

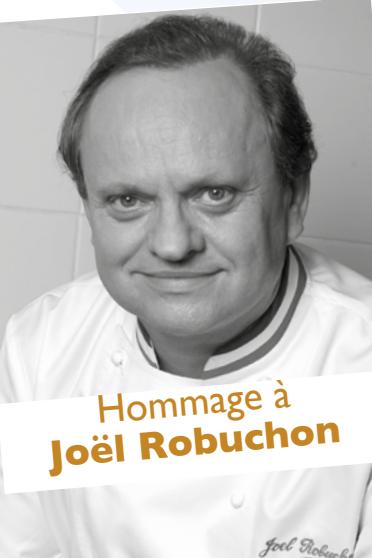
n°51

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

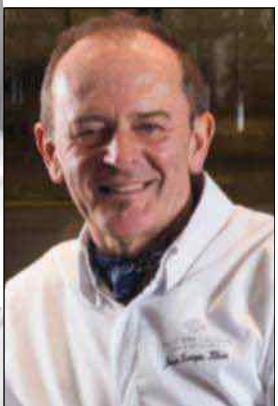
100 pages de recettes de chefs étoilés

L 19107 - 51 - F: 7,90 € - RD
BEL/LUX: 8,40€

Hommage à
Joël Robuchon

Jean-Georges Klein en Alsace**



Laurent Petit**
le retour du haut savoyard



La Mère Poulard livre ses secrets
Un week end mythique à la **Mamounia**





LA CUISINE LA PLUS EXCLUSIVE AU MONDE



Cours de cuisine - Dîners privatisés - Événements
www.ateliercuisinead.fr
10 rue Hérod, 75001

Cuisine a&d Edito



Bienvenue dans un monde pur et dur

Mon nouvel ami Moustache m'a donné quelques précieux et légitimes conseils pour transformer ce torchon réactionnaire en serviette collectiviste pour le bien du plus grand nombre.

Si vous saviez à quel point j'ai honte d'avoir jusqu'à maintenant promu le bien manger cher. Quelle irresponsabilité alors que mon rôle de citoyen solidaire aurait été d'éduquer et lancer des alertes alimentaires. Elles auraient pu être nombreuses. Non, j'ai préféré me placer du côté plus confortable et rémunérateur du manche que de celui des petits producteurs artisanaux coopératifs qui cultivent amoureusement leurs radis dans leur petite ZAD de terres bio d'un village bien pensant et refusant les saletés industrielles qui détruisent les nappes, terres et cultures de cannabis. Douter, enquêter, dévoiler. Le changement de société commence au fond de nos casseroles pas solidaires du tout. Pensez que la plupart ont été façonnées par des enfants asservis à des patrons demi maffieux qui abusent d'eux dans tous les sens du terme. Finissons-en avec les fabricants de casseroles corrompus !

Et les aliments. Savez-vous dans quelles conditions ils ont été élevés et récoltés ? Vous n'en avez pas assez de soutenir par vos achats irresponsables des milliardaires cupides qui entassent leurs billets dans des paradis fiscaux pendant que vous stockez leurs mauvaises graisses ? Stop à l'empoisonnement de masse !

Ces repris de justice de Rodolf Lindt, William Saurin et autres Mamie Nova n'ont qu'à bien se tenir : finie la rigolade. On va investiguer et dévoiler au monde leur face sombre. Compte en Suisse pour Lindt, escroqueries aux allocations vieillesse pour l'autre, harcèlement sexuel pour le roi de la saucisse en boite. Ah, ça va moins rigoler chez les salauds !

Et puis je me suis réveillé. On fait de ces rêves !

Menu responsable et militant de ce soir : un radis. Bonne et culpabilisante lecture...

Kamarade Jean-Christophe Florentin
Editeur vendu au grand Kapital (ce serait trop bien)

Cuisine | a&d Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle

N°51 - Octobre - Novembre 2018

Directeur de la Publication - Editeur :

Jean-Christophe Florentin

Maquette : MedialydTeam

Publicité : Objectif Média

Alexandra Rançon

Tél.: 0032 23 74 22 25

Gsm: 0032 484 10 63 71

E-Mail: alexandra@objectif-media.com

www.objectif-media.com

Édité par Medialyd

22, rue de la Prévoyance

94300 Vincennes

tél. : 01 53 66 10 01

Distribution : MLP

Réglage : Vive la presse : 06 81 09 44 57

Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.

Numéro de commission paritaire : 0119 K 91 779

Photo de Couverture : Omble chevalier recette

de Adrien Tupin-Bron. © Imperial Palace



06 à 07_

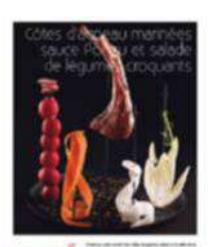
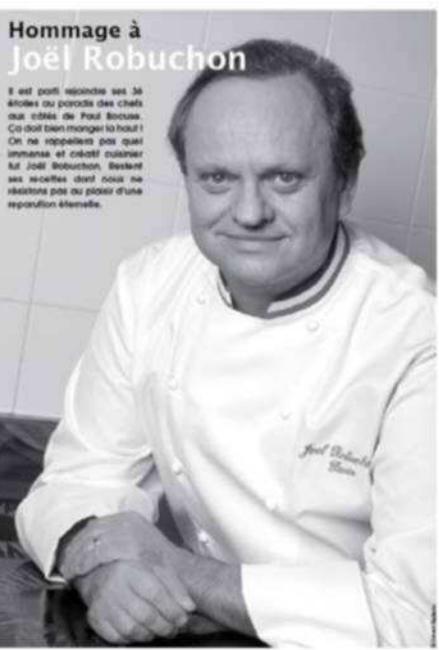
LE MARCHÉ : Belles nouveautés qui nous font saliver

08 à 09_

BON VINS ET SPIRUEUX à consommer avec modération

10 à 11_

BONS RESTOS du moment



14 à 27_

Hommage à **JOËL ROBUCHON*******, étoile parmi les étoiles



28 à 39_

Retour au **CLOS DES SENS DE LAURENT PETIT**** qui nous ouvre les portes de son sensuel jardin
Le Clos des Sens - 13 rue Jean Mermoz - 74940 Annecy - Tél : 04 50 23 07 90



40 à 49

Restons à **ANNECY** avec un déjeuner sur la terrasse de **L'IMPÉRIAL PALACE**

Impérial Palace : Allée de l'Impérial, 74000 Annecy - Tél : 04 50 09 30 00

50 à 63

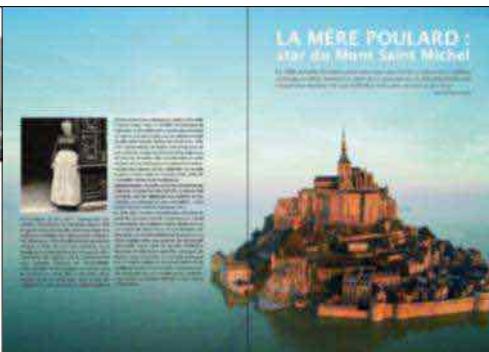
JÉRÔME SCHILLINGER en la nouvelle **MAISON LALIQUE** : gastronomie au Sauternes. A consommer quand même avec modération.

Château Lafaurie Peyraguey - Lieu-dit Peyraguey 33210 Bommes - Tél : 05 24 22 80 11

64 à 77

Après l'élève, le maître : **JEAN-GEORGES KLEIN**** en la maison mère alsacienne.

Villa René Lalique Hôtel & Restaurant : 18 rue Bellevue - 67290 Wingen-sur-Moder - Tél : 03 88 71 98 98



78 à 83

Abracadabra : **PRIVÉ DE DESSERT** et ses plats en trompe oeil mais pas trompe papilles ! Magique.

Privé de Dessert Pigalle : 9 Rue Lallier - Paris 9^e
Privé de Dessert Aligre : 7 Rue Théophile Roussel - Paris 12^e
Prix moyen à la carte : 35€ - www.privededessert.com

84 à 97

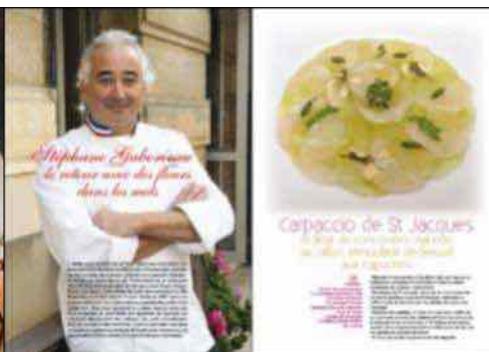
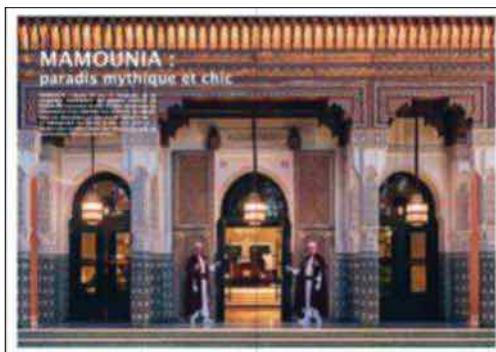
Bienvenue à la **TABLE DU 11 DE JEAN-BAPTISTE LAVERGNE MORAZZANI** à Versailles. Déjà dans la cour des grands (rois)

La Table du 11 - La Cour des senteurs, 8 Rue de la Chancellerie, 78000 Versailles - Tél : 09 83 34 76 00
Extraits du livre : La Table du 11 - J-B Lavergne Morazzani - Editions Privat - © Arnaud Späni

98 à 103

MONT SAINT-MICHEL : LA MÈRE POULARD consent enfin à dévoiler quelques secrets de famille.

La Mère Poulard : Grande Rue - 50170 Le Mont-Saint-Michel - Tél : 02 33 89 68 68



104 à 111 Un grand week end mythique et chic à la **MAMOUNIA DE MARRAKECH**. Bienvenue dans la légende.

Mamounia : Avenue Bab Jdid Marrakech 40040, Maroc - Tél: +212 5243-88600

112 à 123 Maturité méditerranéenne pour **JEAN-LOUIS NOMICOS*** en son tout nouvel écrin parisien.

Les tablettes de Jean Louis Nomicos : 16 Av Bugeaud, 75016 Paris - Tél: 01 56 28 16 16

124 à 129

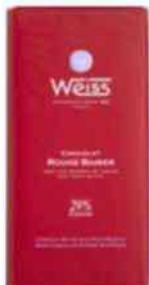
STÉPHANE GABORIAU* : mangez-le avec des fileurs !

Le Pergolèse : 40 Rue Pergolèse, 75116 Paris Tél: 01 45 00 21 40

Le Marché

Fun, Tasty, Healthy... Be happy !

Tefal® lance So Recycled, la première gamme d'articles culinaires fabriqués à partir de matériaux 100% recyclés®. Tefal® s'engage au quotidien auprès des consommateurs qui lui font confiance. Sa mission : leur permettre de consommer® plus durable et d'adopter des modes de cuisson plus sains pour l'environnement comme pour leur santé avec sa première gamme conçue à partir d'aluminium 100% recyclé. Ce principal composant d'une poêle Tefal® est en effet reconnu pour son excellente conductivité de la chaleur. Poêle 24cm : 33,98€. Faitout 24cm 5L + couvercle PVC* : 69,98€ - Sauteuse 24cm + couvercle PVC* : 55,98€*



Chocolat Santarem aux fèves de cacao fumées

Les chocolats Weiss se distinguent par leur goût rond et unique obtenu grâce à un savoir-faire exceptionnel d'assemblage de fèves de cacao qu'Eugène Weiss a hérité de son père vigneron. Cette inépuisable soif d'innovation et cette perpétuelle recherche de nouvelles notes savoureuses donnent aujourd'hui naissance à une tablette qui vous surprendra par son profil aromatique étonnant : Santarem, un chocolat noir 65% aux fèves de cacao fumées, aux arômes bruns de tabac et aux touches végétales rappelant la puissance de certains thés noirs.

Thé glacé maison

Les Jardins d'Osmane, marque de thés et infusions de la torréfactrice de renom Anne Caron, lance 3 kits de thés glacés. Chaque kit comprend une pochette pour emporter sa boisson partout, une boîte d'infusion ou de thé Les Jardins d'Osmane en vrac, une bouteille de sirop Monin et un livret de préparation. Parfums : infusion Menthe mélée à un sirop pur sucre de canne, Thé Rouge Gourmand, aux arômes de baies rouges et de vanille, associé à du sirop de cassis ou Thé Vert Exotique, aux notes de fruits d'été, marié à un sirop de fruits de la passion. 19 € 90 le kit, 34 € 90 avec thermos infuser nomade à la Boutique Caron - 32 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris et aux Jardins d'Osmane - 37 Avenue de la République 92320 Châtillon. Tél : 01461217 21



Boissons apéritives bio

Chazette Spirit est la première marque française à proposer des boissons apéritives 100% naturelles et certifiées bio, réalisées à partir d'extraits de plantes fraîches et naturelles d'Auvergne. 60 plantes entrent dans la composition des 13 recettes d'apéritifs bio Chazette-Spirit. Ces boissons apéritives peuvent se boire pures avec de la glace ou dans des cocktails. Ainsi DarkSpirit Bio : apéritif boisé, puissant, robuste gustativement, composé d'achillée millefeuille rhubarbe et wortvère. Idéal pour les amateurs de cigare en fin de repas. 75 cl : 29,95€.



Into the Wild

Des jus pressés à froid, 100% bio, naturels, non pasteurisés. Dose maximale de vitamines, minéraux et saveurs pures garanties. À consommer à tout moment de la journée pour ses vertus hydratantes et désaltérantes grâce au concombre et à la myrtille. Vedettes de ce merveilleux mélange, les myrtilles sauvages sont cueillies à la main. Elles sont riches en nutriments sains et sont connues pour leurs capacités anti-oxydantes, en fibres, vitamines C et K, 4,50 € chez Aujourd'hui / Demain - concept store vegan, 42 rue du Chemin Vert - 75011 Paris



Saumon subtilement fumé au bois d'Aulne en Norvège

Salma, entreprise familiale norvégienne reconnue pour sa longe de saumon cru conditionnée sous vide, lance Salma Smoked. Un saumon frais, fait à partir de la longe Salma de haute qualité et fumée à froid au bois d'aulne en Norvège. Après un salage au sel sec, le saumon est fumé à très basse température de façon lente et douce pour conserver la fraîcheur et la qualité supérieure de la longe. La fumaison au bois d'aulne à froid lui confère un goût subtil et différent des fumaisons françaises (hêtre etc.) ou britannique. Elle est réalisée sur l'île de Bolmlö, moins de 30 heures après la pêche pour en faire le saumon fumé le plus frais sur le marché, jamais congelé, sans intercalaire et sans peau. Longe Salma Smoked Format 150 g - 10 € en GMS (Intermarché, Super U, Carrefour, Casino, La Grande Epicerie)



Cabosse d'Or by l'Atelier du Chocolat

Un voyage de fin d'année sous la voûte céleste. Les plus fins chocolats pur beurre de cacao se mêlent aux étoiles. Pour une expérience sensorielle unique made in Bayonne, cette Cabosse d'or, moulage chocolat noir à 70% de cacao, garni de feuillant d'or. 24,95 € les 400 g. Tél points de vente : 05 59 55 00 15.

Pata Negra en Rosace

Avec Labeyrie c'est la fête avec une sélection de bons produits raffinés et nobles. Parmi lesquels ce bon cochon ibère et mort. Emerveillons-nous devant la puissance aromatique du Pata Negra qui s'inscrit dans la lignée directe de la tradition espagnole. élevés en Espagne, les porcs noirs évoluent en plein air et se nourrissent d'herbes et de glands en toute liberté. Cette charcuterie fine révèle une texture, une couleur et un arôme de noisette typiques. Prêts à déguster grâce à leur disposition en rosace, ces pétales égayeront les tables les plus festives.

Affinage 18 mois pour des moments de dégustation d'exception. Plateau en rosace de Paleta Pata Negra - 100g - 10,99 €.



Miel de Manuka australien

Le miel fait incontestablement partie des plus réputés des remèdes de grand-mères. Il se transmet de génération en génération, comme une astuce naturelle pour soulager les symptômes d'un rhume et adoucir la gorge. Acacia, Tilleul, Lavande, Châtaignier... Il existe de nombreux miels, pourtant, à ce jour, un seul a vraiment fait la preuve d'une efficacité antibactérienne et antioxydante : le miel de manuka. Ce petit arbuste (également appelé Tea Tree) fait partie de la pharmacopée des maoris et des aborigènes, depuis des millénaires, pour ses propriétés antiseptiques, cicatrisantes et digestives. Bonne nouvelle, la marque arrive enfin en France avec une gamme complète de Miel de Manuka et présente en exclusivité son Miel de Manuka MGO 830, le miel le plus concentré en principe actif antibactérien existant à ce jour. 69,90 € le pot de 250 g.



Risottis Pronto

Profiter des longues soirées d'été indien entre amis sans passer des heures en cuisine, Riso Gallo propose une gamme d'authentiques risotti cuisinés, prêts en 12 minutes chrono. Des ingrédients de qualité, du riz 100 % italien et une bonne dose de savoir-faire sont réunis dans ces 3 recettes gourmandes à la truffe, aux cèpes et aux 4 fromages. Et pour toujours plus de saveurs, on peut ajouter une noix de beurre, de l'huile d'olive ou encore quelques copeaux de parmesan... Risotto Pronto 210 g à la truffe - aux cèpes - aux 4 fromages : 2,29 €.

Elevate Silicone Joseph

Une cuillère pleine + une cuillère à trous + une spatule + une spatule large + une spatule à fente + un support de rangement compact avec base antidérapante = 49,99 € l'ensemble de 5 ustensiles. Dimensions : 32 x 13 x 13 cm - Compatible lave-vaisselle pour une cuisine plus propre et mieux rangée, reposoirs intégrés évitant à la tête des ustensiles de toucher le plan de travail, ustensiles avec tête en silicone souple résistante à la chaleur jusqu'à 270°. Tél : 01 70 37 16 84



Maison Godard célèbre son 40e anniversaire

Attention amies oies et canards : fondée en 1978, la Maison familiale Godard n'a de cesse depuis sa création d'allier le respect de la tradition à l'authenticité du terroir, pour offrir chaque jour le meilleur de la gastronomie du Sud-Ouest. La Maison sélectionne des matières premières du Quercy-Périgord pour garantir des produits de qualité, dignes des grandes tables françaises et propose pour cette fin d'année un onctueux foie gras d'oie du Périgord associé aux douces notes du célèbre vin de Monbazillac reconnu pour ses arômes fins et fruités. Un mariage réussi, tout en délicatesse pour un repas de fête unique ! Terrine faience 250g - 5 à 6 parts 49,50 €



Pâtes bio, fabriquées en Avignon

L'histoire et la culture de la Provence se sont étoffées et enrichies grâce à ses échanges avec l'Italie toute proche. En 1936 la famille Lazzaretti s'installe en Avignon et la première machine de fabrication de pâtes alimentaires est installée en Provence ! C'est d'ailleurs ici que les moulins à vent ont été introduits par les Croisés de retour de Terre Sainte. Résultat de tant de savoir-faire : on retrouve toutes les saveurs de la Provence dans ces tagliatelles !



Laminées à l'ancienne, pâtries à froid façon pâtes fraîches, ce qui permet de conserver le goût de l'ail et du basilic, elles sont ensuite coupées au couteau. Les gastronomes sauront les accommoder de multiples façons : délicieuses avec un simple filet d'huile d'olive, et libéreront des arômes différents avec une sauce tomate ou un pesto. Parmi les parfums proposés : tagliatelles au Petit épeautre de Haute Provence, Quinoa, à la Spiruline et Tagliatelles ail-basilic. 2,40 €.



Confiture de Châtaigne d'Ardèche

AOP-Sabaton

Elaborée à partir de variétés traditionnelles récoltées en Ardèche et avec moins de sucre, la confiture extra de Châtaignes d'Ardèche AOP Sabaton est plus riche en fruits. Toutes les valeurs gustatives des châtaignes sont ainsi mieux révélées : 50g de fruits pour 100g et une teneur totale en sucres de 55g pour 100g. En bocal de 360g - 4,20 €.



Compote made in Bonne Maman

Animée par le désir de me faire plaisir, Cette femme remarquable et exemplaire qu'est Bonne Maman a concocté 6 recettes teintées d'émotion et d'élégance. Elle a choisi avec attention les meilleurs ingrédients, sélectionné les fruits exquis et ajouté la touche gourmande pour parfaire un remarquable équilibre de saveur et de fraîcheur. Présentée dans un tout nouveau pot de verre, sa compotée propose une expérience poly-sensorielle : le tintement de la cuillère sur le verre, l'éventail raffiné des parfums qui se mêlent, le subtil mélange en bouche des fruits du verger, des fruits rouges, des épices et de quelques notes florales.

Le Foie Gras selon Maison Jean Larnaudie

Le grand homme ami des canards obèses décédés présente deux nouveautés qui feront voyager les papilles des épiciuriens : une recette gourmande, Le Plaisir, imaginée par le chef étoilé Eric Guérin, et un foie gras grand luxe, Réserve 1951, en hommage à l'année de création de l'entreprise familiale. Intéressons-nous à l'œuvre d'Eric Guérin. Après un premier succès en 2014, le chef étoilé propose en exclu une nouvelle recette surprenante. Originalité avant tout en associant la rondeur d'un alcool de pomme à la fraîcheur de la graine de fenouil. Et pour apporter de l'intensité en bouche, le chef sublime sa recette avec du sel de Guérande, un de ses ingrédients fétiches, et du poivre de Tellicherry, réputé pour être à la fois délicatement relevé, boisé et citronné. 16€90 à 44€90 (120 à 340G)

La Cave Spirituels spiritueux & Champagnes

LAURENT-PERRIER CUVEE ROSÉ

Une robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées. Un nez franc d'une extraordinaire fraîcheur et une large palette de fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire. Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. En bouche, il offre la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis. Température de service : entre 8°C et 10°C. Sa richesse aromatique lui permet d'accompagner les poissons crus marinés, les gambas grillées, les cuisines exotiques, le jambon de Parme et les desserts. Les plus audacieux la marieront à la cuisine asiatique ou indienne. La Robe « Constellation » est destinée aux amateurs de grands vins de champagne Rosé. 80 € chez Nicolas puis chez les cavistes partout en France en 2019. Tél points de vente : 03 26 58 91 22.

CUVÉE EXTRA BRUT – CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Hommage au sacre des rois de France, au savoir-faire et à la tradition des maîtres assemblateurs champenois. La



Cuvée Extra Brut présente une robe or-pâle. Nez riche et complexe : arômes d'amande grillé, de biscuits et de fleurs des champs + notes de poivre blanc, de fruits secs et de miel. La bouche est dynamique, fluide et aérienne et se termine sur une finale légère, précise et minérale. A marier sans hésiter sur de belles huîtres ou autres coquillages, avec quelques copeaux de parmesan. 26 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE BRUT PRESTIGE – CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Parfait assemblage des trois cépages champenois, robe couleur or-pâle. Au nez, les premiers arômes frais de poire et prune laissent subtilement leur place aux fruits secs et pain d'épices. La bouche crémeuse offre en finale une sensation acidulée et des notes très rafraîchissantes. Parfait à l'apéritif, c'est également le compagnon idéal des viandes blanches ou de fromages crémeux et légers. 25 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE DYNASTIE – CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Blanc de Blancs (100% Chardonnay), robe jaune pâle aux subtils reflets verts, nez précis d'agrumes qui évolue ensuite vers les fleurs jaunes ou la fleur d'oranger. Bouche soyeuse, agréable présentant une longue finale marquée par la minéralité. Accompagnera parfaitement crustacés et noix de Saint-Jacques 30 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE BRUT SÉLECTION – CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Un champagne d'assemblage exemplaire, abouti, avec une belle vinosité tout en restant léger. Robe or, couronnée d'un fin cordon de bulles très fines. Le nez est remarquable de complexité : d'arômes de poire et d'abricot, il évolue ensuite vers des notes de noisette ou de pain, et enfin vers des fruits confits ou du pralin. La bouche est dynamique et onctueuse. 23 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE PREMIER CRU MILLÉSIME 2010 – CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Elaboré à partir de raisins classés premier cru, le Millésime 2010 présente une robe intense de couleur jaune paille. Ce Blanc de Noirs offre un style équilibré et généreux clairement marqué par le pinot meunier. Le nez est riche : d'arômes de biscuit et d'ananas rôti, on perçoit ensuite des notes de cacao et de prune crite qui évoluent enfin vers des notes fumées, de pain ou encore d'amande. En bouche, on est marqué par une attaque ferme et nette qui laisse ensuite place à de la minéralité. 35 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE DU CHAPITRE – CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Ce Blanc de Meunier est chaleureux, complexe et abouti. Robe dorée et lumineuse. Des arômes d'agrumes laissent ensuite place à des fragrances de fleurs, de tisane et de fruits secs, le tout sur un fond de minéralité. La bouche est dense, structurée et soyeuse. La finale est très longue et propose des arômes d'épices chaudes et de

grillées. L'amplitude vient ensuite pour donner force et chaleur à chaque gorgée que les agrumes, comme le pamplemousse nuanceront de fraîcheur. Signature du style de la Maison, la finale est finement relevée par de petites notes épiciées. Avec une cuisine créative, inventive, audacieuse : un tourteau au citron caviar assaisonné d'une émulsion d'huile d'olive au pamplemousse, des aiguillettes de canard laqué sur un lit de quinoa grillé et mentholé ou une roue d'agrumes caramélisés couronné d'un crumble de noisettes concassées... 46,20 € chez les cavistes. Sélection MCG Communication

POUILLY-FUSSIÉ « LES SENTINELLES » 2016 DES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Robe or pâle de belle brillance, au nez le bouquet évoque des notes délicates d'aubépine, d'agrumes et de brioche au beurre. En bouche la structure est pleine et dense, la finesse prédomine et s'ouvre sur une finale minérale et iodée. Le potentiel de ce vin sec se révèle véritablement entre trois et dix ans de garde. 18 €

CLOS DU ZAHNACKER 2014

Propriété exclusive de la Cave de Ribeauvillé depuis 1965, voici un clos mythique dont on trouve des traces écrites au VIII^e siècle. Il se compose de trois cépages nobles d'Alsace : le Riesling, le Pinot Gris et le Gewurztraminer et dévoile une robe couleur jaune or. Son nez est intense et complexe avec des notes de pierre à fusil, d'agrumes et figues. La bouche est très concentrée et offre une belle longueur grâce à une acidité fine, précise et bien mûre héritée de son terroir d'origine. 30 €

CHÂTEAU GRENOUILLES 2014

Acquis en 2003 par La Chablisienne, le mythique domaine de Château Grenouilles est situé en plein cœur de la colline des Grands Crus, au pied du coteau de Grenouilles. Le vin dévoile une robe or pâle. Le premier nez est complexe et pénétrant avec une fraîcheur florale et une fine note boisée. A l'aération,



biscuit sur un fond minéral. 40 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

BRUT ROSÉ CHAMPAGNE CASTELNAU

Savante maîtrise d'un assemblage original de Pinot Meunier (50%), de Chardonnay (30%) et de Pinot Noir (35%), cette cuvée révèle subtilité et ampleur. Le vin rouge élevé avec soin et l'apport de vins de réserve (35%) fournissent le caractère et l'élégance de cette création. Avec des verrines de caviar de courgettes à la crème de parmesan, des tuiles de comté effiloché, une compotée de lentilles et copeaux de champignons, un jambon Belotta et framboises. 44,70 € chez les cavistes.

