

Yam

le magazine des chefs

#46
DÉCEMBRE
JANVIER
2018/19



LES FÊTES EN ALSACE

L'AUBERGE DE L'ILL
MARC HAEBERLIN

BELGIQUE/PORTE/ITA. 10,90€ / SUISSE/FRANCE

M 06430 - 46 - F: 9,90 € - RD



Kaviari

PARIS



ARTISAN-SOURCEUR DEPUIS 1975

LA MANUFACTURE

13, rue de l'Arsenal 75004 Paris
+33(0)1 44 78 90 52 — manufacture@kaviari.fr

KAVIARI

1, rue Lénine 94200 Ivry-sur-Seine
+33(0)1 49 87 41 00 — kaviari@kaviari.fr

e-shop kaviari.fr





Yam

LE MAGAZINE DES CHEFS

Pour ce numéro de fin d'année, nous vous emmenons au cœur d'une des plus belles régions de France, l'Alsace. Marc Haeberlin, chef iconique français, nous ouvre les portes de son auberge familiale, installée dans un cadre enchanteur au bord de l'Ill et auréolée de trois étoiles Michelin depuis 51 ans. L'occasion de découvrir les plats cultes de cette maison – comme le saumon soufflé, le foie gras d'oie, la mousseline de grenouilles ou encore la pêche pochée et son sabayon au champagne – ainsi que les créations plus récentes, telles que ce carpaccio de saint-jacques au caviar ou ce homard servi dans un bouillon de betterave, comme un bortsch à la russe.

Nous nous rendons aussi au Centre international d'art verrier de Meisenthal, un lieu unique qui fabrique des boules de Noël en verre soufflé. Un savoir-faire traditionnel qui a failli disparaître suite à la fermeture de cet atelier et qui a revu le jour grâce au travail acharné de quelques passionnés. Notre virée en Alsace se poursuit chez Christophe Felder et Camille Lesecq, aux commandes des pâtissiers, une jolie boutique à Mutzig. Ils nous dévoilent les spécialités de cette maison très prisée dans la région, ainsi que les gâteaux servis à Noël comme le célèbre Stollen.

Et comme Noël est aussi synonyme de produits d'exception, nous vous emmenons dans les coulisses de la chocolaterie de Philippe Bernachon à Lyon pour goûter sa bûche de Noël à base de caviar, nous vous offrons un tour d'horizon des œufs de poissons qui s'invitent sur les tables en cette période et nous vous proposons deux magnifiques recettes de foie gras, conçues par Christophe Raoux, chef à la tête du Peninsula, l'époustouflant palace parisien de l'avenue Kléber. Sans compter sur un carnet vin faisant la part belle aux vins de fête.

Joyeux Noël à tous,

— L'ÉQUIPE YAM —



- Sommaire -

—04—

LA SAISON

—06 | 08—

PRODUITS D'EXCEPTION

LA POUTARGUE TRIKALINOS

LE BEURRE PAMPLIE

—10—

MORCEAUX CHOISIS

LA CÔTE DE BŒUF MATUREE 5 SEMAINES

—12—

POISSON DU JOUR

L'HUÎTRE PLATE DE BELON N° 0000

—14—

L'ÉTOILE MONTANTE

VIRGILIO MARTÍNEZ

—16—

YAMISEZ VOTRE RECETTE

AMUSE-BOUCHES DE FÊTE

PAR FLORENT BOISSEAU

—20—

REPORTAGE

LE FOIE GRAS PAR CHRISTOPHE RAOUX

& JEAN-LUC DANJOU

—26—

YAMORAMA

LES ŒUFS DE POISSON

—32—

REPORTAGE

LA VOLAILLE DE BRESSE AUTREMENT

—36—

REPORTAGE

LA BÛCHE SIGNÉE BERNACHON ET KAVIARI

—40—

REPORTAGE

LE PAIN FAÇON 13 DESSERTS

—44—

REPORTAGE

LA VERRERIE DE MEISENTHAL

& SES BOULES DE NOËL

—50—

REPORTAGE

CHRISTOPHE FELDER & CAMILLE LÉSECQ,

LES PÂTISSIERS DE MUTZIG

—56—

PAROLE DONNÉE

MARC HAEBERLIN,

ICÔNE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

—64—

REPORTAGE

LE POTAGER DE L'ILL

—66—

REPORTAGE

LE GIBIER PAR MICHEL HERRSCHER

—68—

GRANDE TABLE

19 RECETTES PAR MARC HAEBERLIN

—108—

REPORTAGE

LES HARAS PAR MARC HAEBERLIN

—112—

SIMPLE TABLE

11 RECETTES PAR MARC HAEBERLIN

—132—

CARNET VIN

VINS DE FÊTES





ABONNEMENT

2 ANS – 12 NUMÉROS POUR 89€

RECEVEZ VOTRE MAGAZINE DIRECTEMENT DANS VOTRE BOÎTE AUX LETTRES



DÉCEMBRE > FÉVRIER

L'heure est à la fête et au réconfort. C'est l'époque des (re)découvertes et des grands soirs. D'où cette sélection de produits recherchés, tout à la fois délicats et francs.

TEXTE JÉRÔME BERGER | ILLUSTRATIONS SABINE FORGET D'ALLEMBERT



LÉGUME

POIREAU DE CRÉANCES

Comme l'ail ou l'oignon, le poireau appartient à la famille des alliacées. Surnommé « l'asperge du pauvre », il fait le bonheur des Créançais depuis le XIII^e siècle. Sur leur terroir, en bordure de Manche, cette plante potagère bénéficie d'un climat doux lui permettant d'être cultivée en pleine terre. En l'occurrence un sol sablo-limoneux amendé par des algues et des sédiments locaux. Résultat ? Une IGP depuis 1996 et un produit frais, ferme, au blanc brillant et au feuillage vert. Après cuisson à l'eau bouillante, à la vapeur, à la poêle à couvert ou au grill, il affiche un délicieux goût de noisette. Parfait en association avec une tranche de lard de Colonnata, des œufs de poissons ou encore de la stracciatella...



COQUILLAGE

CORAIL DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Solidaire de la noix, cette partie rouge-orangé vaut elle aussi le détour. Il s'agit de l'organe reproducteur du coquillage. C'est là que les œufs se développent. Conservé 24 heures au froid, voire congelé, le corail se différencie nettement de la noix. Sa texture est plus granuleuse et son goût fortement iodé. Il se déguste pour lui-même, poêlé comme une noix, mais se travaille aussi en condiment, dans une terrine de la mer, dans une sauce à la crème..., voire en poudre après cuisson à basse température puis mixage.



VIande et charcuterie

LARD DE COLONNATA

Au cœur des carrières de marbre blanc de Carrare. C'est là, en Toscane, que se situe Colonnata. Un environnement lunaire, peu propice à l'agriculture, un taux d'humidité élevé et de faibles amplitudes thermiques favorisant les processus naturels de maturation et de conservation des aliments ont cousu de fil blanc l'histoire du lard de Colonnata. Chaque année, des porcs italiens sélectionnés pour leur gras sont abattus et leurs bandes de lard frais prélevées. Parées, elles sont enduites de sel de mer, disposées dans des « conches » de marbre avec des aromates naturels, puis laissées au repos à couvert durant au moins 6 mois. Conservé au frais, dans un linge, des semaines durant, le lard de Colonnata étonne par sa finesse, son fondant et sa longueur en bouche. En IGP depuis 2004, il s'apprécie au naturel, sur des noix de Saint-Jacques, des écrevisses, une côte de bœuf grillée au feu de bois...

	JAN. ⁰¹	FÉV. ⁰²	MARS ⁰³	AVRIL ⁰⁴	MAI ⁰⁵	JUIN ⁰⁶	JUIL. ⁰⁷	AOÛT ⁰⁸	SEPT. ⁰⁹	OCT. ¹⁰	NOV. ¹¹	DÉC ¹²
POIREAU DE CRÉANCES												
CORAIL DE COQUILLES SAINT-JACQUES												
LARD DE COLONNATA												
SARCELLE												
RAISIN FRAMBOISE												
ORANGE AMÈRE												



GBIER

SARCELLE

C'est le plus petit et le plus gracieux des canards sauvages qui fréquentent nos lacs et nos étangs, le plus rapide aussi. D'où la difficulté de le tirer, d'autant que son vol est saccadé. Chez nous, seule la sarcelle d'hiver, peu migratrice, bien présente, est chassée. En cuisine, ce gibier d'eau, de 250 à 400 g, fait l'objet de toutes les attentions. Il se prépare de la même façon que le colvert. Sa chair, légèrement amère et néanmoins très fine, s'appréciait déjà dans les années 1930, associée aux huîtres. De manière plus classique, elle se prête également à un simple rôtissage, à raison d'un oiseau par convive.



FRUIT

RAISIN FRAMBOISE

Interdit dans les années 1930 sous prétexte qu'il rendait fou, ce fruit a bien failli passer à l'as. C'était sans compter sur la levée de cette interdiction en 2003 et la volonté de quelques irréductibles de continuer à cultiver en Méditerranée ce raisin. Certes, la saison se termine, mais avec le redoux, on peut encore trouver sur les marchés de Nice et des villes voisines italiennes ces grains violet-noir, à l'épaisse peau, dont la pulpe généreuse affiche des saveurs musquées de fruits rouges. De quoi inspirer des recettes variées : du fragolino, un vin de la Botte, à des jus, confitures et gelées, en passant par des accompagnements d'abats, de caille, de pigeon...



FRUIT

ORANGE AMÈRE

Cultivé en Méditerranée, le fruit du bigaradier est plus menu qu'une orange douce. Il présente une peau rugueuse, plus épaisse que chez son congénère. Choisi ferme et lourd sur les étais, il renferme une chair juteuse, certes, mais acide. Trop pour le consommer nature. C'est donc en marmelade, confiture, sirop ou sauce avec un canard, voire en vin d'apéritif que la bigarade se travaille le plus souvent. Ses zestes sont également confits pour réaliser des orangettes. À ces classiques s'ajoutent des recettes moins convenues : des trévises confites à l'orange amère, un bouillon de poisson relevé de cet agrume...



LA POUTARGUE TRIKALINOS

S'il s'apprécie à longueur d'année, ce produit de luxe est particulièrement consommé durant les fêtes. De quoi contraster avec des origines humbles et un savoir-faire authentique. La preuve avec cette poutargue grecque.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

Direction les côtes ouest de la Grèce, sur la mer Ionienne. Là, chaque année, à partir de mars, des centaines de milliers de mullets gris viennent se reproduire. Eaux riches en planctons, température idéale et prédateurs peu nombreux offrent un environnement favorable à cette variété de mugilidés très prisée. Et pour cause ! Pêchées à l'aide de paniers, les femelles renferment des poches gorgées d'œufs précieux. Prélevées entières avec le plus grand soin, elles sont lavées puis déshydratées selon un procédé garantissant un maximum d'humidité et une faible salinité.

Pour mieux préserver leurs qualités organoleptiques, les poches sont enfin plongées dans un bain de cire d'abeille naturelle. La suite est affaire de goûts. Après avoir ôté cette « protection » et détaillé un gros morceau de poutargue en très fines tranches, leur saveur iodée entêtante s'apprécie au naturel, dans des pâtes, sur un foie gras... ☀



"Produits d'exception"
est présentée par
METRO Premium





LE BEURRE PAMPLIE

Paul Bocuse, Joël Robuchon, Yannick Alléno... Rarement produits frais a autant fait l'unanimité. À l'origine de ce succès, un savoir-faire artisanal unique, parfaitement maîtrisé. Explications avec Fabrice Courtois, chef de marché en charge des achats crémerie METRO.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

«Cela fait plus de 11 ans que METRO est partenaire de la laiterie de Pamplie», prévient Fabrice Courtois. Cette longévité, seule une qualité d'exception constante peut l'expliquer. Elle est le fruit d'un procédé mûri depuis 1905, l'année de création de cette coopérative des Deux-Sèvres. Tout commence avec les vaches de race locale. Nourries conformément au cahier des charges de l'AOP Beurre Charentes-Poitou, ces «parthenaises» produisent certes peu de lait mais très riche en matières grasses. Chaque jour, celui-ci est collecté dans un rayon de 30 km puis déposé, c'est-à-dire vidé dans les cuves de la laiterie. Contrairement aux procédés industriels, cette opération se fait par gravitation de façon à préserver la structure du lait. La crème obtenue par centrifugation est alors pasteurisée, puis maturée de 15 à 18 heures, avec des fermentations. Le lendemain, elle est barattée, de manière traditionnelle, deux heures durant. Pas de butyrateur

donc qui, là encore, malmène le produit. À l'œil et au son, le beurrier sait qu'il est temps d'enlever le babeurre et de laver le beurre obtenu à l'eau froide. S'ensuit l'emballage par pelletage manuel et non par pompe. «À chaque étape, la laiterie de Pamplie, structurée à taille humaine, veille à employer des méthodes respectueuses et valorise ainsi le travail de chacun des maillons de la filière.» Il en ressort un beurre doux ou salé, en AOP, plébiscité par les professionnels exigeants. Le seul à être entré au Collège culinaire de France. David Seguin ne s'y est pas trompé. En bon voisin, le chef de L'Adress ne jure que par le beurre Pamplie. «Un produit exceptionnel par sa faible teneur en eau qui lui permet de ne pas brûler vite et de diffuser son bon goût de beurre légèrement noisetté.»



"Produits d'exception" est présentée par METRO Premium





LA CÔTE DE BOEUF MATURÉE 5 SEMAINES

Chez les Metzger, on est bouchers de père en fils, depuis trois générations.

Avec professionnalisme, exigence et surtout passion. Olivier Metzger le dit lui-même : il a été «vacciné à la viande», dès son plus jeune âge. Aujourd'hui, il navigue à travers les régions françaises et parcourt le globe pour découvrir toutes les possibilités qu'offrent les viandes de qualité.

Le paradoxe ? Les gourmands apprécient une pièce ou un morceau en particulier, sans toujours savoir quelles sont ses spécificités.

Cours de rattrapage avec un produit de fêtes :
la côte de boeuf maturée 5 semaines.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

Dans les rayons de Monoprix comme sur les étalages des deux boucheries Metzger, la pièce est mythique. Elle invite au partage et à la gourmandise. Mais avant cela, il aura fallu de nombreux mois d'efforts. De 18 à 30, rien que pour éllever les génisses dans des conditions optimales. Afin de garantir la tendreté et la sapidité recherchées, les animaux sont «finis» aux céréales et aux vitamines. Après abattage, un tri s'opère. Chaque semaine, sur 200 bêtes, seules 10 à 15 présentent les qualités nécessaires à une maturation poussée. «Les viandes doivent afficher une belle couleur rouge et un persillage abondant», précise Olivier Metzger. La suite se déroule donc en chambre. Durant 5 semaines, les morceaux roses maturesnt dans des cellules à 0 °C, hydrométrie contrôlée et circulation d'air. «Il s'agit là de mener une double maturation, des protéines d'une part et des lipides d'autre part, pour raffermir les chairs et renforcer leurs saveurs, en particulier leur sucrosité.» Résultat ? Les 7^e en particulier, mais aussi les 6^e, 8^e et 9^e côtes, débarrassées de leur apophyse épineuse, du surplus de vertèbre et des petites aponévroses internes, sont prêtes à être consommées.

Là encore, le plus grand soin s'impose. «Il est recommandé d'assaisonner la viande plusieurs heures avant la cuisson de façon à ce que le sel la pénètre bien et qu'elle gagne en jutosité.» Sur la plancha, la maturation permet une parfaite caramélation en surface.

Après mise au repos, le festin peut commencer...





L'HUÎTRE PLATE DE BELON N° 0000

Sa taille impressionne. Elle lui vaut le surnom de « pied de cheval ». Un coquillage d'exception, donc, se prêtant par définition aux grandes occasions. Petit tour de la question avec un ostréiculteur de renom :

Jean-Jacques Cadoret.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

Cadoret. Le nom fait saliver les amateurs d'huîtres. Cette maison de famille en produit depuis 1880. Cinq générations se sont succédé sur l'exploitation bretonne, toujours avec la même exigence. La preuve au détour de la plate de Belon n° 0000. « Un produit magnifique », s'enthousiasme d'entrée Jean-Jacques Cadoret. Et pour cause ! Cette huître nécessite 1 à 2 ans d'élevage supplémentaire en vue d'atteindre la taille souhaitée. Durant plus de 5 années, après avoir été semée, elle est travaillée au sol, à marée basse, sur le site de Carantec, afin d'éviter notamment qu'elle ne s'enfonce ou à l'inverse qu'elle et ses congénères ne se regroupent en tas. Suit l'affinage, à Riec-sur-Belon cette fois. Pour une plate de ce calibre, il dure huit mois contre trois à six dans les formats plus courants. Huit mois pendant lesquels l'huître va bénéficier d'un « terroir » particulièrement propice à sa croissance. Ici, eaux douce et salée se mêlent et se renouvellent chaque jour, au gré des marées, apportant leurs lots de nutriments. Le site très accessible autorise des interventions hebdomadaires, notamment pour retourner les poches d'huîtres. « Cette étape est décisive : elle permet au produit de gagner en chair. Celle-ci s'épaissit, devient plus ferme et développe des saveurs plus douces. » Mais attention, seule une infime partie survit. Plus l'huître vieillit, plus elle est fragile. Sur les calibres 00, 000, 0000, le taux de mortalité peut atteindre 90 % ! Le caractère exceptionnel de la plate de Belon n° 0000 séduit les chefs étoilés, en France comme ailleurs. « Si la plupart la travaillent crue, je garde en mémoire une version tiède. En l'occurrence, une huître de ce calibre tout juste réchauffée par un risotto marin... »



L'ÉTOILE MONTANTE S. PELLEGRINO

VIRGILIO MARTÍNEZ

Le chef du Central au Pérou n'est pas un novice. En 2018, son établissement s'est classé 6^e du «World's 50 best Restaurants». Cette même année, il a déménagé ce dernier, ouvert Mil à Moray, inauguré Mayo à Lima et poursuivi ses travaux de recherches sur la biodiversité péruvienne. Malgré cet agenda chargé, le jeune quarantenaire a accepté de faire partie du jury de la Grande Finale du concours S.Pellegrino Young Chef. Pour Yann, il revient sur cette expérience.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO JIMENA AGOIS

Comment êtes-vous venu à la cuisine?
Un peu par hasard... Je me destinais plutôt à une carrière de skateur jusqu'à ce qu'une mauvaise chute m'oblige à revoir mes plans. Je décidai alors d'intégrer la restauration pour financer une vie de voyages et de rencontres. Mon expérience au Four Seasons de Londres fut de ce point de vue décisive : j'avais trouvé ma voie. Aucun doute là-dessus.

Qu'est-ce qui vous attire dans la restauration?

Le rythme effréné des cuisines, leurs règles, la possibilité d'en jouer en créant de ses mains, après des années de pratique, des mets originaux et bien sûr l'esprit d'équipe. Ce sentiment extrêmement fort de participer à une dynamique dans laquelle chacun a sa place.

Quelles ont été vos principales expériences?

Après avoir obtenu mon diplôme au Cordon Bleu de Londres, j'ai voyagé plus de 10 ans, d'Ottawa à Singapour, en passant par Paris et Madrid. Durant ce long périple, j'ai appris la discipline et la concentration. J'ai surtout mesuré toute la nécessité de pratiquer encore et encore. Se former est à ce prix. Devenir un bon chef et continuer de progresser

aussi. Car si les années d'apprentissage sont difficiles, tenir un restaurant l'est encore plus.

Quand avez-vous entendu parler de S.Pellegrino Young Chef?

C'était aux fourneaux, au Central. L'un de mes cuisiniers m'apprit qu'il souhaitait participer à ce concours et me demanda de l'aide. Plus tard, sur Internet, je réalisai tout l'intérêt de cet événement pour les jeunes talents du monde entier.

Pourquoi avez-vous accepté de compter parmi les sept sages de la Grande Finale?

Je n'avais jamais fait partie d'un jury. La tâche n'est pas anodine. Chaque observation porte à conséquence et la victoire finale ouvre de grandes perspectives. À l'importance de cette mission s'ajoutait l'envie d'apporter un point de vue différent, celui d'un représentant de la cuisine et de la culture d'Amérique latine. Je décidai donc de me rendre à Milan.

Comment jugiez-vous les plats?

Les facteurs d'appréciation sont multiples : créativité, équilibre, technicité..., mais aussi, de manière plus récente, durabilité. Pour ma part, j'étais assez sensible à la vision du

candidat et à sa capacité à l'exprimer dans l'assiette, avec humilité et pertinence. À cette fin, l'engagement, le travail et l'écoute constituent des qualités essentielles.

Qu'avez-vous retenu de ce concours?

Durant deux jours, j'ai vu comment les candidats élaboraient leur plat, à quel point ils pouvaient être créatifs, comment ils résolvaient les difficultés rencontrées... Ce travail d'observation et d'écoute, en un mot d'empathie, nous permet, à mon sens, de mieux comprendre l'état d'esprit des jeunes chefs aujourd'hui et donc d'améliorer le management des équipes demain. Au-delà, un constat s'impose : les standards sont de plus en plus élevés. La cuisine a de beaux jours devant elle !

Que signifie pour vous être un chef en 2018?

Avoir conscience de l'impact que l'on a sur notre environnement, aussi bien naturel que social. Nous, chefs, prenons au quotidien des décisions qui pèsent sur notre écosystème et nos équipes. Puisque la nourriture réunit, les chefs doivent eux aussi rassembler plutôt que diviser. ☺

VIRGILIO MARTÍNEZ EN 5 DATES

1998
SORT DIPLÔMÉ
DU CORDON BLEU
DE LONDRES

2009
OUVRE CENTRAL
À LIMA

2013
ENTAME SES TRAVAUX
DE RECHERCHES SUR LA
BIODIVERSITÉ PÉRUVIENNE
ET VOIT LE CENTRAL
RÉCOMPENSÉ D'UNE
ÉTOILE MICHELIN

2014
OUVRE UN SECONDE LIMA
À LONDRES APRÈS
UN PREMIER DEUX ANS
PLUS TÔT

2018
INAUGURE MIL À MORAY,
MAVO À LIMA, DÉMÉNAGE
LE CENTRAL ET PARTICIPE
À LA GRANDE FINALE DU
CONCOURS S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2018 EN TANT
QUE JURY



YAMISEZ VOTRE RECETTE!

AMUSE-BOUCHES DE FÊTE

PAR FLORENT BOISSEAU

Vous avez été nombreux à participer à la 9^e édition de notre concours « Yamisez votre recette ». Nous avons fait appel à vous, chers lecteurs, que vous soyez professionnels ou amateurs, pour que vous nous envoyiez vos amuse-bouches de fête travaillés à la sauce Yam.

Toute l'équipe du magazine félicite chaleureusement Florent Boisseau, jeune chef talentueux. Il décroche ce concours après une sélection à l'aveugle de sa recette... Un grand bravo !



FLORENT BOISSEAU EN QUELQUES MOTS...

APRÈS UN BEP ET UN BAC PROFESSIONNEL CUISINE À LIMOGES, FLORENT BOISSEAU DÉCROCHE UNE MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE À TOURS EN 2009. IL PASSE ALORS 3 ANS AU CLOS DES CÈDRES À CÔTÉ DE LIMOGES, AVANT D'ALLER À POITIERS EN 2011 AU SAINT-FORTUNAT, UNE TABLE ÉTOILÉE OÙ IL RESTE FINALEMENT 2 ANS. « C'ÉTAIT UNE PETITE STRUCTURE, NOUS NE CUISINIONS QUE DES PRODUITS FRAIS, À 4 EN CUISINE. EN 2012, NOUS AVONS OBTENU LA PREMIÈRE ÉTOILE, UN MOMENT TRÈS FORT. COMME IL N'Y AVAIT PAS DE PLACE EN PÂTISSERIE, J'AVAIS ÉTÉ EMBAUCHÉ EN CUISINE. ET LORSQUE LE SECONDE EST PARTI, J'AI REPRIS SON POSTE. » DIRECTION ensuite TOULOUSE À L'AMPHITRYON, TABLE RÉPUTÉE DE YANNICK DELPECH, EN TANT QUE CHEF DE PARTIE TOURNANT; FLORENT N'A ALORS QUE 21 ANS. « J'AI BEAUCOUP APPRIS. CE FUT UNE INCROYABLE EXPÉRIENCE... UNE CUISINE ACTUELLE, UN BEL UNIVERS. APRÈS MON DÉPART DE L'AMPHITRYON, JE SUIS ALLÉ PENDANT 3 ANS CHEZ Ô SAVEURS À ROUFFIAC-TOLOSAN AUPRÈS DE DAVID BIASIBETTI. C'EST ENSEMBLE QUE NOUS AVONS CRÉÉ CES RECETTES D'AMUSE-BOUCHES DE FÊTE, QUI ME FONT AUJOURD'HUI REMPORTER CE CONCOURS. NOUS LES AVIONS MISES AU POINT POUR NOTRE MENU SAINT-SYLVESTRE. C'EST UNE GRANDE FIERTÉ. » APRÈS UNE SAISON D'ÉTÉ À CASSIS, EN TANT QUE CHEF DE PARTIE AUPRÈS DE DIMITRI DROISNEAU À LA VILLA MADIE, LE JEUNE PASSIONNÉ RETROUVE JEAN-BAPTISTE RIVIÈRE, L'EX-SOUS-CHEF RENCONTRE CHEZ YANNICK DELPECH, QUI VENAIT D'OUVrir SON RESTAURANT L'ÉQUILIBRE À BALMA, PRÈS DE TOULOUSE. UN POSTE QU'IL OCCUPE DEPUIS UN AN. « NOUS CHERCHONS À RÉALISER UNE BELLE CUISINE DE MARCHÉ AVEC DES PRODUITS FRAIS, AU GOÛT DU JOUR. » UNE RÉUSSITE TOTALE, LE RESTAURANT EST COMPLET PLUSIEURS SEMAINES À L'AVANCE. SON RÊVE MAINTENANT? « J'AIMERAIS, UN JOUR, OUVRIR MA PROPRE ADRESSE ». À SUIVRE DONC DE PRÈS...

Tartelette charbon végétal, magret mariné et tuile dentelle sarrasin

10 PERSONNES

TUILLES DENTELLES

- 15 g de Maïzena
- 8 g de farine
- 8 g de farine de sarrasin
- 50 g d'huile d'olive
- 20 g d'huile de noix
- 12 cl d'eau
- Sel

PÂTE SABLÉE AU CHARBON VÉGÉTAL

- 200 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 25 g de sucre semoule
- 10 g de sel
- 200 g de parmesan en poudre
- 500 g de farine
- 8 g de charbon végétal
- 3 œufs

TARTARE DE MAGRET

- 1 magret de canard
- 100 g de gros sel
- 50 g de sucre semoule
- 1 cuil. à soupe de chèvre frais de la Ferme de Caperan
- 1 cuil. à soupe d'huile de noisette
- 15 tours de moulin à poivre
- 10 g d'éclats de noisettes

FINITION ET DRESSAGE

Pousses de moutarde

TUILLES DENTELLES | Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet. Dans une poêle chaude, faire cuire les tuiles dentelle sur chaque face. Débarrasser sur un papier absorbant. Saler en sortie de cuisson.

PÂTE SABLÉE AU CHARBON VÉGÉTAL | Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, mélanger tous les ingrédients, sauf les œufs. Dès que l'appareil est bien homogène, ajouter les œufs. Filmer et laisser reposer 12 h au frais. Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, foncer des moules à tartelettes. Cuire au four à 160 °C pendant 10 min.

TARTARE DE MAGRET | Dénerver le magret. Le mettre dans le sel et le sucre pendant 4 h. Bien le rincer avant de le tailler en tartare. Assaisonner avec le chèvre frais, l'huile de noisette, le poivre du moulin et les éclats de noisette.

FINITION ET DRESSAGE | Disposer le tartare de magret dans les tartelettes. Disposer une tuile dentelle et décorer de petites pousses de moutarde.



Raviole de radis noir et chair de tourteau au fenouil

10 PERSONNES

ÉMIETTÉ DE TOURTEAU

125 g de chair de tourteau
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
5 tours de moulin à poivre de Timut
2 suprêmes de pomelos
Sel

FINITION ET DRESSAGE

1 radis noir
Anis vert
Fleurs de fenouil
Œufs de truite biologiques

ÉMIETTÉ DE TOURTEAU | Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients, dont la chair des segments de pomelos.

FINITION ET DRESSAGE | Laver le radis noir avant de le tailler en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Farcir les rondelles de radis d'émiété de tourteau. Refermer soigneusement chaque bouchée avec une mini-pince à linge. Déposer délicatement les œufs de truite et une mini-fleur de fenouil. Donner un tour de moulin d'anis vert.

Pressé de carotte, haddock et gel bergamote

10 PERSONNES

GEL BERGAMOTE

5 citrons bergamotes
5 oranges
500 g d'eau
50 g de sucre semoule

BOUILLON DE HADDOCK À L'ORANGE

2 filets de haddock fumé
20 cl de jus d'orange
30 cl d'eau
1 branche de céleri
Sel

CAROTTES

6 grosses carottes des sables

PRESSÉ HADDOCK ET CAROTTE

5 g d'agar agar
Sel

FINITION ET DRESSAGE

Shiso pourpre

GEL BERGAMOTE | Prélever les zestes et la pulpe des citrons bergamotes et des oranges. Blanchir trois fois de suite les zestes pour ôter l'amertume. Les faire confire dans un sirop réalisé avec l'eau et le sucre. Laisser évaporer tout le sirop. Passer au mixeur, puis au chinois étamine. Réserver au frais.

BOUILLON DE HADDOCK À L'ORANGE | Récupérer la peau des filets de haddock et la faire cuire dans une casserole avec le jus d'orange, l'eau et la branche de céleri. Réserver la chair de haddock pour la suite. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire à feu doux pendant 15 min environ. Hors du feu, laisser infuser pendant 30 min. Passer le bouillon au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

CAROTTES | Dans une casserole, cuire les carottes entières épluchées dans un sac sous vide en comptant 5 cl de bouillon par poche. Cuire au four vapeur à 95 °C pendant 30 min. Refroidir les carottes dans un bac d'eau glacée pour arrêter la cuisson.

PRESSÉ HADDOCK ET CAROTTE | Porter à ébullition 40 cl de bouillon de haddock à l'orange. Ajouter l'agar-agar. Passer au chinois. Tailler les filets de haddock en tranches fines. Passer les carottes à la mandoline afin d'obtenir des tranches de 2 mm d'épaisseur. Superposer une tranche de carotte, une tranche de haddock, une tranche de carotte, puis une tranche de haddock, en donnant à chaque fois un coup de pinceau de bouillon gélifié. Presser légèrement et laisser reposer au frais pendant 24 h.

