

#24

ÉTÉ 2018

# ARTS & GASTRONOMIE®

LE MUST HAVE DES GASTRONOMES

DANS L'UNIVERS DE

## STÉPHANIE LE QUELLEC

Interview  
Bonnes adresses  
Carnet de recettes

Langoustine  
thé matcha

Spécial été  
**60 PAGES**  
*de recettes de chefs*

**ROAD TRIP**  
Etape à Tournus  
chez J.M. Carrette

**QUIZ**  
Quel gastronome  
êtes-vous ?

**ÉRIC JAMBON**  
Un informaticien  
devenu étoilé

JUIN / JUILLET / AOÛT 2018  
Must have : l'indispensable  
M 06387-24 - F: 9,50 € - RD





# Edmond Fallot

La Moutarde de qualité depuis 1840



# Édito

## Cahier de vacances

**Directeur de la publication**  
Guillaume Droi

**Rédaction**  
[redaction@artsetgastronomie.fr](mailto:redaction@artsetgastronomie.fr)

**Auteurs / Collaborations**  
Emeline Durand, Auréline Rupert,  
Marilyne Pouchain

**Direction artistique, maquette**  
Audrey Rif, Thibaud Depoyant,  
Guillaume Droi pour  
**PROPULSE, agence créative**  
agence de communication globale  
[www.propulse.fr](http://www.propulse.fr)

**Coordination**  
Camille Godart  
[magazine@artsetgastronomie.fr](mailto:magazine@artsetgastronomie.fr)

**Stylisme culinaire, recettes**  
Laurent Peugeot, Nicolas Isnard,  
Jennifer Taïeb, Audrey Rif

**Photographie**  
Arnaud Dauphin, Franck Juery,  
Matthieu Cellard

**Abonnements**  
Arts & Gastronomie - Abonnements  
2 rue Jean-Baptiste Lallemand 21000 Dijon  
[abonnements@artsetgastronomie.fr](mailto:abonnements@artsetgastronomie.fr)

**Publicité**  
Geoffroy Crépey - 06 42 72 19 87  
[geoffroy@artsetgastronomie.fr](mailto:geoffroy@artsetgastronomie.fr)

Publiperformances  
Philippe Turcan - 09 64 10 57 35  
[publiperformances@publiperformances.fr](mailto:publiperformances@publiperformances.fr)

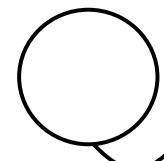
**Impression**  
Imprimerie de Champagne  
Zone Industrielle Les Franchises  
52200 Langres

**Diffusion** (Presstalis)  
Destination Média  
66 rue des Cévennes 75015 Paris  
01 56 82 12 00

**Éditeur**  
PROPULSE  
S.A.R.L. au capital de 7500 €  
RCS Dijon 444 012 967  
2 rue Jean-Baptiste Lallemand 21000 Dijon

**Dépôt légal** : à parution  
N°ISSN : 2265-9617  
**Commission paritaire** : 0521 K 91826  
N°INPI : 3480301

Toute reproduction même partielle  
interdite. Arts & Gastronomie®  
est une marque déposée.



ui a dit que les vacances commençaient une fois la porte du bureau fermée pour se finir dans la voiture sur le trajet du retour ? Chez Arts et Gastronomie, on aime l'idée de se sentir en vacances... tout l'été ! Fainéante, l'équipe ? Pragmatique plutôt. Jugez par vous-même : votre magazine, nous l'avons conçu comme un cahier de vacances à feuilleter au gré de votre humeur : coloré, ludique et surtout pimenté de recettes et de belles adresses pour vous mettre en appétit.

Parce qu'en été, on savoure les apéros à rallonge dans le jardin, notre sélection cuisines d'été vous invite à jouer les cuistos à ciel ouvert, le tout avec l'un des barbecues tendance du moment. Parce qu'en cette saison, on profite de soirées sans enfants (merci papi, merci mamie) pour tester de nouvelles tables, notre grand format vous embarque dans la cuisine de Stéphanie Le Quellec. Heureuse à la ville comme à La Scène, le nom de son restaurant parisien, la chef y désacralise la gastronomie de luxe. Parce qu'aux

beaux jours, on bulle entre collègues à l'heure du déjeuner, on se laisse tenter par les recettes de nos chefs, à déguster sur place ou à emporter. Et on s'octroie une pause nature en Isère, chez Éric Jambon, parfait exemple d'une reconversion dont l'issue laisse rêveur.

Enfin prêt pour le grand départ ? On vous a déniché le spot idéal sur la route des vacances. A Tournus, Aux Terrasses, Jean-Michel Carrette improvise une cuisine sans filtre au gré de son humeur. Dépaysement garanti dès l'assiette, avant même de poser le pied sur le sable. Quand vous en serez à cette étape, que vous aurez troqué vos baskets contre une paire de tongs et un paréo, n'oubliez pas d'emporter votre magazine préféré avec vous : le carnet de jeux culinaires que nous vous proposons mettra peut-être votre cerveau en ébullition (pas trop quand même !), vous fera à coup sûr saliver... Mais il vous donnera surtout un paquet d'idées pour préparer vos prochaines vacances d'été. Jamais finies on vous dit.

La rédaction

### VOTRE AVIS COMpte !

Inspirés par les grands Chefs qui n'ont de cesse de se remettre en question pour enchanter les papilles des gourmets et des gourmands, nous avons à cœur de satisfaire au mieux toutes vos envies. Nous avons donc concocté un petit questionnaire, pour connaître vos impressions sur nos contenus, nos choix de mise en page...

**Pour y répondre et tenter de gagner 1 an d'abonnement offert à notre magazine, rendez-vous sur notre site : [www.arts-et-gastronomie.com/lecteurs](http://www.arts-et-gastronomie.com/lecteurs)**



### REMERCIEMENTS

Toute l'équipe tient à remercier

Stéphanie Le Quellec, Nicolas Paciello, Cédric Maupoint, Michael Torino Gardie, Jennifer Taïeb, Franck Juery, Nicolas Isnard, David Le Comte, Laurent Peugeot, Eric Jambon, Cécile Ronjat, Amandine et Jean-Michel Carrette, Matthieu Cellard, Emeline Durand, Auréline Rupert, Marilynne Pouchain

Rejoignez la communauté Arts & Gastronomie : + de recettes & articles sur : [www.arts-et-gastronomie.com](http://www.arts-et-gastronomie.com)

**06 TENDANCES**

Cuisine à ciel ouvert

**14 SOUS LES PROJECTEURS**

Barbecues à toutes les sauces

**16 USTENSILE**

Ça va trancher

**18 GASTROMOBILE**

Le bonheur à l'italienne

**19 CAHIER DE JEUX**

Spécial vacances pour gastronomes en maillot de bain

**38 À TABLE !**

Avec des recettes twistées et pleines de fraîcheur, **Jennifer Taeïb** décline tout un menu dans une version à emporter

**40** | Pastèque-feta et menthe fraîche

**42** | L'œuf "mayonnaise d'herbes", sarrasin torréfié

**43** | Salade de coquillettes truffées, cream cheese et noisettes

**45** | La tarte aux fraises renversée

**46 100 %**

Cet été **Nicolas Isnard** et **David Le Comte** en pincent pour le homard

**48** | Raviole de homard, aubergine confite

**50** | Saussoun de homard, émulsion turmeric

**52** | Sashimi de homard & pamplemousse, pistou petits pois & menthe

**54** | Cannelloni de homard, tomate

**57 DÉFI**

Les recettes classiques de pique-nique revues et corrigées par **Laurent Peugeot**

**58** | Club Sandwich

**60** | Taboulé

**62** | Salade de pâtes

**64** | Muffin

**66 GRAND FORMAT**

**Stéphanie Le Quellec**, une cuisine tout feu tout femme

**68** | Son univers

**73** | Ses dates & adresses

**76** | La grande interview

**80** | **Nicolas Paciello**, le prince de la gourmandise

**81** | Accords mets & vins par **Cédric Maupoint**

**82** | Les recettes

**82** | Œuf des fermes d'Île de France, jaune tiède acidulé

**84** | Caviar Oscietre, pain mi perdu mi soufflé

**86** | Tomates de plein-champ, fatiguées dans leurs sucs

**88** | Mes petits pois à la Française

**90** | Langoustine mi-cuite, tagette, raviole des pinces

**92** | Crabe royal, humerus cuit en coque aux feuilles de citronnier

**94** | Bar de ligne doucement poché aux épices douces

**96** | Grenouille, cuisses bien dorées blanquette des mollets

**98** | Pigeon des Costières, filets pressés au foie gras

**100** | Vanille d'origine, en crème glacée dans l'esprit d'une omelette norvégienne

**102 SIGNATURE**

**Eric Jambon**, le conteur d'histoires !

**106** | Les recettes

**106** | La poule aux oeufs d'or

**108** | Saint Pierre, sésame noir et riz croustillant

**110** | Fève, anguille, framboise

**112** | Dessert champignon, romarin

**114 ÉTAPE GOURMANDE**

**Jean-Michel Carrette**, cuisine sans filtre

**118** | Les recettes

**118** | Gaufre de pommes de terre

**120** | Belles langoustines de Loctudy

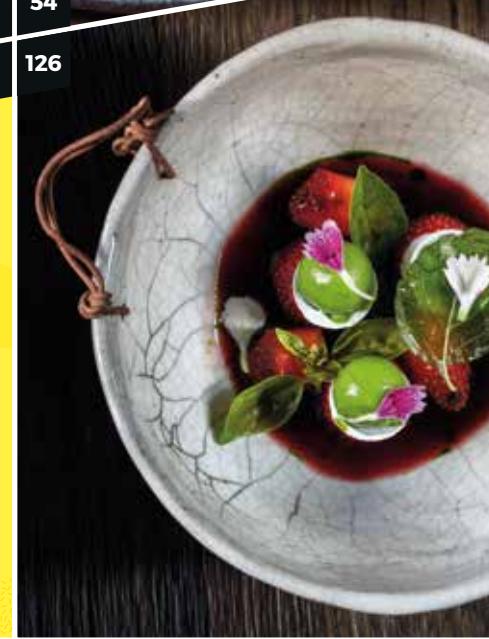
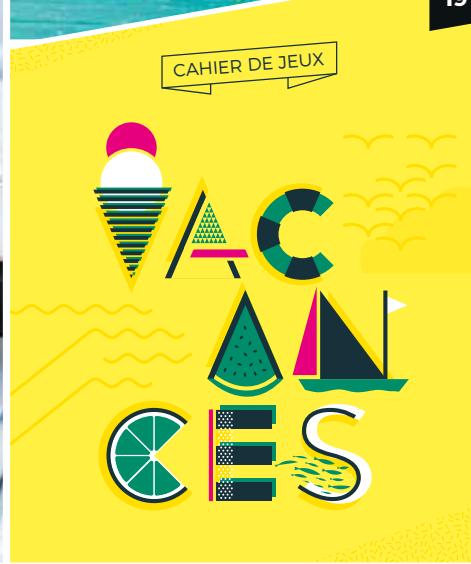
**122** | Ecrevisses du lac de Grandlieu

**124** | Anguille de David Lefort

**126** | Fraise bio de Joachim, basilic

**128 VIN**

Rosé de Provence, plus qu'une tendance, un véritable art de vivre



Tendances

# CUISINE à ciel ouvert

Manger dehors, on en rêve depuis, euh, soyons honnêtes... l'été dernier ? Et si cette année, on délocalisait la cuisine pour déguster mais aussi préparer de bons petits plats au soleil ? Roulante, évolutive, bohème, combinable, la cuisine d'été allie pratique, convivialité et prend l'air pour notre plus grand bonheur.

[ Texte Emeline Durand ]





## Île flottante

Un îlot en acier posé sur la terrasse ou devant la piscine, et entièrement personnalisable pour composer sa cuisine d'été au gré de ses envies. Ici les modules grill, plan de découpe, table de cuisson, évier et même étagères amovibles s'adaptent à vos moindres désirs, tout comme les tiroirs et placards de rangement. Derrière les portes de cet ensemble moderne, élégant et plein de style se cache aussi un espace réfrigérateur. Un module bar est également disponible : idéal pour décliner les soirées d'été à l'envie.

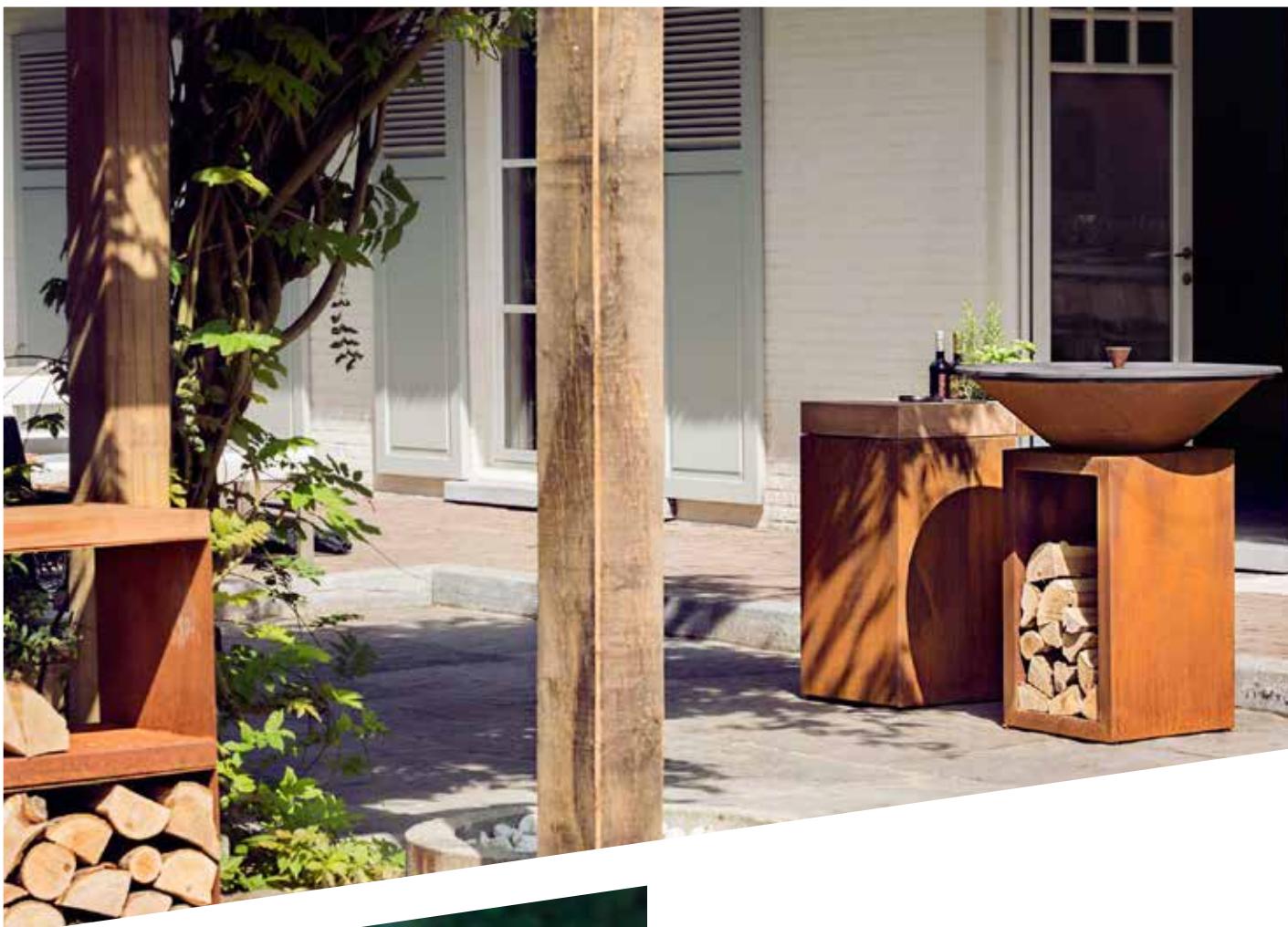
**Roshults - Kitchen Island**

## Urban jungle

La cuisine modulable idéale pour les petits espaces urbains à compléter selon la place et l'envie du moment avec les différents éléments proposés : un barbecue au charbon avec thermomètre intégré, une desserte en bois, un banc de rangement... Un ensemble aux accents bohèmes pour un concept campagne au balcon. La cuisine en pleine nature en somme, et qui s'intègre parfaitement dans notre quotidien.

Ikea - Collection Äpplarö





# 3

## Dedans dehors

A la fois braséro et plancha, cette cuisine sculptée dans le bois offre en plus de son côté fonctionnel, une esthétique intemporelle bourrée de charme.

Approchez-vous du brasero, déposez votre garniture et papotez avec vos amis pendant la cuisson. Conviviale, fédératrice, cette plateforme de cuisson apporte non seulement du cachet à votre terrasse mais se prête, de par ses petites dimensions, à tous les espaces.

---

**Ofyr**

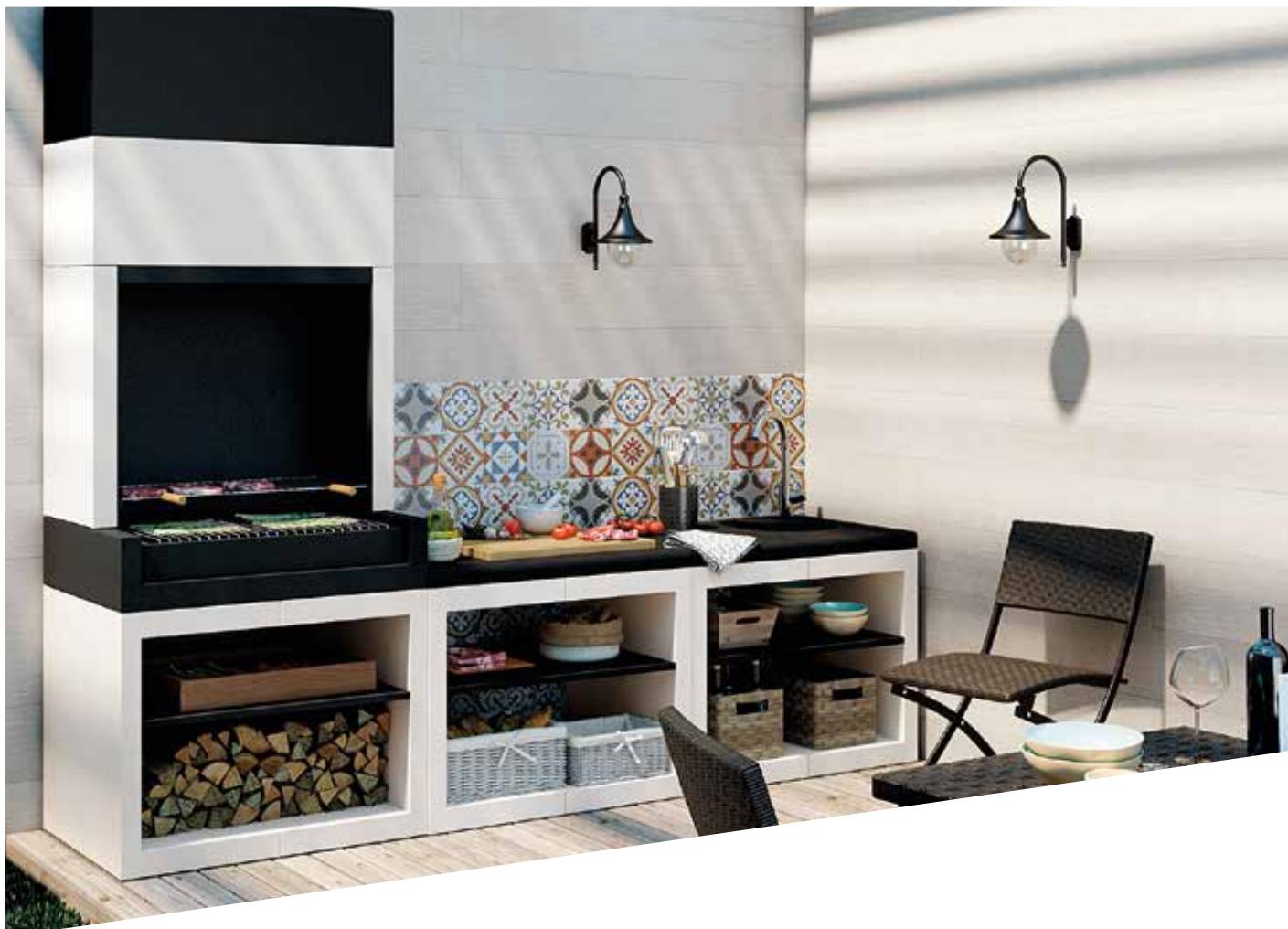
## 4

**Cuisine au carré**

Une cuisine à ciel ouvert, modulable, entièrement refermable pour cuisiner par tous les temps, c'est possible et très tendance. Epuré et design, le cube s'ouvre pour laisser apparaître tous les essentiels. Sous l'évier et les plaques chauffantes, d'astucieux et confortables rangements permettent d'avoir la vaisselle de jardin sous la main ! Le détail en plus qui nous fait craquer ? Le plan de travail coulissant qui transforme cette cuisine au carré en table de jardin pour prolonger le plaisir à l'infini.

---

**Boffi - K2**



# 5

## Cuisine encastrée

Envie d'une cuisine qui fasse partie intégrante du décor ? Cette cuisine-là semble avoir été posée en même temps que la terrasse : en béton, ce barbecue haute performance s'encastre dans un plan de travail avec tout le confort nécessaire : brasero avec tiroir de collecte et nettoyage de cendres, grill XL et rangement intégré, il peut s'installer dans le prolongement d'un plan de travail ou d'un évier pour une cuisine festive d'extérieur, en été comme en hiver.

**Leroy Merlin - Kitaway**

## Nomad cuisine

Puisque le nomad food est tendance, on pousse le vice jusque dans l'aménagement de sa cuisine d'été ! A l'image du barbecue à roulettes, ici toute la cuisine chausse les roues à la manière d'un trolley pour une déambulation et une installation aussi rapide qu'accessible. Avec ce modèle robuste alliant acier inoxydable et teck, disponible en deux tailles et composé de plaques de cuisson et plancha, la terrasse prend des airs de vacances !

**Tomboy - Indu**

6





7

## Woodstock kitchen

Parce que les choses simples sont parfois les plus efficaces, on aime cette version « cuisine dans les bois » façon camping et brochettes de guimauves. Quelques bûches, une allumette et le tour est joué avec ce brasero barbecue faussement rustique. Sa surface en acier corten lui assure une patine et un effet vieilli avec une teinte allant de l'ocre au brun qui évolue au fil des saisons. Avec lui, la cuisine d'été se fond dans le décor pour un retour aux sources plein de sérénité.

Tole

**LE FÊTARD****Barbecue à charbon****Performer Premium GBS - Weber**

Le modèle à charbon de bois par excellence. Une surface de cuisson XXL, un plan de travail pour la préparation, une cuisson rapide avec thermomètre intégré : idéal pour régaler toute la maison et bien au-delà ! Avec lui, à vous les garden party de folie ! · 499 €

**LE BON VIVANT****Barbecue à gaz Phénix - Greaden**

Un design épuré pour ce modèle au gaz multifonctions. Quatre brûleurs indépendants permettent de cuire en même temps brochettes, légumes à la plancha et même de réchauffer. Doté d'un thermomètre et d'une poignée froide, il est le barbecue des soirées sans prise de tête. · 579 €

**L'ÉLÉGANTE****Barbecue de table****Table Grill - Eva Solo**

Ne lappelez pas barbecue : pratique et élégante, cette table-gril fera son petit effet posée au milieu des assiettes. Et en plus avec elle, fini la corvée de surveiller les saucisses. Allumez... et cuisinez en toute convivialité. · 249 €



# Barbecues à toutes les sauces

**L'IMPERTINENT****Grill électrique VR 230 - Gaggenau**

Parce qu'il n'y a pas qu'en été que l'on a envie de barbecue, on prend le contre-pied et on le fait entrer dans notre intérieur. Avec le grill de Gaggenau et ses deux zones réglables séparément, on grille et on réchauffe au milieu de sa cuisine à toutes les saisons ! · 1345 €

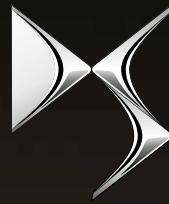
C'est l'accessoire indispensable pour toute soirée d'été réussie. Quelle que soit sa forme, sa taille ou son mode de cuisson, le barbecue promet de régaler vos invités et de mettre le feu à votre garden party. À vos marques, prêts ? Grillez !