BRUT MILLÉSIMÉ 2006 CHAMPAGNE CASTELNAU

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 20% Pinot Meunier : la cuvée est bien plus que la somme des vins qui la composent. Au nez, des notes grillées et un univers toasté intense. Suivent des nuances mentholées. En bouche, après une attaque tout en fraîcheur s'exprime une farandole de saveurs subtilement

l'ensemble se libère avec beaucoup de finesse. La bouche est tendue et fraîche avec une grande densité. La finale est élégante et minérale avec une touche florale. Elle offre une belle longueur. 55 €

13 CHÂTEAU CHAPELLE D'ALIÉNOR BY LA GAFFELIÈRE 2016

80% de Merlot et 20% de Cabernet Franc, nez intense de fruits frais finement boisé. Bien équilibré en bouche, il s'appuie sur des tannins jeunes et frais avant de s'étirer dans une jolie finale ample et alerte. 12-14 €

14 CHÂTEAU LARRIVAUX 2015

41% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc et 10% Petit Verdot. D'une couleur pourpre brillante, il offre un nez d'une très belle intensité aux notes de myrtilles et au boisé fondu. Le volume et le gras de l'attaque laissent place à un milieu de bouche dense et charnu, légèrement épice, se terminant sur une finale longue enrobée par des tanins fins et élégants. 15 €

Vins divins 9

ANNA 2015 – CLOS DUBREUIL - SAINT-EMILION GRAND CRU

90% Merlot et 10% Cabernet Franc, robe rubis foncé, un nez sur la finesse et le charme, dévoilant un vin complexe aux arômes de fruits rouges frais et des notes d'épices (clou de girofle). Le boisé est harmonieux, et donne un vin gourmand aux notes chocolatées. La bouche est riche, ronde avec des tanins soyeux. Le vin est élégant et bien équilibré, à la fois frais, complexe et long en bouche. 35 €



CHÂTEAU DE LASTOURS - GRANDE RESERVE 2013

Assemblage de Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre. La robe est profonde, la couleur sombre présage un vin capiteux. Le nez est intense et complexe, évoquant des notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et de poivre. L'attaque est délicate, la bouche, étirée, est soulignée par une structure qui porte le vin, offrant une longueur incroyable. Coulis de fruit rouge, violette, poivre et fraîcheur mentholé se mêlent aux notes complexes de l'élevage. La puissance maîtrisée permet des accords simples basés sur la qualité et la texture des viandes (carpaccio de bœuf, côte de bœuf braisée, magret de canard simplement grillé). 19 €



DUO DE CONSEILLANTE 2015

Ce 2nd vin est composé à 88% Merlot et 12% Cabernet Franc, vin à la texture suave et onctueuse. Il révèle un nez fruité avec des arômes de fruits rouges délicats. La bouche est ample et charnue avec des tannins très fins. 65 €



PETIT FIGEAC 2015

Petit-Figeac est issu d'un assemblage de 32% Merlot, 48 Cabernet Sauvignon et 20% Cabernet France. Il présente de jolies notes confiturées de fruits des bois, la bouche est racée et offre une structure bien équilibrée ainsi qu'une matière veloutée. En bouche, ce vin exprime un beau fruité et beaucoup de fraîcheur avec de la mûre, du cassis, de la cerise noire, et un chocolat gourmand. Les tannins sont fins. La finale est longue, toastée, généreuse à travers quelques touches de caramel et de tabac. 51 €



C DE CARMES 2014 – CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRIHON PESSAC-LÉOGNAN

51% Merlot et 49% Cabernet Sauvignon, issus de vignes âgées en moyenne de 28 ans, plantées sur des sols argiles et argiles-sableuses sur socle calcaire. Il dévoile une jolie robe d'un rouge rubis. Le nez fait la part belle aux notes florales et fraîches. En bouche, l'attaque est fruitée, et tendue, puis laisse place une rondeur et une gourmandise remarquables. 28 €



PARAGON 2015 – CHÂTEAU LAGREZETTE

Sélection parcellaire du vignoble de Landiech, dans l'appellation Cahors, 100% Malbec. Une robe rouge sombre violacée. Le nez puissant et intense révèle une grande variété de fruit rouges ainsi qu'un côté floral typique de son terroir. En bouche, ce vin de caractère possède une grande structure tout en restant très élégant grâce à une parfaite maturité des tannins et à la maîtrise des extractions. Très équilibré avec une fin de bouche ample et longue, il laisse présager d'un très grand potentiel. S'accorde parfaitement avec de la viande rouge, du magret de canard, du gibier, du fromage et des truffes. 160 €



LES DEUX TERROIRS ROUGE 2017 – ALEXANDRE SIRECH

Conscient de la grande valeur ajoutée organoleptique de l'assemblage Merlot-Syrah, Alexandre Sirech décide de créer « Les Deux Terroirs » en 2007 pour faire renaitre une tradition d'assemblage ancestrale à Bordeaux, « les cuvées hermitagées ». Rond, soyeux et équilibré, Les Deux Terroirs Rouge est un vin fin. Ses arômes de fruits rouges (merlot) sont relevés de fines notes de cassis et d'épices (syrah). Il offre une grande complexité aromatique qui s'explique facilement par l'assemblage de différents cépages et régions. 14 €



LE BORDEAUX ROUGE 2016 – ALEXANDRE SIRECH

80% Merlot et 20% Cabernet franc. Seuls les raisins des coteaux orientés au sud sont vinifiés afin de garantir une maturité optimale



pour un vin généreux, concentré, où l'équilibre et la fraîcheur se combinent à merveille. Robe grenat, intense et brillante. Le nez révèle des notes très fruitées de cerises, de mures et de cassis entremêlées de notes d'épices douces et torréfiées. En bouche, l'attaque est suave et gourmande. La trame tannique est enrobée et délicate faisant de ce vin l'accompagnement idéal des volailles, des viandes rôties ou grillées et des fromages à pâte sèche. 9,90 €

L'INOPINÉ ROUGE 2016 – DOMAINE DE MASLAURIS

Exclusivement composé de Serine, cépage historique des Côtes du Rhône nord et notamment de Côte Rôtie. Cousine de la Syrah, la Serine, plus tardive, plus pure, donne des vins à la fois plus concentrés et plus subtils. Robe couleur grenat intense soutenue par des notes violines. Au nez, des arômes de fruits noirs de types cassis, relevés de notes de réglisse et légèrement poivrés. En bouche, une grande fraîcheur sur des notes de cacao, l'ensemble est soutenu par une belle rondeur et un juste équilibre. S'accorde parfaitement avec des viandes puissantes, du gibier, ou encore des fromages à pâte dure. 16 €

CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2015 – GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION

Assemblage de merlot (85%), de cabernet franc (13%) et de cabernet sauvignon (2%). La robe est pourpre, concentrée et sombre. Au nez, le vin s'ouvre sur des notes de mûre, de myrtille et de graphite. En bouche, les tanins sont fins et le vin

généreux. 55 €

FLAIR, BORDEAUX ROUGE 2017

Cépage le plus représenté à Bordeaux, le merlot caresse le palais amenant souplesse, rondeur, générosité et une certaine élégance aromatique. Robe d'un beau rubis, nez aux senteurs intenses et complexes, mêlant des notes de fruits rouges frais et une touche d'épices. En bouche, ce vin gras et ample à l'attaque se révèle aromatique, doté d'un beau volume et de tanins soyeux avec une belle persistance en finale. A boire dès à présent ou à garder quelques années. Souple et ample, ce vin accompagne chaque étape du repas, de l'entrée (charcuterie,

velouté de cèpe, salade de gésiers) aux fromages en passant par les viandes (brochettes de viande, volaille, burger...), les plats de pâtes et de riz...

FLAIR, BORDEAUX BLANC 2017

Le sauvignon blanc est emblématique des bordeaux blancs secs auxquels il apporte sa patte à la fois vive et minérale, tout en jouant avec les notes d'agrumes et de fleurs. Sous la griffe des Vignerons de Tutiac, le sauvignon cultivé sur une variété de terroirs allant de sablo-graveleux à argilo-calcaires. Le vin dévoile une robe pâle aux reflets verts, dans un sillage intense d'arômes de genêt et de buis. En bouche, arômes de zeste de citron et de pamplemousse. Le retour aromatique est persistant et agréable. A boire dès à présent avec les poissons grillés ou en sauce, les huîtres et les fruits de mer. 6,90 € chez les cavistes. Château Lafaurie-Peyraguey - Premier grand cru classé en 1855 A.O.C. Sauternes

27 GRAVURE « FEMME ET RAISINS », RENÉ LALIQUE 1928

Pour un objet d'exception. Côté contenu : 93% Sémillon, 6% Sauvignon, 1% Muscadelle. Vendanges très particulières grain par grain en plus de 7 passages pour chaque pied de vigne en fonction de l'étalement des maturités afin de préserver la précision aromatique. Fermentation entre 17°C et 23°C dans les chais climatisés à l'hygrométrie contrôlée. Une merveille.

28 CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET 2015

100 % Merlot, nez d'arômes mêlant les épices et les fruits rouges compotés avec des notes de réglisse et de vanille. En bouche : délicate suavité et raffinement. L'attaque est sur le fruit sans excès. La finale est presque saline et le goût est intense avec une excellente redemande. Avec ses tanins fins et serrés, il laisse en fin de bouche une longue persistance aromatique. S'harmonise avec des viandes persillées et tendres comme un agneau de 7 heures, une côte d'agneau braisée sur lit d'oignons rouges confits, un canard colvert rôti au poivre et aux pommes. Et avec des fromages aux saveurs intenses comme l'Epoisse, le Langres et le Soumaintrain. 13,90 € chez les cavistes fins.

Les bonnes tables d'automne

De l'Asie à Paris, un peu d'Île de Ré et un petit nouveau prometteur



Poulbot thaï

Située en plein cœur de Montmartre, La Brasserie Thaï est le nouveau rendez-vous de la butte. Cette adresse propose une carte traditionnelle sans prétention et remplie de saveurs, le tout à des prix très abordables. On retrouve ici les codes des marchés thaïlandais où l'on cuisine à la minute des plats sautés plus délicieux les uns que les autres que l'on déguste dans une ambiance conviviale et chaleureuse, un réel art de vivre. Stratégiquement implantée, que l'on soit touriste, parisien ou tout simplement riverain souhaitant se réapproprier Montmartre, La Brasserie Thaï c'est la fraîcheur d'une cuisine simple et authentique très riches en épices qui met à l'honneur des produits exotiques comme le lait de coco, la citronnelle, la coriandre, la bergamote, le basilic rouge, la menthe ou encore le piment. Délicate, elle mêle avec subtilité herbes, condiments et modes de cuisson. Elle revisite les grands classiques de la gastronomie thaïlandaise comme la soupe Tom Yam, soupe thaïlandaise par excellence, mélange rafraîchissant de plantes assorti de champignons, crevettes ou poulet ou bien la fameuse salade Som Tam, l'incontournable Pad Thaï, plat typique fait à base de pâtes de riz sautées, soja et œuf, carottes, assorties de crevettes-poulet ou bœuf ainsi que le délicieux flan thaï.

La Brasserie Thaï - 5, rue Poulbot 75018 Paris - Tél : 09 86 53 43 32



Edern : Ça va faire du bruit !

A deux pas de l'avenue des Champs-Elysées, le chef Jean-Edern Hurstel ouvre Edern. Une table bousculant les codes de la gastronomie. Où l'excellence rime avec l'impertinence et l'esprit festif. Une cuisine d'émotion, respectueuse de la saisonnalité, plaisant aux clients avant de plaire aux cuisiniers. Un parcours riche : apprenti à Genève du chef Claude Legras, « son deuxième papa » au restaurant du Parc des Eaux-Vives, il gravit les marches une à une. Chez Lucas Carton à Paris, il apprend aux côtés d'Alain Senderens l'excellence et le mariage des saveurs. D'Alain Passard à l'Arpège (3 étoiles), il gagne le respect du produit, l'art de la cuisson et des bons accords. Homme des défis, il quitte Paris pour l'Angleterre. « Une école de la vie », résume-t-il, « parfaite pour l'humilité et les relations humaines ». Frappant à toutes les portes, il rentre au restaurant l'Aubergine de Gordon Ramsay. 2 étoiles plus tard et l'expérience engrangée, retour au pays. A l'Auberge de l'III, la haute-cuisine alsacienne du chef Paul Haeberlin et de son fils Marc influence profondément son style. Suivra l'expérience Alain Ducasse au Louis XV de Monaco, l'expérience de la culture du goût et de la précision technique ». Au 6, rue Arsène Houssaye (Paris 8ème), il y eut d'abord Citrus Etoile. A l'abri des foules des Champs-Elysées, un immeuble d'angle cachant des trésors. 2 niveaux et 360 m² de surface : « Ce projet est dans mes tiroirs depuis des années, explique le chef. Mis en parenthèse lors de l'aventure Peninsula, Edern est le restaurant de ma vie ». Pas de rodage. La brigade se connaît par cœur : œuvrant aux côtés du chef Jean-Edern au temps du Peninsula, le chef Laurent Poitevin rejoint l'aventure. Ancien second du Bristol et du Taillevent, passé par les cuisines de l'Hôtel Vernet, le chef travaille l'esthétique de l'assiette dans toutes ses dimensions, s'amuse des jeux de saveurs, cultive la fraîcheur du produit. Les tomates cerises choisies sont à l'ancienne, le pain de campagne croustillant signé Frédéric Lalo, des gages d'authenticité. Les poissons de ligne sélectionnés par le chef viennent accompagner des recettes créatives – ainsi du cabillaud artichauts et coquillages, et du Saint-Pierre vapeur et sa soupe de poissons – et la Maison Nordique ajoute ses produits d'exception, caviar de Sologne et saumon fumé entre autres. Toutes d'origine France, les viandes – à l'instar du quasi de veau de lait et de l'épaule d'agneau de lait – complètent le menu. D'autres créations – la daurade royale en ceviche aux agrumes et à l'avocat, le bœuf mariné aux épices et aux oignons caramélisés – ouvrent les esprits vers d'autres saveurs.

Edern - 6 rue Arsène Houssaye, 8ème - Tél. 01 45 63 88 01

L'Abysse de Yannick Alléno : comptoir à sushis moderne

Dans la foulée du renouveau du Pavillon Ledoyen, Yannick Alléno ouvre un comptoir moderne de sushis japonais au rez de chaussée du pavillon. Le chef découvre le Japon à 20 ans pour son premier grand voyage hors de France : Tokyo, Sapporo et Kyoto pendant 3 semaines, à la recherche de goûts totalement inconnus. « J'ai goûté des choses extraordinaires : des algues incroyables, des poissons séchés 16 heures ; je me souviens encore de ce crabe mou que j'ai eu l'occasion de déguster durant le mois d'août 88, j'ai littéralement halluciné. » Nom de baptême de ce nouveau lieu gourmand : l'Abysse en référence directe aux profondeurs des mers, hommage à la nation la plus érudite en matière de poissons. Et c'est dans une optique de cohérence totale que Yannick désigne un cuisinier japonais, maître sushi expatrié pour l'occasion, à la tête du comptoir : Yasunari Okazaki. Un chef qui portera d'ailleurs la même veste que ses collaborateurs du Alléno Paris, restaurant 3 étoiles, à la seule différence que son bouton est, lui, d'un bleu abyssal. L'Abysse est une tribune au monument miniature de la gastronomie mondiale. Le sushi paraît simple et pourtant il est particulièrement délicat : le choix du poisson, la cuisson du temps et la préparation du riz sont autant de procédés complexes qui demandent des années d'enseignement et d'application pour une compréhension profonde et parfaite.

L'Abysse-Pavillon Ledoyen 8, Avenue Dutuit -75008 Paris - Tél : 01 53 05 10 00

Yaaï Thaï : cuisine thaïe authentique

Entre décor authentique, qui rappelle les ruelles animées de Bangkok, échoppes colorées, enseignes animées, odeurs parfumées, carte aux mille saveurs, cuisine ouverte, le dépaysement est total et l'immersion assurée. Au menu, tous les codes de la cuisine thaïlandaise, cuisinés aux woks sous vos yeux à la minute: brochettes de poulet mariné, salade de papaye, Pad Thaï, currys, soupes parfumées, sautés, riz gluant à la mangue... Une cuisine traditionnelle et créative, qui invite sans conteste au voyage, une ambiance et une expérience culinaire à ne pas rater que ce soit sur place ou à emporter. Composée d'une équipe en cuisine de deux seconds de l'Atelier de Joël Robuchon à Bangkok et d'une Chef Thaï passionnée, qui officie depuis plus de 10 ans sur Paris dans de nombreux restaurants thaïlandais du 13ème, le parti pris de Yaaï Thaï est avant tout de ne pas réinventer la cuisine thaïlandaise mais de proposer les grands classiques de cette cuisine au meilleur rapport qualité prix.

Yaaï Thaï - 35 boulevard de Bonne Nouvelle 75002 Paris - www.yaithai.com



Tour gourmand à l'Île de Ré

Olivia Le Calvez est heureuse d'accueillir son nouveau Chef exécutif, Antonio Sanna. Le jeune Chef Italien à l'accent chantant est passionné par la cuisine sous toutes ses formes. Il reprend les rênes du restaurant gastronomique de l'Hôtel de Toiras, La Table d'Olivia dont il devient officiellement le 3ème Chef en 15 ans. Diplôme en poche, Antonio plonge directement dans le grand bain des établissements de prestige où il accumule les expériences auprès de grands chefs : L'Orange* à Londres, Georges Blanc*** à Vonnas. Quelques années plus tard, on le retrouve en Suisse, aux fourneaux d'un magnifique Relais & Châteaux : l'Hôtel Rasalp, dont le restaurant de Roland Pieroz arbore 3 étoiles. En 2006, Antonio intègre le prestigieux établissement trois fois étoilé de Marc Veyrat. Il apporte un style de cuisine franc, authentique et raffiné faisant la part belle aux produits de la mer avec le souci permanent de « partager des émotions par la cuisine et sublimer les meilleurs produits du moment ». Chaque matin c'est directement au marché, au gré de la pêche du jour et parfois accompagné de ses clients, que le chef fait sa sélection de saison pour une combinaison de saveurs originales et ancrées dans le terroir.

Hotel de Toiras / La Table d'Olivia - 1 quai Job Foran 17 410 Saint-Martin-de-Ré - Tél : 05 46 35 40 32



Komatsubaki : design et gastronomie

Pendant une trentaine d'années les 3 rue d'Artois a abrité un restaurant que les expatriés japonais fréquentaient pour son authenticité. Parallèlement, un autre restaurant de poche dans le quartier du Trocadéro attirait les aficionados du véritable sushi réalisé par le Chef Kino. Depuis peu, les deux institutions ont fusionné pour donner naissance à Komatsubaki installé à deux pas des Champs Elysées. Passée la porte en bois massif gravée d'une belle calligraphie japonaise réalisée par Kazuko Shibuya, assis au comptoir on ne peut qu'admirer la composition savamment étudiée des pavés de terre cuite que le designer Riuyichi Nakamura a conçue et fait venir de Kyoto. Ici officie le Chef Kino, parisien depuis plus de trente ans. Maître incontesté du Sushi, notamment de l'anguille fumée dont sa famille en a fait sa spécialité dans le sud du Japon depuis plusieurs générations. Yoichi Kino se fournit en poissons directement auprès de ses pêcheurs attitrés. Outre l'incontournable anguille on y déguste du thon gras fondant, du bar, de la liche, des coquilles st jacques, des oursins... Le Chef Takubo a récemment rejoint Yoichi Kino pour le plus grand plaisir des gourmets. Amoureux du terroir français, ce jeune Chef n'en est pas moins un maître de la cuisine « Shōjin-Kaiseki » ; une cuisine végétalienne raffinée prônée par les moines japonais. Cette spécialité lui a valu une étoile en 2014 au sein du restaurant Yuzu An à Fukuoka. Une carte qui offre trois voyages culinaires : le « Menu Sushi » propose une succession de petits plats dont une grande sélection de sushis, le « Menu Kaiseki » évoque une forme d'art où l'on cherche l'harmonie des goûts, de la texture et de l'esthétique incorporant branchages, feuilles et fleurs pour un aspect bucolique dans un lieu hors du temps, d'un design épuré et une cuisine dans laquelle les Chefs ont mis tout leur savoir faire et leur extraordinaire créativité pour provoquer une douce sensation de total dépaysement.

Komatsubaki - 3 rue d'Artois 75008 Paris

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



Mais aussi
Chez votre **Marchand de
JOURNAUX**

Voyage de luxe

VACANCES, j'oublie tout...

Où ?

- À Minorque, **Cugó Gran**
- À Ramatuelle, **La Réserve**
- À Saint-Tropez, **Le Pan Dei**
- En Sicile, **Club Med Cefalù**
- Au Portugal, **Quinta da Côte**
- À Cassis, **Les Roches Blanches**
- Sur l'Île de Ré, **Clos Saint-Martin**
- À Tenerife, **Royal Hideaway Corales**

Les Terrasses de l'été
City Break : Naples, Chicago, Rio
SAFARI : Afrique du Sud/Mozambique...

Les Chefs : Yannick Alléno à L'Abrége, Jacky Ribault à L'Ours, Xavier Mathieu au Phébus

L 19585 N° F 7,50 € RD

La Provence dans nos assiettes

Franchi le majestueux portail en fer forgé du Benvengudo, le voyageur est assourdi par le chant des cigales. Le temps de respirer le doux parfum des lavandes et de se laisser guider à travers les oliviers : le bonheur est au bout du chemin. Perché sur son rocher en plein cœur des Alpilles et dominé par le Château des Baux, le village des Baux-de-Provence a été façonné par des siècles d'histoire et de légendes. C'est dans ce décor captivant que l'hôtel Benvengudo, membre du label de boutique-hôtels TemptingPlaces, a été fondé en 1967.

Ce 4 étoiles abrite également un restaurant gastronomique en harmonie avec les chambres en intérieur ou dans le jardin face piscine aux beaux jours ici nombreux. Une cuisine locale et gastronomique concoctée par le

chef Thomas Voisin qui met toutes les couleurs et les saveurs du sud dans ses assiettes. Une carte courte avec des plats soignés accompagnés d'une très belle sélection de vins, notamment des propriétés viticoles voisines. Le marché se fait auprès des maraîchers de la région et les herbes aromatiques proviennent directement du potager du Benvengudo. Originaire du Limousin, à seulement 30 ans, Thomas Voisin est un jeune chef talentueux et passionné. Il fait ses classes dans de prestigieuses maisons étoilées auprès de grands chefs tels que Laurent Azoulay à l'Ekrin (Méribel) ou encore Pascal Ginoux au restaurant Les Bories (Gordes, 1 macaron) en passant par La Coquillade (Apt, 1 macaron), second de cuisine à La Fenièvre (Lourmarin, 1 macaron Michelin). C'est en 2014 qu'il rejoint

pour la première fois le restaurant gastronomique de l'hôtel Benvengudo aux Baux-de-Provence, en tant que second de cuisine, puis rejoint l'Ekrin où il est nommé sous-chef en 2016. Il revient au Benvengudo en 2017 et en devient le chef. Toujours en quête de nouvelles saveurs, il s'inspire de ses voyages, en Asie notamment, mais aussi du riche terroir provençal. Sa cuisine tend vers l'équilibre parfait entre coutume et avant-gardisme. A noter : le Moulin Castelas aux Baux-de-Provence produit l'huile d'olive avec les fruits récoltés sur la propriété. Situé à moins de 5 kilomètres de l'hôtel, le moulin extrait depuis plus de 20 ans l'huile d'olive AOP de la vallée. D'ailleurs, tous les ans au début du mois de novembre, l'hôtel invite ses convives à participer aux traditionnelles Olivades. Dans une ambiance festive, les hôtes cueillent les olives qu'ils auront le plaisir de retrouver dans leurs assiettes la saison suivante.



THUERRY



chateauthuerry.com

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

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

Hommage à Joël Robuchon

Il est parti rejoindre ses 36 étoiles au paradis des chefs aux côtés de Paul Bocuse. Ça doit bien manger la haut ! On ne rappellera pas quel immense et créatif cuisinier fut Joël Robuchon. Restent ses recettes dont nous ne résistons pas au plaisir d'une reparation éternelle.



Côtes d'agneau marinées sauce Ponzu et salade de légumes croquants



 **1 personnes**

4 belles côtes d'agneau ou 8 petites

1 centilitre de jus de citron jaune

2 petites carottes pelées

1/2 botte de radis rose nettoyées

1/2 radis noir pelé

1/2 fenouil

5 centilitres de sauce soja kikkoman®

5 centilitres de bouillon de volaille

1 cuillérée à soupe de ciboulette

ciselée

1 cuillérée à café de sésame grillé

sel, poivre du moulin

- Dans un plat, rouler les côtes d'agneau dans la moitié de la sauce soja. Les recouvrir d'un film et entreposer ou réfrigérer pendant 1 heure environ en prenant soin de les retourner une ou deux fois.

- Rassembler dans une casserole le jus de citron, la moitié restante de la sauce soja et le bouillon de volaille. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser réduire 1 à 2 minutes à petits frémissements. Réservoir ou chaud.

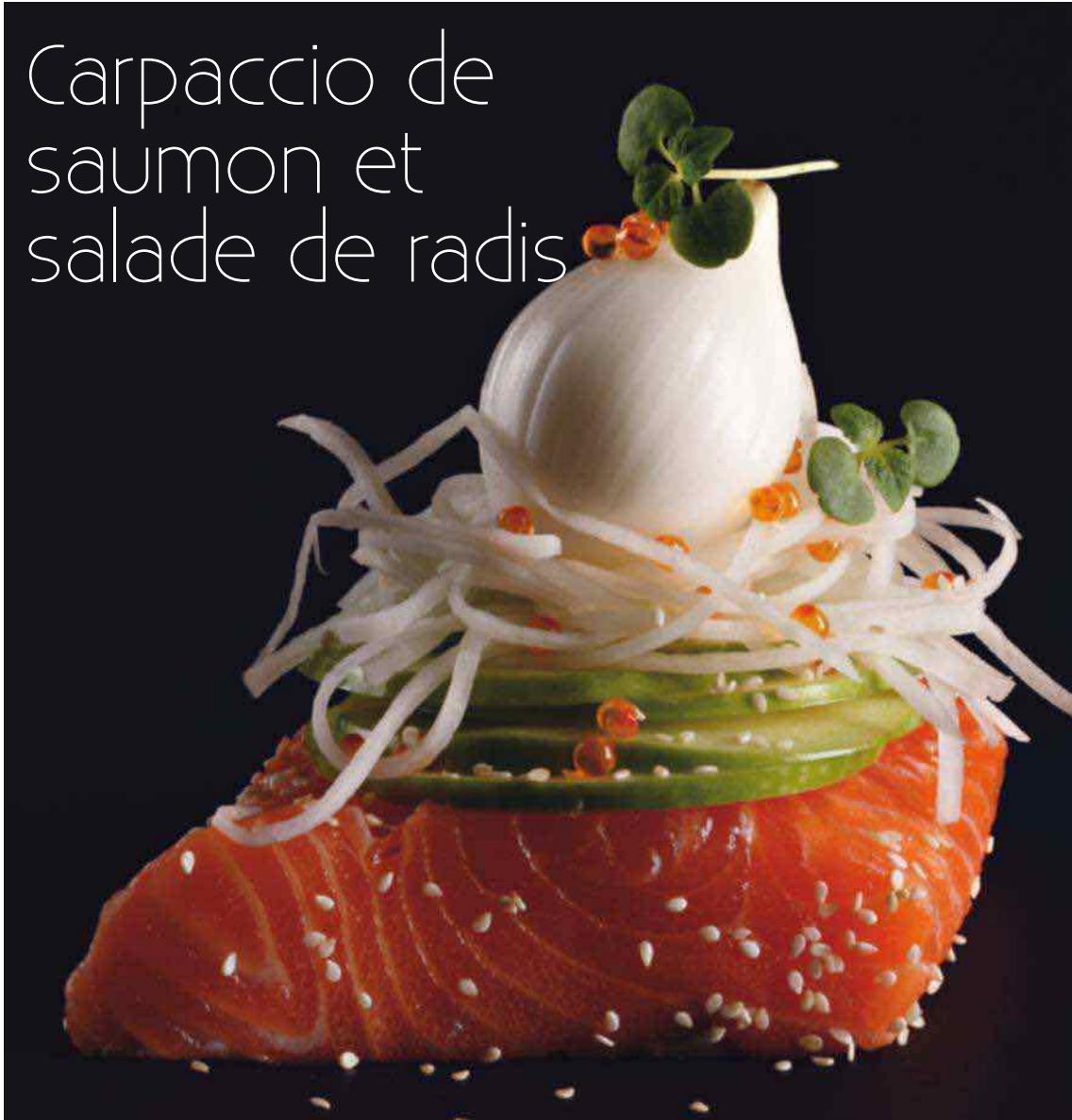
- Tailler la carotte et le radis noir en tagliatelles à l'aide d'une mandoline. Émincer finement les radis roses et le fenouil. Puis mélanger délicatement tous les légumes et les assaisonner légèrement.

- Cuire les côtes d'agneau au gril. À la fin de la cuisson, bien les essuyer sur du papier absorbant, les poivrer sans les saler.

- Verser la sauce dans une saucière, puis ajouter le sésame grillé et la ciboulette ciselée.

- Dresser les côtes grillées à côté de la salade de légumes et servir la sauce à part.

Carpaccio de saumon et salade de radis



 **4 personnes**

250 gr de saumon cru
80 gr de radis blanc ou à défaut de radis noir
1/2 oignon blanc
1/2 Pomme granny smith
12 petites feuilles de shiso rouge ou à défaut de Basilic, rouge de préférence
1 bonne cuillère à café de miel
1 bonne pincée de graines de sésame blanc torréfiées
1 cuillère à café d'oeufs de truite
1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
2 cuillérées à café d'huile de sésame
4 cuillérées à café de sauce soja japonaise
4 cuillérées à café de vinaigre balsamique
sel fin

- Demander au poissonnier de couper le saumon cru en très fines tranches.
- Peler puis tailler en julienne le radis blanc, à l'aide d'une mandoline.
- Faire tremper cette julienne de radis dans de l'eau bien froide pendant 10 minutes, puis l'égoutter sur du papier absorbant.
- Mélanger dans un bol à l'aide d'un petit fouet le miel avec le vinaigre de vin blanc, les 4 cuillerées à café d'huile de sésame la sauce soja japonaise et le vinaigre basalmique saler légèrement.
- Bien laver la pomme verte, l'épépiner, l'essuyer puis la tailler en julienne. Peler puis émincer finement l'oignon.
- Mélanger dans un saladier la julienne de radis blanc avec celle d'oignon, celle de pomme verte, 2 cuillerées à café d'huile de sésame les graines de sésame blanc torréfiées et les oeufs de truite.
- Dresser les tranches de saumon sur une assiette, disposer dessus la salade de radis ajouter un bon cordon de sauce vinaigrette, parsemer sur chaque assiette 3 petites feuilles de shiso rouge.
- Servir et déguster sans attendre ce carpaccio de saumon avec la salade de radis blanc.