FINITION ET DRESSAGE | Tailler des rectangles de 3 cm sur 2 de pressé de carotte et haddock. Ajouter 3 petits points de gel bergamote et décorer de shiso pourpre.

NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

À célébrer avec Grana Padano, la vraie saveur de l'Italie.



Consorzio Tutela Grana Padano



EXCELLENCE
ITALIENNE

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



LE FOIE GRAS PAR CHRISTOPHE RAOUX & JEAN-LUC DANJOU

Noël et foie gras, cette alliance est sûrement l'une des plus naturelles pour les fêtes de fin d'année. Nous avons demandé à deux experts de ce produit mythique de nous livrer leurs recettes et conseils, Christophe Raoux, MOF et chef exécutif du Peninsula Paris, époustouflant palace parisien, et Jean-Luc Danjou, MOF et directeur technique de l'École du foie gras Rougié située à Pau. Entretien croisé entre ces deux chefs et amis.

TEXTE LESLIE GOGOIS | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA



L'ÉCOLE DU FOIE GRAS ROUGIÉ, UN LIEU INCONTOURNABLE POUR CE METS D'EXCEPTION

CRÉÉE EN 2007, L'ÉCOLE DU FOIE GRAS ROUGIÉ S'EST DONNÉ POUR MISSION DE FORMER LES PROFESSIONNELS AUX TECHNIQUES DU FOIE GRAS. INSTALLÉE À PAU DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE, SPACIEUSE ET LUMINEUSE, ÉQUIPÉE PAR LA SOCIÉTÉ BONNET, CETTE ÉCOLE PROPOSE DES STAGES DE 2 JOURS PAR GROUPE DE 10 À 12 PERSONNES MAXIMUM. EN 48 HEURES, LES STAGIAIRES DÉCOUVRONT COMMENT IDENTIFIER LA QUALITÉ D'UN FOIE GRAS, RÉALISERONT ÉVEINAGE, ASSAISONNEMENT, MARINADES ET TESTERONT LES DIFFÉRENTES CUISSONS POSSIBLES TELLES QUE POËLÉ, RÔTI, AU TORCHON, CONFIT, SOUS VIDE, EN TERRINE, ETC. JEAN-LUC DANJOU, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CUISINE, ANIME CES STAGES ET ÉTUDE TOUTES LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON DU FOIE GRAS. LORS DE CERTAINS STAGES, IL INVITE, LE SECOND JOUR, UN CHEF ÉTOILÉ QUI VIENT PARTAGER SON SAVOIR-FAIRE AUTOUR DU FOIE GRAS.

RETRouvez le prochain stage les 11 et 12 Février prochains à l'école hôtelière de Dardilly avec Christophe Muller en chef invité.



Ce reportage vous a été présenté en partenariat avec Rougié.

NOUS ARRIVONS UN MATIN AU CŒUR DES CUISINES DE L'OISEAU BLANC, magnifique table parisienne offrant une vue en plein phare sur la Tour Eiffel, sûrement l'une des plus belles de la capitale. La mise en place bat son plein : les palombes ont été mises à mariner, les jus mijotent, tout le monde s'active. Christophe Raoux, chef au parcours rêvé, a pris les commandes de la restauration de ce palace en 2016. « Nous sommes 18 en cuisine pour l'Oiseau Blanc, mais 130 au total, pour tout l'hôtel » précise-t-il.

Christophe Raoux, vous proposez à la carte de l'Oiseau Blanc, la table gastronomique du Peninsula, un pâté en croûte avec un insert foie gras. Parlez-nous de cette recette...

CHRISTOPHE RAOUX | Ce plat est à la carte depuis quelques semaines seulement, mais je sens déjà qu'il va le rester longtemps car les clients sont très demandeurs. Je réalise ce pâté en croûte à base de canard croisé, avec un insert foie gras pour apporter du moelleux. Je le sers avec des notes aigres-douces apportées par les pickles d'oignon rouge, de l'acide avec les mini-prunes japonaises sauvages et la douceur du confit de poire.

JEAN-LUC DANJOU | Le pâté en croûte connaît un incroyable engouement depuis une dizaine d'années. Autrefois, cette spécialité était proposée chez les charcutiers-traiteurs, mais se retrouvait rarement à la carte des restaurants, notamment gastronomiques. Il s'agit d'un phénomène culturel et culinaire actuel, qui a notamment été relancé avec le Championnat du monde du pâté en croûte.

Comment bien réussir un pâté en croûte?

J.-L. D. | Je recommande de précurier la pâte pour éviter que l'humidité de la farce ne détrempe la pâte.

C. R. | Lors des concours de cuisine, c'est la première chose qui est vérifiée : la juste cuisson de la pâte. Il faut aussi éviter de trop la travailler, ce qui la rendrait élastique. Elle se rétracterait alors à la cuisson.

Vous proposez ces deux recettes à base de foie gras de canard. Travaillez-vous souvent l'oie ?

C. R. | Non car il est très difficile de trouver du foie gras d'oie.

J.-L. D. | Il faut dire que l'oie ne représente que 3 % de la production. Toutefois, il reste recherché car il est particulièrement délicat et subtil en bouche.

Quel est le bon calibre pour une escalope de foie gras poêlée et comment réussir sa cuisson ?

C. R. | Tout dépend si elle est servie en entrée ou en plat. Ici, pour une entrée, nous choisissons des escalopes de 70 à 90 grammes, taillées assez épaisse pour que le foie gras ne soit pas en surcuison.

J.-L. D. | Pour la cuisson d'une escalope de foie gras fraîche, il faut la saisir dans une poêle bien chaude pour obtenir une belle coloration. Les cuisiniers vérifient souvent la cuisson d'une escalope de foie gras poêlée en la sondant à la lèvre à l'aide d'une aiguille. Dans ce cas, seule l'expérience compte... Mais cela correspond à 45 °C à cœur environ.

Comment compenser le côté gras du foie gras ?

J.-L. D. | Il est important de casser cette impression de gras en bouche, notamment grâce à des notes acides. Dans sa recette de pâté en croûte, Christophe amène de l'acidité avec les prunes japonaises. Dans l'autre recette, le foie gras chaud est « contrarié » par les cassis.

C. R. | Il faut ramener de la fraîcheur, sinon le foie gras a tendance à nous saturer le palais. L'aigre-doux fonctionne bien aussi.

Et parlez-nous de votre recette de foie gras poêlé...

C. R. | J'aime travailler le produit pour le produit. Ici, le foie gras est accompagné de produits de saison tels que le navet boule d'or, le céleri-rave et la châtaigne. Quant à la réglisse, c'est le contre-pied du plat. Je trouve que foie gras et réglisse se répondent particulièrement bien. Sinon, il y a

une autre préparation que j'adore : une escalope de foie gras poêlée qu'on vient juste déglacer avec un vieux balsamique et qu'on sert sur une tranche de pain grillé. J'arrose le pain avec le gras du foie gras et je le passe sous la salamandre plusieurs fois de suite. Quelques éclats de noix par-dessus, c'est simple mais vraiment bon.

Avec quoi allier le foie gras ?

C. R. | Ce produit a la particularité de se marier avec plein d'ingrédients : les fruits, les épices, le pain d'épices, un très bon bellota, les poissons fumés...

J.-L. D. | C'est vrai qu'il fonctionne avec beaucoup de produits. Il n'y a qu'avec les fromages qu'on ne peut trouver d'attaché entre eux. Le mariage de ces deux corps gras est quasi-impossible...

Comment bien l'assaisonner ?

C. R. | Un assaisonnement simple et juste : fleur de sel et poivre en mignonnette. Il faut rajouter un peu de fleur de sel au moment du dressage car lors de la cuisson d'une escalope poêlée, le foie gras perd du gras, ce qui, en quelque sorte, «repousse» le sel d'assaisonnement de départ.

J.-L. D. | Pour un produit gras, surtout chaud, il faut toujours un peu sur-saler pour exciter le palais et apporter un léger croquant de surface.

Vous êtes tous les deux MOF et Compagnons du Devoir, que diriez-vous l'un de l'autre ?

J.-L. D. | J'apprécie Christophe par rapport à ses capacités, son vécu, sa carrière. Sa gentillesse et son humilité m'impressionnent. Il n'est pas dans sa tour d'ivoire comme peuvent l'être parfois certains chefs...

C. R. | Jean-Luc m'a toujours suivi, j'aime qu'il soit constamment accessible, dans la transmission. Il est fidèle en amitié : même si on ne se voit pas pendant 5 ans, quand on se recroise, c'est comme si on s'était quittés la veille. ☺



PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD

1 PÂTÉ EN CROÛTE DE 18 PORTIONS

INSERT FOIE GRAS

250 g de foie gras de canard frais
Cannelle
Miel liquide
Vin rouge
Zestes d'orange
Sel, poivre

FARCE

540 g de gorge de porc
540 g de magret de canard
25 g d'ail
25 g d'échalotes confites
140 g de langue écarlate
300 g de noix de veau
18 g de sel
10 g de sel nitrité
6 g de mélange d'épices
100 g de pistaches
1,5 cl de cognac
14 cl de jus de canard
Foie gras de canard cru

PÂTE À PÂTÉ

500 g de farine
120 g de saindoux
120 g de beurre
10 g de sel
4 g de sucre semoule
20 cl de lait
60 g de jaunes d'œufs

CONDIMENT AU VIN ROUGE
Oignons
Échalotes
Sirop de cassis
Sucre semoule

FINITION ET DRESSAGE
Confit de poire
Figues fraîches
Mini-prunes sauvages japonaises
Oignons rouges en pickles
Shiso pourpre
Sucre semoule
Fleur de sel, poivre du moulin

INSERT FOIE GRAS | Porter à ébullition le vin avec la cannelle, le miel, les zestes d'oranges pour réaliser un vin chaud. Faire bouillir pour évaporer l'alcool. Éveiner le foie gras et tailler dans le sens de la longueur sur 1 cm de côté. Assaisonner le foie gras, puis verser le vin chaud par-dessus. Filmer le tout et laisser refroidir. Mouler le foie gras dans une terrine. Mettre sous presse et laisser reposer 12 h.

FARCE | Hacher à la grosse grille la gorge de porc, le canard bien dénervé, l'ail et l'échalote confite. Réserver au frais. Tailler le foie gras cru, la langue écarlate et la noix de veau en dés. Mélanger les viandes hachées avec le sel, le sel nitrité, le mélange d'épices, les pistaches et le cognac. Ajouter délicatement les dés de foie gras, de langue écarlate et de veau. Lier le tout au jus de canard, dégazer la farce et laisser mariner pendant 12 h.

PÂTE À PÂTÉ | Tamiser la farine, puis la mettre dans la cuve d'un batteur muni du crochet. Faire fondre le saindoux et le beurre dans une casserole. Dissoudre le sel et le sucre dans le lait. Mélanger la farine au crochet, ajouter le beurre et le saindoux, les jaunes d'œufs, puis l'appareil à base de lait en filet. Mélanger rapidement et fraiser deux fois. Bouler la pâte et laisser reposer 3 h. Abaisser le pâton au laminoir pour réaliser une plaque de pâte. Réserver au frais.

MONTAGE ET CUISSON | Foncer le moule à pâté préalablement chemisé. Réaliser une précuison au four à 170 °C pendant 20 min. Laisser refroidir, puis remplir de farce au premier tiers du moule. Placer l'insert au centre de la farce avant de compléter de farce jusqu'en haut du moule. Protéger le dessus avec une feuille d'aluminium. Cuire au four à 170 °C pendant 35 min. Laisser refroidir. Récupérer la cuisson du foie gras pour réaliser la gelée. Venir couler la gelée à température sur la terrine et laisser prendre au froid. Réserver une partie de la cuisson du foie gras pour le condiment.

CONDIMENT AU VIN ROUGE | Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et les échalotes. Ajouter le vin de la marinade réservé et laisser réduire. Ajouter un peu de sucre et terminer par un filet de sirop de cassis. Mettre en pipette.

FINITION ET DRESSAGE | Brûler légèrement les mini-prunes japonaises à l'aide d'un chalumeau. Démouler délicatement le pâté avant de le tailler en tranches de 1 cm environ d'épaisseur. Sur une assiette, disposer une tranche coupée en deux, en quinconce. Disposer des points de confit de poire et de réduction de vin rouge. Disposer harmonieusement des lamelles de pickles d'oignon rouge et les mini-prunes. Décorer de quartiers de figues fraîches et de feuilles de shiso pourpre. Terminer par quelques grains de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

LE CONSEIL DE JEAN-LUC DANJOU

J'ajoute un peu de sirop de cassis dans le condiment au vin rouge pour apporter de la profondeur en bouche et de la couleur.

CHRISTOPHE RAOUX EN QUELQUES MOTS...

Son parcours a de quoi faire rêver les jeunes cuisiniers : après un CAP cuisine et un apprentissage dans un petit hôtel-restaurant de la Roche-sur-Yon, Christophe Raoux démarre sa formation à l'Écritoire, jolie étable étoilée de Châteauneuf-en-Thyméralis, puis au Château de Divonne aux côtés de Michel de Matteïs, chef charismatique qui lui fait découvrir l'univers des MOF. Il passe ensuite son armée dans les cuisines du ministère de la Défense, avant de rejoindre le Ritz avec les talentueux Guy Legay et Michel Roth : « J'arrivais dans la maison de l'excellence et des classiques. J'y ai appris les bases, telles que réaliser un vrai consommé... Une expérience très formatrice. Je suis ensuite arrivé au Jamin, une autre école de la rigueur ». Puis direction le Relais Louis XIII avec Manuel Martinez : « Il m'emménait à Rungis le matin ; avec lui, j'ai appris à acheter les produits, les choisir, à ne pas gâcher en utilisant par exemple les parures de légumes dans les fonds. » Il est ensuite embauché en tant que sous-chef de Gérard Besson, pendant 3 ans. « Un monsieur exceptionnel. J'ai toujours travaillé dans des maisons pour les hommes et non pour les maisons en elles-mêmes » explique-t-il. Christophe Raoux s'occupe alors de l'ouverture du Drugstore Publicis pour Alain Ducasse, pendant 2 ans, avant de travailler chez Lenôtre avec Guy Krenzer qu'il qualifie de « magicien ». En 2007, il est reçu Compagnon du Devoir. Alain Ducasse le rappelle alors et lui propose le poste de chef exécutif de son groupe. « Une opportunité qu'on ne refuse pas. Pendant 5 ans, je me suis occupé des ouvertures de restaurants à Tokyo, Londres, Paris, New York... » En 2009, il prend les rênes des cuisines du Grand Hôtel Intercontinental à Paris. Au cours de cette expérience, il passe le MOF une première fois en 2011, pour finalement décrocher ce prestigieux titre en 2015. En 2016, il poursuit son ascension en prenant en charge la restauration du Peninsula. « Mon rêve maintenant, c'est d'aller chercher les étoiles. J'ai toujours dit que si on n'avancait pas, on reculait »...





FOIE GRAS POÊLÉ, CHÂTAIGNE ET RÉGLISSE

10 PERSONNES

DAMIER DE NAVET ET CÉLERI

1 navet boule d'or
1 céleri-rave
Sel

ÉMULSION À LA CHÂTAIGNE

Purée de châtaignes
Beurre noisette
2 cartouches de gaz
Sel, poivre

FOIE GRAS POÊLÉ

10 escalopes de foie gras de canard
(de 70 à 90 g chacune)
Sel, poivre

PURÉE DE CÉLERI À LA RÉGLISSE

1 oignon
1 gousse d'ail
1 brin de thym
Beurre
Crème liquide
Lait

SAUCE

Figue
Gras du foie gras
Jus de canard
Liqueur Chambord
Pomme
Vinaigre balsamique
Sel, poivre

FINITION ET DRESSAGE

Beurre
Châtaignes cuites
Cassis
Framboises déshydratées Sosa
Honey cress
Muesli (à base de graines de tournesol)
Réglisse en bâton
Sucre semoule
Fleur de sel, poivre du moulin

DAMIER DE NAVET ET CÉLERI | Cuire le navet et le céleri en papillote. Laisser refroidir, puis réaliser une brunoise régulière. Tapisser le fond d'un emporte-pièce rectangulaire posé sur du papier sulfurisé, en alternant les deux légumes. Réserver le damier au frais. Réserver les parures du céleri pour la purée.

ÉMULSION À LA CHÂTAIGNE | Réaliser une purée de châtaigne bien lisse avec du beurre, de la crème et du lait. Assaisonner et finir avec un beurre noisette. Verser dans un siphon, ajouter les cartouches de gaz. Réserver au bain-marie à 50 °C.

FOIE GRAS POÊLÉ | Dans une sauteuse, poêler les escalopes de foie gras à cru, sur les deux faces, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Assaisonner.

PURÉE DE CÉLERI À LA RÉGLISSE | Dans un sautoir, faire suer l'oignon, l'ail et le thym au beurre. Ajouter les parures de céleri réservées. Laisser compoter à feu doux. Infuser le lait et la crème avec un bâton de réglisse jusqu'à l'obtention du goût souhaité. Passer au chinois. Mixer le tout en prenant soin de retirer la réglisse ainsi que le thym, jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse.

SAUCE | Faire suer des dés de pommes et de figues épluchées dans du gras de foie gras. Les faire légèrement caraméliser. Déglacer avec la liqueur Chambord. Mouiller au jus de canard et laisser cuire à feu doux. Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement ajouter un trait de vinaigre balsamique.

FINITION ET DRESSAGE | Brûler légèrement les cassis au chalumeau avant de les faire suer avec du beurre et du sucre. Réaliser quelques copeaux de châtaignes à l'aide d'une mandoline. Réserver le tout au frais. Sur une assiette, dresser le damier de navet et céleri après l'avoir fait réchauffer. Disposer l'escalope de foie gras poêlé à cheval sur le damier. La parsemer d'éclats de framboises déshydratées et de muesli. Ajouter l'émulsion à la châtaigne et râper un peu de réglisse par-dessus. Déposer des points de purée de céleri, des lamelles de châtaigne crue et quelques cassis. Décorer d'honey cress. Ajouter un peu de sauce. Terminer par un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

LE CONSEIL DE JEAN-LUC DANJOU

Je vous recommande de laisser « tirer » les escalopes de foie gras poêlées quelques instants à la fin de la cuisson, c'est-à-dire de les laisser reposer à température ambiante pour que la température pénètre bien à cœur, sans surcuissage.



LES ŒUFS DE POISSON

Dans bien des couleurs et pour toutes les bourses, ils sont de toutes les fêtes. L'occasion pour Yam d'en dresser l'inventaire exhaustif avec l'aide d'une maison experte en la matière, Kaviari.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA



ŒUFS DE SAUMON SAUVAGE

À l'œil, ils impressionnent. Leur gros calibre ouvre l'appétit et leur couleur naturellement vive alerte. Même surprise en bouche. Leur enveloppe ferme éclate sous la dent, avant de libérer des parfums délicatement iodés. Une merveille sur des demi-poireaux grillés.



ŒUFS DE SAUMON D'ÉLEVAGE

Plus petits que ceux de leur congénère, ces œufs se révèlent aussi plus doux et moins iodés en bouche. Parfaits à l'apéritif pour amener en douceur les plateaux d'huîtres et autres plats de fêtes marins.



ŒUFS DE TRUITE

Il se dégage de ces petits œufs une fraîcheur pour le moins agréable. Entre onctuosité et croquant, leur texture témoigne à son tour d'un bel équilibre. De quoi autoriser de nombreuses utilisations : ici, sur un velouté d'asperge ; là, sur un tartare de la mer.



ŒUFS DE CABILLAUD

Proposés dans leur poche naturelle, ces œufs très fins, de gris à orangé, ont été préalablement fumés. Tels que, ils entrent dans la composition du tarama. Au Japon, leurs versions au naturel, les « tarako », ou pimentés, les « mentaiko », sont plébiscités pour leur extrême finesse contrastant avec un goût assez marqué.



ŒUFS DE BROCHET

Delicatement fumés, ces œufs de belle taille n'en restent pas moins clairs. Comme si cette couleur jaune pâle faisait écho à leur fraîcheur et à leur étonnant côté beurré.



ŒUFS D'ESTURGEON BÉLUGA

C'est l'esturgeon le plus grand et le plus difficile à élever. Il faut attendre quatorze ans minimum avant de recueillir ses œufs. En l'occurrence de gros grains de couleur gris perle dont la dominante beurrée entête.



ŒUFS D'ESTURGEON BAERI

Originaire de Sibérie, le spécimen le plus répandu dans les élevages européens produit des caviars aux grains gris foncé, de petite taille, dont les notes de noisettes vertes se teintent de tonalités boisées.



ŒUFS D'ESTURGEON BLANC

Un grain de taille moyenne, une couleur gris sombre et une saveur légèrement iodée aux inflexions de noix fraîches caractérisent ce caviar issu d'une variété d'esturgeon migrant naturellement entre l'Ouest américain et l'océan Pacifique.



ŒUFS D'ESTURGEON OSCIÈTRE

Mythique, cet esturgeon n'en reste pas moins menu. Le profil de ses œufs varie fortement d'un poisson à l'autre en termes de couleur, de taille et de goût. Au final, « son » caviar s'avère légèrement ambré et parfaitement équilibré, entre notes marines et noisettées.



ŒUFS D'ESTURGEON SCHRENCKII

L'acipenser schrenckii est endémique du fleuve Amour. Élevé désormais en Chine, il donne un caviar gris très clair, aux reflets dorés, dont les grains éclatent en bouche avant de libérer des saveurs iodées à la finale amandée.



ŒUFS DE POISSONS VOLANTS

Derrière ce drôle de nom se cache un poisson capable de bondir au-dessus des flots : l'exocet. Très appréciés au Japon, ses œufs appelés là-bas « tobiko » se déclinent en une impressionnante palette de couleurs : vert pomme au wasabi, orange au gingembre ou au naturel, noir profond, jaune vif... Aussi petits que croquants, ils s'apprécient sur un tartare de langoustine, associé à du lait d'amande, sur un riz à la chair de crabe...



ŒUFS DE LOMPE

Pêchées dans l'Atlantique nord et en mer Baltique, les femelles lompe ou lump livrent des petits œufs gris, colorés en rouge amarante ou noir brillant, après saumurage. Leur goût iodé s'accommode de toasts, de crème citronnée, de purée d'avocats, d'œufs brouillés...

MA CAVE À FROMAGES

LE CHOIX DE L'AUTHENTICITÉ.

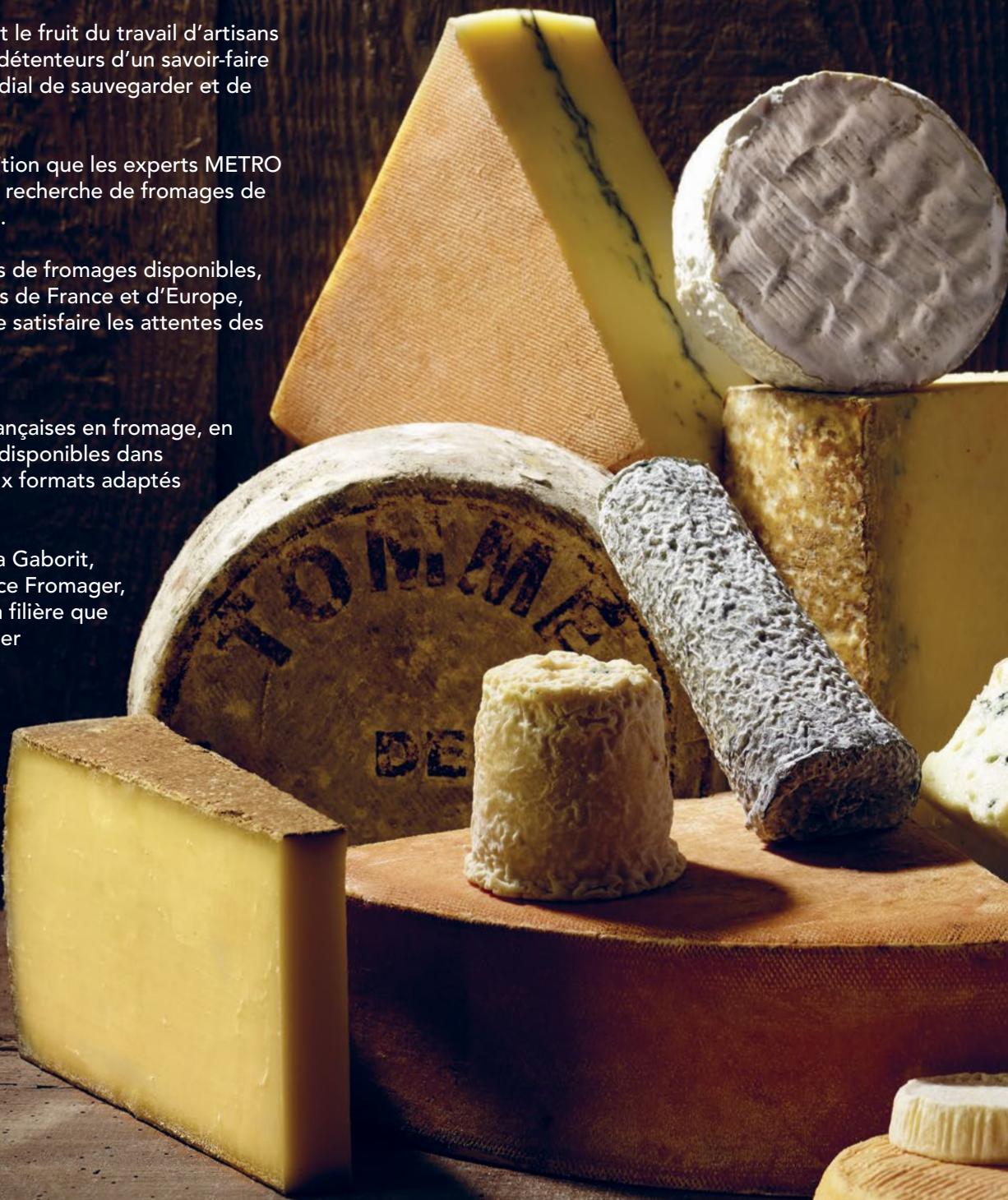
Les grands fromages sont le fruit du travail d'artisans producteurs et affineurs détenteurs d'un savoir-faire ancestral qu'il est primordial de sauvegarder et de mettre à l'honneur.

C'est mûs par cette ambition que les experts METRO explorent les terroirs à la recherche de fromages de caractère au goût unique.

Avec plus de 500 variétés de fromages disponibles, dénichés aux quatre coins de France et d'Europe, METRO est en mesure de satisfaire les attentes des gourmets les plus exigeants.

Toutes les AOP et IGP françaises en fromage, en beurre et en crème sont disponibles dans les entrepôts METRO, aux formats adaptés à tous les besoins.

Accompagnée de Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager, c'est le travail de toute la filière que METRO cherche à valoriser et à pérenniser.



METRO, AU SERVICE DES GRANDS CHEFS.

Retrouvez-nous sur :



[METRO.FR](#)

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER



LA VOLAILLE DE BRESSE AUTREMENT

Depuis 1957 et la publication du décret précisant le cahier des charges de l'AOP Volaille de Bresse, le temps a passé. Les process d'un côté et les attentes des consommateurs de l'autre ont évolué.

Soucieux d'inscrire la filière dans son époque, Emmanuel Bertrand a revu l'exploitation familiale, l'une des plus importantes de l'appellation. Visite avec Olivier Metzger, célèbre boucher de la maison éponyme.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA



UN HÉRITAGE PROMETTEUR

Romenay, en Bresse. C'est là, entre Bourgogne-Franche-Comté et Rhône-Alpes, que l'aventure familiale débute. Dès les années 60, la famille Bertrand voit grand. Elle souhaite répondre le plus possible aux attentes des abatteurs. Les 42 hectares de l'exploitation sont donc entièrement consacrés à la volaille de Bresse. Pas d'autres élevages ni cultures. Un parti pris à part. Tout comme l'attention portée aux bocages. Hors de question d'y toucher. On pressent alors toute l'utilité de ces haies et forêts. Même vision concernant l'organisation de la vie de famille. Les parents d'Emmanuel Bertrand ne

souhaitent pas mélanger vies privée et professionnelle. À l'opposé des pratiques en cours, ils emménagent à l'écart du domaine. Chaque jour, Bertrand fils voit néanmoins sa mère cajoler «ses» 40 000 poules et poulets, en leur apportant les farines et l'eau dont elles ont besoin. «Une activité prenante, très prenante», se souvient-elle. Mais, la taille de l'exploitation et la qualité de ses parcours constituent aussi un atout. Suffisamment pour décider Emmanuel Bertrand à rejoindre l'élevage dans les années 80. Objectif affiché? L'optimiser afin de garantir une qualité constante, dans des volumes importants.





À N'EN PAS DOUTER, ICI LES FUTURS POULES ET POULETS DE BRESSE SONT CHÉRIS.

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

C'est le cheval de bataille du «technicien-éleveur». La ligne rouge à ne jamais franchir. L'ensemble de l'organisation mise en place en atteste. À commencer par les trois poussinières créées. «Les 4**** du genre!», prévient Emmanuel Bertrand. La chaleur ressentie y est de 28 °C à 30 °C. Dès 1 jour, l'espace de bonne taille permet aux poussins de développer leurs muscles dans des conditions optimales. À cela s'ajoutent des brasseurs d'air qui stimulent l'emplumement. Un mois plus tard, les oisillons sont mieux préparés à rejoindre les poulaillers. Là encore, un soin particulier est apporté à ces lieux de vie. De 50 ou 60 m², ils bénéficient tous d'une arrivée d'eau propre. Leur alimentation est renouvelée une fois par semaine. Une ventilation naturelle participe du confort des bêtes la nuit tombée. Sans parler de la visite quotidienne du maître des lieux pour ouvrir et fermer les trappes et vérifier que «ses» petits vont bien. «Je fais la poule», reconnaît l'intéressé. «Vous avez raison : l'élevage nécessite de l'affection. C'est d'ailleurs pour cela que les femmes ont longtemps monopolisé ce type d'activité», commente Olivier Metzger. À n'en pas douter, ici les futurs poules et poulets de Bresse sont chéris. Chaque abri jouit d'un immense parcours, riche d'une grande

prairie naturelle ainsi que d'une zone cultivée de maïs. Dans cette dernière, les volailles trouvent une alimentation complémentaire et un refuge contre les rapaces. Elles apprécient tout autant l'ombre laissée par les haies qui bordent leur enclos électrifié afin de faire fuir les renards. De plus, lorsque les poulaillers n'ont plus d'occupants, ils sont déplacés vers un nouveau parcours propre, au sol entièrement régénéré. À 4 mois, la finition des animaux n'est pas en reste. Emmanuel Bertrand innove, toujours. Le cinquantenaire a recours à d'anciennes cages à poules pondeuses dans lesquelles les volailles sont confinées deux par deux, et non par 10 ou plus, pour éviter de les stresser. Ce matériel présente en outre l'avantage de permettre une mécanisation du nettoyage des fientes par tapis roulants et donc une atmosphère générale plus agréable. Poules et poulets séjournent ici une quinzaine de jours, jusqu'à ce que la palpation des filets et cuisses autorise la pose d'un badge avant le transport puis l'abattage.

