

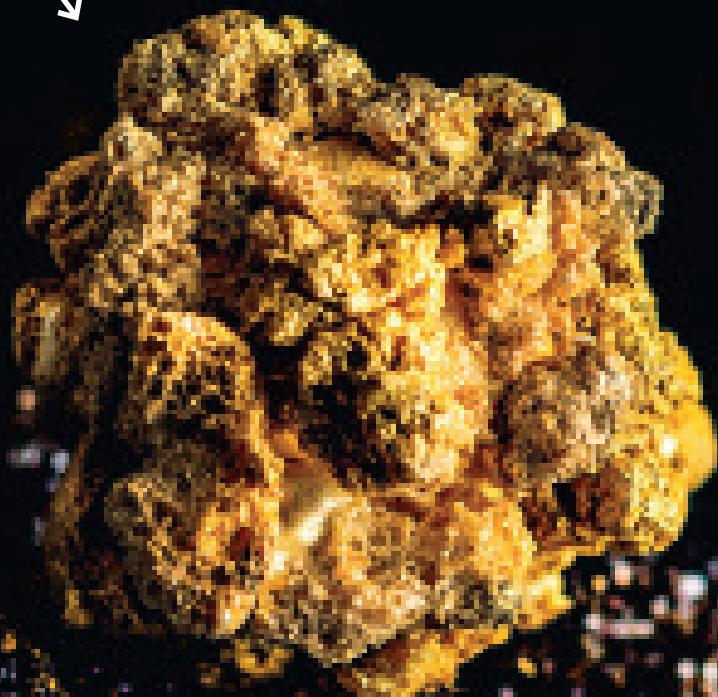
#30 HIVER 2019-2020

ARTS & GASTRONOMIE®

LE MUST HAVE DES GASTRONOMES

REPORTAGES
INTERVIEWS
RECETTES

Pépite des Terra pigmélées ciselé
Noix de Pécan caes, crème
glacée à la Vanille



GRAND
FORMAT

**ERIC
FRECHON**
20 ANS AU BRISTOL
10 ANS DE 3 ÉTOILES

Recettes festives de grands chefs

ROMAIN MEDER
Naturellement libre
ses recettes...

JULIEN ALVAREZ
Pâtissier hors normes
au Bristol

ANNE-SOPHIE PIC
Un menu
tout blanc



LE MEILLEUR DU CAVIAR FRANÇAIS



Eleveur-producteur
depuis 1993



www.caviardefrance.com



Caviar de France | Moulin de la Cassadotte | 33380 Biganos
Tél: 05 56 82 64 42 | contact@caviardefrance.fr
Production 100% française

ÉDITO

Craquage

Directeur de la publication

Guillaume Druin

Rédaction

redaction@artsetgastronomie.fr

Auteurs / Collaborations

Emeline Durand, Bérangère Chatelain
Alice Mahlberg, Julia Bouchet

Direction artistique, maquette

Audrey Rif, Thibaud Depoyant,
Camille Godart, Guillaume Druin pour
PROPULSE, agence créative
www.propulse.fr

Coordination

Camille Codart
magazine@artsetgastronomie.fr

Stylisme culinaire, recettes

Laurent Peugeot, Nicolas Isnard,
Audrey Rif

Photographie

Christophe Fouquin, Jonathan Thevenet,
Franck Juery

Abonnements

Arts & Gastronomie - Abonnements
2 rue Jean-Baptiste Lallemand 21000 Dijon
abonnements@artsetgastronomie.fr

Publicité

Geoffroy Crépey - 06 42 72 19 87
geoffroy@artsetgastronomie.fr

Publiproficiencies

Philippe Turcan - 09 64 10 57 35
publiproficiencies@publiproficiencies.fr

Impression

Imprimerie de Champagne
Zone Industrielle Les Franchises
52200 Langres

Diffusion (Presstalis)

Destination Média
66 rue des Cévennes 75015 Paris
01 56 82 12 00

Éditeur

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

Dépôt légal

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

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

Opération gourmandise en vue ! Cet hiver, Arts et Gastronomie joue la carte festive. La star de ce numéro, le chocolat, la friandise la plus consommée à Noël, fait son show dans nos pages : sélection des meilleures bûches par des gourmands avertis, recettes festives chocolatées, sans oublier le Graal : un menu de fêtes tout en chocolat ! Vous en rêviez ? Nicolas Isnard et David Le Comte, nos chefs étoilés bourguignons l'ont fait ! Ses convives craquent pour sa cuisine authentique : Éric Frechon célèbre au Bristol, à Paris, ses vingt ans de maison et dix ans de trois étoiles : respect ! Arts et Gastronomie vous dévoile le menu spécial créé pour l'occasion, à découvrir en recettes. Des plats remplis de douceur et de générosité, ainsi que deux recettes bonus pour passer l'hiver comme dans un cocon. A suivre, les desserts stars de Julien Alvarez, son pâtissier : le champion du monde de pâtisserie 2011 vous dévoile les secrets de quelques-unes de ses créations. Vous allez fondre... Et si on prolongeait le plaisir de l'apéritif au salon devant

la cheminée pour les fêtes ? Pas besoin de passer à table : l'amuse-bouche se décline tout en élégance de l'entrée au dessert dans notre rubrique défi, avec des idées dont vous ne ferez sûrement qu'une bouchée ! Des recettes festives, immaculées, inédites, Anne-Sophie Pic n'en manque pas non plus : empreint de poésie, le menu de Noël de la cheffe la plus étoilée du monde est tout simplement à croquer. Parce que c'est Noël, Arts et Gastronomie vous gâte encore un peu : à l'intérieur de ce numéro, des idées cadeaux stylées, engagées même, 100% Made in France, à glisser sous le sapin. Toute l'équipe vous souhaite de très belles et très gourmandes fêtes de fin d'année.

La rédaction

REMERCIEMENTS

Toute l'équipe tient à remercier

Eric Frechon et son toute son équipe du Bristol Paris, Rémi Ségui, Bernard Neveu, Julien Alvarez, Laurent Peugeot, Jordan Prot, Nicolas Isnard, David Le Comte, Anne-Sophie Pic, Romain Meder, Jérémie Galvan, Charlotte De Sousa, Benoît Fleury, Bérangère Loiseau, Fanny Cravoisier, Aude Montagut, Alizée Mazel, Emeline Durand, Bérangère Chatelain, Alice Mahlberg, Julia Bouchet.

SOMMAIRE

30



44 GRAND FORMAT : ÉRIC FRECHON
L'ÉPICURIEN FIDÈLE

96 NOËL BLANC
PAR ANNE-SOPHIE PIC

104 EN CUISINE
AVEC LE CHEF ROMAIN MEDER

06 SÉLECTION

Shopping

10 TENDANCES

Made in France

18 DÉFI

Laurent Peugeot et Jordan Prot rivalisent d'ingéniosité pour un menu de fêtes dinatoire à s'en lécher les doigts.

30 100% CRAQUAGE

Nicolas Isnard et David Le Comte, chefs étoilés bourguignons de l'Auberge de la Charme l'ont fait : un menu 100% chocolat

44 GRAND FORMAT

44 Éric Frechon, l'épicurien fidèle
56 Interview : Éric Frechon nous reçoit pour un échange droit au but
61 Les recettes ●
82 Accords mets & vins par Bernard Neveu
84 Rémi Segui, directeur du restaurant Épicure

86 SUCRÉ

86 Julien Alvarez, entretient la réputation sucrée du Bristol Paris
88 Les recettes ●

96 SIGNATURE

96 Noël blanc par Anne-Sophie Pic
98 Les recettes ●

104 En cuisine avec le chef Romain Meder
106 Les recettes ●

116 DÉGUSTATION

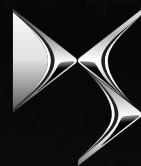
La moutarderie Fallot fait fort avec Jérémie Galvan

122 CHOCOLAT

Pour Noël les artisans ne sont pas en chocolat !

124 VINS & FINES BULLES

124 Tout champagne, la vie est une fête
126 La biodynamie en Champagne



DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

DS 7 CROSSBACK

De l'audace naît l'excellence



DS préfère TOTAL

DSautomobiles.fr

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

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE DS 7 CROSSBACK : DE 3,8 À 5,9 L/100 KM ET DE 100 À 135 G/KM.

Automobiles Citroën RCS Paris 642 050 199

CHAMBORD
Faiencerie de Gien
Cette collection met en valeur les animaux de la forêt Solognote, dans un décor en noir et blanc immortalisé par Georges Carillo. Ø23,2 cm. 112 € les 4.

COOKEO + Moulinex
Multicuiseur intelligent doté de 180 recettes préprogrammées et de 6 modes de cuisson. 269,99 €.

COFFRET "INITIATION TRUFFE"
Artisan de la Truffe
Garni de 4 spécialités. 45 €.

POIVRES
Anne-Sophie Pic
Gamme inédite de poivres marinés à différents alcools : Whisky, Absinthe, Gin et Syrah. 28 €.

COGNAC
La Guilde du Cognac
Saint-Preuil - Extra cognac de Grande Champagne. 159 €.

DRÔLEMENT NOËL
The French Biscuit
en exclusivité pour le Printemps
Boîte de 12 biscuits. 12,90 €

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

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION



**DÉLICIEUX VOYAGE****Relais & Châteaux**

Une nouvelle gamme de 20 coffrets cadeaux écoresponsables valable dans le monde entier.
À partir de 100 €.

L'HIVER D'ALAIN MILLIAT**Alain Milliat**

Coffret de 3 nectars : Nectar Pêche Vigne, Nectar Framboise Mecker et Nectar Myrtille Sauvage en 33 cl. 19,90 €.

TABLIER SLOW LIFE MINI CARBONE

Le Jacquard Français
Collection à l'allure champêtre qui arbore de délicats motifs fleuris. 49 €.

LE RYBALOFF®**Petrossian**

La poutargue de caviar, aux arômes de caviar marqués et délicatement équilibrés. 50 € les 20 g et 175 € les 80 g.

**M, THE GIN****by mac Malden**

M est un distilled Gin français à 42°, dans la grande tradition des Gins d'Angleterre.

**VODKA**
Distillerie de Paris

Bouteille de vodka en édition limitée. En exclusivité au Printemps. 29,90 € les 50 cl.

**TRUFFES FEUILLETINE OR**
La chocolaterie normande

Truffes en chocolat enrobées de crêpe dentelle. 8,90 €.



Few things in life
are a privilege to give
*and receive**

**Dans la vie, peu de choses peuvent être un privilège donné et reçu*

Retrouvez la recette du chef
étoilé Stéphane Derbord
sur notre magazine digital
www.arts-et-gastronomie.com



THE
DALMORE™
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Made in France

Cristal, argent et porcelaine ou encore coton, fonte et cuivre ... autant de matériaux nobles, garants du french art de vivre ! Nos manufactures tricolores ont la cote et subliment nos agapes de fin d'année tout en raffinement.

[Texte Alice Mahlberg]



IN THE MOOD

Lancé en 2015, le MOOD by Christofle est devenu une pièce phare de la marque grâce à son design contemporain et à une fonctionnalité élégante et informelle. Pour cette édition 2019, Pharrell Williams et Jean Imbert ont co-créé une édition personnalisée limitée à 500 exemplaires : une coque d'acier recouverte d'une laque jaune éclatante, une frise au dessin qui rassemble la famille et les proches de l'artiste et du jeune chef, le mot « Share » écrit de la main de Pharrell Williams gravé en couleur sur le manche des 24 couverts en métal argenté...

Mood Christofle x Pharrell Williams & Jean - 2900 €

TEE TIME

Créée en 1953 - seulement cinq ans après la fondation de la Maison par Guy Degrenne - la théière Salam traverse le temps avec son design classique et intemporel. Pour les fêtes, celle-ci se pare d'un élégant corps noir mat réhaussé d'une cloche de couleur bronze. Sa jolie cloche doublée d'une feutrine maintient le thé à température deux fois plus longtemps qu'une théière classique. Bec débordant inspiré des théières bédouines.

Théière Salam 4 ou 6 tasses
Feutre Noir Cloche Bronze 70 cl
Degrenne - 89 ou 99 €



Photo Degrenne : Christoffle : Revol : Opinel



NOIR C'EST NOIR

L'iconique couteau de poche Opinel N°08 se pare de noir pour les fêtes de fin d'année. Sur le manche en ébène brute huilée et mate se glisse une feuille d'aluminium pour un jeu de matière et de contraste. La lame en acier inoxydable est numérotée, et le couteau est livré dans un coffret en chêne avec fourreau en velours noir. Un joli présent pour les amateurs de cette fabrique familiale centenaire du cœur des Alpes.

Couteau N°08 Ellipse - Opinel, série limitée à 4000 unités - 79 €

EMAIL DIAMANT

Depuis sa fondation en 1768, la maison Revol développe de génération en génération son activité de spécialiste de la porcelaine et de la céramique dans son usine historique de la Drôme. Signée par le célèbre designer français Noé Duchaufour, la collection Caractère joue sur les contrastes avec les contours des assiettes désémaillés à la main pour laisser apparaître la pâte brute et noire.

**Assiettes collection Caractère
Revol - À partir de 99,60 €**



Made in France



Photo Karen Petit : Palast

COUP D'ÉCLAT

Sur cette série de vaisselle en porcelaine brute, la céramiste stéphanoise Karen Petit travaille ses éclats de porcelaine à la manière d'un diamantaire. Les « pierres » sont extraites d'un même bloc de matière et appliquées une à une sur la tasse. Chaque pièce est unique et entièrement travaillée à la main.

Duo Tasse ou Mugs Les Eclats

Karen Petit - À partir de 120 €



CRISTAL GAGNANT

La cristallerie Baccarat, 250 ans, compte aujourd'hui le plus grand nombre de Meilleurs Ouvriers de France parmi les maisons de luxe françaises : il ne faut pas moins de 15 années pour maîtriser la sculpture du cristal. Parmi la gamme prolifique de la maison lorraine, le coffret de flûtes à champagne Vega Flutissimo casse les codes avec une explosion de couleurs acidulées et un pied en forme de berlingots empilés. Côté carafe, Baccarat a dévoilé, dans la collection « Passion », sa toute première carafe à champagne, signée du célèbre propriétaire viticole Jean-Charles Boisset. Une création ronde d'une grande élégance, qui exalte la finesse des bulles et révèle la profondeur des arômes.

