'une sauce épaisse, et monter légèrement au beurre à l'aide d'un fouet.

- A l'aide d'une mandoline, tailler de fines lamelles de céleri cru, les cuire légèrement dans une chauffante (Eau bouillante), refroidir dans une eau avec des glaçons.

- Remettre tout à température, et déguster.









# Abondance Croustillant

**Abondance Fermier**  
**Mascarpone**  
**Crème**  
**Beurre Clarifié**  
**Sel - Poivre**  
**Pâte Filo**  
**Confiture de myrtille**  
**Huile de friture**

- Faire fondre dans un bain marie, 250 g d'Abondance, 50 Gr de Mascarpone et 125 g de crème épaisse. Assaisonner légèrement car l'Abondance apporte déjà un côté salé. Etaler dans un plat, laisser au congélateur une nuit puis tailler des cubes de 4cm sur 4cm.
- Tailler la pâte filo sur 6 Cm de large et 20 de long. Badigeonner de beurre clarifié, et rouler les cubes dans un sens, puis avec une autre bande de pâte filo, dans l'autre sens afin de ne laisser aucun trou pour que le fromage ne sorte pas en le cuisant dans l'huile de friture. Retirer et laisser égoutter sur un sopalin pour retirer l'excédent d'huile.
- Confiture de myrtille : vous pouvez en acheter ou en faire une à base de myrtille fraîche, miel et eau, à laisser confire légèrement pendant 1 heure.













# Entremet Clémentine Coriandre

**Biscuit Coriandre**  
**Mousse chocolat Blanc**  
**Gelée clémentine**  
**Chantilly coriandre**  
**Clémentine poché**  
**Beurre 250 Gr**  
**Sucre Glace 250 Gr**  
**Poudre d'amande 550 Gr**  
**Œuf 10 pcs**  
**Coriandre torréfiée**  
**(mixeur, poudre) Pm**  
**8 Min 160 °C**

• Mixer les graines de coriandre afin de ne récupérer que la poudre. Au batteur, battre le beurre pommade, la poudre d'amande et la coriandre. À côté de cela, blanchir les œufs et le sucre glace, mélanger le tout à l'aide d'une maryse. Étaler sur une plaque et cuire 8 minutes à 160°

**Gelée Clémentine**  
**Purée de clémentine 1 Kg**  
**Gélatine 10 Feuilles**  
**Sucre 200 Gr**

• Ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient rempli d'eau et quelques glaçons, pendant ce temps mettre à bouillir la purée de clémentine et le sucre, ajouter la gélatine et retirer du feu.

**Mousse Chocolat Blanc**  
**Chocolat Blanc Barry 500 g**  
**Crème montée 1 Litre**  
**Gélatine 5 Feuilles**

• Faire fondre le chocolat blanc au bain marie, sans trop chauffer,

fondre la gélatine et prendre 100 gr de crème et faite chauffer, ajouter au chocolat blanc. Monter le reste de crème, mélanger le tout à la spatule en remuant régulièrement sans casser la crème.

**Chantilly Coriandre fraîche**  
**Crème 1 Litre**  
**Botte coriandre 112 Pcs**

• Chauffer la crème, ajouter la coriandre, infuser 24 Heures, mixer puis passer. Ajouter 160 Gr de Sucre puis monter, mettre en poche avec douille Saint Honoré

**Clémentine Pochée**  
**Clémentine en quartier**  
**(retirer la partie blanche)**  
**Eau 1 Litre**  
**Sucre 250 Gr**  
**Cannelle 1 bâton**  
**Coriandre torréfié 5 Gr**

• Bouillir puis verser sur les clémentines.

• Sur une plaque, poser le biscuit, recouvrir de mousse chocolat sur 1cm d'épaisseur, laisser reposer au frigo pendant 6 heures, verser la gelée clémentine par dessus (faites attention à ce que la gelée ne soit pas trop chaude), laisser prendre au frigo. Au moment de dresser, pocher la chantilly clémentine à l'aide de la poche Saint Honoré par dessus et poser délicatement des quartiers de clémentine pochée.



# *Gastronomix chez les helvètes*

Bienvenue en Helvétie sur les traces de Jean-Jacques Rousseau et de Patrick Drahi. Ici, plus d'orgies romaines, plus de cous de girafes farcis à la graisse d'urus (avec du miel) mais un art de vivre so sweet, so swiss au Ritz-Carlton Hotel de la Paix Genève.











Bienvenue au sein du seul palace genevois à accueillir une chocolaterie en son lobby. C'est de bon augure pour correctement classer l'établissement catégorie « gourmand friendly ». En effet, le chocolat est aussi présent ici que le système bancaire ou les organisations internationales.