[ Texte Emeline Durand ]

**L'HYPER ACTIF****Barbecue au charbon****de bois Tepro - Toronto**

Sans doute l'un des meilleurs rapports qualité-prix. L'originalité du Toronto : deux grilles superposées pour cuire deux fois plus de nourriture simultanément. Pratique pour poser des plats, la tablette rétractable facilite le rangement de ce barbecue de petite dimension. · 151 €





DS AUTOMOBILES

SPIRIT OF  
AVANT-GARDE

## DS 7 CROSSBACK

*De l'audace naît l'excellence*



DS préfère TOTAL

DSautomobiles.fr

Spirit of avant-garde = L'esprit d'avant-garde.

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO<sub>2</sub> DE DS 7 CROSSBACK : DE 3,9 À 5,9 L/100 KM ET DE 101 À 135 G/KM.

Automobiles Citroën RCS Paris 642 050 199

PRODUIT EN FRANCE



# Ça va trancher

**Pas besoin de vous le mettre sous la gorge  
ni de le remuer dans la plaie pour vous faire  
comprendre l'indispensable nécessité du  
couteau dans votre cuisine. Voici une sélection  
affûtée pour vos grillades de l'été.**

[ Texte Emeline Durand ]

**De gauche à droite :** Couteau à viande & volaille N° 122 Parallèle Pop, lame 13 cm · 28 € **Opinel** / Couteau Tranchelard forgé Saveur, lame 20 cm · 75 € **Sabatier** / Couteau à trancher Five Star, lame 16 cm · 61,95 € **Zwilling** / Couteau à viande japonais 5000MCD, lame 16 cm · 309 € **Miyabi** Couteau yanagiba japonais Seki Magoroku, lame 21 cm · 65 € **Kai**

# JOLIES FILLES

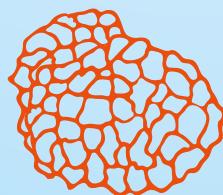
CÔTES DE PROVENCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Le bonheur à l'italienne

Puissance, style et innovation pour la nouvelle berline sportive Giulia Quadrifoglio d'Alfa Romeo



Quadrifoglio : le trèfle à 4 feuilles est aussi l'emblème de Jean-François Piège, chef des restaurants Clover, Clover Grill & Clover Shop à Paris



# CAHIER DE JEUX

## SPÉCIAL



**pour gastronomes en maillot de bain**

# ON MANGE QUOI CHEZ TOI ?

## LA RÈGLE DU JEU

Reliez les intitulés des plats emblématiques suivants à leur ville d'origine.

LES CANNELÉS → BORDEAUX

### 1 LES TACOS

Cet encas se compose d'une tortilla de maïs chaude enroulée et garnie de viande ou de poisson (appelé pescadillas), accompagnée généralement d'oignons et de sauce.

### 2 LA FEIJOADA

La feijoada est un ragoût de haricots noirs et de viandes : saucisse fumée, pieds, groin, oreilles, queue de porc et de la viande de bœuf séchée. À déguster accompagné de riz et de chou vert poêlé.



## RECETTE BONUS

## 3 LES EMPANADAS

Petits chaussons fourrés avec des farces salées. Le classique dit « al pino » contient un mélange de bœuf, oignons, olives, œuf dur et raisins secs.

## 4 LE GOMBO

Hérité de la cuisine créole, cette sorte de soupe épaisse ou ragoût mêle poisson et viande, légumes (en fonction des saisons : céleri, poivrons et oignons) et épices. Proposé dans tous les restaurants de la région, il se déguste accompagné de riz.

## 5 CEVICHE

À base de poisson ou de fruits de mer frais marinés dans du jus de citron vert, de l'oignon rouge, de la coriandre et du piment, ce plat s'accompagne généralement de patates douces et de salade verte.

## 6 LA HALLACA

Ce mets traditionnel, assez complexe, se prépare en famille à l'occasion de Noël. La tradition veut que l'on confectionne de nombreux Hallacas pour ensuite les partager avec les voisins et amis. Il s'agit d'une crêpe carrée généralement fourrée de viande de bœuf ou de porc, d'olives, de poivrons, de raisins secs. La hallaca est enfermée dans une feuille de bananier puis cuite dans de l'eau bouillante.

## 7 LA POUTINE

Plat emblématique très populaire, c'est un mélange de frites, de cheddar en grains "couic-couic" et de sauce épicée à la tomate et aux oignons.

## 8 LE CIOPPINO

Il s'agit d'une soupe de poisson et de crustacés à la tomate, assaisonnée d'ail et de vin blanc et servie avec une tranche de pain grillé.

## MAFÉ SÉNÉGALAIS AU POULET ET AUX LÉGUMES



## Pour 4 personnes

1 poulet fermier • 500 ml de crème fleurette • 400 g de beurre de cacahuètes • 1 gros oignon • 4 carottes • 3 tomates • 3 gousses d'ail • 2 patates douces moyennes • 4 gombos • 1 demi-chou blanc coupé en deux • 1 morceau de courge de 350 g environ • 1 grosse cuillère à soupe de pâte de crevettes • 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool • 140 g de concentré de tomates • 2 bouillons cubes • 1/2 cuillère à café de grains de poivre noir concassés • 1 piment frais antillais • 50 ml d'huile d'arachide • Sel

## PRÉPARATION

Couper le poulet en morceaux. Saler. Chauffer l'huile dans une marmite et faire revenir le poulet à feu vif 10 minutes environ, en remuant régulièrement. Ajouter ensuite les oignons émincés et laisser dorer 5 minutes. Intégrer enfin le concentré de tomates dilué dans un peu d'eau, puis les tomates concassées (avec la peau et les pépins). Faire cuire environ 10 minutes en remuant régulièrement. Ajouter un litre d'eau dans la marmite. Détendre avec un peu d'eau le beurre de cacahuètes puis le verser dans la marmite. Mélanger bien l'ensemble avec une spatule, verser la crème fleurette. Intégrer les gousses d'ail écrasées, les bouillons cubes, le poivre noir en grains concassé, la pâte de crevettes, le vinaigre et un peu de sel. Mettre ensuite les légumes lavés et épluchés et le piment frais. Amener à ébullition puis baisser le feu, couvrir la marmite et laisser mijoter 45 minutes environ en rectifiant l'assaisonnement en cours de cuisson. Servir avec du fonio (céréale originaire d'Afrique de l'Ouest proche de la semoule) ou avec du riz blanc parfumé.



# ON MANGE QUOI CHEZ TOI ?

## 9 LES BLINIS

Ce sont de délicieuses petites crêpes épaisses que l'on déguste généralement en entrée avec du saumon fumé, du tarama ou encore du fromage frais.

## 10 LA RAÏTA

Yaourt battu servi très frais en accompagnement pour «calmer» un plat pimenté. Il est souvent mélanger avec des tomates, des oignons, des concombre et du cumin ou du sésame.



## 11 LE BILTONG

Il s'agit de viande de bœuf, d'autruche, de gibier ou encore de springbok (gazelle) découpée en fines lamelles, séchées, salées et épices. À déguster sur le pouce.

## 12 LES KÖTTEBULLAR

Ces boulettes à base de lait, chapelure, viande de bœuf hachée et œufs se mangent avec une sauce à la crème ou de la confiture d'airelles.

## 13 LA TANJIA

Il s'agit d'un plat de viandes (agneau, bœuf ou mouton) et d'épices cuit de longues heures dans une jarre en terre cuite ensevelie sous des cendres.



**14 LES DOLMADES**

Ses feuilles de vigne farcies de riz, d'oignons et de menthe sont servies chaudes ou froides. La recette peut varier en fonction de la région dans laquelle on la déguste.

**15 LE KATSUDON**

Il désigne un bol de riz et d'oignons verts, surmonté d'une escalope de porc panée et frite recouverte d'un œuf battu.

**16 LES BUUZ**

Ravioles cuites à la vapeur et farcies à la viande de mouton ou de bœuf. À l'origine c'est une spécialité du nouvel an mais elle se consomme toute l'année.

**17 LE LAMINGTON**

Gâteau «éponge» carré ou rectangulaire, nappé d'un glaçage au chocolat et recouvert de noix de coco. Véritable star dans son pays, on lui a même consacré une journée spéciale ! Petit indice : on le célèbre chaque 21 juillet.

**18 LES BUBBLE OU EGG WAFFLES**

Ces gaufres «à bulles» moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur sont souvent roulées en une sorte de cône et peuvent être garnies de glace, coulis, fruits ou autre.

**19 LE FOUL MOUDAMMAS**

Cette purée de fèves assaisonnée d'huile d'olive, d'ail et de citron est consommée au petit déjeuner avec une galette.

**20 LE NASI LEMAK**

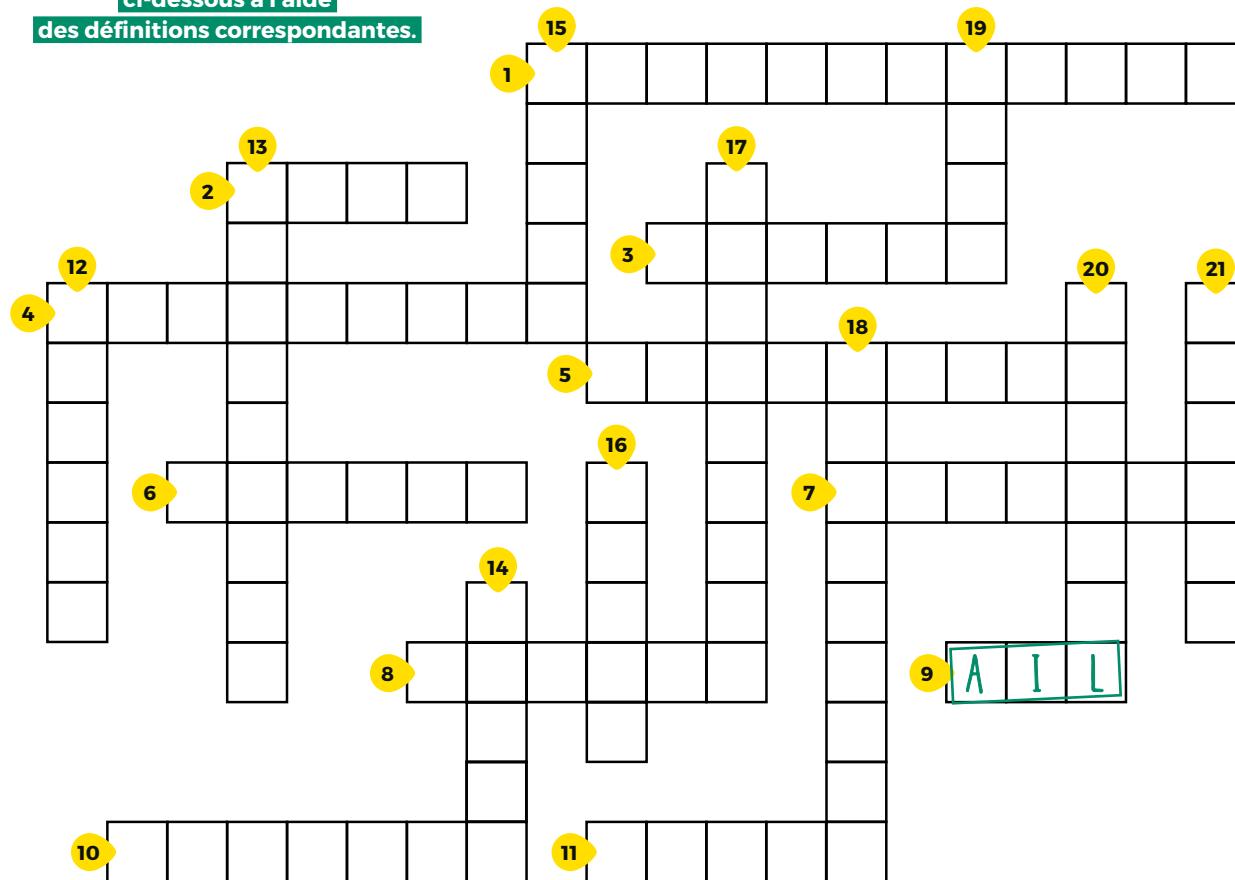
Le nasi lemak se compose de riz blanc cuit dans une feuille de bananier, souvent accompagné d'œufs durs, de concombre et de sauce sembal.

# PRODUITS DE SAISON

C'EST L'ÉTÉ

## LA RÈGLE DU JEU

Complétez la grille ci-dessous à l'aide des définitions correspondantes.



1. Citrus maxima
2. Céréale à épis
3. Herbacé de la famille des Solanacées
4. Elle a des fleurs jaunes
5. Longtemps appelé «pêche abricot»
6. Plante à thé
7. Chou originaire du sud de l'Italie
8. Cœur de bœuf, Griotte ou Napoléon
9. **Condiment**
10. Peut être vert, rouge, orange ou jaune
11. Fruit à noyau
12. Petite baie noire
13. Prune orangée
14. Cucurbitacée d'été
15. Fruit à la peau veloutée
16. Brassicacée rouge, blanc ou noir
17. Plante rampante originaire de l'Himalaya
18. On en fait du caviar
19. Aussi appelé herbe à chat
20. Au goût anisé
21. Fruit parsemé d'akènes



LA TOMATE EST LE  
PREMIER LEGUME  
CONSOMMÉ PAR  
LES FRANÇAIS  
(+14 KG / MENAGE / AN)

# QU'FAIT QUOI ?

## LA RÈGLE DU JEU

Reliez les chefs ci-dessous  
à leur plat signature.

Georges Blanc



La soupe « VGE »

Le blanc de lait  
et noir de truffe

Les berlingots,  
coulant au crémeux  
de chèvre, banon et  
consommé au cresson

La mousseline  
de grenouilles

Les macarons sucrés  
aux champignons

Le poulet de Bresse  
aux morilles

L'artichaut de Provence

Le bar de ligne au naturel,  
en son jus de cuisson  
aux simples du jardin

Paul Bocuse



Eric Fréchon



Michel Guérard



Marc Haeberlin



Régis Marcon



Anne-Sophie Pic



Maison Troisgros



# DÉVORER DU REGARD

## LA RÈGLE DU JEU

7 différences se sont cachées entre les  
2 visuels de ce plat du chef Christophe  
Bacquié, à vous de les retrouver.





Photo Arnaud Dauphin Photographie

**Aïoli moderne, poulpe de pêche locale, légumes de nos maraîchers du Beausset de Christophe Bacquié**

« Apporter à l'aïoli un grain de modernité était un véritable challenge. Ancré dans le patrimoine culinaire de la Provence, chaque grand-mère a sa propre recette. Ici, au Castellet, mon objectif était de redonner un souffle de légèreté à ce mets populaire. Au lieu de le monter au fouet pour en faire une mayonnaise, nous avons mis tous les ingrédients dans un siphon pour réaliser une écume qui puisse venir napper le poulpe et le jardin de petits légumes que nous avons recréé en version miniature. Issu de la pêche locale, le poulpe est le second temps fort de ce plat. L'enjeu était de le rendre moelleux sans qu'il soit cuit pendant des heures. Un savoir-faire qui s'acquiert avec le temps et l'expérience. »

# QUEL(LE) GASTRONOME ÊTES - VOUS ?

## LA RÈGLE DU JEU

Répondez au quizz,  
calculez le nombre  
de bonnes réponses et  
découvrez si vous êtes  
plutôt un fin gastronome,  
un passionné ou un bleu...

1 Quelle variété de cerise  
n'existe pas ?

- La Folfer
- La Reverchon
- La Regina
- La Montgeron

2 En moyenne, combien faut-il  
de raisins pour une bouteille  
de champagne de 75 cl ?

- 800 g
- 1,2 kg
- 1,8 kg
- 2,2 kg

3 Qu'est-ce qu'un téton  
de Vénus ?

- Un fromage
- Un abricot
- Une tomate
- Une framboise

4 Que signifie monder ?

- Étaler une pâte
- Retirer la peau
- Épépiner un fruit
- Monter une sauce

5 Que sont l'ora ou le cardinal ?

- Des types de bières
- Des variétés de raisins
- Des fromages
- Des jambons

6 D'où vient la gougère ?

- Rhône-Alpes
- Bourgogne
- Alsace
- Savoie

7 Quelle est la période de  
pêche de la coquille  
Saint-Jacques en France ?

- Du 1 octobre au 15 mai
- Du 1 mai au 15 septembre
- Du 1 juin au 1er décembre
- Du 1 février au 1 juillet

8 Comment appelle-t-on  
un collectionneur de  
bouchons en liège ?

- Un liègeophile
- Un tappabotophile
- Un viniliègeophile
- Un botophile

9 Comment appelle-t-on le fait  
de saupoudrer de farine une  
viande afin de lier une sauce ?

- Faire un roux
- Singer
- Déglaçer
- Vanner

10

**Le premier Guide Michelin est sorti en...**

- 1900
- 1910
- 1920
- 1930

11

**Comment s'appelle le fait de manger des insectes ?**

- La arthropologie
- L'insectologie
- L'entomophagie
- L'hexapodologie

12

**Quelle variété de poivre n'existe pas ?**

- Le poivre des oiseaux
- Le poivre de l'enfer
- Le poivre des murailles
- Le poivre de Malabar

13

**Qu'est-ce que la Froment de Léon ?**

- Un fromage
- Une race bovine
- Une variété de blé
- Une moule

14

**Qu'est-ce que le poiré ?**

- Une eau de vie à la poire
- Un cidre de poire
- Un dessert à la poire
- Un vin de poire

15

**Qu'est-ce que l'Avrolles ?**

- Une variété de pomme
- Une volaille
- Un cépage
- Un champignon

16

**Qu'est-ce qu'une guenille ?**

- Un plat typique du Nord Pas de Calais
- Une variété de pomme de terre
- Une bugne auvergnate
- Une casserole

21

**Quel poisson ne compose pas la bouillabaisse ?**

- Le chapon
- La sardine
- Le congre
- Le Saint-Pierre

17

**Comment s'appelle une bouteille de 18 litres ?**

- Un Balthazar
- Un Nabuchodonosor
- Un Salomon
- Un Souverain

22

**A quelle température doit être servi un Champagne ?**

- Entre 4 ° et 6 °C
- Entre 6 ° et 8 °C
- Entre 8 ° et 10 °C
- Entre 10 ° et 12 °C

18

**Que signifie le 1 en premier chiffre sur la codification des œufs de poules ?**

- Oeuf Bio
- Poule élevée en plein air
- Poule élevée au sol sans sortir
- Poule élevée en cage, en batterie

23

**Quel ingrédient ne fait pas partie de la crème pâtissière ?**

- Le lait
- L'oeuf
- La crème fraîche
- La vanille

19

**Quelle sauce est composée de caviar, homard et moutarde ?**

- La sauce iodée
- La sauce chic
- La sauce russe
- La sauce noire

24

**Quel pays est le plus grand consommateur de café avec 12 kg par habitant et par an ?**

- L'Italie
- Les États-Unis
- La Finlande
- La France



20

**Quelle est la dépense moyenne en restauration d'un ménage français par an ?**

- 985 €
- 1 320 €
- 1 570 €
- 1 980 €

25

**Que signifie contiser ?**

- Glisser des lamelles truffes sous la peau d'une volaille ou d'un poisson
- Écumer, dégraissier
- Souder le couvercle d'une cocotte avec une bande de pâte
- Supprimer les parties non comestibles ou non présentables d'un aliment

# QUIZ

26

**Quel fromage n'existe pas ?**

- La boulette d'Avesnes
  - La brousse du Rove
  - Le bleu de Langres
  - Le Fleur bleue
- 

27

**Quel cépage ne donne pas de vin rouge ?**

- Le Gamay
  - Le Trousseau
  - Le Chenin
  - Le Malbec
- 

28

**En moyenne, combien d'œufs consomme un Français par an ?**

- 120
  - 180
  - 220
  - 280
- 

29

**Ce sont tous des poissons sauf un ! Lequel ?**

- Le chien de mer
  - Le veau de mer
  - Le loup de mer
  - La gazelle de mer
- 

30

**Quel champignon n'est pas comestible ?**

- Le pholiote ridée
- La clavair chou-fleur
- Le bolet poivré
- L'amanite rougissante

31

**Que signifie le label STG ?**

- Spécialité Transmission Générationnelle
  - Spécialité Traditionnelle Garantie
  - Spécialité Territoriale Gastronomique
  - Sauvegarde du Terroir et des Goûts
- 

32

**Dans quel pays le rosé français est le plus exporté ?**

- La Russie
  - Les États-Unis
  - La Chine
  - L'Allemagne
- 

33

**Un seul plat n'existe pas !! Lequel ?**

- La marmotte à la vapeur
  - La soupe de serpent
  - Le carpaccio de bébés souris
  - L'œuf de 100 ans
- 

34

**L'Ossau-Iraty est un fromage au lait de...**

- Vache
  - Brebis
  - Chèvre
  - Chèvre et vache
- 

35

**Quel cépage n'est pas présent dans la région bordelaise ?**

- Le Cabernet-sauvignon
- Le Sémillon
- Le Cabernet-franc
- Le Pinot Noir

36

**Qu'est-ce que le Piétrain ?**

- Un fromage
  - Un vin
  - Une race porcine
  - Une céréale
- 

37

**Quelle quantité de lait de vache consomme un Européen par an ?**

- 120 L
  - 240 L
  - 290 L
  - 360 L
- 

38

**Quelle est la viande la plus consommée par les Français ?**

- Volaille
  - Porcine
  - Bovine
  - Ovine
- 

39

**Comment s'appelle l'éleveur d'escargot ?**

- Le vénériculteur
  - L'héliculteur
  - Le raniculter
  - L'ansériculter
- 



40

**Que sont le Noir Pyramide de Chypre et le Bleu saphir de Perse ?**

- Des poivres
- Des sels
- Des piments
- Des épices

DECOUVREZ LES REPONSES ET VOTRE PROFIL PAGE 37

# ÇA SENT LE POISSON

## LA RÈGLE DU JEU

Retrouvez les poissons  
de la liste ci-dessous en les  
entourant dans la grille.

E	B	N	F	E	R	A	Z	H	A	D	D	O	C	K	A
M	E	R	L	U	S	V	S	J	U	O	R	J	M	Y	B
X	R	I	C	R	O	U	G	E	T	R	O	I	U	Z	L
C	A	B	I	L	L	A	U	D	H	A	F	P	L	I	E
E	C	A	R	P	E	J	U	E	O	D	O	P	E	A	T
B	H	U	F	E	D	R	A	G	N	E	T	Y	T	T	U
P	R	D	M	S	A	U	M	O	N	S	A	N	D	R	E
<b>BAR</b>	H	P	N	T	S	A	R	D	I	N	E	A	T		
U	E	O	G	A	G	R	O	N	D	I	N	E	P	S	T
R	A	I	E	D	U	A	M	C	I	G	A	L	E	C	U
T	J	E	M	O	I	S	B	H	A	R	E	N	G	A	R
C	O	L	I	N	L	X	L	O	T	T	E	P	Y	S	B
U	T	A	P	O	L	T	E	I	Z	S	F	A	S	S	O
T	R	U	I	T	E	E	A	S	B	R	O	C	H	E	T

- Ablette
- Anchois
- Anguille
- **Bar**
- Baudroie
- Brochet
- Cabillaud
- Carpe

- Cigale
- Colin
- Dorade
- Espadon
- Féra
- Grondin
- Haddock
- Hareng

- Lotte
- Merlu
- Mulet
- Omble
- Plie
- Rascasse
- Raie
- Rouget

- Sandre
- Saumon
- Sardine
- Sole
- Thon
- Truite
- Turbot

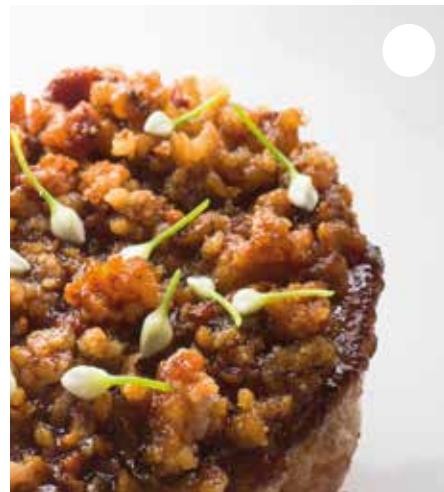
# C'EST QUOI ?

## LA RÈGLE DU JEU

Retrouvez « l'histoire de plat » qui correspond aux visuels ci-dessous en les numérotant dans la pastille.