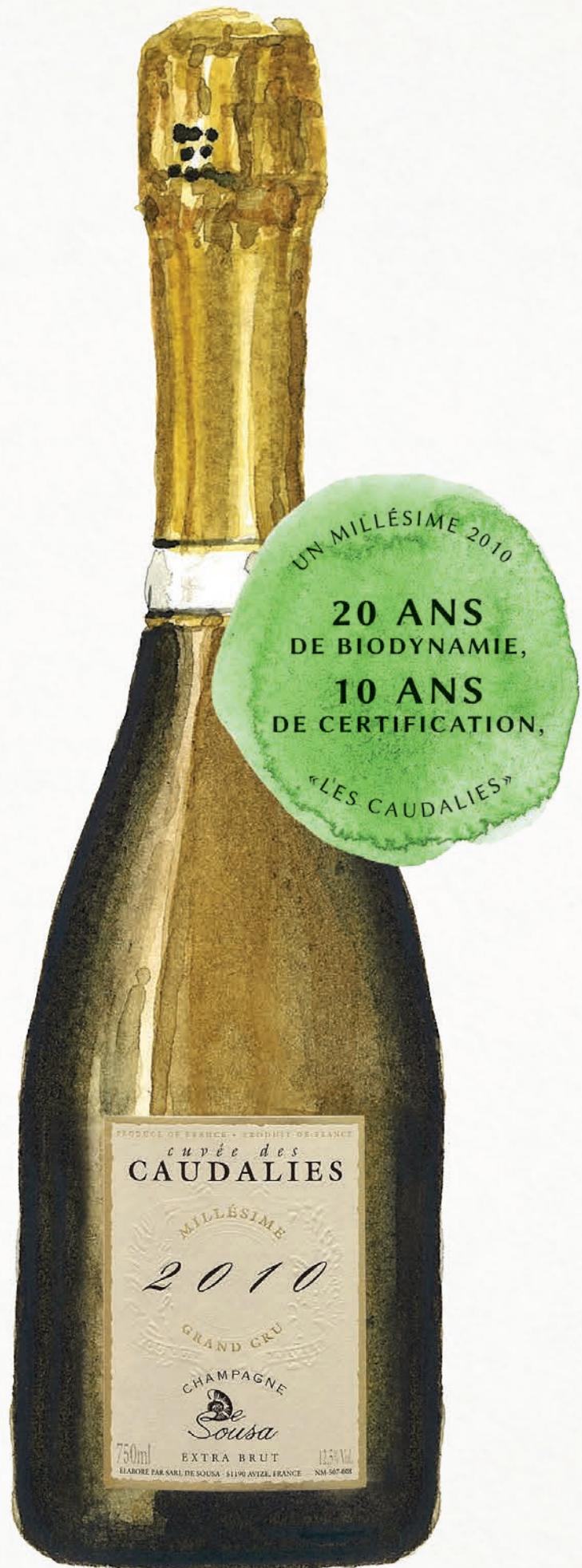
Set Vega Flutissimo - coffret 990 €

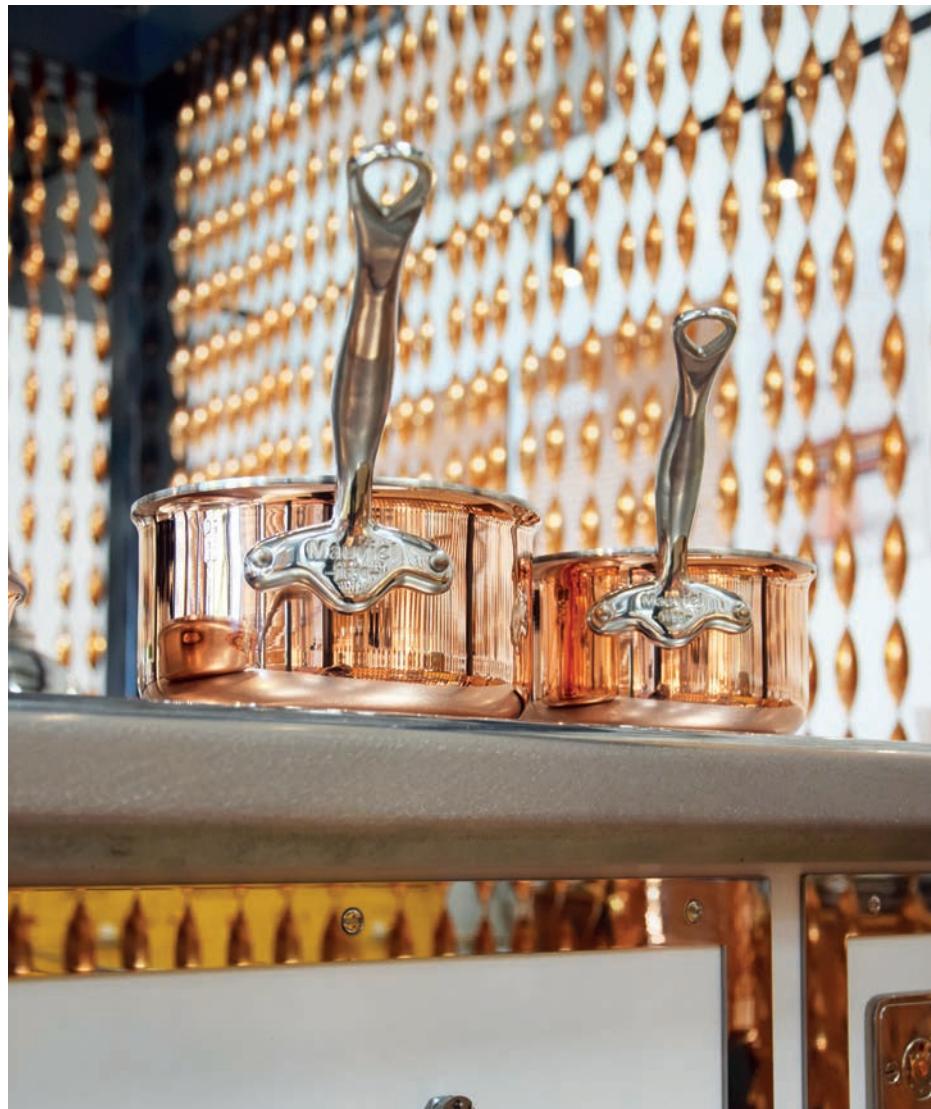
Passion collection - carafe à champagne 680 €
Baccarat



à Auzie

**POUR CÉLÉBRER
SES 20 ANS
DE BIODYNAMIE,
LE MILLÉSIME 2010
DE LA CUVÉE
«LES CAUDALIES»
SE FAIT ICI SYMBOLE
DE LA PHILOSOPHIE
DE SOUSA.**





PILE POELE

Mauviel, manufacture normande créée en 1830, lance la gamme M'6s, une nouvelle collection d'ustensiles en cuivre, l'un des meilleurs conducteurs de chaleur, compatibles avec l'induction. Six couches de matériaux alliant inox, aluminium, inox et cuivre permettent un contrôle parfait de la cuisson. Le cuivre peut désormais s'installer dans toutes les cuisines.

Ustensiles de cuisson en cuivre

Gamme M'6s, Mauviel, à partir de 184 €

WHITE BUBBLE

Avec sa forme arrondie, le Bubble de JL Coquet est un contenant atypique pour la présentation des entrées ou desserts. Issu de la collection Hémisphère, créée en 1998 au sein de la manufacture basée à quelques kilomètres de Limoges, ce produit phare est fabriqué à partir d'une porcelaine des plus pures, finement gravée de stries. Cette jolie bulle est disponible en plusieurs tailles.

Bubble Hémisphère blanc satiné - JL Coquet 79 €



AUTHENTIQUE

Un protège main en cuir naturel et un couteau à huîtres professionnel de grande qualité fabriqué à Thiers par Malle W.Trousseau. La marque a été créée il y a cinq ans par Isabelle Mathez, qui imagine ou réinterprète des objets pour la cuisine et la maison en collaboration avec des designers, puis confie la fabrication à des artisans français.

Protège main et couteau « Huitres » Malle W. Trousseau - 55 €

Photo Malle W. Trousseau ; Mauviel : JL Coquet



L'OR

L'EXCELLENCE EN GRAINS



L'OR

SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

Made in France



COCOTTE DE LUXE

Depuis sa première cocotte en fonte émaillée de couleur flamme en 1925, Le Creuset a gardé les codes de la cocotte classique, agrémentés d'une touche de modernité. Le modèle « soirée » se montrera même sur nos tables de fêtes, avec ses motifs en or véritable et sa robe pétrole tendance. Fabriquées en Picardie, les cocottes bénéficient du savoir-faire de la maison : moule unique détruit après la cuisson et émaillage à la main.

Cocotte Soirée en fonte émaillée

24 cm - Édition limitée 335 €

Le Creuset



Photo Le Creuset : Beauvillé : Christofle



COLORAMA

Niché à Ribeauvillé, au cœur de l'Alsace, Beauvillé fabrique nappes et linge de table traditionnels. La manufacture préserve un savoir-faire unique, notamment grâce à un outil sérigraphique acquis en 1937. Finesse des motifs, richesse des couleurs et choix des textiles en fibres naturelles sont la marque de fabrique de la maison depuis deux-cents ans. Tel un foulard Hermès, cette nappe 100 % coton incarne l'élégance à la française.

Nappe Arné - Beauvillé
350,50 €

ÉCRIN

Avec ses nouvelles créations de la collection Graphik, Christofle allie esthétique contemporaine et tradition œnologique. La manufacture normande a notamment créé un étui à bouchon uni Grand Cru, écrin en métal argenté destiné à conserver la mémoire des moments liés à la dégustation d'un vin d'exception et d'un événement unique. Comble du chic, l'étui est personnalisable au moyen d'une gravure.

Étui à bouchon en métal argenté à personnaliser et à graver - Christofle - 100 €



**/ Vous allez aimer
réduire vos impôts,
pas votre retraite.**

AXA, N°1 DE L'ÉPARGNE RETRAITE⁽²⁾

Contactez un Conseiller AXA ou rendez-vous dans l'un des Cafés de la Retraite
et sur axa.fr/retraite

(1) Dans les conditions et limites posées par les dispositifs fiscaux des contrats PERP, Madelin et PER.

(2) En France, rapport FFA 2018 sur la base des cotisations d'assurance perçues en 2017.

AXA France vie • Société anonyme au capital de 487 725 073,50 € - 310 499 959 R.C.S. Nanterre • **AXA Assurances Vie Mutuelle** Société d'assurance mutuelle sur la vie et de capitalisation à cotisations fixes - SIREN 353 457 245 • Entreprises régies par le code des assurances. Sièges sociaux : 313 Terrasses de l'Arche 92727 Nanterre Cedex.



DÉFI

AMUSE BOUCHES

Et si on ne passait pas à table pour Noël ? Les chefs bourguignons Laurent Peugeot et Jordan Prot, aux commandes du restaurant Le Charlemagne, rivalisent d'ingéniosité et d'élégance pour un menu de fêtes dînatoire à s'en lécher les doigts. Sucette d'huître, tacos de foie gras, bûche façon Finger : plein feux sur ces incontournables, twistés en mignardises ludiques dont on ne fait qu'une bouchée !



Laurent Peugeot



Jordan Prot

Sucettes d'huîtres, jus de cresson

Pour 4 personnes

Gelée de cresson

200 g de coulis de cresson
50 g d'eau
12,5 g de gélatine végétale
3 g de sel

Billes d'huîtres

50 g d'échalotes
3 huîtres hachées
50 g d'eau d'huîtres
2 g d'agaragar
30 g de vin blanc
100 g de crème

Baby cress déco

Atsina
Capucine

Gelée de cresson

Blanchir le cresson dans une casserole d'eau, puis débarrasser le cresson dans une eau glacée, mixer puis passer au tamis. Ajouter l'eau et l'assaisonnement puis la gélatine végétale. Laisser reposer.

Billes d'huîtres

Hacher les échalotes et les faire réduire dans une casserole avec le vin blanc. Ouvrir les huîtres et les hacher : conserver l'eau des huîtres. Ajouter la crème et l'eau des huîtres avec les échalotes, le vin blanc et l'agaragar. Dans un moule silicone demi-sphère ajouter les huîtres hachées puis ajouter la préparation de la casserole.

Mettre au frais, puis quand elles sont prises, faire fondre la surface pour assembler les deux demi-sphères et faire une bille.

Montage

Quand la bille est prise, enrober de la gelée de cresson et mettre sur un pic.

[Recette Laurent Peugeot et Joardon Prot]



Tacos de foie gras, gelée de ratafia

Pour 4 personnes

Mousse de foie gras

200 g de foie gras cuit
300 g de crème
7.5 g de gélatine
Sel/poivre

Chips de tapioca

25 ml de jus de betterave
15 g de jus de citron
150 g de tapioca
1 L d'eau

Gelée ratafia

150 g de ratafia
100 g d'eau
2.5 g d'agar agar

Mousse de foie gras

Dissoudre la gélatine, incorporer dans la crème tempérée. Mixer tous les ingrédients afin d'obtenir une mousse et réserver au frais.

Chips de tapioca

Cuire le tapioca dans l'eau bouillante, ajouter le jus de betterave et le jus de citron tout en continuant la cuisson, 35 minutes à 45 minutes. Puis étaler sur du papier sulfurisé, et sécher au four pendant 8 heures à 90 °C. Faire en morceaux à la dernière minute.

Gelée ratafia

Faire bouillir le ratafia dans l'eau puis mixer avec l'agar agar. Disposer sur une plaque puis une fois prise, détailler en bandes et faire des petits rouleaux..

[Recette Laurent Peugeot et Joordan Prot]



Dinde aux marrons

Pour 4 personnes

Siphon crème de marron

250 g de marrons cuits
80 d'oignons
80 g de jus de viande
200 g de crème
200 g de bouillon de volaille

Dinde

1 filet de dinde
Assaisonnement : thym, beurre, sel et bouillon
Marrons glacés
150 g de marrons

Décor

Bogues de marrons

Siphon crème de marron

Faire revenir les oignons avec de l'huile et ajouter les marrons puis le jus de viande puis la crème et le bouillon. Laisser cuire 5 à 10 minutes. Mixer, passer au tamis puis mettre en siphon.

Dinde

Colorer le filet de dinde à l'huile puis laisser cuire à couvert avec un peu de bouillon, thym, beurre, sel et poivre. Faire des cubes de dinde.

Marrons glacés

Glacer les marrons au jus de viande, puis faire des cubes.

Dressage

Dans les bogues de marrons, disposer les cubes de volaille et de marron et dresser au dernier moment le siphon crème de marron.