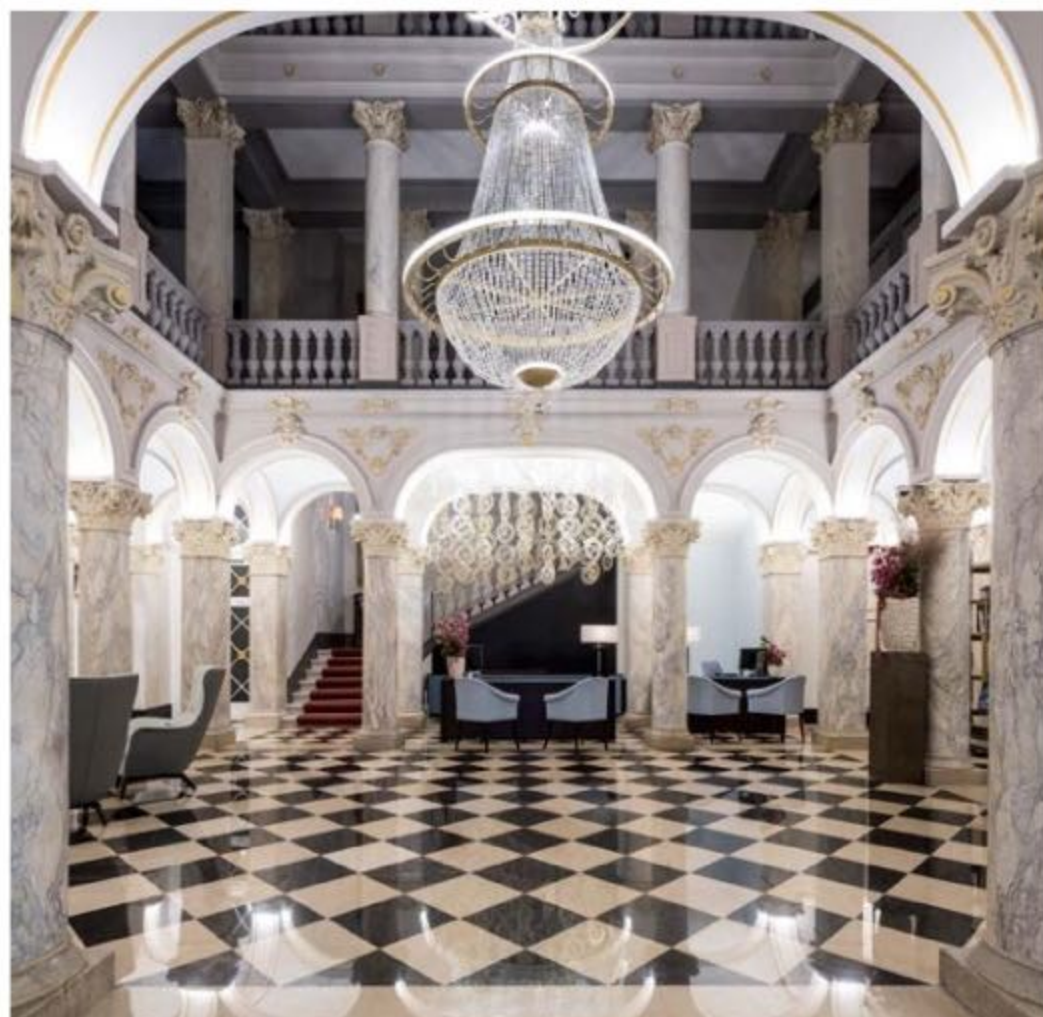
L'établissement jouit d'une situation exceptionnelle en plein cœur de la cité de Calvin sur les rives du lac Léman et au pied du Mont Blanc. À quelques minutes de marche des principaux points d'intérêt du centre de Genève : son célèbre jet d'eau, sa cathédrale Saint-Pierre et sa vieille ville, ses rues commerçantes : mode, horlogerie-joaillerie, chocolateries, banques...

Après des travaux de rénovation de plusieurs millions de dollars et 152 ans après sa création, l'Hôtel de la Paix devient The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, marquant ainsi le début d'une ère nouvelle dans l'histoire de l'un des hôtels les plus élégants et emblématiques de la cité.

« Je suis heureux d'offrir à la Suisse, le pays qui a vu naître César Ritz, hôtelier légendaire, une qualité de service reconnue et d'y implanter notre marque. » déclare Hervé Humler, DG de The Ritz-Carlton, Bulgari et St. Regis Hotels & Resorts. Le chef a bien raison. L'hôtel a été à la croisée des chemins de l'Histoire, accueillant de nombreuses réunions marquantes, notamment le Congrès international de la Paix, et des clients prestigieux du monde entier, tels que la famille princière de Monaco ou Orson Welles. Ses 74 chambres, dont 14 magnifiques suites, ont été redécorées dans un style à la fois moderne et élégant. Les fenêtres qui s'étendent du sol au plafond baignent chaque chambre d'une lumière naturelle, tout en

offrant des vues époustouflantes sur le square du Mont-Blanc, le lac Léman et le jet d'eau.

Rendant hommage au patrimoine gastronomique genevois, l'hôtel propose deux nouvelles expériences culinaires. Inspiré par l'amour pour les plats régionaux biologiques du chef Alessio Corda, le Fiskebar présente un nouveau concept de cuisine-fusion nordique, une première à Genève. Le restaurant rappelle une criée scandinave traditionnelle. De son côté, le Living Room Bar & Kitchen nous transporte dans un univers de saveurs variées. Fidèle au tout nouveau style résidentiel de l'hôtel, il constitue son espace de vie. Depuis la cheminée du salon jusqu'à la table du bar ou encore la salle à manger, l'espace lumineux offre une vue splendide sur le lac Léman et l'imposant





Mont Blanc. Le chef italien Alessio Corda propose une cuisine fusion, inspirée par les classiques de la région et par ses expériences internationales. Il met en avant des produits frais locaux et des ingrédients sélectionnés avec la plus grande attention auprès de petits fermiers et fabricants locaux. Mention spéciale à son risotto préparé au creux d'une meule géante de parmesan. Spectacles visuel et gustatif garantis !

Le Chef italien a appris et enseigné la cuisine en Espagne et notamment au restaurant El Bulli. Il a aussi travaillé dans de célèbres villes telles que Doha et Londres, en France et en Asie. C'est au Japon qu'il prit notamment les commandes des restaurants des hôtels Ritz-Carlton d'Okinawa et Kyoto. Particulièrement inspiré par la philosophie japonaise et en perpétuelle quête d'innovation, il offre une cuisine créative en sublimant des produits locaux de haute qualité. Ce parcours atypique s'illustre aujourd'hui à travers sa cuisine, dans la créativité, la poésie et l'harmonie des couleurs, la délicatesse des saveurs et le naturel.

Finissons par où nous sommes entrés : par la porte à la droite de laquelle se niche la boutique de Philippe Pascoët. Le chocolatier star franco-suisse propose des confiseries faites maison dans la tradition helvète. Dès



leur arrivée, les clients peuvent déguster gratuitement un chocolat, se laisser tenter par les mélanges uniques proposés par la carte des boissons chaudes ou acheter une boîte de chocolats artisanaux en souvenir de leur séjour. Pour nous donner envie de revenir au bord du lac.