### 1 RIS DE VEAU, AIL DES OURS, JUS DE MORILLES

« Ris de veau, ail des ours, morilles et pommes de terre, des associations évidentes nées du travail de la nature. Parce qu'elle fait bien les choses, il suffit simplement de réunir certains éléments pour donner l'essentiel et procurer des émotions. Si les recettes autour du ris de veau changent selon les saisons et les humeurs, le biscuit, lui, est immuable. Les petits grattons sont constitués de parures de ris de veau, légèrement revenues et grillées. Une fois l'assiette terminée et salie par la gourmandise, le chef a souhaité partager un souvenir marquant de son enfance. Un cube de pain imbibé de jus de ris de veau caramélisé est proposé. « Si j'ai bien fait mon boulot, l'hôte viendra saucer le fond de son assiette ! » **Jean-François Piège**



### 2 HOMARD BLEU, TOMATE EN AIGRE-DOUX, BOUILLON TOMATÉ ET LÉGÈREMENT ÉPICÉ

« Dans ce plat, je combine le café au safran, l'association fonctionne à merveille. Il prolonge le goût de l'épice et apporte une touche torréfiée. Et pour aller de pair avec la variété Bourbon Pointu de la Réunion, je n'ai pas résisté à ajouter une touche de rhum dans la sauce. La balance est assez complexe à obtenir. Il faut arriver à un juste équilibre, toutes les acidités doivent être extrêmement précises. A l'image des tomates marinées 24h dans un sirop vinaigré avec différentes notes de gingembre, café... ça donne ce côté aigre-doux agréable. On la travaille également en bille : on récupère le centre de la tomate pour en faire une sphère dans une enveloppe végétale. Ça explose en bouche avec la graine et le jus, c'est très

intéressant. Niveau cuisson, le homard est tout d'abord blanchi quelques minutes puis cuit dans un beurre de homard clarifié. Il n'y a donc pas de sucs de cuisson. »

**Anne-Sophie Pic**

### 3 POMME DE TERRE, PRALIN

« 2h30. C'est le temps qu'il faut à deux pour réaliser ce plat pour 60 personnes. Simple en apparence, les gravures réalisées sur la pomme de terre relèvent d'un travail de fourmi. Et pour cause, chacune d'entre elles a été déroulée à la mandoline



japonaise, puis ré-enroulée, cuite vapeur et frite. Aussi gourmand qu'un dessert, ce plat 100 % végétal est accompagné d'un pralin sans sucre ni sel, torréfié avec des amandes, des noisettes et des noix non émondées. En guise d'assaisonnement, on a remplacé le poivre par une vinaigrette de roquette sauvage des dunes ramassée à quelques kilomètres. Conclusion, difficile de dire que la pomme de terre n'est pas un produit noble lorsqu'on déguste ce plat. »

**Alexandre Gauthier**

## RECETTE BONUS

## GAMBON ÉCARLATE, JUS RÔTI



## TRUITE SAUVAGE DE NOS LACS

## ALPINS ÉMULSION DE SERPOLET

4 « Pêchée dans les rives du lac Léman, la truite sauvage est pour moi le meilleur poisson de lac. Avec sa chair ferme et pêchue, elle devance l'Omble Chevalier. Pour s'associer, cette truite sauvage avait forcément besoin d'une herbe sauvage comme compagnon. Avec ses arômes de citronnelle, le serpolet était le candidat idéal pour ce mariage d'amour. En surface, l'émulsion de serpolet donne l'impression d'un beurre blanc sauf que celui-ci est plus riche en bouillon de légumes qu'en beurre, ce qui donne lieu à une vraie émulsion. Dessous, la truite est cuite dans des écorces fraîches qui sont ramassées tous les jours. Remplies de sèves, ces dernières sont passées au four et donnent un résultat explosif. Quels arômes ! » **Marc Veyrat**

## LANGOUSTINE DE CASIER

SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN  
COLLECTION DE NAVETS ET RADIS

5 « Au départ, nous souhaitions mettre en avant les légumes du potager de notre maraîcher Benoît Deloffre. Nous voulions revisiter cinq sortes de navets et six variétés de radis. Comme association, nous avons choisi la noix de Saint-Jacques et la langoustine pour son côté carapace qui s'associe particulièrement bien avec les radis sautés. On a pris le parti de cuisiner les légumes de deux façons différentes de manière à avoir à la fois le fondant et le croustillant avec une petite pointe de vinaigre. Pour réveiller le plat, du gingembre a été ajouté dans les pinces de langoustine hachées. Enfin, pour apporter fraîcheur et émerveillement, on a utilisé des oignons rouges sautés au vinaigre de Xérès pour arrondir le tout et nous avons inséré une lamelle de truffe de la Marne dans la noix de Saint-Jacques mi-cuite. » **Philippe Mille**

## Pour 4 personnes

## Jus de Tête 150 g de carabineros • 180 g de fumet de poisson

- 10 g de gingembre • 5 g d'ail • 10 g de céleri branche • 10 g d'échalote • PM cognac **Salade salicorne et cébette** 15 g de salicorne • 10 g de cébette • Huile d'olive citron • Sel • Piment

**Gel passion** 100 g de purée de fruits de la passion • 3 g d'agar-agar **Citron Meyer** 1 citron Meyer • 100 g de sucre en poudre

- Finition** 20 g d'oxalys de couleur • PM menthe bergamote • Citron vert • Poudre Retour des Indes

## JUS DE TÊTE RÔTI

Faire revenir les quatre têtes de carabineros à l'huile d'olive. Une fois la coloration souhaitée, incorporer la garniture. Faire suer puis déglacer avec le cognac et enfin mouiller avec le fumet de poisson. Laisser cuire 10 min puis infuser 10 min à couvert. Passer au chinois étamine. Réservé.

## SALADE SALICORNE ET CÉBETTE

Faire revenir les cébettes préalablement taillées en biseau de 1 cm de largeur à la plancha. Incorporer les salicornes. Assaisonner avec l'huile d'olive citron, le sel, le piment et réserver.

## GEL PASSION

Faire bouillir les deux éléments ensemble. Laisser refroidir, mixer, passer, réserver dans une pipette.

## CITRON MEYER

Couper le citron en 8, enlever les pépins, ajouter le sucre, puis mélanger de façon homogène. Mettre le tout sous vide. Laisser au grand froid pendant une semaine. Décongeler à température ambiante afin d'obtenir un sirop puis détailler des segments.

## DRESSAGE

Dans une assiette, déposer la salade de salicorne puis recouvrir de mélange oxalys. À côté, déposer la carabineros snackée au préalable et de l'autre côté un morceau de citron Meyer confit, mettre quelques points de gel passion sur la carabineros, puis la menthe bergamote. Râper un zeste de citron vert. Enfin, parsemer de poudre Retour des Indes. [ Recette Christophe Bacquié ]

# SAUCE QUI PEUT !

## LA RÈGLE DU JEU

Complétez ces 5 recettes de sauces par les ingrédients manquants.



### MAYONNAISE

Mélanger un jaune d'œuf, une pincée de sel, du poivre, une cuillère à soupe de [REDACTED] et un filet de vinaigre. Fouetter le tout en versant peu à peu 10 cl d'huile.



### BÉARNAISE

Porter à ébullition 60 ml de vinaigre de [REDACTED] avec 125 ml de vin blanc, 2 échalotes préalablement détaillées et une branche d'estragon. Assaisonner de sel et poivre. Laisser réduire puis passer au tamis. Ensuite au bain-marie, fouetter la réduction de vinaigre avec 4 jaunes d'œufs jusqu'à ce que la texture soit épaisse et mousseuse. Hors du feu, ajouter 180 ml de beurre fondu et tempéré en mince filet tout en fouettant constamment. Ajouter une cuillère à soupe d' [REDACTED] frais et préalablement émincé.



### SAUCE COCKTAIL

Commencer par réaliser une [REDACTED] avec les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre. Ajouter ensuite à cet appareil 3 cuillères à soupe de [REDACTED], 1 cuillère à café de concentré de tomate, 1 cuillère à soupe de [REDACTED], quelques gouttes de [REDACTED], sel et poivre.



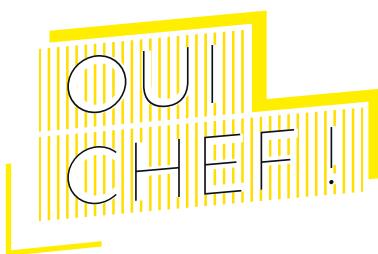
## BÉCHAMEL

Faire fondre 50 g de beurre dans une casserole puis ajouter 50 g de [ ] et remuer sans colorer. Verser ensuite 60 cl de [ ] petit à petit tout en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonner de sel, poivre et [ ].



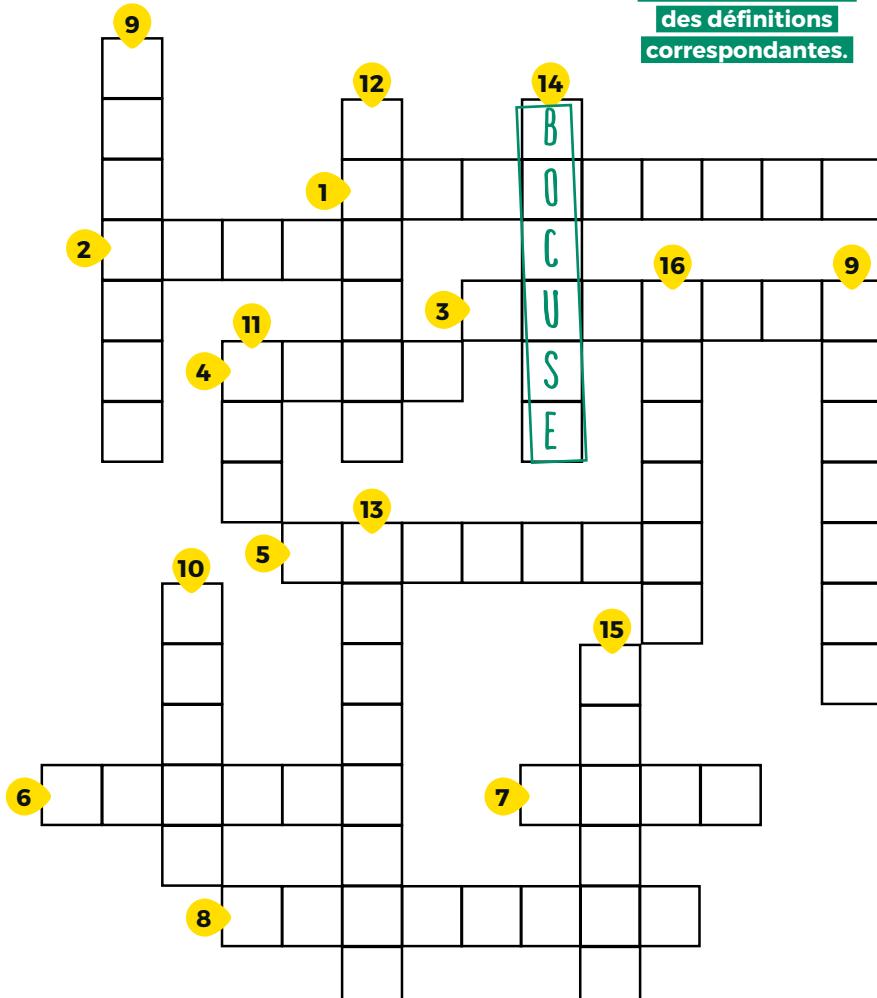
## GRIBICHE

Cuire 4 œufs durs et séparer les blancs des jaunes. Placer les jaunes dans un mortier et ajouter 1 cuillère à café de [ ], du poivre et du sel. Piler le tout pour obtenir une pâte lisse. Verser petit à petit sans arrêter de remuer le pilon 25 cl d'huile d'arachide. Ajouter ensuite 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc. Hacher grossièrement 2 blancs d'œufs durs et couper 30 g de cornichons en brunoise ainsi que 30 g de [ ]. Mélanger le tout avec les herbes suivantes et préalablement hachées : ciboulette, [ ], [ ] et cerfeuil.



## LA RÈGLE DU JEU

Compléter la grille ci-dessous à l'aide des définitions correspondantes.



1. Cuisinier né en 1946, un guide culinaire porte son nom
2. Chef 3 étoiles à la Monnaie de Paris
3. En 2005, il devient le premier chef triplement étoilé
4. Chef 3 étoiles du restaurant sacré par Tripadvisor "Meilleur restaurant gastronomique de France et 3<sup>ème</sup> mondial" en 2017
5. Chef 3 étoiles du restaurant Épicure au Bristol Paris
6. "C'est gourmand", "C'est croquant" !
7. Il a renoncé à ses 3 étoiles en 2018
8. Maison familiale récompensée de 3 étoiles depuis 50 ans
9. 1<sup>er</sup> chef 3 étoiles à être côté en bourse
10. Chef du "Grand Restaurant"
11. Seule femme chef à avoir 3 étoiles
12. Le seul à avoir obtenu 20/20 au Gault & Millau
13. Chef le plus étoilé au monde avec 32 étoiles
14. "Le pape" de la cuisine
15. Le roi des champignons
16. Il est 2 fois 3 étoiles en France
17. Philosophe pour qui vivre heureux est avant tout un art de vivre

# LES SOLUTIONS

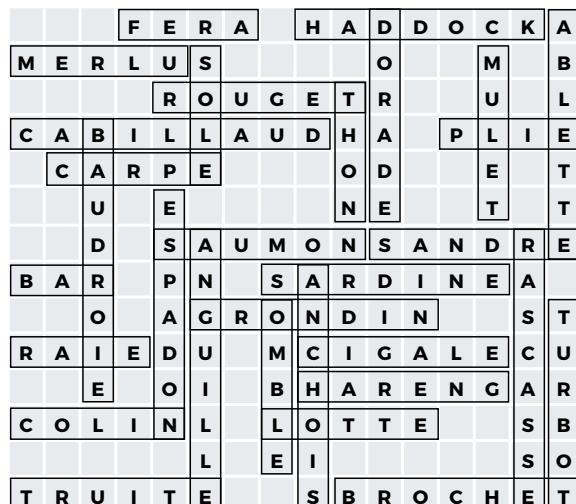
## ON MANGE QUOI CHEZ TOI ?

1. Les tacos > Mexico Mexique  
 2. La feijoada > Rio de Janeiro, Bresil  
 3. Les empanadas > Santiago, Chili  
 4. Le gombo > New Orleans, USA  
 5. Ceviche > Lima, Perou  
 6. La hallaca > Caracas, Venezuela  
 7. La poutine > Montreal, Canada  
 8. Le cioppino > San Francisco, USA  
 9. Les blinis > Moscou, Russie  
 10. La raita > Dehli, Inde  
 11. Le biltong > Johannesburg, Afrique du Sud  
 13. Les köttbullar > Stockholm, Suède
16. La tanjia > Marrakech, Maroc  
 14. Les dolmades > Athènes, Grèce  
 15. Le katsudon > Tokyo, Japon  
 16. Les buuz > Oulandbator, Mongolie  
 17. Le lamington > Canberra, Australie  
 18. Les bubble ou Egg Waffles > Hong Kong, Chine  
 19. Le foul moudammas > Le Caire, Egypte  
 20. Le Nasi Lemak > Kuala Lumpur, Malaisie

## PRODUITS DE SAISON



## ÇA SENT LE POISSON



## QUI FAIT QUOI ?

GEORGES BLANC : Le poulet de Bresse aux morilles | PAUL BOCUSE : La soupe « VGE » | ÉRIC FRÉCHON L'Artichaut de Provence | MICHEL GUÉRARD Le bar de ligne au naturel, en son jus de cuisson aux simples du jardin | MAISON TROISGROS L'escalope de saumon à l'oseille | MARC HAEBERLIN La mousseline de grenouilles | RÉGIS MARCON Les macarons sucrés aux champignons | ANNE SOPHIE PIC Berlingots, coulant au crémeux de chèvre, banon et consommé au cresson

## QUIZZ

QUEL GASTRONOME  
ÊTES-VOUS ?

1. La Montgeron
2. 1,2 kg
3. Une tomate
4. Retirer la peau
5. Des variétés de raisins
6. Bourgogne
7. Du 1 octobre au 15 mai
8. Un tappabotuphile
9. Singer
10. 1900
11. L'entomophagie
12. Le poivre de l'enfer
13. Une race bovine
14. Un cidre de poire
15. Une variété de pomme
16. Une bugne auvergnate
17. Un Salomon
18. Poule élevée en plein air
19. La sauce russe
20. 1 320 €

21. La sardine
22. Entre 8 ° et 10 °C
23. La crème fraîche
24. La Finlande
25. Glisser des lamelles truffes sous la peau d'une volaille ou d'un poisson
26. Le bleu de Langres
27. Le Chenin
28. 220
29. La gazelle de mer
30. Le bolet poivré
31. Spécialité Traditionnelle Garantie
32. Les États-Unis
33. Le carpaccio de bébés souris
34. Brebis
35. Le Pinot Noir
36. Une race porcine
37. 290 L
38. Porcine
39. L'héliculteur
40. Des sels

## VOTRE PROFIL

### LE FIN GASTRONOME

(+ de 30 réponses justes)

Le pro de la cuisine, c'est vous, si, si ! Incollable sur les plats comme sur le monde de la gastronomie en général, vous êtes un véritable expert culinaire à qui rien n'échappe. Vous avez l'art d'apprécier la bonne chère autant que vous en maîtrisez l'univers et les subtilités. Avez-vous déjà pensé à une reconversion ?

### LE CONFIRMÉ

(Entre 15 et 30 réponses justes)

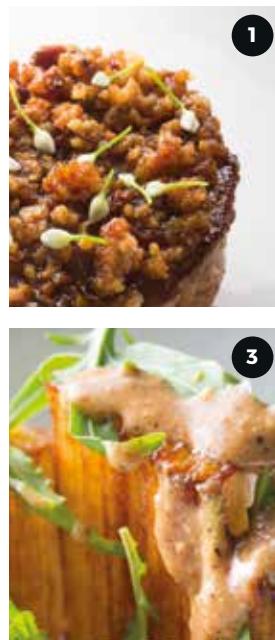
La cuisine, vous en connaissez un rayon. Amateur de belles recettes, vous êtes à l'affût des nouveautés

et de variétés qui pourront donner du relief à vos plats. Votre madeleine de Proust ? Un bon repas avec des produits du terroir et de saison qui sentent bon, et tant pis si on ne connaît pas sur le bout des doigts le nom des 1287 variétés de tomates.

### LE BLEU

(- de 15 réponses justes)

Vous êtes complètement novice en cuisine. Pour vous, un fromage est un fromage et un éleveur d'escargots... un éleveur d'escargots et cela ne vous pose pas le moindre problème. L'essentiel est sans doute ailleurs, autour d'un apéritif entre amis, peut-être ? Au fond, qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse, non ?



C'EST QUOI ?

OUI CHEF !



## SAUCE QUI PEUT

**MAYONNAISE** : [...] une cuillère à soupe de **MOUTARDE**

**BÉARNAISE** : [...] 60 ml de vinaigre de **VIN BLANC** [...] une cuillère à soupe d' **ESTRAGON**

**SAUCE COCKTAIL** : [...] réaliser une **MAYONNAISE** [...] 3 cuillères à soupe de **KETCHUP** [...] 1 cuillère à soupe de **COGNAC** [...] gouttes de **TABASCO**

**BÉCHAMEL** : [...] 50 g de **FARINE** [...] 60 cl de **LAIT** [...] assaisonner de sel, poivre et **MUSCADE**

**GRIBICHE** : [...] 1 cuillère à café de **MOUTARDE** [...] 30 g de **CÂPRES** [...] ciboulette, **PERSIL**, **ESTRAGON**



# POÉSIE DE JARDIN

Avec des recettes twistées et pleines de fraîcheur, Jennifer Taeïb décline tout un menu dans une version à emporter, pour un déjeuner sur l'herbe à la fois bucolique, raffiné et tout en simplicité. Comme une invitation à profiter de l'été sans compter. Il est là le bonheur, il est là.

[ **Texte** Emeline Durand | **Recettes & Styliste** Jennifer Taeïb ]





Photo Franck Jueny | Vaisselle Vaisselle Vintage



## PASTÈQUE-FETA ET MENTHE FRAÎCHE

### **Pour 4 personnes**

**400 g de pastèque**

**250 g de feta de brebis**

**Fleur de sel**

### **PRÉPARATION**

Tailler la pastèque et la feta en cubes réguliers. Équeuter la menthe puis la ciseler et l'intégrer au mélange pastèque-feta. Assaisonner de fleur de sel. Mettre en bocaux transportables ou en assiette.

[ Recette Jennifer Taieb ]

# L'ŒUF «MAYONNAISE D'HERBES» SARRASIN TORRÉFIÉ

## Pour 4 personnes

- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de persil
- 1/2 bouquet d'estragon
- 1 jaune d'œuf
- 4 œufs extra frais
- 1 cùs de moutarde
- Huile de tournesol
- Sel et poivre du moulin

## ŒUFS

Cuire vos œufs extra frais (laissés à température ambiante) 11 minutes dans de l'eau bouillante. Stopper la cuisson dans de l'eau froide.

## MAYONNAISE

Monter une mayonnaise bien ferme avec le jaune d'œuf à l'huile de tournesol. Saler et poivrer. Blanchir la moitié des herbes quelques secondes puis les refroidir dans de l'eau glacée pour conserver leur chlorophylle. Mixer les herbes avec la mayonnaise. Hacher le reste d'herbes et les intégrer à la mayonnaise.

## DRESSAGE

Garnir vos œufs coupés en 2. Parsemer le sarrasin torréfié ou à défaut de pain grillé mixé.

[ Recette Jennifer Taieb ]





Photo Franck Juery | Vaisselle Vaisselle Vintage

## SALADE DE COQUILLETTES TRUFFÉES CREAM CHEESE ET NOISETTES

**Pour 4 personnes**

**250 g de coquillettes**  
**125 g de cream cheese**  
**50 g de noisettes**  
**50 g de beurre de truffe**  
**1 gousse d'ail**  
**50 g de parmesan**

### NOISETTES-PARMESAN

Dans une poêle, torréfier les éclats de noisettes, puis à la dernière minute couper le feu et ajouter le beurre de truffe et la gousse d'ail hachée pour la faire suer. Mixer le tout avec le parmesan. Réserver.

### COQUILLETTES

Cuire vos coquillettes 2 minutes de moins que le temps indiqué par la marque choisie dans une eau bouillante salée. Les égoutter brièvement pour garder le jus de

cuisson et incorporer le cream cheese à chaud pour qu'il se détende facilement ainsi que le mélange noisettes-parmesan. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

### DÉGUSTATION

A savourer chaud ou froid ... Il est préférable de refroidir les pâtes sous l'eau pour déguster cette recette froide.

[ Recette Jennifer Taieb ]



### Jennifer Taïeb

Menu, lieu, scénographie, art de la table, vin, la chef traiteur orchestre l'événement dans son ensemble en prenant soin de raconter une histoire et de donner un sens à son approche. Qu'il s'agisse de créer à partir d'un produit spécifique ou d'une thématique, elle parvient toujours à transcender sa cuisine aux accents méditerranéens pour satisfaire sa clientèle.



Photo Franck Juenly | Vaisselle Vaisselle Vintage

## LA TARTE AUX FRAISES RENVERSÉE

### Pour 4 personnes

**Biscuits shortbread**

**300 g de farine**

**200 g de beurre pommade**

**100 g de sucre**

**Crème pâtissière au lait d'amande**

**250 ml de lait d'amande non sucré**

**30 g de sucre**

**1 jaune d'œuf**

**15 g de Maïzena**

**1/2 sachet de sucre vanillé**

### PÂTE À TARTE

Pour commencer, «crêmer» le beurre pommade et le sucre au fouet pendant quelques minutes.

Ajouter la farine à la spatule sans trop travailler la pâte pour conserver l'effet sablé et ne pas avoir une pâte qui se rétracte à la cuisson. Filmer et réserver au frais 10 minutes. Abaïsser la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Détailer des rectangles et les placer de manière espacée sur du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Réserver au congélateur 10 minutes. Cuire 11 à 13 minutes à 170 °C. Ils doivent rester clairs. En fin de cuisson, les laisser refroidir sur une grille.

### CRÈME PÂTISSIÈRE AU LAIT D'AMANDE

Fendre et gratter la gousse de vanille. Verser le lait d'amande et les graines de vanille dans une casserole et porter à ébullition. Dans un bol, fouetter le jaune

d'œuf, le sucre roux et le sucre vanillé. Incorporer la Maïzena et fouetter énergiquement. Verser le lait bouillant sur la préparation, mélanger puis verser le tout dans une casserole. Faire épaissir la crème frémissante (elle doit napper le dos d'une cuillère en bois lorsqu'elle est cuite (compter 2 à 3 minutes). Verser la crème pâtissière dans des petits pots et réserver au réfrigérateur avant dégustation.