Daurade en croûte de sel



4 personnes

**1 daurade de 1,5 Kg environ
ébarbée, vidée mais non écaillée
2 Kg de gros sel
Le jus de 1/2 citron jaune
Poivre**

- Préchauffer le four à 240 °C (thermostat 8).
Tapisser le fond d'un plat à four avec 1 /3 du gros sel et déposer dessus la daurade puis la couvrir entièrement du gros sel restant jusqu'à ne plus la voir.
Asperger la surface de quelques gouttes d'eau et enfourner 45 minutes.
- La cuisson terminée, briser la croûte de sel, éliminer la peau de la daurade, prélever les filets. Poivrer légèrement chaque filet et arroser de jus de citron.
- Lorsque cela est permis, verser un filet d'huile d'olive (seulement à partir de la première semaine de stabilisation).



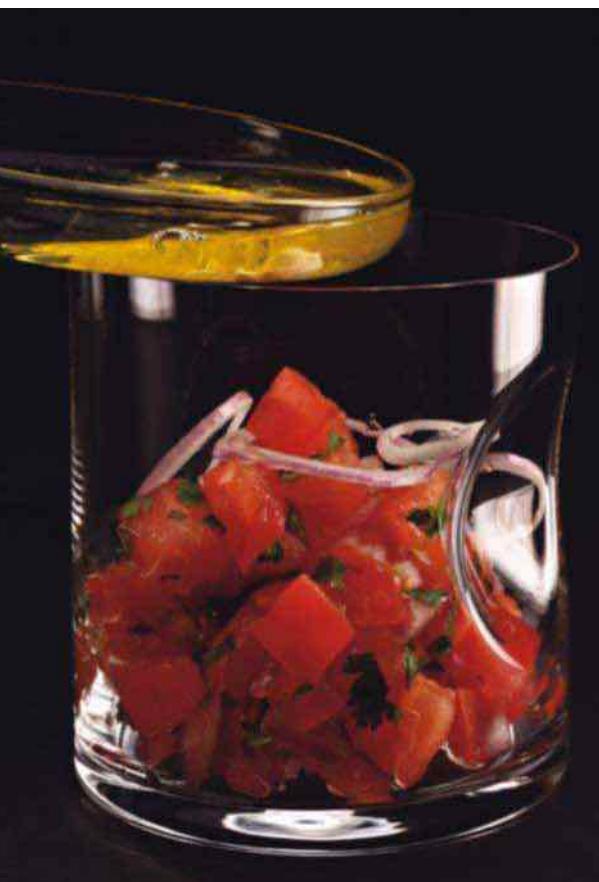
Salade de tomates à la coriandre



4 personnes

**4 grosses tomates lavées
1/2 oignons haché
1 cuillère à soupe de coriandre fraîche concassée
3 cuillérées à soupe de restrical à l'estragon
(huile de paraffine)
le jus d'1/2 citron**

- Couper les tomates en deux, éliminer les graines et tailler la pulpe en petits cubes.
- Dans un saladier, préparer l'assaisonnement à l'aide d'un petit fouet, mélanger l'huile, le citron, le sel et le poivre.
- Ajouter les dés de tomate, l'oignon et la coriandre.
- Réserver au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes afin que les saveurs se dégagent et que les tomates rendent leur eau de végétation.







Salade de boeuf thaïe



4 personnes

**1 tranche de rumsteak
1/2 botte de coriandre
1/2 botte de menthe
1/2 salade de feuille de chêne
1 poignée de pois gourmands
1 petite poignée de vermicelles de soja**

**1 botte de petits oignons nouveaux pelés
2 brins de cive
sel et poivre**

SAUCE

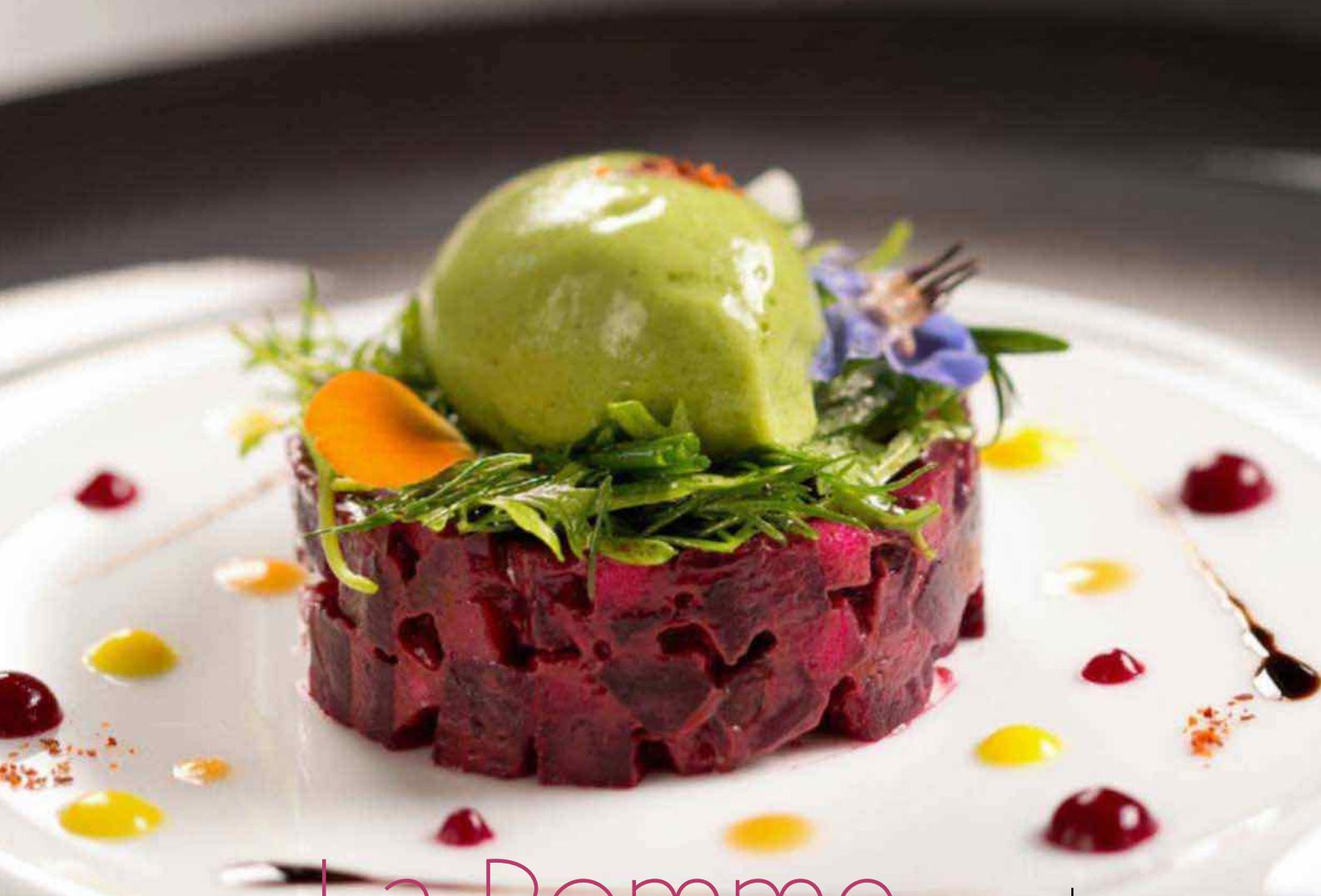
**2 cuillères à soupe de sauce nuoc-mâm (sauce de poisson)
le jus de 2 citrons verts
2 cuillères à café de piments en poudre
1 branche de citronnelle**

• Laver les pois gourmands. Retirer les extrémités et les fils. Les plonger dans l'eau bouillante salée et les cuire 2 minutes à feu vif. Les verser dans une passoire puis dans un saladier rempli d'eau glacée. Les sortir, les égoutter dès qu'ils sont froids. Les mettre dans un saladier. Réhydrater les vermicelles de riz 3 minutes dans de l'eau bouillante. Les verser dans une passoire puis les rincer sous le robinet d'eau courante froide pour les refroidir puis les égoutter.

• Eeffeuiller la menthe et la coriandre. Éplucher la salade la nettoyer, l'essorer et la couper en lanières fines et ajouter le tout sur les pois gourmands dans le saladier. Émincer les oignons et la cive et les ajouter dans le saladier. Mélanger délicatement l'ensemble des légumes.

• Saisir la tranche de rumsteck sur le gril préchauffé jusqu'à ce qu'elle soit « bleue » (mais jusqu'à la cuisson désirée si vous aimez la viande plus cuite). La réserver jusqu'à ce qu'elle tiédisse et la détailler en lanières. La mettre dans une assiette creuse.

• Préparer la sauce : débarrasser la citronnelle de ses feuilles dures et émincer le cœur. Mettre la citronnelle dans un mortier et ajouter la sauce de poisson, le jus et la pulpe du citron vert et le piment. Piler jusqu'à ce que la citronnelle soit en petits morceaux. Verser sur la viande et faire mariner 10 minutes. Ajouter le vermicelle sur les légumes dans le saladier ensuite disposer la viande pardessus et verser la sauce harmonieusement sur l'ensemble. A mélanger intimement et servir.



La Pomme, en duo
de betteraves, à l'avocat, aux
pousses de salades amères,
sorbet moutarde verte



© Gérard Bedeau

JOËL ROBUCHON

Lorsque le jeune homme de 15 ans fait son entrée au restaurant « Relais de Poitiers » en province, en tant qu'apprenti, nul ne se doute que derrière les fourneaux, le destin d'exception de Joël Robuchon est en train de s'aiguiser patiemment. Sa première vocation religieuse est rapidement abandonnée et il cristallise finalement sa foi autour de la

gastronomie française. Directeur, meneur et créateur de saveurs, ce fils de maçon poitevin laisse pointer son talent et rapidement impose alors une réputation que les expériences, les distinctions et les multiples reconnaissances du métier viendront parfaire au fil des saisons : la consécration des 3 étoiles Michelin en 1984, au Jamin (Paris), obtenues en trois ans ! Unique. A peine dix ans plus tard, son nouvel établissement parisien baptisé Joël Robuchon, sera sacré meilleur restaurant du monde, par l'International Herald Tribune. Au-delà d'une belle assiette, c'est le plaisir de ses convives et l'amour des bons produits qui animent l'artiste en cuisine. Il revisite les codes de la Haute Gastronomie en « Atelier » et, entouré des meilleurs partenaires, il inaugurera des lieux uniques, chemisés de rouge et de noir, baignés de convivialité où la cuisine évolue sous le regard des convives à

Paris, Tokyo, Las Vegas, Londres, Monaco, Hong Kong, Macao, Taïpei Bangkok, Singapour.... Pour répondre aux différentes attentes de ses clients du monde entier, Joël Robuchon ouvre également, en plus des Ateliers, d'autres établissements. Dans chacun de ses restaurants, une règle : rester fidèle à ses principes, qui ont fait de lui un guide de la gastronomie française, par un choix de produits exceptionnels et une simplicité d'exécution grâce à son talent dans le choix et la formation de ses chefs.

« J'ai l'envie de revisiter certains plats typiques de la tradition française avec les beaux produits du Sud-Ouest, magnifiés par ses grands vins. Je souhaite par ailleurs, allier Innovation, Modernité et Tradition pour une recherche permanente de la créativité dans l'exécution de ma cuisine»



GLACE MOUTARDE VERTE

**200gr de Fanta citron
(Zéro sans sucre)**

**200gr d'eau
60gr de sucre**

**200gr de Moutarde Maille
« Herbes vertes »**

3gr de Gélatine (environ 2 feuilles de gélatine)

- Mettre la gélatine dans le Fanta.
- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et mélanger avec le Fanta et la gélatine. Porter le tout à ébullition.
- Hors du feu, ajouter la moutarde verte puis mixer le tout.
- Verser dans un bol à pacojet puis entreposer au congélateur.

TARTARE DE BETTERAVE

**100gr de betterave cuite en brunoise
75gr d'avocat**

50gr de Pomme Granny Smith

50gr de Pomme Golden coupée en dés

20r d'huile d'olive extra vierge

**5gr de Vinaigre balsamique réduit
1 tour de moulin à poivre**

- Dans un mixeur, mettre 75gr d'avocat avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique réduit et un tour de moulin à poivre. Mixer le tout.

- Dans un saladier, mélanger la betterave, les petits dés de pomme et mélanger avec la purée d'avocat.

- Faire le mélange 2 heures avant de service. Réservoir au frais.

SALADE D'HERBES

1 Cuillère à Soupe de :
Feuilles d'Aneth
Ciboulette ciselée
Estragon ciselé
Feuilles de Cerfeuil
Feuilles de Basilic
Riquette
Fleur de violette

- Assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre du Moulin.

DRESSAGE :

- Dans un emporte-pièce disposé au centre de l'assiette, déposer le tartare de betterave. Retirer le cercle.
- Disposer la salade d'herbes sur le tartare ainsi qu'une quenelle de sorbet de moutarde verte.
- Faire quelques traits de vinaigrette balsamique autour de l'assiette.

L'Œuf de Poule, mollet et friand au caviar osciètre et au saumon fumé

RÉALISEZ LA CRÈME AIGRELETTE AVEC

50gr crème épaisse d'Isigny

Le 1/2 jus citron et le sel

- Détendre avec un peu de crème liquide environ 5 gr pour avoir une consistance onctueuse.
- Couler cette crème dans une assiette afin de faire rond au centre couvrir et réservez au frais.
- Réaliser une purée de persil
- Dans 1 litre d'eau salé plonger des feuilles d'une botte de persil cuire 5 minutes puis le retirer dans un bol avec de l'eau glacé afin de garder la couleur vive du persil ; une fois bien froide bien les égoutter puis les passer au robot ménager afin d'avoir une purée bien fine, ne pas hésiter à la passer au tamis afin d'avoir vraiment un mélange très fin.
- Réserver au frais.
- Dans une casserole avec de l'eau vinaigrée cuire un œuf poché extra frais de taille (L) puis le refroidir à l'eau glacée pour stopper la cuisson le retirer dès que c'est froid.
- Casser un œuf frais dans un bol fouetter et réservez.
- Découper environ 2 ronds de pâte à brick (du commerce) à 4 cm de long et 2 mm de large et bien couvrir pour pas que cela sèche.
- Pour paner l'œuf le rouler à la farine puis le rouler à l'œuf battu l'égoutter avec une fourchette et venir recouvrir de julienne de pâte à brick en même temps lui donner une forme arrondie avec la paume de la main et réserver au frais.
- Découper 60 gr de saumon fumé non tranché en cube de 04 millimètre puis les déposer harmonieusement sur l'assiette avec la crème épaisse.
- Juste avant de mettre l'œuf en cuisson Prendre 50 gr de mayonnaise et 50 gr de purée de persil et décorer l'assiette sur le périmètre de la crème à l'aide d'un cornet de papier ou une poche avec une douille très fine.

POUR LE DRESSAGE

- Sortir l'œuf du frigo 10 avant cuisson pour tempérer.
- Poivrer avec un moulin le centre de l'assiette et garnir de quelque pluches d'aneth.
- Chauffer une friteuse à 160 degrés plonger œuf mollet et cuire environ 2 minutes jusqu'à obtenir une couleur blonde de la brick attention à la sur cuisson le jaune doit rester coulant à l'intérieur égoutter sur papier et sale au sel fin mais pas trop.
- Venir déposer l'œuf au centre de l'assiette délicatement et déposer une quenelle de caviar sur l'œuf panée.
- Servir immédiatement et bon appétit







La Pintade Fermière au Foie gras, pomme de terre confites au jus

4 personnes

**1 pintade de 1.6kg
à 1.8kg vidé flambé
et pates dénervées**
1 foie gras de canard :
550 gr environ
1 kg de pomme de terre
variété Agria
1 tête d'ail
Thym
1 branche de laurier
300 gr de beurre
1 botte de ciboulette
20 gr de Fleur de Sel
de Guérande
Mignonette de Poivre
Sel et poivre du moulin

Préparer la volaille :

- Mettre une branche de thym, 3 goussettes d'ail écrasé Saler et poivrer l'intérieur de la pintade.
Brider la volaille et la réservez au frais.
- Saler et poivrer la pintade.
- Tartiner les filets avec 25gr de beurre mou et glisser au four préchauffez à 200°C. Arroser souvent pendant la cuisson en respectant les temps de cuisson : 15 minutes sur une cuisse, 15 minutes sur l'autre puis 15 minutes sur le dos. Une fois cuite, retirer la pintade et la placer presque verticale pour reposer permettre aux filets de se gorger de jus et de sucs
- Sortir le foie gras du frigo 15 minutes avant de le travailler ; Retirer la veine centrale puis lui redonner une forme naturelle. L'assaisonner de sel fin, poivre du moulin. Pour la cuisson, saisir à la poêle sur feux vif et finir au four à 160 °C. Arroser tout au long de la cuisson durant 10 minutes.
- Tailler les pommes de terre en forme de banane. Compter 3 par personne. Les disposer dans une sauteuse avec du beurre doux, à couvert, avec 1 branche de thym 2 goussettes d'ail. Recouvrir avec un papier cuisson, les glisser au four préalablement chauffé à 160°C environ 25 minutes ; les pommes de terre doivent être confites et fondantes.
- Dressez dans un plat ovale. Lustrez la pintade avec son jus puis déposer le lobe de foie gras rôti bien chaud parsemé de fleur de sel ; ciboulette et poivre mignonette ; disposer ensuite les pommes de terre confites lustrées au jus de pintade. Servir le jus de cuisson très chaud.



Le Mont-Blanc à la crème de marron de l'Ardèche, perles de meringue

 8 personnes

**150 g de pâte de marron
150 g de crème de marron
200 g de crème fouettée
1 cuillère à soupe de rhum brun
48 mini boules en forme de perles de meringue (ou de brisures de meringue)
1 l de glace marron
1 génoise nature
8 petits marrons glacés entiers (ou de brisures de marrons)**

- Dans un saladier, mélanger ensemble la pâte et la crème de marron avec le rhum tiède à l'aide d'un fouet puis, délicatement, ajouter la crème fouettée. Mettre dans une poche avec une petite douille unie et réserver au réfrigérateur.
- Détailer la génoise en tranches de 5 mm. Découper ensuite à l'aide d'un emporte-pièce uni 8 disques de génoise, réserver.
- Dans le fond de chaque coupe, déposer un peu de crème de marron, mettre dessus une boule de glace puis recouvrir d'un disque de génoise. Ensuite, réaliser à l'aide de la poche un vermicelle de crème de marron afin de masquer l'ensemble du dessert. Décorer le dessus du Mont-Blanc d'un petit marron glacé et de perles de meringues.





Laurent Petit en son grand Clos des Sens : 2^{} côté jardin*

Retour sur les hauteurs du lac d'Annecy. Retour au Clos des Sens qui ne cesse d'évoluer sous la vision de l'homme hyper sensible qu'est Laurent Petit. Après 25 ans de métier, le chef doublement étoilé trouve pleinement son chemin, ose être sans aucune compromission et se manifeste dans toute sa vérité.

Son art passe par la révélation du potentiel d'un terroir extraordinaire pourtant insoupçonné. Car Laurent Petit, dans une démarche humble, ne prétend qu'une chose : donner de ce terroir une interprétation singulière. Son Clos des Sens est au centre de gravité d'un territoire exceptionnellement riche. Ses joyaux sont les trois plus beaux lacs naturels de Savoie, et peut-être de France : l'immense lac Léman au Nord (à la frontière Suisse), le sauvage Lac du Bourget au Sud et le rayonnant Lac d'Annecy au cœur. Rappelons que de l'époque de la Renaissance jusqu'à son annexion par la France en 1860, le Duché de Savoie était reconnu pour son savoir-faire, son identité et son patrimoine culinaire. Si les visiteurs affluent depuis deux siècles

pour la beauté des paysages, le potentiel de la région en matière de haute cuisine n'est plus à démontrer. Avec **Yoann Conte** à Veyrier-du-Lac, **Jean Sulpice** qui reprend la mythique adresse du **Père Bise** à Talloires et **Marc Veyrat** sur les montagnes voisines de Manigod, Laurent Petit contribue à faire de la région du Lac d'Annecy un pôle gastronomique majeur où s'écrit l'actualité culinaire en France et même au-delà (une douzaine d'étoiles au Guide Rouge si on inclut le lac du Bourget tout proche). Avec son épouse Martine et son équipe, toute l'énergie de Laurent, sa sensibilité, sa force de travail sont mobilisées dans un seul but : faire vivre aux hôtes une expérience sensorielle unique, partager son amour d'Annecy et des lacs savoyards, et en révéler les trésors. Comme l'écrit Patapouf en pneus dans son Guide France 2017, la cuisine est en pleine évolution, vers un retour aux sources : « place au produit, au terroir, à l'identité du goût, aux légumes de mon jardin. Priorité au locavorisme ; à savoir les circuits courts, et les partenariats avec les producteurs locaux, qui font vivre leur terre ».



Adeptes de longues marches dans le massif des Bauges, Laurent et Martine Petit ont toujours eu un rapport fusionnel avec la nature et les grands espaces. Martine ne reniera pas ses origines de fille de jardinier. Et Laurent ses souvenirs d'enfance de la Haute Marne sauvage. Au fil des années, Laurent Petit n'a cessé d'avoir une relation de plus en plus forte avec ces éléments naturels, les terroirs, les producteurs de saveurs. Ils sont la base de sa cuisine. Ses voyages au Japon lui ont inculqué une vénération des meilleurs produits pour leur donner une interprétation magique.

Il y a une quinzaine d'années, Laurent créait un premier jardin d'aromates. En 2015, il a centré son propos sur une cuisine uniquement lacustre et végétale, presque 100 % locavore. Loin d'être un concept, ce virage raisonne comme une évidence : transmettre son amour du lieu qu'il a choisi en 1992, interpréter, incarner ce territoire à la richesse insoupçonnée.

humain et le partage équitable au sein de la société. Elle est un mode d'action, favorisant la biodiversité. Elle vise à créer une harmonie naturelle abondante et complexe. Elle s'inspire de l'écologie, de la tradition, et de chaque contexte géographique et climatique. Elle ambitionne une production durable, résiliente, très économique en énergie, respectueuse des êtres vivants. Elle favorise la nature sauvage. En veillant à ce que chaque élément soit à sa juste place, avec de bonnes interactions alentour, elle limite grandement les gaspillages et pertes d'énergie.

Cette agriculture naturelle se décline en 4 principes fondamentaux : pas de labour, pas d'engrais, pas de sarclage ni de pesticides.

L'idée première est que presque tous les végétaux fondant la cuisine de Laurent Petit soient représentés dans le jardin du Clos des Sens. Et que toute l'équipe (cuisine, salle et hôtel) s'approprie cette démarche, développe ses 5 sens

consécutive à un stockage au froid. Ils sont immédiatement cuisinés, mis en scène, puis dégustés par les hôtes. Et cette fraîcheur ultime offre une symphonie de saveurs, une vivacité, une précision gustative inégalables. En été, Le Clos des Sens devient autosuffisant pour cette part végétale. Avec la pêche fournie par Bernard Curt à Duingt, il est en capacité d'offrir un menu lacustre et végétal issu à 100 % du territoire du lac d'Annecy. Et même, il pourra proposer un menu végétarien intégralement conçu à partir de produits de son propre jardin. Peut-être parce qu'il n'a pas eu d'enfant, Laurent Petit se projette d'autant plus dans sa création culinaire, dont l'acte fondateur est l'interprétation de la nature elle-même. A 55 ans, il éprouve un besoin impérieux de devenir un passeur, de partager sa démarche, sa vision de la vie. L'âge de la sagesse, une forme de maturité sereine.

Le jardin s'épanouit sur 1500 m, dominant le lac d'Annecy et face au massif des Bauges. La ville à ses pieds, est toute proche. Et pourtant c'est un havre de paix, donnant un sentiment de temps suspendu. La nature bruisse du chant des oiseaux. Voir le soleil se coucher doucement, d'une lumière mystérieuse et nuancée, est un pur moment de bonheur.

Sur 500 m, le long du bassin de nage et de la terrasse du restaurant, le jardin offre 40 variétés d'aromates. Puis, sur les 1000 m de la partie basse du terrain, 160 variétés de fruits, légumes, plantes (dont certaines compagnes) et fleurs (souvent comestibles). Il se compose de 4 parties successives, que les hôtes ont le loisir de parcourir à leur guise. Des allées ont été créées à cet effet, favorisant un réel cheminement. Rythmées par les explications sur les noms des plantations, mais aussi bordées de bancs, assises, et même une table et ses fauteuils en position surplombante, elles incitent à la découverte, à la contemplation et au repos. Un confortable hamac invite au ressourcement et à la réverie.

La terrasse du restaurant surplombe le Corti (jardin en patois) appelé « Carré des Aromates ». 16 carrés ont été surélevés, pour faciliter la récolte, les protéger d'animaux indélicats (comme les voraces escargots ou limaces), ou pour contenir la croissance naturelle excessive de certaines plantes (menthe coq). Des dizaines de plantes aromatiques, médicinales (tanaisie) et condimentaires y sont cultivées. A l'image de la mélisse, la citronnelle de Madagascar, la pimprenelle, l'origan



Les producteurs de saveurs sont désormais à maximum une journée de marche du Clos des Sens (de 0 à 50 km maximum). Cet été, un cap décisif fut franchi avec la création d'un merveilleux jardin en permaculture de 1500m² aux 200 variétés. Un seul credo : donner du sens à la gastronomie. La permaculture est un mot issu de la contraction de l'expression anglaise « permanent agriculture », utilisée dès le début du 20^{ème} siècle. Elle recouvre l'ensemble des façons de cultiver la terre en préservant sa fertilité. Elle est une éthique, une philosophie centrée sur l'environnement, l'être

et vive au rythme de la nature. Semer, planter les graines, accompagner le chemin de vie de chaque plante, l'aider à grandir, l'observer, la sentir. La récolter à sa juste maturité, la croquer enfin pour imaginer tous les univers sensoriels qu'elle rend possible.

Cet été, le briefing avant chaque repas se fit au sein du jardin, pour bien s'imprégner de l'avancement des cycles naturels.

Juste avant chaque déjeuner ou dîner, les cuisiniers cueillent les légumes, fruits, plantes, aromates ou fleurs : ces derniers ne connaîtront aucune rupture de température violente,

à petites feuilles, la ciboulette de Chine, la ciboulette à fleurs blanches, la tanaisie, la plante huître (bleutée au goût iodé), la menthe chocolat, la livèche, le fenouil bronze, le persil, la coriandre, le basilic...

Une allée, traitée en pas japonais en pierre bleue de Savoie, relie le Corti au bassin de nage et au «Jardin d'Aromatiques» exposé au Sud-Ouest. Les chemins en gravelette forment comme des vagues bordées d'aromatiques, créant une émotion esthétique. 3 poivriers Sichuan d'espèces différentes, l'agastache, le romarin, le thym serpolet, la sauge ananas, la sauge agrumes, l'estragon tagète, la sarriette, l'origan, les népétas sont quelques-uns de leurs trésors.

Le Chemin des Mellifères et ses 45 marches, par volées de 3 marches, font la transition pour accéder au potager, situé 10 m de dénivellation en dessous. Il est bordé des petits fruits rouges et noirs (groseilles, cassis), des lilas, pommiers à fleur, ricins (plante toxique pour repousser les rongeurs), sureaux, féviers d'Amérique. Des haies d'arbres préexistantes (érables, noyer, noisetiers, pommier, pruniers, cornouillers) sont des réserves à oiseaux. Complétées par de nouvelles plantations notamment dans la partie basse. Le chemin descend à une placette aménagée puis au « Jardin de mon Père » : le jardin potager et fruitier créé et rêvé par Laurent et Martine Petit. Exposé au Sud, il réserve des pentes douces et régulières, dessinées sous forme de buttes sur 1000m. Quelques plantes lointaines y trouvent

refuge, notamment 4 poivriers Sichuan d'Amérique, Corée et Chine, des Asiminias d'Amérique du Nord. Côté arbres fruitiers, citrons les abricotiers, figuiers, pommiers, pruniers. Sans oublier les fraises, et même les kiwi. Presque tous les légumes fétiches de Laurent Petit sont présents : fenouils, colraves, chou vert, côtes de blette, céleris branches, betteraves, courgettes, poireaux, carottes, haricots, pommes de terre, potimarrons, salsifis, navets, radis noirs, roses et blancs, tournesol, moutardes indienne et japonaise, cornichons russes, tomates (œur de bœuf, Cornue des Andes), laitues romaines, roquette sauvage, oignons... Seule l'endive manque à l'appel car il faut la faire blanchir en cave. Le Chef a pour vocation de cultiver les légumes les plus simples, les plus fondamentaux, pour les magnifier. Des produits dont les hôtes ont une longue expérience, et donc une vraie lecture, mais qu'ils redécouvrent au Clos des Sens et dégustent comme jamais. A l'extrémité du potager a été aménagé un fumoir à féra, permettant

de fumer les œufs de féra à peine formés péchés à l'automne, si croquants ! Mais aussi les œufs récoltés pour les fêtes de Noël à l'occasion des « pêches exceptionnelles ». Puis ceux non encore éclos, qui sont beaucoup plus gros et mûrs à la réouverture de la pêche. Cette démarche met en exergue le cycle végétatif des poissons sauvages. Ces œufs de féra produisent un extraordinaire condiment, un assaisonnement qui donne beaucoup de relief à la cuisine lacustre de Laurent Petit. Et les filets de féra, également fumés, deviennent l'épine dorsale de la tarte millefeuille de chou vert, l'un des grands plats créés en 2018, où se décline toute l'histoire de la Maison. Un chou bien sûr en pleine maturité juste cueilli au sein du jardin.