# Ceviche, leche del tigre et caviar



2 personnes

**140g de poisson frais**  
**6g caviar**  
**1 avocat**  
**1 oignon rouge**  
**Une cuillère d'huile d'olive**  
**Lait de tigre**  
**2 citron jaune (jus)**  
**2 citron vert (jus)**  
**8g d'ail**  
**20g de gingembre**  
**10g de sauce soja**  
**30g de céleri branche**  
**Quelques feuilles de coriandre**  
**8g de piment rouge**

- Réaliser le lait de tigre en mélangeant et mixant les ingrédients, puis ajouter du sel et du poivre.
- Faire mariner le poisson au moins 5 minutes dans la marinade. Mélanger le poisson mariné avec l'avocat coupé en cubes, l'oignon émincé et l'huile d'olive.
- Servir bien frais et ajouter une cuillère de caviar sur le dessus.











# Maquereau marine



**4 maquereaux**  
**100 grammes de sel**  
**400g de vinaigre**  
**150g de groseilles fraîches**  
**150g de chanterelles**  
**Une cuillère à soupe de soja**  
**Un demi-citron**

- Ouvrir le poisson, enlever les arrêtes, mettre dans le sel pendant 40 minutes.
- Puis laver sous l'eau, sécher et laisser mariner dans le vinaigre 30 minutes.
- Enlever du vinaigre et flamber au chalumeau.
- Faire poêler les chanterelles dans un peu d'huile d'olive, une cuillère à soupe de soja et une cuillère à soupe de citron.
- Faire fermenter les groseilles. Les laver, ajouter 10 grammes de sel. Les mettre dans un sac plastique et laisser fermenter pendant deux jours à température ambiante.
- Servir le maquereau tiède avec les chanterelles, les groseilles fermentées (la moitié de la préparation) et un filet d'huile d'olive.





# Salade de quinoa



2 personnes

50g de quinoa bio  
50g de quinoa rouge  
50g de quinoa noir  
500g d'eau  
2g de sel  
1 avocat  
1 demi concombre  
10 tomates  
200g de broccoli à la  
vapeur  
200g de carottes à la  
vapeur

15g de pistaches grillées  
20g de graines de  
tournesol grillées  
20g de graines de courge  
grillées  
5g de graines chia  
100g de salade mesclun  
**Sauce**  
100ml d'huile d'olive  
10g de sauce soja  
40g de jus de citron  
Une pincée de sel  
15g de grains de sesame  
grilles  
15g d'oignons blancs

- Laver le quinoa dans l'eau froide puis le mettre dans 500 grammes d'eau avec le sel.
- Faire cuire à feu moyen et quand l'eau est absorbée, enlever du feu et mettre un film plastique sur le plat. Le quinoa continuera à cuire.
- Mélanger les quinoas avec les légumes froids, la sauce puis ajouter le mesclun, les graines, du sel et du poivre.
- Servir bien frais.









# La truite des Fjords, consomme Iberique et oeufs de poissons marines



2 personnes

**ESCABECHE**

Faire une marinade avec 2 mesure de  
jus de carotte,  
2 mesure de jus de céleri  
2 mesure de jus d'oignon rôti  
2 mesure de vin blanc local.

- Ajoutez du sel. Mixer dans un blender afin d'obtenir un jus. Bien filtrer et réfrigérer.

**FILET DE TRUITE**

Mettre deux portions de 100g de truite  
à mariner 10 minutes en escabèche.

- Sécher et rouler dans un film alimentaire. Sceller sous vide avec un peu de graisse de jambon et cuire 12 minutes à 45°C. Réfrigérer.

**BOUILLON SUPERIEUR DE JAMBON CRU**

Hacher 1 kg de jambon cru non cuit

- En faire toaster la moitié dans le four et garder l'autre moitié. Mélanger les deux préparations,

faire bouillir dans 1 litre d'eau puis laisser réduire pendant 3 heures.

- Assaisonner avec du sel et filtrer.

**OEUFS DE POISSON MARINES**

Faire mariner deux cuillères à soupe  
d'oeufs de poisson dans 2 mesure de  
sauce soja.

**CRÈME D'OEUFS DE POISSON**

Passer les oeufs crus (deux cuillères  
à soupe)

- Dans un tamis afin d'obtenir une purée fine puis la mettre dans un sac sous vide. Cuire 30 minutes à 65°C puis réfrigérer.

**OIGNONS CONFIS**

Cuire une poignée oignons grelots  
dans de l'eau salé 5 minutes, puis  
rafraîchir.

**GARNITURE**

Ajouter des fleurs de sureau ou de  
sureau vert mariné.