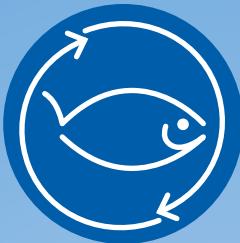
### DRESSAGE

Tailler les fraises et les disposer au moment de servir avec les shortbread écrasés ou répartir dans des petits pots à couvercles pour déguster dans l'herbe.

[ Recette Jennifer Taieb ]

# LE HOMARD PEUT VIVRE TRÈS VIEUX, JUSQU'À 100 ANS

si il n'est pas mangé avant !

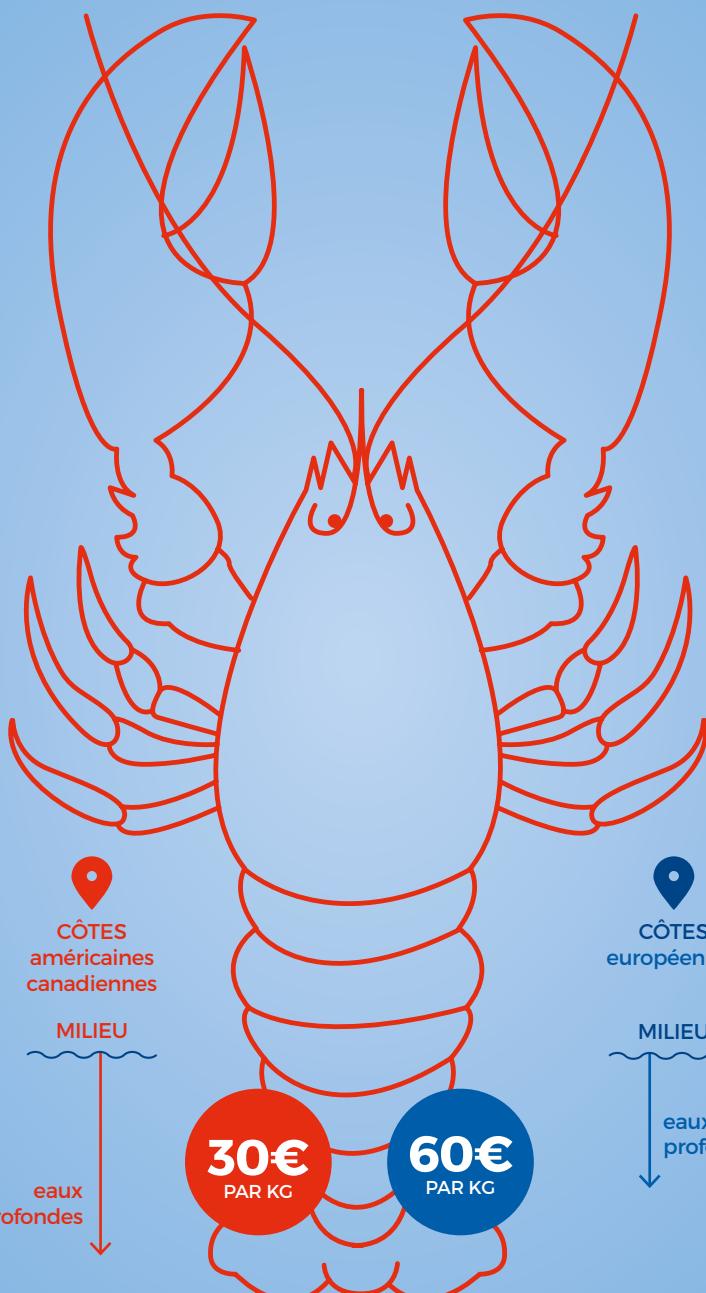
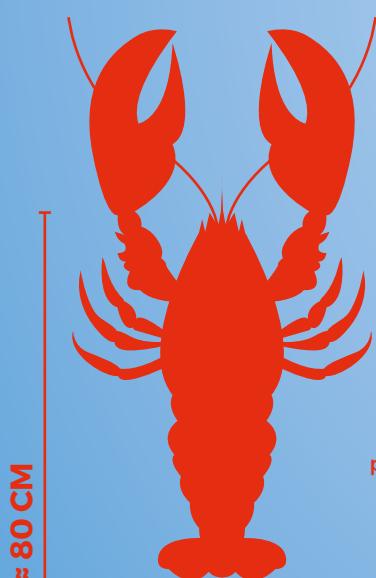


La pêcherie du homard du Cotentin est la seule pêcherie française écolabellisée  
**MSC Pêche Durable** depuis 2011

En France,  
le homard  
se pêche  
principalement  
aux casiers

Depuis mars 2018, en Suisse, il est interdit d'ébouillanter les homards vivants, les cuisiniers doivent les étourdir avant.

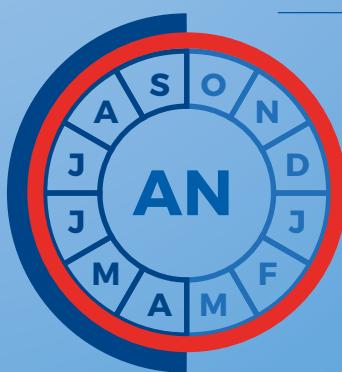
## HOMARD AMÉRICAIN CANADIEN



## LA TAILLE LÉGALE MINIMALE DE PÊCHE D'UN HOMARD

Elle est définie par la longueur du céphalothorax (tête et thorax). En France, elle est de 87 mm.

## SAISON DU HOMARD EUROPÉEN



## SAISON DU HOMARD AMÉRICAIN



## HOMARD EUROPÉEN BLEU

≈ 40 CM

# HOMARD

Cet été, on en pince pour le homard !  
A L'Auberge de la Charme, Nicolas Isnard  
et David Le Comte le twistent à toutes  
les sauces. Un camaïeu de couleurs  
et de saveurs vivifiantes, exotiques,  
dépaysantes pour un petit air de vacances  
qui n'est pas pour nous déplaire.

[ **Texte** Emeline Durand ]



Nicolas Isnard



David Le Comte



# RAVIOLE DE HOMARD, AUBERGINE CONFITE, BOUILLON ASIATIQUE

## Pour 4 personnes

4 médaillons de homard  
15 g de menthe ciselée  
4 mini aubergines  
Huile de sésame  
8 feuilles de pâte à raviole  
4 kumquats confits  
Fleurs de bourrache  
**Bouillon**  
Carcasse de homard  
1 carotte  
1 oignon  
QS de vinaigre de riz noir  
QS de sauce soja

## BOUILLON

Colorer la carcasse du homard puis incorporer la carotte et l'oignon. Déglacer au vinaigre de riz et à la sauce soja en tant pour tant. Mouiller à hauteur et laisser cuire 1 heure à feu doux. Passer ensuite le tout au chinois très fin et rectifier l'assaisonnement si besoin.

## AUBERGINE

Tailler les mini aubergines en rondelles. Les colorer au sautoir avec de l'huile de sésame. Déglacer également au vinaigre de riz et à la sauce soja puis laisser cuire 5 à 10 minutes de chaque côté.

## RAVIOLE

Déposer le médaillon avec la menthe préalablement ciselée dans la pâte à raviole puis cuire 1 minute dans le bouillon.

## DRESSAGE

Servir la raviole dans son bouillon bien chaud.

[ Recette Nicolas Isnard & David Le Comte ]



# SAUSSOUN DE HOMARD, ÉMULSION TURMERIC

## **Pour 4 personnes**

**4 médaillons de homard**  
**4 inter-pinces de homard**  
**1 laitue**  
**400 g de pain de mie**  
**800 g de bisque de homard**  
**20 g de coriandre ciselée**  
**20 g de brounoise de tomate séchée**  
**QS de turmeric**  
**100 g de lait de coco**  
**20 g de vinaigre de calamansi**

## **FARCE**

La veille, mettre à tremper le pain de mie dans 400 g de bisque. Le lendemain, mixer le pain de mie puis ajouter la chair des inter-pinces, la coriandre ciselée ainsi que la brounoise de tomate séchée. Assaisonner.

## **HOMARD**

Cuire le homard entier à l'eau bouillante pendant 3 minutes et refroidir immédiatement. Détailleur ensuite les médaillons et inter-pinces.

## **LAITUE**

Blanchir les feuilles de laitue, les refroidir immédiatement puis les égoutter sur du papier absorbant.

## **SAUSSOUN**

Pour monter les saussouns, étaler les feuilles de laitue et les farcir de 4 rectangles de farce de 5 x 2 cm. Plier les feuilles en portefeuille et renouveler cette étape une seconde fois.

## **ÉMULSION**

Faire chauffer les 400 g de bisque restants avec le lait de coco, le turmeric ainsi que le vinaigre. Une fois arriver à ébullition, stopper le feu. Assaisonner de sel et poivre et mixer au mixer plongeant pour créer une émulsion.

## **FINITIONS**

Réchauffer le homard sous film au four à 70°C. Braiser les saussouns. Dresser.

[ Recette Nicolas Isnard & David Le Comte ]

Pistou petit pois  
& menthe

Homard  
pamplemousse  
huile d'olive

Purée de petits pois

# SASHIMI DE HOMARD & PAMPLEMOUSSE, PISTOU PETITS POIS & MENTHE

## Pour 4 personnes

**4 sashimis de homard**  
**600 g de petits pois frais**  
**1 botte de menthe**  
**2 pamplemousses en suprêmes**  
**QS d'huile d'olive d'Alexis Munoz**  
**QS de vinaigre de calamansi de l'huilerie beaujolaise**

## SASHIMI

Détailler très finement le homard et le laisser mariner dans du jus de pamplemousse et de l'huile d'olive.

## PETITS POIS

Blanchir les petits pois à l'anglaise. Réservé 200 g et utiliser les 400 g restants pour le pistou.

## PISTOU

Mixer ensemble les 400 g de petits pois, l'huile d'olive et la menthe. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

## VIERGE

Mélanger les 200 g de petits pois avec une brunoise de suprêmes de pamplemousses, la menthe ciselée, l'huile d'olive et le vinaigre de calamansi.

## DRESSAGE

Dresser et agrémenter, si vous le souhaitez, le plat de petites pointes de purée de petits pois et de crème aigrelette (crème montée citronnée).

[ Recette Nicolas Isnard & David Le Comte ]



# CANNELLONI DE HOMARD, TOMATE

## Pour 4 personnes

### **Canneloni**

6 grosses tomates

4 g d'agar agar

### **Farce**

30 g de tomate confite

350 g de chair de homard

80 g de mayonnaise maison

15 g de coriandre ciselée

15 g de citron confit

Quelques feuilles de pourpier

### **FARCE**

Mélanger la chair de homard, la mayonnaise, la coriandre, les tomates confites ainsi que le citron confit.

### **PURÉE ET POUDRE DE TOMATE**

Pour la purée, mixer la chair des tomates, assaisonner puis passer au tamis. Pour la poudre, récupérer les parures, les faire sécher puis mixer.

### **DEFINITIONS**

Monter et rouler les cannellonis. Dresser et déposer quelques gouttes de purée ainsi qu'un peu de poudre de tomate.

[ Recette Nicolas Isnard & David Le Comte ]

### **CANNELLONI**

Concasser les tomates et les faire bouillir afin que l'eau et la chair se séparent. Filtrer ensuite le tout et réservé séparément l'eau et la chair des tomates. Réduire l'eau à 400 g et incorporer ensuite l'agar agar.

Déposer le mélange sur une plaque pour obtenir une épaisseur d'1 mm. Laisser prendre.

# ARTS & GASTRONOMIE®

Le must have des gastronomes

**Abonnez-vous  
pour 1 an  
[4 numéros]**

**29€**  
au lieu  
de 38€

+ simple  
+ économique  
+ pratique



**3 (très) bonnes  
raisons de s'abonner  
au magazine !**

- 1 Il vous surprend à chaque saison directement dans votre boîte aux lettres
- 2 Vous découvrirez les plus belles recettes des chefs, à refaire chez vous ou à aller déguster au restaurant
- 3 C'est une belle vitrine de la gastronomie française !

- Je m'abonne  J'offre l'abonnement à Arts & Gastronomie
- Pour 1 an soit 4 numéros  
au **prix spécial de 29 €** au lieu de 38€
- Pour 18 mois soit 6 numéros  
au **prix spécial de 45 €** au lieu de 57€

**COORDONNÉES DE L'ABONNÉ(E) :**

Madame  Monsieur NOM : .....

Prénom : ..... Naissance : .....

Adresse : ..... Code postal : .....

Ville : ..... Code postal : .....

Téléphone : .....

Email : .....

J'accepte de recevoir par email des offres d'Arts & Gastronomie ou de ses partenaires.

**JE RÈGLE PAR :**

Chèque à l'ordre d'Arts & Gastronomie

Carte bleue n° .....

expire le .....

(champ téléphone obligatoire)

cryptogramme .....

**DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▼▼**

Votre abonnement débutera à partir du prochain numéro, soit le n°25.

Offre d'abonnement valable en France métropolitaine

uniquement, dans la limite des stocks disponibles.

Pour les autres pays, renseignements par

téléphone au 03 80 73 63 79 ou par email :

abonnements@arts-et-gastronomie.fr. Conformément

à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier

1978, vous disposez d'un droit d'accès et de

rectification des données vous concernant. Sauf

refus écrit de votre part au service Abonnement, ces informations pourront être utilisées à des fins commerciales.

Arts & Gastronomie - Service Abonnements - 2, rue Jean-Baptiste Lallemand 21000 DIJON.

Merci de retourner ce coupon à Service Abonnements - Arts & Gastronomie - 2 rue Jean-Baptiste Lallemand - 21000 Dijon

Abonnez-vous aussi sur Internet <https://boutique.arts-et-gastronomie.com>

# PIQUE -NIQUE

Une garden party, un déjeuner sur l'herbe et vous ne savez pas quoi mettre dans votre panier ? Laurent Peugeot, du restaurant Le Charlemagne, revisite les classiques du pique-nique et vous propose des recettes pleines de légèreté, originales, faciles à préparer et prêtes à emporter. Vous n'en ferez qu'une bouchée !

[ Texte Emeline Durand ]



Laurent Peugeot



# CLUB SANDWICH

Photo Arnaud Dauphin Photographe

## Pour 4 personnes

**4 tomates « cœur de bœuf »**  
**300 g de suprême de volaille**  
**20 g de roquette**  
**80 g de bacon**  
**50 g de fromage**  
**30 g de mayonnaise**  
**4 tranches de pain de mie**

## PAIN DE MIE

Écraser les tranches de pain de mie au rouleau à pâtisserie pour les avoir très fines et faire des rondelles de 7 cm de diamètre. Faire sécher au four avec les tranches de bacon 10 minutes à 150 °C.

## POULET

Griller les suprêmes de poulet, et les cuire à basse température à 58 °C à cœur.

## MONTAGE

Disposer en couches superposées : le pain dans le cercle de 7 cm, la

mayonnaise, le suprême de volaille, la mayonnaise, la roquette, le bacon, la mayonnaise. Répéter 3 fois l'opération.

## TOMATE

Couper le couvercle de la tomate et avec un emporte-pièce de 7 cm, enlever l'intérieur. Mettre le club sandwich à l'intérieur et refermer avec le couvercle.

**Truc en plus :** couper un morceau de papier transparent à fleur pour faire un effet papier cadeau.

[ Recette Laurent Peugeot ]



# TABOULÉ

## Pour 4 personnes

### Chips de semoule

50 g de semoule

150 g de fond blanc

### Poivron

1 poivron rouge

40 g d'oignon

2 g d'agar agar (pour 200 g de purée)

### Courgettes

1 courgette

20 g d'oignon nouveau

2 g d'agar agar (pour 200 g de purée)

### Tomates

2 tomates

1 gousse d'ail

2 g de gingembre

### Raisins

15 g de raisins de Corinthe

Vinaigre de riz

Huile d'olive

Menthe fraîche

Cuire dans un fond blanc, la semoule et la sur-cuire. Egoutter et étaler sur une feuille de papier sulfurisé puis sécher au four sec à 70 °C pendant 8 h. Frire des copeaux de semoule séchée à 180 °C pour obtenir des chips.

### POIVRON

Suer l'oignon à l'huile d'olive et ajouter le poivron épluché et émincé. Suer de nouveau, déglacer au soja et au vin blanc, cuire. Mixer, passer au chinois. Pour 200 g de purée, ajouter 2 g d'agar agar.

### COURGETTE

Suer l'oignon à l'huile d'olive, couper la courgette en dés et ajouter une branche de thym, suer l'ensemble et cuire avec 2 cuillères de vin blanc. Mixer et passer au chinois. Pour 200 g de purée, ajouter 2 g d'agar agar.

Faire suer la gousse d'ail écrasée et le gingembre râpé à l'huile d'olive, ajouter les tomates légèrement concassées : cuire dans son jus et ajouter au dernier moment du soja. Mixer et passer au chinois. Pour 200 g de purée : ajouter 2 g d'agar agar.

### RAISINS

Faire tremper 15 g de raisins de Corinthe dans du vinaigre de riz et de l'huile d'olive 24 h.

### DRESSAGE

Disposer des points de garniture sur les chips, ajouter les raisins de Corinthe marinés et quelques feuilles de menthe fraîche.

[ Recette Laurent Peugeot ]

## CHIPS DE SEMOULE

## TOMATE



# SALADE DE PÂTES

## Pour 4 personnes

**24 grosses pâtes type Paccheri**  
**1 tomate verte**  
**1 tomate jaune**  
**½ poivron rouge**  
**½ poivron vert**  
**1 oignon nouveau**  
**24 filets d'anchois blanc frais**  
**200 g de thon frais**  
**(œur de thon rouge)**  
**15 g de câpres**  
**Vinaigrette**  
**60 g de sucre**  
**15 g de saké**  
**90 g d'huile tournesol**  
**75 g d'échalote ciselée**  
**75 g de soja**  
**45 g de vinaigre de vin rouge**

## GARNITURE

Éplucher les poivrons, tailler une petite brunoise régulière. Couper les tomates et épépiner, faire une brunoise régulière.

Tailler l'oignon en fine julienne. Concasser les anchois, émincer le basilic et mélanger le tout avec la vinaigrette.

## PÂTES

Cuire les pâtes, égoutter et huiler, farcir à chaud pour garder sa forme. Réserver au réfrigérateur.

## THON

Mariner le thon 2 h avec 2 cuillères de soja, 2 cuillères d'huile d'olive, un jus de yuzu. Une fois mariné, le brûler au chalumeau : 30 secondes de chaque face. Tailler en tranches et disposer sur les pâtes.

## FINITION

Farcir les pâtes avec les garnitures et ajouter les jeunes pousses de basilic et les câpres frits au dernier moment.

[ Recette Laurent Peugeot ]



# MUFFIN

## Pour 4 personnes

### Biscuit

250 g d'œuf

160 g de sucre

250 g de farine

16 g de levure

2 g de sel

225 g de beurre

### Ganache matcha

250 g de chocolat blanc

110 g de trimoline

150 g de crème

8 g de matcha

### Mousse citron

95 g de jus de citron

90 g de sucre

30 g de beurre

80 g d'œuf

1 feuille de gélatine

200 g de crème

### Mousse fraise

100 g de fraises

70 g de sucre

30 g de beurre

130 g d'œuf

1 feuille de gélatine

180 g de crème

### BISCUIT

Blanchir les œufs et le sucre, et ajouter la farine, la levure, le sel et le beurre fondu à 50 °C. Préchauffer le four à 180 °C, cuire 8 minutes.

### GANACHE MATCHA

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc et trimoline et ajouter au dernier moment le matcha.

### MOUSSE CITRON

Bouillir le jus de citron et le beurre, ajouter le sucre, les œufs et la gélatine puis à froid la crème montée.

### MOUSSE FRAISE

Mixer les fraises avec le sucre. Ajouter le beurre fondu, œuf et gélatine, puis crème montée. Mettre dans les tubes.

### MUFFIN

Tailler de fines lamelles de biscuit tartinée de la ganache matcha et des délices fraises, remettre la ganache, la tranche de biscuit et renouveler l'opération en terminant par le biscuit. Découper suivant vos envies triangle, carré... et servir avec les tubes de mousse.

[ Recette Laurent Peugeot ]



# STÉPHANIE LE QUELLEC

Une cuisine tout feu tout femme



Heureuse à la ville comme à La Scène, Stéphanie Le Quellec a su donner un nouveau souffle gastronomique à l'hôtel du Prince de Galles. Dans la superbe cuisine ouverte de son restaurant étoilé, la chef de 36 ans cuisine avec la passion et la détermination qui la caractérisent.

[Texte Auréline Rupert]

# 15h

**un jour de semaine.** À quelques pas de l'avenue la plus célèbre de la capitale, je pénètre dans l'atmosphère feutrée de l'emblématique hôtel Prince de Galles. Rendez-vous au bar aux accents art déco avec la chef des cuisines, Stéphanie Le Quellec. La jeune cuisinière introvertie qu'elle était avant de participer à *Top chef* est désormais une femme confiante qui raconte son parcours avec fierté et parle de son métier avec passion. Entre les cuisines et la vie de famille, Stéphanie Le Quellec a trouvé son équilibre à force de persévérance et de détermination car, comme elle dit, « quand on veut, on peut ». Au Prince de Galles, elle s'épanouit au restaurant étoilé La Scène qu'elle a rejoint il y a 5 ans et fête ses quinze ans de mariage avec David Le Quellec, chef des cuisines du Moulin Rouge, avec qui elle élève trois garçons.

## Une volonté à toute épreuve

La haute gastronomie n'était pourtant pas une évidence pour la petite fille qui a grandi loin des étoiles et des palaces, mais dans la culture de la table et des bons produits. « Je viens d'un milieu modeste, mes parents n'avaient pas les moyens d'aller dans les restaurants étoilés, explique la chef. Mais j'avais une maman et des mamies qui faisaient très bien la cuisine et on fêtait Noël avec 20 personnes à table ». Dès son plus jeune âge, la petite Stéphanie s'amuse à préparer des sablés et s'imagine déjà cuisinière. À 12 ans, elle n'hésite pas à sacrifier une semaine de vacances pour passer du temps dans le bistro d'amis de la famille. Elle n'en ressort que plus déterminée. Le brevet en poche et soutenue par ses parents, elle décide d'intégrer une école hôtelière plutôt que de faire une seconde générale. « Quand je m'assis dans le bureau du directeur, se souvient Stéphanie Le Quellec, il me dit : fais plutôt un bac parce que des jeunes filles qui veulent faire de la cuisine, j'en ai vues et au bout de trois mois elles partent en pleurant ». Mais Stéphanie

tient le rythme. Elle passe son bac pro puis obtient son BEP en candidat libre. Elle enchaîne les stages dans de petites maisons et se fascine pour les grands chefs qu'elle admire dans les magazines.

## La révélation

La jeune femme découvre la cuisine étoilée lors d'un stage au palace Four Seasons George V à Paris (deux étoiles à l'époque) où officie le Meilleur Ouvrier de France Philippe Legendre. « J'ai découvert un univers d'exigence, de rigueur, de luxe, de discipline et d'excellence qui a été une révélation pour moi », confie Stéphanie Le Quellec. Après l'obtention de son BTS haut la main - ses résultats la classent première d'Île-de-France - elle décroche son premier poste dans le palace. « Nous étions deux jeunes femmes sur une brigade de 80 cuisiniers donc c'était dur mais j'avais le sentiment d'être là où je devais être, assure-t-elle. À partir de ce moment, tous mes choix qui ont suivi ont été orientés en vue de prendre un jour la place de chef dans un établissement comme celui-là ».



#### Design

La cuisine ouverte a été imaginée par Stéphanie Le Quellec et réalisée par l'architecte Bruno Borrione. En marbre arabescato, elle est décorée de 1200 feuilles de verre de Murano formant une courbe rappelant le «S» de La Scène.



Après 4 ans à Paris, Stéphanie Le Quellec et son mari - rencontré au George V - descendant dans le Var pour préparer l'ouverture du domaine de Terre Blanche et de son restaurant Le Faventia à Tourrettes (sous l'enseigne Four Seasons à l'époque). Après une pause pour la naissance de ses deux premiers enfants, en 2004 et 2005, la chef reprend la cuisine aux côtés de Philippe Jourdin qu'elle seconde pendant 4 ans à Terre Blanche. « C'est le chef qui a marqué ma vie, reconnaît Stéphanie Le Quellec. Philippe était la tête et moi les bras, nous n'avions pas besoin de nous parler ». En 2010, lorsque le chef quitte l'établissement, la jeune femme reprend les rênes de Le Faventia, sans imaginer que, l'année suivante, elle va vivre une expérience qui va propulser sa carrière.