[Recette Laurent Peugeot et Joardan Prot]



Bûche de Noël au chocolat

Pour 4 personnes

Ganache chocolat

200 g de chocolat

200 g de beurre

Ganache chocolat pistache

200 g de chocolat

200 g de beurre

40 g de pâte pistache

Ganache chocolat vanille

200 g de chocolat

200 g de beurre

½ gousse de vanille

Ganache chocolat caramel

200 g de chocolat

100 g de beurre

50 g de sucre

Crème

Flocage pistolet

150 g de beurre cacao

150 g chocolat noir

Ganache chocolat

Faire fondre au bain-marie et faire des bandes de différentes tailles avec une poche à douille.

Ganache chocolat pistache

Faire fondre au bain-marie et faire des bandes de différentes tailles avec une poche à douille.

Ganache chocolat vanille

Faire fondre au bain-marie et faire des bandes de différentes tailles avec une poche à douille.

Ganache chocolat caramel

Faire un caramel à sec : disposer le sucre dans une casserole et faire blondir, laisser refroidir légèrement puis ajouter la crème puis faire un bain-marie avec le chocolat et le beurre, puis ajouter le caramel et la crème. Puis dans une poche à douille sur une plaque faire des bandes de différentes dimensions.

Montage

Faire une bûche en superposant, les différentes ganaches, comme une pile de rondins de bois.

Flocage pistolet

Faire fondre au bain-marie et avec un pistolet, floquer la bûche.

[**Recette** Laurent Peugeot et Joardan Prot]



Photo Christophe Fouquin | Styling Camille Godart

Omelette norvégienne

Pour 4 personnes

Génoise

240 g de farine

240 g de sucre

8 œufs

4 g de levure

Meringue italienne

100 g de sucre glace

3 blancs d'œufs

Glace vanille

4 jaunes d'œufs

100 g de sucre

1 gousse de vanille

400 ml de lait

150 g de crème

Insert fruits rouges

100 g de purée de

fruits rouges

50 g d'eau

25 g de sucre

Génoise

Dans un batteur : mettre la farine et la levure. Séparer les blancs et jaunes d'œufs : mettre 4 jaunes dans le batteur. Monter les blancs en neige avec le sucre. Puis mettre les blancs montés avec la première préparation.

Meringue italienne

Monter les blancs en neige mousseux puis ajouter le sucre et terminer jusqu'à l'obtention d'une meringue lisse.

Glace vanille

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchir. Mélanger dans une casserole, tempérée à 83 °C, le lait, la crème et la vanille. Mélanger les 2 préparations dans la casserole sans cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'une texture de sauce,

refroidir. Et mettre au congélateur.

Insert fruits rouges

Mixer les ingrédients dans un casserole et faire fondre le tout puis mettre au congélateur.

Montage

Dans des moules carrés, disposer une première couche de glace vanille et l'insert de fruits rouges puis recouvrir à nouveau de glace vanille. Remettre au congélateur. Une fois pris, détailler des génoises de la même taille que les tubes, garnir les cubes de glace avec la meringue italienne tout autour du cube. Brûler la meringue au chalumeau. Flamber le dessert au Grand Marnier.

[Recette Laurent Peugeot et Joordan Prot]



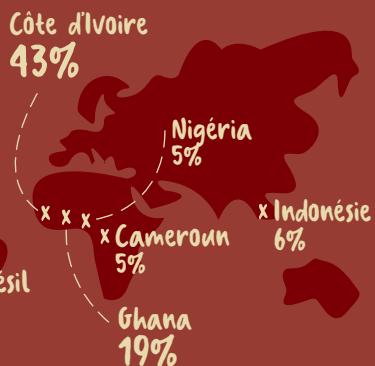
Photo Christophe Fouquin | Styling Camille Codart

333 029 000 KG

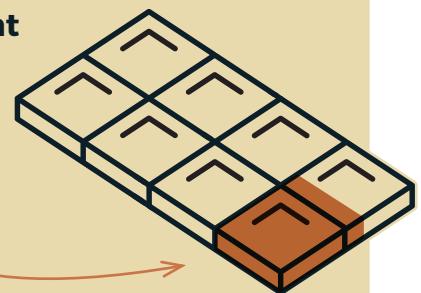
de chocolat vendus en 2018

PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE FÈVES DE CACAO

Autres 12%



NOËL ET PÂQUES représentent 14,5 % des ventes de chocolat annuelles.



LE CHOCOLAT

Répartition des ventes de chocolat en France

12,7 %
CACAO EN POU DRE

35,2 %
TABLETTES

13,2 %
CONFISERIES
DE CHOCOLAT

14,5 %
BARRES

24,4 %
PÂTES À
TARTINER

La France
exporte
57 %
de sa
production

UN FRANÇAIS CONSOMME
EN MOYENNE 7,3 KG
DE CHOCOLAT PAR AN
dont 2,19 kg de chocolat noir

100 % CRAQUE

Le chocolat, on aime tellement ça qu'on en mangerait avant, pendant, et même après le dessert. Vous en rêvez ? Nicolas Isnard et David Le Comte, chefs étoilés bourguignons de l'Auberge de la Charme l'ont fait : un menu 100% chocolat, avec le foie gras, le chevreuil, en sauce, en barres, en tiges... on craque, forcément.



Nicolas Isnard



David Le Comte



Homard

Echalote

Salsifi

Homard salsifis échalote cacao

Pour 4 personnes

Homard

2 homards bleus
QS d'huile d'olive
QS de fleur de sel

Jus de carcasse

100 g d'échalote
500 g de carcasse
50 g de carotte
50 g d'oignon
500 g de vin rouge
2 L d'eau

Salsifis

2 salsifis
QS de fèves de cacao
80 g de cacao
80 g de lait
2 g de sel
10 g de beurre

Échalote

2 grosses échalotes
QS de vinaigre balsamique
QS de cacao en poudre
QS d'eau
10 g de beurre

Sauce

Jus de carcasse (étape 1)
Jus d'échalote (étape 3)
10 g de chocolat 84 %
50 g de beurre

Décor

Chips de salsifis
Feuilles de capucine
Cacao en poudre

Homard

Cuire les homards entiers dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Séparer les pinces des corps et les réserver pour une autre recette. Découper les corps d'une taille appropriée et les huiler. Avec les carcasses et tous les autres ingrédients, réaliser un jus et le réserver.

Salsifis

Eplucher les salsifis puis les cuire sous vide avec tous les autres ingrédients à 84,6 °C pendant 3 heures. Egoutter puis les couper de taille appropriée. Saupoudrer le tout de cacao.

Échalote

Couper les échalotes en deux dans le sens de la longueur. Les colorer au beurre côté coupe. Les saupoudrer de cacao, les déglaçer au balsamique puis ajouter l'eau et laisser cuire à couvert pendant 5 minutes et découvert pendant 5 minutes également. Réserver la réduction de jus pour la sauce.

Sauce

Réduire à glace le jus de carcasse puis incorporer le jus d'échalote. Lier le tout au beurre et au chocolat.

[Recette Nicolas Isnard & David Le Comte]



Nappage
chocolat noisette

Foie gras cacao

Foie gras cacao noisette

Pour 4 personnes

Foie gras

500 g de foie gras

6 g de sel

2 g de poivre

6 g de cacao

Nappage

100 g de crème

40 g de chocolat noir 84%

10 g de pâte de noisette

Décor

Oseille veinée

Noisette torréfiée

Foie gras

Cuire le foie denervé, avec sel et poivre, au four à 180 °C pendant 3 minutes puis égoutter. Dans un cadre, étaler 1/3 du foie gras puis parsemer de cacao et répéter cette opération autant de fois que nécessaire. Maintenir ensuite le tout pressé au réfrigérateur pendant 24 heures.

Nappage

Faire bouillir la crème puis incorporer le chocolat et la noisette. Laisser refroidir légèrement puis napper le foie gras.

[**Recette** Nicolas Isnard & David Le Comte]



Dos de chevreuil cèleri en texture kumquat sauce chocolatée

Pour 4 personnes

Chevreuil

1 filet de chevreuil
Jus de civet de chevreuil
Chocolat

Purée de cèleri

300 g de cèleri boule
200 g de lait
200 g d'eau
50 g de beurre
10 g de sel

Cèleri

4 mini-cèleris d'Eric Roy
200 g de réduction d'orange
500 g de lait
500 g d'eau
Sel

Kumquat

500 g de jus d'orange
10 kumquats frais
Agar agar
Décor
Chips de cèleri

Chevreuil

Parer le filet et réserver les parures. Le cuire au four sous film à 60 °C pendant 15 minutes. Le colorer au moment de servir. Monter le jus de civet au chocolat.

Purée de cèleri

Cuire tous les éléments dans une casserole et laisser réduire à sec. Mixer ensuite le tout jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse.

Cèleri

Turner et cuire les mini-cèleris dans le lait et l'eau puis les glacer au jus d'orange réduit.

Kumquat

Réserver 2 kumquats pour le décor. Mixer ensemble le jus d'orange, 8 kumquats et l'agar agar à 100 °C pendant 10 minutes puis faire refroidir. Mixer à nouveau et maintenant en pipette.

[Recette Nicolas Isnard & David Le Comte]





Avant dessert tout chocolat

Photo Christophe Fouquin | stylisme Audrey Rf

Pour 4 personnes

Spoon chocolat noir

250 g de crème
250 g de lait
100 g de jaune d'œuf
100 g de sucre
120 g de chocolat noir
Mousse chocolat lait
350 g de chocolat au lait
100 g d'œuf entier
80 g de sucre
500 g de crème montée

Glaçage chocolat

125 g de crème
175 g d'eau
225 g de sucre
75 g de cacao
10 g de gélatine

Décoration

Noisettes
Tiges chocolat
Sel et poivre

Spoon chocolat noir

Mettre le chocolat dans un cul de poule. Blanchir les jaunes avec le sucre. Chauffer le lait et la crème ensemble et quand c'est chaud verser la moitié sur les jaunes et le sucre. Mélanger et verser le tout dans la casserole. Cuire en mélangeant avec une spatule jusqu'à la nappe « 83°C ». Verser sur le chocolat, mélanger, refroidir et mettre en syphon.

Mousse chocolat lait

Réaliser une pâte à bombe avec les œufs entiers et le sucre. Ajouter le chocolat au lait fondu et la crème montée en dernier à la Maryse.

Glaçage chocolat

Mettre à chauffer dans une casserole la crème, l'eau, le sucre et le cacao. À ébullition, ajouter la gélatine, remuer et refroidir.

Montage

Glacer les boules de mousse au chocolat avec le glaçage chocolat. Mettre le spoon chocolat au fond d'une assiette creuse et mettre au milieu la boule chocolat glacée. Décorer et servir.

[Recette Nicolas Isnard & David Le Comte]





Sablé

Cacahuète
sablée

Glaçage chocolat

Barre choco cacahuète

Pour 4 personnes

Sablé

250 g de beurre pommade
100 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
300 g de farine
5 g de fleur de sel

Ganache chocolat

390 g de chocolat noir
225 g de chocolat au lait
60 cl de crème
20 g de glucose
20 g de beurre

Glaçage chocolat

250 g de crème
350 g d'eau
450 g de sucre
150 g de cacao
20 g de gélatine

Cacahuètes sablées

250 g de sucre
100 g d'eau
250 g de cacahuètes

Sablé

Mélanger la farine, le sucre glace et la fleur de sel. Ajouter le beurre pommade, mélanger puis ajouter les blancs d'œuf en dernier. Étaler entre deux papiers sulfurisés, cuire à 160 °C environ pendant 12 minutes et découper après cuisson.

Ganache chocolat

Chauder la crème avec le glucose. Dans un cul de poule, mettre les chocolats et le beurre. Quand la crème est à ébullition la verser sur le chocolat. Mélanger et couler en cadre.

Glaçage chocolat

Mettre à chauffer dans une casserole la crème, l'eau, le sucre et le cacao.

Arrivé à ébullition, ajouter la gélatine, remuer et refroidir.

Cacahuètes sablées

Mettre le sucre et l'eau à chauffer. Arrivé à ébullition, ajouter les cacahuètes et remuer jusqu'à ce que le sucre entoure les cacahuètes. Laisser refroidir.

Montage

Couper la ganache choco, la glacer avec le glaçage et la déposer sur le sablé. Décorer avec les cacahuètes sablées.

[Recette Nicolas Isnard & David Le Comte]



Boule orange

Pour 4 personnes

Compote orange

2 oranges
100 g de sucre

Gelée orange

1 L de jus d'orange
100 g de miel
10 g de feuilles de gélatine

Mousse orange

1 L de jus d'orange
100 g de miel
50 g de blanc d'oeuf
100 g de sucre
250 g de crème montée
10 g de gélatine

Glaçage orange

150 g de sucre
150 g de glucose
150 g de chocolat blanc
100 g de lait concentré
10 g de gélatine
PM de colorant orange

Compote orange

Couper les oranges avec la peau, les cuire avec le sucre et un peu d'eau. Réaliser une marmelade puis mixer.

Gelée orange

Réduire le jus d'orange avec le miel jusqu'à l'obtention de 600 g de masse. Coller ensuite le tout avec la gélatine.

Mousse orange

Réduire le jus d'orange avec le miel jusqu'à 500 g de masse et coller avec la gélatine. Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'oeuf et le sucre. L'incorporer à la gelée orange, mélanger et ajouter la crème montée.

Glaçage orange

Dans une casserole chauffer le sucre, le glucose et un peu d'eau à ébullition. Verser le tout sur le chocolat et le lait concentré, coller avec la gélatine et ajouter le colorant.

Montage

Dans des petites demi-sphères en flexipan, mettre la marmelade d'orange. Dans des moyennes demi-sphères, couler la gelée et incorporer la marmelade prise. Lisser et réaliser des sphères. Dans des moules ronds, mettre la mousser orange et incorporer les petites sphères congelées. Glacer le tout avec le glaçage orange.

[Recette Nicolas Isnard & David Le Comte]





GRAND FORMAT

ÉRIC FRECHON

L'ÉPICURIEN FIDÈLE

Photos Franck Juery



Depuis deux décennies, Eric Frechon croque la vie au Bristol, à Paris, comme ses convives fondent pour sa cuisine authentique. Le Monsieur Loyal du restaurant Epicure orchestre le plaisir de célébrer dix ans de trois étoiles. Royal.

[Texte Bérangère Chatelain]

Au garde-à-vous, parfaitement alignés, cernés par leur sauce suprême et leur jus de poulet truffé, discrètement dissimulés sous du vieux parmesan, ils sont à Eric Frechon ce que la soupe VGE est à Paul Bocuse. Emblématiques, grandioses, millimétrés ... mais surtout divins. Les macaronis farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard résument avec délice ce qui lie le Bristol au chef normand. Le cuisinier a réussi le pari d'habiller d'atouts précieux un ingrédient populaire - le macaroni, pour créer une symphonie culinaire devenue le best-seller du restaurant gastronomique d'un palace parisien. Il aurait été inconcevable de ne pas les inscrire au menu « 20 ans », qui célèbre autant d'années de collaboration entre l'hôtel 5 étoiles et Eric Frechon.