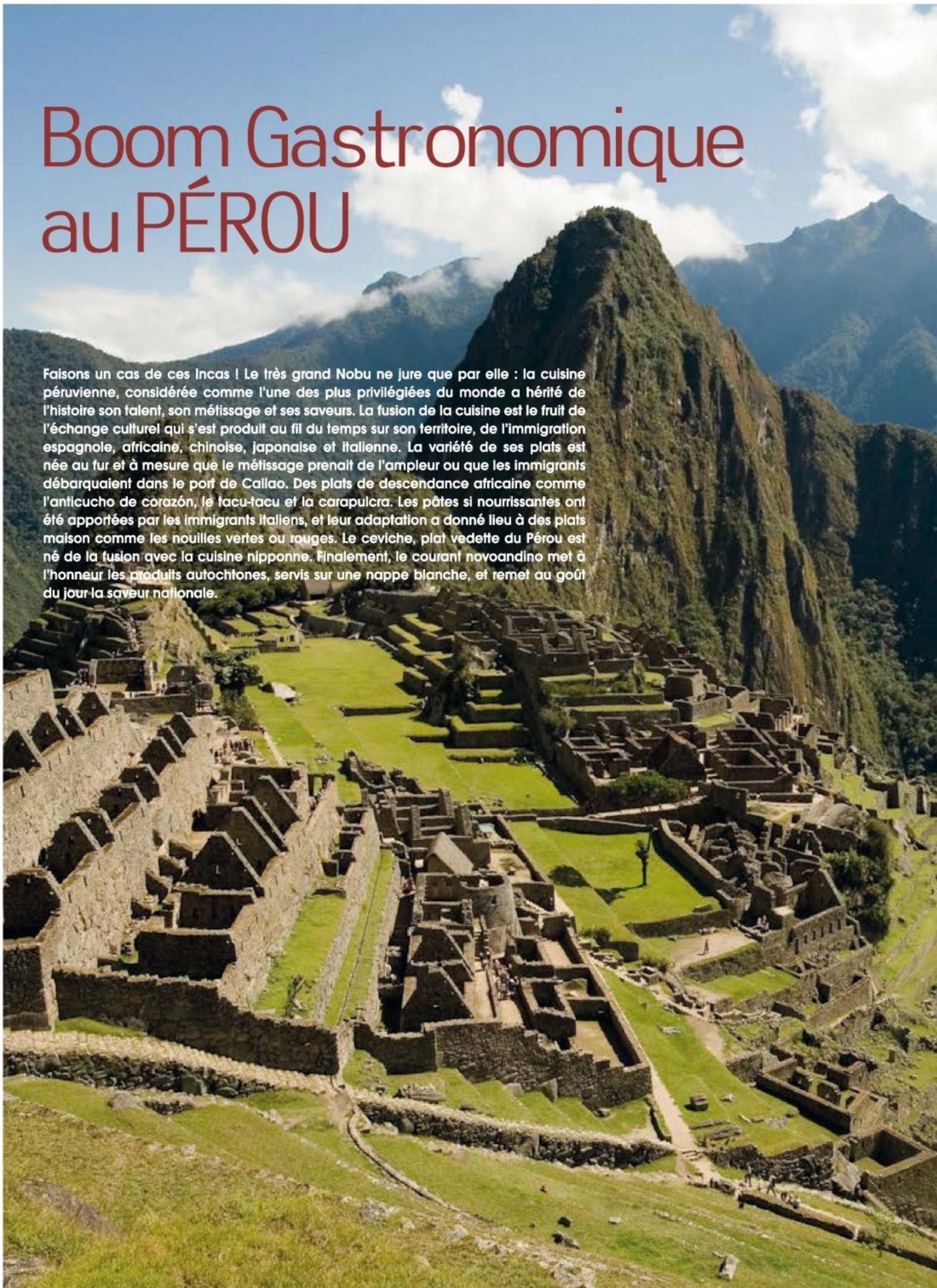
**DRESSAGE**

\*Une mesure équivaut à 230 g

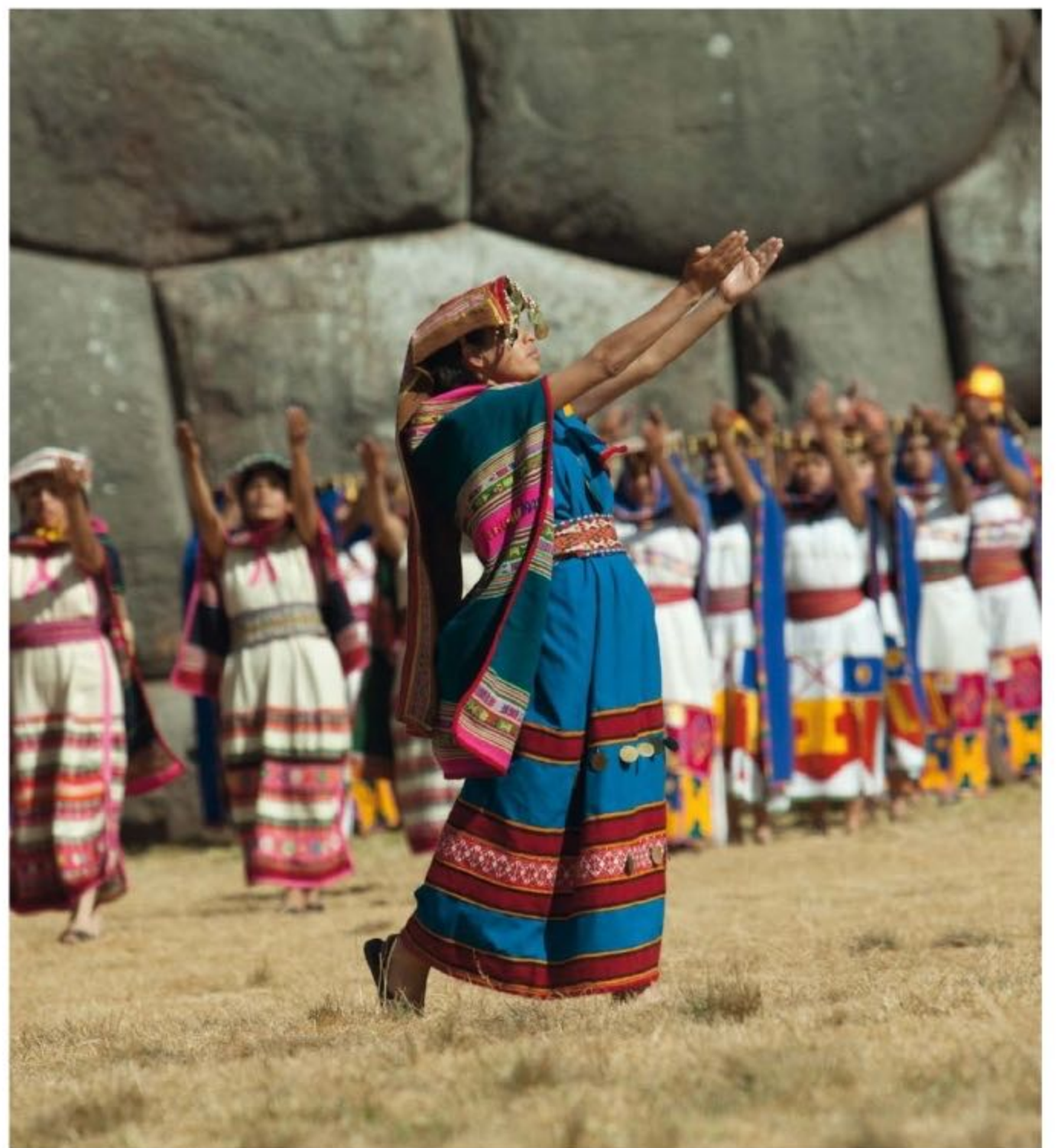


# Boom Gastronomique au PÉROU

Faisons un cas de ces Incas ! Le très grand Nobu ne jure que par elle : la cuisine péruvienne, considérée comme l'une des plus privilégiées du monde a hérité de l'histoire son talent, son métissage et ses saveurs. La fusion de la cuisine est le fruit de l'échange culturel qui s'est produit au fil du temps sur son territoire, de l'immigration espagnole, africaine, chinoise, japonaise et italienne. La variété de ses plats est née au fur et à mesure que le métissage prenait de l'ampleur ou que les immigrants débarquaient dans le port de Callao. Des plats de descendance africaine comme l'anticucho de corazón, le tacu-tacu et la carapulcra. Les pâtes si nourrissantes ont été apportées par les immigrants italiens, et leur adaptation a donné lieu à des plats maison comme les nouilles vertes ou rouges. Le ceviche, plat vedette du Pérou est né de la fusion avec la cuisine nipponne. Finalement, le courant novoandino met à l'honneur les produits autochtones, servis sur une nappe blanche, et remet au goût du jour la saveur nationale.











*Comment la cuisine péruvienne est-elle perçue dans le monde ?*  
 Pour Ferrán Adrià, Chef et propriétaire du restaurant El Bulli en Espagne, élu l'un des meilleurs cuisiniers du monde : « Je sais que la cuisine péruvienne jouit d'une grande tradition et d'une grande variété de produits qui me surprendront sûrement. Ce qui est traditionnel pour les péruviens peut être moderne pour nous, la combinaison de goûts sucrés, salés et acidulés est elle aussi un peu différente. Cela en fait une cuisine très personnelle, avec une grande tradition derrière elle, mais qui est ouverte au changement. Je crois que la cuisine péruvienne fera beaucoup parler d'elle ».



Juan Mari Arzak, Chef et propriétaire du restaurant Arzak, avec trois étoiles au guide rouge déclare : « Le Pérou est l'un des endroits où je veux aller. J'ai entendu parler du ceviche, des papas péruviennes, qui sont comme des joyaux. J'ai lu énormément sur sa gastronomie et je crois qu'elle est considérée comme l'une des grandes de ce monde. C'est une cuisine qui possède un héritage, des racines, une alimentation équilibrée. Normalement, les cuisines évoluent au fil du temps, et certaines perdent leur richesse à cause du changement des aliments, mais apparemment ce n'est pas le cas de la cuisine péruvienne car la qualité de ses produits n'a rien à voir avec le prix. Le pays compte de nombreux marchés, d'excellents ingrédients et une variété immense. Il y a de tout et aussi une histoire que beaucoup ignorent ».