UNE ALIMENTATION SUR MESURE

Il s'agit là de l'autre facteur clef de succès de cet élevage hors normes. Si l'AOP réclame une alimentation à base de maïs, de blé et de poudre de lait, elle ne précise pas ses spécificités. De fait, la grande majorité des éleveurs a

opté pour les farines. Pas Emmanuel Bertrand. Pour deux raisons : d'une part, elles ne garantissent pas que l'animal ne trie pas les aliments ingérés ; d'autre part, ce format se révèle bien moins appétissant et digeste que... des granulés précuits. Durant 4 ans, le bonhomme cherche l'outil industriel d'occasion nécessaire et multiplie les essais avant d'arriver à produire ses propres granulés. Mieux, soucieux d'apporter la meilleure alimentation possible, il décide de cultiver «son» maïs et de le conserver «vert» sous CO₂, afin de préserver toutes ses qualités organoleptiques.

LES NOUVEAUX CONSOMMATEURS DE DEMAIN

Séduit par la démarche d'Emmanuel Bertrand, Olivier Metzger décide de travailler de concert avec le technicien-éleveur pour mieux satisfaire les clients finaux. «Nos habitudes de consommation ont évolué, explique le boucher. De plus en plus mobiles et ouverts, les consommateurs n'en restent pas moins exigeants.» Dans ce contexte, les deux hommes réfléchissent à de nouveaux marchés pour l'AOP Volaille de Bresse, mais dans un souci de qualité exemplaire constante. D'ici là, les poules et poulets d'Emmanuel Bertrand continueront de régaler les amateurs pendant les fêtes, et même bien au-delà. ☀



LA BÛCHE SIGNÉE BERNACHON ET KAVIARI

Pour les fêtes, ces deux institutions gourmandes aux savoir-faire traditionnels ont œuvré à l'élaboration de la bûche « K by Bernachon ». Au chocolat et au caviar, elle est proposée chez Bernachon à Lyon ainsi que dans les points de vente Kaviari. Retour sur cette création d'exception avec Philippe Bernachon, le maître-chocolatier de la maison éponyme, et Raphaël Bouchez, président de Kaviari.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

LA SAGA BERNACHON

DEPUIS 1953, CETTE MAISON SUCRÉE BRILLE SUR LYON. À SON ACTIF, UN ART CONSOMMÉ DE RÉALISER « SON » CHOCOLAT, DE LA SÉLECTION DES FÈVES À LEUR TRANSFORMATION. TEL ÉTAIT LE SOUHAIT DE MAURICE BERNACHON, FONDATEUR DE L'INSTITUTION. TEL EST AUJOURD'HUI LE QUOTIDIEN DE SON PETIT-FILS, PHILIPPE, ACCOMPAGNÉ DE SES DEUX SŒURS, CANDICE ET STÉPHANIE, COMME L'ÉTAIT AVANT EUX CELUI DE LEUR PÈRE JEAN-JACQUES.

Quel est le point de départ de cette collaboration?

R. B. | Kaviari et Bernachon sont deux maisons familiales animées par un produit passion et une approche assez traditionnelle du métier. Les fêtes nous paraissaient être une bonne occasion de changer nos habitudes : l'une en travaillant un dessert, l'autre en lui associant du caviar.

P. B. | Ce type de création ne s'inscrit effectivement pas dans l'ADN de Bernachon. Mais, il nous a semblé intéressant de proposer un peu de modernité dans la tradition.

R. B. | Sans parler du souhait de Kaviari de sortir des sentiers battus parisiens en s'ouvrant à une autre grande ville de la gastronomie : Lyon !

Comment s'est déroulée l'élaboration de cette bûche?

R. B. | Plus de six mois ont été nécessaires à la création de ce dessert de fêtes...

P. B. | Dans un premier temps, les équipes de Bernachon se sont rendues à Paris à La Manufacture Kaviari afin de déguster l'ensemble de ses produits. Très vite, notre choix s'est porté sur le caviar « Osciètre Prestige », pour sa texture



NOUS AVONS TOUS ÉTÉ CONQUIS PAR CETTE ASSOCIATION JAMAIS VUE ET Ô COMBIEN PERTINENTE. À L'AMERTUME ET AU SUCRÉ DE L'UN RÉPOND LA SALINITÉ DE L'AUTRE, ET CE DE MANIÈRE EXQUISE.

croquante et ses saveurs équilibrées. Restait à savoir quel produit lui associer. Plusieurs pistes ont été envisagées, en particulier un dessert autour des agrumes et un autre sur le chocolat. Après des semaines d'essais, c'est ce dernier que Kaviari a retenu.

R. B. | Sans hésiter ! Nous avons tous été conquis par cette association jamais vue et ô combien pertinente. D'une part, du fait que le chocolat et le caviar sont deux produits particulièrement plébiscités pendant les fêtes. D'autre part et surtout, parce qu'à l'amertume et au sucré de l'un répond la salinité de l'autre, et ce de manière exquise.

P. B. | Exactement ! Ce mariage me rappelle d'une certaine façon celui d'un caramel au beurre salé. Il fait sens, tant en termes de goûts donc que de cœur de métier : le caviar pour Kaviari et le chocolat pour Bernachon.

Quels sont les éléments clefs de cette recette ?

P. B. | Notre principale préoccupation était de veiller à ce que ni le chocolat ni le caviar ne prenne le dessus l'un sur l'autre, tout en respectant leur profil respectif. À cette fin, nous avons finalement arrêté notre choix sur une bûche constituée de biscuits chocolat renfermant une ganache au caramel et au caviar « Oscietre Prestige », d'une mousse au chocolat noir et de brownie, avant d'être habillée d'un nappage et de billes au chocolat, de poudres et de feuilles d'or ainsi que des logos des deux maisons. Ainsi « enfermés », les œufs d'esturgeon ne s'oxydent pas. Entre le fondant de la mousse, le moelleux du biscuit et le croquant du brownie, ils éclatent en bouche, au propre comme au figuré.

R. B. | Un dessert élégant à l'œil et exceptionnel au palais ! ☀





LE PAIN FAÇON 13 DESSERTS

À l'occasion des fêtes, Bridor invite les traditions provençales à table. Depuis mi-décembre, un nouveau pain inspiré des 13 desserts est proposé à la vente chez Monoprix. Retour sur cette création avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France et partenaire du fabricant de pains, viennoiseries et pâtisseries de qualité pour les professionnels.

TEXTE JÉRÔME BERGER | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

DES TRADITIONS INSPIRANTES

En Provence, chaque Noël voit les tables se garnir de nougat blanc et noir, de « pompe à huile », de noix, de figues séchées, d'amandes, de raisins secs, de dattes, de fougasse, de fruits confits... Si cette tradition est pour la première fois citée en 1683, sa codification est, elle, nettement plus récente. Ce n'est effectivement que dans les années 1920 que la notion de 13 desserts apparaît. Elle renvoie à la Cène, le dernier repas du Christ entouré de ses 12 apôtres. Au-delà du nombre exact, il s'agit surtout d'afficher une forme d'opulence en fin d'année. Cette richesse, ces gourmandises inspirent le respect... et quelques idées. Et si cet usage était le point de départ d'un nouveau pain ?

UNE MIE BIEN PENSÉE

Il y a quelques mois maintenant, Bridor ambitionne de réaliser un pain à la façon des 13 desserts provençaux. À cette fin, Frédéric Lalos est consulté. Très vite, le boulanger apporte son expertise. Face à tous les ingrédients prévus



LÉGÈREMENT TOASTÉE,
ILS'EN DÉGAGE DES NOTES
GOURMANDES, À LA FOIS SALÉES
ET SUCRÉES, QUI FONT FLORÈS
SUR UN FOIE GRAS, UN CANARD
À L'ORANGE, UNE GIGUE DE GIBIER
AUX AIRELLES, UN CHÈVRE FRAIS...



(abricot, orange, citron, cranberries, dattes, figues, pruneaux, noix, pistaches, noisettes, amandes...), une mie de caractère s'impose. Des farines de froment et de seigle sont donc retenues. Par ailleurs, les fruits ne sauraient être travaillés frais, le pétrissage se révélerait impossible. Leur version confite ou séchée est préconisée. Enfin, Frédéric Lalos recommande une fermentation douce et lactique, afin d'éviter que les pâtes montent en acidité et tranchent avec les notes sucrées des fruits.

UNE RECETTE GOURMANDE
Au pétrin, les farines de froment et de seigle sont mélangées à de l'eau et de la

pâte fermentée, le temps d'afficher une texture lisse. Les fruits confits ou séchés sont alors incorporés uniformément en prenant soin de ne pas les broyer. L'ensemble est ensuite mis au repos 15 minutes avant d'être divisé en pâtons de 350 g ou 50 g, joliment façonnés. Disposés sur une toile de lin épaisse, capable d'absorber le surplus d'humidité, et séparés par ses replis, ceux-ci sont scarifiés d'une croix à la lame pour ne pas éclater à la cuisson, puis amenés en chambre de poussée. Ils y restent 2 heures à environ 26 °C. L'enfournement suit, sans attendre, pour que la pâte ne s'assèche pas trop en surface. Sur les points de vente, tout juste sortis du four, les pains affichent

une belle croûte légèrement rougeâtre, le signe d'une caramélisation réussie. La mie dense, sans être lourde, est constellée des fruits qui la composent. Légèrement toastée, il s'en dégage des notes gourmandes, à la fois salées et sucrées, qui font florès sur un foie gras, un canard à l'orange, une gigue de gibier aux airelles, un chèvre frais..., ou même nature, avec un peu de beurre, au réveil, le lendemain des fêtes. ☺





LA VERRERIE DE MEISENTHAL & SES BOULES DE NOËL

Parce que *Yam* n'est pas uniquement consacré à la gastronomie mais s'intéresse aussi à l'art de vivre au sens large, nous vous emmenons au Centre international d'art verrier de Meisenthal, spécialisé dans la fabrication de boules de Noël en verre soufflé. Un savoir-faire époustouflant.

TEXTE LESLIE GOGOIS | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

LA RÉPUTATION DE LA VERRERIE VIENT SURTOUT DE SES SUBLIMES BOULES DE NOËL, TOUTES FABRIQUÉES UNE À UNE EN VERRE SOUFFLÉ PAR DES VERRIERS EXPÉRIMENTÉS.

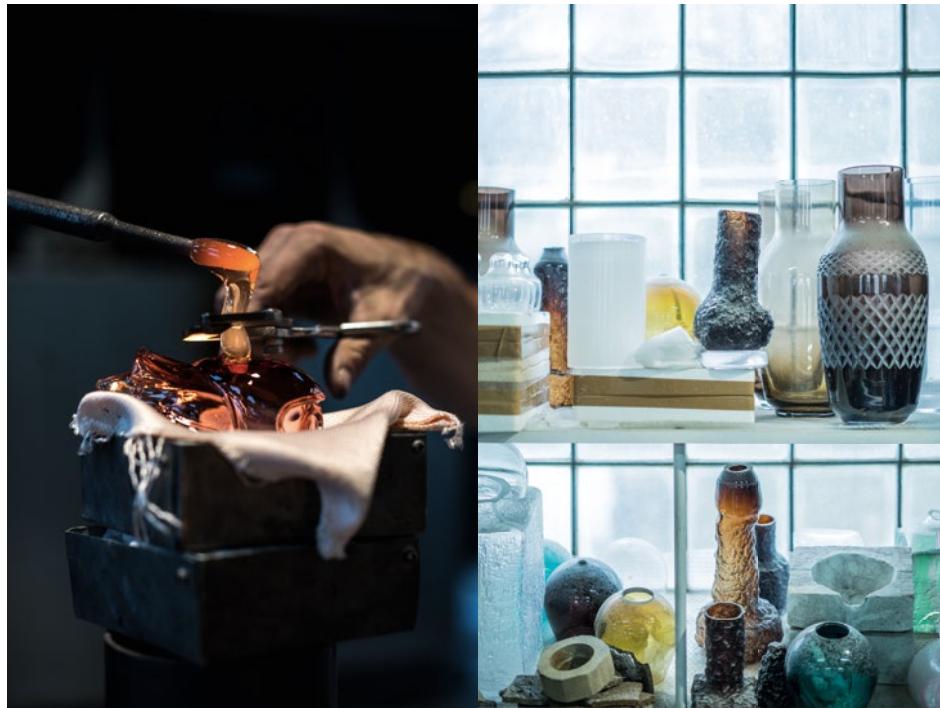
LA HAUTE SAISON À MEISENTHAL DÉMARRE EN SEPTEMBRE, quelques mois avant Noël. Car si la verrerie propose des vases, toupies, bijoux, tirelires et autres objets en verre, sa réputation vient surtout de ses sublimes boules de Noël, toutes fabriquées une à une en verre soufflé par des verriers expérimentés. Nous arrivons justement en octobre, là où la dizaine des verriers exerçant à l'année sont en pleine activité, aidés de plusieurs saisonniers : « Toute notre production annuelle, soit plus de 42 000 boules de Noël, est presque intégralement vendue d'une année sur l'autre sur place dans notre boutique, par correspondance ou directement sur nos 9 points de vente extérieurs, dont le marché de Noël de Strasbourg » nous explique Guy Rebmeister, responsable de la communication.

Si aller à Meisenthal se mérite – il faut emprunter des routes sinuuses en plein cœur de la Lorraine pour arriver dans ce petit village –, l'incroyable univers

qui nous attend là vaut le détour. D'ailleurs, la verrerie est ouverte au public, ce qui permet à tous d'assister à la vie d'une « place de travail », avec ses fours de fusion, ses bancs de verriers et ses moules. Tout démarre ainsi : la verrerie utilise une composition toute prête à base de silice et quelques autres ingrédients, à l'origine du verre. Ces petites billes sont mise à chauffer dans un four de fusion à 1 400 °C pendant plusieurs heures. Une fois que la matière entre en fusion, le verrier la récupère au bout d'une canne, une longue tige percée. Comme la matière a alors une consistance assez liquide, se rapprochant du miel, le verrier, assis sur son banc, roule sa canne pour éviter que le verre ne « coule ». Vient ensuite la phase délicate où il souffle à travers cette canne pour que la boule de Noël commence à prendre sa forme. Mais en soufflant, le verre refroidit, il faut alors le réchauffer à nouveau en le repassant quelques instants dans un four.

Le verre soufflé est ensuite placé dans un moule en fonte, qui est fermé et rouvert rapidement, ce qui lui donnera sa forme finale. Le verrier se rassied ensuite sur son banc et tranche le verre, à l'aide de ciseaux, pour détacher la boule en verre de la canne. Une étape délicate. Reste alors à accrocher l'attache, une opération qui se fait à deux, et laisser refroidir la pièce. Il existe deux types de boules de Noël : les boules décorées qui sont fabriquées en soufflé *fixe*, leur « couture » est alors apparente (on voit à l'œil nu l'assemblage du moule) et les boules arrondies sans décor fabriquées en soufflé *tourné*, qui ont alors des parois parfaitement lisses. « Selon la complexité du modèle, il faut compter 2 à 5 minutes pour réaliser une boule ; nous en faisons 250 à 300 par jour. Le lendemain de leur fabrication, nous les trions pour isoler celles qui ont des bulles, celles dont l'attache a été mise de travers... Et si une boule a trop de défauts, nous la recyclons ».





LA TRADITION DES BOULES DE NOËL EN VERRE

CETTE TRADITION VIENT DE GOETZENBRUCK, UN PETIT VILLAGE VOISIN DE MEISENTHAL, CONNU POUR LA PRODUCTION DE VERRE BOMBÉ (VERRE OPTIQUE ET DE PROTECTION D'INSTRUMENTS DE MESURE). IL EST RACONTÉ QU'AUTREFOIS, LES SAPINS ÉTAIENT DÉCORÉS DE POMMES, POMMES DE PIN ET NOIX. EN 1858, ANNÉE DE SÉCHERESSE, UN SOUFFLEUR DE VERRE A L'IDÉE, POUR REMPLACER LES FRUITS MANQUANTS, DE SUSPENDRE DES BOULES EN VERRE DANS SON SAPIN. LEUR FABRICATION A CESSÉ SUITE AU DÉFERLEMENT DE BOULES DE NOËL EN PLASTIQUE QUI S'ÉTAIENT MISES À VOLER LA VEDETTE AUX MODÈLES TRADITIONNELS EN VERRE. AUJOURD'HUI, LE CENTRE INTERNATIONAL D'ART VERRIER DE MEISENTHAL (CIAV) CONTINUE DE FABRIQUER DES BOULES DE NOËL EN FORME DE POMMES ET POMMES DE PIN POUR RAPPELER CETTE TRADITION RÉGIONALE.

L'histoire de cet emblème lorrain est pleine de rebondissements : la verrerie de Meisenthal, créée en 1704, a, en effet, dû cesser son activité en 1969 notamment à cause de la concurrence de verreries ayant mécanisé leur outil de production. On pensait alors que le site resterait définitivement fermé, mais c'était sans compter sur la passion et l'engagement d'hommes et de femmes, élu(e)s, salarié(e)s et bénévoles, qui ont tout mis en œuvre pour faire revivre l'art du verre soufflé. C'est chose faite en 1992 quand le Centre international d'art verrier ouvre ses portes. Ce lieu devient alors un centre de recherche, de création de prototypes. De janvier à avril sont organisés des workshops pour préserver ce savoir-faire verrier. Et depuis 2001, des artistes et designers sont sollicités pour créer, chaque année, une boule de Noël sur mesure, rajoutant à la collection classique de boules de Noël des modèles contemporains. En 2017, ce fut le modèle Rotor, rappelant un engrenage du «Noëlomètre», machine créée de toutes pièces par l'agence de design

GG et permettant de faire le décompte précis des jours restants jusqu'à Noël. Mais il y eut aussi la boule Fizz en 2016, rappelant un presse-citron, celle en forme de goutte (2001), de ballon gonflé à l'hélium (2009)... À chaque fois de véritables prouesses techniques nécessitant plusieurs mois de mise au point entre l'élaboration des modèles en 3D, la réalisation des moules en plâtre et le modèle finalisé. Pour la cuvée 2018, c'est Arti qui vient de voir le jour. Conçue par la designer et petite-fille de verrier, Nathalie Nierengarten, cette boule rappelle l'artichaut, légume qu'elle adore pour sa forme généreuse et dont elle admire le rythme graphique de sa carapace végétale. Et lorsqu'on lui demande ce qu'évoque au final Arti pour elle : «Avec du recul, je crois qu'inconsciemment j'ai voulu revenir à la source, à la genèse. Renouer avec une forme organique, primaire... Et puis, manger un artichaut est un rituel, une sorte d'éloge de la lenteur... un peu comme déballer un cadeau de Noël!» ☀



SAFRAN
PARIS



COLLECTION
V E N D Ô M E



Découvrez notre nouvelle collection de corbeilles en cuir.
Disponible en 5 couleurs : crème, taupe, camel, gris et bleu.





CHRISTOPHE FELDER & CAMILLE LESECOQ, LES PÂTISSIERS DE MUTZIG

« Notre rêve a toujours été d'ouvrir notre pâtisserie ». Vœu exaucé pour le duo de pâtissiers stars, Christophe Felder et Camille Lesecq. Le premier a formé le second à l'Hôtel de Crillon et ces deux-là ne se sont plus jamais perdus de vue. Il y a 7 ans, ils s'associent et reprennent la pâtisserie Oppé, située à Mutzig. Très réputée en Alsace, cette maison centenaire ne désemplit pas. Surtout pendant les fêtes de fin d'année où sont proposées de succulentes pâtisseries alsaciennes. Rencontre avec Camille Lesecq.

TEXTES LESLIE GOGOIS | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

L'Alsace est une région riche en spécialités sucrées pour Noël. Que proposez-vous dans votre pâtisserie?

Il existe une vraie culture pour Noël, je l'ai découvert en arrivant dans la région... Les Alsaciens apprécient particulièrement le Stollen, qui est une pâtisserie traditionnelle, uniquement préparée pour les fêtes de fin d'année. Il s'agit d'une sorte de pâte briochée, assez dense, riche en raisins macérés et fruits confits avec un cœur de pâte d'amandes à l'orange. Pour concentrer encore plus les goûts, nous avons rajouté des zestes de citron et d'orange, ce qui rend la pâte vraiment savoureuse. Je recommande de la réchauffer quelques instants avant de la déguster pour que les arômes se développent. Quand je pars à la chasse en montagne, l'hiver, on laisse un Stollen sur le poêle à bois, il devient chaud et caramélisé, c'est vraiment succulent.

Quelles autres recettes sont spécialement préparées pour Noël?

Le Berawecka, qui est un petit pain aux fruits séchés, et les confitures de Noël, réalisées à partir de fruits de la région

et notamment pommes, poires, figues, raisins et quetsches séchés au four à sole à 70-80 °C pendant 1 à 2 nuits selon la maturité des fruits.

Comment avez-vous appris toutes ces recettes, vous qui êtes originaire de Normandie et qui avez travaillé à Paris?

J'ai tout appris auprès de l'ancien propriétaire. J'ai passé 3 mois à ses côtés, et c'est lui qui m'a donné ces recettes traditionnelles régionales.

Votre pâtisserie est aussi très réputée pour son pain d'épices. Comment faites-vous pour qu'il soit si moelleux en bouche?

Je réalise une pâte très compacte avec de la cire d'abeille fondu, du miel et de la farine, dans laquelle est rajoutée de la pâte de l'année dernière. Cette dernière est cuite de façon poussée, puis broyée jusqu'à l'obtention d'une poudre. Et c'est cette poudre qui est mélangée à la pâte pour permettre aux arômes de se développer. Pour un bon pain d'épices alsacien traditionnel, il faut presque 40 ingrédients et notamment des épices telles que la cannelle, le clou de girofle, mais aussi des amandes et noisettes torréfiées et

**CAMILLE LESECO
EN QUELQUES MOTS...**

«APRÈS UNE ÉCOLE DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE AU LYCÉE LAPLACE DE CAEN, J'AI EU LA CHANCE DE VENIR À PARIS ET D'ÊTRE EMBAUCHÉ AUX CÔTÉS DE CHRISTOPHE (NDLR : FELDER). NOUS AVONS PASSÉ 4 ANS ET DEMI ENSEMBLE, J'AI DÉBUTÉ EN TANT QUE COMMIS ET SUIS PASSÉ SOUS-CHEF AU BOUT DE 3 ANS» SE SOUVIENT CAMILLE LESECO QUI A TOUJOURS VOULU EXERCER CE MÉTIER. UNE PHASE FABULEUSE POUR CE JEUNE PÂTISSIER QUI DÉCOUVRE AIMÉ LA RIGUEUR, LA CRÉATIVITÉ, LA RECHERCHE DU GOÛT, DIGNES DES PLUS GRANDS PALACES. «À L'ÉCOLE, NOUS APPRENONS À RESPECTER DES FICHES TECHNIQUES; ET C'EST EN ARRIVANT AU CRILLON, QUE J'AI DÉCOUVERT ET COMPRIS LES ASSOCIATIONS DE GOÛTS, DE TEXTURES. CHRISTOPHE EST CONSTAMMENT À LA RECHERCHE DE L'ORIGINALITÉ COMBINÉE À LA SIMPLICITÉ. IL EST TOTALEMENT DANS LA TRANSMISSION ET PREND PLAISIR À FAIRE ÉVOLUER LES AUTRES, C'EST UNE QUALITÉ RARE...» POURSUIT-IL. DIRECTION ensuite LE MEURICE OÙ CAMILLE PASSERA 9 ANS EN TANT QUE CHEF PÂTISSIER. UNE EXPÉRIENCE EXTRÉMEMENT ENRICHISSANTE, AUX CÔTÉS DE YANNICK ALLÉNO. EN 2012, CHRISTOPHE ET LUI, QUI ÉTAIENT TOUJOURS RESTÉS EN CONTACT, S'ASSOCIENT ET REPRENNENT UNE INSTITUTION ALSACIENNE, LA PÂTISSERIE OPPÉ DE MUTZIG QU'ILS REBAPTISENT ENTRE-TEMPS, LES PÂTISSIERS. «SE RETROUVER À LA TÊTE DE CETTE MAISON CENTENAIRE MET FORCÉMENT LA PRESSION. NOUS AVONS EU À CŒUR DE GARDER LE CÔTÉ TRADITIONNEL, HISTORIQUE – POURQUOI ENLEVER DES GÂTEAUX BONS ET APPRÉCIÉS – TOUT EN INSUFFLANT DES TOUCHES DE CRÉATIVITÉ.» IL Y A QUELQUES MOIS, LA BOUTIQUE A ÉTÉ RÉNOVÉE AVEC GOÛT. AUTANT DIRE QUE CETTE ADRESSE A ENCORE DE BELLES DÉCENNIES DEVANT ELLE.

broyées, des oranges et citrons confits, de farine de seigle... La phase de maturation est aussi très importante, 4 à 5 jours à 17 °C. Reste ensuite l'étape décisive de la juste cuisson pour que le pain d'épices soit moelleux : trop cuit, il devient sec ; pas assez, il reste pâteux. Mon dernier conseil est de l'emballer bien hermétiquement ; sinon, il sèche très vite.

Vous proposez deux types de pain d'épices : les pains d'épices décorés et les pains d'épices fourrés. Expliquez-nous...

Pour la version «décorée», nous abaissons la pâte à pain d'épices à 5 mm d'épaisseur, et nous réalisons des personnages ou formes pour Noël. Et notamment des bonshommes de neige : nous utilisons alors plusieurs pâtes d'amandes colorées pour réaliser les détails ; de l'orange pour fabriquer le nez en carotte, de la pâte d'amandes rouge passée au tamis pour faire des boutons en forme de pompons... Tout est évidemment fabriqué manuellement. Quant aux pains d'épices fourrés, la pâte est abaissée à 3 mm : nous proposons notamment des coeurs, sur lesquels est poché le fourrage, un mélange de fruits confits et d'alcool. Nous recouvrons d'une 2^{de} abaisse en cœur, tapotons délicatement avec les doigts pour souder les bords. Avant cuisson, nous les badigeonnons de lait pour apporter de la couleur et un aspect brillant, puis nous les décorons de gingembre confit. La cuisson se fait au four à 170 °C pendant 15 min environ. Il suffit ensuite d'appliquer un glaçage à la sortie du four.

Parlez-nous de la Fondante...

La pâtisserie Oppé, que nous avons reprise avec Christophe Felder il y a 7 ans, a ouvert en 1913. Au début du siècle, il n'y avait pas de réfrigérateurs, les pâtissiers proposaient donc principalement des biscuits qui se conservaient bien. La Fondante, créée

en 1960, était assez avant-gardiste lorsqu'elle est sortie et a tout de suite eu du succès : une génoise imbibée au kirsch avec une crème mousseline vanille et kirsch et une pâte d'amandes rose. Depuis, la recette a sans cesse été réajustée et je l'ai un peu «relookée», mais elle garde exactement les ingrédients initiaux.

Parallèlement à ces grands classiques, vous avez créé plusieurs gâteaux, dont l'excellent Fleur de vanille. De quoi s'agit-il ?

Sur un sablé au beurre, je viens mettre du caramel, un succès à la noisette, une crème mousseline à la vanille et des cacahuètes salées et grillées. Le mélange a immédiatement plu à nos clients. Avec Christophe, nous avons cherché à garder un côté aérien en bouche, tout en proposant un dessert très gourmand.

Vous proposez aussi des gâteaux à base de chocolat, un ingrédient phare pour les pâtissiers. Et notamment le Casse-noisettes, un de vos best-sellers...

Oui, j'adore travailler le chocolat. Ici, nous proposons une mousse légère qui combine du chocolat noir et du chocolat au lait de chez Valrhona. Je marie ainsi le Guanaja, chocolat noir à 70 % de cacao, pour son côté très goûteux et parfumé, au Jivara, chocolat au lait, assez doux et subtil en bouche, qui s'allie particulièrement bien avec la noisette.

Vous fabriquez aussi des Saint-Nicolas en chocolat ?

La tradition de Saint-Nicolas est forte dans l'est de la France. Nos clients les achètent souvent pour décorer les tables de fête. J'utilise un chocolat noir, l'Équatoriale, comme pour tous nos bonbons de chocolat. Je trouve ce chocolat idéal car il est doux et élégant en bouche et met particulièrement bien en valeur les garnitures quand il y en a. ☺



LA FONDANTE

10 PETITS GÂTEAUX ENVIRON

GÉNOISE SPÉCIALE

4 jaunes d'œufs

2 œufs entiers

120 g de sucre semoule (1)

10 g de trimoline

3 g de hf (émulsifiant)

30 g de pâte d'amandes Lubeca

4 blancs d'œufs

50 g de sucre semoule (2)

1 pincée de sel

130 g de farine T45

100 g de féculle de pomme de terre

SIROP AU KIRSCH

50 g de kirsch de Balbronn

65 g d'eau chaude

70 g de sucre semoule

CRÈME MOUSSELINE AU KIRSCH

3,5 cl de kirsch de Balbronn

250 g de crème pâtissière

300 g de crème au beurre

1 goutte de colorant rouge

FINITION ET DRESSAGE

350 g de pâte d'amandes Lubeca

Sucre glace

GÉNOISE SPÉCIALE | Monter les jaunes et les œufs entiers avec le sucre semoule (1), la Trimoline et le hf. Mélanger avec la pâte d'amandes ramollie. À part, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule (2) et la pincée de sel. Tamiser la farine et la féculle. Mélanger les blancs montés avec le mélange œufs montés, puis ajouter la farine et la féculle. Étaler sur une plaque, cuire au four à 180 °C pendant 12 à 15 min. Tailler une vingtaine de disques de génoise avec un emporte-pièce ou un cercle de 6,5 cm de diamètre.

SIROP AU KIRSCH | Mélanger au fouet le kirsch, l'eau chaude et le sucre. Laisser fondre en mélangeant de temps en temps. Réserver à température ambiante.