Une recette qui n'a jamais quitté la carte d'Epicure depuis 1999. Cette année-là, le chef est le patron depuis quatre ans de son propre bistrot, la Verrière d'Eric

Frechon. Une table qui attire le tout-Paris dans un quartier qui n'a pas encore les louanges des critiques, les Buttes-Chaumont. Dans le XIXe arrondissement, l'ancien apprenti de la Grande Cascade cuisine les macaronis aux morilles pour accompagner une côte de veau, jusqu'à ce jour où l'ancien président directeur général du Bristol, Pierre Ferchaud, lui propose un challenge : devenir le chef des cuisines de son hôtel où Eric Frechon était entré 17 ans plus tôt comme commis. Il ne dispose que d'une semaine pour choisir son destin, et celui de ses macaronis. « Je trouvais la recette tellement délicieuse que j'avais envie de leur consacrer un plat à part entière. En arrivant au Bristol, je les ai repensés. J'entretenais régulièrement le mariage du foie gras à l'artichaut dans une salade. Je l'ai donc adapté en chaud. Et puis, travailler la morille était délicat, c'est un produit très saisonnier. Je voulais tester la truffe » raconte le chef avec autant de sérieux que ses macaronis sont taillés à la perfection. Pas un millimètre ne dépasse. Puisque le plaisir de ses clients est l'unique raison de sa cuisine, des bocaux de truffes noires sont précieusement conservés toute l'année pour rejouer la scène.

De l'or noir dans les mains

La truffe, c'est la connexion du gamin originaire de Normandie avec la terre. En finition sur une soupe de lièvre. Base d'un bouillon, ou en coulis. Pour aromatiser un jus avant de dégeler. Le champignon est un outil récurrent de la cuisine terre/mer de Frechon. Parfois protagoniste, souvent deuxième rôle, de temps à autre figurante, la truffe noire, qui se troque aussi contre la blanche d'Alba, est une parfaite définition de la signature du meilleur ouvrier de France. Un ingrédient, certes luxueux, qui apporte finesse et élégance, mais qui puise toute sa richesse et sa qualité dans ses racines. Celles de Frechon sont ancrées en Seine-Maritime, au Tréport. Le jeune Eric est fou de vélo et en demande un à son père qui l'invite à travailler pour se l'offrir. A treize ans, le futur cuisinier étoilé est engagé comme saisonnier dans un restaurant de la côte. « Pour gagner deux francs six sous, je n'avais pas le choix, c'était soit travailler dans un restaurant, soit participer aux moissons dans les campagnes » se souvient-il. Eric Frechon découvre le métier du service en salle, file en pâtisserie, compose les plateaux de fruits de mer, jusqu'à finalement désigner la cuisine comme vocation.

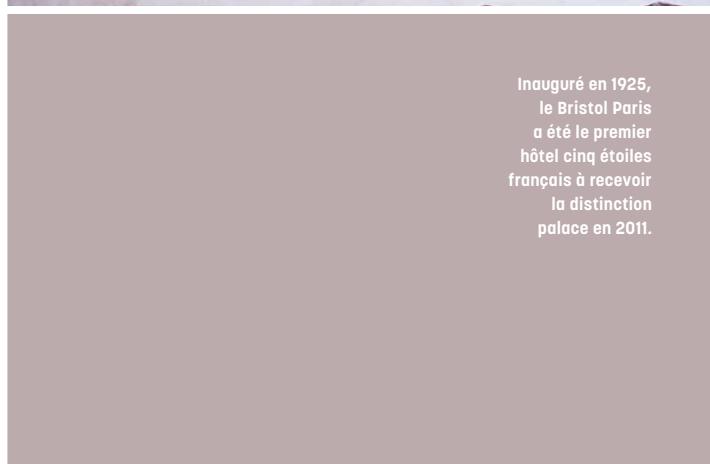


Photos Franck Juery (ci-dessus) : Le Bristol Paris

Une généreuse portion de caviar de Sologne coiffe un lit de pommes de terre ratte fumées au haddock. A déguster du bout des lèvres en croquant dans une poille de sarrasin fourrée à la crème aigrelette.







Inauguré en 1925,
le Bristol Paris
a été le premier
hôtel cinq étoiles
français à recevoir
la distinction
palace en 2011.







L'exceptionnel jardin à la
Française de 1.200 m² met en
lumière la signature décorative
du Bristol Paris, sculptée par le
raffinement du style Louis XV et le
classicisme du style Louis XVI.



La salle du restaurant trois étoiles Epicure compte 40 couverts.

Des histoires, le chef d'Epicure en raconte bien d'autres à ses convives. Son poireau cuit au gril est une anecdote aussi délicieuse que le tartare d'huîtres qui coiffe le légume. « C'est le plat du premier réveillon que j'ai cuisiné pour mes parents. C'était il y a 35 ans. J'avais monté un sabayon au beurre noisette » confesse-t-il, avouant s'en souvenir comme si c'était hier. Et de poursuivre « c'est une recette qui a beaucoup évolué dans mon esprit. Lors d'un voyage au Sénégal, j'ai découvert des huîtres préparées dans un feu. Elles étaient archi-cuites, mais leur goût fumé avait piqué mon intérêt. J'avais réellement envie de le retranscrire dans un plat. En revenant, j'ai expérimenté un foie gras poêlé aux huîtres, associé à un bouillon de canard fumé ». Finalement, ce poireau d'Ile-de-France, gorgé de gourmandise par un beurre d'algues, aura mûri durant une quinzaine d'années avant d'être servi. Faire bon. Eric Frechon est un stakhanoviste

du goût du vrai. Le vrai goût de l'authenticité, c'est le secret de sa longévité au 112 rue du Faubourg Saint-Honoré. Et celui de ses trois étoiles Michelin ?

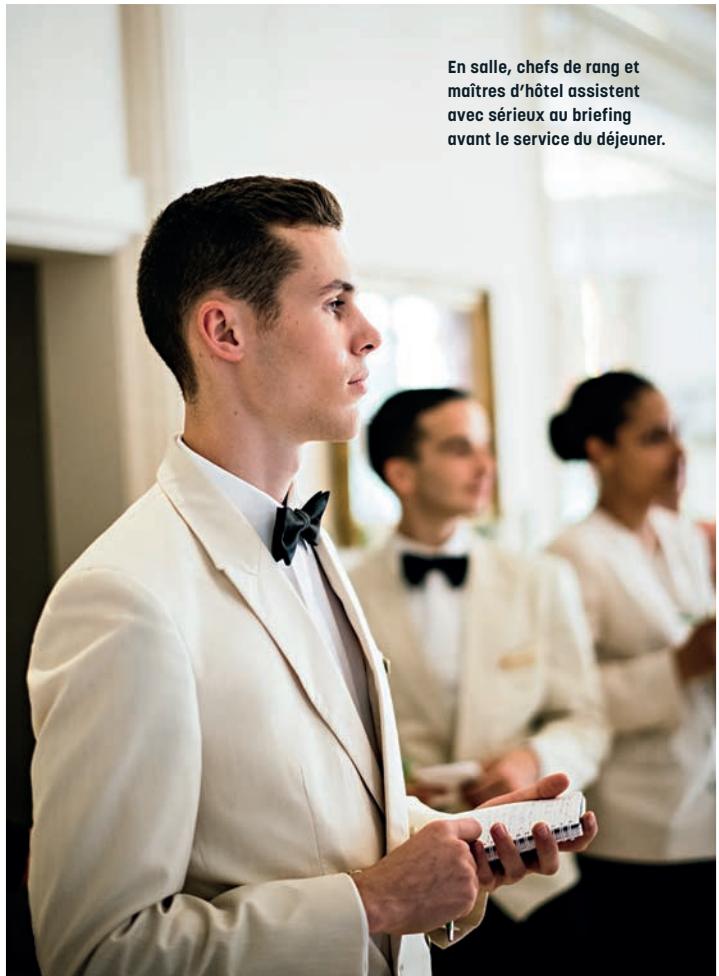
La consécration

2009. Le guide rouge célèbre sa centième édition et duplique sa sélection de restaurants sur iPhone pour la toute première fois. Eric Frechon, lui, s'offre le luxe d'être l'unique lauréat du triple macaron de ce millésime historique. Dix ans après être revenu au Bristol pour en diriger les cuisines. Huit ans après avoir décroché la deuxième étoile qui manquait au restaurant Epicure. Et un an après avoir été désigné « espoir trois étoiles ». « A l'époque, on ne s'y attendait pas. On ne travaille pas pour les trois étoiles. C'est une récompense, celle d'un travail d'équipe. Si vous cuisinez pour elles, vous vous enfermez. Cette troisième étoile m'a épanoui » confie celui pour qui 2009 sera

l'année des félicitations, avec le titre de « Chef de l'année », voté par ses pairs. Son challenge personnel ? Sa réussite au concours du Meilleur ouvrier de France en 1993. Une expérience qui forgera l'homme timide dans son appétence pour la rigueur et la précision. Devenu technicien, l'ancien second de l'Hôtel de Crillon – époque Christian Constant se libère et se consacre à aiguiser les saveurs autant que les convives ont l'autorisation, sinon l'obligation, de saucer les assiettes en porcelaine dessinées par Elisabeth Monroy. Ici même, dans cet antre du luxe parisien, où la salle du restaurant triplement étoilé est à elle seule une représentation de l'art de vivre à la française. Des rideaux pourpres Pierre Frey pour inviter au regard sur le jardin français (le plus grand de tous les palaces parisiens, ndlr), des couteaux Cristofle, des fauteuils de style Louis XVI dans lequel les quarante chanceux gastronomes, surveillés ●●●



Photos Franck Juery



En salle, chefs de rang et maîtres d'hôtel assistent avec sérieux au briefing avant le service du déjeuner.



••• par une tapisserie d'Aubusson datant de 1730, s'enfoncent pour observer le ballet du service, exécuté dans l'exacte philosophie du chef : la justesse des gestes engage l'assurance de vivre une expérience authentique.

Le résultat est savamment orchestré, parce qu'Eric Frechon a pris le temps de la réflexion. En 2007, ses fourneaux subissent une vaste cure de jouvence. Et voilà le chef qui hérite d'un petit morceau de la cuisine de son ami Christian Le Squer, alors toqué au talent connu et reconnu du Pavillon Ledoyen à Paris. Le Breton accueille le Normand pour la préparation de l'un de ses collaborateurs au concours du Meilleur ouvrier de France. Un épisode que le chef du Bristol retient comme une leçon. A son retour rue du Faubourg Saint-Honoré, il passe de l'autre côté du passe-plat. « J'ai observé le mode de fonctionnement de Christian. J'ai

compris qu'il fallait que je sorte de ma cuisine pour grandir et regarder mes plats différemment. Il ne touchait jamais une queue de casserole et faisait réaliser des essais tous les jours. Il avait ainsi un œil extérieur à sa cuisine, tout en étant dedans » explique Frechon. Objectif : avoir la capacité de décortiquer, commenter, analyser chacune des tentatives. « Lorsque c'était moi qui les réalisais, je n'étais pas assez dans la critique » concède le patron, qui donne le tempo en indiquant les produits de la nouvelle composition pour que sa brigade tente les expériences.

Céleri 2.0

Eric Frechon n'est pas un chef qui doute. C'est un perfectionniste qui suit son instinct. Chaque année, il ose remettre en question ses assiettes aux côtés de son bras droit, Franck Leroy. Ses collaborateurs préparent de nouveaux essais. « On les compare

avec le plat de l'année précédente. Il faut que ce soit meilleur pour finir sur la carte. On ne change pas pour dire de changer » prévient-il. Exit donc son céleri-rave cuit au gros sel, qui a pourtant fait fondre la critique durant plusieurs années. Et bienvenue au millefeuille de légumes. « Tout a commencé par un céleri cuit au four. On le présentait en salle, le service le creusait et versait un bouillon de truffes, avec une râpée de truffes et de beaufort. Ce plat était délicieux mais je le trouvais grossier. Le millefeuille permet de donner au légume une forme régulière. Et je me suis dit qu'on allait le rôtir à la broche. J'adore ce mode de cuisson ! » déroule le MOF de façon méthodique. A la carte depuis mi-octobre, le céleri 2.0 d'Eric Frechon est désormais composé d'oignons, de truffes et de pomme de terre, accompagné d'une rémoulade de céleri, avec noix et truffes blanches. Un futur plat signature, selon les pronostics de son auteur.



SES PRODUITS COUP DE COEUR

Le curry de l'Île Maurice

« Le chef du Royal Palm à l'Île Maurice, Michel de Mattéis, réalise son propre mélange et j'en ramène toujours lorsque je me rends là-bas. Ce curry est parfaitement équilibré dans la force et dans le parfum. C'est une épice que j'apprécie beaucoup. On en saupoudre quasiment partout sans que cela ne soit perceptible. Le mélange d'épices du curry relève le plat et ajoute une sorte d'addiction ».

La fleur de sel

« J'aime beaucoup utiliser la fleur de sel de Guérande ou le sel d'Himalaya. Ces sont deux ingrédients que l'on trouve facilement ».

La cerise cœur de pigeon

« J'adore ce produit ! On collabore avec le comptoir des producteurs, qui parvient à obtenir les cerises de petites productions au fil de la saison.

Sinon, on ne pourrait en cuisiner que durant quinze jours. C'est un fruit qui s'accorde bien à la cuisine. Il a une jolie acidité tout en étant sucré. Et c'est très parfumé. On la cuisine en sucré ou en salé ».

Le beurre

« Nous venons de changer le beurre proposé aux clients d'Epicure, pour celui d'une ferme normande, située à Moyon. J'ai découvert celui de Julien Viard de la Ferme de Bourg Groux au Relais Louis XIII, chez le chef Manuel Martinez ».

La truffe noire

« C'est un légume, un condiment, un champignon. C'est un produit exceptionnel. C'est très terroir. Je dois sans doute être attiré par ce côté terroir. C'est Paolo chez nous qui se rend sur les marchés à Cahors ou à Richerenches pour fournir le restaurant ».

INTERVIEW :

« J'espère fêter mes 30 ans de maison ! »

La poignée de main est franche, l'air sérieux. La pudeur tout aussi palpable. Eric Frechon n'est pas un bavard. Sa réserve l'engage à avancer des propos concis, sans esbroufe. Dans son bureau vitré avec vue sur les cuisines du Bristol, le chef étoilé nous reçoit pour un échange droit au but.

[Texte Bérangère Chatelain]

Comment a évolué votre cuisine durant ces 20 dernières années ?