## TOP CHEF : UN TREMPLIN, UNE RENCONTRE

Faire une émission de télévision ? Ce n'était pas vraiment dans les projets de Stéphanie Le Quellec en 2010. La jeune femme de 28 ans, plutôt timide, vient tout juste de devenir chef et prévoit de passer le concours de Meilleur Ouvrier de France. C'est son beau-père qui fait le pari de l'inscrire à la saison 2 de Top Chef. Pour lui faire plaisir, Stéphanie Le Quellec joue le jeu des pré-sélections, sans vraiment y croire. « Finalement, à 10 jours du tournage la production m'appelle et me dit que je fais partie des 14 candidats retenus », se souvient la chef. Encouragée par son ancien chef Philippe Jourdin, elle se lance dans l'aventure... mais pour gagner ! « Ça a été très compliqué et très intense, raconte la chef. J'ai vécu des situations

difficiles qui ont développé chez moi des capacités d'adaptation qui me servent encore aujourd'hui : pour moi maintenant, il n'y a plus jamais rien de grave dans une cuisine, il y a une solution à tout, avec rien on peut toujours faire quelque chose ! ». En plus de lui donner confiance en elle et de la « désinhiber », l'émission a permis à Stéphanie Le Quellec de faire une rencontre décisive dans sa carrière, celle de Jean-François Piège. « Il a su me parler et me piquer à vif pour me faire avancer, explique-t-elle. Quand je suis rentrée dans Top Chef, je faisais encore la cuisine de Philippe Jourdin et j'étais encore sous-chef dans ma tête. J'en suis sortie avec la conscience de la nécessité d'assumer une cuisine. Je me suis mise à faire ma cuisine après Jean-François Piège. » Gagnante de l'émission, Stéphanie Le Quellec se voit proposer les rênes des cuisines du Prince de Galles alors en profonde restauration. L'occasion de créer tout un univers à son image.



Photo Benoit Linero

## **SUR LE DEVANT DE « LA SCÈNE »**

Pour sa réouverture en 2013, le Prince de Galles choisit Stéphanie Le Quellec pour donner une identité gastronomique à son restaurant et devenir une véritable destination de restauration. En à peine un an, elle décroche sa première étoile.

### **Désacraliser la cuisine palace**

La chef a voulu faire de La Scène, sa scène : un restaurant signature qui se démarque des offres gastronomiques des autres établissements de luxe et qui « désacralise » la cuisine de palace. « Il me semblait important d'amener une vision différente et de rendre la cuisine de palace plus simple, plus accessible, plus conviviale et moins guindée », explique Stéphanie Le Quellec. Sa première idée a été d'imaginer, avec l'architecte d'intérieur Bruno Borrione, une cuisine ouverte, non

**" CE MÉTIER,  
IL FAUT  
BRÛLER  
POUR LUI  
SINON  
IL VOUS  
BRÛLE. "**



vitrée et assez grande pour accueillir toute la brigade, au milieu de la salle. Ceinte de marbre arabescato et couronnée de 1200 feuilles de verre de Murano, elle est le cœur du restaurant autour duquel se répartissent les tables brutes, sans nappe. L'orientation des fauteuils permet aux convives de profiter du ballet des toques blanches qui s'activent aux côtés de Stéphanie Le Quellec. « En cuisinant au milieu de la salle, je peux saluer les clients, précise la chef. Certains se lèvent, viennent voir et posent des questions. Ça donne une atmosphère très différente de ce que l'on peut avoir dans d'autres maisons. » Aucune fausse note dans la partition : ni agitation, ni bruits de casseroles, il faut tendre l'oreille pour entendre le délicieux grésillement des poêles. Un spectacle rare dans un restaurant étoilé.

#### Des produits simples sublimés

En préambule, des amuse-bouches que l'on déguste avec les doigts, un petit pain levé

à partager, ou encore un beau morceau de beurre découpé dans une énorme motte. Le service est souriant, agréable et toujours disponible pour raconter l'histoire d'un plat ou répondre aux questions. Au fil des assiettes, la simplicité transparaît dans les produits travaillés comme le « radis au beurre » à l'énoncé si simple mais au visuel si épatait, ou encore l'incontournable œuf des fermes d'Ile-de-France dont le jaune coulant, cuit au bouillon de volaille, se mèle au croustillant de la galette de sarrasin, à l'onctuosité de la crème d'asperge et à la délicatesse des morilles. Les cuisses de grenouille s'émancipent de la traditionnelle persillade : laquées à la sauce soja, il faut les saisir par l'os, avec les doigts, et les plonger dans une émulsion façon blanquette que l'on ne peut s'empêcher de saucer à la fin... Le mollet, travaillé en farce fine, complète le tableau. Un condensé de technique au service de la gourmandise. Chaque préparation est mise en valeur par un choix de vaisselle scrupuleusement

étudiée. « Un plat ne s'exprime pas de la même façon selon l'assiette dans laquelle il est servi, explique la chef. Je tiens à ce que l'on ne retrouve pas deux fois la même au cours d'un repas. » L'expérience se poursuit avec les douceurs du chef pâtissier Nicolas Paciello dont son dessert signature « Vanille d'origine, dans l'esprit d'une omelette norvégienne ». Les convives sont alors invités à humer, comparer et choisir la gousse de vanille du Mexique, celle de Tahiti, ou celle de Madagascar qui le parfumera, pour un dénouement sur mesure et parfaitement équilibré.

# SES DATES CLÉS

**1996**

Entrée à l'**Ecole hôtelière Albert de Mun Paris**

**1999**

Obtention du **baccalauréat**

**2001**

· Obtention du **BTS Commis George V**

**2006**

Elle devient la **sous-chef de Philippe Jourdin** à Terre Blanche

**2008**

Vainqueur du **Trophée Auguste Escoffier**

**2009**

Vainqueur des **étoiles de Mougins**

**2010**

Elle devient **la chef executive à Terre Blanche**

**2011**

Vainqueur de **Top Chef**

**2012**

Elle débute au **Prince de Galles** au mois d'avril

**2013**

**Le Prince de Galles ouvre ses portes** en mai

**2014**

Elle obtient sa **1<sup>ère</sup> étoile à La Scène** en février

**2015**

Elle est **finaliste concours MOF**

# LES BONNES ADRESSES

de Stéphanie Le Quellec



**1 POUR FAIRE SES COURSES**

**Maison Plisson**

93 Boulevard Beaumarchais  
75003 Paris

**4 POUR LE GOÛTER**

**L'Éclair de Génie**

32 Rue Notre Dame des Victoires  
75002 Paris

**7 POUR SE RÉGALER AVEC UNE CUISINE D'AUTEUR**

**Dersou**

21 rue Saint Nicolas  
75012 Paris

**2 POUR MANGER UNE GLACE**

**Une Glace à Paris**

15 Rue Sainte-Croix de la Bretonnerie  
75004 Paris

**Michalak**

8 Rue du vieux Colombier  
75006 Paris

**EN DEHORS DE PARIS**

**Flocons de Sel**

1775 Route du Leutaz  
74120 Megève

**3 POUR MANGER DES RAMENS**

**Ippudo**

14 Rue Grégoire de Tours  
75006 Paris

**5 POUR UN DÎNER ENTRE POTES**

**L'Ami Jean**

27 Rue Malar

75007 Paris

**Restaurant Christophe Bacquié - Hôtel du Castellet**

2760 Route des  
Hauts du Camp  
83330 Le Castellet

**6 POUR SAVOURER UN BON PAIN**

**Du pain et des idées**

34 Rue Yves Toudic  
75010 Paris







# LA GRANDE INTERVIEW

de Stéphanie Le Quellec

Depuis l'hôtel du Prince de Galles qui lui a permis de décrocher sa première étoile, Stéphanie Le Quellec se livre sur sa cuisine, son quotidien et ses projets.

[Texte Auréline Rupert]

photo Stéphanie De Bourgjies

Q

uelles sont les particularités du travail de chef dans un hôtel de luxe ?

D'abord, ça ne s'arrête jamais. Il y a toujours quelqu'un dans la cuisine et le piano n'est jamais éteint sauf pour le nettoyage pendant 20 minutes. Ensuite, ce qui me plaît beaucoup c'est le fait d'avoir plusieurs terrains de jeu. Il y a le « gastro » mais aussi le bar. C'est très sympa de faire de très jolis club-sandwichs et burgers. C'est bien pour les équipes parce que ça me permet de les responsabiliser et je les intègre beaucoup dans la réflexion autour des menus et dans les essais. On peut s'amuser autour d'un brunch, d'un petit-déjeuner, d'un plat en room service ou encore d'un banquet. Avec Cédric Maupoint, directeur de salle et chef sommelier, on fait des dîners du Prince le mardi : il choisit les vignobles et les vins et on fait le menu en fonction. Dans ce genre d'établissement il y a une palette d'expression qui est assez large, mais il y a une limite : on est dans un cadre et un groupe avec des codes spécifiques. Sur la saisonnalité, je peux avoir des positions très extrêmes sur le restaurant qui est ma signature, mais qui sont difficiles à tenir en room service. C'est compliqué d'expliquer à un client international qu'il ne peut pas avoir sa sole meunière parce que ce n'est pas la saison. Il y a une forme de concession à faire sur sa vision et sur une partie de l'établissement.

**Comment s'organise une journée type ?**

J'arrive vers 8h55 parce qu'à 9h on a le morning meeting : c'est le seul moment de la journée où tous les chefs de service se retrouvent et peuvent échanger. À 9h30, je commence par ouvrir ma centaine de mails et répondre aux plus urgents puis je me mets en cuisine : je vérifie les produits reçus le matin et les factures. La matinée passe assez vite car nous avons un petit meeting restauration à 11h pour faire le point sur le nombre de couverts ou encore les préférences de nos clients. Ensuite, le service démarre. En général, à 14h je grignote quelque chose à la cafétéria ou sur un coin de mon bureau en vérifiant mes mails. L'après-midi est normalement réservé à travailler sur les recettes et faire des essais avec les équipes... mais c'est souvent ponctué par des interviews, des réunions ou encore des shootings ! Sur les coups de 18h-18h30 je fais parfois une petite pause pour aller faire une bise à mes enfants. Vers 19h, je suis de retour à l'hôtel pour le début de service et je ne quitte pas les lieux avant 22h30-23h selon les soirs.

**Depuis plusieurs années, vous travaillez en binôme avec le chef pâtissier Nicolas Paciello, comment se passe votre collaboration ?**

Il y a 5 ans, ma rencontre avec Nicolas a été une évidence. Il a d'abord pris le poste de sous-chef pâtissier mais on a tout de suite eu un très bon feeling et j'ai

été heureuse qu'il devienne chef quand l'occasion s'est présentée. Nous sommes exactement sur la même longueur d'onde et il est le prolongement parfait de ma cuisine. C'est une partition qui s'écrit à deux et il n'y a rien de plus insupportable que d'avoir un décalage de niveau ou de vision entre la partie salée et le sucré. Humainement, c'est aussi quelqu'un avec qui j'apprécie vraiment de travailler.

**Comment définiriez-vous votre cuisine aujourd'hui ?**

C'est difficile de mettre des mots sur une cuisine parce qu'elle est en elle-même un mode d'expression. Je dirais qu'elle est à mon image : franche, directe, sincère, authentique, parfois un petit peu brute dans son approche. Je m'appuie beaucoup sur mes bases classiques car je n'ai travaillé qu'avec des chefs meilleurs ouvriers de France. Parmi les chefs de ma génération, il y a une tendance à dire « allez on oublie tout, on fait de l'assemblage, on met de l'huître avec de la banane et du kiwi, ça va être formidable... » Peut-être, mais ce n'est pas moi. La cuisine classique, c'est aussi notre histoire, notre patrimoine et je me considère comme une passeuse de cette histoire-là. Je suis un chef profondément classique qui n'est pas à la mode et tant mieux car j'ai envie d'être là encore dans 20 ans. Sur ces bases classiques viennent ensuite ma sensibilité, mes émotions, qui je suis, mon histoire, mon parcours, mes trois enfants, mes voyages et mes 6 ans passés dans le Sud.

**Où trouvez-vous l'inspiration ?**

Je commence par me replonger dans des saveurs qui me parlent. Je ne fais pas de la cuisine d'expérimentation, je fais des jus, des sauces comme j'ai appris à les faire. Ensuite, je tâtonne, j'essaie des choses mais, pour moi, la cuisine c'est avant tout de la gourmandise. Je la fais comme j'aime la manger. Après c'est un cheminement.

Sur un premier poste de chef au départ on est forcément dans la démonstration. Aujourd'hui, j'ai dépassé ça. Il faut qu'on se régale, que le client ait envie de saucer l'assiette, qu'il redemande de la sauce. Ça me fait plaisir quand on me dit « c'est le meilleur ris de veau de ma vie ». Je n'ai rien réinventé, j'essaie de faire très bien la cuisine que j'ai appris à faire depuis 20 ans.

## MA CUISINE EST À MON IMAGE : FRANCHE, SINCÈRE ET AUTHENTIQUE

**Comment renouvez-vous vos recettes ?**

Depuis 5-6 ans, je commence à avoir des recettes signature avec des plats qui reviennent. Je m'appuie dessus et ils évoluent. Je travaille par exemple depuis 4 ans sur le radis beurre à la fève de tonka. Tous les ans, la recette est revue et celle d'aujourd'hui est, à mon sens, beaucoup plus aboutie que les précédentes. Après, il y a la nouveauté, le retour de voyage où j'ai goûté un produit qui m'a marqué ou retenu une technique que j'ai envie d'essayer.

**Quels sont les produits que vous aimez particulièrement cuisiner ?**

J'adore travailler les produits simples. J'ai par exemple toujours un œuf à la carte. D'abord parce que j'adore ça et ensuite parce que ça me fascine de faire rêver les clients avec un œuf, une sardine ou un merlan. Pour moi, la vraie valeur ajoutée du cuisinier est là. Il y a aussi le ris de veau que j'adore et qui me rappelle mon enfance. C'était un plat en sauce que faisait ma maman et qui était délicieux. J'en mangeais à la maison mais j'ai vraiment appris à le travailler en entrant dans de grandes maisons. Aujourd'hui, c'est drôle parce que mon père réclame mon ris de veau !

**Quels chefs vous inspirent ?**

Jean-François Piège bien sûr car tout ce qu'il fait est extrêmement intelligent, c'est un monstre sacré, quelqu'un qui travaille beaucoup et je le respecte pour ça. Selon moi, c'est probablement l'un des plus grands chefs d'aujourd'hui. J'adore aussi plusieurs chefs qui sont mes amis comme Emmanuel Renaut et Christophe Bacquié qui ont des cuisines atypiques, très signées et ancrées dans leur terroir. Humainement, ce sont également des personnes superbes. Je citerais également Eric Frechon que j'admire pour sa simplicité, son humilité et sa grande maîtrise de la technique. Il a une vision résolument moderne de la cuisine de palace.

**Vous emmenez vos enfants au restaurant ?**

Oui et ils adorent ! C'est un plaisir pour moi. Avec mes deux grands, on essaie de faire une, deux ou trois table(s) dans l'année : des étoilés, un bon fish & chips ou encore des bistrots. Le principal pour moi c'est de partager le moment à table avec les gens que j'aime : mon mari, mes enfants ou mes amis sont toujours de la partie.

**Vos garçons s'intéressent-ils aussi à la cuisine ?**

À 14 ans, mon aîné adore manger mais ne sait pas se faire cuire des pâtes ! Par contre, je crois que mon deuxième a le truc. Ça a démarré avec la pâtisserie. Quand j'ai fait ma première pâte feuilletée avec lui il a eu ces petits gestes naturels qui ne s'expliquent pas. Je pense qu'il a le palais et les prédispositions, après il va falloir qu'il travaille !

**Vous allez l'encourager dans cette voie ?**

Je vais l'encourager, tout en le mettant en garde comme je le fais avec mes équipes au quotidien. Ce métier, il faut brûler pour lui sinon il vous brûle. C'est très dur donc il faut absolument être sûr de s'épanouir et d'être heureux dedans. Si vous lui donnez beaucoup, il vous le rendra, j'en suis l'exemple. C'est un métier de justice : si on est besogneux et rigoureux, ça peut aller très vite et il offre de belles perspectives d'avenir à ceux qui ont envie. C'est un peu le revers de la médaille des émissions de cuisine : c'est super que l'on ait valorisé et mis en lumière nos métiers, mais ce qu'on ne voit pas forcément à la télévision c'est que ça reste un métier d'investissement, de passion et de travail.

**Conseilleriez-vous aux jeunes cuisiniers de faire des concours comme Top Chef ?**

Absolument ! Top Chef c'est une ligne sur mon CV et c'est une expérience à part entière. Je considère que ça fait partie de mon apprentissage aujourd'hui. Ça m'a apporté des choses donc je conseille de le faire mais il faut garder à l'esprit que c'est de la télévision, que c'est éphémère. Top Chef ça marche si on se dit que cela va donner une résonnance à ce qu'on a dans les mains et si on veut vraiment exercer un métier de cuisinier.

**Envisagez-vous d'ouvrir un jour votre propre restaurant ?**

Pour l'instant, mes projets sont au Prince de Galles car c'est un travail de longue haleine de faire d'une institution parisienne une destination culinaire. On est en passe de le réussir mais c'est un travail de tous les jours. Je comprends les chefs comme Jean-François Piège ou Yannick Alléno qui ont eu envie de quitter les palaces pour avoir quelque chose à eux. Je n'en suis pas à ce stade-là.

**Vous pourriez travailler avec votre mari ?**

On était très fermé sur le sujet pendant un moment, mais aujourd'hui on l'est moins et ce n'est pas exclu. On a déjà travaillé huit ans ensemble au George V puis à Terre Blanche, mais on est au même niveau et il ne peut pas y avoir deux chefs dans une même cuisine. Nous avions en plus appris avec les mêmes chefs et chacun devait développer sa cuisine. On le fait depuis maintenant 7 ans et aujourd'hui je pense que nous sommes assez complémentaires. David peut pousser la technique sur des viandes et des gibiers beaucoup plus loin que moi qui la pousse plus sur les poissons et les sauces. Il y a aussi une complémentarité en termes de caractère : il est aussi timide que moi je peux être à l'aise, donc travailler ensemble pourrait faire sens et créer une vraie valeur ajoutée.

Nicolas Paciello

# LE PRINCE DE LA GOURMANDISE



**A seulement 33 ans, Nicolas Paciello est l'auteur de toute la carte sucrée du Prince de Galles. Du bar au restaurant gastronomique, en passant par le tea time et le service en chambre, le chef pâtissier décline une trentaine de recettes différentes !**

[Texte Auréline Rupert]

**A** près un passage en tant que sous-chef pâtissier en 2013, c'est au poste de chef que Nicolas Paciello revient au Prince de Galles décembre 2015, remplaçant Yann Couvreur. Une évidence pour le jeune homme tombé amoureux des lieux. « Il y a une âme et une atmosphère de luxe décontracté que j'aime beaucoup ici, confie-t-il. C'est aussi un très bon terrain de jeu pour moi entre le tea time, le restaurant gastronomique et le service en chambre, j'aime toutes les facettes du métier ! » Inspiré par un bon fruit ou un bon produit, Nicolas Paciello construit toutes ses créations avec beaucoup de liberté et un fil conducteur : la gourmandise. « Je suis moi-même gourmand et, même s'il y a souvent une part d'expérience, il faut que le client ait la sensation de gâteau et de dessert », explique le pâtissier.

## Une collaboration stimulante

Un plaisir que l'on retrouve à la dégustation de La Vanille d'origine, dans l'esprit d'une omelette norvégienne, son dessert

signature imaginé pour le restaurant gastronomique. C'est en travaillant avec Stéphanie Le Quellec que le chef pâtissier a abouti sa création. « Nous avons un bel échange, confie le chef pâtissier. Quand je lui propose un dessert, elle a une approche très constructive et objective, c'est un vrai plus pour moi ». S'il a déjà travaillé dans plusieurs belles maisons auprès de grands noms de la pâtisserie (Christophe

**IL Y A UNE ÂME ET UNE ATMOSPHÈRE DE LUXE DÉCONTRACTÉ QUE J'AIME BEAUCOUP**

Adam chez Fauchon, Jérôme Chaucesse à l'hôtel de Crillon ou encore Cyril Lignac), Nicolas Paciello se considère encore « très jeune » dans la profession et avance avec l'envie d'apprendre et de progresser. Il prépare, cette année, le concours de Meilleur Ouvrier de France pâtissier.

# ACCORDS METS & VINS

par Cédric Maupoint



**A l'hôtel du Prince de Galles, Cédric Maupoint est directeur du restaurant gastronomique et de la sommellerie. Pour accompagner les recettes de Stéphanie Le Quellec, il propose des vins minutieusement sélectionnés.**

[Texte Auréline Rupert]



**LE BAR DE LIGNE  
DOUCEMENT POCHÉ  
AUX ÉPICES DOUCES**

**L'accord mets-vin**  
Condrieu, Grand Vallon 2016 du domaine François Villard.

**Pourquoi il l'aime**  
« Il faut un vin aromatique, gras et d'une belle structure comme ce vin. »

**TOMATES DE  
PLEIN-CHAMP  
L'accord mets-vin**  
Bellet 2016 du domaine Clos Saint-Vincent

**Pourquoi il l'aime**  
« Il faut un terroir méditerranéen, de la chaleur et de la générosité ! Un cépage Rolle, sur l'arrière-pays niçois, l'appellation Bellet. »

**ŒUF DES FERMES  
D'ÎLE DE FRANCE  
L'accord mets-vin**  
Vouvray 2008 en demi-sec de la maison Huet sur le millésime

**Pourquoi il l'aime**  
« Le cœur de l'accord est un vin blanc avec des sucres résiduels, sur ce millésime à maturité. »



**LANGOUSTINE  
MI-CUITE, TAGETTE**

**L'accord mets-vin**  
Muscadet de Sèvre et Maine, Cuvée L' d'or 2015 de la Maison Luneau-Papin ou Saké Jumai Daigingo 53 de la maison Dassai.

**Pourquoi il l'aime**  
« Fraîcheur et minéralité ! Avec une pointe d'iode ! Deux possibilités s'offrent à nous ! L'une sur l'un des vins blancs le plus sec de France, le muscadet et l'autre côté monde, un grand Saké Japonais. »

**CAVIAR OSCIETRE  
BRIOCHE, POMME  
POMPADOUR**

**L'accord mets-vin**  
Champagne Laurent Perrier, cuvée du Grand Siècle.

**Pourquoi il l'aime**  
« Un grand champagne, d'une belle expression, mon idée va sur cette cuvée Laurent Perrier qui assemble 3 superbes années sur des profils différents. »

**GRENOUILLE,  
CUISSES BIEN DORÉES**

**L'accord mets-vin**  
Pernand-Vergelesses, Les belles filles 2015 du Domaine Chartron.

**Pourquoi il l'aime**  
« Les grenouilles appellent un grand bourgogne, pas forcément les appellations les plus connues comme les Meursault ou Puligny-Montrachet. Mais un millésime solaire et gras comme le Pernand-Vergelesses. »

**PIGEON DES COSTIÈRES  
FILETS PRESSÉS  
AU FOIE GRAS**

**L'accord mets-vin**  
Château Bellegrave 2005, Grand millésime, du Vignobles Jean-Marie Bouldy

**Pourquoi il l'aime**  
« Du classicisme, de la profondeur de fruits et le terroir d'une région et d'une appellation, ma direction est prise : la région de Bordeaux, plutôt rive droite sur la commune de Pomerol ! »



STÉPHANIE LE QUELLEC  
ŒUF DES FERMES  
D'ILE DE FRANCE  
JAUNE TIÈDE ACIDULÉ, PREMIERS CÈPES  
RELÉVÉS DE MISO BLANC

**Pour 10 personnes**

10 œufs bio

500 ml de fond blanc

20 ml de vinaigre Xérès

PM sel

**Gelée cèpes**

500 g de parures de cèpes

500 ml d'eau

20 ml de Xérès

12 g d'agar agar

**Tartare de cèpes**

300 g de pieds de cèpes

100 g de gelée de cèpes

20 g de pâte miso

1/4 de botte de ciboulette

**Couronne de cèpes**

700 g de têtes de cèpes moyen

200 g de gelée de cèpes

20 g de pâte miso

1/2 botte de cébettes Thaï

1 botte de pousses de persil

4 galettes de sarrasin

10 ml de jus de volaille

**Siphon cèpes**

400 g de cèpes

100 g d'oignons

500 ml d'eau

**Œufs**

Clarifier les jaunes d'œufs et les mettre à confire dans le mélange fond blanc et Xérès à 40 °C environ. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

**GELÉE DE CÈPES**

Faire un bouillon avec les parures de cèpes et l'eau. Cuire à frémissement pendant 30 min, filtrer, ajouter le Xérès puis coller à l'agar agar à 25 g au litre. Refroidir et tailler la gelée en brunoise.