CRÈME MOUSSELINE AU KIRSCH | Tempérer le kirsch à 30 °C au bain-marie. Travailler la crème pâtissière froide, à l'aide d'une Maryse. La réchauffer légèrement au bain-marie pour la tempérer. Verser le kirsch dans la crème pâtissière. Incorporer la crème au beurre à température ambiante. Ajouter le colorant rouge. Réserver à température ambiante.

FINITION ET DRESSAGE | Imbibir chaque disque de génoise avec le sirop. Poser les cercles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Placer dans chaque cercle un disque de génoise. Pocher la crème mousseline avec une poche à douille munie d'une douille lisse de 8 mm de diamètre (environ 40 g de crème). Poser un 2^d disque de génoise. Ajouter un peu de crème mousseline et lisser à l'aide d'une spatule. Placer au congélateur pendant 1 h. Pour démouler, rouler les gâteaux entre vos mains ou les chauffer à l'aide d'un petit chalumeau. Placer au frais pendant 30 min pour éviter la condensation, le temps de préparer la pâte d'amandes. Étaler la pâte d'amandes au rouleau sur une épaisseur de 2 mm en saupoudrant de sucre glace. Couper des bandes de la hauteur du cercle (environ 3 cm) et du périmètre du cercle (environ 22 cm de long). Sortir les gâteaux, puis les entourer d'une bande de pâte d'amandes. Ajuster la taille et couper l'excédent. Tailler à l'emporte-pièce des disques de 9 cm de diamètre de pâte d'amandes avant de les déposer sur le dessus de chaque gâteau. Fouetter la crème mousseline restante et la pocher à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée sur chaque gâteau en formant une petite rosace.



LE STOLLEN DE MUTZIG

2 STOLLEN DE 750 G OU 3 DE 500 G

RAISINS

160 g de raisins blonds

POOLISH

35 g de levure

75 g de lait entier à 24 °C

20 g de lait en poudre à
20 % MG

140 g de farine

PÂTE

400 g de farine

290 g de beurre

30 g de Trimoline

7 g de sel fin

15 g de miel

1 œuf

5 g de sucre vanillé

½ zeste de citron

1 pincée de cannelle en
poudre

1 pincée de cardamome en
poudre

10 g de rhum

110 g de citrons confits

110 g d'oranges confites

45 g de noisettes

Beurre (pour les moules)

MASSEPAIN ORANGE

200 g de pâte d'amandes

150 g d'écorces d'oranges
maison

FINITION ET DRESSAGE

60 g de beurre

100 g de sucre vanillé
naturel

RAISINS | Mettre les raisins dans un petit récipient avec de l'eau tiède pendant une journée. Laisser macérer à température ambiante. Réserver.

POOLISH | Mettre la levure, le lait, le lait en poudre, la farine dans la cuve d'un batteur et mélanger de façon à obtenir une petite boule de pâte bien ferme.

PÂTE | Recouvrir la poolish avec la farine et laisser pousser pendant 20 min dans une pièce assez chaude. Pendant ce temps, beurrer vos moules à l'aide d'un pinceau. Réserver. Lorsque la poolish a bien poussé, mettre le beurre, la Trimoline, le sel, le miel, l'œuf, le sucre vanillé, le zeste de citron, la cannelle, la cardamome, le rhum et bien mélanger pendant 10 min au batteur. Laisser lever 20 min, puis ajouter le citron confit et l'orange confite hachés, les raisins blonds réservés et égouttés, les noisettes grillées et hachées. Mélanger quelques secondes afin d'incorporer les fruits.

MASSEPAIN ORANGE | Mélanger la pâte d'amandes avec les zestes d'orange hachés.

MONTAGE | Former deux ou trois boudins de pâte, les aplatis au milieu sur la longueur et déposer le rouleau de massepain orange bien au milieu. Rabattre les côtés de pâte afin de recouvrir la pâte d'amandes. Déposer le tout dans les moules beurrés. Laisser lever 2 h à nouveau, puis cuire au four à 160 °C pendant 50 min environ.

FINITION ET DRESSAGE | Dès la sortie du four, passer le beurre fondu sur le dessus des Stollen avant de les rouler dans le sucre vanillé.



LE FLEUR DE VANILLE

8 PERSONNES

SUCCÈS NOISETTE

250 g de blancs d'œufs
200 g de sucre semoule
120 g de poudre de noisettes
40 g de brisures de succès (la première fois, utiliser des brisures de meringue)
120 g de sucre glace
2 g de vanille en poudre

PÂTE VANILLE KIPFERL

70 g de sucre semoule
1 gousse vanille
240 g de beurre
280 g de farine
120 g d'amandes en poudre (ou noisettes)
1 cuil. à café de vanille liquide

CRÉMEUX VANILLE

220 g de lait entier
10 g de glucose
3 goussettes de vanille
3 g de pâte de vanille
8 g de gélatine en poudre
200 Bloom
260 g de couverture de chocolat blanc Ivoire
450 g de crème liquide

CARAMEL MOU

100 g de sucre semoule
15 g de glucose
50 g de crème liquide
80 g de beurre
2 g de fleur de sel
1/4 de gousse de vanille

FINITION ET DRESSAGE

Cacahuètes salées
Couverture de chocolat blanc Ivoire
Oxyde de titane

SUCCÈS NOISETTE | Monter les blancs avec un peu de sucre semoule. Incorporer le reste du sucre dans les blancs lorsqu'ils sont fermes. Ajouter la poudre de noisettes, les brisures, le sucre glace et la vanille en poudre. Mélanger délicatement avec une spatule. Pocher des ronds de 6 cm de diamètre à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse. Cuire au four à 150 °C pendant 1 h environ en tournant les plaques à mi-cuisson. Laisser complètement refroidir sur une grille.

PÂTE VANILLE KIPFERL | Mixer le sucre avec la gousse de vanille, afin d'obtenir un sucre très vanillé. Tamiser le sucre dans un récipient. Ajouter le beurre mou, la farine, la poudre d'amandes et la vanille liquide. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler à 5 mm et tailler des disques de 6 cm de diamètre.

CRÉMEUX VANILLE | Chauffer le lait, le glucose et les vanilles. Ajouter la gélatine puis verser sur le chocolat blanc. Après refroidissement, ajouter la crème liquide. Placer au frais toute une nuit. Monter en crème avant utilisation.

CARAMEL MOU | Réaliser un caramel. Le cuire à 200 °C. Mixer pendant 2 min environ.

FINITION ET DRESSAGE | Poser les sablés sur une plaque, coller le succès avec un peu de caramel, puis pocher un peu de caramel sur le succès. Garnir de cacahuètes salées. Pocher la crème en petites boules sur le tour et le dessus du gâteau. Passer au congélateur et pulvériser au pistolet chocolat blanc et oxyde de titane. Décorer de cacahuètes grillées et caramélisées.





MARCK HAEBERLIN, ICÔNE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

D'un simple bistrot de village servant des matelotes de poissons, des civets et de la friture, l'Auberge de l'Ill, en Alsace, s'est hissée au rang d'institution gastronomique. Une maison familiale sur laquelle brillent trois étoiles au Guide Michelin depuis 51 ans. Marc Haeberlin, aidé par sa sœur Danielle en salle, règne sur ce lieu unique en France qui réussit à faire le grand écart entre tradition absolue et créativité sans cesse renouvelée.

TEXTE LESLIE GOGOIS | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA



AUBERGE DE L'ILL, EXTRAORDINAIRE MAISON FAMILIALE AURÉOLÉE DE TROIS ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN DEPUIS 51 ANS. À ILLHAEUSERN, CE N'EST PLUS UN RESTAURANT, MAIS UNE INSTITUTION.

L'ASSOCIATION ÉPICES

LA CUISINE ET LA TRANSMISSION SONT UNE AFFAIRE FAMILIALE CHEZ LES HAEBERLIN. AINSI, ISABELLE, L'ÉPOUSE DE MARC, A LANCÉ IL Y A BIENTÔT 10 ANS L'ASSOCIATION ÉPICES. SA VOCATION ? CRÉER UN ESPACE DE PROJET, D'INSERTION, DE CUISINE ET DE SANTÉ. L'IDÉE EST DONC D'ACCUEILLIR, TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, DES ÉLÈVES EN DIFFICULTÉ, DES JEUNES QUI ONT DÉCROCHÉ SCOLAIREMENT, AFIN DE LEUR FAIRE REPRENDRE GOÛT AUX ÉTUDES À TRAVERS LA CUISINE. CE LIEU, OUVERT À TOUS, REÇOIT ÉGALEMENT DES PERSONNES ISOLÉES DE MAISONS DE RETRAITE, DES MÈRES D'ORIGINES ÉTRANGÈRES QUI PEUVENT ÉCHANGER, PRENDRE DES COURS DE CUISINE, DANS UNE VOLONTÉ DE RECRÉER DES LIENS INTERCULTURELS ET INTERGÉNÉRATIONNELS. QUOTIDIENNEMENT SONT PROPOSÉS DES COURS ET LE VENDREDI, C'EST TABLE OUVERTE. UN MAGNIFIQUE PROJET QUI NE FAIT QUE GRANDIR... CHAQUE ANNÉE, CE SONT AINSI PLUS DE 1000 PERSONNES QUI PASSENT DANS LES LOCAUX DE CETTE ASSOCIATION SITUÉS À MULHOUSE.

«Prenez votre temps pour la photo. Notre soufflé ne retombera pas, il a des bretelles intégrées», nous glisse Marc Haeberlin dans un sourire malicieux. Ce chef est unique en son genre : toujours un bon mot, un sens de l'accueil hors du commun, une foule de souvenirs tous plus réjouissants les uns que les autres nous faisant plonger dans le passé de l'Auberge de l'Ill, extraordinaire maison familiale auréolée de trois étoiles au *Guide Michelin* depuis 51 ans. À Illhaeusern, ce n'est plus un restaurant, mais une institution. De ces lieux où sont servis des plats intemporels, devenus iconiques avec le temps. Tout amateur de gastronomie se doit d'être allé dans deux auberges dans sa vie. L'Auberge du Pont de Collonges de Paul Bocuse, le pape de la gastronomie française disparu en janvier dernier, et celle de l'Ill créée par la famille Haeberlin. Deux familles d'ailleurs très proches, comme nous le rappelle Marc Haeberlin : «Les coups de fil de Monsieur Paul me manquent particulièrement. Il appelait souvent à l'Auberge, le matin, à 8 h 15 précises, avant d'ensuite téléphoner à Santini à 10 h. Et il me disait à chaque fois en riant : l'Italien, il dort encore, donc j'appelle d'abord ici. Avant de me donner de ses nouvelles...».

Mais n'allez surtout pas croire que ce lieu, créé par l'arrière-arrière-grand-père de Marc Haeberlin et proposant une cuisine gastronomique depuis

50 ans, est pour autant désuet ou poussiéreux. Tant s'en faut ! Toute la décoration du restaurant a été récemment repensée avec un talent fou par Patrick Jouin, designer et ami de Marc Haeberlin. Des notes de modernité, de bois brut se marient au charme de cette ancienne auberge installée au bord de l'Ill. Rivière, saules pleureurs et ponton en bois, tout est là pour l'image d'Épinal, mais sans oublier des touches contemporaines qui font du bien... Quant aux recettes, celles de toujours, comme la mousseline de grenouilles ou le saumon soufflé, côtoient des créations plus récentes. Une oscillation permanente entre tradition et modernité. Une alchimie réussie.

En plus d'être un chef émérite, respecté et apprécié comme rarement dans le paysage gastronomique, Marc Haeberlin est un puits d'anecdotes. Comme celle qu'il nous raconte de Monsieur Peugeot. Ce dernier, qui aimait chasser dans la région, arrivait à l'Auberge dans les années 1920 au volant d'une des premières Peugeot. «À l'époque, les clients venaient déjà d'assez loin pour goûter la matelote de poissons et les tartes aux fruits de ma grand-mère» raconte Marc Haeberlin. Le tournant gastronomique a été pris dans les années 50 par son père Paul, en cuisine, et son oncle Jean-Pierre, en salle. «Dès l'âge de 10 ans, je donnais des coups de main en cuisine... Je vidais les poissons, j'épluchais les

légumes. Maman s'occupait de la pâtisserie. Même après avoir eu la première étoile en 1952, nous servions des plats simples» se rappelle Marc Haeberlin. Sa formation, il la démarre avec l'école hôtelière de Strasbourg et des stages chez les Troisgros, maison familiale tout aussi célèbre. «En étant embauché au Domaine de Châteauneuf à Nans-les-Pins, j'ai découvert le monde de la salle. C'est là que j'ai vraiment compris que ce n'était pas fait pour moi, que je voulais être en cuisine pour produire quelque chose en y mettant mon cœur» se souvient Marc Haeberlin. Ses expériences suivantes font rêver : le jeune commis enchaîne Troisgros, Bocuse, Lasserre. «Je me rappelle que Jean Troisgros, qui revenait alors du Japon, avait préparé un bar cru, mariné aux herbes et un saumon à l'oseille rosé à cœur. Je n'avais jamais vu ça, je n'y comprenais rien. On se demandait tous : ce saumon, il est cuit ou pas ? À l'époque, il faut rappeler que tous les poissons étaient servis trop cuits.» Il reste ensuite un an chez Paul Bocuse : «Monsieur Paul était déjà très médiatique, je voyais des journalistes du monde entier débarquer dans son restaurant. Cet homme m'a tout de suite impressionné, son charisme, sa façon de diriger la maison, ses plats mythiques comme le loup en croûte ou la soupe VGE...» poursuit-il. Dernière étape : Lasserre, le symbole même de la grande table parisienne. «Nous étions 25 en cuisine. Une si grande brigade, ce n'était pas courant. Monsieur Lasserre gérait cette maison d'une main de maître, il avait l'art de faire une belle salle, il accueillait les clients avec aisance, savait qui était qui... C'était la grande époque de Claude Terrail à la Tour d'Argent, Louis Vaudable chez Maxim's et lui chez Lasserre». Après son service militaire passé au service du ministre de la Défense et quelques stages de pâtisserie chez Lenôtre, Marc Haeberlin revient au bercail en 1976. Il débute alors en tant que commis, auprès de son père, avant de passer chef de partie et de gravir chaque échelon. «Papa était quelqu'un de très doux, il m'a toujours soutenu. Il était facile de travailler à ses côtés. Même quand certains de mes plats paraissaient trop modernes, il me laissait faire.»

L'Auberge de l'Ill est une maison familiale au sens propre du terme...

Effectivement ! Danielle, ma sœur dirige la salle. Mon beau-frère, quant à lui, a construit l'Hôtel des Berges qui jouxte le restaurant il y a 25 ans, et depuis mon neveu, Édouard, s'en occupe. Ma fille Lætitia est à la caisse au restaurant, ma nièce à la réception. Maxime, le fils de mon épouse Isabelle, gère les Haras, ma brasserie à Strasbourg. Nous aimons cette ambiance familiale.

Et vos deux chefs, Jean Winter et Jean-Paul Boestens, sont à vos côtés depuis de nombreuses années...

Effectivement, depuis plus de 20 ans pour les deux ! Jean s'occupe des poissons et Jean-Paul de la viande. Ils sont tous les deux entrés comme commis de cuisine. Dans notre maison, on commence toujours commis et on gravit les échelons... Je suis pour la promotion interne, c'est ainsi qu'on acquiert l'âme de la maison, qu'on s'adapte à l'histoire et à l'état d'esprit du lieu. Jean et Jean-Paul sont deux pièces maîtresses de l'Auberge.

Et du côté de la pâtisserie ?

Notre équipe de pâtisserie est très performante aussi. Il y a Christophe Fischer, Francis Bellicam, Didier Fischesser et Titouan Claudet. Nous avons là encore des desserts traditionnels de l'Auberge tels que la pêche pochée servie avec un sabayon de champagne, comme des desserts beaucoup plus modernes et récents, tels que la truffe tout chocolat.

Parlez-nous de vos sommeliers...

Serge Dups est chez nous depuis 40 ans. Il a été élu Meilleur Sommelier du monde en 1989 et en ce moment même, il est au Japon pour un concours. Nous nous sommes connus lorsque je travaillais chez Lasserre et lui aussi. Depuis, nous ne nous sommes plus quittés. On est un vieux couple ! Son équipe composée d'Hervé Fleuriel, Frédéric Schaetz et Julien Baudin est formidable. L'alliance mets et vin nous tient vraiment à cœur à l'Auberge. Un grand plat ne saurait vivre sans le bon vin qui l'accompagne...

Vous avez aussi une équipe en salle particulièrement proche des clients...

C'est ma sœur Danielle Baumann qui gère l'équipe en salle d'une façon formidable, avec Patrick Zuccolin, premier maître de salle, Laurent Schneider et Stéphane Laruelle. Le service en salle est déterminant dans une maison, c'est le contact direct avec les clients.

Quels sont vos produits de prédilection ?

J'aime les mariages heureux, comme la pomme de terre et la truffe noire. Le plus simple avec le plus haut de gamme. La pomme de terre peut être travaillée de tellement de façons différentes, c'est un produit que j'apprécie ; en plus, nous en avons beaucoup dans notre potager. Quant à la truffe noire, elle peut être consommée crue, mais cuite aussi ; je trouve qu'elle développe alors encore plus de parfums. Nous en mettons notamment dans notre feuilleté de pigeon, dans notre baeckeoffe. Chaque année, nous proposons aussi des truffes de beau calibre (45 grammes), cuites sous la cendre, puis mises en bocaux. Je préfère la truffe noire à la blanche dont on se lasse rapidement.

Quelles cuissons préconisez-vous ?

Celles qui respectent le produit. Les poissons doivent être servis moelleux, nacrés. Je n'aime pas trop les cuissons à basse température. Et pour moi, le dressage d'un plat est toujours secondaire, l'essentiel d'une recette vient de la cuisson et de l'assaisonnement.

Quelle est la clé d'un plat réussi ?

En mettant trop d'ingrédients dans un plat, vous le tuez. Trois ou quatre produits, c'est largement suffisant.

Votre célèbre terrine de foie gras d'oie est préparée avec un mélange d'épices. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Nous utilisons un mélange secret de 15 épices différentes, additionné de sel, de sucre et de poivre. Olivier Roellinger est le seul à le connaître. Je ne vous en dirai pas plus...

Ces plats «de toujours» sont particulièrement recherchés par les clients ?

Nous avons évidemment conservé les plats mythiques de la maison à la carte, que ce soit la terrine de foie gras, la mousseline de grenouille, la pêche





SOUVENIRS D'ENFANCE PAR DANIELLE BAUMANN, SŒUR DE MARC HÄBERLIN

J'AI PASSÉ UNE ENFANCE DE RÊVE, BAIGNÉE DANS L'AMOUR DE MES PARENTS ET DES SERVEUSES. JE ME SENTAIS COMME UNE PETITE PRINCESSE CHOYÉE PAR MON PAPA ET MON ONCLE. QUAND ON A AUTANT REÇU, ON A ENSUITE ENVIE DE DONNER TOUT AUTANT. MON MÉTIER, C'EST UN SACERDOCE. AU DÉPART, JE RÉVAINS D'ÊTRE PASTEUR, MAIS FINALEMENT, J'AI FAIT L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE STRASBOURG, PUIS JE SUIS PARTIE EN STAGE AU CHÂTEAU D'ISENBourg à ROUFFACH, PUIS AU CAFÉ DE LA PAIX. MAIS DÉS QUE JE NE VOYais PLUS LE CLOCHER DE NOTRE VILLAGE, J'AVais L'IMPRESSION DE DÉPÉRIR. J'AI EU LES RÉSULTATS DE MON BTS DE GESTION LE JOUR DE MON MARIAGE AVEC MARC BAUMANN. ET LÀ, J'AI UN PEU TOUT FAIT À L'AUBERGE : LES ADDITIONS, LA GESTION DE L'ÉCONOMAT. JE TRAVAILLAIS À MI-TEMPS POUR M'OCCUPER DE MES ENFANTS. ET EN 1999, J'AI REPRIS LA SALLE, À LA SUITE DE MON ONCLE. MES PARENTS M'ONT TOUJOURS DONNÉ L'ENVIE D'AVANCER, DE ME REMETTRE EN QUESTION, J'AI donc RELEVé CE DÉFI. ET COMME AVEC MARC, MON FRÈRE, NOUS VOYONS LES CHOSES DE LA MÊME FAÇON, TOUT S'EST FAIT NATURELLEMENT. J'AIME PROFONDEMENT CE LIEU ET NOS CLIENTS. QUELLES QUALITÉS FAUT-IL AVOIR POUR ÊTRE EN SALLE DANS UN RESTAURANT ? L'ENVIE DE SERVIR, DE CHOUCHOUTER L'AUTRE. LE RESTE S'APPRENDS ! JE DIRAIS QUE L'AUBERGE DE L'ILL, C'EST UNE HISTOIRE DE FAMILLE AVANT TOUT. ET LA FAMILLE EST COMME UN JARDIN. IL FAUT RÉGULIÈREMENT DÉSHERBER, ARROSER D'AMOUR ET NE PAS METTRE DE PLANTES À L'OMBRE...

pochée. Ils sont devenus les emblèmes de l'Auberge. Nous ne les avons quasiment pas retravaillés, ils ont juste été réduits en taille pour s'adapter aux portions actuelles, et les sauces ont été quelque peu allégées. Certains habitués nous redemandent les anciennes sauces, ces plats sont en quelque sorte devenus leur madeleine de Proust. Ils ne regardent même pas le menu... J'ai le sentiment que les gens reviennent de plus en plus aux traditions, aux racines de la cuisine française, préparée avec des sauces et des jus.

Quelques mots sur la mousseline de grenouille...

Selon moi, c'est un des grands plats de mon père, un de ses meilleurs. Son chef Édouard Weber, ancien cuisinier à la cour des Romanov, avait l'habitude de réaliser des mousselines avec des ragoûts de homard et de crevettes et de les servir en garniture de nos plats de poissons. Mon père a eu l'idée de préparer une mousseline avec des grenouilles...

Le koulibiac est aussi un plat qui plaît beaucoup. Pourquoi servir ce plat russe ? Un client souhaitait un menu russe. Le koulibiac est un délicieux plat de poisson mais qui reste riche et lourd. Nous l'avons donc fait de façon plus allégée avec une sauce à la vodka et au citron vert, le tout accompagné d'un toast de caviar.

Vous mariez le homard à la betterave, un choix original...

Nous proposons cette recette depuis cet automne seulement. L'alliance homard et betterave fonctionne parfaitement bien, et comme nous avions beaucoup de betteraves dans notre potager, il est venu naturellement. La betterave est notamment travaillée comme un bortsch à la russe.

Le vacherin est un clin d'œil à votre grand-mère...

Oui, ma grand-mère Marthe réalisait des vacherins pour le restaurant. On a repris ce dessert traditionnel, qu'elle préparait à l'avance et congelaient. Il est



dorénavant dressé minute, avec une chantilly fraîche et onctueuse, une glace moelleuse.

Servez-vous encore des matelotes de poissons à l'Auberge, le grand classique de l'époque de vos grands-parents?

Uniquement le vendredi saint ou sur commande. On sert alors de l'anguille, du sandre et de l'omble cuits dans une sauce au vin blanc et aux champignons avec des pâtes alsaciennes bien cuites et surtout pas *al dente* pour que la sauce imprègne bien les pâtes.

Cuisinez-vous souvent l'anguille?

Oui, j'aime beaucoup l'anguille, typique de notre région. Mon grand-père, qui était à la fois pêcheur et agriculteur, pêchait les anguilles, les tuait et les vidait pour le restaurant.

Racontez-nous l'histoire de la pêche Haeberlin, un de vos desserts phares...

Ce dessert a été créé il y a une cinquantaine d'années. Au départ, nous l'appelions la Pêche Impératrice

parce que ma grand-mère était très bonapartiste. Notre famille était alors très proche de Roger Mühl, artiste peintre. Et c'est son épouse qui, à l'époque, nous a dit «Appelez-la plutôt la pêche Haeberlin». Et depuis, c'est resté. L'idée de ce plat a débuté avec l'envie de réaliser un sabayon froid, ce qui était assez novateur car le chef servait souvent des sabayons chauds à la fin du repas, juste avant le dessert.

La décoration du restaurant a été confiée à Patrick Jouin...

Dans le temps, c'était mon oncle, mon épouse, ma sœur et moi qui gérions la décoration. C'était un joyeux bric-à-brac. Puis Alain Ducasse m'a mis en relation avec Patrick Jouin qui a refait toute la décoration de l'Auberge pour les 50 ans des trois étoiles en 2017.

Vous avez aussi ouvert trois «Auberge de l'Ill» au Japon, racontez-nous...

C'est Monsieur Paul qui m'a encouragé à ouvrir des restaurants au Japon; grâce à lui, j'ai rencontré Monsieur Hiramatsu

et cette rencontre a été décisive...

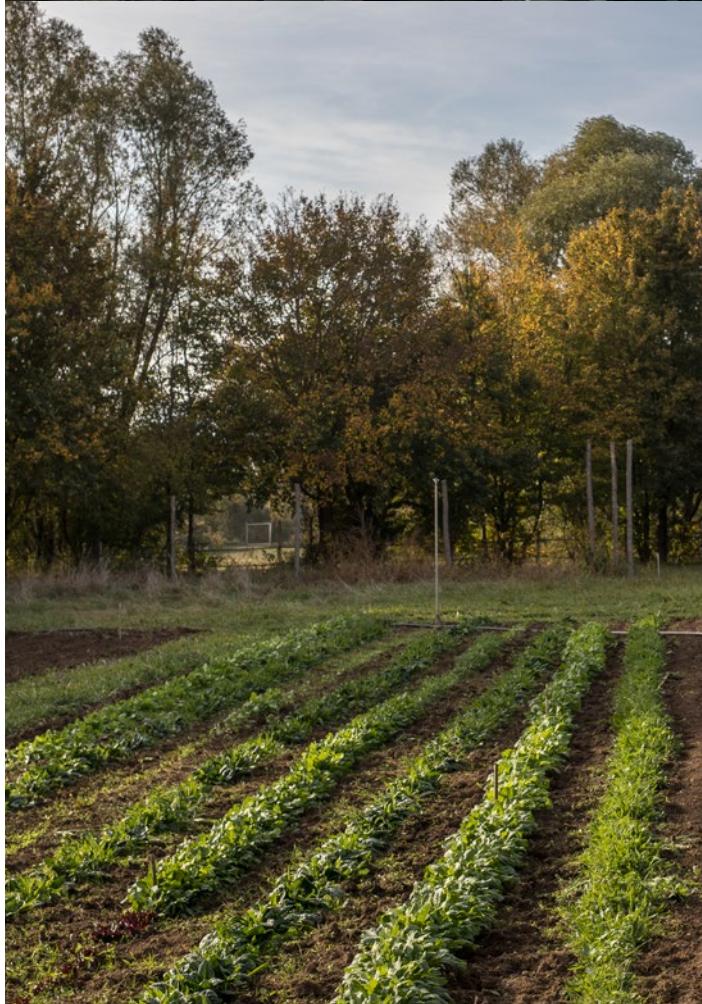
Le premier a vu le jour en 2007 à Nagoya, puis nous avons ouvert Tokyo et Sapporo. Nous retrouvons là-bas nos plats mythiques, le saumon soufflé, la mousseline... C'est la cuisine française traditionnelle qui est recherchée. De nombreux mariages sont organisés dans ces établissements, deux d'entre eux ont même une église à l'intérieur.

Vous avez aussi supervisé la carte d'autres restaurants en Suisse...

Oui, j'ai élaboré les cartes pour la brasserie du Royal Savoy à Lausanne, ainsi que le Burgenstock à Lucerne. Ce sont des anciens de l'Auberge de l'Ill qui en ont pris les commandes, et notamment Julien Kraus, chef exécutif.

Quelles sont vos envies pour la suite?

Embellir la maison et me remettre en question deux fois par jour...❶





LE POTAGER DE L'ILL

À quelques centaines de mètres de l'Auberge de l'Ill, Marc Haeberlin a créé un potager et un verger pour alimenter les assiettes de sa table triplement étoilée. Il a confié ce projet à Stéphane Muller, jardinier, maraîcher et paysagiste passionné, qui en deux ans et demi a déjà fait des merveilles. Rencontre.

TEXTE LESLIE GOGOIS | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

«JE SUIS ORIGINAIRE DE CETTE RÉGION, ET IL ME TIENT À CŒUR DE LA PROTÉGER. Nous avons la chance d'être situé dans le croissant d'or entre le nord de l'Italie et la Hollande. C'est une magnifique région agricole» raconte Stéphane Muller. Après avoir passé 15 ans à Paris dans l'univers du maraîchage industriel, ce dernier est revenu sur ses terres natales, il y a 10 ans. «J'ai lancé mon entreprise d'aménagement de jardins, principalement des jardins d'agrément. C'est ainsi que j'ai rencontré Marc Haeberlin, en m'occupant de son propre jardin. Il m'a alors parlé de ce terrain d'un hectare et demi en friches et m'a proposé de créer ce potager et d'y travailler à mi-temps» poursuit-il. L'idée initiale était limpide : «Ce jardin est une idée de mon épouse et de mon neveu. Aujourd'hui, les clients sont de plus en plus en demande concernant la provenance des ingrédients que nous leur servons. Souvent, ils voulaient savoir d'où venait tel ou tel légume, s'ils étaient cultivés à côté... Or, c'est vrai que nous avons la chance d'être à la campagne et d'avoir ce terrain disponible. Nous nous sommes donc lancés dans cette aventure en toute logique» explique Marc Haeberlin.