L'ADN de ma cuisine, c'est le goût. Elle s'est épurée et a pris en élégance. Nous avons supprimé tout ce qui était superflu, pour se concentrer davantage sur le produit. J'ai toujours gardé à l'esprit l'envie de surprendre, avec une saveur ou une présentation. Et par-dessus tout, j'ai conservé la gourmandise. La cuisine fusion m'ennuie. Parce que ce n'est pas de la cuisine.

Comment parvenez-vous à la renouveler ?

La saison, c'est la première source d'inspiration. Notre esprit de création est toujours en éveil. Une photo, un vieux livre dans lequel je prends goût à me replonger. On croit souvent que notre idée est neuve, alors qu'elle a déjà été réalisée.

Avez-vous déjà été confronté à cette situation ?

Le ris de veau piqué aux anchois. Je voulais apporter un côté salin et proposer un mariage terre et mer. Et quelques mois plus tard, je découvre dans un livre que cette alliance avait en réalité déjà été proposée. Cela arrive fréquemment. Le mariage du poireau et de l'huître, n'a rien de novateur. Ce qui est nouveau, c'est le contenant. On présente le poireau étuvé et grillé et cela lui donne un goût différent.

Les macaronis à la truffe incarnent votre plus grand succès. Toutefois, n'est-ce pas frustrant qu'une cuisine puisse être résumée à un seul plat, si bon soit-il ?

C'est gratifiant au contraire. Je serai toujours associé aux macaronis dans l'histoire de la cuisine. Pour autant, les clients viennent goûter les macaronis mais je n'ai pas l'impression que toute ma cuisine ne se résume à ce plat.



Est-ce qu'un autre plat aurait mérité autant de reconnaissance ?

Le poireau avec l'huître. Même s'il est beaucoup plus récent. Toutefois, c'est une recette plus clivante à cause de l'huître. Les macaronis plaisent à tout le monde.

Et techniquement, quelle assiette vous a demandé le plus d'ajustements ?

Le lièvre à la royale. J'ai mis 25 à 30 ans pour mettre au point la recette. Lorsqu'on est jeune cuisinier, on doit s'approprier celle des autres chefs. On essaye de puiser dans le meilleur de chacun pour réaliser son propre lièvre. J'ai voulu décortiquer le plat pour en extraire les meilleurs éléments. J'ai imaginé un lièvre en ballotine, en prenant les meilleurs morceaux, donc les épaules. Pour la farce, il fallait un bon équilibre entre le cochon, le lièvre, le sang, les foies, le foie gras, la truffe. La cuisson devait donner une texture confite à la viande. La recette cuit 36 heures. On récupère le fond de cuisson pour

monter la sauce. On l'accompagne d'une raviole de topinambour, céleri et truffe, avec un soupçon de châtaignes. Elle est cuite dans une crème de rafort, qui apporte de la fraîcheur au plat.

Au cours de ces 20 dernières années, la cuisine française a beaucoup changé. Le végétal devient le centre de l'assiette. Quelle analyse faites-vous de cette tendance culinaire ?

On en parle beaucoup. Et quand les clients se mettent à table, ils n'en parlent plus. Ils mangent du sucre et du gras. J'ai l'impression qu'ils abordent le sujet pour se donner bonne conscience. Quand c'est l'heure du repas, ils ont juste envie de se régaler. Qu'il y ait du légume, ou pas. On a toujours travaillé de beaux produits, qu'ils soient bio ou non. Je ne fais pas une cuisine de marketing, je fais une cuisine que j'aime. Que j'aime manger, que j'aime partager.

Réduire les protéines animales de votre cuisine n'est pas une réflexion pour les années à venir ?

Je n'en sais rien, je suivrais mon palais. Lorsque je suis arrivé au Bristol, je ne cuisinais aucun légume. Parce que cela m'ennuyait d'en manger au restaurant. Aujourd'hui, je ne conçois pas ma carte sans un ou deux plats de légume. Les cuisiner apporte une vraie valeur ajoutée. En vieillissant, les envies évoluent. Vous devez les partager avec vos clients parce qu'eux aussi évoluent.

Vous avez également pris le parti de réaliser votre propre farine, à l'aide de blés anciens moulus au sous-sol de l'hôtel...

On a toujours fait le pain au Bristol. Notre démarche s'inscrivait dans la démonstration et le façonnage. On a essayé des farines bio pour renouveler notre proposition. Et cela ne me plaisait toujours pas. Un jour, j'ai rencontré Roland Feuillas (boulanger à Cucugnan, ndlr). •••

••• J'ai partagé trois jours dans le sud à ses côtés pour m'imprégner de la philosophie du pain. Et on a démarré l'aventure du Pain Vivant au Bristol. On est devenu meunier. On s'est approprié ces blés anciens. On laisse faire la nature. Le boulanger doit s'adapter à la pâte.

La chocolaterie, dernier projet en date de l'hôtel, permettra aussi d'accueillir de nouveaux gastronomes...

Lorsque l'on aura un espace dédié, oui. Ce qui est important, c'est de réussir à les faire passer la porte tambour. Ils sont potentiellement de futurs clients. Avec ce type de projet, on démocratise l'accès au palace.

Durant ces 10 dernières années, vous avez multiplié les projets, en ouvrant le restaurant Lazare, en signant la carte du Drugstore et en reprenant une table à Saint-Tropez... Ne sont-ils pas le secret de votre longévité au Bristol, dans la mesure où ils vous ont donné l'opportunité de vous essayer à d'autres exercices culinaires ?

Le Bristol, c'est mon laboratoire. C'est vrai, ces projets permettent de souffler. C'est une prison dorée ici. C'est bien d'en sortir un peu pour s'aérer l'esprit.

Lazare propose une cuisine plus accessible. C'était important de toucher une nouvelle clientèle ?

C'est bien de partager notre savoir. Même si la carte n'a rien à voir avec ce qu'on fait à Epicure, c'est bien de faire rêver les clients. Et même si c'est différent, on le fait correctement. On observe cette même rigueur de travail, on choisit de beaux produits. Notre métier, c'est de faire plaisir, que ce soit par le biais d'un trois étoiles ou d'un restaurant de gare.

Au cours de ces 10 dernières années, on a aussi assisté à la starification des chefs. Comment percevez-vous ce phénomène ?

Les chefs ont toujours été starifiés. Paul Bocuse en a été l'initiateur. C'est une bonne chose, au moins on parle de notre métier. Avec ces émissions de télévision,

on a donné envie aux téléspectateurs de venir voir nos fourneaux. Les parents ont été incités à cuisiner. Les chefs qui sont passés à la télévision ne sont pas des stars de la cuisine française parce qu'ils ont participé à Top Chef. Ils ont fait leurs preuves après leur passage. Peu d'entre eux ont finalement confirmé.

Vous êtes resté très discret médiatiquement parlant.

Pour quelle raison ?

Chacun son métier. Je préfère être meilleur dans mes cuisines que dans la communication. Je satisfais peut-être moins de monde parce que mon restaurant compte 40 couverts, mais au moins ceux-là repartent heureux.

De nombreux talents de la cuisine française sont passés dans votre cuisine, à commencer par votre bras droit Franck Leroy devenu Meilleur ouvrier de France. Quel est votre secret ?

Plus que le savoir, ce sont les valeurs qui sont importantes à transmettre. Lorsqu'ils repartent, nos collaborateurs ont acquis une méthode de travail. On leur inculque l'esprit de cuisine. Ils sont estampillés Frechon.

A quoi correspond la « marque » Frechon ?

C'est la rigueur au quotidien. Être pointilleux sur tout, que ce soit le dressage, la cuisson, l'assaisonnement. On doit prêter la même intention dans chaque assiette, même s'il y en a cent.

Meilleur ouvrier de France, 3 étoiles, 20 ans de maison au Bristol, des collaborations enrichissantes, que pouvez-vous encore attendre dans votre carrière ?

J'espére fêter mes 30 ans de maison ! (rires) Tant que je me sens bien ici, je resterai. On ne réalise de la bonne cuisine que lorsque l'on s'y sent bien. Les propriétaires de l'hôtel l'ont compris et c'est la raison pour laquelle ils me laissent réaliser des projets annexes. Ils savent que cela me rend heureux.

SES DATES CLÉS

1988

Eric Frechon entre à l'hôtel de Crillon et travaille aux côtés de Christian Constant.

1993

Il devient Meilleur ouvrier de France.

1999

Eric Frechon prend la tête des cuisines du Bristol Paris et obtient une première étoile la même année.

2001

Epicure, la table gastronomique du Bristol, obtient une deuxième étoile Michelin.

2008

Il est décoré des insignes de la Légion d'Honneur.

2009

Eric Frechon obtient la troisième étoile pour le restaurant Epicure et est élu « Chef de l'année ».

2013

Il devient le premier chef français à ouvrir un restaurant dans une gare parisienne : le Lazare.

26 ANS

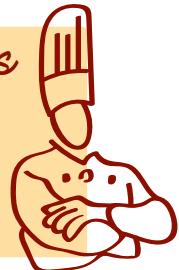
QU'IL PORTE LE
COL BLEU, BLANC,
ROUGE DU
**MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE**



8

PLATS SIGNATURE
COMPOSENT LE MENU
ANNIVERSAIRE « 20 ANS »
AU RESTAURANT ÉPICURE

110 *Cuisiniers, pâtissiers
et boulanger*
sous sa responsabilité
40 *au sein de la brigade*



36 HEURES
COMME LA DURÉE DE CUISSON
DE SON LIÈVRE À LA ROYALE



ÉRIC FRECHON



202.000

le nombre
de ses
followers
sur Instagram

60

Comme le nombre
de recettes signatures
dans son livre
« Eric Frechon »,
aux éditions Solar



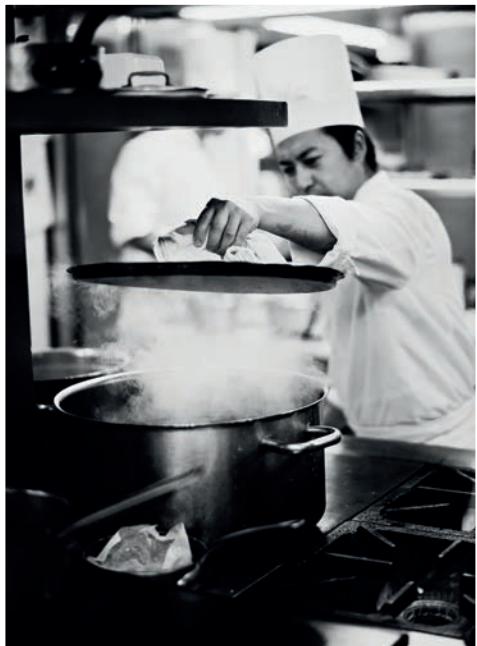
Un vélo de course
Peugeot Bleu,
le rêve d'Eric
Frechon qui l'a
guidé vers sa
vocation
de cuisinier



**SES MACARONIS
SONT COMMANDÉS PAR**

3 COUVERTS SUR 5

DANS LES COULISSES DU BRISTOL AVEC LES ÉQUIPES D'ÉRIC FRECHON



40 cuisiniers
s'affairent
dans la brigade
d'Eric Frechon
et travaillent à
l'unisson avec
l'équipe de salle
pour servir des
assiettes ultra
millimétrées.



MENU 20 ANS

Les recettes d'
**ERIC
FRECHON**



ÉRIC FRECHON

Caviar de Sologne, pommes de terre ratte fumées au haddock

Pour 4 personnes

Caviar de Sologne

120 g de caviar de Sologne,
4 boites de caviar vides

Pommes de terre ratte fumées au haddock

300 g de pommes de terre ratte
300 g de haddock
150 g de beurre

Tuile de sarrasin

50 g de beurre pommade
50 g de blanc d'oeuf
50 g de farine de sarrasin
15 g de farine de blé

Crème aigrelette

5 cl de crème liquide
 $\frac{1}{4}$ de botte de ciboulette
1 filet de jus de citron jaune
Sel fin, poivre du moulin

CROUSTILLANT DE SARRASIN, CRÈME AIGRELETTE

Pommes de terre ratte au haddock

Eplucher les rattes, les laver et les couper en deux. Les mettre dans une casserole avec le haddock coupé en morceaux, couvrir d'eau juste à hauteur et faire cuire pendant 30 minutes. Retirer les pommes de terre et laisser réduire la cuisson jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Filtrer. Passer les pommes de terre au tamis, ajouter le liquide filtré, et monter au beurre. Réserver au chaud.

Tuile de sarrasin

Mélanger tous les ingrédients dans un cul-de-poule. Étaler cette pâte en une très fine couche sur un Silpat et la faire cuire pendant 3 minutes au four à 130 °C. A la sortie du four, la tailler en huit rectangles. Les enruler sur une tige d'Inox de 5 millimètres de diamètre. Remettre au four et laisser cuire pendant 6 minutes à 160 °C. Retirer les tiges d'Inox pour obtenir les pailles de sarrasin croustillantes.

Crème aigrelette

Fouetter légèrement la crème en chantilly, ajouter un filet de jus de citron puis la ciboulette ciselée finement. Saler et poivrer.

Dressage

Garnir chaque boite de caviar de 80 g de mousseline de pommes de terre et recouvrir de 30 g de caviar de Sologne. Remplir les pailles de crème aigrelette et les poser par paire sur un trépied dans l'assiette à côté de chaque boite de caviar.

ÉRIC FRECHON

Langoustines royales juste cuites au thym citron, condiment oignon-mangue, bouillon de pinces aux agrumes et coriandre

Pour 4 personnes

Langoustines royales

8 grosses pièces de langoustines

Bouillon de pinces

2 kilos de pinces, 500 g de beurre, 2 litres de jus d'orange, 2 décilitres de jus de yuzu, 300 g de crème

Condiment oignon-mangue

200 g de mangue, 200 g d'oignon, 300 g de jus d'orange, 15 g de gingembre, poivre sechuan, coriandre

Décoration

Coriandre cress, shiso rouge, pétales de bourrache

Purée de carottes

600 g de carotte des sables, 60 g de beurre demi-sel, 45 g de gingembre

Préparation des langoustines

Décorer les langoustines en prenant soin de garder le dernier anneau et la queue, ainsi que les pinces. Enlever le boyau à l'aide d'un cure dent. Tailler joliment le bout de la queue bien droite.

Réalisation du jus d'agrumes

Concasser les pinces de langoustines et les faire légèrement pincer à l'huile d'olive, mouiller avec le jus d'orange frais et la crème, ajouter le beurre et cuire pendant 20 minutes. Ajouter le jus de yuzu, passer ensuite le tout au chinois et rectifier l'assaisonnement.