Les chefs péruviens qui travaillent à l'étranger font preuve de créativité et d'énergie pour préparer les ceviche, lomo saltado (morceaux de viande de bœuf avec frites, oignons, poivrons, tomates accompagnés de riz), ají de gallina (émincés de blanc

de poulet à la sauce au fromage) parmi d'autres. Ils utilisent les meilleurs ingrédients de la biodiversité locale comme le quinoa, l'aguaymanto (fruit), l'amarante, le maca et le maïs pourpre pour créer des assiettes de caractère. Ils ont le sentiment et la volonté de transmettre l'esprit péruvien aux étrangers. Sans oublier les rocoto relleno (piment doux péruvien farci à la viande de porc, œuf, fromage et olives) ; chupe de camarones (soupe de crevettes, poissons et gambas, avec œuf, légumes et épices péruviennes) typiques de la région d'Arequipa. Ils cuisinent du pachamanca (sélection de viandes, légumes et tubercules macérées avec des herbes et du chicha et cuit dans un foyer recouverte de terre, pierres et de feuilles de maïs) pour honorer les saveurs des Andes et du tacacho (banane plantain vert et viande de porc frit) originaire de la région amazonienne. Même à milliers de kilomètres, ils réussissent à préserver les traditions autour de chaque plat.

Le nombre de restaurants péruviens à l'étranger augmente chaque année pour le plus grand plaisir des amateurs en quête de nouvelles expériences culinaires.

Le Pérou a obtenu en juillet 2016 et pour la cinquième fois consécutive le prix de la « Meilleure Destination Gastronomique d'Amérique du Sud » dans l'édition régionale des World Travel Awards. Dans la liste des 50 meilleurs restaurants du monde du magazine britannique « Restaurant », trois restaurants péruviens sont cités : Central du chef Virgilio Martínez classé 4<sup>ème</sup> ; Mado du chef Mitsuharu Tsumura à la 13<sup>ème</sup> place et le restaurant Astrid & Gastón du chef Gastón Acurio qui arrive 30<sup>ème</sup> sur 50. En Janvier 2016, le magazine National Geographic inclut Lima comme la seule ville en Amérique Latine dans le Top 10 des destinations gastronomiques mondiales.