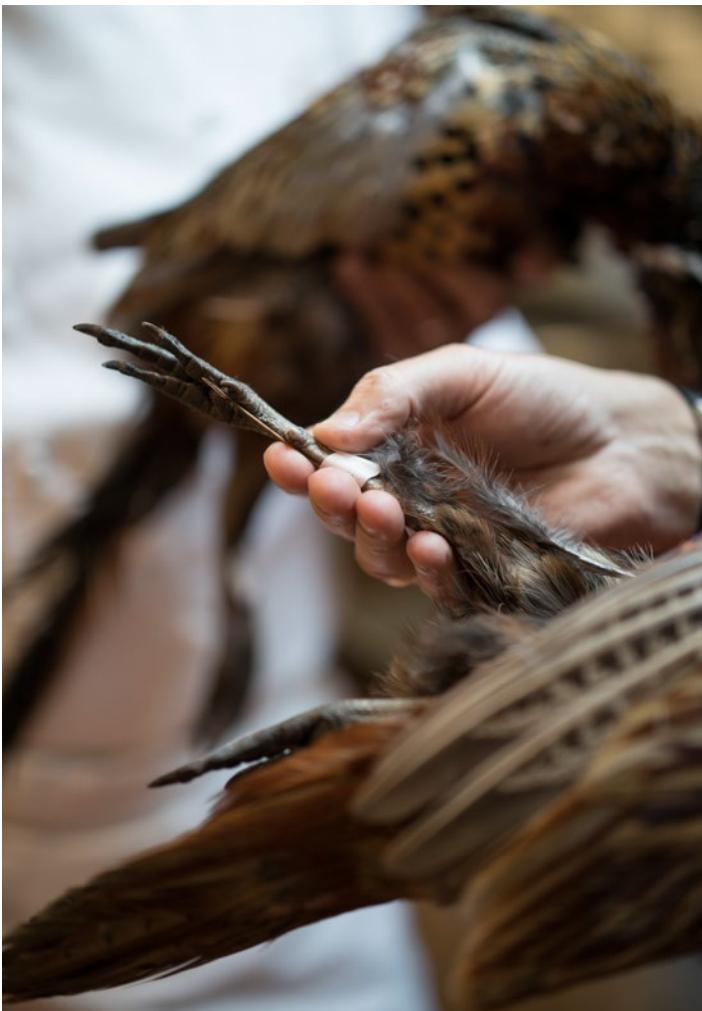
Même en plein automne, lors de notre venue, le potager regorgeait de pépites : radis, navets, betteraves, panais, épinards... L'heure était aussi aux derniers poireaux de la saison. «Ici, la terre est très riche, pleine d'alluvions de l'Ill qui coule en contrebas. Dans cette terre limono-argileuse, tout pousse. À la demande du chef, j'ai même planté des manguiers de Virginie, quelques chênes truffiers...» poursuit Stéphane Muller.

Au fil des saisons, toute la récolte de cette mine végétale part dans les cuisines de l'Auberge de l'Ill, le surplus étant livré aux Haras, la brasserie ouverte à Strasbourg par Marc Haeberlin. Uniquement des fruits et légumes de grande qualité : «Jusqu'à maintenant, nous n'avons utilisé aucun traitement, aucun engrais. Nous n'avons pas demandé le label biologique, mais nous sommes au-delà de la législation. Il me tient d'ailleurs à cœur de mettre en place des pratiques agricoles oubliées. Par exemple, je ne laboure pas pour éviter de détruire la structure du sol, au risque d'éradiquer les vers de terre ; je désherbe en mettant des bâches en plastique : en deux mois, l'herbe se retrouve “étouffée” et je peux ensuite planter ce dont les cuisiniers ont besoin.» Et notamment cette déclinaison de plusieurs variétés de betteraves, rouges,

Georgia, Chioggia, qui viennent notamment se marier au homard et aux langoustines actuellement à la carte de l'Auberge.

Contre toute attente, lorsqu'on évoque l'ultra-fraîcheur des fruits et légumes avec Stéphane Muller, sa réaction n'est pas celle escomptée ; là où certains chefs prônent le circuit le plus court possible entre le champ et l'assiette, ce jardinier a une tout autre vision du sujet : «Il me paraît totalement faux de dire que plus c'est frais, meilleur c'est. À mon sens, en faisant maturer un peu les légumes, les qualités gustatives n'en sont que décuplées.»

Si ce potager est déjà extrêmement fourni, il reste encore de nombreux projets à mettre en place dans les mois à venir : «Pour le moment, nos voisins nous prêtent leurs tracteurs, leur système d'irrigation, mais à terme, nous aurons notre propre système.» Et on s'est aussi laissé dire que les clients pourront bientôt prendre une barque traditionnelle de la région, depuis l'Auberge, remonter le cours de l'Ill et s'arrêter au potager pour aller cueillir eux-mêmes leurs fruits et légumes. Et même, pourquoi pas, pique-niquer dans cet endroit si bucolique. Autant dire que ce lieu n'en est encore qu'à ses balbutiements. ☀





LE GIBIER PAR MICHEL HERRSCHER

L'Auberge de l'Ill est particulièrement réputée pour son gibier. Lorsque la saison démarre, les amateurs se pressent pour goûter chevreuils, colverts, lièvres, faisans et perdreaux fournis par le boucher star d'Alsace, Michel Herrscher. Rencontre avec ce passionné.

TEXTE LESLIE GOGOIS | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

Lorsque la saison de la chasse bat son plein, cette scène est assez courante dans les cuisines de l'Auberge de l'Ill. Gibiers en mains, Marc Haeberlin, chef triplement étoilé, et Michel Herrscher, boucher et ami du chef, échangent sur le sujet : « Ce lièvre a des ergots très courts, signe qu'il est jeune. Ce sont les meilleurs, car les plus tendres en bouche » explique Michel Herrscher. Et Marc Haeberlin de rajouter dans un sourire : « Autrefois les cuisiniers racontaient que pour savoir si un vieux lièvre était bien cuit, il fallait ajouter un caillou dans la marmite. Quand le caillou était mou, c'est que le lièvre était prêt ! Habituellement, nous mettons le lièvre à la carte début novembre. Je me rappelle que mon grand-père nous disait qu'il fallait attendre le premier gel, nous n'en mangions jamais avant. »

« Cela fait au moins 45 ans que nous nous connaissons avec Marc. Mon père livrait déjà l'Auberge avant moi », se souvient ce boucher-charcutier-traiteur, spécialisé dans la charcuterie alsacienne. Toute la saga de la famille Herrscher commence avec le père de Michel qui, en 1955, devient boucher dans le village d'Andolsheim. Il rachète alors la boutique en 1961 avant que son fils ne reprenne l'affaire en 1984. Il est surtout l'un des premiers à proposer de la viande maturee. « À l'époque, mon père se faisait traiter de fou. En Alsace,

la viande se consommait la plus fraîche possible, car elle était principalement utilisée pour la charcuterie. Or, la fraîcheur de la viande garantissait un goût optimal et une meilleure conservation de nos spécialités charcutières. Dans ce contexte, faire maturer la viande paraissait aberrant » poursuit-il. Depuis, l'entreprise n'a fait que grandir. À partir de 2003, Michel Herrscher a étendu ses points de vente ; il gère désormais 11 boucheries au sein de l'enseigne Grand Frais en Alsace.

La famille Herrscher s'est aussi naturellement lancée dans le gibier : « Mon père, tout comme moi, est chasseur. Au départ, nous vendions le produit de notre chasse, puis nous avons repris Angelberger, une maison historique spécialisée dans les champignons, le gibier et la truffe. Il faut savoir que l'Alsace est une des régions les plus giboyeuses de France. »

Et côté gibier, qu'apprécient les consommateurs aujourd'hui ? « Le faisan n'a plus la cote. Il n'en existe quasiment plus du sauvage et ceux élevés en captivité ont peu d'intérêt gustatif, ils sont secs en bouche. Pour l'Auberge de l'Ill, nous livrons du perdreau rouge et gris, du canard colvert, du pigeon, du lièvre... Plus de 80 % de ce que nous vendons est sauvage. » Aujourd'hui, force est de constater qu'il y a une perte généralisée

de clientèle pour le gibier : « Les jeunes en consomment moins, ils n'ont pas reçu cette culture culinaire, ils ne savent pas comment le préparer et trouvent que ces viandes ont trop de caractère. En revanche, dans les restaurants gastronomiques, le gibier est très prisé car on s'adresse alors à une clientèle d'initiés » explique Michel Herrscher, qui livre de nombreuses tables étoilées à travers la France, notamment Anne-Sophie Pic et Pierre Gagnaire. Et lorsqu'on lui demande son plat préféré à l'Auberge, ses yeux pétillent au moment de répondre : « J'adore le pigeon au foie gras servi en feuilleté. Sa tendreté, son goût, la beauté du plat... Je viens principalement à l'Auberge pour le gibier, je ne m'en lasse jamais ». ☺

LA KNACK D'ALSACE

L'UNE DES GRANDES STARS DES BOUCHERIES HERRSCHER, C'EST LA CÉLÈBRE KNACK, SAUCISSE ALSACIENNE DE 20 CM POUR 55 GRAMMES QU'ON RETROUVE NOTAMMENT DANS LA CHOUCROUTE. LE SECRET D'UNE KNACK DE QUALITÉ ? « PLUS C'EST FRAIS, MEILLEUR C'EST. COMME LES CROISSANTS DU BOULANGER. NOUS LES METTONS EN VENTE EN MOINS DE 24 HEURES, POUR GARANTIR UNE FRAÎCHEUR OPTIMALE À NOS CLIENTS », EXPLIQUE MICHEL HERRSCHER. ENSUITE, C'EST LA COMBINAISON ENTRE DE LA VIANDE DE QUALITÉ (25 % DE PARURES NOBLES DE BOEUF TELLES QUE LE COLLIER ET L'ÉPAULE ET 60 % DE PORC), UN SÉCHAGE ET UN FUMAGE AU BOIS DE HÊTRE RÉUSSI, SUIVIS DE LA BONNE CUISSON.



— 19 RECETTES —

Grande Table

PAR
MARC HAEBERLIN

La sublime table de l'Auberge de l'Ill, auréolée de trois étoiles au *Guide Michelin* depuis 51 ans, s'est hissée au rang d'icône gastronomique française. Ce rayonnement culinaire, cette maison alsacienne traditionnelle la doit à Paul Haeberlin, chef avant-gardiste de l'époque, qui avait su faire de son saumon soufflé, de sa mousseline de grenouille et de sa pêche pochée servie avec sabayon au champagne des plats incontournables que tout gourmet consciencieux se doit de goûter dans sa vie. Stars de cinéma, chefs d'État, personnalités du monde de la mode et d'ailleurs, tous se sont pressés dans ce lieu intemporel sur lequel règne Marc Haeberlin dont le talent est à la hauteur de sa générosité et de son sens de l'accueil.





La terrine de foie gras d'oie de l'Auberge de l'Ill

POUR 1 KG DE FOIE GRAS

MÉLANGE DE SEL

90 g de sel fin

10 g de sel nitrité

4 g d'épices à foie gras

2,5 g de sucre semoule

5 g de sel rouisseur

MARINADE

1 kg de foie gras d'oie éveiné
13 g de mélange de sel (cf. ci-dessus)

25 g de porto

25 g de sauternes

10 g de cognac

MÉLANGE DE SEL | Mélanger tous les ingrédients.

MARINADE | Mettre le foie gras dans la marinade. Filmer et laisser mariner au frais pendant 24 h.

CUISISON DU FOIE GRAS | Mettre le foie gras dans une terrine. Cuire la terrine au four vapeur à 65 °C jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 45 °C. Compter 1 h 30 pour une grande terrine de 600 g et 55 min pour une petite terrine de 300 g.



Le carpaccio de noix de Saint-Jacques, mousseline de chou-fleur et caviar

4 PERSONNES

CRÈME DE CHOU-FLEUR AU CITRON VERT
 1/2 chou-fleur
 100 g de beurre
 3 citrons verts
 Fond blanc de volaille
 Sel, poivre

VINAIGRETTE
 100 g de crème épaisse
 50 g jus de citron jaune
 Piment d'Espelette
 Sel

GARNITURE
 Betteraves rouges et jaunes
 Céleri branche
 Chou-fleur jaune
 Huile d'olive
 Sel, poivre

FINITION ET DRESSAGE
 16 noix de Saint-Jacques
 de gros calibre
 Caviar
 Chou-fleur violet
 Citron vert
 Croûtons de pain
 Noisette du Piémont torréfiées
 Herbes et fleurs
 Huile d'olive
 Vinaigre balsamique blanc
 Sel

CRÈME DE CHOU-FLEUR AU CITRON VERT | Couper le chou-fleur en gros morceaux. Dans une casserole, faire mousser le beurre et faire revenir le chou-fleur. Couvrir à hauteur avec le fond blanc. Assaisonner. Laisser cuire pendant 30 min environ, puis égoutter en gardant l'eau de cuisson. Passer au Thermomix et ajouter l'eau de cuisson, les zestes et le jus des citrons verts jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et onctueuse. Réserver au frais.

VINAIGRETTE | Mélanger les ingrédients.

GARNITURE | Tailler les betteraves rouges et jaunes en rondelles. Tailler le céleri en brunoise. Faire griller les sommités de chou-fleur jaune dans une poêle à l'huile d'olive. Assaisonner. Compter 3 rondelles de betterave par personne, 30 g de brunoise de céleri.

FINITION ET DRESSAGE | Tailler les noix de Saint-Jacques en fines lamelles. Compter 4 noix par personne. Recouvrir le fond d'une assiette avec la crème de chou-fleur. Disposer les lamelles de Saint-Jacques. Napper de vinaigrette et disposer harmonieusement toutes les garnitures préalablement assaisonnées d'huile d'olive, de vinaigre balsamique blanc et de sel. Ajouter le caviar, les croûtons, les noisettes torréfiées. Compter 30 g de caviar par assiette. Râper du chou-fleur violet et un peu de zestes de citron vert. Décorer d'herbes et de fleurs.





L'assiette végétale des Jardins de l'Ill

6 PERSONNES

SIPHON BETTERAVE

350 g de purée de betteraves
200 g de crème liquide
1 feuille de gélatine
2 cartouches de gaz

JUS DE LAITUE

3 laitues
Sel

GELÉE DE LAITUE

1 l de jus de laitue (cf. ci-dessus)
8 feuilles de gélatine

VINAIGRETTE BALSAMIQUE – CITRINO

15 cl de jus de citron
25 cl d'huile de tournesol
10 cl de citrino (huile d'olive au citron)
Sel, poivre

LÉGUMES

Betteraves colorées
Brocolis
Carottes colorées
Céleri-rave
Chou-fleur Graffiti
Fenouil
Mini-poireaux
Navets
Pâtiſſons
Potiron
Radis

SIPHON BETTERAVE | Porter à ébullition la crème. Ajouter la gélatine et la faire fondre. Mélanger le tout à la purée de betteraves. Verser dans un siphon, ajouter les cartouches de gaz et réserver au frais.

JUS DE LAITUE | Cuire les laitues dans une eau bouillante salée. Égoutter et plonger dans une eau glacée pour préserver la couleur. Égoutter, mixer et rectifier l'assaisonnement. Puis passer au torchon pour obtenir le jus de laitue.

GELÉE DE LAITUE | Faire fondre la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide dans le jus de laitue, puis verser un peu de ce jus au fond d'une assiette et laisser prendre au froid.

VINAIGRETTE BALSAMIQUE – CITRINO | Dans un cul-de-poule, mélanger les ingrédients. Assaisonner.

LÉGUMES | Éplucher et laver les légumes. Garder certains légumes crus, finement tranchés, tels que les betteraves, une partie du fenouil et les radis, et d'autres cuits très croquants, tels que le brocoli, les carottes, le céleri, le chou-fleur, l'autre partie du fenouil, les mini-poireaux, les navets, les pâtiſſons et le potiron. Assaisonner le tout avec la vinaigrette.

FINITION ET DRESSAGE | Sur l'assiette avec la gelée de laitue, disposer harmonieusement tous les légumes crus et cuits.



L'œuf poché croustillant, tartare de thon rouge aux herbes

4 PERSONNES

TARTARE DE THON

240 g de thon rouge

15 cl de sauce soja sucrée

15 cl de sauce soja salée

30 g de cacahuètes grillées

20 g d'algues wakamé

25 g de radis daikon

Huile de sésame

Piment d'Espelette

Sel, poivre du moulin

SAUCE LAIT ET COCO ET CITRONNELLE

1 l de lait de coco

6 tiges de citronnelle

10 champignons de Paris

5 citrons verts

2 échalotes

50 g de sauce soja salée

2 gousses d'ail

50 g de gingembre

5 feuilles de combava

Piment d'Espelette

Sel

ŒUF FRIT

Farine

Kadaïf

Œuf

Vinaigre blanc

FINITION ET DRESSAGE

Herbes et fleurs

Huile de friture

Sel

TARTARE DE THON | Couper le thon en petits dés. Compter 60 g de thon par personne. Assaisonner de sauce soja sucrée et salée, de piment d'Espelette, d'huile de sésame. Saler et poivrer. Ajouter des cacahuètes grillées, des algues wakamé et du radis daikon préalablement blanchi dans de l'eau et du vinaigre.

SAUCE LAIT DE COCO ET CITRONNELLE | Émincer les légumes et hacher l'ail. Réunir tous les ingrédients dans une casserole, sauf le piment et le sel. Laisser cuire pendant 40 min environ. Assaisonner de piment d'Espelette et de sel.

ŒUF FRIT | Pocher les œufs pendant 3 min dans de l'eau vinaigrée. Laisser refroidir avant de les paner successivement dans la farine, l'œuf battu et le kadaïf.

FINITION ET DRESSAGE | Faire frire les œufs pendant 1 min dans une huile de friture. Saler en sortie de cuisson. Dans une assiette creuse, disposer le tartare au centre à l'aide d'un emporte-pièce. Verser autour la sauce au lait de coco. Disposer par-dessus un œuf frit. Décorer le tartare de thon avec les herbes et les fleurs.







Les langoustines et ravioles de betterave

4 PERSONNES

FARCE

20 g d'amandes
200 g de chair de langoustines
10 g de ciboulette hachée
Huile d'olive
Sel, poivre

PÂTE À RAVIOLES

50 g de jus de betterave centrifugé
100 g de farine de blé
2 jaunes d'œufs
Sel

ÉCUME DE BETTERAVE

100 g de jus de betterave
100 g de jus de citron
1 g de Sucro (émulsifiant)
1 g de Lécite (émulsifiant)
Sel

CRÈME BETTERAVE ET YUZU

350 g de betteraves rouges
2 cl de jus de yuzu
5 cl de vin blanc
3 cl de vinaigre balsamique blanc
Huile d'olive
Sel, poivre

ÉMULSION BETTERAVE

10 cl de jus de betterave rouge
1 g de Sucro
1 g de Lécite

FINITION ET DRESSAGE

Betteraves colorées
Beurre
Croûtons
Herbes et fleurs
(capucine, bourrache, oseille...)
Langoustines

FARCE | Couper les amandes en bâtonnets. Tailler la chair des langoustines en tartare. Mélanger tous les ingrédients et assaisonner de sel, poivre et huile d'olive.

PÂTE À RAVIOLES | Préparer la pâte à ravioles et la travailler jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Laisser reposer 30 min. L'étaler finement et couper des carrés de 7 cm. À l'aide d'une poche, poser la farce au centre et former les ravioles en pyramides.

ÉCUME DE BETTERAVE | Émulsionner le tout au mixeur.

CRÈME BETTERAVE ET YUZU | Dans une casserole, cuire tous les ingrédients pendant 1 h 30 environ. Égoutter en gardant l'eau de cuisson. Passer au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

ÉMULSION BETTERAVE | Émulsionner les ingrédients au Bamix (mixeur plongeant).

FINITION ET DRESSAGE | Dans une poêle, faire rôtir les langoustines au beurre mousseux. Compter 3 langoustines par personne. Sur une assiette, dresser des points de crème betterave et yuzu. Disposer harmonieusement les ravioles et les langoustines rôties. Ajouter des disques et une julienne de betteraves colorées. Décorer de croûtons, de fleurs et d'herbes. Terminer par l'émulsion à la betterave.

Le cromesquis d'anguille aux escargots, sauce au saké

6 PIÈCES

ANGUILLE

1 anguille
10 cl de sauce soja
10 cl de saké

MOUSSE DE POISSON

500 g de chair de sandre
20 g de sel
4 œufs entiers
500 g de crème fraîche
150 g de crème montée
Poivre, muscade

FARCE

48 escargots
250 g de mousse de poisson
(cf. ci-dessus)
40 g de purée d'herbes
1 jaune d'œuf
10 g de polenta blanche
Ail
Beurre

ROULEAUX D'ANGUILLE

50 g de mousse de poisson
(cf. ci-dessus)
6 feuilles de nori

PANURE

50 g de farine
2 œufs
200 g de Panko
Huile de friture
Sel

PIQUES

1 pomme Granny-Smith
18 escargots
2 filets d'anguille fumée

SAUCE

25 cl de sauce au vin blanc
(cf. ci-dessus)
10 cl de saké
5 g de wasabi
Sel, poivre

COMPOTÉE DE POIREAUX

1 poireau
25 g de beurre
10 cl de crème liquide
Sel, poivre

ANGUILLE | Lever les filets de l'anguille et retirer la peau. Tailler des tronçons de 15 cm de long, puis les aplatis. Mélanger la sauce soja, le saké et faire mariner les tronçons d'anguille pendant 12 h.

MOUSSE DE POISSON | Passer la chair de sandre au hachoir avec la grille fine, avant de la mettre dans un robot mixeur. Ajouter le sel, le poivre et la muscade et faire tourner 5 sec. Ajouter les œufs, faire tourner, puis incorporer progressivement la crème fraîche bien froide. Mettre la farce dans un cul-de-poule, monter 150 g de crème au fouet et la mélanger à la farce à l'aide d'une spatule. Réserver au frais.

FARCE | Poêler les escargots à l'ail et au beurre. Laisser refroidir. Couper les escargots en 4, les mélanger avec la mousse de poisson, la purée d'herbes, le jaune d'œuf et la polenta blanche. Réserver la farce dans une poche.

ROULEAUX D'ANGUILLE | Sortir les anguilles de la marinade et les déposer sur un torchon pour les sécher. Poser une feuille de nori et étaler une fine couche de mousse de poisson par-dessus. Disposer un filet d'anguille et pocher un boudin de farce. Rouler le tout dans un film bien tendu. Laisser prendre au congélateur pendant 2 h.

PANURE | Ôter le film des rouleaux d'anguille avant de les paner à l'anglaise (passer successivement dans la farine, l'œuf battu puis dans le Panko). Remettre à nouveau au congélateur pendant 30 min. Recomencer l'opération sans le passage dans la farine. Faire frire les rouleaux d'anguille dans une huile de friture à 200 °C. Saler en sortie de cuisson.

PIQUES | Tailler des demi-lunes de pomme, piquer un biseau d'anguille fumée par-dessus et terminer par un escargot.

SAUCE | Mélanger la sauce avec le saké et le wasabi. Rectifier l'assaisonnement.

COMPOTÉE DE POIREAUX | Faire suer au beurre le poireau préalablement taillé en paysanne et blanchi. Ajouter la crème et laisser compoter. Assaisonner.

FINITION ET DRESSAGE | Couper l'anguille en deux, passer sous le gril. Sur une assiette, dresser le poireau. Disposer l'anguille par-dessus et planter les piques. Mixer la sauce et la servir à part.







La mousseline de grenouille « Paul Haeberlin »

8 PERSONNES

FARCE

500 g de chair de sandre
20 g de sel
4 œufs entiers
500 g de crème fraîche
150 g de crème montée
Poivre, muscade

SAUCE

1,5 kg de grenouilles
200 g de beurre
4 échalotes
½ bouteille de riesling
25 cl de fumet de poisson
50 g de roux
25 cl de crème liquide
½ citron
Riesling
Sel, poivre

FINITION ET DRESSAGE

500 g d'épinards
1 gousse d'ail
100 g de concassée de tomates
Beurre
Cerfeuil
Ciboulette
Sel, poivre

FARCE | Passer la chair de sandre au hachoir avec la grille fine, avant de la mettre dans un robot mixeur. Ajouter le sel, le poivre et la muscade et faire tourner 5 sec. Ajouter les œufs, faire tourner, puis incorporer progressivement la crème fraîche bien froide. Mettre la farce dans un cul-de-poule, monter 150 g de crème au fouet et la mélanger à la farce à l'aide d'une spatule. Mettre dans une poche à douille et réserver au frais. Beurrer 8 moules à ramequin de 8 cm de diamètre et de 4 cm de haut. Les réserver au frais.

SAUCE | Désosser les grenouilles à cru. Réserver la chair de grenouilles pour le montage. Faire suer les échalotes hachées dans 150 g de beurre, ajouter les os de grenouilles et déglacer avec le riesling. Ajouter le fumet de poisson et laisser mijoter pendant 10 min. Passer le fond de cuisson au chinois et faire réduire de moitié. Lier avec un peu de roux, ajouter la crème liquide et monter la sauce avec les 50 g restants de beurre taillé en petits cubes bien froids. Ajouter un filet de jus de citron, une pointe de riesling et rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET DRESSAGE | Assaisonner les grenouilles de sel et de poivre. Les pocher dans un peu de sauce pendant 2 min à frémissements. À l'aide d'une poche, masquer le fond et les parois du moule de farce de poisson. Avec le dos d'une cuillère, creuser légèrement le centre du moule, ajouter les grenouilles cuites, un peu de ciboulette et une cuillère de sauce. À l'aide d'une spatule, recouvrir la mousseline de farce de poisson. Placer les ramequins dans un bain-marie et les cuire au four à 200 °C pendant 6 à 8 min. À la sortie du four, laisser reposer 3 min. Laver les épinards et les faire tomber dans une sauteuse avec du beurre et une gousse d'ail. Saler, poivrer. Égoutter et maintenir au chaud. Dans une assiette creuse, disposer les épinards. Démouler par-dessus la mousseline de grenouilles. Napper de sauce au riesling, parsemer de ciboulette ciselée. Décorer avec une pointe de concassée de tomates et une pluchette de cerfeuil.



Le koulibiac de sandre et saumon, toast au caviar

4 PERSONNES

KOULIBIAC

DE SANDRE ET SAUMON

150 g de filet de sandre sans peau

100 g de cœur de saumon

3 feuilles de chou vert blanchies

100 g de mousse de poisson

5 feuilles de brick

Sel, poivre

CUISSON

Huile d'olive

TOAST AU CAVIAR

1 mini-baguette

30 g de crème épaisse

50 g de caviar

Herbes (aneth, shiso pourpre, cerfeuil, oseille...)

SAUCE AU VIN BLANC

4 échalotes

½ bouteille de riesling

25 cl de fumet de poisson

150 g de beurre

25 cl de crème liquide

½ citron vert

Purée d'herbes

Vodka

Sel, poivre

KOULIBIAC DE SANDRE ET SAUMON | Ouvrir soigneusement le sandre en porte feuille et l'assaisonner de sel et de poivre. Placer le cylindre de saumon au centre et refermer. Disposer à plat les feuilles de chou blanchies et bien sèches. Étaler finement la farce de poisson, poser le sandre par-dessus et rouler le tout. Disposer les feuilles de brick quasi l'une sur l'autre, ajouter le sandre, rouler et bien serrer.

CUISSON | Cuire dans une poêle à l'huile d'olive, en posant la jointure en premier. Tourner régulièrement chaque face pendant 8 min. Laisser tirer sur une grille pendant 3 min avant la découpe.

TOAST AU CAVIAR | Trancher la mini-baguette finement dans la longueur et sécher les tranches au four. Les laisser refroidir avant de disposer la crème à l'aide d'un petit cornet. Ajouter le caviar et décorer avec les herbes.

SAUCE AU VIN BLANC | Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes hachées. Mouiller avec le riesling et le fumet de poisson et laisser réduire. Ajouter la crème et laisser réduire. Monter la sauce avec le beurre bien froid taillé en petits morceaux. Ajouter le jus de citron, un trait de vodka et un peu de purée d'herbes. Rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET DRESSAGE | Sur une assiette, déposer une tranche de koulibiac de sandre et saumon au centre. Verser la sauce émulsionnée au Bamix tout autour. Disposer un toast de caviar à cheval sur le koulibiac.





Le homard dans un bouillon de betterave, comme un bortsch à la russe, raviole à la ricotta

10 PERSONNES

HOMARD
10 homards

PÂTE À RAVIOLES
250 g de farine
5 g de sel
6 jaunes d'œufs
1 cl d'huile d'olive
3,5 cl d'eau
Vinaigre blanc

FARCE
250 g de betteraves
10 g de miel liquide
20 cl de fond de volaille
15 g de coriandre fraîche
125 g de ricotta
Beurre

BRUNOISE DE BETTERAVE
250 g de betteraves
Fond blanc de volaille
Beurre

BOUILLON DE BETTERAVE
1 kg de betteraves
200 g de fenouil
1 oignon
2 l de fond blanc de volaille
Beurre
Coriandre en grains
Laurier
Marjolaine
Piment oiseau
Vin blanc

FINITION ET DRESSAGE
1 betterave Georgia
Herbes mélangées
Vinaigrette au citron
Sel, poivre

HOMARD | Cuire les homards à 95 °C pendant 4 min. Refroidir, décortiquer et couper les queues en deux.

PÂTE À RAVIOLES | Mélanger l'ensemble des ingrédients.

FARCE | Éplucher et tailler la betterave en brunoise. La sauter au beurre, ajouter le miel et le fond de volaille. Laisser cuire, puis ajouter la coriandre ciselée. Laisser refroidir et ajouter la ricotta. Abaisser la pâte, mettre la farce au centre et replier pour former les ravioles. Cuire au four vapeur à 95 °C pendant 5 min.

BRUNOISE DE BETTERAVE | Éplucher et tailler la betterave en brunoise. Sauter la brunoise au beurre. Ajouter le fond de volaille.

BOUILLON DE BETTERAVE | Tailler les légumes en mirepoix. Suer au beurre, puis déglaçer avec un peu de vin blanc. Mouiller au fond blanc de volaille et ajouter les aromates. Laisser cuire pendant 2 h, passer au chinois.

FINITION ET DRESSAGE | Tailler la betterave en julienne et ajouter le mélange d'herbes. Poêler le homard au beurre mousseux. Faire sauter la brunoise de betterave, déglaçer au bouillon de betterave et rectifier l'assaisonnement. Chauffer les ravioles dans un peu de bouillon de betterave. Dans une assiette creuse, dresser les ravioles au fond, puis disposer harmonieusement la brunoise, le homard, la salade de betterave.



Le saumon soufflé «Auberge de l'Ill»

8 PERSONNES

FARCE

500 g de chair de sandre

20 g de sel

4 œufs entiers

500 g de crème fraîche

150 g de crème montée

Poivre, muscade

SAUMON SOUFFLÉ

1 kg de filets de saumon sans peau

4 échalotes

½ bouteille de riesling

25 cl de fumet de poisson

150 g de beurre

25 cl de crème liquide

½ citron

8 fleurons en pâte feuillettée

250 g de concassée de tomates

Beurre (pour le plat)

Sel, poivre

FARCE | Passer la chair de sandre au hachoir avec la grille fine, avant de la mettre dans un robot mixeur. Ajouter le sel, le poivre et la muscade et faire tourner 5 sec. Ajouter les œufs, faire tourner, puis incorporer progressivement la crème fraîche bien froide. Mettre la farce dans un cul-de-poule, monter 150 g de crème au fouet et la mélanger à la farce à l'aide d'une spatule. Réserver au frais.