**TARTARE DE CÈPES**

Tailler les cèpes en brunoise, saisir à l'huile et terminer avec le miso, la brunoise de gelée et la ciboulette ciselée. Rectifier l'assaisonnement.

**COURONNE DE CÈPES**

Tailler les galettes de sarrasin à l'emporte pièce et cuire entre 2 plaques au four à 160 °C jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Tailler les cèpes à la mandoline, à la même taille que les galettes puis les superposer. Terminer avec la brunoise de gelée, les points de miso, le persil et les cébettes ciselées.

**SIPHON CÈPES**

Colorer le reste des parures de cèpes avec les oignons pour obtenir une belle caramélisation, mouiller à l'eau puis mixer avec une partie du liquide pour obtenir une purée épaisse. Mettre en siphon et réserver.

**DRESSAGE**

Mettre le tartare dans le fond de l'assiette, recouvrir avec le siphon. Poser le jaune d'œuf sur le dessus et terminer avec la couronne de cèpes puis jus de volaille, sel et poivre sur le jaune.



STÉPHANIE LE QUELLEC  
**CAVIAR OSCIETRE**  
**PAIN MI PERDU MI SOUFFLÉ**  
**À LA POMME POMPADOUR**

**Pour 10 personnes**

**100 g de caviar de Sologne**  
**500 g de pommes de terre Pompadour**  
**350 ml de crème liquide**  
**2 brioches (370 g)**  
**50 g de crème crue**  
**3 citrons caviar**  
**2 g de poivre Penja**  
**5 g de fleur de sel**  
**5 ml de jus de citron**  
**10 g de blanc d'œuf**  
**15 g de beurre clarifié**

**POMMES DE TERRE**

Éplucher, taille et cuire des pommes de terre à l'anglaise. Passer au tamis à chaud prélever 400 g de pulpe, ajouter la crème chaude, mélanger puis passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement, refroidir et réserver.

**BRIOCHES**

Tailler les brioches à la taille du moule avec une épaisseur de 4 mm et chemiser le fond et les côtés.

**APPAREIL À SOUFFLÉ**

Monter les blancs en neige salé et serrer avec le jus de citron. Prélever 200 g de la base pommes de terre et ajouter 100 g de blanc d'œuf monté. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

**MONTAGE DES BRIOCHES**

Tapisser les brioches avec l'appareil à soufflé en ajoutant un insert de base pommes de terre au cœur puis terminer avec de l'appareil à soufflé et la dernière brioche.

**CUISSON**

Cuire 3 min à 180 °C entre 2 plaques, colorer au beurre clarifié dans une poêle anti-adhésive chaude les 2 faces, démouler doucement et colorer les 4 autres faces.

**DRESSAGE**

Dresser sur assiette avec 10 g de caviar de Sologne, une quenelle de crème crue avec le citron caviar, la fleur de sel et le poivre du moulin.



STÉPHANIE LE QUELLEC  
**TOMATES DE  
PLEIN-CHAMP**  
**FATIGUÉES DANS LEURS SUCS, EAU GLACÉE**

**Pour 4 personnes**

**2 tomates cœur de bœuf**  
**4 tomates green zebra**  
**2 belles tomates ananas**  
**4 tomates noires de Crimée**  
**80 g de sucre muscovado**  
**1 citron vert**  
**2 gousses d'ail**  
**80 g de gingembre**  
**Huile d'olive vierge**  
**Fleur de sel, poivre de Timut**  
**12 framboises**  
**2 grappes de groseille**  
**Petites feuilles de basilic et de marjolaine**  
**Sorbet aux herbes**  
**1/2 botte de menthe**  
**1/2 botte de persil**  
**1/2 botte de coriandre**  
**20 g de mascarpone**  
**1,5 yaourt**  
**38 g de trimoline**  
**3 g de stabilisateur**

**SORBET HERBES**

Afin de réaliser le sorbet, effeuiller toutes les herbes. Les mixer à cru avec le yaourt. Pendant ce temps faire chauffer la trimoline, le stabilisateur, le mascarpone et le Philadelphia. A l'ébullition mixer le tout ensemble. Passer au chinois et faites refroidir cette préparation puis faire prendre à la sorbetière.

**DRESSAGE**

Laisser tiédir puis dresser harmonieusement dans le fond d'une assiette creuse, agrémenter des framboises et groseilles ainsi que des herbes, servir autour le jus de cuisson frais et ajouter une quenelle de sorbet aux herbes.

**TOMATES**

Monder les tomates et les couper en gros quartiers. Les disposer dans un plat allant au four. Assaisonner de fleur de sel, poivre de Timut, zeste de citron vert, puis badigeonner de purée ail et gingembre. Arroser généreusement d'huile d'olive et réserver 1 h afin que les tomates marinent et libèrent leur eau de végétation. Mettre au four à 250 °C durant 4 à 5 min.



STÉPHANIE LE QUELLEC  
**MES PETITS POIS**  
**À LA FRANÇAISE**

**Pour 10 personnes**

**Spaghetti de petits pois**

**80 g de farine petit pois**

**220 g de farine 00**

**1 càs de vinaigre blanc**

**13 jaunes d'œuf**

**Poudre**

**500 g d'oignon blanc**

**150 g de jambon ibérique**

**Ragoût de petits pois**

**2 kg de petits pois**

**50 g de jus de petits pois**

**10 g de féculle**

**Bouillon de jambon ibérique**

**100 g de parures et couenne de jambon ibérique**

**2 tomates**

**1 oignon blanc**

**1 gousse d'ail**

**½ L de bouillon de volaille**

**10 cl de crème liquide**

**30 g de beurre**

**5 cl de vinaigre de Xérès**

**SPAGHETTI DE PETITS POIS**

Mettre dans la cuve les petits pois, les jaunes, le vinaigre et incorporer petit à petit les farines et le sel. Une fois la pâte formée la finir à la main pour bien la bouler. Réservoir la pâte au réfrigérateur au moins 1 h.

**POUDRE**

Faire sécher au déshydrateur des parures de jambon ibérique puis mixer à l'aide du moulin à épices. Pour la poudre d'oignon, émincer les oignons puis les frire, les mettre ensuite à déshydrater et mixer.

**JUS PETITS POIS**

Passer à la centrifugeuse les petits pois entiers avec les cosses puis les passer au papier tork.

**RAGOÛT PETIT POIS**

Écosser les petits pois, les chauffer juste avant le service avec une noisette de beurre frais. Ajouter le jus de petits pois puis lier avec la féculle.

**BOUILLON DE JAMBON IBÉRIQUE**

Faire suer les parures et gras de jambon. Ajouter les légumes et mouiller avec le bouillon, cuire une bonne heure. Passer au chinois et réduire de moitié, ajouter la crème, le beurre et le vinaigre. Mulsionner et servir autour des petits pois ce bouillon mousseux.



STÉPHANIE LE QUELLEC  
**LANGOUSTINE**  
**MI-CUITE, TAGETTE, RAVIOLE DES PINCES,**  
**BOUILLON MOUSSEUX PARFUMÉ DE THÉ MATCHA**

**Pour 6 personnes**

**Sorbet aux herbes**

5g de menthe  
5g de persil  
5g de coriandre  
5 g de mascarpone  
5 g de Philadelphia  
180 g de yaourt  
4 g de trimoline  
1 g de stabilisateur

**Langoustine**

2,5 kg de langoustines 3/4

**Marinade**

6 cl d'huile de bergamote  
3 cl d'huile d'olive  
3 cl de jus de citron jaune  
Sel

**Pâte à ravioles**

500 g de farine  
225 g d'eau  
50 g de saindoux  
8 g de sel

**Farce**

250 g de homard  
250 g de saumon  
400 g de crème  
250 g de blanc d'œufs  
20 g de beurre  
Sel

**Émulsion matcha**

200 g de nage de langoustines

70 g de crème

70 g de beurre

80 g de Matcha

**Mélange herbes**

10 g d'ail des ours  
20 g de tétragone  
20 g d'épinards asiatiques

**SORBET AUX HERBES**

Effeuiller toutes les herbes et les mixer à cru avec le yaourt. En parallèle, faire chauffer la trimoline, le stabilisateur, le mascarpone et le Philadelphia. À ébullition, mixer le tout ensemble. Passer au chinois et faire refroidir. Une fois le mélange refroidi, passer à la sorbetière.

**LANGOUSTINE**

Décortiquer les langoustines et les châtrer. Verser l'huile de bergamote, l'huile d'olive, le sel et le jus de citron jaune dans un cul de poule. Mélanger à la cuillère puis immerger les queues de langoustines.

**PÂTE À RAVIOLES**

Mettre la farine et le sel dans le batteur, une fois le mélange homogène ajouter le saindoux dans l'eau chaude.

**FARCE À RAVIOLES**

Réaliser une farce fine avec les ingrédients ci-contre puis farcir les ravioles de ce mélange.

**EMULSION MATCHA**

Faire chauffer la nage, y ajouter le beurre et la crème. Tester l'émulsion hors du feu, y ajouter le thé matcha.

**DRESSAGE**

Pocher les ravioles dans l'eau puis les glacer beurre, fond blanc et branches de tagettes. Cuire les langoustines au beurre moussant sans coloration. Disposer au centre de l'assiette le mélange d'herbes tombées. Ajouter 3 ravioles autour ainsi que 3 langoustines juste saisies. Ajouter l'émulsion thé matcha et quelques feuilles de tagettes sur chaque langoustine.



STÉPHANIE LE QUELLEC  
**CRABE ROYAL**  
**HUMERUS CUIT EN COQUE**  
**AUX FEUILLES DE CITRONNIER,**  
**TAHITENSIS, SARRASIN TOASTÉ**

**Pour 10 personnes**

**10 numerus king crabe**

**Sel rose de l'Himalaya**

**Feuilles de citronnier**

**Blanc-manger**

**850 g de chair de king crabe**

**2,2 L de lait**

**1 oignon**

**1,5 poireau**

**500 ml de fumet de poisson**

**500 ml de crème liquide**

**300 g de jus de citron**

**8 feuilles de gélatine**

**Bisque**

**Carcasses de crabe**

**500 g de poireau**

**800 g de carotte**

**800 g d'oignon**

**20 g d'ail**

**200 g de tomate**

**80 g de concentré de tomate**

**Sel**

**Poivre**

**10 ml de Cognac**

**1,2 L d'eau**

**Marinade vanille**

**2 gousses de vanille Madagascar**

**100 ml d'huile d'olive**

**1 boîte d'Aclla cress**

**1 citron caviar**

**Tuile dentelle**

**48 g de farine de sarrasin**

**375 ml de bouillon de langoustines**

**225 ml d'huile d'olive**

**30 g de beurre fondu**

**30 g de sel**

**Dressage**

**40 pousses d'Aclla cress**

**50 g de graines de sarrasin torréfiées**

**KING CRABE**

Le cuire dans sa carapace sur un lit de sel rose de l'Himalaya et feuilles de citronnier dans une cocotte à couvert durant 15 minutes. L'oter ensuite de sa carapace pour le servir.

**BLANC-MANGER KING CRABE**

Pocher 15 min les parures de king crabe décortiquées dans le lait, le sel, l'oignon et les poireaux. Égoutter et retirer la garniture aromatique. Incorporer la gélatine au 2,4 kg de lait qui a servi à la cuisson et le fumet réduit. Réserver sur glace. Ajouter la crème montée.

**BISQUE DE CRUSTACÉS**

Suer à l'huile d'olive les carcasses à feu vif, ajouter la garniture aromatique, flamber puis déglacer, ajouter le concentré de tomates et mouiller à l'eau à hauteur, cuire à feu vif 35 minutes, chinoiser et réduire à glace. Disposer un trait de ces sucs au moment du dressage sur l'assiette sous le crabe.

**MARINADE VANILLE**

Cratrer les gousses de vanille et mélanger les grains à l'huile d'olive. Faire infuser les gousses grattées dans la nage de langoustine.

**TUILE DENTELLE**

Mélanger tous les éléments au fouet. Cuire les dentelles dans une poêle anti-adhesive bien chaude.



STÉPHANIE LE QUELLEC

# BAR DE LIGNE

**DOUCEMENT POCHÉ AUX ÉPICES DOUCES,  
CHOU-FLEUR EN COULEURS ET TEXTURES**

**Pour 4 personnes**

**Les filets de 1 bar de ligne**

**de 1,2 à 1,5 kg**

**1 chou-fleur blanc**

**1/4 de chou-fleur violet**

**1/4 de chou romanesco**

**2 bottes de coriandre**

**1/2 oignon rouge**

**100 g de beurre**

**1 càs d'huile d'olive**

**3 bâtons de citronnelle**

**15 cl de vinaigre de Xérès**

**25 g de sucre en poudre**

**Bouillon au curcuma**

**1 tête d'ail**

**2 carottes**

**1 fenouil**

**Quelques pluches de coriandre**

**2 tiges de citronnelle**

**2 càs d'huile d'olive**

**15 g de curcuma râpé**

**BOUILLON AU CURCUMA**

Peler l'ail et les carottes et les émincer, laver le fenouil et l'émincer. Ôter les premières feuilles de la citronnelle et la couper en tronçons. Récupérer les pluches de coriandre.

**BAR DE LIGNE**

Désarêter les filets, puis les rincer sous un filet d'eau froide. Couper des pavés d'environ 140 g chacun en conservant la peau. Faire revenir le tout dans l'huile d'olive, ajouter le curcuma et la coriandre. Mouiller avec 2 L d'eau et laissez cuire 20 min à frémissement. Laisser infuser 20 min hors du feu, puis filtrer le bouillon au chinois.

**CHOUX**

Laver et retirer les feuilles qui les entourent. Couper le chou-fleur blanc en deux. Couper la moitié en morceaux pour la purée. Détaillez le reste du chou-fleur blanc et les autres choux en sommités. En couper quelques-unes en copeaux à l'aide d'une mandoline. Râper un peu de chou romanesco pour obtenir une poudre verte. Blanchir le reste des sommités en les plongeant 2 min dans une casserole d'eau bouillante salée.

**PURÉE DE CHOU-FLEUR**

Faire fondre 80 g de beurre dans une casserole, le faire chauffer jusqu'à

obtenir une couleur noisette, puis le filtrer afin d'enlever le dépôt. Laisser refroidir à température ambiante. Faire revenir\* le chou-fleur blanc avec un peu de beurre noisette. Laisser colorer légèrement. Mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire environ 20 min à feu doux, puis égoutter et mixer. Mélanger cette purée avec le beurre noisette.

**PICKLES ET GARNITURE**

Dans une casserole, porter à ébullition 10 cl d'eau, le vinaigre, 2 queues de coriandre, un peu de poivre et le sucre. Immerger les copeaux de choux dans la marinade encore chaude et laisser refroidir. Peler l'oignon rouge et réaliser des pétales, récupérer les pluches de coriandre. Poêler rapidement les pétales d'oignon et les déglaçer avec le vinaigre de Xérès.

**DRESSAGE**

Chauffer la purée de chou-fleur et les sommités. Dans l'assiette, disposer dans le fond une virgule de purée, parsemer de poudre de chou vert et poser dessus le bar. Ajouter les feuilles de coriandre, les pétales d'oignon rouge, les pickles et les sommités. Verser un peu de sauce et servir le reste à part.



STÉPHANIE LE QUELLEC  
**GRENOUILLE**  
**CUISSES BIEN DORÉES, BLANQUETTE DES MOLLETS**  
**INFUSÉE À LA CARDAMOME Verte**

**Pour 4 personnes**

**12 paires de cuisses de grenouille**

**5 cl de sauce soja**

**80 g de beurre**

**Quelques feuilles de persil cress**

**Huile de cardamome**

**15 g de capsules de cardamome verte**

**15 cl d'huile de pépins de raisin**

**Siphon blanquette**

**160 g d'os de grenouille**

**1 carotte**

**1 poireau**

**30 g de beurre**

**75 cl de fond blanc de volaille**

**1 capsule de cardamome**

**Quelques queues de persil**

**10 g de farine**

**25 cl de crème liquide**

**2 càs d'huile de cardamome**

**Émulsion de persil**

**2 bottes de persil frisé**

**10 cl de fond blanc de volaille**

**15 cl de crème liquide**

**20 g de beurre**

**Ravioles**

**250 g de pâte à ravioles ou won-ton**

**Les mollets des grenouilles**

**50 g de crème crue**

**Sel**

**Poivre**

**HUILE DE CARDAMOME**

Infuser la cardamome avec l'huile de pépins de raisin dans une casserole à feu doux pendant 3 h sans frémissement. Mixer avec un blender plongeant, puis filtrer dans une passoire et laisser refroidir.

**CUISSES DE GRENOUILLE**

Séparer les 2 cuisses de chaque paire, couper les pattes, gratter pour retirer les mollets, puis retirer l'os de la cuisse en coupant à la jointure. Garder les mollets pour les ravioles et les parures pour le siphon blanquette.

**SIPHON BLANQUETTE**

Peler la carotte, laver le poireau et les couper en morceaux. Les faire revenir\* dans une casserole avec les parures des grenouilles et 20 g de beurre en donnant une légère coloration. Déglaçer avec le fond blanc, ajouter la capsule de cardamome et le persil, puis laissez cuire et réduire de moitié pendant environ 10 min. Une fois réduite, passer la préparation au chinois étamine. Dans une casserole, faire fondre les 10 g de beurre restants, ajouter la farine pour réaliser un roux blond. Mouiller avec la sauce et la crème pour l'épaissir. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre du moulin et 2 càs d'huile de cardamome. Verser ensuite dans un siphon, percuter avec deux cartouches et réserver au bain-marie.

**ÉMULSION DE PERSIL**

Laver le persil, couper les tiges les plus épaisses, le cuire dans une casserole d'eau bouillante bien salée pendant 8 min, puis laisser refroidir. À l'aide d'un blender plongeant, mixer la pulpe. Faire chauffer dans une casserole le beurre, la crème et le fond blanc. Hors du feu, ajouter

la purée de persil et émulsionner à l'aide du blender plongeant.

**RAVIOLES**

Hacher légèrement les mollets des grenouilles, puis les mélanger avec la crème crue, du sel et du poivre du moulin. Placer les feuilles de ravioles sur un moule mini-dôme flexipan fariné et les garnir de préparation. Passer un pinceau humide sur les bords des ravioles. Recouvrir d'une deuxième feuille de pâte. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre, détailler des ravioles. Porter à ébullition une casserole d'eau salée. Y plonger les ravioles pendant 3 min. Les égoutter à l'aide d'une écumeoire.

**DRESSAGE**

Fariner les cuisses de grenouille. Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire rôtir les cuisses de grenouille, leur donner une belle coloration uniforme puis déglaçer avec la sauce soja. Dans l'assiette, disposer un point de siphon blanquette, disposer harmonieusement les ravioles, puis les cuisses de grenouille. Ajouter la sauce de persil émulsionnée de nouveau si besoin au blender plongeant, l'huile de cardamome et le persil cress.



STÉPHANIE LE QUELLEC  
**PIGEON DES  
COSTIERES**

**FILETS PRESSÉS AU FOIE GRAS, CUISSE CONFITE,  
CERISE BURLAT, SALADE TIÈDE DE POMME DE TERRE  
ET NOISETTES GRILLÉES**

**Pour 10 personnes**

**10 pigeons des costières**  
**500 g de foie gras extra papier**  
**20 g de transglutaminat EB**  
**100 g de jus de pigeon**  
**200 g de graisse d'oie**  
**Garniture**  
**600 g de pommes de terre nouvelle**  
**50 g d'huile de noisette**  
**100 g de fond blanc**  
**100 g de beurre noisette**  
**2 kg de cerises**  
**100 g d'oignon rouge**  
**10 g de vinaigre de Xérès**  
**10 g de noisettes sans peau**  
**50 g d'ail**  
**1/2 botte de fleurs de coriandre**  
**Dressage**  
**1/2 botte de fleurs de coriandre**

**PIGEON**

Passer les pigeons au chalumeau, retirer les cuisses en conservant bien la peau sur le bateau. Confire les cuisses sous vide avec la graisse d'oie 30 min à 60 °C. Lever les suprêmes, retirer le petit filet. Assaisonner et monter avec les morceaux de foie gras. Mettre de l'activa sur les bords et mettre les petits filets entre les 2 filets pour les fermer complètement. Rouler dans le film et laisser prendre 6h au frigo. Rouler les pigeons dans la crêpine puis dans le film. Mettre sous vide et cuire à 51 °C à cœur 58 °C ambiance. Refroidir. A l'envoi, remettre en température au bain-marie puis les rôtir au beurre.

**CERISES**

Dénoyer les cerises, les cuire à couvert pour qu'elles perdent toute leur eau. Passer au chinois, récupérer le jus d'un côté et le faire réduire. Mixer la chair avant de la faire dessécher à la casserole. Réserver les 2 séparément. Conserver quelques cerises pour faire des segments à l'envoi.

**POMME DE TERRE**

Laver les pommes de terre, les faire confire avec le fond blanc, l'huile de noisette, le beurre noisette jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes. Les pommes de terre sont servies tièdes.

**OIGNON ROUGE PICKLES**

Tailler des fines lunes d'oignons rouge et les poêler à la minute à l'huile d'olive et déglaçer avec du vinaigre de Xérès.

**NOISETTES**

Torréfier les noisettes au beurre frais. Râper à la micro-plane à l'envoi.

**FINITION**

Tailler les extrémités des fleurs pour le dressage.



STÉPHANIE LE QUELLEC / NICOLAS PACIELLO  
**VANILLE D'ORIGINE**  
**EN CRÈME GLACÉE DANS L'ESPRIT**  
**D'UNE OMELETTE NORVÉGIENNE**

**Pour 10 personnes**

**Crème glacée vanille**

**1,2 kg de lait entier**  
**300 g de crème UHT**  
**360 g de jaunes d'œufs**  
**60 g de glucose atomisé**  
**300 g de sucre semoule**  
**6 g de stabilisateur**  
**7 gousses de vanille de Tahiti**  
**7 gousses de vanille du Mexique**  
**7 gousse de vanille de Madagascar**

**Biscuit cuillère**

**150 g de jaunes d'œufs**  
**97 g de sucre semoule**  
**225 g de blancs d'œufs**  
**60 g de sucre semoule**  
**187 g de farine type 45**  
**Meringue italienne**

**265 g de blancs d'œufs**  
**233 g de sucre semoule**  
**33 g de sucre muscovado**

**130 g d'eau**

**Opaline**

**860 g de fondant blanc**  
**640 g de sirop de glucose**

**Sirop vanille**

**150 g de sucre semoule**  
**500 g d'eau**  
**6 gousses de vanille séchées**

**Divers**

**2 g de poudre de vanille**

**CRÈME GLACÉE VANILLE**

Chauffer le lait et la crème puis ajouter les gousses de vanille grattées et laisser infuser 2 h. Mélanger le glucose atomisé, le sucre et le stabilisateur puis ajouter les jaunes d'œufs. Chauffer à nouveau l'infusion puis ajouter le mélange jaunes et sucre puis cuire parfaitement à l'anglaise. Laisser maturer / infuser 24 h puis surgeler. Pacosser et couler directement en cadre n°4 + n°2 (attention à ne pas fondre l'appareil).

**BISCUIT CUILLÈRE**

Monter les jaunes avec le sucre. Monter les blancs et serrer avec la 2<sup>ème</sup> pesée de sucre. Commencer à verser délicatement la farine tamisée, mélanger doucement à la maryse, incorporer 2 cornes de blancs puis le reste de farine et la fin des blancs (attention à ne pas les faire grainer).

Étaler en cadre n°1 sur silpat puis cuire à 185 °C pendant 5-6 minutes puis filmer directement au contact.

**MERINGUE ITALIENNE**

Cuire un sirop avec les sucres et l'eau à 110 °C. Allumer les blancs puis à 120 °C verser le sirop sur les blancs. Laisser tourner au moins 45 minutes puis mettre en poche (douille 6).