Photographie : © PROMPERÚ





## Le Pisco Sour

Le Pisco Sour tient son nom d'un port de la vallée de Pisco située dans le sud du Pérou. C'est de ce port que partaient les bateaux qui transportaient le cognac vers l'Espagne à partir du XVI<sup>e</sup> siècle. Le terme pisco, oiseau en quechua, a donné le nom à de nombreuses espèces comme les flamands des Andes et les sternes inca. Ce cocktail offre la combinaison parfaite de l'acidité du citron, du blanc d'œuf, de la douceur du sirop « jarabe de goma » et du caractère de Pisco. Les péruviens célèbrent le 1<sup>er</sup> samedi du mois de février le jour du Pisco Sour.

- 3 parts de pisco pur (eau-de-vie)**
- 1 part de jarabe de goma (sirop sucré)**
- 1 part de jus de citron**
- 1/6 de part de blanc d'œuf**
- 4 glaçons**
- 3 gouttes d'Angostura amer  
(décoction de plantes)**

Verser tous les ingrédients, excepté l'Angostura amer, dans un récipient dans l'ordre indiqué ci-dessus. Agiter pendant 15 secondes. Servir dans un verre bien froid. Décorer la surface du cocktail de 3 gouttes d'Angostura amer.







# Le Ceviche

De l'inca « siwichi », la tradition du poisson mariné précède l'arrivée des colons. Les Incas utilisaient un liquide fermenté, le chicha, dérivé du maïs. Le citron et les oignons sont entrés dans la recette avec l'arrivée des européens. Le ceviche est le plat le plus célèbre du Pérou. Si d'autres pays proposent des variations à base de crevettes, pieuvres, coquilles Saint-Jacques ou bien encore de tomates, c'est le Pérou qui a introduit cette « cuisson » froide avec seulement cinq ingrédients : poisson mariné dans du jus de citrons, oignons, sel et des piments.

**720g de filet de sole fraîche**  
**12 citrons**  
**2 piments jaunes, sans nervures et coupés en fines lanières**  
**2 oignons rouges, hachés en fines lanières**  
**450 grammes de patate douce\*1 cuite**  
**225 grammes de maïs**  
**225 grammes de maïs grillé**  
**Sel**  
**Coriandre fraîche**

• Couper le poisson en cubes moyens. Le déposer dans un récipient, saler, ajouter les oignons, le piment et mélanger le tout. Ajouter le jus de citron, bien

remuer et laisser reposer pendant une minute pour que toutes les saveurs s'unissent. Servir avec du maïs cuit et des patates douces. Décorer avec du piment jaune et de la coriandre. Ajouter de la glace avant de servir.

\*1 La patate douce est considérée comme un aliment péruvien excellent grâce à sa haute teneur en fibres, vitamines A et C, bêta carotène, fer et potassium. Elle contribue à réduire les risques de cancer de l'estomac et les maladies hépatiques. La patate douce donne une sensation de satiété et est utilisée pour traiter l'anémie. Elle possède des propriétés antioxydants et son goût est délicieux.





## Ají de Gallina

Durant la révolution française de 1789, de nombreux chefs cuisiniers français ont perdu leur travail par l'exécution des aristocrates pour lesquels ils cuisinaient. Certains ont alors décidés de s'exiler en Amérique et notamment au Pérou et de travailler pour des familles créoles. L'expertise et le savoir-faire de ces chefs, mélangés aux traditions culinaires

péruviennes ont enrichi les recettes traditionnelles et de nouveaux plats sont nés comme L'Ají de Gallina. Il reflète l'amour du Pérou pour les sauces épaissies avec des piments, du fromage et des morceaux de pains, le plus souvent cuit avec de la viande et des légumes. Ici la sauce est mélangée à la volaille et servie sur du riz.

**Un filet de poulet**  
**Une feuille de laurier**  
**2 tasses de mélange de légumes (carotte, céleri et poireau)**  
**Tranches de pain de mie**  
**2 tasses de lait**  
**1/4 de tasse d'huile**  
**1 oignon haché**  
**4 gousses d'ail hachées**  
**1/2 tasse de crème de piments jaunes\*3**  
**1/4 de cuillère à café de cumin**  
**1/2 cuillère à café de curcuma**  
**1/4 de tasse de noix de pécan grillées et moulues**  
**1/2 tasse de parmesan râpé**  
**4 pommes de terre à chair jaune, en tranche**  
**4 olives noires**  
**2 œufs durs**  
**Sel et poivre**

Cuire le filet de poulet avec le sel, le laurier et les légumes. Conserver le bouillon et effiloche la chair du poulet avec une fourchette. Emietter et laisser tremper le pain dans une tasse de lait. Mettre de côté. Préparer un assaisonnement avec cinq cuillerées d'huile, l'oignon, les gousses d'ail, la crème de piment jaune, le cumin et le curcuma. Faire mijoter en ajoutant de petites quantités de bouillon. Mélanger avec le pain ayant trempé dans le lait et liquéfier. Laisser cuire en remuant constamment et ajouter du bouillon. Assaisonner, verser le lait restant et laisser mijoter à feu doux. Ajouter la chair de poulet effilochée et les noix de pécan. Ajouter le parmesan et continuer de faire cuire jusqu'à ce que la consistance soit adéquate. Servir sur des tranches de pommes de terre, décorer avec les olives et les œufs coupés en quatre.

*\*3 Originaire du Pérou et d'autres pays de la région, le piment jaune contient de la capsaïcine, un composant responsable de son goût piquant et générant la mort des cellules cancérogènes. Le piment jaune est une source importante de substances nutritives, particulièrement de bêta carotène, et contribue, en quantités modérées, à régler l'appétit.*









## La Causa (purée au crabe)

La pomme de terre, originaire de l'Amérique est très présente dans la gastronomie péruvienne. L'un des meilleurs plats à base de pomme de terre est sans doute la Causa. En ajoutant différents ingrédients et en travaillant les formes, la causa se transforme parfois en véritable œuvre d'art. Il semblerait que la causa provienne de la « potato kausaq » des Quechua, qui signifie substance de vie.