SALADE DE CHAMPIGNONS



1 personnes

250 gr champignons saumur extra frais crus

20 gr condiment de champignons

15 gr gelée de champignons

1 unité champignon taille macaron cuit

3 gouttes réduction de vinaigre de champignons

8 gouttes d'huile d'arômates

1 pincée fleur de sel de Bex

0,5 gr poudre de champignons

20 gr compotée d'échalote

10 gr échalotes frites

10 cl bouillon de champignon réduit (sauce)

5 + 10 gr beurre

Bouillon de base de champignons

5 litres d'eau

2.5 kg champignons

100 gr champignons secs (garniture forestière)

- Mettre le tout dans un rondeau, porter à ébullition et laisse cuire pendant 5 heures.

Passer au chinois et faire réduire pour concentrer les arômes et obtenir 1 litre.

Gelée de champignons

• Prélever 250 gr de bouillon de base de champignons et faire bouillir dans une casserole. Assaisonner de sel et poivre du moulin et ajouter 1.5 gr d'agar agar. Bien mélanger à l'aide d'un fouet en laissant cuire une minute. Débarasser et laisser prendre au réfrigérateur.

Condiment champignons

500gr de champignons

25 gr d'échalotes

0.5 gousse d'ail

20 gr beurre

150gr crème liquide

- Emincer les champignons puis faire suer au beurre avec l'ail et l'échalote. Une fois l'eau de végétation évaporée assaisonner de sel et poivre du moulin et crémer. Cuire à feu doux 10 minutes, puis mixer au thermomix et passer au chinois étamine.

Vinaigre de champignons

500 gr vinaigre de pomme

500 gr vinaigre balsamic blanc

250 gr champignons séchés

5 grains poivre noir

1 brindille de thym

1 feuille de laurier

- Reunir le tout et laisser mariner au moins 6 mois. Puis passer au chinois et faire réduire dans une casserole pour obtenir un sirop.

Poudre de champignons

- Mixer 100 gr de champignons séchés au thermomix et passer à la passette moyenne pour obtenir une poudre

Champignon cuit

- Faire cuire un champignon à basse température (dans l'étuve à 70° C pendant 1 heure) avec de l'huile d'arôme, sel et poivre dans un récipient fermé hermétiquement.

Echalotes frites

- Ciseler finement l'échalote puis frire à l'huile de pépins de raisin. Egoutter dès coloration dorée et parsemer sur un papier absorbant pour éliminer l'excédant de matière grasse. Saler.

Compotée d'échalotes

- Emincer les échalotes finement. Faire fondre du beurre dans une casserole et ajouter les échalotes. Laisser cuire et assaisonner de sel et poivre du moulin.

Bouillon réduit de champignons (sauce)

- Concentrer par réduction le bouillon base de champignons pour avoir des arômes très prononcés puis monter au beurre et vérifier l'assaisonnement.

Champignons crus

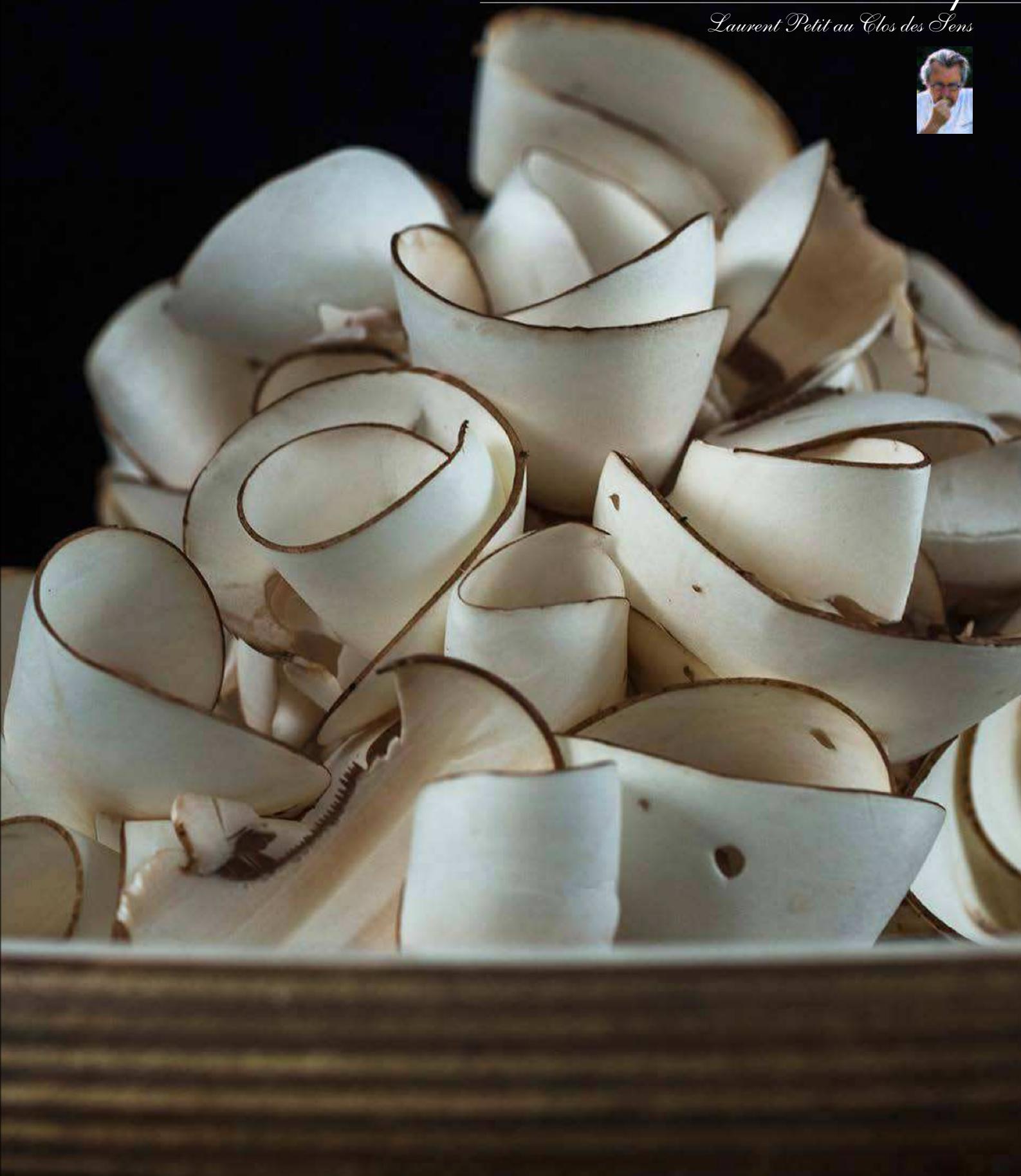
- Choisir les champignons les plus fermes. Trancher finement à la mandoline (1/3 de millimètre d'épaisseur)

Dressage

- Placer une bonne cuillère de condiment de champignons (chauffé) au centre de l'assiette. Dessus, disposer une cuillère de gelée de champignons (concassée et assaisonnée d'huile d'arômes, sel et poivre). Parsemer de 3 gouttes de vinaigre de champignons. Placer dessus un champignon cuit à basse température (roulé dans la poudre de champignon). Superposer de compotée d'échalotes, puis d'échalotes frites.

- Terminer en disposant les champignons crus tranchés sur le tout pour faire un montage léger, aérien en boule.

- Assaisonner de fleur de sel de Bex et gouttes d'huile d'arômes. Servir tiède avec en tasse un bouillon de champignons bien chaud.







Tarte chou, féra fumée



6 personnes

1 pièce chou vert frisé**2 filet féra fumée****1 pièce fond de tarte feuilleté 12 cm****50 gr tarama d'œufs de féra****60 gr gros sel****50 gr huile d'olive vierge****200 gr bouillon féra fumée****100 gr beurre****1 jus citron****50 gr échalote cidelée****60 gr œufs de féra fumée****poivre du moulin**

Bouillon de féra fumée

- Réunir dans une casserole 250 gr d'eau, 250 gr de féra fumée émincée, 40 gr de citronnelle émincée, 30 gr de gingembre haché, et porter à ébullition. Ecumer et ajouter 50 gr de cébette émincé, couvrir pendant 30 minutes et filtrer.

Sauce aigrelette

- Mettre 200 gr de bouillon de féra fumée avec 100gr de beurre, 50 gr d'échalotes ciselées et 1 jus de citron à réduire doucement et assaisonner de poivre du moulin, puis mixer pour émulsionner. Au dernier moment, ajouter les œufs de féra fumées.

Le chou

- Effeuiller le chou jusqu'au cœur. Blanchir à l'eau bien salée (15 gr/litre), rafraîchir à l'eau glacée, égoutter. Retirer les côtes et éponger entre 2 torchons. Snacker à la plancha les (3) feuilles les plus vertes. Assaisonner le reste des feuilles de chou à l'huile d'olive vierge et de poivre du moulin.

Montage de la tarte

- Désaréter, retirer le peau et trancher dans la largeur (de 2 cm) les filets de féra. Tapisser le fond de tarte de pâte feuilletée cuite (de 12 cm de diamètre) avec le tarama. Superposer les feuilles de chou une à une sur le tarama de manière à obtenir un dôme. recouvrir le chou de féra fumée tout en conservant l'aspect rond de dôme.
- Enfermer la tarte dans du papier film et faire chauffer doucement jusqu'à 60° C. Trancher en 6 parts identiques, et colorer le chou en le brûlant au chalumeau. Napper de sauce aigrelette aux œufs de féra fumée.

Racine d'endive



6 personnes

**3 endives bien formées déterrées avec la racine
0,75 L bouillon de volaille
80 g beurre
150 g jus de volaille réduit
6 pz cerneaux de noix
20 g échalotes ciselées frites
100 g gratons de canard
1 pz cœur d'endive
10 g huile d'olive
1 pz citron jaune
sel, poivre**

- Eplucher la racine des endives comme si elles étaient des carottes.
- Prendre soin de conserver les chicons sur la racine sans les rompre.
Ecartez les premières feuilles d'endives abimées. Mettre à cuire à la vertical les racines d'endive dans un bouillon de volaille sans immerger les chicons. Ceux-ci doivent rester crus. Une fois cuits, couper le tout dans la longueur, et faire poeler au beurre jusqu'à coloration dorée. Cette fois le chicon doit cuire avec le beurre. Débarrasser sur un papier absorbant avant de mettre sur assiette.
- Raper le zeste d'un citron jaune, parsemer les échalotes ciselées frites et répartir quelques cerneaux de noix concassés et abondamment de gratons de canard. Arroser de jus de viande, et répartir de têtes de chicons crus assaisonnés d'huile d'olive.







Bricelet aux bourgeons de mélèze

8 personnes

CONFIT DE BOURGEONS DE MELÈZE

300gr de bourgeons de mélèze

- Laver les bourgeons, les déposer dans une casserole avec de l'eau à hauteur.
- Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement durant 3h, recommencer durant 3 jours en rajoutant de l'eau si l'évaporation est trop conséquente.
- Puis passer au moulin à légumes avec l'eau de cuisson.
- Sucrer à 30% et gélifier à convenance avec de l'agar agar.

SORBET MELEZE

500 ml d'eau pure

125g de trimoline (sucre inverti)

40 g de sucre semoule

30g de Bourgeons de mélèze

- Mélanger tous les éléments puis porter à ébullition, ajouter le mélèze et laisser infuser 2 heures. Filtrer et turbiner.

LAIT DE POULE AU MELEZE

300ml de lait

3 jaunes d'œuf

30gr de sucre semoule

30gr de confit de mélèze

- Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes, le sucre et cuire à 85°C, ajouter le confit.
- Refroidir puis mettre dans un siphon et gazer.

PIGNONS DE CEDRE TORREFIES

- Torréfier au four durant 14 minutes à 140°C

BRICELET

50g beurre fondu froid

60g sucre glace

2 blancs d'œuf (60g)
40g farine

- Mélanger énergiquement le beurre fondu et le sucre glace, puis incorporer les blancs d'œuf et la farine.
- Sur un silicone lisse étaler finement cet appareil en rectangle de 10cm x 8cm.
- Cuire environ 5 minutes à 170°C et former immédiatement un tube de 1,5cm de diamètre.

DRESSAGE ET MONTAGE

- Farcir le tube avec un cylindre de sorbet et finir le remplissage avec le lait de poule.
- Créer un rectangle de confit de mélèze sur le fond de l'assiette, puis déposer délicatement le tube farci. Décorer avec les pignons de pin torréfiés.



bonbon glacé aux aromates du jardin

MERINGUE

3 blancs d'œufs(90g)
180 g sucre semoule
25g de monarde

- Laver et hacher la monarde, mélanger aux blancs d'œuf. Faire monter ce mélange en neige, verser en pluie le sucre et laisser tourner quelques minutes.
- A l'aide d'une poche à douille détailler des petits puits de 1cm de diamètre.
- Enfourner 30 à 40 minutes à 100°C.

SORBET MONARDE

20 g sucre semoule
65 g de miel
200 ml d'eau
25 g de monarde

- Faire bouillir l'eau, le miel, le sucre semoule, puis hors du feu faire infuser 24 heures avec la monarde.
- Passer au chinois et turbiner.
- Détailer des petites boules à la cuillère à glace. Stocker au froid.

DRESSAGE

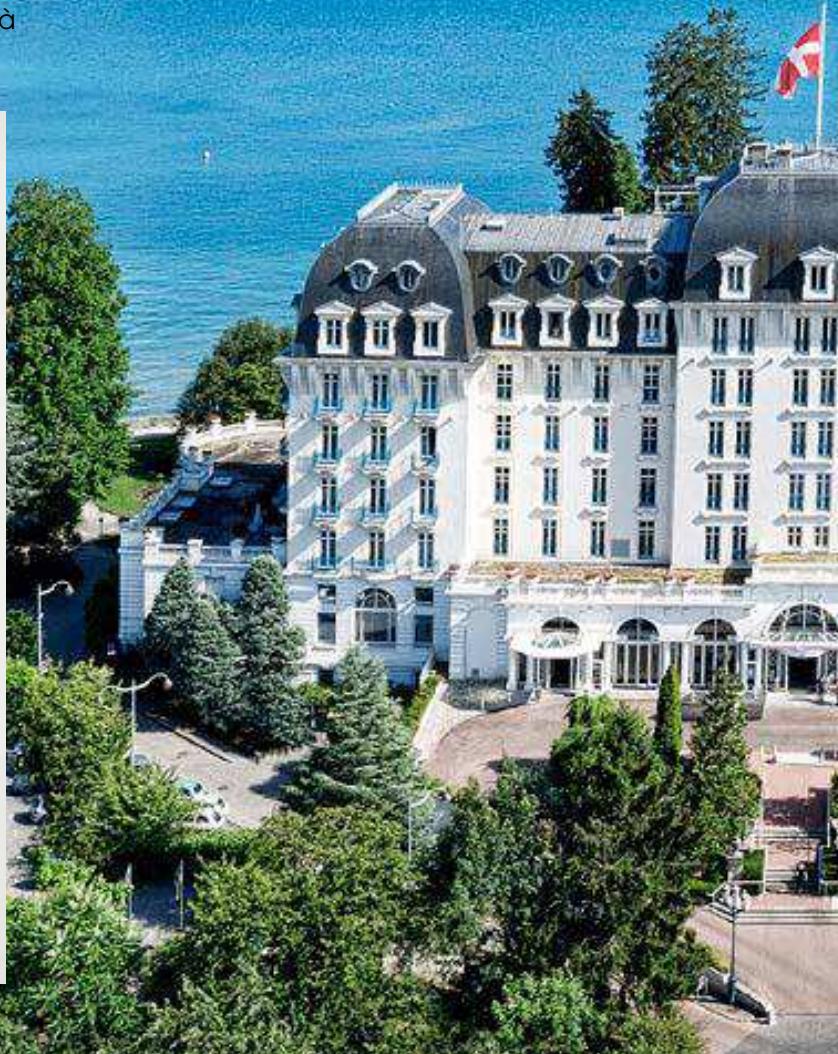
- A la minute déposer un sorbet dans le puits de meringue, et disposer des petites feuilles d'aromates du moment (agastache, menthe, origan, monarde, thym...)

IMPÉRIAL PALACE :

savoureux réveil d'un bel endormi en bord de lac

Restons à Annecy : l'eau pure et claire qui s'échappe du lac vers les canaux fleuris qui parcourent la "vieille ville", centre historique d'Annecy, et ses ruelles pittoresques lui valent le surnom de "Venise des Alpes". On ne ratera pas son marché, le mardi, le vendredi et dimanche matin, idéal pour flâner dans les vieux quartiers. A seulement 3h40 de Paris en TGV, l'escale à

Annecy est un formidable terrain de jeu. Sur terre, sur l'eau ou encore dans les airs pour les plus téméraires, toutes les activités sont possibles : baignade, voile, ski-nautique, paddle, plongée..., vélo (plus de 40 km de piste cyclable le long du lac), et activités de montagne (randonnée, vtt, via-ferrata, canyoning, parapente...).







PASSONS PAR LE MAJESTUEUX IMPÉRIAL PALACE.

Sa façade Belle Epoque immaculée sur fond de camaïeu bleu dresse sa silhouette depuis plus d'un siècle dans le paysage annécien. Inauguré le 14 juillet 1913, le chantier de l'Impérial Palace a été réalisé en un temps record pour le compte d'un investisseur privé. L'hôtel, construit sur pilotis, afin de sécuriser le bâtiment situé en bordure de lac, a mobilisé 300 ouvriers italiens spécialisés dans l'exercice pendant 10 mois. Le contexte historique de la Grande Guerre retarde les travaux de finition, qui perdurent jusqu'en 1918. En cette période faste où l'on aime la vie de palace, les grands de ce monde s'y succèdent : le sultan d'Egypte, le Bey de Tunis, la famille Peugeot, Charlie Chaplin, ou encore Winston Churchill – il est partout.

Au fil du temps, le navire amiral, tel qu'il est surnommé, essue quelques tempêtes, entre rachats, fermetures, abandon, et même un incendie qui le détruit partiellement en 1981, quelques années après avoir été racheté par la ville d'Annecy. Au diable les avaries, l'hôtel est finalement racheté par un groupe hôtelier local qui entame des travaux de rénovation

et le dote d'un centre
Une importante phase de
lancée par les nouveaux
brasserie, un Spa de 600
avec un jeune chef, Adrien
pâtissier à l'Impérial Palace
Cinq ans plus tard, on lui
la pâtisserie pour tous les
ment. A 27 ans, il relève

de congrès et d'un casino. travaux de plus de 10 M est acquéreurs qui y ajoutent une m² et renforce l'offre culinaire Tupin-Bron est entré comme en 2011, à l'âge de 20 ans. confie la responsabilité de restaurants de l'établisse-

un nouveau challenge en tant que Chef du restaurant gastronomique La Voile. Une évolution naturelle pour lui, qui, après avoir travaillé en étroite collaboration avec l'ancien Chef Thomas Eudier, avait l'habitude d'associer les légumes aux fruits dans ses desserts, comme par exemple l'Asperge avec le Yuzu ou encore la Pêche avec Fenouil et Roquette. Pour Adrien, le travail en cuisine est avant tout un travail d'équipe, où chacun apporte son expérience et sa sensibilité pour que le moment reste unique.

RICHESSE DE SAVEURS CULINAIRES ET UNE CARTE INVENTIVE QUE PROPOSE ADRIEN TUPIN-BRON

En plus d'accueillir ses hôtes dans un cadre raffiné aux tons doux, ou sur sa terrasse avec une vue à couper le souffle sur le lac, c'est une richesse de saveurs culinaires et une carte inventive que propose Adrien Tupin-Bron. Au menu, les plats mettent en avant les produits locaux ou de terroir et les papilles s'animent à la dégustation de l'Omble Chevalier, d'un Ris de Veau ou d'un Filet de Boeuf Limousin. Fromage ou dessert ? La question ne se pose pas lorsqu'arrive le généreux chariot de fromages d'Alain Michel, quatrième génération de Maîtres Fromagers Affineurs à Annecy. Ne reste plus qu'à plonger dans le lac pour clôturer ce perfect day.





Féra



1 filet de fera

Gros sel

Branches de sapin

Radis green/red/bleu meat

Gel pomme gingembre

Huile Wasabi

• Faire un sel de sapin (2 branches de sapin et du gros sel) mixer l'ensemble, mettre de côté.

Faire réduire 1 litre de jus de pomme à 150° avec 80g de gingembre frais. La texture doit s'épaissir, vous devez pouvoir faire un point sur une assiette sans qu'il s'étale.

Faire l'huile Wasabi avec 100g d'huile et 10g de wasabi.

• Lever la peau de la féra, couper des rectangles de 90g et gardez les parures de côté. Mettre les rectangles au sel de sapin 12 minutes puis la rincer à l'eau claire.

Tailler les parures en brunoise pour faire un tartare d'environ 20g/personne que vous assaisonnez avec une huile d'olive au wasabi.

Tailler les radis bleus en rondelles pour faire des ravioles avec en garniture le tartare de féra : 2 par personne.

Tailler le green en brunoise très fine, puis le red en lamelles à l'emporte-pièce de 20 et 30.

Le radis red est à mettre en pickels 1/2/3 vinaigre/sucre/eau.

Le dressage :

• Disposer au milieu de l'assiette la féra puis les ravioles de féra au wasabi. Ajouter les pickels et la brunoise de radis, des petits pois de gel pomme au gingembre et des petites fleurs de pomme.



Plat ris de veau

**Pâte feuilletée
Asperges blanches
Morilles**

• Etaler la pâte feuilletée en plaque, mettre au four jusqu'à mi-cuisson. Quand la pâte commence à brunir, la sortir et tailler au couteau sur une planche des rectangles de la taille des rectangles inox.

Eplucher deux asperges. Les cuire dans une grande quantité de beurre noisette, ajouter du thym et de l'ail. Quand les asperges sont tendres et qu'elles commencent à prendre de la couleur, les enlever puis les tailler à froid de la largeur du rectangle. Blanchir les ris de veau, les mettre dans de l'eau avec glaçons puis les plucher. Mettre la pâte feuilletée dans les rectangles inox puis les bâtonnets d'asperges blanches. Mettre au four sec à 160°.

• Paner le ris de veau dans la farine et le mettre dans une poêle chaude avec un petit fond d'huile. Une fois toutes les faces colorées, ajouter du beurre et arroser au beurre le ris de veau jusqu'à bonne cuisson, puis laquer le ris de veau au jus de veau.

Passer au pinceau la tartelette d'asperges avec du beurre au persil, la poser dans l'assiette.

Passer les morilles à la poêle puis déglacer au jus de veau, les poser sur la tartelette.





L'Omble chevalier, Carottes fanes de couleur en texture

10 personnes

Carotte violette 12 pièces
Carotte jaune 12 pièces
Carotte orange fane 5 pièces
Omble chevalier 5 filet de 280g à
couper en deux
20 câpres à queue
100g graines de Sarrasin torréfiées
100g noix de cajou torréfiées et
concassées
2 kg Carottes des sables orange
100g + 1 carré de sucre
200g de vinaigre blanc
Beurre

- Cuire 8 carottes violettes dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Egoutter et mixer avec 60 à 90g de beurre pour que la purée soit lisse.
Faire de même avec 8 carottes jaunes.
- Carottes fanes : couper les fanes à 2 cm de la carotte. Couper les en deux et les mettre dans une casserole avec de l'eau à hauteur, une noix de beurre et un carré de sucre. Faire réduire. Snacker côté plat au moment de dresser.
- Faire sécher les câpres au four puis les réduire en poudre.
- Rouleau de carotte pickles : couper quelques carottes orange et les carottes de couleur restantes dans la longueur à la mandoline (1 millimètre d'épaisseur). Cuire la moitié à la vapeur et mettre l'autre moitié dans un vinaigre 1.2.3 (100g sucre, 200g vinaigre blanc et 300g d'eau) pendant 1h. Couper toutes les lamelles en deux et les rouler. Prévoir pour chaque couleur 2 pièces cuites et 2 pièces en pickles.
- Pour la sauce au jus de carottes, centrifuger les carottes orange restantes. Faire réduire le jus à 1/4, ajouter du beurre, du sel et du poivre.

Dressage :

- Cuire l'omble chevalier sur la peau pour que celle-ci soit croustillante. Disposer la demi carotte fane sur l'assiette, faire des points de purée de carotte jaune et violette. Poser les rouleaux de carottes de couleur sur la carotte. Déposer l'omble à côté avec les graines de sarrasin et noix de cajou concassées. Tamiser un peu de poudre de câpre sur la carotte et ajouter la sauce.

Le chocolat cardamone



10 personnes

Tuile cacao	Sel 1g
170°c ventilation 2/3minutes	Cardamone 15pieces
Blanc 270g	Colorant vert royal
Sucre glace 390g	Siphon kalapaia 1 siphon
Farine 200g	Kalapaia 225g
Cacao 15g	Creme 225g
Beurre fondu 300g	Blanc 225g
Sorbet chocolat	Ganache choco 1cadres
Eau 750g	emporte-pièce 80 et 40
Sucre 300g	Crème 620g
Stab 9g	Trimoline 40g
Cacao 80g	Kalapaia 400g
Kalapaia 200g	Crémeux cardamone
Spong cake cardamone 1 siphon	Lait 250g
Farine 100g	Crème 250g
Sucre 50g	Jaune 100g
Levure chimique 5g	Sucre 50g
Lait 150g	Gélatine 6g
Beurre fondu 50g	Eau 30g
Blanc 90g	Opalys 280g
Jaune 60g	Cardamon 6 pieces

- Ganache chocolat à étaler en plaque 40/60 puis la détailler à froid en anneaux 80 et 40 de diamètre.
- Réaliser le crémeux cardamone verte, le laisser refroidir et le mettre en poche pâtisserie avec une douille de 8.

Tuile chocolat :

- Mettre tous les éléments et mélanger au batteur. Étaler sur une plaque à la feuille avec un flexipan à l'aide d'un patron de 14cm sur 2cm à la sortie du four. Les rouler en cercle de 10. Faire des pastilles de 10 également .

Sorbet cacao :

- Tout faire chauffer et verser sur le chocolat et le cacao, mixer et congeler en bol pacojet.

Le sponge cake :

- Avec les éléments, faire comme une pâte à crêpes puis mettre en siphon gazé à deux cartouches et siphonner des gobelets en carton à mi-hauteur et cuire 30 secondes au micro-onde.

Le siphon chocolat :

- Faire chauffer la crème. Verser sur le chocolat, mixer et ajouter le blanc d'oeuf et mixer. Mettre en siphon et gazer deux fois, puis réserver au réfrigérateur.

Pour le dressage :

- Dans le fond de l'assiette, mettre le disque de ganache puis le cercle de tuile. Autour de ce cercle, les point de crémeux cardamone verte et le sponge cake. Mettre le siphon chocolat dans le cercle de tuile à hauteur et poser la pastille de tuile.

Sur cette pastille poser, à l'aide d'une cuillère, le sorbet cacao.



La Maison Lalique, un des fleurons de la cristallerie française et icône internationale de l'art de vivre, décline son univers en adresses hôtelières de prestige. Après la Villa René Lalique en 2015 et Château Hochberg by Lalique en 2016, tous deux situés à Wingen-sur-Moder en Alsace, troisième implantation d'un somptueux hôtel-restaurant en terres de Sauternes, dans le plus grand terroir des Premiers Crus Classés.



JÉRÔME SCHILLING à la MAISON LALIQUE : gastronomie en sauternais



À l'occasion des 400 ans de Château Lafaurie-Peyraguey, un nouvel hôtel-restaurant Lalique ouvre ses portes. À l'initiative de Silvio Denz, président directeur général du prestigieux cristallier, cette adresse se veut à la convergence de quatre univers : le vin, le cristal, la gastronomie, l'hospitalité.