SAUMON SOUFFLÉ | Couper le filet de saumon en 8 pavés égaux de 120 g environ chacun. Recouvrir les pavés avec la farce et former un dôme sur le dessus. Placer les pavés de saumon dans un plat beurré, salé et parsemé d'échalotes hachées. Mouiller avec le riesling et le fumet de poisson et mettre au four à 200 °C pendant 7 min. Sortir le saumon sur une assiette et le réserver au chaud. Verser le fond de cuisson dans une sauteuse, ajouter la crème et laisser réduire. Monter la sauce avec le beurre bien froid taillé en petits morceaux. Ajouter le jus de citron, rectifier l'assaisonnement et verser la sauce autour du saumon. Décorer avec les fleurons en feuillettage et les quenelles de concassée de tomates.





Le homard mariné à la noisette du Piémont, topinambour, gaufrette légèrement parfumée à l'arabica

4 PERSONNES

HOMARD

2 homards bretons de 600 g chacun

VINAIGRETTE À LA NOISETTE

2 citrons jaunes

6 cl d'huile de tournesol

50 g de pâte de noisettes du Piémont

2 cl de vinaigre balsamique blanc

Piment d'Espelette

Sel

PURÉE DE TOPINAMBOURS

50 g de beurre

250 g de topinambour épluchés

10 cl de fond blanc de volaille

GAUFRETTES AU SEL DE CÉLERİ ET NOISETTE

125 g de sucre glace

80 g de farine

100 g de beurre

Mélange de sel de céleri et farine de noisette

Sel, poivre

SIPHON CRUSTACÉS ET CAFÉ

250 g de crème liquide

15 g de café en grains

250 g de jus de crustacés réduit

1 feuille de gélatine

1 cartouche de gaz

Sel, poivre

FINITION ET DRESSAGE

Éclats de noisettes du Piémont

Herbes et fleurs

Lait

Poudre de café

Topinambours

HOMARD | Cuire les homards au four vapeur à 95 °C pendant 9 min. Refroidir et décortiquer. Réserver les parures pour le dressage.

VINAIGRETTE À LA NOISETTE | Prélever les zestes et le jus des citrons. Mélanger les ingrédients.

PURÉE DE TOPINAMBOURS | Faire revenir le beurre, ajouter les topinambours et couvrir avec le fond blanc. Cuire pendant 30 min environ. Égoutter en réservant l'eau de cuisson. Passer au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et onctueuse.

GAUFRETTES AU SEL DE CÉLERİ ET NOISETTE | Mélanger les ingrédients sauf le mélange de sel de céleri et farine de noisette, puis étaler la pâte à gaufrettes très finement. La tailler en carrés à l'aide d'un emporte-pièce. Saupoudrer avec le mélange. Cuire au four à 200 °C pendant 5 à 6 min environ. Donner la forme d'un panier.

SIPHON CRUSTACÉS ET CAFÉ | Porter la crème à ébullition, ajouter les grains de café et laisser infuser hors du feu et à couvert pendant 15 min environ. Passer au chinois. Chauffer la crème infusée avec le jus de crustacés. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Assaisonner, chauffer et verser le tout dans un petit siphon. Ajouter la cartouche de gaz.

FINITION ET DRESSAGE | Tailler les topinambours en brunoise. Les cuire dans du lait avant de les mélanger aux parures de homard. Sur une assiette, réaliser un trait de purée de topinambours. Ajouter quelques éclats de noisette. Disposer les parures de homard avec les cubes de topinambours en cercle à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer la queue de homard par-dessus coupée et nappée de vinaigrette à la noisette. Ajouter une gaufrette à côté et la garnir de siphon aux crustacés et café.



Le canard colvert laqué aux épices, chou rouge confit aux figues et figue au porto cuite en « Souvarov »

4 PERSONNES

CHOU ROUGE CONFIT AUX FIGUES

1 chou rouge de 800 g environ
1 pincée de sucre semoule
3 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge
200 g d'oignons
10 cl d'huile d'olive
8 figues sèches
25 cl de vin rouge
10 cl de porto rouge
3 rondelles de gingembre
Sel

CANARD COLVERT

30 g de poivre de Sichuan
30 g de coriandre en grains
10 g de cumin en grains
4 gousses de cardamome verte
150 g de miel d'acacia
1 cuil. à soupe de sauce de soja
2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès sec
2 gousses d'ail
2 canards colverts plumés, vidés et bridés
Sel

VIN CHAUD

20 cl de vin rouge
5 cl de porto
13 g de sucre semoule
1 zeste d'orange
1/2 zeste de citron
1 feuille de laurier
4 grains de poivre noir
1 clou de girofle
1/4 de bâton de cannelle
4 figues
Poivre de cassis

FIGUE AU PORTO CUITE EN SOUVAROV

Pâte feuillettée

FINITION ET DRESSAGE

3 cl d'eau-de-vie de quetsche
Pomme Granny-Smith
Sel, poivre

CHOU ROUGE CONFIT AUX FIGUES | La veille, couper le chou en 4 et retirer le trognon. Émincer finement chaque quartier de chou, ajouter le sucre et le vinaigre. Saler et mélanger. Laisser macérer toute la nuit. Le lendemain, dans une cocotte, faire dorer les oignons émincés dans l'huile. Ajouter le chou mariné et les figues taillées en petits dés. Mouiller avec le vin et le porto, puis ajouter le gingembre. Saler, couvrir et glisser la cocotte au four. Laisser cuire à 150 °C pendant 1 h 30, jusqu'à ce que le chou soit très tendre.

CANARD COLVERT | Réduire en fine poudre, à la moulinette électrique, le poivre, la coriandre, le cumin et la cardamome. Mélanger la poudre obtenue avec le miel, la sauce de soja et le vinaigre. Ajouter les gousses d'ail épluchées entières. Saler les canards à l'intérieur et à l'extérieur. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les canards de miel aux épices, en réservant 2 cuillères à soupe environ de la préparation. Poser les canards dans un plat et cuire au four à 210 °C pendant 20 min jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée. Retirer les canards du four et les laisser reposer pendant 15 min. Badigeonner les canards avec le miel réservé et cuire à nouveau au four à 210 °C pendant 10 min. Servir les canards découpés dans un plat, les suprêmes présentés en fins éventails.

VIN CHAUD | Porter à ébullition tous les ingrédients du vin chaud, puis laisser infuser pendant 1 h. Passer au chinois. Pocher les figues avec le vin chaud. Mettre dans un sac sous vide et cuire au four vapeur à 75 °C pendant 15 min. Laisser refroidir.

FIGUE AU PORTO CUITE EN SOUVAROV | Disposer les figues dans un ramequin, ajouter une partie du vin chaud bien froid, puis recouvrir le plat d'une couche de pâte feuillettée dans l'esprit d'un chicken pie. Cuire au four jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

FINITION ET DRESSAGE | Mélanger le chou rouge confit aux figues, rectifier l'assaisonnement, puis verser l'eau-de-vie de quetsche. Sur une assiette, disposer les filets de canard, Ajouter une quenelle de chou rouge aux figues. Décorer d'une julienne de Granny-Smith. Servir avec une figue au porto.







Le filet de chevreuil rôti, ravioles de panais à la noisette du piémont et cèpe poêlé

8 PERSONNES

MOUSSELINE DE PANAIS

3 panais
1 l de lait
150 g de crème liquide
50 g de beurre
2 cl de rhum blanc
Zestes de citron
Sel, poivre

PÂTE À RAVIOLES

300 g de farine
200 g de jaunes d'œufs
10 g de sel
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

FARCE À RAVIOLES

1 citron vert
75 g de panais en brunoise
350 g de mousseline de panais (cf. ci-dessus)
40 g de noisettes concassées
Huile d'olive

ÉMULSION À LA BETTERAVE

10 cl de jus de betterave
10 cl de jus de citron
1 g de Sucro (émulsifiant)
1 g de Lécite (émulsifiant)
Sel

NOISETTES CARAMÉLISÉES

100 g de sucre semoule
50 g d'eau
100 g de noisettes

CÈPES

Cèpes
Huile d'olive

CHEVREUIL

8 filets de chevreuil de 150 g chacun
1 oignon
1 carotte
1 branche de céleri
1 poireau
1 clou de girofle
1 feuille de laurier
4 baies de genièvre
1 brin de thym
Beurre
Huile d'olive
Vin rouge
Sel, poivre du moulin

FINITION ET DRESSAGE

Jeunes pousses
Vinaigrette
Sel, poivre

MOUSSELINE DE PANAIS | Éplucher, laver et émincer les panais. Les cuire dans le lait avec les zestes de citron et une pincée de sel. Égoutter, puis mixer en ajoutant la crème et le beurre. Verser le rhum et rectifier l'assaisonnement.

PÂTE À RAVIOLES | Mélanger tous les ingrédients, puis laisser reposer la pâte. Étaler au laminoir.

FARCE À RAVIOLES | Prélever les zestes du citron. Sauter la brunoise de panais à l'huile d'olive. Mélanger tous les éléments. Tailler des rectangles de pâte. Déposer la farce au centre et refermer pour former les ravioles.

ÉMULSION À LA BETTERAVE | Émulsionner le tout au mixeur.

NOISETTES CARAMÉLISÉES | Réaliser un caramel, ajouter les noisettes et les faire caraméliser. Laisser refroidir avant de les concasser.

CÈPES | Nettoyer et tailler les cèpes en deux, les quadriller et les rôtir à l'huile d'olive.

CHEVREUIL | Réaliser une marinade avec le vin rouge et la garniture aromatique. Laisser mariner les filets de chevreuil pendant 1 h dans la marinade. Égoutter sur un torchon. Saler et poivrer. Dans une poêle chaude à l'huile, marquer les filets de chevreuil des deux côtés. Cuire au four à 200 °C pendant 2 min. À la sortie du four, ajouter une noix de beurre dans la poêle. Faire émulsionner le beurre et arroser les filets de chevreuil. Laisser reposer avant de trancher.

FINITION ET DRESSAGE | Sur une assiette, dresser au centre le filet de chevreuil taillé en deux. Sur l'un des deux morceaux, disposer des éclats de noisettes caramélisées. Ajouter un demi-cèpe poêlé. Réaliser un trait de mousseline de panais. Déposer une raviole et la garnir d'émulsion à la betterave. Terminer par quelques pousses assaisonnées de vinaigrette. Rectifier l'assaisonnement.



Le carré d'agneau Allaiton d'Aveyron rôti, carotte confite à l'huile d'agrumes, cromesquis de carotte au safran du château

4 PERSONNES

FARCE FINE VERTE	CROMESQUIS DE CAROTTES
100 g de chair d'agneau maigre	150 g d'eau
80 g de crème liquide	10 g de vinaigre Melfor
20 g d'œufs	5 g de sel
100 g d'épinards	5 g de sucre semoule
2 carrés d'agneau	100 g de riz à sushi
Crépine de porc	30 g de mascarpone
Sel, poivre	500 g de brunoise de carottes
 	Farine
HUILE D'AGRUMES	Œuf
50 cl d'huile d'olive	Panure
50 cl d'huile de pépins de raisin	Safran
2 bâtons de citronnelle	Sel, poivre
2 zestes d'orange	
Gingembre frais	
CAROTTES CONFITES À L'HUILE D'AGRUMES	FINITION ET DRESSAGE
Carottes des sables	Salade d'herbes
MUESLI DE CAROTTE	
Fanes de carottes	
Carottes	
Échalotes	
PURÉE DE CAROTTES	
500 g de carottes	
25 cl de jus d'orange	
Beurre	
Fond blanc	
Sel	

FARCE FINE VERTE | Mixer la chair d'agneau avec la crème, les œufs et les épinards préalablement cuits à l'anglaise. Assaisonner. Parer 1 carré d'agneau à blanc, puis le masquer de farce verte et enrouler de crépine préalablement trempée dans de l'eau froide. Réserver. Manchonner le 2^e carré d'agneau de façon classique. Réaliser un jus d'agneau avec les parures d'agneau.

HUILE D'AGRUMES | Mettre tous les ingrédients dans un récipient, puis cuire au four à 80 °C pendant 3 h. Réserver au frais.

CAROTTES CONFITES À L'HUILE D'AGRUMES | Éplucher les carottes, puis les cuire sous vide avec l'huile d'agrumes au four vapeur à 85 °C pendant 3 à 4 h.

MUESLI DE CAROTTE | Faire frire les fanes de carottes. Faire frire également des lamelles de carottes et des lamelles d'échalotes sans coloration dans une huile de friture à 150 °C. Mettre le tout à finir de sécher à 80 °C. Concasser légèrement le tout pour qu'il reste des morceaux. Réserver dans un endroit sec.

PURÉE DE CAROTTES | Émincer les carottes, puis les faire suer avec l'huile d'agrumes. Ajouter le jus d'orange, laisser cuire à l'étuvée. Ajouter du fond blanc si nécessaire. Mixer le tout très finement avec un peu de beurre. Rectifier l'assaisonnement.

CROMESQUIS DE CAROTTES | Faire chauffer l'eau avec le vinaigre, le sel et le sucre. Laver le riz, puis le faire suer à l'huile d'agrumes, avant d'ajouter le mélange précédent. Laisser cuire doucement jusqu'à évaporation de l'eau (le riz doit être surcuit). Mixer le riz avec le mascarpone. Faire suer la brunoise de carottes avec le safran. La garder croquante. Mélanger le tout, rectifier l'assaisonnement, former des petites boules de 35 g, puis les paner à l'anglaise (en passant successivement dans la farine, les œufs battus et la panure).

FINITION ET DRESSAGE | Faire rôtir le carré et le filet d'agneau à la cuisson voulue dans une plaque à rôtir avec un peu d'huile d'olive, une gousse d'ail et une branche de thym. Réchauffer la carotte confite et disposer harmonieusement le muesli par-dessus. Faire frire les cromesquis. Sur une assiette, dresser harmonieusement, l'agneau au centre. Disposer sur le côté une carotte au muesli, 3 points de purée de carottes ainsi qu'un cromesquis recouvert d'une salade d'herbes légèrement assaisonnée avec l'huile d'agrumes. Verser le jus d'agneau.





Le tournedos de pigeon au chou, foie d'oie et truffe

4 PERSONNES

FARCE

1 échalote

10 g de beurre

50 g de foies de volaille

100 g de chair de volaille

50 g d'échine de porc désossée

100 g de lard gras

20 g de foie gras d'oie cru

1 cuil. à soupe de porto

1 cuil. à soupe de jus de truffe

1 œuf

Sel, poivre

PIGEON

4 suprêmes de pigeon

1 cuil. à soupe de cognac

2 cuil. à soupe de porto

2 feuilles de chou vert frisé

400 g de crête de porc

4 escalopes de foie gras d'oie crue de

30 g chacune

8 lamelles de truffe noire

Huile d'arachide

Sel, poivre

FINITION ET DRESSAGE

Beurre

Chou vert

Girolles

Sauce périgourde

FARCE | Faire revenir l'échalote ciselée au beurre. Nettoyer les foies de volaille. Passer les viandes, le lard, le foie gras, les foies de volaille et l'échalote au hachoir à viande, grille moyenne. Ajouter le porto, le jus de truffe, l'œuf, sel et poivre. Mélanger soigneusement.

PIGEON | Dans une assiette creuse, mettre les suprêmes de pigeon, ajouter le cognac et le porto. Saler, poivrer et laisser mariner pendant 15 min. Couper les feuilles de chou en deux, en retirant la côte centrale. Les plonger 2 min dans de l'eau bouillante salée, les rafraîchir dans de l'eau glacée, puis bien les sécher. Tremper la crête dans de l'eau froide, l'égoutter, la déplier délicatement et l'étaler sur le plan de travail. Couper 4 carrés de 20 cm. Tartiner chaque carré d'une fine couche de farce à l'aide d'une spatule, en laissant dépasser un peu de crête. Déposer par-dessus une demi-feuille de chou, une escalope de foie salée et poivrée. Ajouter 2 lamelles de truffe et un suprême de pigeon sur le foie. Envelopper avec la feuille de chou, puis enrôler dans la crête. La farce doit masquer le tout. Bien serrer la crête en lui donnant une forme légèrement bombée. Saler, poivrer le tout et déposer dans un plat huilé. Cuire au four à 210 °C pendant 13 min.

FINITION ET DRESSAGE | À la sortie du four, laisser le pigeon reposer 3 min au chaud, avant de le trancher en deux. Sur une assiette, disposer le pigeon, ajouter quelques feuilles de chou vert étuvées au beurre et girolles sautées. Servir avec la sauce périgourde.



La pêche Haeberlin

10 PERSONNES

PÊCHES POCHÉES

5 l d'eau

1 kg de sucre semoule
5 gousses de vanille de Tahiti
10 pêches blanches

SABAYON AU CHAMPAGNE

½ bouteille de champagne
140 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre semoule

CHANTILLY

500 g de crème liquide à 35 % de MG
25 g de sucre semoule

GLACE À LA PISTACHE

1036 g de lait entier
250 g de crème liquide à 35 % de MG
4 g de stabilisateur (Stab 2000)
3 g de monostérate de glycérol
80 g de Trimoline (sucre inverti)
50 g de lait en poudre à 0 % de MG
240 g de sucre semoule
150 g de jaunes d'œufs
60 g de pâte de pistaches vertes mondées

FINITION ET DRESSAGE

550 g de crème montée
Poudre de pistache

PÊCHES POCHÉES | Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée. Porter à ébullition et plonger les pêches entières épluchées. Laisser pocher pendant 20 min environ selon la maturité du fruit.

SABAYON AU CHAMPAGNE | Porter à ébullition le champagne. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser le champagne sur les jaunes blanchis et monter le tout au ruban jusqu'à la reprise de l'ébullition. Refroidir au batteur en 2^e vitesse.

CHANTILLY | Monter la crème liquide en Chantilly avec le sucre. Réserver dans une poche à douille cannelée.

GLACE À LA PISTACHE | Porter à ébullition le lait et la crème. Dans un cul-de-poule, mélanger le stabilisateur, le monostérate et le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs. À ébullition, verser ce mélange dans le lait. Chauffer à 82 °C, ajouter les pistaches et laisser refroidir. Laisser maturer pendant 24 h au frais. Mixer et turbiner.

FINITION ET DRESSAGE | Incorporer la crème montée délicatement dans le sabayon au champagne. Sur une assiette, disposer un cercle de sabayon. Tremper la pêche dans le sabayon avant de la disposer sur le côté. Ajouter une quenelle de glace à la pistache. Pocher sur la quenelle une rosace de chantilly. Décorer de poudre de pistache.







Le vacherin glacé à la framboise comme le faisait la Mère Haeberlin

10 PERSONNES

CHANTILLY

1 kg de crème liquide à 35% de MG
50 g de sucre semoule

SORBET À LA FRAMBOISE

150 g de sucre semoule
4 g de super neutrose
180 g de Trimoline (sucre inverti)
200 g d'eau
1 kg de pulpe de framboise
½ citron

GLACE À LA VANILLE DE TAHITI

1,88 kg de lait
625 g de crème liquide à 35% de MG
½ gousse de vanille de Tahiti
50 g de jaunes d'œufs
62,5 g de sucre semoule

MERINGUE

150 g de blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
150 g de sucre glace

FINITION ET DRESSAGE

Coulis de framboise
Framboises fraîches

CHANTILLY | Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre. Réserver dans une poche à douille cannelée.

SORBET À LA FRAMBOISE | Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre avec le super neutrose et la Trimoline. Réaliser un sirop avec l'eau et le mélange précédent. Verser sur la pulpe de framboise. Ajouter le jus du demi-citron. Refroidir et laisser maturer pendant 24 h. Mixer et turbiner.

GLACE À LA VANILLE DE TAHITI | Porter le lait à ébullition avec la crème, la moitié du sucre et la vanille fendue et grattée. Blanchir le sucre restant avec les jaunes d'œufs. Mélanger les deux préparations et cuire à la nappe à 82 °C. Passer au chinois, refroidir et laisser maturer pendant 12 h. Mixer et turbiner.

MERINGUE | Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter le sucre glace. Pocher des rosaces de meringue de 4 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire au four à 180 °C pendant 45 min.

FINITION ET DRESSAGE | Disposer 1 rosace de meringue au centre d'une assiette. Ajouter par-dessus une boule de glace à la vanille, puis une boule de sorbet à la framboise. Recouvrir d'une autre meringue. Lisser les bords. Décorer le tour de chantilly à l'aide d'une poche à douille unie. Pocher sur le dessus des points de chantilly. Ajouter des points de coulis à la framboise sur l'assiette. Terminer en ajoutant sur le dessus des framboises fraîches garnies de coulis.



La truffe «tout chocolat»

20 PERSONNES

CHOCOLAT NON CONCHÉ

500 g de pâte de cacao
250 g de beurre de cacao
500 g de poudre de lait
150 g de sucre semoule

SABLÉ BRETON AU CACAO

128 g de jaunes d'œufs
256 g de sucre semoule
256 g de beurre pommade
280 g de farine
4 g de sel
24 g de levure chimique
80 g de cacao en poudre

CRÈME PÂTISSIÈRE

400 g de lait
80 g de sucre semoule
64 g de jaunes d'œufs
20 g de poudre à crème
16 g de farine

SIPHON CHOCOLAT

100 g de crème pâtissière
(cf. ci-dessus)
160 g de chocolat non conché
(cf. ci-dessus)
20 g de pâte de cacao
400 g de crème liquide froide
3 cartouches de gaz

GLACE AU CHOCOLAT

NON CONCHÉ
600 g de lait
675 g de crème liquide
70 g de sucre semoule
20 g de glucose atomisé
4 g de stabilisateur
70 g de jaunes d'œufs
275 g de chocolat non conché
(cf. ci-dessus)

CRÉMEUX AU CHOCOLAT

NON CONCHÉ

42 g de crème liquide
42 g de lait
16 g de jaunes d'œufs
6 g de sucre semoule
76 g de chocolat non conché

CHOCOLAT NON CONCHÉ | Fondre la pâte de cacao et le beurre de cacao. Mixer avec la poudre de lait et le sucre. Mettre au point et réserver. Avant utilisation, faire décrystalliser pendant 24 h à 45 °C.

SABLÉ BRETON AU CACAO | Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, monter les jaunes mousseux, puis incorporer le sucre. Laisser monter pendant 5 min (vitesse 3). Ajouter le beurre avec la feuille, mélanger, puis ajouter le mélange de poudres (farine, sel, levure et cacao en poudre). Mélanger à la vitesse 1. Étaler la pâte en une couche de 3 mm d'épaisseur sur une plaque de cuisson. Cuire au four à 150 °C pendant 20 min. À mi-cuisson, tailler des ronds de 3,5 et 4,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Tremper dans l'eau pour faciliter la découpe.

CRÈME PÂTISSIÈRE | Dans une casserole, porter à ébullition le lait. Blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs, la poudre à crème et la farine. Mélanger énergiquement et laisser bouillir pendant 2 min.

SIPHON CHOCOLAT | Dans la crème pâtissière encore chaude, ajouter le chocolat non conché, la pâte de cacao et la crème liquide. Passer au chinois et verser dans un siphon. Ajouter les cartouches de gaz. Réserver au frais.

GLACE AU CHOCOLAT NON CONCHÉ | Chauffer le lait et la crème, puis ajouter à 30 °C la moitié du sucre semoule avec le glucose atomisé. À 45 °C, ajouter le stabilisateur, puis chauffer à ébullition. Ajouter les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre. Verser une partie du liquide sur le chocolat partiellement fondu en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant. Continuer en ajoutant le reste du liquide. Mixer pour parfaire l'émulsion. Refroidir à 4 °C, laisser maturer pendant 24 h. Mixer et turbiner.

CRÉMEUX AU CHOCOLAT NON CONCHÉ | Porter à ébullition la crème avec le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe à 84 °C, passer au chinois étamine. Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. Réaliser une émulsion. Mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Travailler à une température de 40 °C environ afin d'obtenir une texture lisse et crémeuse. Laisser cristalliser une nuit.



**BILLES SOUFFLÉES
AU CHOCOLAT**

35 g de billes de riz soufflé
2,5 g de beurre de cacao
35 g de chocolat non conché

**SAUCE AU CHOCOLAT
NON CONCHÉ**

200 g d'eau
50 g de lait
25 g de crème liquide
150 g de chocolat non conché

BOULE TRUFFE EN SUCRE SOUFFFLÉ

1 kg d'Isomalt
150 g d'eau
20 g de kirsch

6 g de brun noisette intense Klein

1,2 g de scintillant bronze
1 g de scintillant orange

2 g de pipette alcool noir Decorelief

BILLES SOUFFLÉES AU CHOCOLAT | Mélanger les billes avec le beurre de cacao fondu, puis les enrober avec le chocolat non conché fondu.

SAUCE AU CHOCOLAT NON CONCHÉ | Chauffer l'eau, le lait et la crème. Verser sur le chocolat, bien émulsionner et mixer.

BOULE TRUFFE EN SUCRE SOUFFFLÉ | Cuire l'Isomalt et l'eau à 164 °C. Ajouter le reste des ingrédients. Satiner le sucre à 70 °C et réaliser une truffe en sucre soufflé.

FINITION ET DRESSAGE | Sur une assiette floquée, déposer un rond de sablé de 4,5 cm de diamètre. Le coller à l'aide d'une pointe de crémeux. Réaliser un mille-feuille de fines feuilles de chocolat non conché intercalé avec du crémeux. Terminer par un rond de sablé de 3,5 cm de diamètre. Remplir la boule du siphon chocolat de riz soufflé et d'une petite boule de glace au chocolat. Déposer délicatement sur le mille-feuille.





Le soufflé chaud à la noisette du Piémont

10 PERSONNES

PRALINÉ NOISETTE À LA FLEUR DE SEL

750 g de noisettes du Piémont non torréfiées Nocciole d'Elite
120 g d'eau
500 g de sucre semoule
5 g de fleur de sel

INSERT PRALINÉ NOISETTE

400 g de praliné noisette
(cf. ci-dessus)
200 g de lait

CRÉMEUX NOISETTE

250 g de pâte de noisette Nocciole d'Elite
325 g de lait entier
33 g de Maïzena

APPAREIL À SOUFFLÉ

500 g de crèmeux noisette
(cf. ci-dessus)
5 g de féculle de pomme de terre
40 g de lait entier
20 g de liqueur de noisette Metté
335 g de blancs d'œufs
17 g de blancs d'œufs en poudre
210 g de sucre semoule
Beurre clarifié
Sucré

FINITION ET DRESSAGE

Disques de chocolat au lait Jivara
à 40 % de cacao
Éclats de noisettes du Piémont

PRALINÉ NOISETTE À LA FLEUR DE SEL | Chauffer les noisettes à 180 °C pendant 4 min. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre à 116 °C. Ajouter les noisettes, sabler, puis caraméliser. Mixer à froid avec la fleur de sel.

INSERT PRALINÉ NOISETTE | Mixer le praliné avec le lait. Mouler dans des moules souples en forme de demi-sphères de 3 cm de diamètre. Placer au congélateur et démouler.

CRÉMEUX NOISETTE | Faire chauffer la pâte de noisette et le lait avec la Maïzena préalablement délayée dans le lait froid. Bien cuire pendant 5 min à ébullition. Mixer en fin de cuisson. Bien filmer au contact pour éviter que le crémeux ne croûte.

APPAREIL À SOUFFLÉ | Préparer les moules en passant un coup de pinceau avec du beurre clarifié et du sucre. Les passer 5 min au congélateur. Remettre une couche de sucre. Passer le crémeux noisette au Robot-Coupe avec la féculle, le lait et la liqueur de noisette. Monter les blancs avec le sucre et les blancs en poudre, sans qu'ils soient fermes. Mélanger délicatement les deux appareils (en prenant soin d'ajouter 1/3 des blancs montés dans la crème, puis de verser ce mélange sur les blancs). Ajouter une première couche au fond du moule à soufflé. Ajouter l'insert, puis remplir le reste du moule. Lisser à ras. Tourner avec le pouce autour du moule afin que le soufflé se développe le mieux possible. Cuire les soufflés au four à 170 °C pendant 10 min et 30 sec (ventilation 50 %).

FINITION ET DRESSAGE | À la sortie du four, disposer un disque de chocolat sur le dessus du soufflé et parsemer d'éclats de noisette.