**900g de pommes de terre à chair  
jaune cuites et épluchées**  
**4 cuillerées de jus de citron**  
**2 cuillerées d'huile végétale**  
**4 cuillerées de piment jaune moulu**  
**Sel**  
**350g de chair de crabe**  
**1 avocat\*<sup>2</sup>**  
**4 cuillerées de mayonnaise**  
**Persil frais**  
**2 cuillerées de jus de citron**  
**Togarashi**  
**(piment de Cayenne moulu)**

Faire cuire les pommes de terre et les réduire en purée lorsqu'elles sont encore chaudes. Laisser refroidir et incorporer le citron, le piment jaune moulu, l'huile et le sel. Bien mélanger, en formant une masse régulière avec les mains. Mélanger la chair de crabe avec la mayonnaise, le jus de citron, le sel et le togarashi. Dans un moule à gâteau, étaler en premier lieu une couche de purée et ajouter la salade de chair de crabe. Recouvrir d'une autre couche de purée et placer quelques rondelles d'avocat sur celle-ci. Assaisonner avec le sel et le jus de citron. Pour terminer, recouvrir d'une dernière couche de purée.

\*<sup>2</sup> La consommation modérée d'avocats, un fruit tropicale dont l'exportation est en constante augmentation au Pérou, est recommandée aux personnes souffrant de problèmes cardio-vasculaires. En effet il contient des acides foliques, du potassium, du magnésium et une faible teneur en sodium.





On raconte que les anticuchos, brochettes grillées au barbecue, proviennent d'un mélange de culture. Les esclaves auraient été les premiers à cuisiner les cœurs de bœuf que les conquistadors ne mangeaient pas. La sauce à l'ail fut apportée au Pérou par les espagnols et l'ají est un piment

local. Le terme anticuchos proviendrait du quechua anti signifiant Andes et kutchu la coupe ou uchu le ragout. A la nuit tombée les rues de Cuzco à Lima se remplissent de marchands ambulants qui font griller leurs anticuchos emplissant l'air d'une odeur délicieuse.

# Anticuchos

**1 cœur de bœuf**  
**2 pommes de terre**  
**Pour la marinade :**  
**2 cuillères à soupe d'ají panca**  
**2 gousses d'ail écrasées**  
**20 cl de bière brune**  
**10 cl de vinaigre de vin**  
**20 cl d'huile**  
**Cumin**  
**Origan**  
**Sel**  
**Poivre**

Bien mélanger tous les ingrédients de la marinade. Nettoyer le cœur de bœuf en enlevant le gras et les veines. Couper en tranches d'environ 3 cm d'épaisseur. Laisser macérer les morceaux dans la marinade toute une nuit. Placer trois morceaux pour chaque pic à brochette et faire cuire au barbecue. En utilisant un mince pinceau, badigeonner les anticuchos avec la marinade. Retourner régulièrement les brochettes jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

L'élevage est pratiqué au Pérou depuis des temps ancestraux. Les premières populations avaient déjà domestiqué le lama, l'alpaga et le cochon d'inde. A partir du XVIème siècle, les espagnols ont introduit de nouveaux élevages comme les bovins mais aussi les chevaux, les porcs et les chèvres. De nos jours, les troupeaux sont principalement destinés à la consommation nationale.





Le Suspiro limeño ou Soupir de Lima est un succulent dessert à la confiture de lait, aux jaunes d'œufs battus et à la meringue de Porto. La recette a été inventée par Amparo Ayarza, la femme du poète Galvez Barrenechea. On raconte que le poète aurait comparé la douceur du dessert au soupir d'une femme, ce qui lui a donné son nom suspiro limeño.

## Suspiro limeño

**2 tasses de lait concentré non sucré**  
**2 tasses de lait concentré sucré**  
**10 jaunes d'œufs**  
**5 blancs d'œufs battus en neige**  
**1,5 tasse de sucre**  
**1 tasse de Porto**  
**1 cuillère de cannelle en poudre**

Faire cuire le lait à feux doux en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'on puisse voir le fond de la casserole. Retirer du feu, incorporer les jaunes battus en un mince filet, remuer énergiquement et laisser refroidir. Verser dans des coupes. Préparer un sirop épais avec le sucre et le Porto. Incorporer en un mince filet ce sirop chaud aux blancs d'œufs battus en neige. Continuer à battre jusqu'à ce qu'il refroidisse et jusqu'à obtenir une meringue ferme. Recouvrir les coupes de cette meringue, de manière décorative et saupoudrer de cannelle.



# CAVIAR & VODKA À GOGO @SAINT PETERSBOURG :

## Restauration dans un (et d'un) palais historique dans une des villes les plus captivantes d'Europe

Ahh, Saint Petersburg, ses somptueux et monumentaux palais colorés posés le long d'une Néva glacée. Vision romantique et rafraîchissante qui n'aurait point déplu à celui qui donne son nom à la ville, l'immense Pierre le Grand (qui préférait les demeures plus modestes). Vision que ne partageait manifestement pas Catherine de Médicis qui n'aurait pas renié la légendaire « Maison aux Lions », laquelle deux siècles plus tard retrouve sa superbe sous l'enseigne Four Seasons Hotel. Reouvert après une restauration minutieuse. Ce somptueux palais immortalisé par Alexandre Pouchkine dans un poème, fait écho au passé romantique de la Russie. Central, il est idéalement situé, proche de la place Saint- Isaac et de lieux incontournables comme le Musée de l'Ermitage ou le Théâtre Mariinsky.