Quelques jolies chambres et une table qui vaut le déplacement sous la très haut commandement du chef Jérôme Schilling, anciennement chef exécutif de la Villa René Lalique auréolée de deux étoiles. Le chef s'est entouré de fidèles collaborateurs, dix au total, dont le talentueux chef pâtissier, Stéphane Corolleur.

Le sauternes accompagnera cette expérience gastronomique. Plus le vin possède richesse et complexité, plus il offre de multiples combinaisons : « il s'agit d'exalter les qualités du sauternes dans des alliances gastronomiques précises, de magnifier ses arômes, de sublimer ses diverses teintes, et de jouer avec ses textures ». Jérôme Schilling connaissait déjà le vin de par son épouse sommelière ; dès 2017 il a élaboré un processus créatif afin de sublimer ce Premier Grand Cru dans sa cuisine en participant aux temps forts d'une propriété viticole : vendanges, élevage, dégustations au côté de Yannick Laporte, chef de culture du Château.



Très important en ces terres bordelaises : le chef sommelier Adrien Cascio qui, en étroite collaboration avec Romain Iltis, a conçu une ambitieuse carte des vins ; une sélection de 2500 références regroupant de jeunes espoirs et d'antiques doyens, majoritairement bordelais mais aussi californiens. « Je suis très heureux de l'ouverture de cet Hôtel & Restaurant Lalique, dans le plus grand terroir des Crus Classés. Je souhaite faire vivre à nos hôtes une expérience inédite, partager un patrimoine unique et créer l'émotion, celle que génère un Premier Cru Classé » précise Silvio Denz.

Direction le restaurant. Passé la réception, on découvre dans la bâtisse principale du XVII^e siècle une première salle à l'univers tamisé et cosy, puis une seconde, extension moderne suggérée par Mario Botta, s'intégrant parfaitement dans le serein paysage de vignes. La verrière, à la frêle ossature métallique, affiche une sensibilité contemporaine. Avec une capacité de 40 couverts, le restaurant déploie ses fastes : le plafond est orné de cent vingt feuilles Champs-Elysées en cristal lustrées or, sur les consoles d'autres œuvres emblématiques de la Maison Lalique.

Cette découverte du vignoble permet au Chef de reprendre dans sa cuisine le processus d'élaboration des vins. Ainsi on retrouve la macération ; le sauternes est macéré avec des herbes (diverses fleurs et plantes, foin, herbes aromatiques...) afin de le marier parfaitement au végétal. Mais aussi la fermentation, l'utilisation des moûts des Cabernets Francs, provenant du Château Faugères à Saint-Emilion, pour confire les viandes et les rendre plus tendres encore, et enfin la cristallisation par réduction du vin et cuisson à -180° générant des cristaux de sauternes. Les douelles des tonneaux, ayant servi au vieillissement du vin blond durant de longs mois, seront eux aussi mis à contribution (celles-ci macèrent dans le liquoreux qui libèrent à la cuisson tous les arômes du vin et du bois). Le four à bois sera alimenté, en complément des pieds et sarments de vigne, par du chêne français mariné dans du sauternes, puis séché en étuve afin de donner aux viandes, poissons et légumes grillés, les arômes du liquoreux. La technique viticole au service de la haute-cuisine.



LA CARTE EST PENSÉE EN FONCTION DES SPÉCIFICITÉS DE CHAQUE MILLÉSIME ET DES PRODUITS RIGOUREUSEMENT SÉLECTIONNÉS.

Stéphane Corolleur chef pâtissier

La cuisine de Jérôme Schilling ne réside pas uniquement dans l'acquis, dans l'habileté du savoir-faire, mais aussi et surtout dans cette recherche de l'inédit et de l'inéprouvé. La carte est pensée en fonction des spécificités de chaque millésime et des produits rigoureusement sélectionnés.

La synergie entre le Château viticole, la cristallerie Lalique et la haute cuisine de Jérôme Schilling s'exprime par exemple dans ce foie gras mariné dans l'encre de seiche et poché au Sauternes à 72°, servi en coque d'argile et sur cette délicate enveloppe seront imprimés des dessins de René Lalique, technique venue de la manufacture Lalique en Alsace. Autre exemple de l'ingéniosité de Jérôme Schilling : ce turbot cuit au four vapeur entre deux douelles ayant servi au vieillissement du sauternes pendant de longs mois... De son côté, Stéphane Corolleur, chef pâtissier, travaille une cuisine sucrée autour du vin en adéquation avec les créations et l'univers du chef Schilling. En pâtisserie, il ne s'agissait plus de boire du sauternes en fin de repas mais de l'incorporer directement dans le dessert en exaltant ses arômes.

Si jeune et si talentueux, Jérôme Schilling a posé ses valises à Bommes en Gironde pour prendre les rênes du restaurant gastronomique du Château Lafaurie-Peyraguey. Pour Jérôme, ce métier fut dès l'adolescence un choix évident. Avec un premier apprentissage dans un restaurant à deux pas de chez lui en Alsace, il découvre la cuisine et l'aime. Puis, chez Hubert Maetz qui vante ses doigts d'or mais exige la plus grande discipline, il construit ses fondations. Ce sera encore la rigueur qu'il apprend chez Joël Robuchon - MOF et l'apprivoisement d'un nouveau terroir avec Roger Vergé - 3 étoiles guide rouge. Déterminé et curieux, Jérôme Schilling décide ensuite de s'initier à une cuisine d'avant-garde avec Thierry Marx et Jean-Luc Rocha à Cordeillan-Bages. Enfin, il se pose à Chasselay pendant sept ans auprès de Guy Lassausaie qu'il quitte en 2015 pour rejoindre l'aventure de la Villa René Lalique, aux côtés de Jean-Georges Klein, retrouvant ainsi sa région d'origine. Aujourd'hui, il se dit très heureux de retrouver cette région Aquitaine qu'il avait quittée il y a dix ans. « Ma plus grande joie : transmettre mon amour de la cuisine autant à mes clients qu'à mon équipe. »







Le Crabe dormeur, Crème d'avocat brûlé et yaourt de brebis

Tapis vert

150 g avocat poché mixé

100 g de crème

50 g de lait

3 feuilles de gélatine

Sel

Tapis blanc

120 g yaourt de brebis

80 g crème de Bresse

70 g de lait

2,5 g d'Agar

2 feuilles de gélatine

Rouleau crabe

1 Kg de chair de crabe

1 mangue en brunoise

5 pièces de zeste de citron vert + jus

500g de Sour cream

200g de crème 15 feuilles de gélatine

Bille de brebis

500g de yaourt de brebis

200g de crème

10 feuilles de gélatines

Julienne menthe

Carpaccio Mangue Verte

Lamelle de Mangue

Vinaigre Kalamansi

Guacamole fumé

5 pièces d'avocat

1 oignon

Sel

2 citrons vert

- Réaliser en premier la partie verte. Pocher et mixer l'avocat avec la crème et le lait et faire bouillir avec l'agar, puis ajouter la gélatine.

- Couler la mousse sur un silpat avec 1 mm d'épaisseur et laisser figer.

- Réaliser la partie blanche. Même procédé, bouillir le yaourt, le lait, la crème et l'agar. Ajouter la gélatine et couler sur la partie verte déjà sur le silpat.

- Laisser bien refroidir, puis enruler à l'aide du tapis le rouleau de crabe.

- Cuire le tourteau dans un bouillon pendant 23 minutes et décortiquer.

- Assaisonner avec la mangue, le citron vert et incorporer la crème collée à la gélatine.

- Former des rouleaux au film.

- Faire chauffer le yaourt et la crème. Incorporer la gélatine et mouler dans un silicone sphérique. Congeler et démouler.

- Passer une mangue à la mandoline. Emporte-piècer et disposer à plat comme des écailles. Puis détailler un rectangle de 8 cm sur 5 cm.

- Assaisonner au vinaigre de kalamansi.

- Couper les avocats en deux et les passer 10 minutes dans un four à bois.

- Ecraser à fourchette et assaisonner avec les oignons ciselés et le citron vert.



Moelleux choux fleur caviar vintage et sauce vodka « Beluga »

Masse siphon Choux fleur

400 g de lait

200 g de crème

150 g d'eau

40 g d'huile de pépin

3 g d'agar

450g de purée de choux fleur

200 g de lait

9,4 g de sel

Sauce Vodka

5 pièces d'échalottes

1/2 bouteille de champagne

1/2 L de fond blanc

1 cuillère à soupe

de vodka Beluga

Sel

1/4 L de crème

Montage

4 g de caviar Vintage

1 pièce d'huître

1 cuillère à café de

choux fleur râpé cuit

• Râper à la micro plane une tête de choux fleur cru et conserver au frais.

• Mettre les choux fleurs à cuire dans du lait pour réaliser une pulpe. Mélanger la pulpe avec le reste des produits et porter à ébullition.

• Mettre en siphon avec 1 cartouche de gaz et maintenir à 75°C.

• Sortir les moules du frigo.

• Ciseler et suer les échalottes sans coloration. Ajouter le champagne et réduire à sec. Ajouter le fond blanc et réduire à nouveau, passer et crémer.

• Ajouter juste à l'envoi la vodka.

• Mouler 4 g de caviar dans un moule ovale.

• Ouvrir et détailler l'huître en 6 gros morceaux.

• Au fond de l'assiette disposer les morceaux d'huître

et une cuillère à café de choux fleur râpé.

• Passer 10 secondes le moule ovale dans le congélateur. Disposer autour de l'huître et ajouter le siphon. Démouler après 4 min.

• Disposer le caviar.







Magret de canard braisé

Gâteau de semoule et pêche des vignes, jus verveine

Gâteau semoule

1 L de Lait d'Amende

100 g de Semoule de blé fine

3 g de sel

Infusion baies Sancho

1/4 de L de Vin LP sec

10 g de baies de Sancho

2 brins de thym bergamote

Tube pêche

500g de pulpe de pêche de vigne

5 g d'lota

Appareil tuile amande

100 g de lait amande liée avec 5g de Maïzena

14 g de Isomalt

7 g de sucre

0,4 g xanthane

0,6g maltodextrine

Canard

Petit croûton sauter au beurre

Poudre Baie rose

Cerfeuil équeuter

Jus de canard

2 Kg de carcasse

1 pièce d'oignon

10 cl de vin rouge

1 cuillère à café de concentré

1 branche de thym

3 gousses d'ail

Salade de pêche

Vinaigrette tanaisie

300 g de Tanaisie

2 L d'huile de pépin

Acidifier à 12% au Balsamique

Blanc

- Mettre le 1/2 L de lait d'amande à bouillir avec les 3 g de sel. Verser en pluie les 100g de semoule de blé fine. Bouillir à nouveau et verser dans un cadre.

A froid tailler des rectangles de 3 cm sur 10 cm. Paner légèrement à la semoule crue et poêler au beurre mousseux

- Epluchez les pêches et les détailler en morceaux, faire compoter avec du beurre.

Mélanger la compote obtenue avec l'lota et l'infusion. Faire bouillir et mouler dans les tubes de 8 cm de large.

Congeler et démouler le tube avant de le disposer sur le gâteau de semoule.

- Faire bouillir le lait d'amande et la Maïzena.

Ajouter le reste des éléments et faire bouillir à nouveau.

Laissez refroidir et appliquer sur le silicone « nid d'abeille », cuire à 120°C pendant 11 min au four.

- Parer et dénerver le magret et le quadriller. Saisir côté peau et terminer ma cuisson au four.

Détailler en forme de carré et soupoudrer de poudre de baie de rose, de croûton et de cerfeuil équeuté.

- Concasser les carcasses de canard et les doré au four.

Faire suer les oignons au beurre. Ajouter le vin et flamber le tout.

Laisser réduire à sec et ajouter le thym, l'ail et le concentrer. Mouiller avec 2 L de fond et laisser cuire 2 H.

Passer et réduire. A l'envie mettre la verveine à infuser.

- Dans un bocal hermétique mettre l'huile et la tanaisie à infuser 1h30 au bain marie à 70°C.

Passer l'huile et acidifier à 12%.

Détailler les quartiers de pêche et assaisonner à la vinaigrette de tanaisie.

Interprétation du millésime 1988 du Sauternes Château Lafaurie-Peyraguey



5 personnes

Pour la marmelade d'orange/Abricot :
Abricot frais 250 gr
Orange 2 pces
Paillette Or PM
Sirop de glucose 20 gr
Sucre semoule 5 gr
Pectine NH 2 gr

- Laver les fruits, tailler les oranges entières en tranches et coupés les abricots en dés. Réunir les fruits dans une casserole et y ajouter le glucose, faites tiédir et y ajouter le mélange sucre semoule et pectine nh. Cuire la marmelade et la mettre dans un mixeur et mixer l'ensemble. Passer cette marmelade à l'aide d'un tamis ou étamine afin d'obtenir une marmelade lisse et lui ajouter la paillette d'or. Débarrasser et stocker au frais.

Abricots Fumés :
Abricots 5 pces

- Passez les abricots sous la flamme du chalumeau jusqu'à que la peau soit noire. Passez lors les abricots sous l'eau et cette peau va s'enlever toute seule. Garder les abricots au frais dans une boîte.

Meringue :
Sucre semoule 75 gr
Eau 8 gr
Blancs d'œufs 35 gr

- Dans un premier temps mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur ou dans un cul de poule, mettre la cuve ou le cul de poule au bain marie tout en remuant, quand le mélange atteint 55 degrés, monter l'appareil au batteur pleine vitesse.

Tuile de Caramel salé :
Sucre semoule 125 gr
Beurre 25 gr
Sel fin 2 gr

- Dans une casserole démarrer un caramel à sec avec le sucre, quand celui-ci est fondu et couleur caramel brun y ajouter le beurre hors

du feu et remuer énergiquement, y ajouter alors la fleur de sel et verser ce mélange sur une feuille de papier sulfurisé recouvrir d'une autre feuille de papier et étaler rapidement et finement à l'ide d'un rouleau à pâtisserie. Laisser cristalliser.

Crème glacée Orange Abricots Fumées
Lait fumé infusé aux zestes d'oranges 125 gr
Crème 35 gr
Jaunes d'œufs 40 gr
Jus d'abricot 125 gr
Eau 30 gr
Sucre semoule 55 gr
Glucose Atomisé 5 gr
Jus de citron 15 gr
Jus d'orange 100 gr

- Porter à ébullition le lait infusé avec la crème et l'eau, blanchir les jaunes et le sucre semoule, cuire comme une anglaise. Refroidir cette anglaise et lui ajouter l'ensemble des jus mixer et turbiner.

Suprêmes d'oranges :
Oranges 3 pces

Dressage

- Dans une assiette plate dresser un demi-cercle de marmelade d'orange/Abricots, sur ce demi-cercle venir ranger de façon harmonieuse, comme pour le dressage d'une tarte les suprêmes d'orange alterné aux quartiers d'abricots fumés. Venir déposer dessus à l'aide d'une poche munie d'une douille à St-Honoré la meringue que l'on passera légèrement au chalumeau ou sous le grill du four, venir déposer quelques éclats de cristallin de tuile caramel et on assaisonnera avant l'envoi de cristaux de sel de Maldon. Déposer quelques feuilles d'or couleur du Sauternes et terminer par la quenelle de crème glacée.







Le chocolat

5 personnes

Pour le Crumble :
Farine T45 105 gr

Cacao poudre 20 gr
Fécule PDT 25 gr
Sucre semoule 90 gr
Cassonade 60 gr
Poudre d'Amande 80 gr
Beurre 125 gr

• Réunir tous les ingrédients dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille mélanger tous les ingrédients à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Emietter la pâte en petits tas sur une plaque pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé ou d'une toile cuisson. Mettre l'ensemble à cuire au four ventilé à la température de 155°C pendant 20 minutes.

Base Crumble :
Crumble 150 gr

Choc 75% Sao Palme 35 gr
Praliné Noisette 17 gr
Zestes de Citron Vert Pm
Fleur de sel Pm

• Faites fondre la couverture avec le praliné noisette, émietter le crumble dans ce mélange, mélanger de façon homogène et assaisonner avec la fleur de sel et le zestes de citron. Mouler en barrette à raison de 25 gr de mélange par barrette.

Sorbet Verveine:
Lait 250 gr

Eau Verveine 150 gr
Sucre semoule 200 gr
Jus de citron vert 135 gr

• Réunir le lait, l'eau de verveine, le sucre semoule. Porter l'ensemble à ébullition et refroidir le mix. Ajouter alors le jus de citron vert. Mettre en bol à paco et bloquer au froid négatif. Pacosser au moment.

Appareil à soufflé
Lait 250 g

Jaunes 70 gr
Sucre semoule 90 gr
Maïzena 65 gr
Cacao poudre 30 gr
Chocolat Sao Palme 200 gr
Blancs d'œufs 190 gr
Sucre semoule 50 gr

- Dans un premier temps réaliser la pâtissière pour le soufflé, commencer par porter à ébullition le lait, de ce temps là blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis y incorporer la maïzena et le cacao poudre. Réaliser ensuite la pâtissière la verser sur le chocolat au préalable fondu et émulsionner l'ensemble. Monter les blanc en neige, les serrer progressivement avec le sucre semoule, puis les incorporer délicatement au mélange précédent. Garnir les moules à soufflé au préalable beurré, puis enfourner à 180°C pour 6 à 7 minutes.

La sauce chocolat

Sirop de glucose 35 gr
Crème liquide 40 gr
Lait 100 gr

Chocolat Sao Palmé 75% 100 gr

- Dans une casserole réunir le sirop de glucose, la crème liquide et le lait. Porter l'ensemble à ébullition et verser sur la couverture. Bien remuer. Débarrasser.

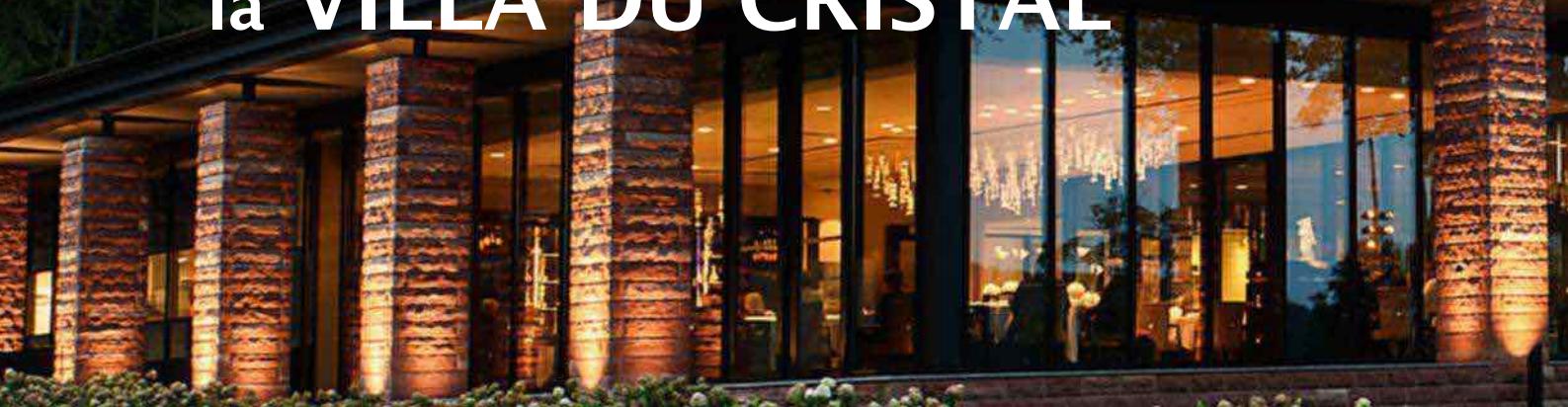
Eléments de décor

Plumes en chocolat et Or
Chocolat Sao Palmé Râpé
Cristaux de Sel de Maldon enrobé de
Chocolat
Dressage

- Dans une assiette y déposer au centre sur toute la longueur de la poudre de chocolat râpée à l'aide d'un pochoir, poser au centre la barrette de crumble sur laquelle on viendra déposer deux quenelles de sorbet verveine, dessus y déposer les plumes en chocolat Or. A côté sur une assiette déposer le soufflé que l'on assaisonnera à la sortie de four de cristaux de sel de Maldon enrobé de chocolat et de feuilles d'or. En saucière enfin on viendra la remplir de sauce chocolat qui saucera au moment la barrette croustillante de chocolat et verveine.



JEAN-GEORGES KLEIN et ses 2 jolies étoiles investissent la VILLA DU CRISTAL



Jean-Georges Klein est un Chef autodidacte de talent qui avait transformé le relais de chasse légué par sa grand-mère Rose, puis par sa mère Lily, en un repère gastronomique trois étoiles. Il avait fait de l'Arnsbourg, un temple de la gastronomie et le cœur de l'Alsace gourmande. Né dans ce restaurant où il a grandi, Jean-Georges Klein avait développé sa vocation assez tardivement vers 40 ans quand il avait dû remplacer sa maman

comme Chef de Cuisine. Des bases classiques, une rigueur solide et une envie permanente d'évoluer, c'est comme cela qu'il exprimera sa conception moderne et sa passion de la cuisine. Il comprend à l'époque, en découvrant les assiettes de Pierre Gagnaire et les recettes novatrices de Ferran Adria, qu'il peut faire la cuisine de ses envies tout en la propulsant à l'avant-garde. Pour cela il proposera une cuisine en mouvement et audacieuse.



Soutenu par des colonnes de grès rouge des Vosges, dans le prolongement de la Villa 1920 à laquelle il est relié par une galerie de verre, le restaurant signé de l'architecte suisse Mario Botta, est résolument moderne. Un toit végétalisé, et quatre murs de verre entourent et surplombent deux cents mètres carré de salle à manger (ouverte sur la cuisine), prévue pour quarante couverts avec vue plongeante sur la nature.

Depuis 2015, à la demande de Silvio Denz, Président Directeur Général de Lalique et passionné de gastronomie, il se met aux pianos de la Villa René Lalique, et lui offre, en à peine trois mois ses deux premières étoiles. Avec cette récompense immédiate, c'est sa précision, sa technicité, sa régularité dans le geste et son évolution qui sont confortés et récompensés.

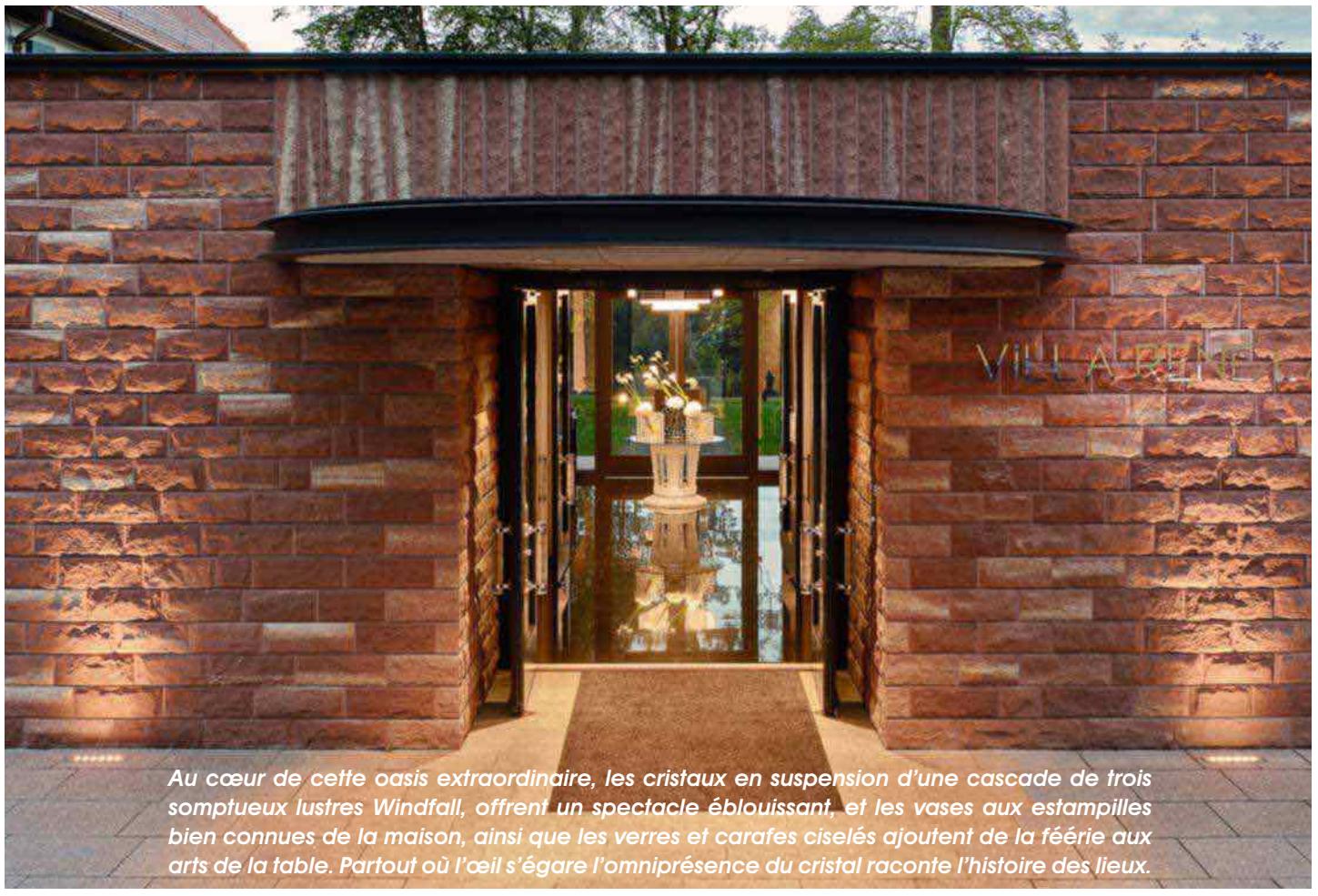
mariages surprenants. Le choc des goûts entre eux, l'ode aux produits dans leur plus grande pureté, offrent des instants si joyeux qu'ils en sont presque d'un indécent bonheur. Jean-Georges affectionne les associations étonnantes, comme un Rouget Cuit et Cru Gel D'Ananas, un Cappuccino de Pommes de Terre et Truffes (un de ses plats emblématiques), des Cuisses de Grenouilles aux Herbes et Graines de Coriandre, des Racines d'Asperges



Assis sur le bord d'un fauteuil, son demi-tablier bien plissé sur les genoux, il vous regarde d'un œil bleu ciselé. Il parle peu, sourit toujours, ne revendique aucune école, ne se retourne pas sur le passé mais à 68 ans, se projette allègrement vers l'avenir avec la seule et unique envie d'offrir à nouveau trois étoiles à ses clients et à son équipe. Jean-Georges Klein est avant tout un artiste talentueux, qui règne sur les grands feux de sa cuisine, visible de la salle à manger de la Villa René Lalique. Aujourd'hui il s'émancipe et étonne toujours par sa capacité à se renouveler et à proposer sa cuisine inventive dans un esprit plus raffiné que jamais.

Légère, fringante, technique, aérienne, colorée, goûteuse, il n'y a pas assez d'adjectifs pour exprimer la cuisine de Jean-Georges Klein. Il revendique concocter une cuisine classique qu'il fait évoluer avec les techniques d'aujourd'hui, mais l'essentiel pour lui est d'offrir avant tout un plaisir gustatif. Il s'excuserait presque de son affection pour des combinaisons hardies et son amour pour les

à l'Ail des Ours, une Selle d'Agneau jus réduit Senteurs du Maghreb, une Paume de Ris de Veau au Foin - infusion à la Citronnelle ou encore une étonnante Glace aux Cèpes - mousse de Noisettes - Crumble à la senteur de sous-bois. C'est ça le « style Klein ». Si certains clients habitués ont trouvé un changement ce n'est que par la maturité, et probablement aussi, par ce nouvel art de la table qui ajoute l'élégance à l'assiette. Pour le chef, l'avenir passe par la créativité et la personnalisation des plats. Il développe une véritable expertise culinaire et revisite parfois les plats traditionnels de son enfance mais toujours avec un regard sur l'avenir. L'on verra même, une Côte de Veau servie dans un vase en cristal, preuve que certains plats sont inventés en liaison directe avec la cristallerie, une alchimie hors norme entre les lieux historiques et les hommes de l'avenir. Pour ajouter au charme discret du lieu, le goût du raffinement rivalise avec la perfection du détail.



Au cœur de cette oasis extraordinaire, les cristaux en suspension d'une cascade de trois somptueux lustres Windfall, offrent un spectacle éblouissant, et les vases aux estampilles bien connues de la maison, ainsi que les verres et carafes ciselés ajoutent de la féerie aux arts de la table. Partout où l'œil s'égare l'omniprésence du cristal raconte l'histoire des lieux.

Élégance discrète, luxe feutré, faste modéré, c'est l'écrin de verre posé au cœur d'un parc de six hectares, d'arbres parfois centenaires. La Villa René Lalique impose avec douceur sa vitrine de cristal, sa pureté, et sa maîtrise des formes, toute en simplicité.



Caviar Gold, Découpe de Langoustines « Mer & Terre »



10 personnes

St. Jacques

2,500 kg langoustines

- Décorner les langoustines. Enlever le boyau. Presser dans des pots à glace. Congeler puis tailler des disques de 3/4 mm et recouper les en 2.
- Assaisonner les du mélange huile de verveine et pépin de raisin puis sel de poisson.