**OPALINE**

Faire fondre le fondant et le glucose, puis cuire à 159 °C (ne pas colorer la masse). Mixer puis tamiser

**SIROP VANILLE**

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter la vanille selon la variété. Imbiber légèrement le biscuit cuillère.



# ERIC JAMBON, LE CONTEUR D'HISTOIRES

Photo Cherrystone

La cuisine a toujours fait partie de ses passions, mais Eric Jambon n'en a fait son métier que sur le tard. Ex-informaticien, il a franchi le pas à 36 ans, faisant de ses études et de son parcours hors du commun une force : sa cuisine atypique, empreinte d'énergie et de numérologie, a permis au restaurant du Domaine des Séquoias d'obtenir une étoile en 2014.

[ Texte Auréline Rupert ]

**A**près des années d'informatique, vous êtes passé à la cuisine. Pourquoi une telle reconversion ? J'ai mis les pieds en cuisine à la fois tôt et tard. Enfant, j'allais souvent à la pêche ou à la chasse attraper quelques étourneaux avec mon oncle. Je m'amusais à les habiller, les cuire et les préparer. Bien qu'ayant de la famille dans la cuisine, ce n'était qu'un passe-temps pour moi et je ne voulais pas en faire mon métier. J'ai donc passé mon bac et je suis allé à la fac. Ma passion a évolué : j'adorais faire à manger aux copains le dimanche et aller sur les marchés. Alors que je me lançais dans l'informatique, mes amis me disaient souvent « Tu devrais monter un restaurant tellement c'est bon ! ». J'ai répété pendant dix ans que ce n'était pas mon métier, puis j'ai commencé à y croire un peu et c'est la conjonction de plusieurs événements qui m'a mené derrière les fourneaux : quand j'ai démarré ma société d'informatique, j'ai rencontré le patron de Radio France à Lyon qui m'a mis en contact avec Paul Bocuse pour qui j'ai créé l'une des premières boutiques en ligne. Un beau jour, je lui ai demandé si je pouvais passer en cuisine. Il a ri et m'a dit « quand tu veux avec les cheveux courts et les ongles propres ». Le lundi suivant, j'étais à l'auberge de Collonges.

**Vous avez donc appris sur le tas et sur le tard ?**

J'ai beaucoup appris chez Paul Bocuse. Je n'avais même pas les bases d'un CAP comme la plupart des jeunes cuisiniers. Mais quand on a la trentaine passée, on sait pourquoi on est là, on arrive avant tout le monde, on part après tout le monde et on apprend cent fois plus vite. J'étais convaincu que l'ambiance en cuisine n'allait pas me plaire mais ça a été tout le contraire, j'ai adoré le côté presque militaire.

**Que vous a apporté la cuisine que ne vous apportait pas l'informatique ?**

En informatique, j'étais en manque de reconnaissance. Quand je créais des outils ou des sites, je m'appliquais beaucoup à faire des choses très ergonomiques, très léchées et j'étais très frustré parce que le client ou l'utilisateur final était souvent dérangé du fait que l'on bouleversait un peu ses habitudes. Ce n'est pas la même chose en cuisine, déjà parce qu'on est dans l'acte nourricier qui est un acte maternel. Même si on fait des erreurs au début, la reconnaissance que l'on a est cent fois supérieure que lorsqu'on fait un beau logiciel ou un beau site. C'est ce que j'ai le plus adoré au début, malgré les difficultés.

# “ JE VOULAISS FAIRE MA CUISINE, RACONTER DES HISTOIRES ”

## **Aujourd’hui vous êtes à la tête du restaurant du Domaine des Séquoias que vous avez repris il y a près de 15 ans. En quoi vous ressemble-t-il ?**

A l’ouverture de mon restaurant, j’avais deux convictions. D’abord, ce qui me plaisait quand je cuisinais pour mes amis, c’était de leur faire à manger ce que je voulais. Ensuite, dans beaucoup de restaurants, je ne trouvais pas de corrélation entre une appellation un peu pompeuse sur la carte et ce que je retrouvais dans mon assiette. J’avais la conviction qu’une carte ne servait à rien. Dans mon restaurant, je voulais faire ma cuisine, raconter des histoires en enchaînant un certain nombre de plats pour faire découvrir et goûter plusieurs petites choses. Après avoir testé plusieurs formes et intitulés, je propose désormais des menus avec 7, 9 ou 11 histoires qui correspondent à de petits plats. Quand je vais en salle j’explique aux clients que j’ai voulu raconter une histoire : un voyage à Barcelone parce que je fais cuire une seiche pendant 12 heures ou encore un souvenir de plongée avec une encré explosée au bord de l’assiette.

## **Vous dites que vous avez une “démarche intellectuelle de la cuisine”, en quoi consiste-t-elle ?**

Dans ma cuisine, j’exploite différentes disciplines comme la numérologie ou la bioénergie, j’aime ramener à l’inconscient collectif, à nos souvenirs, notre culture.

C'est une démarche connotée intellectuelle mais qui correspond à mes convictions personnelles. Quand j'entends un chef dire qu'il suffit de savoir bien cuire et bien assaisonner pour cuisiner, cela m'effraie ! Au-delà de ça, il y a plein de disciplines que nous abordons peu mais

qui apportent beaucoup à la cuisine. La numérologie en fait partie. Par exemple, si je taille mes feuillets en respectant le nombre d’or, il y aura une résonance naturelle. Le trois c'est la trinité, le cinq c'est l'humain car on a cinq doigts et cinq sens, le sept c'est la terre, les sept continents. Si on exploite ces basiques-là, on donne une certaine lisibilité à sa cuisine. J'aime aussi explorer l'intention et l'énergie que l'on transmet à un produit en le travaillant. Quand on fait un plat avec amour et avec passion, la perception qu'a le client de l'assiette est différente si on le prépare avec énervement ou dégoût.

## **Comment élaborez-vous un plat ?**

J'essaie souvent de faire des choses un peu incongrues avec de très bons produits. Je suis toujours à l'écoute du producteur et je lui demande son avis. Côté technique, j'aime retrouver des pistes anciennes. En ce moment, on travaille, par exemple, un boeuf un peu comme un gâteau, de façon assez millimétrée, et on sort des clous en l'assaisonnant avec un jus de poisson fermenté, du cassis et du pop corn animal (réalisé avec une couenne déshydratée cassée, frite et soufflée). J'aime bien annoncer ce plat aux clients car je vois leurs yeux s'écarquiller. Finalement, ce grand écart terre-mer marche très bien car le jus de poisson fermenté est un garum, cette sauce de poisson que les Romains utilisaient pour saler et qui s'accorde merveilleusement bien avec la viande.

## **Le gras et le sucre font l'objet de beaucoup de controverses. Y êtes-vous attentif et votre cuisine a-t-elle évolué ces dernières années ?**

Mes convictions personnelles me poussent effectivement à faire un peu attention. Nous avons par exemple enlevé le beurre sur les tables au bénéfice d'une très bonne huile d'olive, mais il est vrai qu'une belle cuisson au beurre reste inégalable. Je pense qu'il ne faut pas devenir intégriste et que le principal est de rester fidèle à soi-même. J'entends les polémiques sur certains produits, je sais que je ne peux pas m'en passer mais je décide d'en mettre moins et j'essaie de trouver des alternatives. Avant, on détestait une purée de légumes à la crème fraîche. J'utilise désormais du lait de riz et je me suis rendu compte que ça révélait le goût du légume. Faire des tests est devenu un réflexe chez nous et nous avons de bonnes surprises.

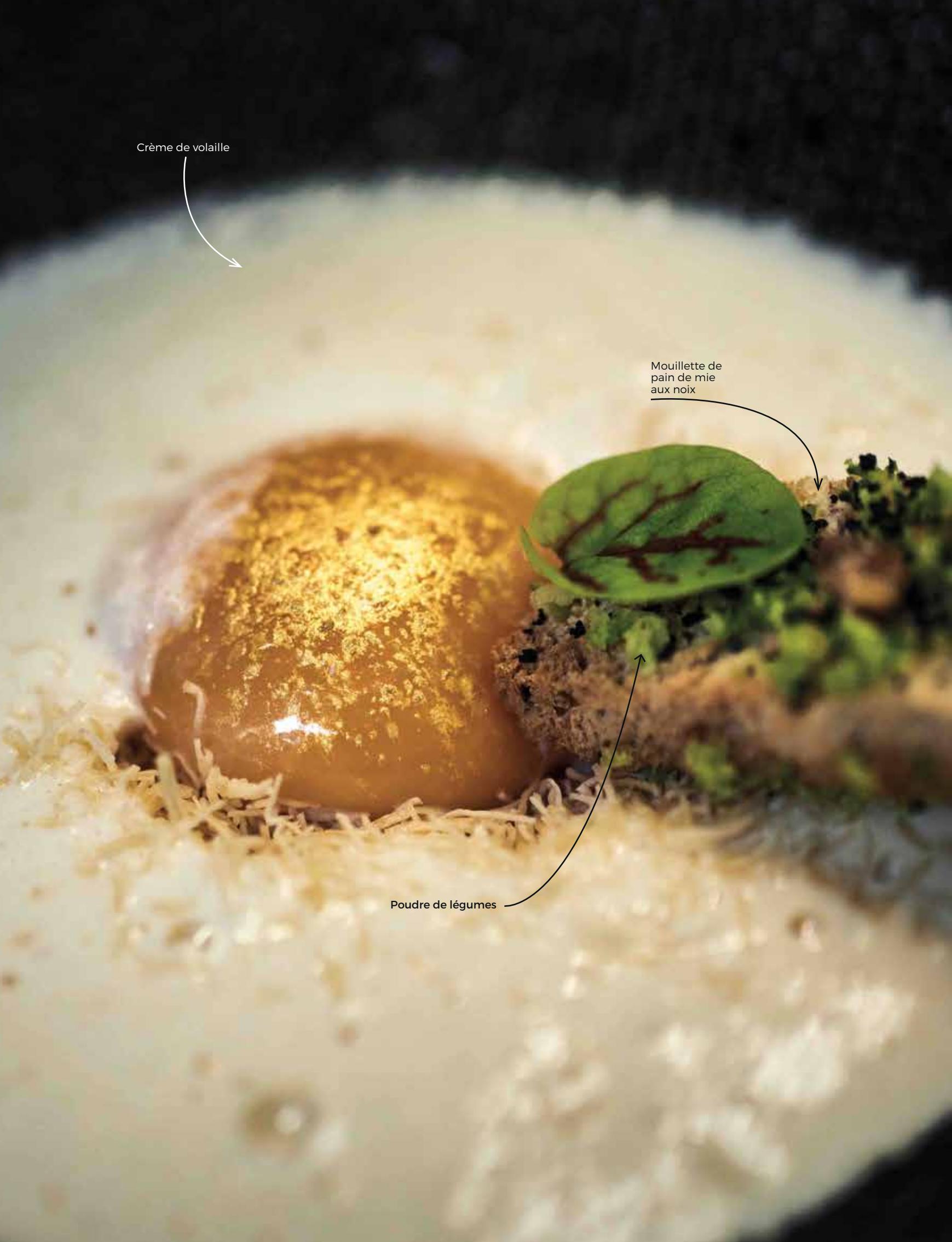
## **Pour un autodidacte comme vous, recevoir une étoile a dû être une belle récompense. Quel est votre prochain objectif ?**

A force d'entendre les clients dire que nous méritions une étoile, nous l'espérions. Les années ont passé sans que nous soyions dans le palmarès et j'ai fini par me dire que ce n'était pas pour moi. C'est à ce moment-là que nous l'avons obtenue. Alors, après l'euphorie, on se demande ce qu'on va faire avec ! J'ai décidé de ne pas me mettre la pression et de faire mon travail du mieux possible. Surtout, j'ai adopté une stratégie avec ma brigade. Je leur ai dit : nous avons une étoile, je vous propose d'aller vers la deuxième, et alors non seulement nous allons progresser, mais en plus le seul risque que l'on court c'est de garder la première.



Photo Cherrystone





Crème de volaille

Mouillette de  
pain de mie  
aux noix

Poudre de légumes

ÉRIC JAMBON

# LA POULE AUX ŒUFS D'OR

**Pour 4 personnes**

**1 filet de volaille**  
**1 càs d'huile d'olive**  
**1 branche de thym**  
**3 gousses d'ail**  
**500 g de crème fraîche liquide**  
**5 œufs (1 de plus au cas où un se casserait)**  
**4 tranches de pain de mie aux noix**  
**1/4 de chou**  
**1/4 de brocoli**  
**4 fleurs de saison (fleur de concombre, pensée, capucine, bégonia, au choix)**  
**1 pincée de sel de Guérande (pour le jaune)**  
**1 pincée de sel, poivre**

**MOUSSE DE VOLAILLE**

Découper le filet de volaille en morceaux réguliers. Cuire les morceaux dans un filet d'huile d'olive, incorporer le thym et l'ail en chemise. Débarrasser les morceaux de volaille dans la crème fraîche. Laisser infuser à feu doux. Mixer l'ensemble, passer dans un siphon et conserver au chaud.

**MOUILLETTE**

Couper le pain de mie en forme de mouillette. La sécher au four 180 °C pendant 8 minutes.

**L'ŒUF**

Déposer les œufs entiers dans le four. Cuire les œufs parfaits 1 heure 15 à 65 °C dans un four.

**DRESSAGE**

Déposer la crème de volaille avec le siphon. Passer les légumes (chou, brocoli) à la râpe pour obtenir une poudre. Dresser les mouillettes en posant sur le pain la poudre de légumes et les fleurs de saison. Écailler les œufs, jeter le blanc. Déposer le jaune au centre. Ajouter quelques grains de sel de Guérande et un peu d'or de pâtisserie. Poser la mouillette.



ÉRIC JAMBON

# SAINT PIERRE

SÉSAME NOIR ET RIZ CROUSTILLANT

**Pour 4 personnes**

**Saint Pierre**

**2 filets de Saint Pierre  
(110 g par personne)**

**2 cas d'huile d'olive**

**1 pincée de sel**

**Purée**

**1 céleri rave**

**1/2 L de lait**

**1/2 L d'eau**

**2 cas de pâte de sésame noir**

**6 g d'encre de seiche**

**1 pincée de sel**

**Riz**

**50 g de riz**

**1 pincée de sel**

**1 L d'huile de tournesol**

**Sauce**

**1 oignon**

**2 échalotes**

**1 branche de thym**

**1 gousse d'ail**

**1 verre de vin blanc**

**1 cas de Noilly Prat**

**80 g de beurre demi-sel**

**PURÉE À L'ENCRE ET  
AU SÉSAME NOIR**

Éplucher le céleri, le découper en morceaux réguliers d'environ 2,5 x 2,5 cm. Dans une casserole, verser l'eau, le lait et une pincée de sel. Cuire jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Débarrasser et égoutter dans une passoire. Ajouter l'encre de seiche. Mixer longuement jusqu'à ce que le céleri soit réduit en purée liquide. Ajouter la pâte de sésame noir.

**RIZ CROUSTILLANT**

Cuire le riz dans une casserole avec un peu de sel. Lorsque le riz est bien cuit, égoutter, parsemer le riz sur une plaque de votre four en ayant pris soin de poser un papier sulfurisé. Cuire au four à 90 °C pendant 3 heures. Dans une casserole monter l'huile de friture à 170 °C. Frire puis égoutter les grains de riz et les poser sur un papier absorbant.

**SAUCE**

Émincer les oignons et les échalotes. Dans une casserole déposer une noisette de beurre demi-sel et le faire fondre doucement. Verser le vin blanc. Laisser cuire jusqu'à réduction presque complète du vin blanc. Ajouter le beurre en petits cubes et mélanger sans cesse à l'aide d'un fouet. Ajouter le Noilly-Prat. Ajouter le thym et l'ail écrasé, laisser infuser 15 minutes. Rectifier avec sel et poivre.

Lorsque la sauce est à la bonne texture, filtrer dans un chinois, réserver dans une casserole.

**SAINT PIERRE**

Assaisonner le Saint Pierre de sel uniquement (pas de poivre). Prendre une poêle et verser l'huile d'olive. Attendre que la poêle dégage quelques volutes de fumée blanche (pas bleutée). Poser le filet de Saint Pierre côté peau sur la poêle, attendre 10 secondes puis éteindre le feu. Couvrir, ne plus toucher et attendre environ 3 à 4 minutes jusqu'à bonne cuisson du dessus du filet.

**DRESSAGE**

A l'aide d'une cuillère à soupe et par petites quantités, éclabousser une grande assiette blanche avec la purée à l'encre. Poser le filet de Saint Pierre en laissant visible la peau croustillante. Mixer la sauce à l'aide d'un mixer plongeant puis récolter le dessus moussant à l'aide d'une cuillère à soupe. Parsemer de grains de riz croustillant.



Anguille

Mousse de fève

ÉRIC JAMBON

# FÈVE ANGUILLE FRAMBOISE

**Pour 4 personnes**

**Anguille**

**1 filet de 80 g d'anguille  
fumée (20 g par personne)**

**4 cùs de vinaigre de  
pulpe de framboise**

**Mousse de fève**

**200 g de fèves fraîches  
épluchées (50 g par personne)**

**20 g de beurre demi-sel**

**40 g de lait de riz**

**MOUSSE DE FÈVE**

Blanchir 1 minute les fèves dans l'eau bouillante salée. Faire fondre 20 grammes de beurre demi-sel. Passer les fèves et le beurre fondu au mixer. Détendre avec du lait de riz si nécessaire. Goûter, rectifier. Passer au tamis. Mettre dans un siphon chaud.

**DRESSAGE**

Dans un bol, avec le siphon, déposer la mousse de fève. Déposer quelques morceaux d'anguille. Ajouter quelques gouttes de pulpe de framboise. Ajouter des brisures de noisettes torréfiées. Finir en déposant des sommités d'herbes fraîches.

**ANGUILLE**

Couper l'anguille en petits morceaux. Dans un petit plat déposer quelques gouttes de pulpe de vinaigre de framboise. Mettre à chauffer doucement.



ÉRIC JAMBON

# DESSERT CHAMPIGNON ROMARIN

**Pour 6 personnes**

**Rocher chocolat noir feuillantine**

**100 g de feuillantine**

**100 g de praliné**

**50 g de chocolat noir**

**Crémeux café chocolat noir**

**12,5 cl de lait**

**12,5 cl de crème liquide**

**1 expresso allongé**

**50 g de jaunes d'œufs  
(environ 2 gros jaunes)**

**25 g de sucre**

**120 g de chocolat noir**

**Sorbet romarin**

**1 expresso allongé**

**½ botte de romarin**

**25 cl de lait**

**25 cl de crème**

**120 g de jaunes d'œufs**

**50 g de sucre**

**Dressage**

**Champignons de Paris**

**Chocolat**

**ROCHER CHOCOLAT**

**NOIR FEUILLANTINE**

Faire fondre le chocolat au bain-marie à 50 °C. Dans un cul de poule, mélanger la feuillantine et le praliné. Réunir ensuite les deux appareils (praliné - feuillantine et chocolat fondu) et mélanger. Former des petits rochers à l'aide d'une petite cuillère. Les disposer ensuite sur une plaque avec du papier sulfurisé puis faire prendre au congélateur environ 1 heure. Les ressortir au moment du dressage.

**CRÉMEUX CAFÉ CHOCOLAT NOIR**

Réaliser une anglaise avec les liquides : faire chauffer la crème, le lait et le café dans une casserole. À part, blanchir les jaunes et le sucre (les fouetter ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse). Une fois les liquides en ébullition, les verser dans les jaunes et le sucre blanchis.

Bien mélanger, puis remettre en casserole et cuire à 82 °C, l'anglaise est alors terminée. Verser l'anglaise sur le chocolat en 3 fois. Une fois le mélange homogénéisé, le passer au mixeur puis le filtrer pour obtenir une texture lisse et brillante.

**SORBET ROMARIN**

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes, le sucre et le café. (Se référer à la progression précédente). Faire infuser le romarin 20 minutes. Le filtrer puis passer l'appareil en sorbetière.

**DRESSAGE**

Ajouter au dressage de fines lamelles de champignons de Paris (préalablement épluchés et passés à la mandoline) et quelques larmes de chocolat.



# JEAN-MICHEL CARRETTE, CUISINE SANS FILTRE

Il souffle comme un vent de liberté aux Terrasses de Tournus. A mi-chemin entre Lyon et Dijon, en pleine Saône-et-Loire, Jean-Michel Carrette décline dans son restaurant une étoile au guide Michelin, une cuisine qui bouscule les habitudes, transcende le protocole et titille les vacanciers en quête de dépaysement. Le spot idéal sur la route des vacances.

[Texte Emeline Durand | Photo Matthieu Cellard]

**S**i Jean-Michel Carrette devait résumer son style de cuisine en une phrase, il vous répondrait à coup sûr que « C'est une cuisine... qui se mange » ! Passé le côté amusant, la maxime résume en réalité assez bien la philosophie de ce chef hors-cadre. Ne voyez pas dans cette pointe d'humour un quelconque sarcasme. Celui qui n'aime ni les étiquettes ni les fioritures, est plutôt du genre à se la jouer modeste. L'étoile au guide Michelin, obtenue en 1999 et conservée depuis ? « Un heureux hasard, s'amuse Jean Michel Carrette. Je suis passé au travers, ils ne sont pas venus me voir depuis ». Une distanciation volontairement assumée avec la prestigieuse récompense, qui n'est sans doute pas le fruit du hasard. C'est en effet le décès brutal de son père en 2005 - qui avait lui-même obtenu le saint graal de la bible rouge six ans auparavant et l'avait assez mal vécu - qui le force à prendre très tôt l'affaire familiale. Pour ce jeune chef qui a débuté sa formation par l'école hôtelière de Poligny (Jura), et côtoyé les plus grands jusqu'à Roanne, chez les Frères Troisgros (3 étoiles),

cette prise de poste sonne comme une évidence : l'envie d'aller à l'essentiel, et « de faire plaisir aux gens ».

#### **Sans tralala**

Un héritage paternel qu'il met un point d'honneur à appliquer tous les jours dans l'hôtel comme dans le restaurant gastronomique de la maison. « Mon père, salue le chef d'aujourd'hui 38 ans, cuisinait avec le cœur. Je suis arrivé dans un registre très classique avec une cuisine naturelle. Je suis sur un style plus moderne, avec des codes empruntés au registre de la bistronomie ». A cet adage, il faut ajouter une bonne dose de « zéro complexe », option « décontracté ». Jean-Michel Carrette reconnaît qu'il n'est pas du genre à s'embarrasser du « tralala ». Aux Terrasses, pas de serveurs tirés à quatre épingle mais un service détendu et souriant. Des menus aux intitulés volontairement sobres pour laisser place à l'improvisation, des assiettes élégantes en céramique, mais différentes d'une table à l'autre, un espace minéral, authentique, chaleureux aussi... En salle comme en cuisine, rien n'est codifié. « Quand je prends la commande, s'amuse Jean-Michel Carrette je sais que j'ai six envois à faire. Après on personnalise, on

# "RENTRER DANS LES CASES, CE N'EST PAS INTÉRESSANT."

joue avec les produits. D'une assiette à l'autre ils seront travaillés différemment en fonction de ce qu'on a sous la main et de notre imagination ». Ce côté « one shot », le chef l'assume aussi jusque dans le dressage, qu'il qualifie volontiers de « bordel organisé ».

#### Branché végétal

Adepte de La Bresse, et du bio, Jean-Michel Carrette n'est pas de ceux qui tablent sur un plat signature pour s'ancrer dans les mémoires. Sa cuisine, il la conçoit au fil de l'eau, à l'image de la Saône qui borde son établissement. « Très branché végétal », le chef s'amuse à travailler une multitude de condiments, d'herbes qu'il associe aux produits de saison des maraîchers locaux, principalement bio, avec qui il a ses habitudes. Aux Terrasses, cet été, vous pourrez ainsi déguster, et selon l'inspiration du cuisinier étoilé, une assiette de cailles marinées, cuites au barbecue, assorties d'ail des ours en tempura façon poulet tandoori. On vous présentera peut-être des pickels de fleurs de ciboulette pour vous mettre en appétit. A moins que ce jour-là, une variation plus « free style » des traditionnelles mises en bouche ne s'invite à votre table. Fidèle à son concept, Jean-Michel Carrette aime servir dans une sorte de bol façon « fish and chips », une friture d'ablettes pêchées dans la rivière d'à côté, roulée dans la farine - de gaudes, évidemment, en hommage à sa région.