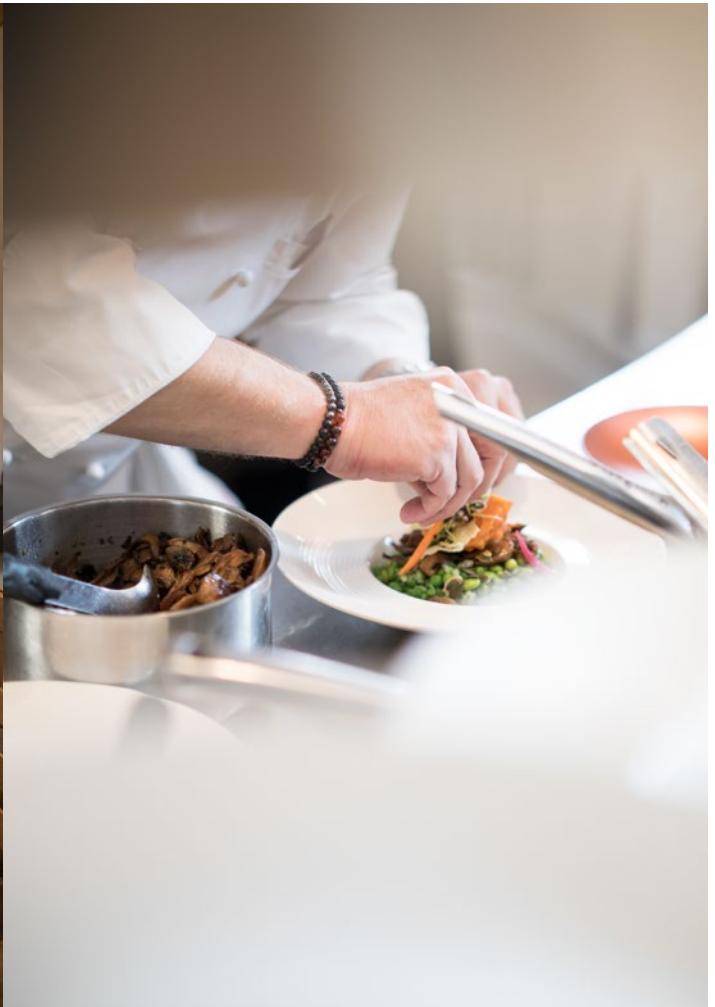
— 11 RECETTES —

Simple Table

PAR
MARC HAEBERLIN

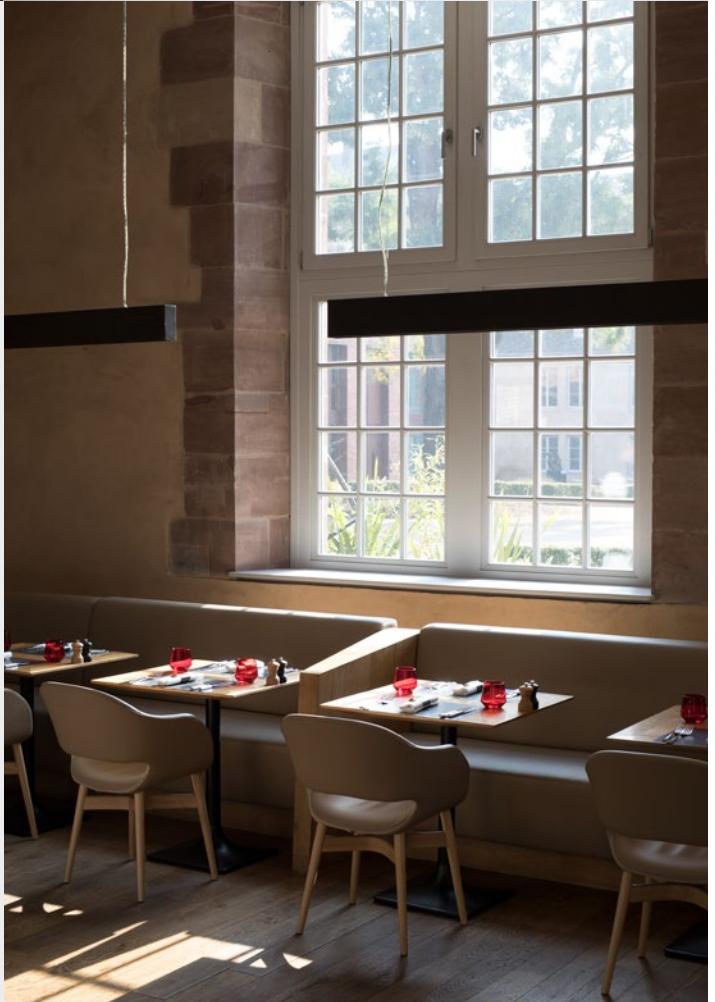
Les Haras, somptueuse brasserie décorée par Patrick Jouin, prend place dans les anciens haras nationaux de Strasbourg. La genèse de ce lieu, qui ne désemplit pas depuis son ouverture, nous la devons à Jacques Marescaux, professeur de chirurgie digestive et président de l'IRCAD (Institut de Recherche contre le Cancer de l'Appareil Digestif) installé à 50 mètres des haras. Son idée était de créer un complexe hôtelier et une brasserie pouvant accueillir les 5 700 chirurgiens venant chaque année se former dans ce lieu de haute technologie médicale. Et c'est Marc Haeberlin, chef triplement étoilé de l'Auberge de l'Ill, qui a créé cette brasserie de toutes pièces. Une réussite absolue qui fait la part belle aux classiques d'Alsace, comme la choucroute ou le streusel, et d'ailleurs, comme cette sublime poitrine de cochon et petits pois ou ce cabillaud au lait de coco.





FRANÇOIS BAUR EN QUELQUES MOTS...

ORIGINAIRE DE LA RÉGION ET ISSU D'UNE FAMILLE DE CUISINIERS (SA GRAND-MÈRE ÉTAIT LA REINE DE LA MATELOTE DE POISSONS), IL FAIT SES CLASSES AU LYCÉE HÔTELIER DE STRASBOURG. IL INTÈGRE ENSUITE LA BRIGADE DU MARTINEZ AVEC CHRISTIAN WILLER. SON ARMÉE L'EMMÈNE AU BUREAU DU SERVICE NATIONAL À STRASBOURG, PUIS IL REJOINT LA BRIGADE DE L'AUBERGE DE L'ILL EN 1997. «IL Y AVAIT VRAIMENT QUELQUE CHOSE DE PLUS QU'AILLEURS, ON SE SENTAIT COMME FAISANT PARTIE D'UNE GRANDE FAMILLE. J'ARRIVAISS LE MATIN, LE CHEF, PAUL HAEBERLIN, LE PÈRE DE MARC, AVAIT PRÉPARÉ LE CAFÉ POUR TOUT LE MONDE... J'Y SUIS RESTÉ UN AN, J'AI NOTAMMENT APPRIS À FAIRE LE FOIE GRAS, DES CENTAINES DE KILOS QU'ON ENVOYAIT AUX QUATRE COINS DU MONDE» SE RAPPELLE FRANÇOIS BAUR. IL POURSUIT SON EXPÉRIENCE AVEC TROIS ANNÉES PASSÉES AUX ÉTATS-UNIS, À LA TÊTE DU REFCETORY, UN RESTAURANT DE 350 COUVERTS. RETOUR EN FRANCE AVEC UNE EXPÉRIENCE DE 7 ANS AU COQ BLANC, RESTAURANT FAMILIAL PROPOSANT UNE CARTE SEMI-GASTRONOMIQUE. JUSQU'À RETROUVER LA FAMILLE HAEBERLIN, IL Y A 5 ANS, À L'OUVERTURE DES HARAS, EN TANT QUE CHEF.





LES HARAS PAR MARC HAEBERLIN

Les Haras, somptueuse brasserie décorée par Patrick Jouin, prend place dans les anciens haras nationaux de Strasbourg. Depuis 5 ans, 270 couverts y sont servis quotidiennement avec des plats de bistrots canailles ciselés d'une main de maître par Marc Haeberlin, chef triplement étoilé de l'Auberge de l'III et François Baur, son chef exécutif.

TEXTE LESLIE GOGOIS | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

«Le site des haras nationaux de Strasbourg était à l'abandon depuis 2005. Plusieurs projets ont été proposés et c'est ce complexe hôtelier et cette brasserie, projet à l'initiative de Jacques Marescaux, professeur de chirurgie digestive, qui a été retenu en 2008. L'idée initiale était de pouvoir accueillir les milliers de chirurgiens venant chaque année se former à l'IRCAD (Institut de Recherche contre le Cancer de l'Appareil Digestif), situé juste à côté du site» raconte Maxime Muller, gérant de la brasserie des Haras. À l'époque, Maxime, le fils d'Isabelle Haeberlin, l'épouse de Marc, revenait tout juste de Singapour et terminait son master à l'Institut Paul Bocuse. Son beau-père lui propose alors de s'occuper de cette ouverture. Si la famille Scharf, célèbre dans la région car déjà à la tête de plusieurs hôtels à Strasbourg et Colmar, s'est vu confier les rênes de l'hôtel, la création et la gestion de la brasserie sont revenues, quant à elles, à Marc Haeberlin. Et c'est ainsi qu'en octobre 2013 a vu le jour cette table décorée par Patrick Jouin. Ce designer a réussi la prouesse de conserver l'âme des haras d'autan, tout en insufflant une touche de modernité avec cet incroyable escalier entouré d'un élégant enchevêtrement de bois. Quelques détails rappellent encore le passé de ces anciennes écuries

comme la présence des stalles sur lesquelles étaient posées les mangeoires des chevaux.

En cuisine, le service débute. François Baur est déjà au passe en train de dresser certains de ses plats incontournables, tels que ces noix de Saint-Jacques servies sur une mousseline de ratte ou cette tête de veau croustillante accompagnée de sa sauce gribiche. Rencontre avec ce chef amoureux de son métier.

Quelles sont les spécificités de la carte?
Nous proposons des plats de brasserie, généreux, gourmands, traditionnels, tout en insufflant quelques touches de modernité. Comme Marc Haeberlin est à la tête de plusieurs restaurants au Japon et qu'il voyage régulièrement en Asie, certains plats sont empreints d'une influence japonaise ou plus largement asiatique. Comme ce bouillon thaï servi en entrée, ce poulet laqué à la sauce soja ou ce cabillaud au lait de coco, actuellement à la carte.

Certaines recettes de la brasserie se rapprochent de celles de l'Auberge de l'III. Racontez-nous...
Effectivement. Notre foie gras est, par exemple, réalisé à partir de la même recette que celle de l'Auberge. La seule différence est qu'aux Haras, nous

travaillons le foie gras de canard et non d'oie comme le fait la famille Haeberlin depuis de nombreuses années.

Vous servez plusieurs spécialités alsaciennes...
Absolument. Nous proposons plusieurs tartes flambées, traditionnelles de cette région, qui évoluent selon les saisons. En ce moment, nous en préparons une à base de truite, raifort et crème de betterave. La choucroute alsacienne est aussi constamment à la carte. Et quand c'est la saison, nous cuisinons beaucoup de gibiers et notamment un civet de biche servi avec des champignons, des airelles et des spätzle, typiques d'ici.

Les travaux ont permis de rendre ce lieu particulièrement chaleureux et accueillant, racontez-nous...
L'escalier a été créé de toutes pièces, l'ouverture pour accéder à l'étage aussi. Autrefois, il y avait l'écurie pour les chevaux en bas et le grenier à foin à l'étage. Patrick Jouin a réussi à créer une structure à la fois monumentale, et en même temps aérienne, légère, qui donne envie aux clients de monter à l'étage. Sachant qu'il s'agit d'un véritable parti pris car la salle du restaurant est située en haut, tandis qu'ils sont accueillis au rez-de-chaussée par une grande cuisine ouverte, ainsi qu'un bar, lieu particulièrement prisé à Strasbourg. ☺



Pâté en croûte aux quatre viandes

10 PERSONNES

PÂTE FEUILLETÉE

600 g de pâte feuilletée

FARCE

200 g de foie gras

200 g de gorge de porc

1 œuf

200 g de blancs de poulet

200 g de quasi de veau

200 g de ris de veau blanchi

13 g de sel

6 cl de porto blanc

3 cl de cognac Dumourier

30 g de pistaches

1,5 cl de jus de truffe

Sel, poivre

MONTAGE

1 œuf

1 jaune d'œuf

Gelée de bœuf

FINITION ET DRESSAGE

Céleri rémoulade

Jeunes pousses de salade

PÂTE FEUILLETÉE | Chemiser un moule à pâté en métal de papier sulfurisé. Étaler la pâte feuilletée en grands rectangles de 2 mm d'épaisseur. Réserver une partie de la pâte pour le couvercle. Réserver au frais.

FARCE | Tailler le foie gras en gros bâtonnets. Saler et poivrer. Les faire mariner dans un filet de cognac et de porto. Passer la gorge de porc au hachoir (grille fine) et ajouter l'œuf en travaillant bien. Couper le blanc de poulet, le veau et les ris de veau en cubes de 1,5 cm. Les mélanger à la gorge de porc avec le reste du sel, du porto et du cognac. Ajouter les pistaches et le jus de truffe. Mélanger soigneusement et laisser mariner pendant 1 h.

MONTAGE | Battre l'œuf et le jaune pour la dorure. Déposer la moitié de la farce dans le moule. Ajouter les bâtonnets de foie gras et recouvrir avec le restant de farce. Bien tasser. Rabattre les bords de la pâte. Recouvrir avec la pâte feuilletée réservée pour former le couvercle. Couper le surplus de pâte et presser tout autour pour bien souder les bords. Réaliser 3 ouvertures à égale distance dans le couvercle pour former les cheminées. Les maintenir ouvertes avec du papier sulfurisé roulé. Badigeonner le couvercle de dorure. Décorer le tout avec la pointe d'un couteau. Tailler des motifs décoratifs dans le surplus de pâte et les coller sur le couvercle. Badigeonner de dorure. Réserver au frais. Cuire le pâté en croûte au four à 220 °C pendant 15 min, puis baisser la température à 160 °C et poursuivre la cuisson pendant 30 min, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 65 °C. Laisser refroidir le pâté à la sortie du four. Faire fondre la gelée de bœuf, la laisser refroidir, avant de la couler par l'une des ouvertures du pâté. Remettre au frais et laisser prendre la gelée.

FINITION ET DRESSAGE | Démouler délicatement le pâté avant de le tailler en tranches. Sur une assiette, disposer une tranche. Servir avec une quenelle de céleri rémoulade et une salade assaisonnée.







Anguille légèrement fumée, croustillant de tête de porc, moutarde de Dijon et raifort

10 PERSONNES

ANGUILLE

1,3 filet d'anguille fumée
Sel

TÊTE DE PORC

1/4 de tête de porc
1 carotte
½ poireau
75 g de céleri-rave
1 petit oignon piqué de 2 clous de girofle
1 feuille de laurier
2 belles gousses d'ail
5 g de moutarde de Dijon
1 trait de vinaigre de xérès
Baies de genièvre
Coriandre
Persil
Poivre en grains
Thym
Sel

FINITION ET DRESSAGE
250 g de moutarde
5 cl d'eau
7 cl d'huile de tournesol
Baguette
Ciboulette
Frisée
Racine de raifort
Shiso mixed

ANGUILLE | Couper le filet d'anguille en morceaux de 3 cm.

TÊTE DE PORC | Cuire la tête de porc dans l'eau avec la carotte, le poireau et le céleri taillés en mirepoix, l'oignon, l'ail ainsi que les épices et aromates. Assaisonner. Laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Couper 120 g de chair en petits morceaux et mélanger avec la moutarde, un peu de sel et un trait de vinaigre de xérès. Presser les morceaux dans une terrine en fonte et placer au réfrigérateur toute une nuit.

FINITION ET DRESSAGE | Couper la baguette en trois avant de la placer au congélateur. Tailler la baguette congelée en fines tranches à l'aide d'une trancheuse. Couper la terrine de tête de porc en fines tranches, puis les disposer sur les tranches de pain. Faire frire à la plancha des deux côtés, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Parsemer de ciboulette ciselée, râper du raifort à la Microplane. Ajouter un peu de frisée et de Shiso mixed. Dans un cul-de-poule, mélanger la moutarde avec l'eau et émulsionner avec l'huile de tournesol. Sur une assiette ou une ardoise, dresser l'émulsion de moutarde. Déposer l'anguille légèrement chauffée sous la salamandre. Disposer les morceaux de tête de porc sur l'anguille et décorer de Shiso mixed.

Tête de veau, sauce gribiche, sucrine marinée

12 PERSONNES

BOUILLON	VINAIGRETTE D'ALSACE
125 g de carottes	70 g de moutarde de Dijon
½ poireau	10 g de sucre semoule
¼ de céleri-rave	10 g de sel
1 oignon	10 g de miel mille fleurs
Ail	20 cl de fond blanc de volaille
Laurier	20 cl d'huile de tournesol
Persil	Poivre
Thym	
Sel, poivre	
 TÊTE DE VEAU	 SAUCE GRIBICHE
1 demi-tête de veau entière sur os non salée	5 œufs
1 tête de veau roulée non salée	15 cl d'huile d'olive
50 g de moutarde de Dijon	15 cl d'huile de tournesol
10 cl de vinaigre Melfor	5 g de sel
Sel	25 g de câpres
 PANURE	75 g de cornichons
Chapelure	10 g d'anchois
Farine	75 g d'échalotes
Huile de friture	10 g de moutarde de Dijon
Œuf	1 cl de jus de câpres
Sel, poivre	15 g de ciboulette
 FINITION ET DRESSAGE	12 g de persil
	Piment d'Espelette
	Cœurs de sucrites

BOUILLON | Mettre tous les ingrédients dans une grande marmite d'eau bouillante. Laisser cuire pendant 4 h.

TÊTE DE VEAU | Poser une demi-tête de veau entière sur os non salée et une tête de veau roulée non salée dans la marmite. Faire bouillir pendant 2 à 3 h jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les sortir de l'eau, puis couper en petits morceaux de 3 cm. Assaisonner de sel, de moutarde de Dijon et de vinaigre. Presser le mélange dans une terrine filmée et laisser refroidir toute une nuit. Sortir la tête de veau de la terrine et couper des tranches de 2 cm.

PANURE | Couper les tranches de tête de veau en triangles. Les assaisonner de sel et de poivre avant de les paner à l'anglaise (en les passant successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure). Frire dans un bain d'huile.

VINAIGRETTE D'ALSACE | Dans un cul-de-poule, mettre la moutarde. Ajouter le sucre, le sel, le miel et le fond blanc de volaille. Émulsionner avec l'huile de tournesol et ajouter un peu de poivre.

SAUCE GRIBICHE | Dans un cul-de-poule, émulsionner les œufs avec l'huile d'olive et l'huile de tournesol. Ajouter le sel ainsi que les câpres, les cornichons, les anchois hachés. Incorporer les échalotes préalablement blanchies, puis hachées. Terminer par la moutarde, le jus de câpres, la ciboulette et le persil ciselés. Rectifier l'assaisonnement avec le piment d'Espelette.

FINITION ET DRESSAGE | Sur une assiette, disposer 3 triangles de tête de veau frits. Ajouter la sauce gribiche et terminer par quelques nids de sucrine marinés avec la vinaigrette d'Alsace.







Nage de cabillaud au curry doux, lait de coco et curcuma, mousseline citronnée

10 PERSONNES

CABILLAUD

800 g de cabillaud
Gros sel

NAGE DE CABILLAUD

1 l de bouillon de volaille
16 g de pâte de curry vert
3 g de feuilles de combava
3 g de citronnelle thaïe
50 cl de lait de coco
40 g de curcuma en poudre

GARNITURE

335 g de perles du Japon
17 g de fleur de maïs Maïzena
350 g de shiitakés
330 g de fèves de soja

MOUSSELINE CITRONNÉE

900 g de pommes de terre
23 cl de lait demi-écrémé
47 g de beurre
1 citron vert
Sel

CABILLAUD | Mettre le cabillaud dans de l'eau avec du gros sel en comptant 50 g de sel par litre d'eau. Laisser 10 min, puis rincer et sécher. Cuire le cabillaud légèrement saumuré au four vapeur à 50 °C pendant 11 min, puis rincer.

NAGE DE CABILLAUD | Chauffer le bouillon de volaille. Ajouter la pâte de curry, les feuilles de combava et la citronnelle. Laisser infuser hors du feu pendant 20 min. Ajouter le lait de coco et le curcuma. Laisser mijoter pendant 10 min.

GARNITURE | Ajouter les perles du Japon dans la nage de cabillaud. Lier à la Maïzena, puis terminer en ajoutant les shiitakés émincés et les fèves de soja.

MOUSSELINE CITRONNÉE | Cuire les pommes de terre. Les réduire en purée et les mélanger avec le lait, le beurre et le jus du citron. Rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET DRESSAGE | Dans une assiette creuse, disposer au centre un pavé de cabillaud. Verser la nage avec la garniture. Servir la mousseline de pommes de terre à part.



Noix de Saint-Jacques à la plancha, mousseline de ratten parfumée au citron vert, algues et sel rouge d'Alae

10 PERSONNES

FOND BRUN

2 carottes

1 céleri-rave

2 poireaux

Carcasses de veau

Persil

Vin rouge

Sel, poivre

MOUSSELINE DE RATTES

1,5 kg de pommes de terre ratten

1 l de lait

1 kg de beurre

Citron vert

Noix de muscade

Sel

FINITION ET DRESSAGE

30 noix de Saint-Jacques

Beurre

Cébettes

Févettes

Champignons shiitakés

Mélange d'algues

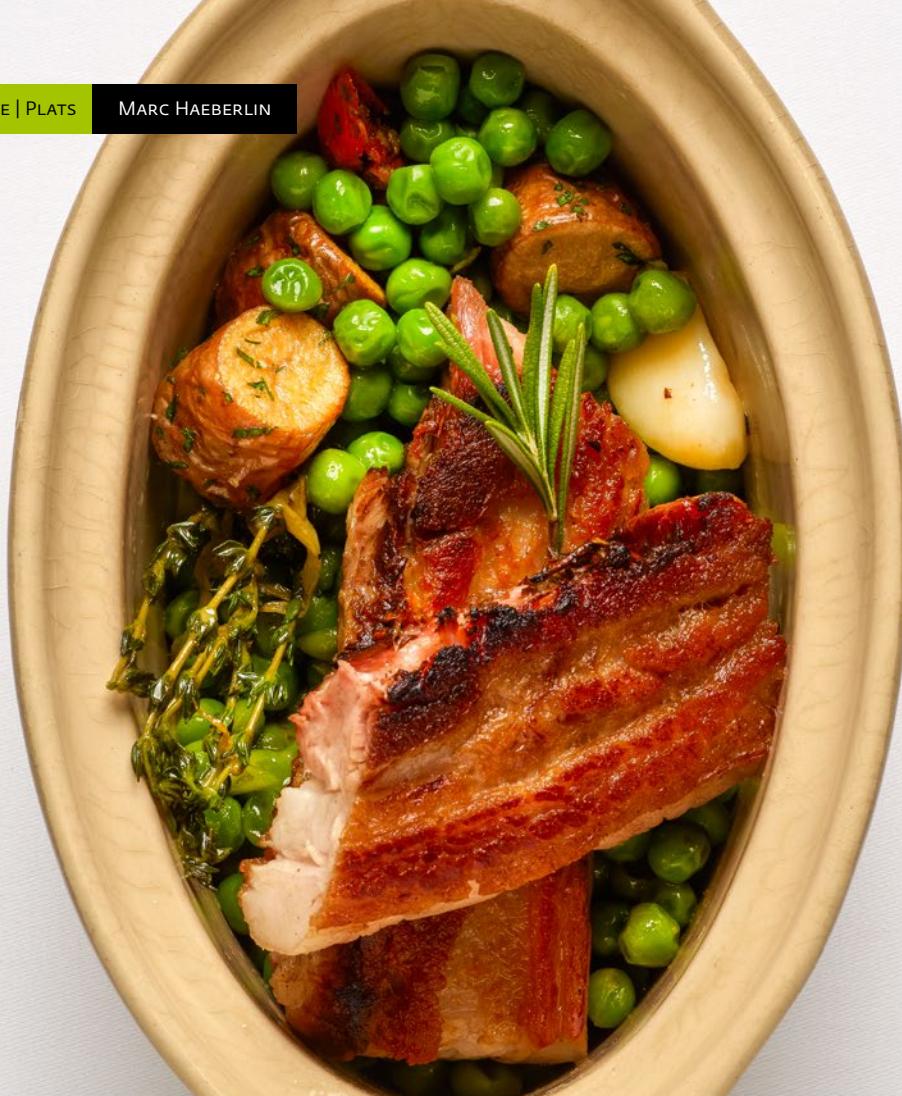
Sel rouge d'Alae (Hawaï)

FOND BRUN | Tailler la garniture aromatique. Dans un faitout, faire revenir les os. Bien les caraméliser, puis ajouter la garniture aromatique et faire suer. Verser le vin rouge et faire réduire. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire pendant 2 h. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

MOUSSELINE DE RATTES | Éplucher les ratten. Les cuire dans de l'eau salée. Les égoutter, puis passer au moulin à légumes. Chauffer le lait et le beurre. Incorporer ce mélange progressivement dans les pommes de terre. Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Ajouter un peu de jus de citron vert.

FINITION ET DRESSAGE | Poêler les noix de Saint-Jacques au beurre. Les assaisonner au sel rouge d'Alae. Sur une assiette, dresser la mousseline de ratten et 3 noix de Saint-Jacques. Verser le fond brun de veau. Ajouter la garniture composée de shiitakés poêlés, de févettes, du mélange d'algues chauffé. Ajouter quelques anneaux de cébettes. Rectifier l'assaisonnement.





Poitrine de cochon de la Ferme Durr à Boofzheim cuite 48 heures et petits pois à la française

10 PERSONNES

POITRINE DE COCHON

2,66 kg de poitrine de porc sans os

5 g de sel

5 g de poivre noir en grains

15 g de carvi

100 g de thym

2 g de feuille de laurier

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

2 oignons blancs

100 g de beurre

200 g de lardons fumés allumettes

½ laitue

1 kg de petits pois extra-fins

15 g d'ail

50 cl de fond blanc de volaille

Thym

POITRINE DE COCHON | Couper la poitrine en deux. Placer chaque morceau dans un sac sous vide et ajouter le sel, le poivre, le carvi, le thym et le laurier. Mettre sous vide et cuire au thermoplongeur à 65 °C pendant 48 h. Laisser refroidir et récupérer le jus de cuisson. Ôter la peau, puis la cuire au four à 200 °C entre deux plaques de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Couper la poitrine en tranches de 2 cm et les saisir sur une plancha bien dorée.

PETITS POIS À LA FRANÇAISE | Dans une cocotte, faire revenir les oignons émincés dans le beurre. Ajouter les lardons et faire revenir à nouveau. Ajouter la laitue, les petits pois, l'ail et le thym. Mouiller au fond blanc de volaille. Couvrir et laisser cuire pendant 20 min.

FINITION ET DRESSAGE | Sur une assiette, disposer harmonieusement les tranches de poitrine avec les petits pois à la française. Servir l'huile de thym à part.



Choucroute garnie à l'alsacienne

10 PERSONNES

CHOUCRUTE

3 kg de choucroute Ades crue
2 oignons

200 g de graisse d'oie
2 gousses d'ail

10 cl de riesling Dussourt
3 l d'eau

10 kits de porcelet pour la choucroute
20 pommes de terre

Sel, poivre

CHOUCRUTE | Laver la choucroute crue à l'eau froide. La presser puis la laver une 2^{de} fois à l'eau chaude. L'égoutter et la presser énergiquement par poignées pour en extraire toute l'eau. Faire suer les oignons émincés dans une cuillère de graisse d'oie, puis ajouter la choucroute. Ajouter l'ail et la poche en tissu. Mouiller à mi-hauteur avec le riesling et l'eau. Ajouter le reste de graisse d'oie. Assaisonner, en faisant attention de ne pas trop saler. Laisser cuire pendant 1 h environ en mélangeant pour que la graisse se répartisse bien. Au bout d'une heure de cuisson, ajouter les kits de choucroute au porcelet, baisser le feu et poursuivre la cuisson pendant 2 h à 2 h 30. Ajouter les pommes de terre en robe des champs sur le dessus de la choucroute pour les faire cuire à la vapeur. Cuire 30 min à nouveau. Ôter le tissu et décanter les viandes.

FINITION ET DRESSAGE | Servir la choucroute dans une cocotte individuelle. Déposer le chou dans le fond et disposer harmonieusement par-dessus les viandes et les pommes de terre.





Cœur de ris de veau poêlé et girolles, mousseline aromatisée à la poudre de braise

10 PERSONNES

CŒUR DE RIS DE VEAU
1,5 kg de cœur de ris de veau

MOUSSELINE À LA POUDRE DE BRAISE
2 kg de pommes de terre
1 l de lait
1 kg de beurre
20 g de sel
3 g de muscade
3 g de poudre de braise

GARNITURE
150 g de carottes
150 g de gingembre
300 g de girolles
200 g d'échalotes
40 cl de porto blanc Offley
25 cl de manzanita
Fond brun de volaille
Beurre
Sel, poivre

FINITION ET DRESSAGE
Girolles
Mange-tout
Beurre
Bouillon de légumes
Persillade
Sel, poivre du moulin

CŒUR DE RIS DE VEAU | Peler la membrane extérieure des cœurs de ris de veau. Placer dans un sac sous vide, puis cuire au four vapeur ou au thermoplongeur à 67 °C pendant 1 h.

MOUSSELINE À LA POUDRE DE BRAISE | Dans une casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre en robe des champs pendant 35 min environ. Dans une marmite, chauffer le lait, le beurre, le sel et la muscade. Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher avant de les passer au moulin à légumes (grille fine). Passer la pulpe au tamis et ajouter progressivement au lait chaud. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la poudre de braise.

GARNITURE | Faire suer au beurre les carottes et le gingembre émincés pendant 5 min environ. Ajouter les girolles et les échalotes également émincées. Laisser cuire 5 min à nouveau. Déglacer avec le porto et la manzanita. Laisser réduire. Ajouter le fond brun de volaille, et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un mélange sirupeux. Faire doré les ris de veau. Rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET DRESSAGE | Sauter les girolles au beurre, assaisonner, puis ajouter la persillade. Glacer les mange-tout dans un bouillon de légumes monté au beurre. Sur une assiette, disposer 3 quenelles de mousseline. Ajouter les ris de veau par-dessus. Terminer par les girolles et les mange-tout.

Véritable bouchée à la reine.

Veau, quenelles de volaille, ris de veau, poule, champignons, tagliatelles

10 PERSONNES**VEAU**

2 kg de sauté de veau maigre

1 petit citron

10 cl de bouillon de volaille

8 g de Maïzena

75 cl de crème liquide

Garniture aromatique

Noix de muscade

Sel, poivre

RIS DE VEAU

500 g de ris de veau frais

Vinaigre blanc

Sel

QUENELLES DE VOLAILLE

625 g de noix de dinde

½ oignon blanc

50 g de persil plat

2 œufs

3 ml de Noilly Prat

3 ml de riesling

25 cl de crème liquide

Sel, poivre

BLANCS DE POULET

5 escalopes de poulet (650 g environ)

Sel, poivre

CHAMPIGNONS

500 g de champignons de Paris

Vin blanc

Sel

FINITION ET DRESSAGE

10 vol-au-vent

800 g de tagliatelles

Cerfeuil

Ciboulette

Croûtons

Sel, poivre

VEAU | La veille, parer le veau avant de le couper en gros dés de 4 à 5 cm. Le placer dans une marmite, couvrir d'eau froide, blanchir, écumer et ajouter une garniture aromatique. Laisser cuire à feu doux pendant 1 h 30 environ. Lorsque la viande commence à être un peu tendre, couper le feu et laisser tirer une nuit dans son jus de cuisson. Le lendemain, décanter les morceaux de veau, puis les couper en dés de 1,5 cm. Passer le jus de cuisson à l'étamine, faire réduire et ajouter le bouillon de volaille, la Maïzena et la crème. Assaisonner de sel, poivre, jus de citron. Passer la sauce et vérifier l'onctuosité.

RIS DE VEAU | La veille, blanchir les ris de veau dans de l'eau bouillante salée avec une goutte de vinaigre pendant 5 min. Rafraîchir dans de l'eau glacée avant de les peler. Mettre sous presse toute une nuit. Le lendemain, les tailler en dés de 2 cm et réserver au frais.

QUENELLES DE VOLAILLE | Parer la noix de dinde et la couper en morceaux de 1 à 2 cm. Assaisonner et mélanger avec le demi-oignon ciselé et le persil plat haché. Passer au hachoir. Placer la masse obtenue au cutter, donner un premier tour, puis ajouter les œufs et donner un 2^e tour. Ajouter le Noilly Prat et le riesling et donner un 3^e tour. Ajouter la crème et le persil haché, donner un 4^e tour et rectifier l'assaisonnement. Placer l'appareil en poche et former des petites quenelles de 1,5 cm en frottant la poche sur un fil tendu au-dessus d'une eau bouillante pour former les quenelles. Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface, puis rafraîchir en cellule.