Betteraves rouges cuit au sel

2,5 kg betteraves rouges

1 kg gros sel

20 g activia

Marinade hibiscus :

50 g campari

30 g hibiscus infusé

5 g iota

- Cuire les betteraves sur le gros sel à 180° au four sec recouvert d' une feuille aluminium
- Eplucher et les presser dans des pots à glace puis les mettre au congélateur.
- Tailler des disques 3/4 mm d'épaisseur et les recouper en deux et passer au pinceau la préparation campari et hibiscus.

Macaron virtuel rouge et noir

125 g blanc d'oeufs

40 g sucre

0,5 g xantane

14 g albumine

3 g sel

Pour le rouge :

125 g jus de betterave tiède

Pour le noir :

100 g eau

25 g encre de seiche

Autres :

100 g caviar gold

150 g crème épaisse

PM salted finger

PM oyster leave

PM radis rose

- Rassembler tous les ingrédients et faire tourner vitesse 5 pendant 10 minutes.

- Puis couper des arabesques sur papier sulfu et faire sécher en étuve toute une nuit.

Dressage

- Disposer un demi-disque sur assiette avec une bande de crème et une autre de caviar faisant le diamètre du demi-disque. Sur la langoustine disposer les herbes salées et les meringues noir.

Sur la droite le demi-disque de betterave mariné, sur le dessus trois points de crème épaisse, trois rondelles de radis roses et les meringues rouges.

Dans le bol mettre une minestrone de courgette jaune et verte, tomate séché, haricots coco, carotte et poireaux. Poser un gros médaillon de langoustine 5/9 et verser en selle l'eau de langoustine.







L'oeuf Parfait

« Retour du Japon »



10 personnes

L'oeuf

**10 pièces oeuf 45 g
10 coquilles oeuf**

- Cuire les oeufs 2 heures à 64°C dans un bain marie
- Récupérer les jaunes dans la coquille d'oeuf et garder en étuve à 60°C.

Gel ponzu

**900 g ponzu
8 g agar
8 g gellan**

- Rassembler tous les ingrédients et faire bouillir puis débarrasser au frais une nuit
- Mixer au thermo mix et réserver en pipette.

Hollandaise au miso blanc

**250 g jaune d'oeuf / 25 g eau
3 g xantane
10 g sel
500 g beurre
180 g lait
250 g huile pépin raisin
40 g pâte de miso**

- Cuire au thermo mix vitesse 6 à 60° et incorporer dans l'ordre.
- Débarrasser en siphon, gazer deux fois et maintenir à 55°.

Laque d'aubergine

**1 l mirin
500 g sauce soja
250 g miel
PM caviar d'aubergine**

- Réduire l'ensemble à 108°.
- Assaisonner de cette réduction un caviar d'aubergine réalisé de façon traditionnel.

Dressage

- Dans les coquilles d'oeufs, mettre un de sel Maldon sur le jaune puis le gel ponzu et des Crispi. Pour finir avec la hollandaise miso.
- Parsemer de sésame noir et blanc sur le dessus.
- Sur le toast noir poêlé au beurre de Bresse de couleur blonde tiré une bande de caviar d'aubergine, le sel Maldon et les jeunes pousses de salade.

TURBOT

Turbot Confit au Beurre vanillé, Riz noir et Coquillages en Ecrin



6 personnes

Turbot confit à la vanille

1 pièce de turbot (3 kg)

250 g beurre

1 gousse de vanille

40 g zestes de citron

(blanchi 3 x)

15 g zestes de citron frais

- Habiller et tronçonner le turbot en part de 250g.
- Réaliser le beurre vanille puis mettre sous vide chaque portion de turbot avec 50 g de beurre vanille.
- Cuire 9 minutes à 60°.

Riz noir

200 g riz à risotto noir

100 g lentilles verte du puy

50 g mascarpone

100 g fond blanc de volaille

15 g parmesan

- Cuire le riz noir comme un risotto (oignons, vin blanc et fond blanc de volaille). Débarrasser et réserver
- Cuire les lentilles trempées la veille avec une pétalement d'oignon clouté. Egoutter et réserver
- Mélanger les deux féculents en casserole mouiller d'un de fond blanc et mijoter tranquillement puis ajouter la mascarpone, réduire et lier au parmesan.

Coquillages

10 pièces couteaux

60 pièces coques

50 g échalotes

100 g vin blanc

2 gousse ail

2 branches thym

- Cuire les coquillages séparément en marinère (quelques secondes pour juste les ouvrir).
- Débarrasser en passoire et les nettoyer proprement et tailler les couteaux en biseaux.

Emulsion coco kaffir

2 l lait coco

150 g oignons

100 g riz

• 1 eau

• Emincer les oignons et suer sans coloration puis cuire le tout ensemble. Décanter pour récupérer le jus.

• Pour 1/2 litre d'émulsion ajouter 2 g de sucre, 1/2 bâton de citronnelle, 2 g de sel et trois feuilles de kaffir coupé en deux.

Citron confit

15 pièces citron jaune

250 g eau

50 g glucose

25 g sucre

Autres

PM Pamplemousse

PM Salty Finger

PM Salicornia

PM Oyster Leave

• Tailler les zestes de citron en julienne puis les blanchir 3 fois.

• Cuire avec le reste des ingrédients doucement sur le coin du piano.

Dressage

• Chauffer le turbot au thermoplongeur 15 minutes à 50°.

• Puis ouvrir la poche et le servir en cocotte Staub avec un pochon de fond de volaille, kaffir et une gousse de vanille fendue en deux.

• Dresser le risotto crémeux en petite assiette creuse et ranger successivement et méticuleusement les coques et couteaux à la limite du bord d'assiette. Au centre disposer 1 suprême de pamplemousse coupé en 3 et un peu de salty finger, salicornia et oyster leaves.

• Et en 2 petits bols, du citron confit et de l'émulsion coco kaffir.

• Le Turbot est découpé en Salle, accompagné de l'émulsion coco-kaffir et du citron confit.







RIS DE VEAU

Pomme de Ris de Veau, Douceur de Maïs au Parmesan et Citronnelle



10 personnes

Ris de veau

2,000 kg riz de veau

- Blanchir les ris de veau à l'eau dès ébullition, laisser cuire 8 minutes en frémissement. Egoutter en passoire et éplucher tiède puis filmer serrer pour donner une forme bien régulière.

- Saler et colorer au beurre de Bresse jusqu'à obtention d'une belle croûte croustillante et mettre au four à 190° durant environ 3 minutes suivant la taille.
- Réserver sur le côté mais ne pas mettre dans le tiroir.

Mousse parmesan

300 g purée de pomme de terre

150 g crème

175 g lait

25 g huile arachide

40 g parmesan

3 g agar

- Chauffer la pulpe de pomme de terre à la vapeur puis mélanger tous les ingrédients et faire bouillir la masse.

- Débarrasser en siphon, gazer deux fois et réserver à 50° en thermoplongeur.

Polenta crémeuse

300 g jus de maïs

400 g eau

150 g polenta

300 g crème

100 g parmesan

50 g moutarde

5 g sel

- Mélanger tous les ingrédients et laisser cuire 5 bonnes minutes pour éclater les grains de polenta.

Sauce veau

5 kg collier de veau

2 kg tendron de veau

0,75 l vin rouge

70 g concentré de tomate

2 branches thym

- tête ail coupé en deux
- Faire revenir au beurre le collier et tendron au four en cocotte à 190° puis faire suer la mirepoix en rondeau haut puis mouiller au vin rouge chaud et flamber.
- Réduire de 3/4, ajouter le concentré, le thym, l'ail, la viande puis mouiller au fond de veau.
- Cuire sur l'induction sur 3 jusqu'à une cuisson fondante de la viande.
- Décanter et passer le jus.
- Réduire et lier légèrement au beurre de veau.
- Couper le jus de moitié en fond blanc et infusé de citronnelle.

Dressage

- Chauffer les ris de veau dans le beurre de cuisson 3 minutes au four puis les disposer dans le bocal en cristal napper de beurre noisette et sel Maldon.

- Dans les petites assiettes creuses, mettre une cuillère à soupe de polenta dans le fond puis la mousse de parmesan bien bombé y parsemer des croûtons de brioche et terminer de garnir avec des champignons de Paris bien frais.

Retour de forêt



8 personnes

Sucré soufflé :

150g isomalt cuit

- Prélever 15 g par portion
- Souffler et donner la forme
- Découper la base
- Réserver

Ap cigarette :

50g blanc

45g farine

50g sucre glace

50g beurre fondu

- Mélanger au robot coupe la farine, le sucre glace et les blancs d'oeufs
- Ajouter le beurre fondu
- Réaliser les feuilles à l'aide d'un chablon sur Silpat
- Cuire 8 mn à 160°C
- Galber à la sortie du four

Noisettes caramélisées :

50g de sucre

120g noisettes

20g eau

PM beurre cacao mycryo

- Cuire le sucre et l'eau à 120°C
- Ajouter les noisettes
- Sabler
- Caraméliser
- Ajouter le beurre mycryo pour séparer les noisettes
- Réserver

Cake citron yuzu :

1oeufs

30g de crème fraîche

60g sucre

1/2 gousse de vanille

55g farine

1,5g baking powder

15g beurre liquide

6g beurre

1g zeste de citron

20g purée yuzu kôchi

5g jus yuzu

PM colorant jaune

Sirop imbibage :

20g sirop à 30°B 15g jus Yuzu

- Monter l'oeuf et le sucre ainsi que la vanille Ajouter la crème fraîche et la purée de yuzu Incorporer la farine et le baking Finir avec les beurres fondus Mouler et cuire à 160°C 20 mn Imbibier légèrement à la sortie du four Nappage épicea : 50g infusion épicea 50g nappage neutre absolu cristal Mélanger l'ensemble • Réservoir Terre chocolat : 30g choc noir 30g choc lait 30g beurre liquide 100g farine 40g cassonade 30g jaunes 1g fleur de sel 1/2 gousse vanille Fondre les chocolats et le beurre Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre Incorporer la farine, sel, vanille • Emietter Cuire 12 mn 155°C Mixer légèrement Réservoir

Glace cèpe :

700g lait

300g crème

130g cèpe

160g jaune

150g sucre

6g stab

- Réaliser une crème anglaise Refroidir à 50°C Incorporer les cèpes frais Maturer 12h Bloquer en bol paco

Siphon noisette :

200g crème

100g lait

80g choc Azélia

75g pâte de noisette piémont

20g de sucre

7g masse gélatine

- Fondre le chocolat et la pâte de noisette Réaliser une émulsion avec le lait chaud Ajouter le sucre la masse de gélatine fondu et la crème Réserver en siphon Meringue épicea : 10g albumine 70g eau infusion épicea 60g de sucre 60g sucre glace Monter l'albumine et l'eau d'épicea Ajouter le sucre semoule Ajouter le sucre glace Etaler sur rhodoïd Sécher Réserver en boite sèche

Biscuit soufflé vert :

50g oeufs

60g sucre

22g farine

2g baking

15g huile

30g blanc oeuf

PM colorant vert

10g oxalys

- Mixer l'ensemble Mettre en siphon Cuire au micro-onde Réservoir

Definitions :

Chips de cèpes, demi-sphère chocolat Azélia

Dressage :

- Dans un chablon, mettre un peu de nappage épicea et saupoudrer le terre chocolat
- Remplir le pied du champignon avec siphon noisette, glace, meringue, cèpes séchés, biscuit soufflé, cule de cake yuzu, noisettes caramélisées
- Retourner sur l'assiette
- Ajouter la demi-sphère de chocolat
- Décorer de feuilles en pâte à cigarette, biscuit vert, noisettes caramélisées, cèpes séchés, éclats de meringue épicea, oxalys ou pousse de sapin



PR



LES TROMPE-ŒIL DE PRIVE DE DESSERT

C'est bien un restaurant mais les plats que vous voyez ne sont pas ceux que vous croyez. Bienvenue au royaume de l'illusion culinaire chez les rois du trompe l'œil – mais pas du trompe papilles – qu'est Privé de Dessert. Il y a 5 ans à l'occasion de son ouverture, le premier restaurant de Paris 9^e bousculait les codes du dressage en restauration en lançant sa première adresse au concept innovant : toutes les assiettes sont en trompe-l'œil !

Les plats ont l'apparence de desserts, et les desserts prennent l'apparence de plats. Un tour de passe-passe visuel bluffant.

Un Saint Honoré ? Non, un burger ! Des churros ? Raté, des frites de pommes de terre. Et des spaghetti ? Toujours pas, c'est une tarte au citron meringuée...

Derrière Privé de Dessert : deux femmes trentenaires. Sephora Nahon, à l'origine du concept, a plaqué son job en agence pour se former en pâtisserie et ouvrir son restaurant. Elle s'associe alors à Sophie Journo, ex-responsable de la communication chez Ducasse. Les deux gourmandes sont aussi des boules d'énergie et de bonne humeur qui insufflent à leurs lieux fantaisie et chaleur. Au delà de l'originalité des présentations, les restaurants séduisent aussi les parisiens par le goût, grâce à une cuisine 100% maison à base de produits frais. Privé de Dessert ouvre aujourd'hui une nouvelle adresse dans le 12^e, à côté de l'incontournable Marché d'Aligre. Et nous dévoile quelques trucs et astuces.



CORNET DE CHURROS

Frites à notre façon



1kg de pommes de terre
100gr de beurre
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
400gr de farine
huile de friture, sel

- Lavez et épluchez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 45 minutes (la cuisson est bonne lorsqu'un couteau traverse sans résistance les pommes de terre).
- Une fois cuites, égouttez les pommes de terre et réduisez-les en purée, ajoutez le beurre, les œufs et la farine. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une consistance bien lisse.
- Mettez la purée dans une poche munie d'une douille cannelée assez grosse afin de pouvoir confectionner vos churros.
- Faites chauffer l'huile de friture puis plongez-y directement les churros. Quand la couleur est bien dorée, égouttez-les sur du papier absorbant et salez-les.





FRAISIER

Piquillos, fromage frais et caviar d'aubergine



6 personnes
 Préparation : 45 mn Cuisson : 15 mn
Repos : 1h

2 Petit Billy®
2 cuillères à soupe de miel
10 tours de moulin à poivre
1 aubergine
1/2 oignon blanc
huile
quelques feuilles de menthe
6 piquillos
sel

Pour les sablés au parmesan :
50g de parmesan en poudre
80gr de farine
1 pincée de piment d'Espelette,
180gr de beurre pommade
1 jaune d'oeuf
1 cuillerée à soupe de moutarde de Meaux

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Préparez les sablés au parmesan : mélangez le parmesan, la farine, le piment d'Espelette puis ajoutez le beurre. Une fois le beurre bien mélangé, ajoutez le jaune d'œuf et la moutarde. Puis mélangez de nouveau. Réservez au frais pendant 30 minutes cette pâte.
- Étalez-la sur environ 5 mm d'épaisseur puis découpez des cercles de 8 mm de diamètre. Faites cuire au four à 180 °C pendant 12 minutes. À la sortie du four, reformer avec un emporte-pièce de 7,5 cm des cercles réguliers.
- Mettez les Petit Billy® dans un saladier puis travaillez-le au fouet en y ajoutant le miel et le poivre.
- Épluchez l'aubergine puis coupez-la en petits dés. Épluchez l'oignon et ciselez-le. Faites revenir à la poêle l'aubergine et l'oignon, salez.
- Une fois que l'aubergine est cuite et fondante (environ 10 minutes), laissez-la refroidir puis ajoutez la menthe ciselée.
- Découpez les piquillos en petits triangles.
- Disposez des emporte-pièces de 7,5 cm sur une plaque et chemisez les tours des emporte-pièces avec les piquillos. Tapissez le fond des emporte-pièces avec la préparation des Petit Billy®, ajoutez 1 cuillerée d'aubergine puis recouvrez de la préparation des Petit Billy®. Lissez le dessus avec une cuillère que vous aurez trempez dans de l'eau tiède afin que le fromage n'accroche pas.
- Puis mettez au frais pendant 30 minutes.
- Déposez sur chaque sablé au parmesan l'emporte-pièce contenant la préparation précédente.

Une religieuse ?
Non une tomate mozza !!



Un Saint Honoré ?
Non, un burger !



La table du 11 de Jean-Baptiste Lavergne Morazzani : Royale gastronomie versaillaise



Extraits du livre : *La table du 11*
Jean-Baptiste Lavergne Morazzani
Textes : Bruno Ferret
Photos : Arnaud Späni
Editions Privat





A quelques petits jets de pierre du Château de Versailles, en contrebas de l'esplanade royale, la rue de la Chancellerie cache un secret de moins en moins bien gardé. Un portique presque banal annonce la Cour des senteurs. Il s'agit d'un ensemble immobilier datant des XVII^e et XVIII^e Siècles adossé au couvent des Récollets et s'étant fortement dégradé jusqu'à ce que la municipalité décide de réhabiliter l'endroit sur la thématique du parfum au tournant des années 2010. Depuis 2013, commerçants et artisans œuvrant dans des secteurs associés aux cinq sens s'y sont regroupés : un salon de thé, l'épicerie fine l'Atelier des Saveurs, la Maison des parfums, une boutique vendant de la toile de Jouy et depuis 2017, un restaurant qui attire sans discontinuer Versaillais et gourmets d'horizons de plus en plus lointains, la Table du 11.



Derrière sa façade bleue en L percée de larges baies vitrées permettant à la lumière d'entrer à flots, la Table du 11 offre au regard du passant comme à celui du futur convive un décor sobre et chaleureux, aux couleurs douces, avec en son milieu une cuisine ouverte sur les deux salles. C'est là qu'officie Jean-Baptiste Lavergne Morazzani, le maître de céans, et son équipe, préparant pour les vingt-cinq personnes qui ont le bonheur de déjeuner ou dîner chaque jour en ces lieux les plats qui valent au jeune chef né en 1991 une réputation qui n'en finit pas de monter.

Ici, on est saisi par l'atmosphère paisible qui règne dans les lieux. Le personnel de salle se montre professionnel jusqu'au bout des ongles tout en accueillant le convive avec chaleur. Un menu unique, composé de 5 à 7 plats le soir, pas d'intitulés ronflants ou lyriques, la dénomination des plats étant réduite à leur plus simple expression. De quoi intriguer et surtout, stimuler l'imagination.

En dégustant les amuse-bouches puis les premiers plats du menu, tous les sens

découvrent le mystère de ces dénominations. L'œil est d'abord flatté par la netteté de composition des assiettes, qui joue sur les associations de couleurs, de formes et de matières, feuilles et fleurs comestibles apportant un supplément de gaieté et de vivacité à l'ensemble. Le nez ensuite se laisse surprendre par l'ampleur des arômes et leur équilibre. Un mot qui vient encore à l'esprit lorsque le palais déguste les premières bouchées. Dans l'assiette, chacun de ses éléments complète l'autre, rehausse l'ensemble. Ici, une mousse légère tient lieu de contrepoint au croquant d'une chips de légume, là un condiment acidulé sublime l'association d'un poisson et d'une racine.

Ce qui ressort de la cuisine de la Table du 11, c'est sa subtilité, sa sobriété, son équilibre. Sa simplicité apparente cache une belle complexité de saveurs, tout en cohérence. Quelle surprise pour le palais que de découvrir le goût d'un aliment qu'il n'avait jamais imaginé. Le résultat de ce travail de précision, entre associations originales, textures subtiles, cuissons parfaites : les clients sortent du restaurant avec un large sourire.

UN CHEF RICHE ET SENSIBLE

La cuisine de la Table du 11 est préparée et servie par une équipe dynamique et soudée, chacun exécutant sa partition dans un ensemble parfaitement rodé. À sa tête, Jean-Baptiste - calme et mû par une volonté de partage. De prime abord, le chef apparaît réservé, presque timide. En fait, le jeune homme prend le temps d'observer son interlocuteur avant de s'ouvrir. Apparaît alors une autre facette de sa personnalité, mêlant séduction et jovialité. Toujours posé, Jean-Baptiste s'impose naturellement sans éléver la voix, se montrant rigoureux, volontaire et humble dans le même temps. En le regardant évoluer, en l'écoutant, il nous apparaît qu'il sait où il se situe et où il souhaite aller. Reconnaissant pour ceux qui l'ont aidé, fidèle avec ceux avec qui il travaille, dans son équipe ou parmi ses fournisseurs, Jean-Baptiste sait s'investir dans son aventure professionnelle tout en veillant à ce que ceux qui l'entourent prennent eux-aussi plaisir à accomplir leur tâche.

À l'instar de sa cuisine, Jean-Baptiste Lavergne Morazzani est un homme riche et subtil, qui s'exprime avec détermination et néanmoins simplicité, ainsi que le montrent les pages qui suivent.



Haricot vert, lard de Colonnata

Haricots verts français 100 g
Lard de Colonnata 4 tranches
Cornichons libanais 4 pièces
Jaunes d'oeufs 2
Moutarde à l'ancienne 20 g
Huile de tournesol 75 cl
Poudre de sésame noir 20 g
Pâte de sésame noir 30 g
Vinaigre de riz au gingembre 35 g
Citron vert 1
Sauce soja 15 g
Encre de seiche 3 cuillères à café
Persil 1 pl at 16 bottes
Eau 20g
Sel Poivre
Charbon végétal 30 g
Oxalis vert 1 barquette
Oxalis rouge 1 barquette
Fleurs de fenouil 1 barquette
Fleurs de cosmos 1 barquette
Fleurs d'ail des ours 1 barquette

HARICOTS, LARD ET CORNICHONS

- Équeuter les haricots verts, les blanchir 20 secondes dans une eau bouillante très salée afin de garder leur croquant. Puis les placer dans un bac d'eau avec des glaçons pour les refroidir et garder la couleur verte.
- Aligner les pointes des haricots afin d'égaliser la longueur au couteau à l'autre extrémité.
- Tailler une fine tranche de lard de Colonnata.
- Tailler les cornichons en une brunoise assez épaisse.

« Le haricot vert n'est pas souvent apprécié à sa juste valeur, alors qu'il s'agit d'un légume fabuleux, que j'adore cuisiner. »

CONDIMENT SÉSAME NOIR

- Réaliser une mayonnaise en émulsionnant les jaunes d'oeufs et la moutarde puis en la montant à l'huile de tournesol. Elle doit être très serrée.
- Ajouter la poudre et la pâte de sésame noir. Puis ajouter successivement le vinaigre de riz au gingembre, le jus de citron vert et la sauce soja. Colorer le condiment grâce à l'encre de seiche.
- Passer le condiment au chinois pour obtenir une pâte très lisse et le mettre en pipette.

CONDIMENT PERSIL PLAT

- Blanchir le persil dans une eau très salée. Le persil est assez cuit si les feuilles s'écrasent entre les doigts.
- Égoutter le persil puis le glacer dans une eau avec des glaçons. Le mixer au Thermomix, ajouter de l'eau pour le rendre plus lisse. Saler et poivrer. Mettre le condiment en pipette.

FINITION

- FONDRE la tranche de lard de Colonnata à la salamandre.
- Disposer dans l'assiette la ballottine de haricots verts puis la tranche de lard par-dessus.
- Disposer la brunoise de cornichons et les fleurs sauvages.
- Placer un point de condiment sésame et un point de condiment persil. Poudrer le point de condiment sésame avec le charbon végétal.
- La note de Jean-Baptiste Lavergne Morazzani : Nos haricots verts proviennent du Potager du roi, c'est un produit magique. Je les fais à peine cuire et j'y ajoute une très fine tranche d'un excellent lard .
- Le sésame noir apporte de l'acidité, il se marie au croquant végétal du haricot, donnant un côté gourmand et gras. La chlorophylle du persil, elle, renforce le côté végétal. Je voulais faire un plat très visuel avec de simples haricots.

« Pour qu'il s'exprime parfaitement le haricot vert doit être de première fraîcheur. Je vais pour cette raison les chercher tous les matins au Potager du roi, je peux ainsi les cuisiner tout juste cueillis. »







Canette, betterave, épine-vinette

Canette de Challans 2 filets

Épine-vinette 300g

Vinaigre de framboise 10 ml

Sucre 20g

Porto 12ml

Eau

Betterave rouge 1

Vinaigre de riz 100 g

Sucre 20 g

Gingembre 40 g

Betterave rouge 200 g

Oignon doux des Cévennes 20 g

Crème liquide 10 ml

Beurre 10 g

Vinaigre balsamique

Sel Poivre

Mini-betteraves rouges 8

Beurre 70 g

Ail 1 gousse

Eau

Thym Sel Poivre

Cassis 150g

Feuilles de cosmos 50 g

PÂTE D'ÉPINE-VINETTE

- Dans une casserole, réduire à glace le vinaigre et le sucre. Ajouter l'épine-vinette et laisser suer une dizaine de minutes sans laisser accrocher. Déglaçer au porto et laisser campoter une heure en ajoutant un peu d'eau pour ne pas dessécher les baies. Mixer, passer au chinois et réserver en pipette.

BETTERAVE MARINÉE

- Faire chauffer le vinaigre et le sucre jusqu'à complète dissolution de ce dernier. Tailler le gingembre en fines lamelles et laisser infuser une heure dans le mélange. Filtrer. Envelopper la betterave rouge de film aluminium et cuire sur du gros sel au four sec durant deux heures à 160°C. Tailler des lamelles à la mandoline et emporte-pièce à 1 centimètre. Verser le vinaigre dessus et réserver.

PURÉE DE BETTERAVE

- Dans une casserole, faire suer les oignons doux émincés. Ajouter la betterave rouge préalablement émincée. Laisser compoter 1 heure puis déglaçer avec quelques gouttes de vinaigre balsamique. Lier avec un peu de crème liquide. Mixer en ajoutant deux morceaux de beurre froid. Rectifier l'assaisonnement, puis réserver en pipette.

MINI-BETTERAVE GLACÉE

- Éplucher puis tourner les betteraves. Les cuire dans du beurre mousseux en ajoutant de l'eau petit à petit avec ail et thym. Saler, poivrer.

FINTION

- Assaisonner les filets de canette et les cuire à la plancha. Disposer la purée de betterave en fond d'assiette puis la pâte d'épine-vinette et un cercle de betterave marinée, poser dessus le filet de canette, disposer autour les mini-bette-raves, quelques cassis et feuilles de cosmos.

Langoustine, bouillon, citron caviar

Langoustines bretonnes 4

Fleur de sel

Poivre de Timut

Huile d'olive

Échalotes 3

Oignons 2

Poireau 1

Céleri branche 2 branches

Citronnelle 2 bâtons

Galanga 50 g

Gingembre 100 g

Coriandre 1 bouquet

Eau 2l

Algues kombu réhydratées 10 g

Citrons caviar roses 2

Fleurs de géranium 12

Huile de combava 10 g

LANGOUSTINES

- Décorner les langoustines. Retirer le boyau de chaque pièce en tirant sur le milieu de la queue pour l'attraper et le faire doucement glisser le long du corps afin qu'il ne se déchire pas. Parer la langoustine de chaque côté. À l'aide d'un pinceau, laquer la langoustine d'huile d'olive et assaisonner la pièce avec la fleur de sel et le poivre de Timut.

BOUILLON

- Éplucher tous les légumes. Émincer les échalotes, les oignons, la citronnelle, le galanga et le gingembre.
- Couper le poireau et le céleri branche en tronçons de 2 centimètres. Émincer en quatre la botte de coriandre. Suer à sec échalotes et oignons. Ajouter la citronnelle, le galanga et le gingembre. Continuer de suer à sec. Ajouter le poireau et le céleri branche. Finir en déglaçant les légumes avec l'eau et ajouter en dernier la coriandre.
- Laisser cuire ce bouillon de légumes à feu très doux pendant 3 heures pour obtenir un bouillon très concentré en goût. Passer le bouillon et le laisser décanter 24 heures pour obtenir un bouillon très clair.

«Le citron caviar rafraîchit le plat par son acidité, l'huile de combava rehausse l'ensemble. »

FINITION

- Placer dans une assiette creuse la pièce de langoustine assaisonnée. Réaliser une ligne de billes de citron caviar, de fines lanières d'algues kombu et des fleurs de géranium.
- Verser le bouillon de légumes très clair tiède et perler sur ce dernier l'huile de combava.







Anchois, poutargue, combava

Combava frais 10 pièces
Huile de pépins de raisin 1L
Anchois millésimés 250 g
Poutargue 100 g
Finition
Poudre de pain
Charbon végétal

HUILE DE COMBAVA

- Zester les combavas et les placer en sac sous vide avec l'huile de pépins de raisin. Infuser en four vapeur à 60°C durant 4 heures. Filtrer au chinois et réserver au frais en pipette.

« Sur la base de ce produit hors norme, j'ai travaillé sur une assiette très iodée, en y ajoutant la poutargue »

ANCHOIS

- Tailler les anchois millésimés en bandes régulières de 10 x 1 centimètres puis les superposer en un carré parfait. Parsemer de quelques gouttes d'huile de combwa.
- Saupoudrer de poudre de pain et de charbon végétal puis râper la poutargue sur le dessus.