#### Dernière minute

C'est ça, « la cuisine qui se mange », du chef tournusien. Un savoureux dosage de dernière minute où malgré tout, tout a été préparé et soigné en amont pour un service « confort », de la convivialité, de l'audace, de la bonne humeur aussi. Comme une invitation à se poser entre amis, au cœur de la Saône-et-Loire pour en découvrir ses richesses. Son histoire à lui, le chef la partage également à travers les plats de son père, dont il a laissé certaines recettes à la carte. Le pâté en croûte de volaille et foie gras a par exemple, paraît-il, toujours les égards des vignerons du coin, et de bien d'autres clients. Treize ans après son arrivée à la tête de la maison familiale qu'il gère désormais aux côtés de son épouse Amandine, Jean-Michel Carrette a trouvé un autre terrain de jeu : l'hôtel de la maison, actuellement en pleine rénovation, avec en ligne de mire, un classement des chambres en quatre étoiles. De quoi donner aux visiteurs, l'envie de prolonger l'expérience du restaurant gastronomique, mais là encore, le chef a sa propre philosophie. « Rentrer dans les cases, dit-il, ce n'est pas intéressant. Ce qui l'est en revanche, c'est que les clients reviennent ». Pour cela, l'établissement va passer de 25 à 20 chambres. Plus spacieuses et modernes, elles répondent à l'esprit de la maison ainsi qu'au standing et aux codes d'aujourd'hui. Mais, chut, ne le dites pas trop fort, vous pourriez fâcher le propriétaire.

#### QUESTIONS À JEAN-MICHEL CARRETTE

##### Votre produit de saison préféré

Je ne sais pas, en fait cela dépend de l'été. J'aime les courgettes fleurs, j'adore aussi les tomates pour la multitude de variétés.... Et en toute fin d'été, j'adore cuisiner les poivrons.

##### Votre terrasse d'été

Celle des copains, mes deux meilleurs potes, chez L'O des vignes à Fuissé et l'Auberge du Paradis, à Saint-Amour.

##### Le barbecue parfait

Celui que l'on fait toute l'année : des langoustines huilées, tempérées et assaisonnées cuites sur un buisson d'herbes aromatiques avec romarin, estragon monté, laurier et servies avec des tagliatelles de céleri.



Photo Matthieu Cellard

**Pause shopping**

Face au restaurant, la maison familiale dispose aussi d'une boutique dédiée aux arts de la table et à la décoration



Gaufre de pomme de terre



Œufs de truite



JEAN-MICHEL CARRETTE

# GAUFRE DE POMME DE TERRE

**ŒUF DE CAILLE / CRÈME MONTÉE ETREZ / ŒUF DE TRUITE**

**Pour 4 personnes**

**Garniture**

4 œufs de cailles

8 g d'œufs de truite,

pisciculture Beuque

1 cébette rouge

50 ml de crème Etrez

Sel de Maldon

Piment d'Espelette

**Appareil à gaufre**

(pour 15 gaufres)

125 g de farine T55

125 g de lait

125 g de crème pasteurisée

3 jaunes d'œufs

75 g de beurre noisette

5 g de purée d'ail frais

1 g de levure chimique

Poivre, sel, sucre, muscade pm

500 g de pommes de terre samba

110 g de blanc d'œuf

**PÂTE À GAUFRE**

**Pulpe de pomme de terre**

Cuire les pommes de terre en robe des champs au four. Les presser sur un tamis pour en récupérer la pulpe. Réservoir (2 jours maximum).

**Pâte à gaufre**

Au Kitchen Aid® muni du fouet, mélanger la farine avec les jaunes d'œufs. Incorporer doucement le lait afin d'obtenir une pâte lisse puis ajouter la crème. Ajouter le beurre noisette et le reste des pesées, laisser tourner un moment de façon à foisonner la base. Vérifier l'assaisonnement. Réservoir ( 2-3 jours sous vide).

**Finition de la pâte à gaufre**

À l'aide d'un Thermomix, mélanger la pulpe de pommes de terre et la base. Ajouter les blancs d'œuf montés à l'aide d'une maryse dans un cul de poule. Rectifier l'assaisonnement. L'appareil est prêt à être versé dans le gaufrier.

**CRÈME D'ETREZ MONTÉE**

A l'aide d'un batteur, monter

la crème en chantilly. Rectifier

l'assaisonnement à l'aide du sel de Maldon et du piment d'Espelette.

**GARNITURE**

Pocher les œufs de caille dans une eau vinaigrée (2 minutes suffisent).

Émincer finement la cébette.

**DRESSAGE**

Cuire les gaufres. Disposer sur chacune la crème montée à la spatule, mettre une pincée de cébette émincée, l'œuf de caille et quelques œufs de truite. Assaisonner avec un peu de sel de Maldon et de piment d'Espelette.

**Astuce** Pour que les gaufres soient bien croustillantes, ne pas hésiter à les passer 4 minutes au four à 180°C à la sortie du gaufrier.

**ACCORD**

**Macon-Cruzille « La Belouse » 2014**

**Domaine de l'Echelette**

Les vieilles vignes de plus de 60 ans offrent à ce Chardonnay une densité et un équilibre parfait, le nez est fin aux arômes d'agrumes et aussi quelques notes florales (aubépine).



Ornithogale

Asperge  
grillée

JEAN-MICHEL CARRETTE

# BELLES LANGOUSTINES DE LOCTUDY

## Pour 4 personnes

**8 belles langoustines de calibre 6/8**  
**1 trait de vinaigre de Xérès**  
**8 asperges vertes calibre +26 mm**  
 (mesure faite à la base de l'asperge)  
**20 ornithogales**  
**4 càs d'huile d'ail des ours**  
**4 fleurs d'ail des ours**  
**4 fleurs de ciboulette**  
**1 citron vert**  
**Huile d'olive**  
**Piment d'Espelette**  
**Purée d'ail**  
**4 têtes d'ail rose de Lautrec**  
**1 noix de beurre**

## PURÉE D'AIL

Éplucher et dégermer les têtes d'ail rose et les porter à ébullition 4 fois en départ eau froide. Les égoutter puis mixer le tout avec une noix de beurre. Rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

## ASPERGES

Préchauffer votre barbecue à cloche. Blanchir les asperges vertes une minute puis à l'aide d'un pinceau, les recouvrir d'huile d'olive. Les cuire ensuite sur le grill du barbecue fermé.

## LANGOUSTINES

Décortiquer les langoustines, laisser la queue et retirer le boyau. Les poêler à feu vif durant 1 minute avec un trait d'huile d'olive puis les déglaçer avec un trait de vinaigre de Xérès. Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette.

## ORNITHOGALES

Essuyer rapidement la poêle des langoustines et y déposer les ornithogales afin de les poêler une trentaine de secondes.

## DRESSAGE

Dresser le tout sur une feuille de papier sulfurisé froissée. Déposer au fond 1 cuillère de purée d'ail, puis par-dessus dresser de manière entremêlée tous les ingrédients. Ajouter des pousses d'ail des ours, des pickles d'oignon ainsi que des bourgeons d'ail des ours. Égrainer quelques fleurs d'ail des ours et de ciboulette. Pour finir, déposer des dés de citron vert et un trait d'huile d'ail des ours.

Toutes les plantes sont ramassées par Jean-Michel Carrette qui a ses coins dans la région de Tournus ! Si vous ne trouvez plus d'ail des ours, vous pouvez le remplacer par de la roquette.



JEAN-MICHEL CARRETTE  
**ÉCREVISSES**  
 DU LAC DE GRANDLIEU

**Pour 4 personnes**

**32 écrevisses**  
**4 càc de graines de sarrasin**  
**1 céleri rave**  
**1 daïkon**  
**Vinaigre de Kalamansi**  
**(huilerie Beaujolaise)**  
**Huile d'olive**  
**Bouillon de pickles**  
**160 ml de vinaigre de cidre**  
**60 g d'eau**  
**60 g de sucre**  
**6,5 g de sel**  
**1 feuille de laurier**  
**Quelques graines de coriandre**  
**5 grains de poivre de Jamaïque**  
**2 clous de girofle**  
**130 g de jus de betterave**  
**1 càs de miel**  
**1 càs de vinaigre de myrtille**  
**(huilerie Beaujolaise)**  
**1 oignon**  
**Dressage**  
**Fleurs de bourrache**  
**Pétales d'œillets**  
**Feuilles de moutarde**

**CUISSON DES ÉCREVISSES**

Châtrer les écrevisses vivantes, les plonger dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Rafraîchir dans l'eau glacée, décortiquer les queues (si les pinces sont grosses, vous pouvez les décortiquer à l'aide d'une paire de ciseaux et récupérer la chair).

**BOUILLON DE PICKLES**

(à réaliser 15 jours avant)  
 Mélanger le vinaigre de cidre, l'eau, le sucre, le sel, le laurier, la coriandre, le poivre et le girofle. Chauffer le tout jusqu'à ébullition. Éplucher l'oignon puis le détailler en anneaux de 5 mm de largeur. Placer les oignons dans un bocal hermétique, couler le bouillon à chaud. Laisser refroidir et mariner pendant 15 jours.

**FINITION DU BOUILLON**

Dans une casserole, caraméliser une cuillère à soupe de miel, déglacer avec 130 g de jus de betterave et la cuillère à soupe de vinaigre de myrtille. Réduire d'1/3 et rajouter doucement le bouillon des oignons pickles de sorte à obtenir un mélange équilibré en bouche, ni trop acide, ni trop corsé. Réserver au frais.

**CÉLERİ RAVE**

Éplucher le céleri et le couper en dés d'1 cm<sup>2</sup> et compter 8 dés par assiette. Les blanchir tout en conservant une consistance croquante. Laisser mariner une nuit les dés de céleri dans le vinaigre de Kalamansi.

**DAÏKON**

Réaliser des spaghetti de daïkon avec un rouet à légumes ou une mandoline.

**DRESSAGE**

Huiler légèrement les écrevisses, les assaisonner et les faire tiédir dans un four vapeur ou un couscoussier. Les dresser dans le fond d'une assiette creuse ou d'un bol. Ajouter les dés de céleri tempérés, les rouelles d'oignons pickles. Saupoudrer de graines de sarrasin torréfiées. Façonner une petite pelote de spaghetti de daïkon, disposer quelques fleurs de bourrache, des pétales d'œillets et des fleurs de moutarde. Devant les convives, verser un peu de bouillon tempéré et déguster.

Pétale d'oignon  
farci de curry vert

Anguille

JEAN-MICHEL CARRETTE  
**ANGUILLE**  
 DE DAVID LEFORT

**Pour 4 personnes**

**4 petites anguilles type friture de 80 g pièce**  
**4 petits oignons nouveaux**  
**4 cébettes rouges**  
**1 botte de ciboulette Thaï**  
**1 chou pak choy**  
**1 cäs de curry noir**  
**4 cäs de curry vert**  
**1 citron vert**

**LÉGUMES**

Couper le pak choy en 2, puis faire sur chaque demi chou 4 tranches dans la longueur. Couper les oignons nouveaux en 2 dans la longueur. Défaire les pétales, les blanchir 1 minute à l'eau bouillante salée et rafraîchir à l'eau glacée. Huiler légèrement et assaisonner les tranches de pak choy, les cébettes, les pétales d'oignons et la ciboulette thaï. Faire colorer à la plancha en commençant par le pak choy. Réservoir au chaud.

**ANGUILLE**

Enlever la tête, tirer la peau puis lever les filets. Dans un wok fumant, sauter les filets d'anguille jusqu'à ce qu'ils se galbent.

**CURRY NOIR**

Il est possible d'en acheter dans le commerce mais si vous le souhaitez voici la recette de Jean-Michel Carrette : réaliser un charbon végétal avec des herbes aromatiques : les placer dans du papier d'aluminium et cuire à 300 °C. Mixer le tout avec un curry de type Madras.

**CURRY VERT**

Il est aussi possible d'en trouver dans le commerce. La recette pratiquée au restaurant est malheureusement trop longue et fastidieuse pour être réalisée à la maison.

**DRESSAGE**

Déposer au fond de l'assiette la tranche de pak choy, la cébette et la ciboulette thaï puis déposer 2 filets d'anguille par personne. Par-dessus, poser les pétales d'oignon farcies de curry vert. Saupoudrer le tout de curry noir à l'aide d'une passette à thé. Finir avec quelques feuilles d'oseille sanguine, de périlla pourpre et des dés de citron vert.



Eau de fraise

Meringue

JEAN-MICHEL CARRETTE  
**FRAISE BIO  
 DE JOACHIM  
 BASILIC**

**Pour 6 personnes**

**24 fraises**

**Crème glacée basilic**

**500 g d'eau**

**250 g de lait**

**100 g de sucre**

**5 g de stabilisateur**

**2 bottes de basilic**

**Huile basilic**

**1,5 botte de basilic**

**50 g d'huile de pépins de raisin**

**Vinaigrette balsamique**

**1 càs de vinaigre balsamique**

**2 càs d'huile de pépin de raisin**

**1 càc de sirop d'orange**

**Chantilly mascarpone**

**125 g de crème liquide**

**125 g de mascarpone**

**20 g de sucre**

**Eau de fraises**

**300 g de fraises**

**60 g de sucre**

**60 g d'eau**

**8 g de jus de citron**

**1 càc de vinaigre balsamique blanc**

**Corolles de meringue**

**50 g de blanc d'oeuf**

**100 g de sucre semoule**

**CRÈME GLACÉE BASILIC**

Effeuiller et blanchir le basilic.

Porter à ébullition tous les autres ingrédients puis ajouter le basilic. Mixer à la girafe, infuser 20 minutes à couvert et filtrer. Laisser maturer 24 heures au réfrigérateur puis turbiner à la sorbetière.

**HUILE BASILIC**

Blanchir les feuilles de basilic 5 minutes à l'eau bouillante puis laisser refroidir. Placer le basilic et l'huile en cuve et mixer 20 minutes à 70 °C. Laisser filtrer toute une nuit sans presser.

**VINAIGRETTE BALSAMIQUE**

Disposer tous les ingrédients dans un cul de poule et fouetter vivement. Réserver en pipette.

**CHANTILLY MASCARPONE**

Monter ensemble tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

**EAU DE FRAISE**

Disposer tous les ingrédients dans un cul de poule et filmer hermétiquement. Cuire au bain-marie durant 3 heures. Filtrer, sans presser, au chinois étamine durant une nuit.

**COROLLES DE MERINGUE**

Réaliser une meringue française. Pocher la meringue dans des moules demi-sphère. A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne extraire l'excédent de meringue. Sécher au four à 60 °C toute une nuit. Débarrasser et réserver en boîte hermétique.

**DRESSAGE**

Dans une assiette creuse, verser l'eau de fraise. Emporte-piècer les fraises et les farcir de chantilly mascarpone. Déposer les meringues et la crème glacée par-dessus. Ajouter quelques feuilles de basilic fraîches assaisonnées avec la vinaigrette au balsamique.

# ROSÉ de Provence

Plus qu'une tendance,  
un véritable art de vivre

**Synonyme de convivialité, de gourmandise et de légèreté, le rosé a su s'imposer comme un incontournable auprès des consommateurs. Pour preuve, en France, 9 consommateurs de vin sur 10 déclarent boire du rosé. Terre de prédilection pour ces nectars gorgés de soleil et d'arômes, la Provence représente à elle seule 42 % de la production française de vins rosés AOC\*. Pas étonnant donc que dans nos esprits, rosé rime bien souvent avec Provence !**

[ Texte Marilynne Pouchain ]

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20 000 hectares, répartis sur 3 départements : le Var, les Bouches-du-Rhône et les Alpes-Maritimes. Les trois couleurs y sont vinifiés, mais le rosé s'impose en maître, avec près de 90 % de la production.

#### Un terroir d'exception

Collines calcaires au nord-ouest, massifs cristallins des Maures et de l'Estérel plus à l'est : le terroir des Côtes de Provence est composé de deux grands ensembles géologiques propices à la production de vin rosé. À cela s'ajoute un climat généreux, ensoleillé et venteux à souhait.

#### Tradition, passion et précision

Choix de l'encépagement, culture de la vigne, vendanges

« à la fraîche » à parfaite maturation : en Provence, tout est fait pour produire des rosés de grande qualité. La vinification témoigne quant à elle d'un minutieux savoir-faire, qui permet d'obtenir de belles couleurs et de remarquables expressions aromatiques, tout en élégance.

#### Un vignoble engagé

Alors que la part du bio représente 9 % du vignoble français, en Provence, elle s'élève à 19 %\*\*. Cette transition écologique témoigne d'une farouche volonté de s'inscrire dans une viticulture durable, et de proposer aux consommateurs des vins toujours plus qualitatifs.

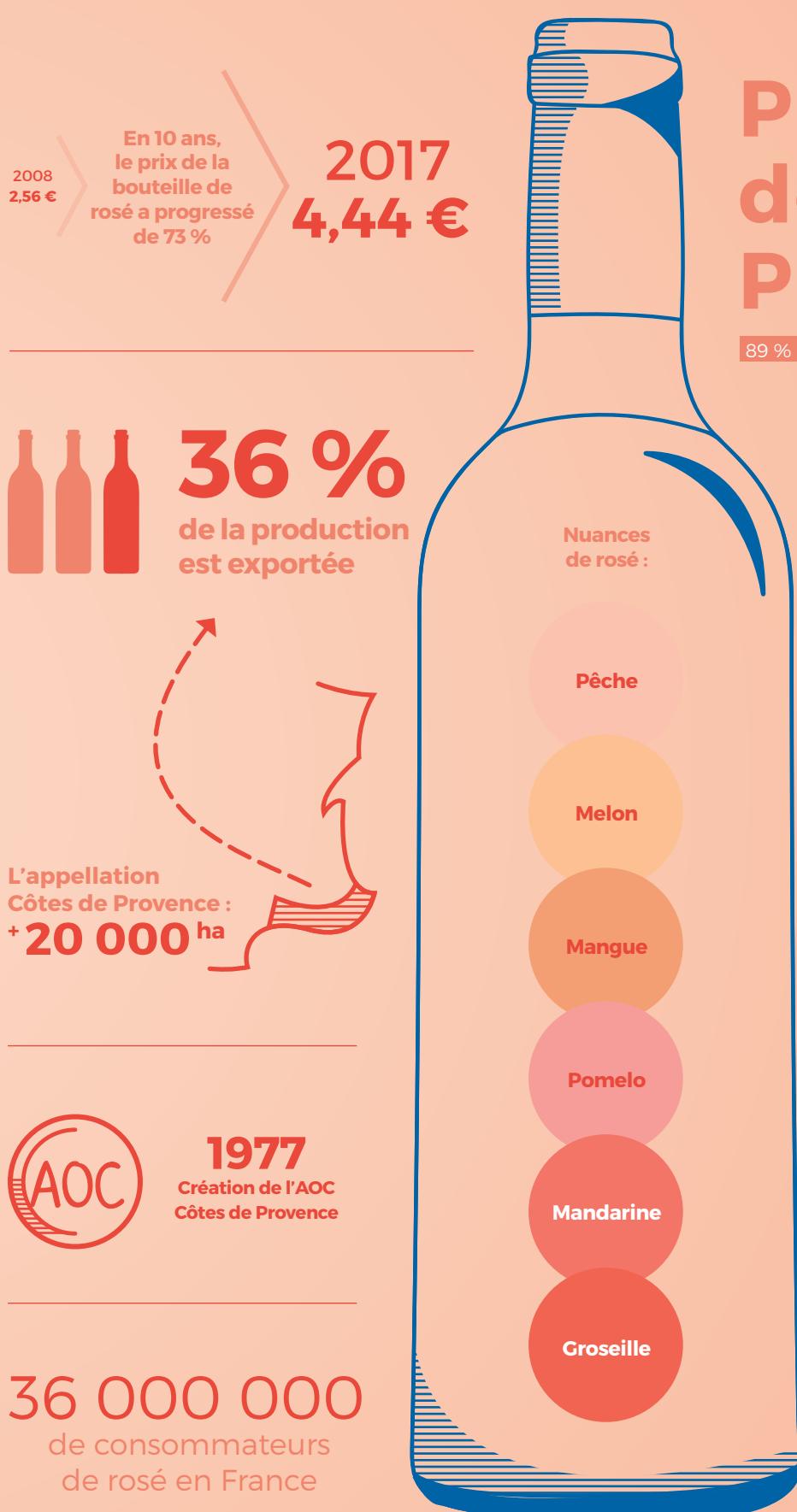
#### Un succès fulgurant

Hautement stratégique, la part de l'export dans les

ventes de vins de Provence rosés représente 30 % des volumes\*\*. En 15 ans, elle a bondi de 500 %. Des chiffres qui donnent le tournis !...

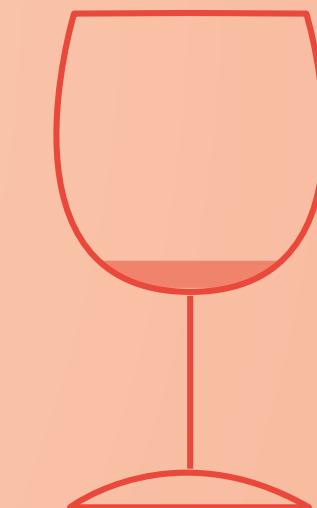
#### Des vins à l'âme voyageuse

Prisés pour leur fruité incomparable, les rosés de Provence enchantent les palais des consommateurs du monde entier. À eux seuls, les États-Unis représentent 50 % des ventes à l'export\*\* (en valeur). Sur la 2<sup>ème</sup> marche du podium vient le Royaume-Uni (12 %), puis l'Allemagne (5 %).



# Production de vins de Provence

10 % du vin consommé dans le monde est une rosé



9/10 FRANÇAIS CONSOMMATEURS DE VIN DÉCLARENT BOIRE DU VIN ROSÉ

# ARTS & GASTRONOMIE®

Le must have des gastronomes

**LA BONNE IDÉE  
CADEAU!**

**Offrez un  
abonnement**  
—  
**Le cadeau  
100 % plaisir**

**Vous avez raison d'offrir un  
abonnement au magazine  
Arts & Gastronomie**



↗ C'est un cadeau qui revient chaque trimestre directement dans sa boîte aux lettres

↗ Vous allez faire son bonheur avec des recettes, des reportages, des interviews, des idées pour les arts de la table

↗ C'est un cadeau inspirant qui lui permettra de vous préparer des bons repas quand vous serez invité(e)

↗ Le magazine est un compagnon idéal pour les soirées au coin du feu comme pour la bronzette sur la plage

↗ Nous vous offrons les frais de port pour toute livraison en France métropolitaine

## Choisissez la formule pour offrir un abonnement au magazine Arts & Gastronomie

Offre valable uniquement en France métropolitaine

Pour **1 an** **29 €**  
soit 4 numéros au lieu de 38 €

Pour **18 mois** **45 €**  
soit 6 numéros au lieu de 57 €

Pour **2 ans** **57 €**  
soit 8 numéros au lieu de 76 €

### COORDONNÉES DE L'ABONNÉ(E)

Madame  Monsieur NOM .....

Prénom .....

Adresse .....

Ville .....

Code postal .....

Téléphone .....

Email .....

### OFFERT PAR (FACULTATIF)

Madame  Monsieur NOM .....

Naissance .....

Prénom .....

Adresse .....

Ville .....

Code postal .....

Téléphone .....

Email .....

### JE RÈGLE PAR

Chèque à l'ordre d'Arts & Gastronomie  Carte bancaire n° ..... Expire le ..../..../..... Cryptogramme .....

(Téléphone obligatoire)

### DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRE ▾

Votre abonnement débutera à partir du prochain numéro

Offre d'abonnement valable en France métropolitaine uniquement, dans la limite des stocks disponibles. Pour les autres pays, renseignements par téléphone au 03 80 73 63 79 ou par email : abonnements@artsetgastronomie.fr. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Sauf refus écrit de votre part au service Abonnement, ces informations pourront être utilisées à des fins commerciales.

# ARÖMA SPRAY®

l'aromathérapie atmosphérique®

Vivez sain!  
Respirez sain!®



Aux Huiles Essentielles 100% pures et naturelles  
13 senteurs incomparables aux bienfaits reconnus

SAINT CÔME .com  
laboratoire



Réveillez  
vos instincts  
gourmands



## LES PIANOS GASTRONOMES

Brochure gratuite et liste des distributeurs agréés sur demande.

ASC. Lacanche - 6 rue Hubert Coste - 21230 Lacanche. - Tél. 03 80 90 35 00 - [www.lacanche.fr](http://www.lacanche.fr)