Préparation du condiment

Ciseler les oignons et les faire suer au beurre. Mouiller ensuite au jus d'orange et laisser cuire. Une fois cuit, ajouter la mangue taillée en brunoise, mélanger le tout et ajouter le gingembre haché ainsi que le poivre noir. Débarrasser aussitôt à plat et faire refroidir. Ajouter au moment du service la coriandre concassée.

Confection de la purée de carottes

Eplucher et émincer les carottes des sables, éplucher le gingembre et le tailler en morceaux. Mettre le tout sous vide avec du beurre, et cuire à la vapeur. Une fois cuit, mixer fortement et ajouter du beurre si nécessaire, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et onctueuse. Réserver en pipette.

Dressage

Chauder un sautoir avec du beurre demi-sel. Ensuite, placer les langoustines assaisonnées sur le dos dans le sautoir, parsemer de thym citron et de piment d'Espelette. Ensuite, cuire à la salamandre pendant 2 minutes. Dans une assiette creuse, mettre au fond un peu de purée de carottes, recouvrir d'émulsion et disposer les langoustines tête-bêche avec le condiment dessus. Décorer avec les herbes aromatiques.





ÉRIC FRECHON

Poireaux cuits au gril

Beurre d'algues, cébette et citron

Pour 4 personnes

Poireaux

4 gros poireaux
16 huîtres spéciales
Perle Blanches n°2
Poivre mignonette
Tartare d'huîtres
8 huîtres spéciales
Perle Blanche n°1
2 citrons jaunes bio
20 g de cébette ciselée
20 g d'échalote ciselée
20 g de ciboulette ciselée
40 g de jus d'huître
12 g de vinaigre de xérès
Sel fin
Poivre du moulin

Beurre d'algues

100 g de beurre aux algues
100 g de barbes d'huîtres

Décor

Croûtons de pain de seigle
Ciboulette ciselée

TARTARE D'HUÎTRES PERLE BLANCHE

Poireaux

Tailler les poireaux à 23 centimètres de longueur en gardant les racines. Les laver soigneusement, protéger les racines d'une feuille d'aluminium, et les faire cuire pendant environ 25 minutes à la salamandre en les tournant régulièrement de façon à les griller uniformément sur toutes les faces. Ouvrir les poireaux en deux pour récupérer l'intérieur. Découper celui-ci en cinq tronçons de 2 centimètres de long et remettre les morceaux en place.

Beurre d'algues

Ouvrir toutes les huîtres en prenant soin de récupérer leur eau. Les ébarber et réserver les huîtres parées au frais. Tailler grossièrement 100 g des barbes et les faire rapidement raidir, puis les mélanger avec le beurre aux algues. Réserver au frais. Lorsque le beurre est dur, le détailler en cubes de 2 centimètres.

Tartare d'huîtres

Tailler la chair d'un citron en brunoise, presser l'autre citron. Mélanger 30 g de jus de citron avec 40 g de jus des huîtres et le vinaigre de xérès. Ajouter l'échalote, la cébette et la brunoise de citron. Hacher finement huit huîtres en tartare. Les mélanger avec la vinaigrette, assaisonner de sel et poivre.

Finition

Déposer entre chaque tronçon de poireau cinq cubes de beurre d'algues, puis les mettre au four préchauffé à 200 °C. Lorsque le beurre est fondu, ajouter quatre huîtres dans chaque poireau. Assaisonner de poivre mignonette et remettre 3 minutes au four. Au dernier moment, ajouter 40 g de beurre d'algues fondu et filtré dans le tartare d'huîtres.

Dressage

Etaler à la cuillère du tartare d'huîtres dans chaque poireau. Parsemer dessus de la ciboulette ciselée et des croûtons de pain.

ÉRIC FRECHON

Macaronis farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard

Pour 4 personnes

Macaronis

4 gros macaronis candele
2 litres de bouillon de poule
50 g de vieux parmesan rapé

Farce des macaronis

4 artichauts macau cuits
50 g de truffe noire
100 g de foie gras frais
Sel fin

Poivre du moulin

Sauce Mornay

20 g de beurre doux
20 g de farine
20 cl de lait
10 cl de jus de truffe
150 g d'emmental râpé

Sauce suprême

25 cl de bouillon de poule
20 cl de crème liquide

Jus de poulet truffé

20 cl de jus de poulet
2.5 cl de jus de truffé
40 g de brisures de truffe

GRATINÉS AU VIEUX PARMESAN

Macaronis

Porter à ébullition le bouillon de poule, ajouter les macaronis et les faire cuire pendant 5 minutes à frémissements. Les égoutter et les garder de côté dans un linge humide pour les laisser gonfler.

Farce

Retirer le foin des fonds d'artichaut et les tailler en brunoise. Ajouter le foie gras frais taillé en petits dés ainsi que la truffe noire hachée. Bien mélanger le tout. Saler, poivrer généreusement. Réserver cette farce au frais dans une poche à douille.

Sauce Mornay

Dans un sautoir, faire un roux blanc à feu doux. Verser le lait froid, bien mélanger et laisser cuire doucement pendant 10 minutes. Ajouter le jus de truffe et l'emmental, et réserver au bain-marie.

Sauce suprême

Porter le bouillon de poule à ébullition et le faire réduire de moitié, ajouter la

crème liquide et faire encore réduire de moitié jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante. Réserver au bain-marie.

Jus de poulet truffé

Porter le jus de poulet à ébullition, ajouter le jus et les brisures de truffe, et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante.

Confection des macaronis

Couper chaque macaroni candele à 11 centimètres de longueur. Puis les garnir avec la farce de truffe noire, artichauts et foie gras. Tremper chaque macaroni dans la sauce Mornay et les assembler par trois sur une plaque. Parsemer de vieux parmesan rapé. Faire gratiner à la salamandre.

Dressage

Disposer harmonieusement dans l'assiette les macaronis gratinés, avec de la sauce suprême et du jus truffé.





ÉRIC FRECHON

Merlan de ligne de Saint-Gilles-Croix-de-Vie en croûte de pain de mie imprimé aux amandes

Pour 4 personnes

Merlan de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

2 merlans de ligne de 1 kg
1 pain de mie
1 jaune d'oeuf
20 amandes effilées
5 cl d'huile d'olive
Sel fin
Fleur de sel
Poivre mignonette

Tétragone

500 g de tétragone
1 petit échalote

Huile de curry et piquillo

1 cl de jus de citron
5 cl d'huile d'olive
2 g de curry
10 g de piquillo concassé
10 g de ciboulette ciselée
Sel

TÉTRAGONE MI-CUITE RELEVÉE À L'HUILE DE CURRY ET PÉQUILLOS

Huile de curry

Faire tiédir l'huile d'olive, ajouter le curry, bien mélanger et laisser infuser. Quand l'huile a complètement refroidi, la filtrer et ajouter le jus de citron et une pincée de sel.

Merlans

Gratter soigneusement les merlans à l'aide d'un petit couteau. Les rincer, puis lever et désarêter les filets. Les couper en portions de 130 g dans la partie la plus épaisse. Réserver au frais. A l'aide d'une machine à jambon, tailler quatre tranches de pain de mie de 1 millimètre d'épaisseur. Puis coller chacune des cinq amandes effilées avec du jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau. Retourner la tranche de pain de mie et poser dessus un filet de merlan assaisonné de sel.

Tétragone

Equeuter, laver et essorer la tétragone. La mettre dans un cul-de-poule avec l'échalote finement ciselée.

Cuisson des merlans

Verser un trait d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive chaude, y placer les merlans côté pain de mie et laisser cuire pendant 3 minutes à feu doux. Retourner les poissons et laisser cuire pendant 2 minutes de l'autre côté. Déposer sur le dessus, côté pain, quelques grains de poivre mignonette et de fleur de sel.

Finition et dressage

Assaisonner la tétragone avec deux cuillerées à soupe d'huile de curry et rectifier l'assaisonnement. Mélanger la ciboulette et le piquillo dans le restant d'huile de curry. Dans l'assiette, disposer des feuilles de tétragone, poser le filet de merlan dessus, et ajouter un filet d'huile de curry et de piquillo.

ÉRIC FRECHON

Poularde de Bresse cuite en vessie les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses

Pour 4 personnes

Poularde de Bresse

2 poulardes de Bresse de 1.8 kg
2 vessies
2 vases

16 cl de vin jaune
2 litres de bouillon de poule
Sel fin

Poivre
Poivre du moulin

Sauce suprême

1 poule bien grasse
50 cl de crème liquide
50 g de foie gras confit
Vin jaune
2 carottes

2 poireau
1 oignon
2 branches de céleri
1 bouquet garni
Poivre en grains

Royale d'abats

60 g de foie gras frais
60 g de foies blonds
10 cl de lait
5 cl de crème liquide
1 oeuf + 2 jaunes
Beurre
Sel fin
Poivre du moulin

Écrevisses

12 écrevisses
2 litres de nage de légumes
15 g de beurre
1 cl de cognac
Sel fin
Piment d'Espelette
Asperges vertes et morilles au vin jaune
8 grosses asperges vertes
12 belles morilles blondes
1 échalote
1 cl de vin jaune
20 g de beurre demi-sel

BONBONS D'ABATS ET CIROLLES, LES CUISES CROUSTILLANTES AUX GIROLLES ET GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES

Poularde en vessie

Habiller, vider et brider les poulardes, puis les assaisonner de sel et de poivre. Introduire une poularde dans une vessie, verser 8 cl de vin jaune et fermer à l'aide d'une ficelle. Verser le bouillon de poule dans une grosse marmite, ajouter les poulardes, couvrir et laisser cuire pendant 4 heures à 62 °C. Réserver dans la cuisson.

Sauce suprême

Eplucher et laver les légumes de la garniture aromatique (carotte, oignon, poireau et céleri branche). Bien laver la poule, la couper en quatre et déposer les morceaux dans une grande casserole. Verser de l'eau à hauteur et les blanchir. Bien écumer. Ajouter le bouquet garni, les grains de poivre et la garniture aromatique. Laisser cuire pendant 1 heure. Ajouter la crème liquide et laisser cuire et réduire de moitié. Passer au chinois. Ajouter le foie gras confit et mixer au blender. Réserver au bain-marie.

Royale d'abats

Mettre dans le bol d'un blender les foies blonds, le foie gras, le lait, la crème liquide, l'oeuf entier et les jaunes, saler et poivrer. Mixer et passer au chinois. Verser la royale de foies blonds dans une plaque à rebord préalablement beurrée sur une épaisseur de 2 millimètres. Filmer et faire cuire au four vapeur pendant 10 minutes à 90 °C. Laisser refroidir. Tailler la royale en morceaux de même forme que les suprêmes de volaille. Réserver au frais.

Préparation des écrevisses

Porter à ébullition la nage de légumes. Châtrer les écrevisses, les plonger pendant 2 minutes dans la nage. Les égoutter et les rafraîchir, puis décortiquer les queues. Réserver au frais.

Préparation des asperges vertes et morilles au vin jaune

Laver les asperges vertes, les couper en tronçons de 6 centimètres de longueur. Les mettre dans un sautoir, verser de l'eau à hauteur et faire cuire avec du beurre salé, jusqu'à évaporation totale de l'eau. Réserver au chaud. Nettoyer et laver les morilles dans plusieurs eaux. Bien les égoutter. Dans un sautoir, faire fondre l'échalote ciselée au beurre, ajouter les morilles et déglaçer au vin jeune. Laisser cuire pendant 4 minutes. Réserver au chaud.

Definition

Ouvrir les vessies. Lever les suprêmes de poularde. Réserver les cuisses pour éventuellement un second service. Faire sauter les écrevisses au beurre mousseux dans une poêle, les flamber avec un trait de cognac, assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

Dressage

Dans l'assiette, déposer une royale de foies blonds et la surmonter d'un suprême de poularde. Sur côté, disposer trois écrevisses, les asperges vertes et les morilles. Ajouter un trait de vin jaune à la sauce suprême, napper la volaille et servir le reste en saucière.





ÉRIC FRECHON

Citron de Menton givré au limoncello, aux saveurs de poire et citron confit

Pour 6 personnes

Glaçage au citron

500 g de nappage neutre
100 g de jus de citron
3 citrons de Menton
40 g de limoncello
Colorant jaune

Espuma de citron de Menton

300 g de limonade
150 g de jus de poire
75 g de jus de citron de Menton
25 g de sucre semoule
4 feuilles de gélatine

Garniture

2 poires
200 g de confit de citron
4 branches de thym citron
Le jus et le zeste d'½ citron de Menton

Feuilles en sucre vert

250 g de sucre semoule
100 g d'eau
10 g de sirop de glucose
Colorants vert pistache et jaune citron
Arôme citron

Meringue française

100 g de sucre semoule
100 g de blancs d'oeufs
100 g de sucre glace
Le zeste d'1 citron de Menton

Glaçage au citron

Laver les citrons puis les zester à la Microplane. Les presser pour obtenir 100 g de jus. Mélanger les zestes et le jus de citron avec le reste des ingrédients, et mixer avec mixeur plongeant pendant 3 minutes. Laisser infuser pendant une nuit. Passer ensuite au chinois et réserver au frais.

Confection de l'espuma de citron de Menton

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Faire chauffer la moitié du jus de poire et y faire fondre la gélatine, puis ajouter le reste des ingrédients. Mélanger, passer au chinois étamine et réserver pendant 24 heures au réfrigérateur. Mixer ensuite la gelée au blender, la verser en siphon et gazer trois fois. Réserver au frais.

Confection de la garniture

Laver et éplucher les poires, les couper en dés de 5 millimètres. Les mélanger avec le jus de citron et le confit de citron. Ajouter le zeste et le thym citron hachés, mélanger et réserver au frais.

Réalisation des feuilles en sucre vert

Porter à ébullition le sucre et l'eau dans une casserole, puis ajouter le

sirop de glucose. Laisser cuire jusqu'à 120 °C, et ajouter quelques gouttes de colorants. A l'aide d'un pinceau, laver les bords de la casserole, puis laisser cuire à 165 °C. Hors du feu, ajouter huit gouttes d'arôme citron. Verser sur un Silpat et confectionner six feuilles.

Confection de la meringue française

Monter au batteur les blancs d'oeufs à vitesse moyenne, en incorporant petit à petit le sucre semoule. Ajouter ensuite le sucre glace et le zeste de citron. Pocher la meringue sur du papier de cuisson, faire cuire pendant 3 minutes au four à 120 °C, puis baisser la température à 80 °C et laisser cuire pendant 2 heures. Réserver dans un endroit sec.