« De nombreuses personnes n'aiment pas les anchois qu'ils trouvent trop salés trop iodés j'ai donc décidé de leur faire découvrir cet anchois exceptionnel dès l'apéritif. »



Citron vert, fleurs de bleuet

OPALINES

Glucose 100 g
Fondant 100 g
Sucre 100 g
Blancs d'œufs 150 g
Pulpe de citron vert 500g
Gélatine 13 g
Crème montée 300g
Meringues italiennes 60 g
Fleurs de bleuet

- Cuire le glucose et le fondant en casserole jusqu'à 150°C. Verser chaud sur un Silpat. Laisser durcir. Une fois le mélange froid, le mixer au Thermomix. Récupérer la poudre obtenue et la passer à travers une passette sur un chablon rond d'environ 5 centimètres de diamètre.
- Cuire au four à 200°C pendant 3 minutes. Une fois froids, placer les petits cercles d'opaline sur un moule siliconé en demi-sphère à l'envers.
- Chauffer les opalines au chalumeau afin de les faire légèrement fondre sur les demi-sphères. Laisser refroidir et réserver dans un endroit sec.

MERINGUES

- Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau, le cuire à 121°C dans une casserole et le verser sur les blancs d'œufs. Monter au batteur.

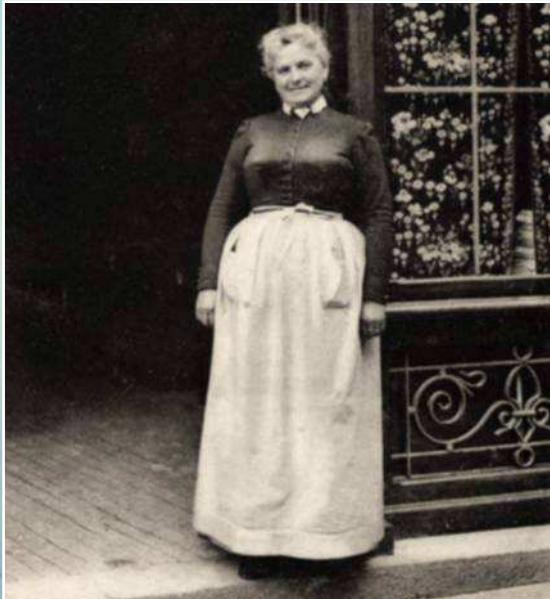
MOUSSE DE CITRON VERT

- Chauffer la pulpe de citron vert en casserole jusqu'à 180 °C. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide. Laisser tiédir la pulpe. Ajouter la meringue à la maryse puis la crème préalablement montée. Mouler dans des moules en silicone de demi-sphères de la même taille que celle des opalines. Laisser prendre au congélateur avant de démouler. Laisser revenir à température.

FINITION

- Disposer la demi-sphère de mousse dans la demi-sphère en opaline et ajouter une fleur de bleuet dessus. Accompagner le tout d'une truffe de chocolat à 68%.





À l'occasion de son 130^{ème} anniversaire, Eric Vannier, propriétaire de l'auberge depuis 1986 et grand amoureux du site, rend hommage à la cuisine et à l'histoire de cette grande cuisinière. Née à Nevers en 1851, Annette passera ses jeunes années à Paris en tant que servante de la famille de l'architecte Edouard Corroyer. En 1872, l'architecte est appelé par le gouvernement pour restaurer l'abbaye du Mont-Saint-Michel. Annette l'accompagne et tombe sous le charme du rocher. Elle y rencontre Victor Poulard, le fils du boulanger, avec lequel elle partagera le reste de sa vie. En 1888, Annette et

Victor ouvrent leur auberge. La cuisine d'Annette Poulard rompt avec la tradition bourgeoise de l'époque où les plats sont souvent gras et lourds en sauce. Annette profite des excellents produits qu'elle peut trouver autour du Mont pour offrir une cuisine simple et légère. Entre l'agneau de pré-salé, les moules de bouchot et les salicornes de la baie, Annette offre une diversité de plats qui fera vite de l'auberge une adresse incontournable des pèlerins et des célébrités. Sa recette la plus connue dans le monde reste celle de l'omelette, aérienne et mystérieuse.

Spécial bonus : Annette avait pour habitude de préparer chaque jour des biscuits au beurre. Très croyante, elle les distribuait aux enfants et aux pèlerins de passage en leur souhaitant : « Bon plaisir ! Bonne chance ! Heureuse vie ! ».

En 1995, Eric Vannier souhaite faire découvrir le goût de ces bons biscuits au beurre en créant la biscuiterie de La Mère Poulard, située dans la commune de Maen-Roch, à une trentaine de kilomètres du Mont-Saint-Michel. Aujourd'hui La Mère Poulard offre une gamme de dix biscuits disponibles dans toute la grande distribution française et désormais exportée dans plus de 40 pays dans le monde. Ces produits partagent tous la même exigence de gourmandise et de qualité puisqu'ils sont pur beurre, préparés avec des œufs plein air, sans matière grasse végétale, sans arôme ni colorant artificiel et sans aucun conservateur.

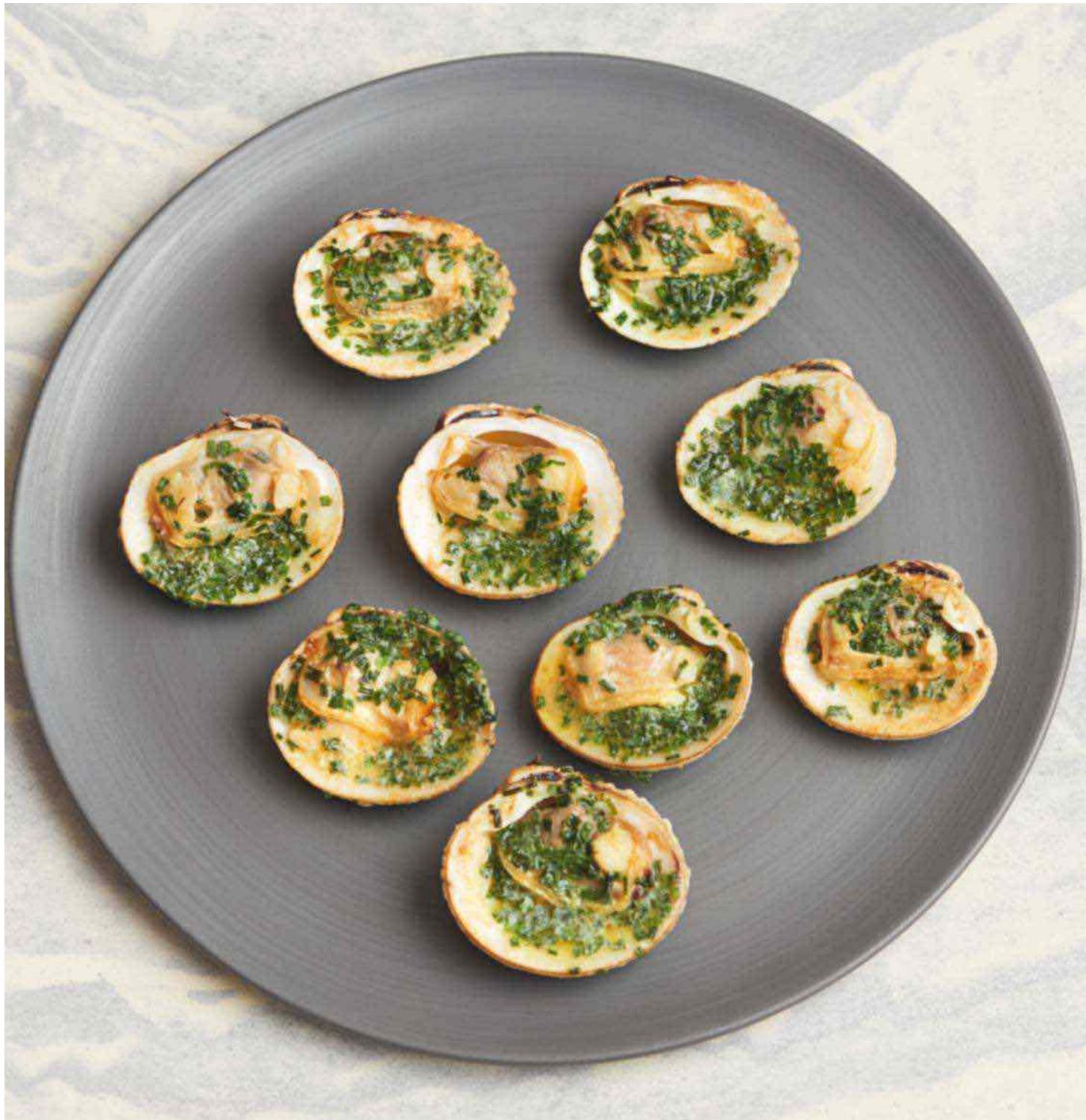


LA MÈRE POULARD : star du Mont Saint Michel

En 1888, Annette Poulard ouvre avec son mari Victor la désormais célèbre auberge La Mère Poulard au pied de la grande rue du Mont-Saint-Michel. L'estaminet devient vite une institution française, reconnue par tous.

avec William Kearns





 4 personnes
 Préparation : 30 mn  Cuisson : 5 mn

Praires farcies

**1 kg de praires
100 g de beurre demi-sel
4 gousses d'ail
50 g de persil plat
Sel, poivre
Gros sel**

- Rincez plusieurs fois les praires sous l'eau froide.
- Dans une jatte, préparez le beurre en pommade, puis incorporez l'ail, le persil plat haché et l'assaisonnement. Mélangez bien le tout avec une fourchette pour homogénéiser les ingrédients dans le beurre.
- Sur une plaque de four, disposez une poignée de gros sel et déposez les praires ouvertes au couteau. Mettez un peu de beurre persillé sur chaque praire puis passez-les au four pendant 5 minutes à 200 °C.
- Servez très chaud.





Cotriade de bar, saumon et saint-jacques



4 personnes



Préparation : 30 mn



Cuisson : 25 mn

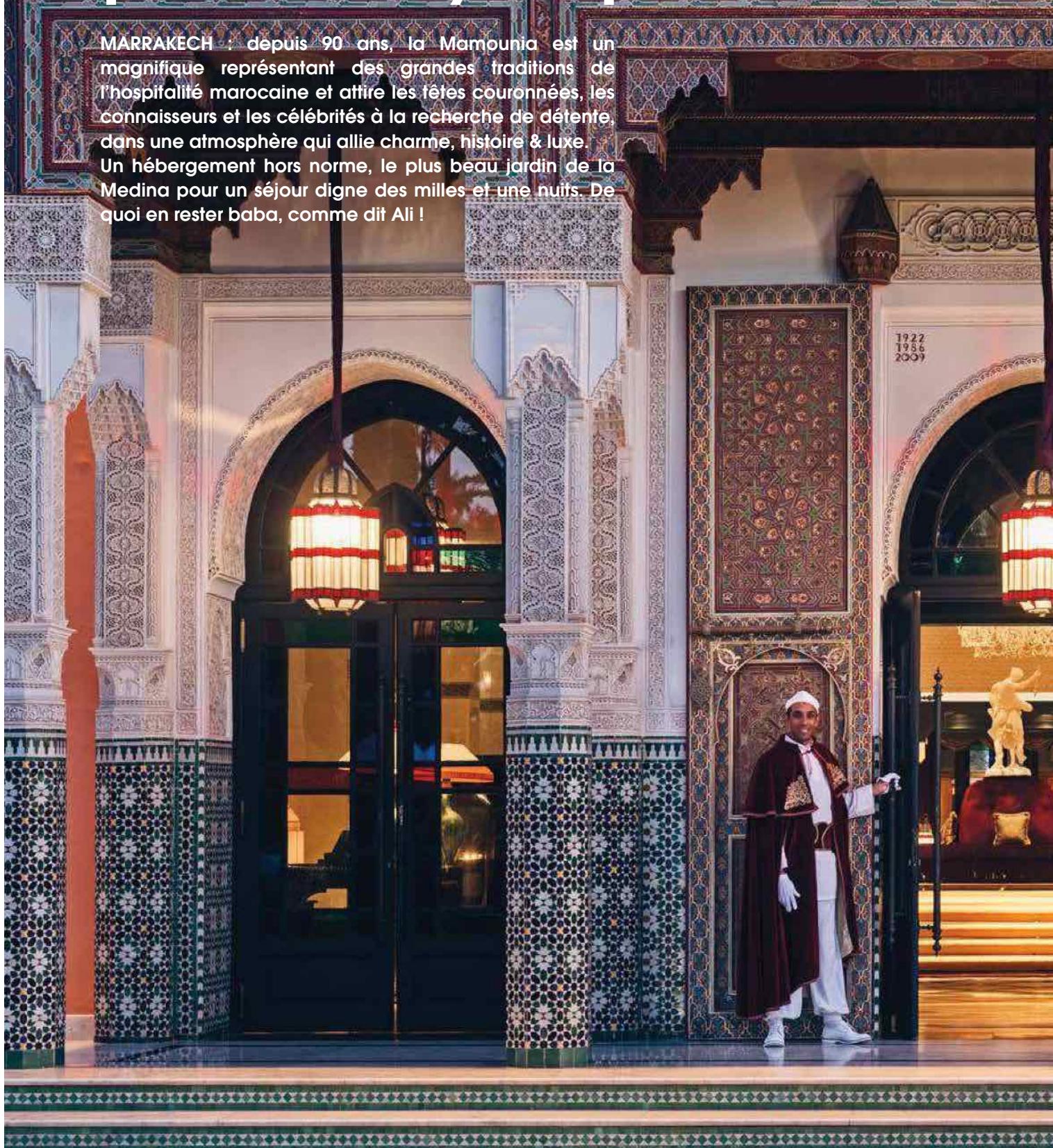
200 g de filet de bar
2 gousses d'ail
200 g de filet de saumon
180 g d'oignons
8 grosses noix de coquilles
Saint-Jacques
100 g d'échalotes
100 g branches de céleri
50 g de beurre
240 g de pommes de terre
30 cl de vin blanc ou de
cidre
160 g de carottes
3 cl de vinaigre blanc
200 g de poireaux
Sel, poivre
130 g de petites courgettes
1 botte de ciboulette

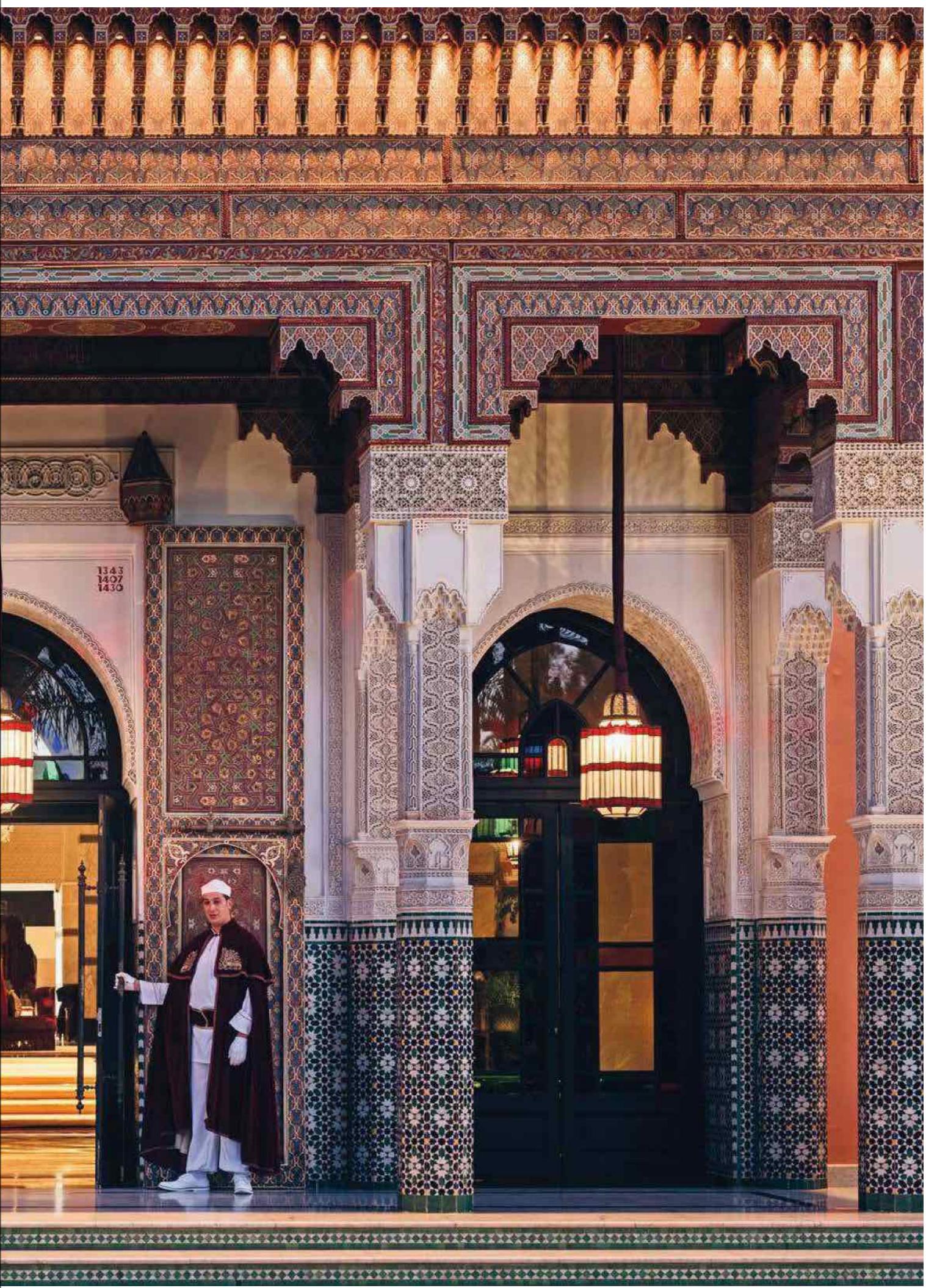
- Taillez les filets de bar et de saumon en morceaux de 80 g.
- Nettoyez le céleri, les pommes de terre, carottes, poireaux et la courgette, et coupez-les en tronçons grossiers.
- Faites revenir dans un sautoir les légumes, les gousses d'ail dégermées, les oignons et les échalotes émincés avec 50 g de beurre. Une fois les légumes bien revenus sans être colorés, mouillez juste à hauteur avec de l'eau, un peu de vin blanc ou de cidre et une cuillerée à soupe de vinaigre blanc, assaisonnez et laissez cuire tout doucement pendant 15 minutes.
- Puis lorsque les légumes sont cuits, ajoutez dessus les poissons et remettez à cuire 9 à 10 minutes. Assaisonnez à votre convenance.
- Servez la cotriade dans une assiette creuse avec le bouillon et parsemez de ciboulette ciselée.



MAMOUNIA : paradis mythique et chic

MARRAKECH : depuis 90 ans, la Mamounia est un magnifique représentant des grandes traditions de l'hospitalité marocaine et attire les têtes couronnées, les connaisseurs et les célébrités à la recherche de détente, dans une atmosphère qui allie charme, histoire & luxe. Un hébergement hors norme, le plus beau jardin de la Medina pour un séjour digne des mille et une nuits. De quoi en rester baba, comme dit Ali !





L'histoire de la Mamounia remonte au XVIII^e siècle avec le sultan alaouite Sidi Mohammed Ben Abdallah qui avait pour habitude d'offrir un domaine en cadeau de mariage à chacun de ses fils. C'est ainsi que ses quatre fils: Abdessalam, Mamoun, Moussa, et Hassan sont devenus les éponymes des jardins qu'ils ont reçus du Roi.

Ces jardins « Arsats » sont connus encore aujourd’hui, mais seul arsat Al Mamoun ayant appartenu au prince Mamoun deviendra célèbre et inspirera le nom de La Mamounia. On raconte que ce dernier l’utilisait comme lieu de réjouissance pour la « nzaha » (genre de garden party), coutume courante dans plusieurs cités marocaines.

La magnificence de ce jardin légué pour toutes ces réjouissances royales augmente un peu plus le plaisir des hôtes à le visiter aujourd’hui aussi bien par sa taille de 8 hectares, que pour sa flore si particulière. Deux siècles plus tard, sur une superficie de quinze hectares, on crée l’hôtel mythique.

De nombreuses célébrités y séjournèrent. Winston Churchill y établissait ses quartiers d’hiver. Il avait pour habitude d’aller de balcon en balcon pour guetter



le soleil comme pour mieux capter les couleurs et les reproduire sur ses toiles représentant le parc ou certains coins de l’hôtel, lesquelles peuvent être admirées au Musée Churchill en Angleterre.

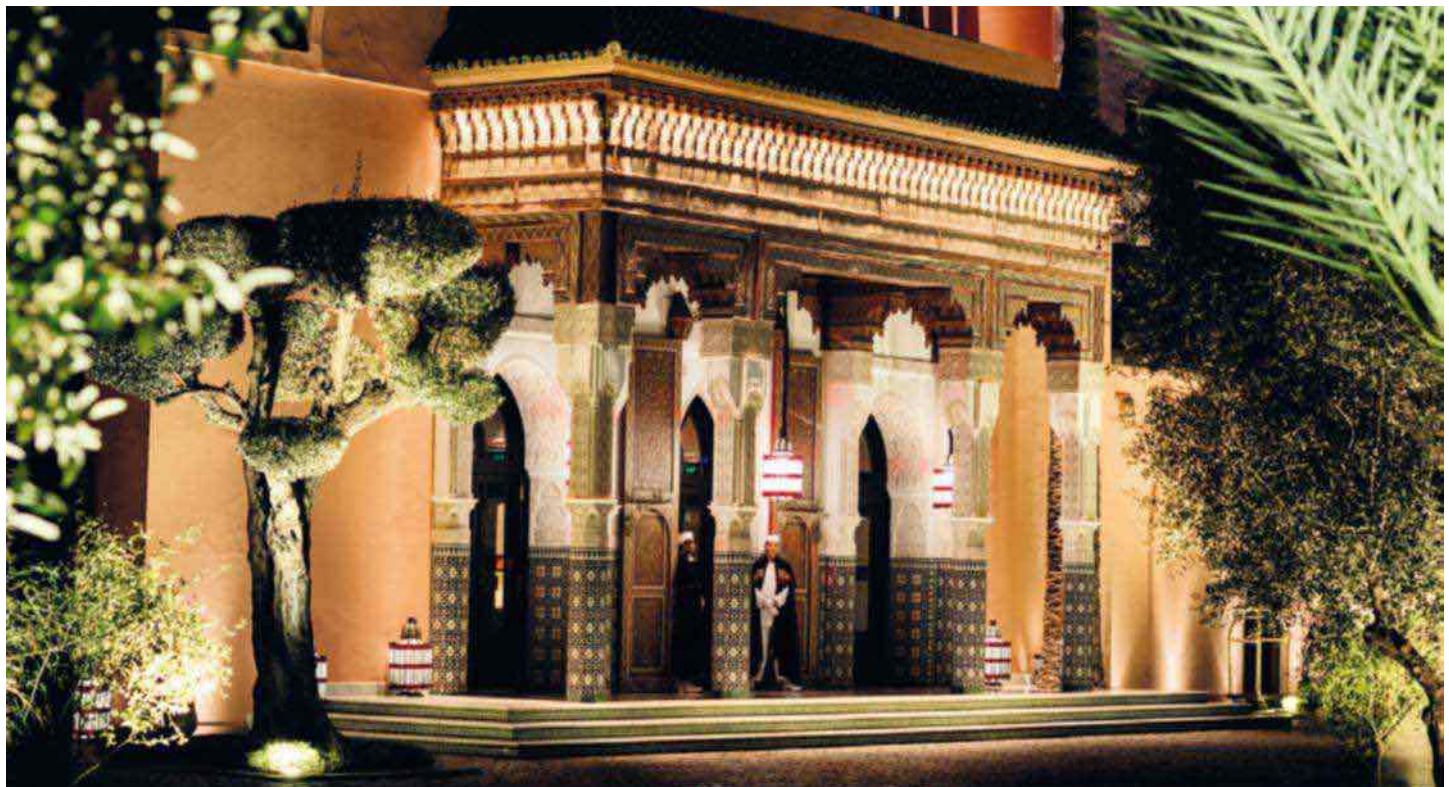
Au fil des années, la réputation de Marrakech et de La Mamounia attirèrent les cinéastes français et américains. Jean Tissier tourna « Alerte au sud » avec Eric Von Stroheim en 1953. On tourna aussi « L’homme qui en savait trop » d’Alfred Hitchcock et, plus récemment, « Queen of the Desert » de Werner Herzog.

En 1955, Charlie Chaplin fût chaleurement accueilli à l’hôtel. Il y eut aussi Marcello Mastroianni, Youssef Chahine, Claude Lelouch, Jean Jacques Annaud, Oliver Stone, Luc Besson, Francis Ford Coppola ou encore Martin Scorsese.



D’autres personnalités du Show Business suivirent tel que Kirk Douglas, Charlton Heston, Yul Brynner, Omar Sharif, Joan Collins, Nicole Kidman, Sylvester Stallone, Richard Gere, Susan Sarandon, Tom Cruise, Sharon Stone, Kate Winslet, Charles Aznavour, Jean-Paul Belmondo, Catherine Deneuve, Alain Delon, Ornella Mutti, Claudia Cardinale, Sophie Marceau, Gwyneth Paltrow, Jennifer Aniston, Saïd Taghmaoui, Salma Hayek ou encore Juliette Binoche, Eva Mendes, Keanu Reeves, Gad El Maleh, Rochdy Zem, Marion Cotillard, Guillaume Canet, Francis Jacob, Christian Louboutin, Hélène De Fougerolle et bien d’autres. Le célèbre acteur américain Orlando Bloom y a même décidé de fêter la « Thanksgiving » dans un cadre féerique, romantique et chaleureux avec Miranda Kerr.

C’est acquis : l’endroit est magnifique hanté des fantômes les plus glamour de l’univers, les jardins luxuriants, l’hébergement palace. Et côté table ? C’est grandiose. Une offre multiple. Intéressons-nous à la cuisine de Rachid Agouray , chef de la cuisine marocaine.



Formé à la cuisine internationale dans divers établissement notamment l'hôtel du Palais à Biarritz, l'hôtel Cipriani à Venise ou encore l'hôtel Martinez à Cannes, de retour au Maroc Rachid revisite la gastronomie nationale. Au menu : des mets classiques, familiaux, mais également une carte contemporaine. Il y met en valeur ses expériences et propose une gastronomie marocaine où mets traditionnels sont revus à la manière contemporaine à base de produits inédits comme la fameuse pastilla au homard et épinards. Un Chef qui n'en finit pas de surprendre grâce à son

originalité et à sa créativité.

Côté pâtisserie, c'est Richard Bourlon qui est aux commandes. Après des formations dans les plus grandes écoles françaises et une expérience de 17 ans acquise dans de prestigieuses maisons comme Amphyclès aux 2 étoiles Bibendum, Richard Bourlon a eu l'occasion de voir le monde avant de rejoindre La Mamounia en 2003 en tant que Chef Pâtissier. Il décline ici un univers aux riches influences françaises et internationales, des présentations raffinées, des produits frais et fruits de saison 100% naturels.





Salade de langoustine, aubergine fumée et citron confit

langoustine 1200g

aubergine 250g

carotte 100g

asperge 100g

aneth 20g

menthe fraîche 10g

bettrave pour la déco 50g

bsique réduite 20g

mayonaise au citron confit 20g

huile d'olive 20g

cayenne 5g

sel/poivre 2g

citron confit 20g

cumin 5g

ail 20g

beurre doux 20g

coriandre 20g



4 personnes

- Décortiquer les langoustines et les marinier au citron confit, coriandre, huile d'olive, cayenne et cumin.
- Démarer un caviar d'aubergine assaisonné au cumin, sel, poivre, ail et menthe fraîche.
- Dans une poêle, cuire les langoustines à feux doux.
- Préparer une vinaigratite, huile d'olive, citron confit, cayenne, cumin.

Dressage :

- Le caviar au milieu de l'assiette à l'aide d'un cercle Les langoustines autour Piquer les légumes croquants, carottes, asperges, betteraves.
- A la fin, entourer l'assiette avec des pointes de bisque réduite et mayonaise au citron confit.



Lapin farci Mrouzia, fruits secs et poire confite



4 personnes

lapin 2000g
farce de volaille 500g
figue seche 80g
amande 80g
raisins secs 50g
abricot sec 50g
poire 250g
quatre épices 2g
safran 1g
miel 50g
gingembre 5g
cannelle en batonnets 2g
huile d'arachide 20g

- Séparer les cuisses des rables, démarer un ragoût avec les cuisses, les fruits secs, les épices et le miel, desosser les rables et les farcir avec la farce de volaille et de fruits secs coupés en petits dés, faire des roulades et cuire dans le bouillon de ragoût pendant 30 minutes.

- Couper une poire en quartier et la caraméliser, faire sécher l'autre poire en chips.