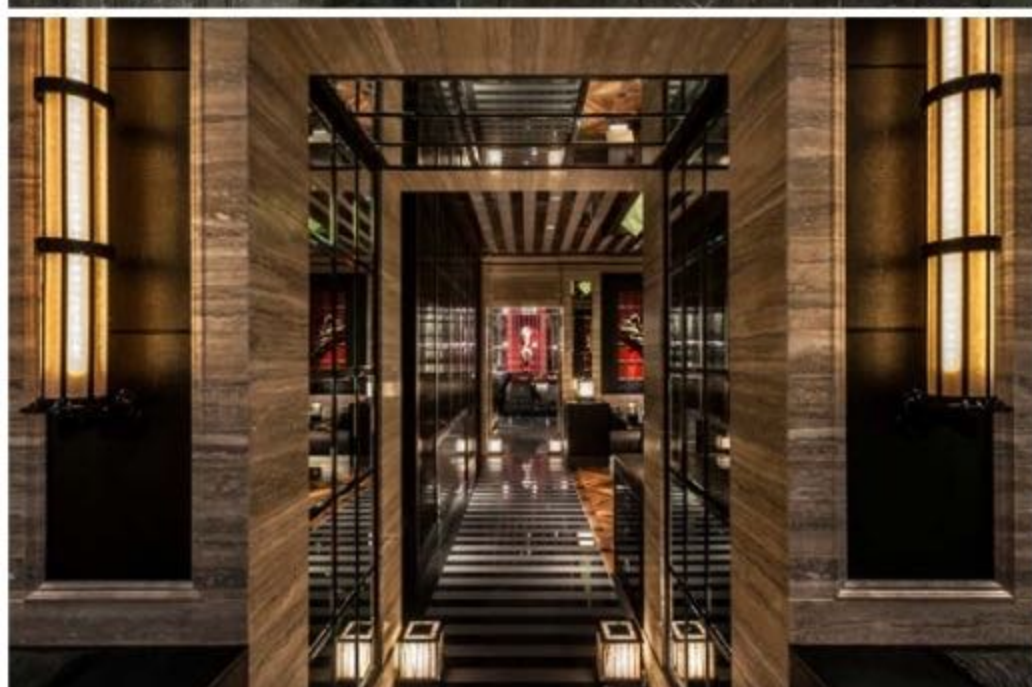


Le bâtiment de forme triangulaire a su rester fidèle à l'idée originale de son architecte, Auguste de Montferrand, qui en avait fait une résidence privée pour héberger l'élite de la ville, avec un grandiose hall d'entrée menant aux appartements, à seulement quelques pas du Palais d'Hiver. Propriété de la princesse Cleopatra Lobanova-Rostovskaya, l'épouse du Prince Alexey Lobanov-Rostovsky, un proche du tsar Alexandre, le Palais du Lion n'a été occupé que sept ans avant d'accueillir un ministère d'état. Au cours du XXème siècle, les rénovations opérées par les différents occupants – l'immeuble abrita notamment une auberge de jeunesse, une école et des bureaux d'état – endommagèrent le bâtiment, jusqu'à ce que l'Administration du camarade Vladimir P. ne décide de le transformer en un hôtel de lux de 151 chambres + 26 suites comme celles du premier étage avec leurs hauts plafonds, qui étaient déjà les plus convoitées il y a deux siècles, ou encore, la Suite Présidentielle Lobanov, avec sa terrasse à colonnes et sa baignoire de tsar taillée dans un unique bloc de marbre, surmontée d'une fresque peinte à la main.

Côté table, c'est également impérial avec le Tea Lounge, jardin d'hiver regorgeant d'arbres et de fleurs, qui propose des spécialités russes, caviar d'œufs de saumon à la louche, saumon fumé, zakuskis et autres merveilles locales. Etablissement international dans ville cosmopolite, saveurs internationales : bienvenue au restaurant Sintofo qui tire son nom des premières lettres de Singapour, Tokyo et Hong Kong, et sa cuisine du nord de l'Asie. Ce nouveau concept de restauration offre entre autres un comptoir à sushi ouvert et une salle à manger semi-privée réservée à la dégustation de teppanyaki. De son côté le chef étoilé Andrea Accordi entraîne ses hôtes dans un voyage gastronomique en Italie, dans le cadre du restaurant Percorso qui offre des vues époustouflantes sur la cathédrale Saint-Isaac. Une fête des sens et du palais à travers les créations du chef italien, associés à une impressionnante carte des vins très axée sur l'Italie.

к вашему здоровью (à votre santé) !







L'escalier d'honneur à double révolution (russe)









# 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.



**1** mois d'essai offert  
sur [www.lekiosk.com](http://www.lekiosk.com)





# L'Atelier Culinaire Cuisine | a&d

Retrouvez notre école de cuisine design et suréquipée située au rez de chaussée de notre maison d'édition. Devenez pour 3 heures les élèves de Simone Zaroni\* @ George V Paris, d'Alan Geaam, de Xavier Mathieu\* @ Phébus dans le Luberon, du pâtissier Bastien Blanc-Tailleur... Passion, transmission de savoirs et de secrets, fous rire et dégustation sont toujours au menu.



Pâtisserie de fêtes sous le haut commandement de Bastien Blanc-Tailleur



Pasta party chic avec Simone Zaroni\*




Chair de crabe sublimée et soufflé au chocolat avec Alan Geaam

22, rue de la Prévoyance 94300 Vincennes  
(métro St-Mandé, à 5 min de Paris) - Tél : 01 53 66 10 01  
ateliercuisinead@gmail.com

<http://www.ateliercuisinead.fr>

 <https://www.instagram.com/ateliercuisinead>

 <https://www.facebook.com/ateliercuisineAD>





# SUBLIMISSIME !

nineteen groupe

Réveillez le chef qui sommeille en vous... Avec la gamme SUBLIME, vous bénéficiez des dernières innovations professionnelles signées Rosières : Des parois Expert pour une cuisson 100% homogène, une sonde à viande pour un contrôle parfait de la température à cœur, et des recettes automatiques pour sublimer vos créations culinaires. Et comme chez Rosières, le bon se conjugue toujours avec le beau, vous apprécierez le design épuré et novateur de la collection SUBLIME.



PARTENAIRE DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE



[WWW.ROSIERES.FR](http://WWW.ROSIERES.FR)

**ROSIÈRES**   
PRENEZ GOÛT À L'INNOVATION