BLANCS DE POULET | Parer et assaisonner les escalopes de poulet, puis les placer dans un sac de cuisson sous vide. Cuire au four vapeur à 80 °C pendant 15 min. Laisser refroidir avant de tailler en dés de 1,5 cm. Réserver au frais.

CHAMPIGNONS | Laver et couper les champignons en quartiers. Les mettre dans une sauteuse avec un peu de sel et de vin blanc. Porter à ébullition et débarrasser.

FINITION ET DRESSAGE | Cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée. Chauffer la sauce à feu doux avec les quenelles, la volaille, le veau, les champignons de Paris. Rectifier l'assaisonnement. Chauffer les vol-au-vent. Sur une assiette, disposer harmonieusement l'ensemble des éléments. Ajouter un peu de ciboulette ciselée par-dessus. Servir les tagliatelles à part, les parsemer de quelques croûtons. Décorer de cerfeuil.







Savarin arrosé au rhum

15 PERSONNES

MASSE À SAVARIN

625 g de farine

55 g de sucre semoule

12 g de sel

35 g de levure

9 œufs

155 g de beurre

100 g d'eau

Beurre (pour les moules)

SIROP D'IMBIBAGE

500 g d'eau

250 g de sucre semoule

CHANTILLY

500 g de crème liquide

1/3 de gousse de vanille

55 g de sucre semoule

FINITION ET DRESSAGE

Rhum des Philippines Don Papa

7 ans d'âge

Fruits

(orange, pamplemousse, groseille...)

Plaques en chocolat

MASSE À SAVARIN | Mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure et les œufs pendant 8 min. Ajouter le beurre taillé en morceaux en deux fois. Verser l'eau et laisser tourner 3 min à nouveau. Beurrer et garnir les moules. Cuire au four à 170 °C pendant 16 à 18 min.

SIROP D'IMBIBAGE | Porter l'eau et le sucre à ébullition, puis réduire à feu doux. Tremper les savarins dans ce sirop.

CHANTILLY | Monter la crème en chantilly. Ajouter les grains de vanille et le sucre. Mettre la chantilly dans une poche munie d'une douille cannelée. Réserver au frais.

FINITION ET DRESSAGE | Verser le rhum sur les savarins (compter 4 cl de rhum par savarin). Laisser gonfler. Dans une assiette creuse, dresser un savarin imbibé. Pocher la chantilly par-dessus. Décorer de fruits et d'une plaque en chocolat.



Tarte aux poires Streusel

2 TARTE DE 10 PERSONNES

FLAN

375 g de crème liquide
35 g de sucre semoule
2,5 œufs

PÂTE SABLÉE

500 g de farine
70 g de poudre d'amandes blanches
5 g de sel
200 g de sucre glace

250 g de beurre
125 g d'œufs

STREUSEL

250 g de farine
250 g de poudre d'amandes blanches
250 g de sucre cassonade
250 g de beurre

FINITION ET DRESSAGE

14 poires
Caramel liquide
Fruits frais de saison
(pomme, poire, raisin...)
Glace au caramel (facultatif)
Shiso pourpre

FLAN | Mixer le tout et réserver.

PÂTE SABLÉE | Sabler la farine, la poudre d'amandes, le sel, le sucre glace tamisé et le beurre en morceaux. Ajouter les œufs. Mélanger rapidement. Former 2 boules de pâtes et réserver au frais pendant 1 h. Abaisser la pâte puis foncer 2 moules à tarte. Cuire à blanc au four à 160 °C pendant 15 à 20 min.

STREUSEL | Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. À l'aide d'une araignée, disperser le streusel sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Précuire à 160 °C pendant 12 à 15 min. Réserver.

FINITION ET DRESSAGE | Éplucher les poires, les couper en quartiers et les disposer sur les fonds de tartes précuits. Ajouter le flan et le streusel par-dessus. Cuire au four à 170 °C pendant 25 à 30 min. Décorer une assiette avec du caramel liquide. Disposer une part de tarte, puis ajouter une quenelle de glace au caramel. Terminer par quelques fruits frais et uneousse de shiso pourpre.





VINS DE FÊTES

Quels vins pour Noël et le jour de l'an ?
De l'Alsace à la Champagne en passant
par d'autres vignobles, Yam vous livre
quelques pistes pour vous éviter le casse-tête
et, pourquoi pas, bousculer certaines
(vieilles) habitudes.

TEXTE PIERRICK JÉGU
PHOTO OLIVIER ROUX / OENOFILM.COM





DES HORIZONS VARIÉS,
TOUS LIÉS AUX REPAS DE
RÉVEILLON : LE VIGNOBLE
ALSACIEN, LES CHAMPAGNES
DE VIGNERONS, LES LIQUOREUX,
LES ACCORDS METS-VINS .



À MOMENT EXCEPTIONNEL – les fêtes de fin d'année –, Carnet vin exceptionnel! Plutôt que de le consacrer à un coup de projecteur sur un terroir ou une appellation, nous avons décidé de l'élargir à des horizons plus variés, tous liés aux repas de réveillon. Outre une fenêtre ouverte sur le vignoble alsacien, en cohérence avec les autres dossiers de ce numéro, trois autres thématiques ponctuent les quelques pages qui suivent: «les champagnes de vignerons», pour prendre connaissance de la petite révolution en marche dans la région, «les liquoreux», pour redorer le blason de ces breuvages formidables et pourtant boudés par nombre d'amateurs, et «les accords mets-vins», pour éveiller votre curiosité et vous prouver qu'il est aussi possible d'innover en la matière. Le point final du Carnet vin? Une sélection de cuvées un peu plus étoffée que d'ordinaire, des blancs secs aux liquoreux en passant par les rouges et les bulles. Bonne lecture.



ALSACE, DES BLANCS TOUT-TERRAIN

DE BLANCS SECS À LIQUOREUX, LA PALETTE ALSACIENNE A BEAU ÊTRE QUASI MONOCHROME – À L'EXCEPTION D'UN PEU DE PINOT NOIR –, ELLE MONTRÉE UNE DIVERSITÉ EXTRAORDINAIRE

Petite région coincée entre les contreforts vosgiens et la plaine rhénane qui fait frontière avec l'Allemagne, l'Alsace est l'un des pôles gourmands les plus riches et les plus singuliers de France, qui a sa part dans l'impressionnante diversité gastronomique de notre pays. À son générique, des produits emblématiques – l'Alsace revendique la paternité du foie gras ! –, des plats traditionnels, une cuisine d'avant-garde pratiquée dans de nombreuses tables étoilées et, pour arroser le tout, les vins d'un vignoble passionnant. Tout en longueur, ce dernier s'étire en gros de Strasbourg à Mulhouse, au long de la fameuse Route des vins qui épouse des coteaux arrondis et traverse des villages pittoresques comme Ribeauvillé, Riquewihr ou Kaysersberg. Merveilleux itinéraire. Un tout petit peu de rouge avec le pinot noir, beaucoup de blanc avec

le riesling, le gewurztraminer, le sylvaner, le pinot blanc, le pinot gris, le muscat, l'auxerrois ou le klevener de Heiligenstein, voilà pour les couleurs d'une région viticole qui a le talent de mettre en avant ces cépages mais aussi sa spectaculaire mosaïque de terroirs. Certains sont distingués sur les étiquettes par des mentions communales ou des noms de lieux-dits, et les plus remarquables, au nombre de 51, bénéficient de la plus prestigieuse des appellations : l'AOC Alsace grand cru. Du sec au liquoreux – avec les vendanges tardives ou les sélections de grains nobles –, en passant par les bulles avec les crémants, la carte des vins alsaciens se révèle d'un fantastique éclectisme, capable de régaler avec des cuvées réjouissantes dans leur jeunesse comme avec des bouteilles qui trouvent leur plein épanouissement après de très longues années de garde. De l'entrée au dessert, les vins d'Alsace peuvent

vous accompagner tout au long d'un repas de fête : l'élégance d'un riesling pour escorter des crustacés cuisinés, du caviar ou des volailles, la vivacité d'un sylvaner sur un plateau de fruits de mer, la richesse d'un gewurztraminer sur des plats à consonance exotique ou des fromages forts en goût, le bel équilibre sucre-acidité d'une vendanges tardives sur un foie gras, l'incroyable complexité d'une sélection de grains nobles comme un délice à lui tout seul ou pour sublimer des desserts aux fruits... Des accords harmonieux sont possibles avec de nombreux mets raffinés, d'autant que l'Alsace, la plus bio et biodynamique des grandes régions viticoles de France, abrite une foule de vignerons ultra-talentueux. Et n'oubliez pas, un très bon vin en bouteille de 75 cl est encore meilleur en magnum : pour l'occasion, n'hésitez donc pas à sortir les grands formats de vos caves !



Viandes d'Exception
Depuis 1930

DES VIANDES D'EXCEPTION POUR ACCOMPAGNER VOS FÊTES.



Pour l'hôtellerie, la restauration & les particuliers.

BOUTIQUES :

BOULOGNE-BILLANCOURT

104, rue du Point du Jour
92100 Boulogne-Billancourt
+33 (0)1 46 08 04 86

NEUILLY-SUR-SEINE

191, boulevard Bineau
92200 Neuilly-sur-Seine
+33 (0)1 41 92 19 19

boucherie-metzger.com

RUNGIS :

2, rue de L'Aubrac - Bât V1P - CP 60532 - 94595 Rungis Cedex **+33 (0)1 41 80 10 30**
metzger-freres.com

Suivez-nous sur



CHAMPAGNES DE VIGNERONS, LE TERROIR EN BOUTEILLES !

CULTURE DE LA VIGNE PROPRE ET EXIGEANTE, TRAVAIL EN CAVE DANS LE RESPECT DU RAISIN,
UNE FLOPÉE DE PLUS EN PLUS FOURNIE DE VIGNERONS FAIT BOUGER LA CHAMPAGNE

Longtemps, les cuvées de grandes maisons et de marques mondialement connues ont monopolisé le devant de la vitrine champenoise. Depuis plusieurs années maintenant, des champagnes de vignerons, a priori moins prestigieux, se sont fait une place chez les cavistes et à la carte de nombreux bistrots et restaurants étoilés, plébiscités par des amateurs avertis et des professionnels exigeants. Il fut un temps pas très lointain, et aujourd’hui presque révolu, où l’immense succès du champagne ne poussait pas vraiment à la remise en cause. Elle est certes venue de quelques maisons mais le dynamisme du plus célèbre vignoble à bulles de la planète est aussi à mettre au crédit des vignerons. Les plus inspirés d’entre eux, quelques pionniers d’abord

qui ont ensuite entraîné pas mal de leurs collègues dans leur sillage, ont notamment renoué avec une notion de terroir que la région avait un peu oubliée. Pour favoriser l’expression de ce dernier, ils ont révolutionné le travail à la vigne comme à la cave. Souvent inscrits dans une démarche bio ou biodynamique, ils ont redonné toute son importance à la culture de la vigne de manière à vendanger des raisins représentatifs de leur lieu de naissance. Au chai, ils ont opté pour des vinifications les moins brutales et les plus naturelles possible : en particulier, ces vignerons ont largement réduit le dosage – donc le sucre présent au final – pour ne pas masquer le caractère de la vendange. Résultat, ils ont mis en bouteilles – et plus que jamais encore

aujourd’hui – des champagnes d’une pureté, d’une complexité et d’une profondeur extraordinaires prompts à escorter un repas de fêtes de l’entrée au dessert. Le phénomène est en marche sur tous les terroirs champenois, la Montagne de Reims, au sud de la capitale de la Marne, la fameuse Côte des Blancs, berceau du chardonnay au sud d’Épernay, la Vallée de la Marne, à l’ouest, sans oublier bien sûr la Côte des Bar, du côté de Troyes. Autrefois méprisé, ce secteur de l’Aube, séparé du cœur de la Champagne par quelque 150 kilomètres, est désormais l’un des plus excitants de la région et révèle chaque année ou presque des vigneron(ne)s extrêmement talentueux(ses).



LES LIQUOREUX, À REDÉCOUVRIR ABSOLUMENT

VOILÀ QU'ON S'EST MIS À IGNORER LES BLANCS SUCRÉS ! ET PUIS QUOI ENCORE ! IL EST URGENT DE RENOUER AVEC CES GRANDS VINS CAPABLES D'EMBARQUER LES DÉGUSTATEURS DANS UNE AUTRE DIMENSION

Les moelleux et les liquoreux n'ont plus trop la cote ! Même une prestigieuse appellation comme Sauternes souffre de la désaffection pour ces vins dont les sucres résiduels effraient un peu le grand public. Pourtant, certains amateurs très avertis les placent toujours au sommet de la pyramide, comme une sorte de Graal. Les Fêtes sont donc l'occasion de les redécouvrir, pour une foule de bonnes raisons. À condition qu'ils ne soient pas nés d'une chaptalisation à outrance – qui les rend vulgairement sucraillois et lourdingues – mais de raisins naturellement concentrés sur souche et vendangés sur le tard, au cœur voire en fin d'automne, ces vins-là sont passionnants. Issus de raisins passerillés ou atteints par la fameuse pourriture noble, ils sont dotés

d'une complexité et d'une puissance aromatiques incomparables, d'une longueur en bouche impressionnante, et d'un potentiel de garde souvent hors norme même s'ils séduisent aussi dans leur jeunesse... Et pourvu que l'acidité vienne contrebalancer leur dimension sucrée, ils se parent en plus d'une fraîcheur et d'une vivacité qui leur prêtent une étoffe rare et beaucoup d'élégance. Quel vin choisir ? Le vignoble hexagonal en présente une réjouissante diversité, les vendanges tardives et sélections de grains nobles d'Alsace, les sauternes du Bordelais, les jurançons et monbazillac du Sud-Ouest, les étonnantes vins de paille du Jura – eux naissent de raisins passerillés non sur pied mais en cave –, les coteaux-du-layon, vouvray, montlouis,

quarts-de-chaume, coteaux-du-loir ou jasnières de la Loire... À quel moment et avec quel mets les servir ? L'accord le plus classique et toujours harmonieux si le vin est bien équilibré et pas trop gras tourne autour du foie gras : ce dernier trouve par exemple d'intimes connivences avec un monbazillac, un sauternes ou un gewurztraminer vendanges tardives. Sur des fromages à pâte persillée comme le roquefort ou des desserts aux fruits eux-mêmes pas démesurément sucrés, les liquoreux font aussi merveille. Mais ces vins se montrent tellement étonnantes que les apprécier seuls, pour eux-mêmes, peut aussi procurer un immense plaisir au dégustateur.



ACCORDS METS-VINS, MARIAGES SURPRISES

S'IL N'EST PAS QUESTION DE REMETTRE EN CAUSE LES FONDAMENTAUX, L'EXERCICE DE LIER

UN VIN À UN PLAT OU UN PRODUIT DE FÊTES PEUT ENGENDRER DES ASSOCIATIONS AUSSI SINGULIÈRES QUE CONVAINCANTES

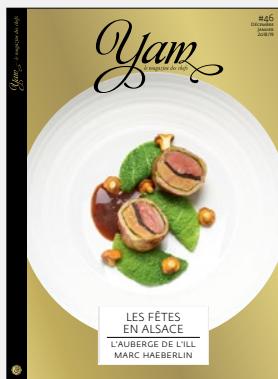
Vaste question que celle des accords mets-vins. Tout le monde a en tête les mariages classiques qui fonctionnent toujours à merveille lors des repas de réveillon. Mais, pourquoi ne pas essayer de sortir des sentiers battus et suivre d'autres pistes pour surprendre et régaler votre monde ? Il ne s'agit pas là d'être original pour être original, mais bien de vous révéler quelques alternatives pertinentes. À la place d'un blanc moelleux ou liquoreux – mais tout de même assez vif – sur un foie gras mi-cuit, un blanc sec comme un chardonnay bourguignon – un pouilly-fuissé par exemple – peut tirer son épingle du jeu et ainsi éviter l'addition parfois «too much» du sucre et du gras. Sur un plateau de fruits de mer, le sancerre blanc ou le muscadet peuvent

être remplacés par un sylvaner, un riesling, ou un picpoul-de-pinet. Plus surprenant : du rouge sur des huîtres ! La touche poivrée et parfois iodée du pineau d'Aunis, cépage phare du Vendômois et de la Sarthe, flatte aussi le coquillage de manière singulière. Les crustacés, que l'on associe souvent à des blancs un peu plus opulents, trouvent aussi de délicieuses complicités avec un champagne blanc de blancs. Les bulles sur le saumon fumé restent une valeur sûre mais un noble whisky tourbé comme un Talisker 10 ans épouse aussi parfaitement les nuances aromatiques du poisson emblématique des fêtes. On découvre depuis quelques années que le whisky peut d'ailleurs, en fonction de son tempérament, s'inviter à table avec d'autres produits comme le foie

gras, le roquefort, le jambon de Parme, le chocolat ou certains desserts fruités. Pour la volaille, restons par exemple sur un élégant et profond bourgogne rouge, ou un vin du Sud doté d'une belle fraîcheur, comme un faugères. Vous finissez par une bûche au chocolat ? Le réflexe conduit immédiatement à un vin doux naturel, un maury, un porto ou encore un rivesaltes, mais il y a moyen de faire un petit pas de côté en revenant aux bulles avec un pétillant naturel rosé. Les fêtes de fin d'année riment avec tradition... C'est bien comme ça mais, côté accords mets-vins, il n'est pas interdit, bien au contraire, d'emprunter quelques chemins de traverse. ☺



Yam – le magazine des chefs



YAM

ÉDITIONS LAYMON
SARL AU CAPITAL DE 50 000 €
SIÈGE : 71, RUE DU FAUBOURG-Saint-Martin
75010 PARIS
N° RCS PARIS : 523 031 235
WWW.Y-A-M.COM

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION
FLORENCE CANE

DIRECTRICE GÉNÉRALE DES ÉDITIONS LAYMON
CLÉMENCE MENEGHETTI



RÉDACTRICE EN CHEF
LESLIE GOGOIS

CONCEPTION GRAPHIQUE & RÉALISATION
GEORGES RIU

COORDINATION MAGAZINE
JÉRÔME BERGER

PHOTOGRAPHES
JIMENA AGOIS,
FLORENT BOISSEAU,
OLIVIER ROUX,
PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

RÉDACTEURS MAGAZINE
JÉRÔME BERGER,
PIERRICK JÉGU

ASSISTANTE DE RÉDACTION
ÉMILIE KLEMENKO

ILLUSTRATIONS
SABINE FORGET D'ALLEMBERT

CORRECTRICE
AGNÈS CORDIER

EDITING DES RECETTES
LESLIE GOGOIS

SERVICE RÉDACTION
TÉL. : 01 86 64 03 60
CONTACT@Y-A-M.FR

NOUS REMERCIONS
CHALEUREUSEMENT, POUR
SON FORMIDABLE ACCUEIL,
MARC HAEBERLIN, AINSI QUE
TOUTE SON ÉQUIPE ET PLUS
PARTICULIÈREMENT FRANÇOIS
BAUR, JEAN-PAUL BOSTOEN
ET JEAN WINTER

RÉGIE PUBLICITAIRE
MEDIAOBS
44, RUE NOTRE-DAME-DES-VICTOIRES, 75002 PARIS
PNOM@MEDIAOBS.COM

TÉL. : 01 44 88
SUIVI DES 4 CHIFFRES

DIRECTEUR GÉNÉRAL :
CORINNE ROUGÉ
(93 70)

DIRECTRICE COMMERCIALE :
ARMELLE LUTON
(97 78)

DIRECTRICE DE MARCHÉ :
ALEXANDRA HORSIN
(89 12)

DÉPÔT LÉGAL
À LA DATE DE PARUTION.
N° ISSN : 2114 – 6543

SERVICE ABONNEMENT

ABONNEMENT ANNUEL
(6 N°) : 59,40€

> PAR COURRIER :
YAM c/o ABOMARQUE
CS 63656
31036 TOULOUSE CEDEX 1

> PAR TÉLÉPHONE :
05 34 56 35 60
DE 10H À 12H
DE 14H À 17H
DU LUNDI AU VENDREDI

> PAR MAIL :
YAM@ABOMARQUE.FR

DISTRIBUTION
PRESSTALIS

IMPRIMEUR
GEERS OFFSET
EEKHOUDRIESSTRAAT 67 B
9041 GENT

IMPRIMÉ EN BELGIQUE

Le contenu de ce magazine ne peut être
reproduit par quelque moyen que ce soit
sans l'autorisation de l'éditeur et des
ayants droit.

NOS 15 VINS PRÉFÉRÉS

BLANCS SECS

CLOS AUX RENARDS SINGULIER 2015, MONTLOUIS-SUR-LOIRE, LISE ET BERTRAND JOUSSET

Sur l'un des plus beaux terroirs de Montlouis – comme sur leurs autres parcelles –, Lise et Bertrand Jousset pratiquent une viticulture bio extrêmement attentive. Résultat: une vendange ultra-qualitative pour, après un travail de cave sans brutalité, un vin à tomber, à la fois ample et tendu, long en bouche avant une finale salivante.

HEGOXURI SCHISTES 2016, IROULÉGUY, DOMAINE ARRETXEA

Le vignoble basque avait cette réputation de produire des vins rouges ultra-rustiques. Non seulement les vins de cette couleur peuvent y atteindre de jolis sommets, mais l'endroit voit aussi naître des blancs superbes. En première ligne, le domaine de la famille Rioupeyroux et cette cuvée ciselée, d'une précision et d'une définition de terroir imparables.

GRINGET LE FEU 2016, VIN DE SAVOIE, DOMAINE BELLUARD

Un cépage très rare et quasi exclusif à ce domaine, un terroir exceptionnel baptisé Le Feu, un vigneron biodynamiste bourré de talent... Le tout donne un vin blanc formidable, riche, fluide et tranchant en même temps, porté par des arômes singuliers de fleurs et de plantes montagnardes.

CHOUETTE BLANCHE 2016, IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT, MAS FOULAQUIER

Qui a dit que les vignobles méridionaux étaient condamnés à n'engendrer que des blancs patauds et indigestes? Brillante démonstration du contraire avec cette cuvée expressive, sur des notes fruitées et florales, surtout maîtrisée par une minéralité et une salinité qui la font filer droit. On se régale !

BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX

SAUTERNES 2015, DOMAINE DE L'ALLIANCE

Côté paillettes, le très bio domaine de Valérie et Daniel Alibrand ne joue pas dans la cour des grands châteaux. Côté vin, il s'inscrit dans le très haut du panier de l'appellation avec des vins d'une sincérité, d'un équilibre et d'une énergie rares, à l'image de ce millésime 2015.

AU CAPCÉU 2016, JURANÇON, CAMIN LARREDYA

Signé Jean-Marc Grussaut! Une complexité étonnante avec des notes d'agrumes et de miel notamment, un équilibre parfait, une finesse et une subtilité rare au nez et en bouche, ce jurançon vinifié avec vue sur les Pyrénées est une drôle de pépite!

GEWURZTRAMINER CLOS DES TROIS CHEMINS 2014, ALSACE VENDANGES TARDIVES, DOMAINE BOTT GEYL

Sur la quinzaine d'hectares de son domaine, Jean-Christophe Bott adapte les principes de la biodynamie de manière intelligente. Sa griffe?

Des vins riches mais toujours tenus par une grande fraîcheur et une belle allonge, comme sur ce Clos des Trois Chemins vendanges tardives absolument délicieux.

ROUGES

LA MÉMÉ 2016, CÔTES-DU-RHÔNE, DOMAINE GRAMENON

Michèle Aubéry et son fils Maxime-François bichonnent leur vignoble en biodynamie. Un domaine emblématique, des vins remarquables et une cuvée culte baptisée La Mémé, issue de céps centenaires de grenache, d'une rare distinction naturelle.

UBAC 2017, IGP CÔTES CATALANES, CLOS DU ROUGE GORGE

Sur ses terroirs sauvages de l'intérieur du Roussillon, Cyril Fhal fait merveille avec des vins à la fois expressifs et très élégants. La preuve avec cette cuvéenée d'un coteau orienté plein nord et d'un assemblage carignan-grenache-cinsault: droiture, fraîcheur, souplesse et grande profondeur.

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2015, CLOS PUY ARNAUD

Vous pouvez le déboucher tout de suite ou attendre encore quelques réveillons. Biodynamiste ultra-convaincu, Thierry Valette, qui participe pleinement au dynamisme de son appellation, signe ici un vin très profond et racé, sans aucune ostentation.

NUITS SAINT-GEORGES AUX ALLOTS 2016, DOMAINE BERTRAND ET AXELLE MACHARD-DE-GRAMONT

Bertrand Machard-de-Gramont a créé le domaine en 1983, sa fille Axelle l'a rejoint en 2004. Le travail bio rigoureux à la vigne et les vinifications en délicatesse donnent des vins énergiques, charmeurs et sincères, à l'image de cette cuvée d'un éclat remarquable.

BULLES

CRÉMANT D'ALSACE BRUT ZÉRO, DOMAINE ZUSSLIN

Marie et Jean-Paul Zusslin tiennent les rênes du domaine familial avec un sacré enthousiasme. Depuis quelques années, ils ont hissé leurs vins parmi les plus intéressants d'Alsace. Les vins tranquilles sont remarquables, et on se délecte aussi de ce crémant vif et élégant.

NOUVEAU NEZ, LA GRANGE TIPHAINNE

Le point commun de tous les vins de Coralie et Damien Delecheneau, installés à Amboise? Précision, subtilité et longueur. On ajoutera gourmandise et finesse de bulles pour cette cuvée qui donne ses lettres de noblesse au genre « pétillant naturel », souvent imaginé sur le seul registre festif et désaltérant.

BRUT NATURE VIOLAINNE 2013, CHAMPAGNE, BENOÎT LAHAYE

À Bouzy, dans le sud de la Montagne de Reims, le vignoble de Benoît Lahaye est en grande majorité planté de pinot noir. Dans son fief, le vigneron a très intelligemment adapté la biodynamie à son terroir pour inventer des champagnes francs, fins et complexes, tous marqués par un équilibre épata et une salinité qui donne envie d'y revenir.

EXTRA-BRUT LE COTET, CHAMPAGNE JACQUES LASSAIGNE

Sur la butte de Montgueux, à quelques kilomètres de Troyes, Emmanuel Lassaigne œuvre le plus naturellement du monde pour élaborer des champagnes pleins d'énergie, de vitalité et de profondeur. Si on adore la générosité de la Colline inspirée, on craque aussi pour la délicatesse de Le Cotet.



INSPIRATION



COMPLÈTEMENT FRUITS !

DEUX NOUVELLES SAVEURS
YUZU & FRAMBOISE



APRÈS AMANDE, FRAISE ET PASSION, DÉCOUVREZ LES DEUX NOUVELLES SAVEURS DE LA GAMME INSPIRATION : YUZU ET FRAMBOISE !

Véritable innovation, la gamme Inspiration Valrhona est la toute 1ère gamme de couvertures de fruits. Que vous soyez pâtissier, chocolatier ou boulanger, Inspiration vous ouvrira le champ des possibles en vous permettant de travailler le fruit en moulages, tablettes, enrobages, mousses, crémeux, ganaches, glaces... et proposer des créations toujours plus originales en toutes saisons, sans colorants ni arômes artificiels !

Le fruit s'offre enfin à vous sans aucune limite sauf celle de votre imagination !

#ValrhonaInspiration

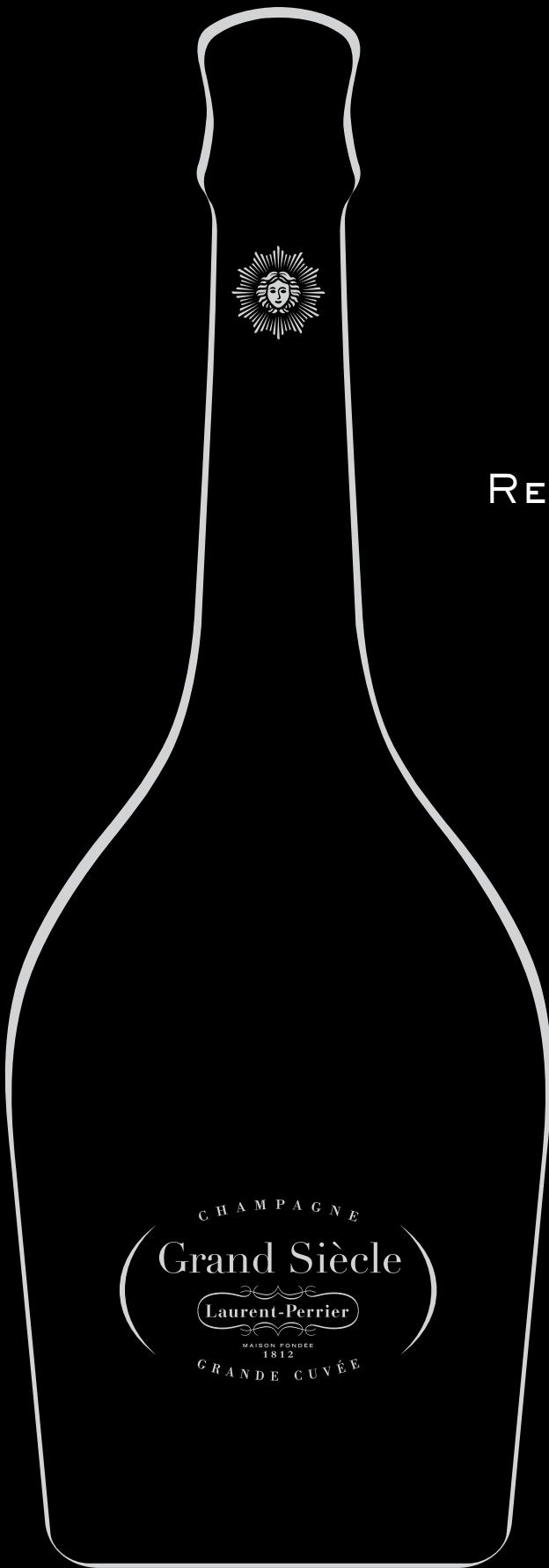
L'ESCALOPE ROUGIÉ



Un produit *Signature*
Une exclusivité Rougié



pro.rougie.com



Au-delà des Millésimes rares

RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

18/20

bettane +
desseauve

Août 2017

18.5* /20

JancisRobinson.com

Sept. 2017

93/100

Wine Spectator

Nov. 2017

* "20^{ème} itération de Grand Siècle en magnum (1999-1997-1996)"



laurentperriergrandsiecle
www.grandsiecle.com

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