Dressage

Dans un moule en forme de citron préalablement plongé dans l'azote liquide, siphonner l'espuma de citron. Disposer au centre de l'espuma une cuillerée à thé de garniture. Assembler les deux parties du moule et le plonger dans l'azote pendant quelques secondes. Démouler le citron et le tremper dans le glaçage. Disposer le tout sur l'assiette recouverte de brisures de meringue et décorer d'une feuille en sucre.

ÉRIC FRECHON

Fèves de cacao « origine Guatemala » Pépites de grué sablées à la fleur de sel

Pour 12 personnes

Grué de cacao caramélisé

20 g de sucre semoule

10 g de blanc d'oeufs

1 g de fleur de sel

100 g de grué de cacao

Espuma vanille torréfiée

900 g de lait

600 g de crème 35 %

de matière grasse

175 g de sucre semoule

6 g de stabilisateur 2000

35 g de glucose atomisé

150 g de jaune d'oeufs

75 g de vanille torréfiée

16 g de vanille fraîche

40 g de masse gélatine

Glace grué de cacao

1000 g de lait

1500 g de crème 35 % de m.g.

300 g de grué de

cacao Guatemala

150 g de sucre semoule

80 g de poudre de lait

70 g de dextrose

6 g de stabilisateur 2000

160 g de jaune d'oeuf

Croustillant

25 g de beurre

25 g de sucre glace

8 g de féculle

25 g de maïzena

25 g de grué concassé

1 g de fleur de sel

25 g d'éclat d'or

25 g de chocolat blanc

d'Opalys 33 %

25 g de pâte de noisette

ÉMULSION DE LAIT FUMÉ À LA VANILLE, GLACE AU GRÉ DE CACAO

Grué de cacao caramélisé

Mélanger les ingrédients du grué de cacao caramélisé et cuire pendant 30 minutes à 150 °C.

Espuma vanille torréfiée

Ensuite, torréfier la vanille pour l'espuma, à 150°C pendant 35 minutes, puis réaliser la crème anglaise, et passer au chinois.

Glace grué de cacao

Porter à ébullition le lait et infuser le grué pendant 12 heures à couvert. Chinoiser puis compléter le poids en lait.

Dressage

Servir dans la cabosse. Meringuer et décorer d'une feuille en sucre.







ÉRIC FRECHON

Oignon rose de Roscoff cuisiné carbonara, royale de lard fumé et truffe noire

Pour 4 personnes

Oignon de Roscoff

8 oignons roses de Roscoff
1 litre de lait
50 g de lard fumé
50 cl de crème liquide
50 g de parmesan
500 g de gros sel
50 g de truffe noire
50 g de jambon à l'os
50 g de clous de girolle
Pluches de cerfeuil
Sel fin, poivre du moulin

Royale de lard fumé

100 g de lard fumé
10cl de lait
10 cl de crème liquide
2 oeufs
Sel fin, poivre du moulin

Bouillon truffé

25 cl de crème liquide
100 g de lard fumé
10 cl de jus de truffe
10 g de truffe noire
10 g de parmesan râpé
20 g de beurre

Réalisation de la royale de lard fumé

Dans un sautoir, faire suer le lard, mouiller avec la crème et le lait. Porter à ébullition et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement. Passer ensuite au chinois étamine dans un cul-de-poule, casser les oeufs et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Verser 5 cl de royale dans les assiettes creuses, filmer et faire cuire pendant 20 minutes au four vapeur à 90°C.

Préparation des oignons

Faire cuire quatre oignons entiers enveloppés d'une feuille de papier d'aluminium sur un lit de gros sel pendant 20 minutes au four à 200°C. Ôter ensuite le chapeau ainsi que le fond, puis évider l'intérieur. Réserver séparément les coques d'oignons et les parures. Eplucher et tailler les quatre autres oignons roses en rondelles de 5 millimètres d'épaisseur. Les blanchir au lait pendant 2 à 3 minutes, puis les égoutter. Dans un sautoir faire suer le lard fumé taillé en petits morceaux. Ajouter les rouelles d'oignon, la crème liquide et la parmesan râpé.

Laisser cuire doucement pendant environ 20 minutes en prenant soin de les garder légèrement croquantes. Retirer les rouelles d'oignon et les dés de lard, puis laisser réduire la crème jusqu'à consistance nappante. Enrober les oignons de cette crème, ajouter les clous de girolle préalablement lavés, ainsi que le jambon et la truffe coupés en petits dés. Bien relever en poivre.

Confection du bouillon truffé

Couper le lard fumé en dés. Dans un sautoir, porter à ébullition la crème et le jus de truffe. Ajouter les dés de lard fumé et laisser cuire pendant 15 minutes. Passer au chinois, verser dans le bol du blender et ajouter la truffe noire, le parmesan et le beurre. Mixer. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Déposer dans chaque assiette de royale une coque d'oignon rose et la farcir de rouelles d'oignon crémées. Recouvrir du chapeau. Décorer de pluches de cerfeuil. Servir le bouillon truffé à part.

ÉRIC FRECHON



Pépite des tropiques

Noix de pécan caramélisées, crème glacée à la vanille, Jus de passiflore au poivre

Pour 4 personnes

Glace vanille

50 g d'oeufs + 200 g de jaunes, 200 g de sucre semoule, 5 g de stabilisateur, 5 gousses de vanille, 500 g de lait entier, 500 g de crème liquide.

Noix de pécan caramélisées

100 g de noix de pécan, 50 g de sucre semoule, 2 g de vanille liquide

Meringue

125 g de blancs d'oeufs, 65 g de sucre semoule, 115 g de sucre glace, 35 g de poudre d'amandes

Jus de passiflore

250 g de pulpe de fruits de la Passion, 125 g de pulpe d'abricot, 60 g de cassonade, 2.5 g de piment de la Jamaïque, 60 g de liqueur de Passion

Garniture

1 belle mangue mûre, 1 citron vert, 80 g de chocolat blanc

Décor

Feuille et poudre d'or

Confection de la glace

Mélanger le sucre et le stabilisateur, ajouter l'oeuf entier et les jaunes. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Porter à ébullition le lait, la crème et les gousses de vanille fendues et racées. Ajouter le mélange aux oeufs, mélanger avec une maryse et faire cuire à la nappe. Couvrir d'un film alimentaire percé de quelques trous pour que la vapeur s'évacue. Réservoir au frais pendant 12 heures pour permettre aux arômes de vanille de se développer pleinement. Filtrer ensuite la crème anglaise au chinois, et passer en sorbetière. Réservoir au congélateur.

Réalisation des noix de pécan caramélisées

Torréfier les noix de pécan pendant 10 minutes au four à 170°C. Faire fondre le sucre semoule dans une poêle antiadhésive, à feu doux. Ajouter les noix de pécan et mélanger jusqu'à l'obtention d'une belle caramélisée. Ajouter la vanille liquide et laisser refroidir. Hacher grossièrement les noix de pécan caramélisées.

Confection de la meringue

Monter légèrement les blancs d'oeufs. Ajouter 10 g de sucre semoule et battre jusqu'à consistance moyennement ferme. Ajouter 80 g de sucre glace tamisé et continuer à monter jusqu'à consistance de meringue. Incorporer 55 g de sucre semoule, puis 35 g de sucre glace et la poudre d'amandes tamisés ensemble. Incorporer 80 g de noix de pécan

caramélisées et hachées. Sur un Silpat légèrement huilé, dresser 12 boules de meringue de 5 centimètres de diamètre à la poche à douille ronde n°6. Faire cuire pendant 1 heure au four à 130°C, sans couvrir.

Réalisation du jus de passiflore

Réunir les pulpes de fruits de la Passion et d'abricot avec la cassonade et porter à légère ébullition. Ajouter le piment de Jamaïque haché. Filmer et laisser infuser pendant 1 heure. Filtrer, ajouter l'alcool. Réservoir au frais.

Finition

Eplucher la mangue, couper la chair en dés d'environ 1 centimètre. Zester le citron vert à la Microplane, l'ajouter aux dés de mangue avec le jus d'un demi-citron vert. Hacher grossièrement les meringues, prélever 170 g et les mélanger délicatement avec le chocolat blanc. Confectionner six boules de glace, les recouvrir de meringue chocolatée et les réserver au congélateur pendant 20 minutes. Puis évider le centre à l'aide d'une cuillère trempée dans de l'eau chaude. Réservoir au congélateur.

Dressage

Faire tiédir et émulsionner le jus de passiflore. Badigeonner les boules glacées de poudre d'or à l'aide d'un pinceau, les retourner et garnir le coeur évidé de dés de mangue. Dans l'assiette, déposer au centre des dés de mangue, ajouter dessus la pépite et des éclats de feuille d'or. Servir le jus de passiflore tiède à part.



ACCORDS METS & VINS

Par Bernard Neveu



Constituée de près de 100 000 bouteilles, comptant 2 500 à 2 800 références, la cave du Bristol est l'une des plus belles du monde. Dixit le magazine américain Wine Spectator, une référence dans le milieu bachique, qui félicite les meilleures cartes de vin. A sa tête : Bernard Neveu. Le chef sommelier a sculpté une riche sélection à 95 % française, pour accompagner les assiettes du chef Eric Frechon. Voici sa partition pour magnifier le menu « 20 ans » du restaurant Epicure.

[Texte Bérangère Chatelain]



**Caviar de Sologne,
pommes de terre ratte
fumées au haddock**

L'accord mets-vin
Champagne Brut Deutz,
Amour de Deutz 2008

Pourquoi il l'aime

« Voilà un accord pertinent avec la finesse de la bulle et la fraîcheur du chardonnay. Qui plus est, le caviar provient de Sologne. Son goût iodé est maîtrisé, ce qui convient bien à un champagne ciselé comme celui-ci ».



**Langoustines royales,
juste cuites au thym-citron,
condiment « oignon-mangue »**

L'accord mets-vin
Riesling « Schlossberg », L'Inédit,
Domaine Weinbach 2015

Pourquoi il l'aime

« La résonance est incroyable avec les rieslings. Nous sommes ici dans un grand cru alsacien, dont la superficie est vaste. Cette cuvée est issue d'une sélection à micoœurs. C'est une bouteille remarquable, qui s'identifie par une légère touche de sucre résiduel en fin de bouche ».



**Poireaux cuits au grill
beurre d'algues, cébette et citron**

L'accord mets-vin
Sancerre « Clos de Beaujeu »,
Domaine G.Boulay 2015

Pourquoi il l'aime

« Jouons sur l'équation acidité, vinaigre et iodé. Dans ce cas, le sauvignon fonctionne agréablement, d'autant qu'il fait écho aux saveurs végétales du poireau. A Chavignol, le Domaine Boulay entretient une sélection parcellaire où une faille rappelle le terroir chablisien et ses notes de craie ».



**Macaronis farcis de truffe noire,
artichaut et foie gras de canard**

L'accord mets-vin
Châteauneuf-du-Pape « Veilles Vignes »,
Château de Beaucastel 2010

Pourquoi il l'aime

« Le plat signature du chef donne un vrai punch au menu et le fait monter en puissance. Faisons-nous plaisir avec un vin de la Vallée du Rhône pour obtenir une liaison parfaite, grâce à sa rondeur et son gras ».



**Merlan de ligne de
Saint-Gilles-Croix-de-Vie
en croûte de pain de mie**

L'accord mets-vin
Meursault «Charmes»,
Domaine Ballot Millot & Fils 2014

Pourquoi il l'aime

« Je propose de miser sur la tradition du bourgogne blanc, sans engager un millésime trop ancien. 2014 est une année qui se distingue par sa fraîcheur. Ce domaine réalise des vins typiques de la commune de Meursault, sur des notes noisettées, qui accompagnent à merveille les saveurs du pain de mie aux amandes ».



Pouarde de Bresse cuite en vessie

les suprêmes cuits au vin

jaune, écrevisses

L'accord mets-vin

Arbois « Cuvée Sacha »,
Domaine Jacques Puffeney

Pourquoi il l'aime

« L'assemblage du savagnin avec le chardonnay dans le vignoble jurassien, comme celui du domaine Jacques Puffeney, donne un très joli vin sans une oxydation trop importante, avec une belle texture. Un accord parfait pour souligner la finesse du plat ».



**Citron de Menton givré au limoncello,
aux saveurs de poire et citron confit**

L'accord mets-vin
Vouvray demi-sec,
Domaine du Clos Naudin 2015

Pourquoi il l'aime

« On oublie le champagne. Il faut oser un accord tonique puisque c'est un dessert givré. Avec ce demi-sec, le sucre est presque imperceptible. Le chenin, travaillé dans ce vin, opère un mimétisme avec les saveurs de la poire fraîche ».



Fèves de cacao « origine Guatemala »

pépites de grué sablées

à la fleur de sel

L'accord mets-vin

Banyuls « Hors d'Age »,
Domaine Coume Del Mas

Pourquoi il l'aime

« Une belle cuvée, qui a bénéficié de dix ans d'élevage. On distingue de jolies notes rancio, de fruits secs. La trame est complète avec les saveurs de cacao. Qui plus est, la puissance alcoolique est complètement maîtrisée et le dessert apporte de la complexité au vin ».



**Le coup de cœur
de Bernard Neveu**

Le champagne Amour de Deutz 2008 de la maison Deutz est une grande cuvée composée à 100% de chardonnay, qui se structure autour d'une bouche délicate et d'une grande complexité.

Rémi Ségui, directeur du restaurant Épicure

“

**NOUS
SOMMES
LES YEUX ET
LES OREILLES
DU CHEF.**

”

Un sourire. Une attention. De la bienveillance. A 33 ans, Rémi Ségui a déjà acquis la recette gagnante d'un service chaleureux qui maîtrise la convivialité sans tomber dans la familiarité. Restaurant trois étoiles oblige. Dans un écrin tel que celui du Bristol, dont l'histoire autant que la réputation gastronomique en feraient vaciller plus d'un, le jeune directeur de salle entreprend son rôle comme celui d'un acteur qui monte sur scène, à chaque déjeuner, à chaque dîner, sans jamais avoir reçu par avance le texte. La routine, ce n'est pas son quotidien. Parce qu'il doit conjuguer à chaque service avec les aléas de la salle, ceux de la cuisine, et s'adapter au profil de chacun des convives. « Notre métier, c'est aussi du social. Nous devons tout faire pour réussir à vous détendre. Nous sommes garants de votre expérience depuis la réservation jusqu'à ce nous vous aidions à enfiler votre manteau à la fin du repas » raconte le directeur



Photo Franck Juery

un brin psychologue, qui a été à bonne école en servant d'abord les sénateurs, avant de goûter à l'art de vivre des palaces. « Chaque table est unique. Certains clients attendent une proximité et un échange avec le service. Et d'autres préfèrent qu'il soit effacé.