Dressage:

- Dresser dans un tagine ou un plat creux, une cuisse, deux médaillons de rable, la sauce et les fruits secs autour, et la poire au moment de servir.



COUSCOUS aux trois poissons et légumes verts

Couscous 400g

bar 300g

lotte 400g

crevette royale 320g

Courgette 100g

aubergine 100g

brocolis 100g

asperge 250g

haricot vert 80g

persil, coriandre 50g

sel/poivre 5

huile d'olive 50

gingembre 10g

curcumin 10

beurre doux 20

oignons blanc 100



4 personnes

• Cuire le couscous à la vapeur à l'aide d'un couscoussier, arroser avec de l'eau tiède, un filet d'huile d'olive, et une pincée de sel.

• Cuire les asperges, le brocolis et l'haricot vert à la vapeur, démarer un bouillon de légumes à base d'oignons blancs et le reste de légumes, huile d'olive, puis assaisonner aux épices.

• Récupérer une partie de bouillon pour cuire le poisson.

Présentation :

• Dans un plat creux, dresser la semoule au milieu, safran 1 les légumes autour, et le poisson au dessus.

Servir un bol de bouillon à part.



Tagine de bar marin



4 personnes

**Bar 1200g
carotte 500g
fenouil 300g
olives vertes 50g
persil 50g
coriandre 50g
ail 15g
tomate seche 50g
huile d'olive 20g
safran 1g
gingembre 10g
citron frais 100g
sel/poivre 5g
buillon de légumes 50g
fleur d'ail 2g
beurre 20g**

• Couper les filets de bar en huits morceaux, les mariner à la coriandre, persil, huile d'olive, safran, ail, cumin, citron frais La garniture :

• Faire sécher quelques lamelles de carotte, préparer un écrasé de carotte à l'ail et assaisonner, cuire quelques carottes au bouillon de légumes, cuire le poisson avec la marinade dans un sautoir.

La sauce :

• Faire réduire le bouillon de légumes, rajouter le reste des herbes, l'ail et les épices, laisser cuire, puis émulsionner au beurre et jus de citron.

Dressage :

• Dans un plat de préférence ovale, la carotte écrasée, le poisson au dessus , puis les carottes, les olives et la tomate séchée, la sauce autour, quelques herbes et fleur d'ail pour la déco.

JEAN LOUIS NOMICOS* : Maturité méditerranéenne

C'est un formidable mistral qui souffle avenue Bugeaud en plein 16^e arrondissement de Paris. Le chef étoilé Jean Louis Nomicos change tout, et ouvre un restaurant « Nomicos » à l'image de sa maturité, simple et élégant, avec un décor épuré, une lumière du sud et une assiette méditerranéenne de haut niveau. Un nouvel écrin dans lequel il a mis toute son âme. Tout juste cinquantenaire, Jean Louis Nomicos, après un mois de travaux, nous offre un bijou d'élégance dont il a pensé chaque recoin. Ode à la méditerranée, son ADN.







Né dans la campagne marseillaise, les parfums de la garrigue, les vapeurs anisées du fenouil, les légumes gorgés de soleil, la force iodée de l'oursin, la délicatesse de la chair du rouget, tous ces souvenirs olfactifs diligentent l'esprit méditerranéen de la cuisine de Jean-Louis Nomicos.

Le chef a toujours rêver d'être cuisinier, et c'est à 18 ans qu'il entre chez Alain Ducasse à Juan Les Pins. À ses côtés il apprend la culture du produit, l'expérience, ainsi que le geste. À 27 ans il entre comme chef à la Grande Cascade où il crée son fameux macaroni à la truffe et au foie gras, un plat repris aujourd'hui par de nombreux confrères. Puis viendra les années Lasserre où il réalise une cuisine à la belle technique et raffinée qui se verra récompenser de deux étoiles.

Après ces expériences magnifiques auprès d'Alain Ducasse puis au restaurant Lasserre, il a envie de liberté et reprend l'ancienne adresse de la Table de Joël Robuchon. Toujours humble et fidèle il l'appelle « les tablettes » en hommage au chef. Il y propose une carte qui change souvent en fonction du marché, où l'on retrouve certains de ces plats phares. Puis LVMH lui demande de superviser la table de sa fondation Vuitton, ce qu'il fait en parallèle depuis trois ans. Aujourd'hui le chef étoilé écoute ses envies, en réouvrant son restaurant éponyme. Un restaurant à l'image de ses désirs, un décor « zen » et pur, clair et aéré, qui évoque ses racines. Jean-Louis Nomicos, toujours en quête d'originalité par la simplicité, sort une carte à l'image de ses convictions : « C'est avec des produits simples et purs provenant de la Méditerranée que je m'inspire et qui me permet de créer des plats originaux ! » Le panier du marché fait donc la place belle aux produits

exclusivement méditerranéens, et les arrivages de poissons se font directement trois fois par semaine. De l'ancienne carte il ne reste que trois plats mythiques, signature qui n'ont rien à voir avec la Méditerranée : le Macaroni truffe noire et foie gras, le Bar au caviar et la côte de veau morille et asperge violette. Aujourd'hui, Jean-Louis Nomicos nous présente une cuisine plus créative que jamais, plus pure, plus lisible, pour faire voyager les clients dans son univers. Une cuisine où les produits sont ceux du soleil, sur une carte très courte pour une traçabilité exemplaire du produit. Artichauts barigoule, aubergines, asperges de Provence, poivrons, pois chiches, bourrache, basilic, fenouil, marjolaine, tomates, oignons. Côté mer, Rouget, Saint Pierre, Oursins, bar de ligne, palourdes. Côté terre, caille, agneau de lait, côte de veau. Le sucré fait la part belle à Menton, et un clin d'œil à « l'archipel Nomicos » avec tous ces îlots qui ont marqués son enfance. Son équipe est la même toujours jeune et dynamique, et l'envie de partager chaque jour les joies de la cuisine, sincère et généreuse du chef. En mouvement continu, l'esprit de la maison offre une promesse d'exception à chaque instant. Le chef sommelier Gabriel Rosa Brusin met en avant les meilleurs nectars du sud pour accompagner au mieux la nouvelle carte du chef, tout en ne s'enfermant pas dans une région. Le maître d'hôtel, Jennifer Boulai vise le parfait, avec une rigueur maîtrisée et discrète, dans un esprit plutôt décontracté et aimable pour que chacun des clients se sente au nirvana. En cuisine le second de cuisine Umberto Ascione est ravi de participer à l'évolution de la nouvelle cuisine et le chef pâtissier Jérémie Dumaine met en avant le bon citron de Menton un indispensable pour les becs sucrés.

Artichauts à la barigoule, poulpe artichauts, bourrache



4 personnes

Artichauts à la barigoule :

18 artichauts poivrades

1 oignon blanc

1 gousse d'ail

25grs de pancetta

25 grs de mortadelle

12grs de pecorino

12 grs de parmesan

10grs de ricotta

**25grs de pain ramolli dans du lait
et crème**

1 demi jaune d'œuf

1 demie botte de marjolaine

Poulpe :

Eau Sel

Oignon blanc

Bouquet garni

Carotte

200 grs de poulpe

Sauce poulpe :

50grs de calamar

15grs de vin blanc

30 grs de fenouil sec

1 gousse d'ail

2fond d'artichauts camus

Décoration

Feuilles de bourrache cresse

Chips d'artichauts

Artichauts :

Enlever les feuilles de 12 artichaut et les vider de leurs foins. Les éplucher et garder que le cœur.

Les 12 coeurs les faire revenir dans une casserole avec huile d'olive, ail et thym sans coloration puis mouiller à hauteur et faire cuire à couvert.

Pour la farce émincer l'oignon et le faire revenir dans une casserole avec l'ail. Ajouter la mortadelle et la pancetta les artichauts crus émincer (préalablement effeuiller et vider) laisser cuire et faire refroidir. Hacher la préparation au couteau et ajouter le pain mouiller le jaune d'œuf, les fromages et la demie botte de marjolaine hachée mélanger le tout et farcir les 12 coeurs d'artichauts préalablement cuits. Les disposer dans une plaque avec un fond d'eau et faire réchauffer et faire gratiner avec un peu de parmesan.

Cuisson poulpe :
Préparer un bouillon avec le bouquet garni la carotte et l'oignon porter à

ébullition et mettre le poulpe, baisser la température et faire cuire doucement pendant 2h environ.

Puis le sortir et le refroidir. Le couper en morceau et le faire colorer à la poêle. Réserver.

Sauce poulpe :

Dans de l'huile faire revenir une gousse d'ail puis ajouter les calamars en morceaux déglacer au vin blanc et mouiller avec de l'eau et l'eau de cuisson du poulpe, ajouter les deux coeurs d'artichauts et le fenouil sec et laisser cuire pendant 45min. enlever le fenouil sec et mixer le tout pour avoir une sauce lisse ajouter quelques gouttes de jus de citron .

Dressage :

Dans une assiette creuse mettre les coeurs d'artichauts farcis, le poulpe autour verser le bouillon de poulpe et artichauts chaud et décorer avec des feuilles de bourrache et chips d'artichauts (couper des lamelles d'artichauts fines et les frire à 145°C jusqu'à l'obtention des chips)







Légumes du sud crus et cuits Bagna Cauda



4 personnes

Légumes crus et cuits :
2 branches de céleri**2 artichauts poivrade****1 fenouil****2 radis ronds****1 carottes****3 branches de thym****3 gousses d'ail****3 pièces d'anis étoilé****Bagna cauda****18 grs d'ail dégermés****2 jaune d'œuf durs****25grs de lait****14 anchois au sel****15grs de pain ramolli dans du lait****30grs d'eau****150grs d'huile d'olive****Base aubergine****3 tomates olivette****5 aubergine****1 demi oignon blanc****12grs de mascarpone****8 grs de parmesan rapé****10 feuilles de menthe****1 botte de basilic**
Légumes :

Laver et éplucher tous les légumes puis réserver : 1 branche de céleri, 1 artichauts poivrade et la moitié du fenouil et les couper en tranches fines à la mandoline. Pendre 3 casseroles et mettre dans chacune de l'huile 1 branche de thym, 1 gousse d'ail et une pièce d'anis étoilé faire cuire sans coloration : l'artichaut coupé en deux, dans la seconde casserole le fenouil coupé en lamelles et dans la dernière le céleri branche coupé en biseau mettre de l'eau à hauteur et faire cuire à couvert.

Bagna cauda :

Mettre les anchois à dessaler 1h dans l'eau puis égoutter et mettre 1h dans le lait puis égoutter.

Faire cuire l'ail dégermer dans l'huile d'olive et ajouter les anchois.

Dans un mixeur mettre : les jaunes d'œufs dures, le pain ramolli avec le lait, les anchois revenus à l'ail, le lait, l'huile d'olive et l'eau. Mixer jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Aubergine :

Faire cuire les aubergines au four à 170°C pendant 45min. Ensuite les couper en deux et récupérer la chair.

Eplucher et ciseler l'oignon blanc le faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Monder les tomates puis les couper en deux et les vides de leurs pépins et les Couper en tranches fines. Ajouter les tomates à l'oignons et faire revenir, puis ajouter la chair d'aubergine et cuire le mélanger pendant 3 minutes. Mettre dans une plaque allant au four et faire « sécher » pendant 1h à 170°C. Faire refroidir, incorporer le mascarpone, parmesan, la menthe et le basilic ciselé assaisonné de sel et poivre et mélanger le tout.

Dressage :

Dans une assiette disposer la base d'aubergine, sur le dessus déposer les légumes crus et cuits alternativement puis verser la Bagna cauda préalablement chauffer

Granité à l'absinthe, confit de tomate à la vanille, glace fenouil



4 personnes

Granité à l'absinthe :

Faire bouillir tous les ingrédients sauf l'absinthe
Laisser refroidir puis ajouter l'absinthe.

Confit de tomate à la vanille :

Dans une casserole mettre les tomates, le sucre, la vanille grattée ainsi que la gousse et le jus de citron vert pressé.
Laisser compoter jusqu'à l'obtention d'une marmelade.
Puis mixer à froid.

Glace fenouil :

Dans une casserole, mettre le jus de fenouil frais, le lait et le beurre.

Dans un cul de poule, mélanger le fenouil sec en poudre, le dextrose, le lait en poudre et le glucose.
Verser ce mélange dans la casserole en fouettant.
Faire bouillir.

Dans un grand saladier, faire blanchir les jaunes d'œuf et le sucre puis incorporer tous les éléments précédent.
Mélanger.

Remettre dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à 82°C.

Mettre au froid puis ajouter le pastis.
Réservoir 24h au frigo puis turbiner.

Finition et Dressage :

Dans une assiette creuse, mettre au fond la marmelade de tomates, dessus la glace au fenouil en quenelles, puis ajouter le granité préalablement gratté à la fourchette.
Décorer avec des batonnets de fenouil frais et olive noire confites.

Granité à l'absinthe :

500 gr d'eau
80 gr de sucre

1 demi zeste d'orange

1 demi zeste de citron

1 demi zeste de citron vert
40 gr d'absinthe

3 jus de citron jaune

Confit de tomate à la vanille :

500 gr de tomates San Marzano
mondées et vidées
75 gr de sucre

Le tiers d'une gousse de vanille

Le tiers d'un jus de citron vert
pressé

Glace fenouil

230 gr de jus fenouil frais
230 gr de lait

11 gr de fenouil sec

180 gr de jaune d'œuf

27 gr de dextrose

27 gr de sucres

4,5 gr de lait en poudre

26 gr de glucose

28 gr de beurre

4,5 gr de Pastis.



Aubergine « brûlée »

Maquereau, poivrons confits, croustillant de pois chiches



Maquereau :

- Lever les filets de maquereaux et les désarêter.

Tailler les filets en biseaux.

Presser le citron et mélanger avec le vinaigre de riz. Saler, poivrer, rehausser de piment d'Espelette.

6 minutes avant de dresser, marinier les maquereaux dans cette préparation. Les passer ensuite à la salamandre ou sous un grill très chaud pendant 1 minute.

Caviar d'aubergine « brûlée » :

- Laver et essuyer les aubergines, les clouter de petits morceaux d'ail, disposer dans un plat allant au four et arroser d'huile d'olive. Cuire à 230 degrés pendant 15 minutes, baisser le four à 110 degrés et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes. Au terme de la cuisson, retirer la chair en gardant la peau. Mixer un tiers de la pulpe avec la peau assaisonnée de sel et de poivre. Monter à l'huile d'olive et mettre à refroidir.

Tuiles croustillantes :

- Mélanger la farine de pois chiche avec l'eau et l'huile d'olive. Filtrer au chinois étamine. Dans une poêle à crêpe chaude faire des disques de 10 cm de diamètre. Les retirer et mettre sur un papier absorbant pendant 2h.

Poivrons marinés :

- Laver et sécher les poivrons, les mettre à cuire dans un plat allant au four avec 4 gousses d'ail éclatés et une branche de thym pendant 25 minutes à 180 degrés.

Au terme de la cuisson, retirer la peau et les graines, les détailler selon votre goût.

Montage :

- Dresser tous les éléments en suivant la photo.







Agrumes du Mentonnais, crémeux au basilic citrus


Biscuit vanille :

110 gr de poudre d'amandes

30 gr de sucre vanillé

2 œufs entiers

6 gr de vanille liquide

1 pincée de sel

90 gr de beurre

52 gr farine

3grs de levure chimique

Meringue française :

4 blancs d'œufs

20 gr de sucre brun

Crémeux au basilic

100grs de crème liquide

1 jaune d'œuf

15grs de sucre

12 gr d'huile d'olive

50grs de chocolat blanc

15 gr de feuille de basilic frais

Une demie feuille de gélatine

Confit citron

500grs d'eau

500grs de sucre

2 citrons bio non traité

Sorbet citron

350grs de jus de citron jaune

75grs de glucose

3 gr de gomme de Xanthane

118grs de sucre

500grs d'eau

Dressage

1 pamplemousse rose coupé en suprêmes.

Biscuit vanille :

- Dans un saladier mélanger : la poudre d'amandes, le sucre vanillé, le sel, les deux œufs entiers et la vanille liquide.

Faire fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette, puis le mélanger à la préparation. A part, mélanger la farine et la levure chimique. Puis incorporer au mélange.

Faire une meringue française : monter les blancs d'œuf monter en neige puis ajouter le sucre brun petit à petit.

Mélanger en aérant les deux préparations afin d'obtenir un biscuit léger.

Dans une plaque avec des rebords allant au four, étaler le biscuit et cuire au four préalablement chauffer à 180°C pendant 8 minutes.

Laisser refroidir sur grille.

Crémeux basilic

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans un saladier mélanger le sucre et les feuilles de basilic hachées finement puis mélanger avec le jaune d'œuf jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Mettre le chocolat blanc dans un saladier.

Dans une casserole mettre la crème liquide et l'huile d'olive et faire chauffer doucement puis incorporer le mélange basilic œuf sucre et cuire doucement jusqu'à 82°C.

Filtrer cette préparation sur le chocolat blanc pour le faire fondre.

Bien mélanger la préparation obtenue au fouet. Ajouter la gélatine égouttée. Réserver au frais pendant 6h.

Confit citron :

- Mettre les citrons dans une casserole puis ajouter de l'eau à hauteur et faire bouillir. Répéter l'opération 7 fois en changeant l'eau à chaque fois. Dans une autre casserole mettre les 500grs d'eau, le sucre et faire un sirop, ajouter les citrons entiers et les faire confire pendant 6heures couvert sans ébullition. Mixer les citrons afin d'obtenir une marmelade en ajoutant 1/4 du sirop au fur et à mesure.

Sorbet citron :

- Dans une casserole mettre le jus de citron et l'eau puis ajouter le glucose, le sucre et la gomme de xanthane bien mélanger et faire bouillir. Faire refroidir et mettre dans une sorbetière jusqu'à l'obtention d'un sorbet lisse.

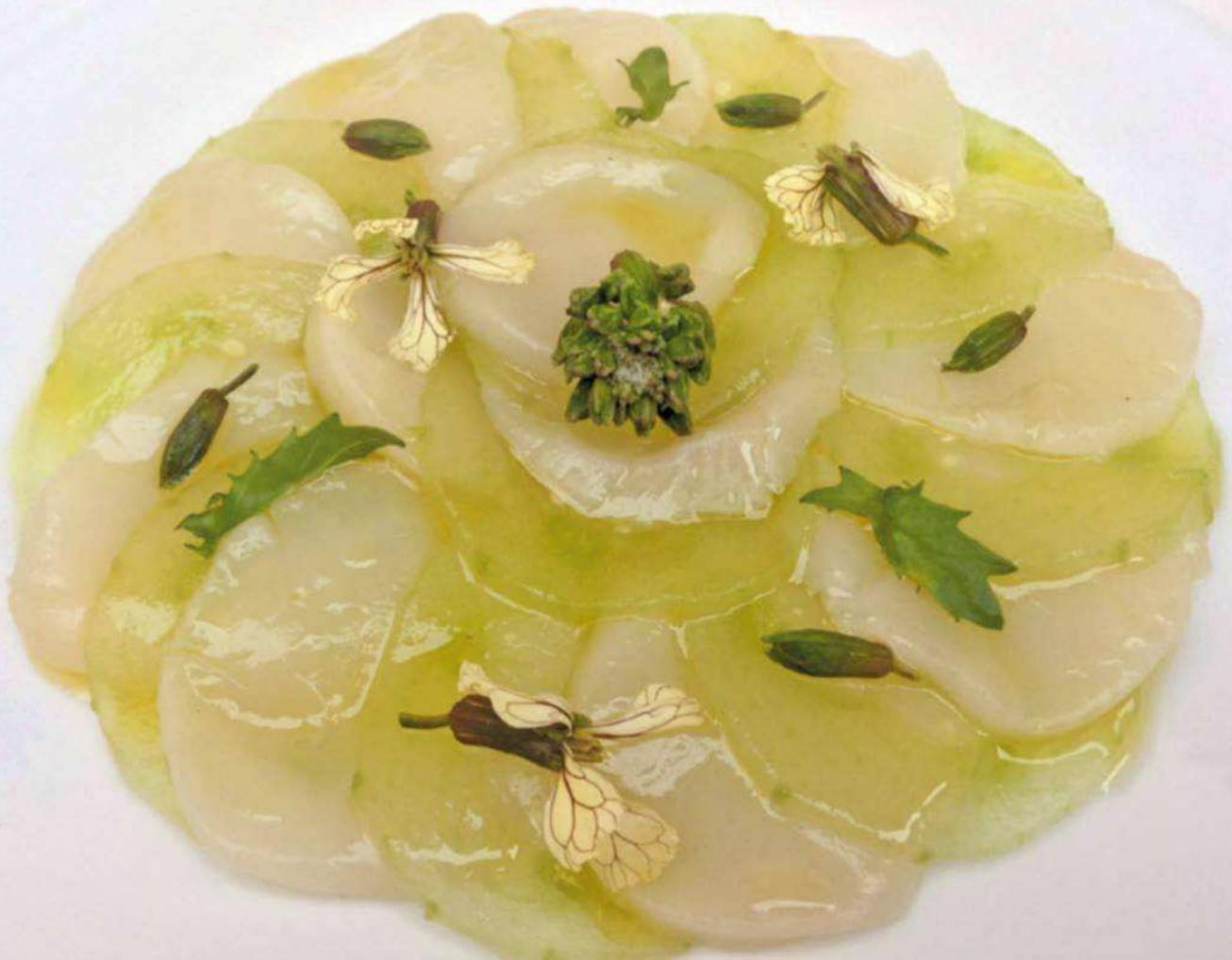
Dressage :

- Sur une assiette plate déposer le biscuit détaillé à la forme de votre choix, disposer du crémeux basilic en pointe, puis le confit de citron de la même manière. Disposer les suprêmes de pamplemousse dessus et à côté. Faire une quenelle de sorbet citron et la poser à côté du biscuit.



Stéphane Gaborieau : le retour avec des fleurs dans les mets

1 étoile pour le lyonnais et MOF Stéphane Gaborieau qui propose une belle table traditionnelle et bourgeoise, qui mise sur les produits du marché. Un parcours parsemé d'étoiles : le Moulin de Maine Brune, 2*, l'hôtel Martinez, le restaurant de la Palme d'Or, le Moulins de Mougins avec Roger Verger, Pierre Orsi à Lyon, autre étoilé Michelin et le restaurant la Villa Florentine où il sévit durant 11 ans. 1 étoile en 2007 dans son propre restaurant. Sa cuisine est une perpétuelle quête de la perfection. Stéphane apprécie la cuisine épicee mais pas trop pimentée, le goût fruité des légumes, les produits qui viennent directement des artisans, de petits propriétaires, tout ce qui est à taille humaine. C'est un épicurien qui aime manger sa cuisine tous les jours et la sert avec beaucoup de générosité et d'honnêteté. Et il nous le dit avec des fleurs !



Carpaccio de St Jacques

et fleur de concombre marinée
au raifort, rémoulade de fenouil
aux capucines



4 personnes

12 noix de saint jacques
1 concombre épluché et vidé
1/2 bulbe de fenouil
1/2 bouquet d'aneth
Quelques fleurs de capucine
10 gr de raifort
1 pointe de moutarde
3 cuillères d'huile d'olive
Sel , poivre

• Blanchir le concombre à ébullition afin qu'il devienne translucide, préparer la marinade à l'aide du raifort moutarde, sel , poivre . Huile d'olive

• Escalopez les St Jacques , émincez le concombre de la même épaisseur que les ST jacques , préparez la chiffonnade de fenouil avec les pétales de capucine.

Dressage

• Prendre des assiettes, à l'aide d'un pinceau mettre de la marinade au fond des assiettes et faire une rosace de St Jacques et de concombre. A l'intérieur de la rosace ajouter avec l'assaisonnement la chiffonnade de fenouil les pétales de pensée sel poivre.

• Un tour de moulin à poivre avant de déguster.

Courgettes fleurs en mousseline de homard, feuilles de basilic aux pignons de pins



4 personnes

4 courgettes fleurs fraîchement cueilli de préférence la fleur soit ouverte.

2 homards de 500 gr.

Préparation de la farce de homard

4 jaunes d'œuf

60 gr de beurre pommade

5 cl de crème

1 vingtaine de fleurs d'estragon

La sauce :

20 feuilles de basilic

50 gr de pignon de pin,

30 gr de parmesan,

3 cuillères d'huile d'olive.

• Mixez le tout afin d'obtenir une crème

Préparation

• Blanchir les homards dans une eau bouillante fortement salée vinaigrée avec un bouquet garni juste deux trois minutes. (le homard doit être à peine cuit afin qu'on puisse le décortiquer).

• Mettre la chair de homard dans un robot coupe salé poivré.

• Mixez la chair ajouter le beurre pommade puis les jaunes et finir à la crème pour obtenir une farce fine.

• Mettre les feuilles d'estragon haché à l'intérieur.

• La farce une fois prête la mettre dans une poche, pour farcir la fleur de la courgette.

• La cuisson des courgettes se fait dans une casserole à la vapeur à frémissement pendant 5 6 minutes , une fois cuite la dresser et mettre sur une assiette avec la sauce autour ou dessous.

• Facultatif : Vous pouvez rajouter un petit tronçon de poisson à côté de la fleur (dorade, homard)



Noix de ris de veau croustillante à la sauce



4 personnes

**140 gr par personne de ris de veau
4 asperges vertes françaises.
12 oignons grelots
2 grosses pommes de terre**

Jus de veau.

- Blanchir le ris de veau dans l'eau salée pendant 5 minutes. Eplucher et enlever la peau.
- Blanchir trois minutes les asperges vertes. Avec les queues, tailler les en fines lamelles à cru, assaisonner avec sel, poivre et huile d'olive. Dresser en fond d'assiette.
- Eplucher les pommes de terre puis réaliser des bouchons à l'aide d'un vide pomme. Les faire confire dans du bouillon de volaille et du beurre pendant 30 minutes à feu doux.
- Eplucher les oignons et les faire revenir au beurre sans coloration puis ajouter un peu de bouillon de volaille. Assaisonner le tout et dresser.
- Faire revenir le ris de veau au beurre mousseux avec une gousse d'ail. Glacer au jus de veau.

Tournedos de charolais poêlé



200 gr par personne de filet de bœuf château.

**30 gr de moelle par personne
Légumes de saison de chez Joel Thiebault**

4 échalotes hachées

100 ml de vinaigre de Xerès

100 ml de vin blanc

2 branches d'estragon

1 cuillère à café de poivre concassé

• Saisir le bœuf des deux côtés au temps de cuisson selon votre choix.

• Ensuite, cuire les légumes de saison dans le bouillon de volaille, 3 min pour obtenir des légumes croquants. Faire blanchir la moelle à l'eau salée. Assaisonner de fleur de sel et de ciboulette.

• Pour réaliser la sauce, mélanger échalote, vinaigre, vin blanc, estragon, poivre et réduire le tout à sec à dans une casserole. Puis ajouter y le fond de veau.



Soufflé aux pralines intérieur macaron



**150 gr de blancs
8 macarons rosés**

2 personnes

200 gr de pralines concassées

1 dl de crème liquide

5 gr de farine

2 jaunes d'œufs

20 gr de beurre pommade (pour les moules)

30 gr de sucre semoule (pour les moules)

Appareil à soufflé

200gr de pralines (concassées)

1dl de crème

2 jaunes d'œufs

5 gr de farine

2 Moules à soufflé

- Faire bouillir la crème, ajouter les pralines, laisser cuire pendant 10 minutes afin d'obtenir un appareil plus épais.

- Une fois l'appareil refroidi ajouter les jaunes puis la farine.

- Monter les blancs en neige, les serrer avec une pincée de sucre.

- Incorporer l'appareil à soufflé dans les blancs.

- Mettre l'appareil dans les moules.

- Après la mettre au four à 180 degrés pendant 10 min.

Le dernier endroit où il faut être vu en train de cuisiner avec les meilleurs chefs.



1. Julien Dumas*



3. Simone Zanoni*



2. Alan Geaam*



1. **Julien Dumas*** du Lucas Carton.

2. **Alan Geaam*** : 1 semaine après un cours à l'Atelier, il obtenait son étoile.

3. **Simone Zanoni*** du George pour une pasta party inédite.

4. **Jacky Ribault***, Qui Plume La Lune à Paris et le tout nouveau restaurant L'Ours à Vincennes.



4. Jacky Ribault*





Cuisine a&d est déjà sur LeKiosk,
il ne manque que vous.



Plus de 1600 titres de presse
disponibles partout

LEKIOSK.COM





CHÂTEAU CLARISSE

PUISEGUIN-SAINTE-ÉMILION

Toujours à la recherche de biens d'excellence, Olivia et Didier Le Calvez ont, en 2009, acheté un vignoble à Puisseguin Saint-Émilion. Le couple le nomme Château Clarisse, du prénom de leur fille. 10 ans après, ce vignoble fait 20 hectares et est devenu un vin reconnu et hautement noté par les plus grands. Château Clarisse est proposé dans les lieux les plus prestigieux de 20 pays du monde. Ce vin en conversion biologique est aujourd'hui parmi les plus grands Puisseguin Saint-Émilion.