« A nous de nous adapter », explique l'ancien chef de rang devenu directeur en seulement huit ans. Avec les rêves, on décroche souvent les étoiles. Celui de Rémi, c'était de servir une table où il y en avait trois...
[Texte Bérangère Chatelain]



▼
HÔTEL
4 ÉTOILES

▼
2 RESTAURANTS
GASTRONOMIQUE
& CUISINE BISTRO

▼
2 BARS
2 AMBIANCES

▼
PARCOURS
DE GOLF
18 TROUS



les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MÂITRES
RESTAURATEURS



Domaine du Roncemay
89110 Chassy - BOURGOGNE
+33 3 86 73 50 50 info@roncemay.com
www.roncemay.com

JULIEN ALVAREZ

« Ma pâtisserie appartient au Bristol »

Successeur de Laurent Jeannin au poste de chef pâtissier, Julien Alvarez entretient la réputation sucrée du Bristol. En moins d'un an et demi, cet as du dessert, champion du monde de pâtisserie 2011, a relevé le défi de jouer dans la cour des grands. Rencontre avec un technicien hors-pair, qui ne veut imposer aucune limite à sa création, si ce n'est celle de respecter le goût du vrai.

[Texte Bérangère Chatelain]

Vous avez rejoint le Bristol en janvier 2018. Comment s'est passée votre nomination ?

Le chef Frechon m'a contacté directement. J'étais en Chine. J'ai été à la fois heureux et surpris. Car le Bristol est une maison gastronomique de rêve. Je n'avais encore jamais officié dans un restaurant à trois macarons Michelin. Je sais que ce type d'établissements fonctionne selon certains codes. Sur le papier, je ne possédais pas le CV adéquat pour succéder à Laurent Jeannin (Julien Alvarez a participé à l'ouverture du Peninsula Paris et a travaillé au Café Pouchkine, ndlr).

Laurent Jeannin était autant un grand talent de la pâtisserie française qu'un pilier du Bristol. Sa disparition à l'été 2017 a laissé le monde de la gastronomie en émoi. Avez-vous facilement trouvé votre place en arrivant ?

Laurent a marqué son temps, il a marqué le Bristol. Il a composé l'équipe gagnante du restaurant et a participé à l'obtention des trois étoiles. Je suis arrivé six mois après sa disparition. J'ai découvert son bureau, son laboratoire et des effets personnels, comme des moules qu'il avait créés. A ma prise de fonction, j'ai essayé de prendre du recul. Je ne me suis pas trop mis de pression par rapport à cette succession.

Il y avait bien sûr une forme d'adrénaline. C'était un challenge. Et c'est ce que je recherchais : me mettre dans une situation dans laquelle je devais m'adapter à une nouvelle maison. Quel que soit le cadre, il ne faut jamais débarquer en terrain conquis. Je voulais être digne de la suite.

Avez-vous retravaillé ses desserts pour proposer votre propre version ?

J'ai pris du temps pour comprendre tout ce qui avait été accompli par Laurent. A chaque saison, je profitais des fruits disponibles pour m'imprégner de ses recettes et je cherchais les axes d'amélioration. Proposer une pâle copie du talent de Laurent n'avait pas de sens. Les plats d'un chef appartiennent à celui du restaurant. Et ma pâtisserie appartient au Bristol. Nous avons fait évoluer la carte au fur et à mesure avec le chef Frechon. C'était normal qu'il y ait encore quelques-uns de ses desserts au début. Désormais, une seule de ses créations est inscrite à la carte : le citron de Menton.

La pâtisserie contemporaine tend à être de plus en plus désucrée.

Est-ce un axe de travail ?

La pâtisserie, c'est du plaisir. Le sucre et le gras sont des exhausteurs de goût. J'ai déjà dégusté des desserts qui étaient si peu sucrés que la notion de plaisir était absente. On réduit bien sûr la quantité de sucre ajouté.

“ IMPULSER QUELQUE CHOSE DE NEUF

Julien Alvarez

“



Photo Franck Juery

Dans certains desserts, il est inutile d'en mettre, lorsque l'on utilise des fruits par exemple. Nous avons beaucoup désucre les sorbets. Mais, je n'en fais absolument pas une fixation. Tout est une question de quantité. Je ne mange pas un kouign amann tous les matins. Mes desserts doivent être beaux et gourmands. Le manque de goût ne pardonne pas le surplus de sucre et de gras. Il n'y a rien de pire que les desserts magiques pour l'œil mais sans saveur.

Quel est le catalyseur d'une nouvelle création ?

Cela peut être l'ingrédient, le format, le service. Il faut surtout que le menu ait une identité unique. La continuité est fondamentale. Voilà pourquoi je travaille main dans la main avec le chef Frechon. Il a un recul que je n'ai pas toujours. Je lui propose mes nouvelles idées à la dégustation, et parfois même des essais. Je peux ainsi déterminer s'il y a une piste encourageante.

La cuisine du chef Frechon vous inspire-t-elle pour imaginer de nouveaux desserts ?

On ne copie-colle pas les plats salés en sucré. Toutefois, son utilisation des épices, de vinaigres, sinon des techniques de cuisson comme une croûte de céréales ou le fumage de certains ingrédients peuvent impulser quelque chose de neuf.

Au Bristol, vous ajoutez aussi une corde à votre arc, celui de chocolatier. Comment est né le projet de la chocolaterie au sein de l'hôtel ?

C'était dans les tuyaux depuis plusieurs années. L'hôtel du Cap-Eden-Roc d'Antibes, qui est aussi membre de l'Oetker Collection, disposait déjà de sa propre chocolaterie. Il y avait donc une réflexion autour d'une fabrication maison. A mon arrivée, je n'ai pas hésité à partager mon enthousiasme à ce propos. Le chocolat, c'est une manière et une matière que j'apprécie de travailler. Les quantités sont plus importantes en comparaison de la pâtisserie. C'est moins

journalier, il y a moins de perte. C'est un métier technique, qui demande de la précision. C'est un travail d'horlogerie.

Que produisez-vous au sein de cette chocolaterie ?

Nous sommes des fondeurs de chocolat. Nous réalisons des ganaches, des pralinés, des tablettes, de la confiserie mais aussi des pièces artistiques. Nous n'ambitionnons pas de présenter une offre pléthorique. On préfère mettre en lumière une production maison. C'est un nouvel outil qui permet de nous ouvrir à une clientèle extérieure.

Et y aura-t-il une boutique dans l'hôtel pour acheter les coffrets ?

L'objectif est de bénéficier d'un espace consacré aux créations de la chocolaterie. Pour le moment, les coffrets de Noël seront exposés au sein de l'hôtel. Une vitrine est en projet pour rassembler nos chocolats.



JULIEN ALVAREZ

« Coque de châtaigne »

Crème légère parfumée aux châtaignes grillées, sablé aux noix, glace vanille parfumée à la liqueur de châtaigne et raisin confit

Pour 12 personnes

Crèmeux marron

125 g de purée de marrons Imbert
90 g de crème de marrons
140 g de pâte de marrons
12 g crème de châtaigne
Streusel amande/noisette
200 g de beurre
180 g de farine
200 g de cassonade
100 g de poudre d'amandes
100 g de poudre de noisettes brutes
3 g de fleur de sel

Fruits secs sablés

25 g de blancs d'oeufs
34 g de sucre
3 g de fleur de sel
255 g de noix

Sponge cake noix

220 g de blancs d'oeufs
180 g de duja noix (144 g de noix et 36 g de sucre glace)

Glace vanille

1000 g de lait
1000 g de crème

Siphon marron

75 g de lait
240 g de crème fleurette
35% de m.g.
14 g de masse de gélatine
135 g de crème de marrons
135 g de pâte de marrons

Tuile marron

250 g de pâte de marrons
250 g de crème de marrons

Réalisation du crèmeux marron

Pacasser trois fois les ingrédients, réserver pour le montage et le décor.

Réalisation du streusel amande et noisette

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à la feuille. Cuire au four ventilé, hourra ouvert à 140°C. Conserver en étuve.

Réalisation du sablé de fruits secs

Concasser grossièrement les fruits secs. Enrober avec les blancs, le sucre semoule et la fleur de sel légèrement écrasée. Étaler sur plaque et feuille de cuisson. Torréfier et sabler les fruits à 150°C pendant 40 minutes au four ventilé. 2 à 3 fois durant la cuisson brassier les fruits secs à la maryse. Laisser refroidir puis stocker au sec.

Réalisation du sponge cake à la noix

Mélanger l'ensemble des ingrédients, mixer. Mettre le tout dans un siphon. Gazer 3 fois. Remplir une boîte plastique à moitié puis cuire au MO 900 watts pendant 30 secondes. Retourner les boîtes en sortie de cuisson pour conserver un bel alvéolage. Après refroidissement, démoluer puis stocker au congélateur.

Réalisation de la glace vanille

Infuser les gousses de vanille dans les liquides portés à ébullition pendant 12 heures. Réaliser une anglaise. Mixer. Maturer. Turbiner.

Réalisation du siphon marron

Porter le lait et la crème infusée au bois de hêtre à ébullition. Verser sur la masse de gélatine, la crème de marron et la pâte de marron. Mixer. Doser en siphon ou stocker. Gazer à 2 cartouches.

Réalisation de la tuile de marron

Mixer ensemble au robot, la pâte avec la crème de marron. Étaler finement sur plaque silpat. Cuire à 160°C. Façonner.

Composition et dressage

Réaliser au centre de l'assiette un disque de crèmeux marron à l'aide d'une poche. Déposer autour quelques brisures de sponge cake de manière à caler la coque en isomalt. Parsemer sur le crèmeux un mélange 50/50 streusel/noix sablées calibrés. Siphonner dans la coque, chemiser, parsemer 4 raisins macérés, 3 brisures de noix sablées puis pocher la glace. Obturer avec le siphon. Déposer au centre de l'assiette. Dresser les châtaignes au beurre noisette et quelques raisins macérés. Déposer 3 feuilles de châtaigniers.

JULIEN ALVAREZ

« Vanille de Madagascar givrée »

Caramel mou au beurre demi-sel, praliné de noix de pécan et nougatine

Pour 12 personnes

1000 g de glace vanille

500 g de crème légère

250 g de nougatine

Glace vanille

340 g de lait • 340 g de crème fleurette 35% de m.g.

14 g de gousse de vanille

136 g de sucre • 35 g d'oeufs

1 g de stabilisateur 2000

136 g de jaunes d'oeufs

Tuile de riz

125 g de crème fleurette 35% de m.g.

65 g de lait x2 • 50 g de sucre

50 g de farine de riz

Caramel cassant

250 g de sucre • 5 g de sel fin

50 g de beurre

Crème légère

370 g de crème pâtissière

18.5 g de masse de gélatine

111 g de crème fleurette

35% de m.g.

Crème pâtissière

219 g de lait • 25 g de crème fleurette 35% de m.g. • 20 g de sucre

1 g de gousse de vanille

44 g de jaunes d'oeufs

25 g de sucre • 12 g de poudre à crème

12 g de farine • 12 g de beurre

Nougatine

77 g de glucose

115 g de fondant

58 g d'amandes effilées

Caramel au beurre demi-sel

160 g de crème fleurette 35% de m.g. • 2 g de gousse de vanille

3 g de fleur de sel

160 g de sucre • 125 g de beurre

10 g de masse de gélatine

Réalisation de la glace vanille

Infuser les gousses de vanille dans les liquides portés à ébullition pendant 12 heures. Réaliser une anglaise. Mixer, maturer, turbiner.

Réalisation de la tuile de riz

Porter à ébullition la crème, la 1ère partie de lait, le sucre et la farine de riz. Lisser. Détendre avec la 2ème partie de lait. Lisser. Étaler finement et réaliser le décor sur Silpat. Cuire à 80°C pendant 10 minutes. Décoller, former, sécher.

Réalisation du caramel cassant

Caraméliser à sec puis incorporer le sel et le beurre. Étaler finement entre 2 feuilles de papier cuisson. Réserver au sec.

Réalisation de la crème légère

Fondre la masse de gélatine puis incorporer progressivement la crème pâtissière lissée. Incorporer délicatement la crème montée.

Réalisation de la crème pâtissière

Infuser pendant 10 minutes la gousse de vanille dans les liquides portés à ébullition avec la 1ère partie de sucre.

Blanchir les jaunes d'oeufs, la 2ème partie de sucre, la poudre à crème et la farine.

Retirer la gousse de vanille puis cuire la crème pâtissière. Porter 2 minutes à ébullition et ajouter le beurre, puis lisser. Débarrasser sur plaque filmée, puis refroidir rapidement. Stocker à 4°C.

Réalisation de la nougatine

Cuisson caramel blond fondant/glucose. Ajouter délicatement les amandes effilées torréfiées.

Réalisation du caramel au beurre demi-sel

Porter à ébullition la crème, la fleur de sel et la vanille grattée. Cuire le sucre au caramel, décuire avec le beurre puis la crème bouillante chinoisée. Cuire à 108°C. Ajouter la masse gélatine. Mixer. Conditionner puis réserver à 4°C ou au congélateur.

Composition et dressage

Garniture : crème légère vanille, noix de pécan sablées, noisettes concassées torréfiées, nougatine concassée, éclats de caramel cassant.

Dressage : espuma glace vanille, sauce caramel, tuile de riz.





JULIEN ALVAREZ

« Truffe noire »

Pour 4 personnes

Truffe noisette

20 g de crèmeux praliné à la truffe noire
 25 g de glace à la truffe noire
 40 g de siphon noisette et truffe noire
 25 g de sauce gianduja à la truffe noire

Crèmeux praliné à la truffe noire

120 g de crème fleurette 35% de m.g.
 60 g de pâte de noisette
 60 g de praliné noisette 60%
 12 g de truffe noire

Glace à la truffe noire

250 g de lait
 87 g de crème fleurette 35% m.g.
 73 g de jaunes d'oeufs
 48 g de sucre • 20 g de trimoline
 25 g de truffe noire

Siphon noisette et truffe noire

160 g d'infusion noisette
 16 g de poudre de lait entier
 160 g de crème fleurette 35% m.g.
 32 g de sucre
 32 g de blancs d'oeufs
 50 g de lait concentré non sucré • 22 g de truffe noire
 27 g de masse de gélatine

Infusion noisette pour siphon noisette et truffe noire

135 g de lait
 27 g de noisettes entières

Masse de gélatine pour siphon noisette et truffe noire

4 g de gélatine en poudre
 23 g d'eau

Sauce gianduja à la truffe noire

207 g de lait • 22 g de truffe noire
 272 g de gianduja noisette lait

Réalisation du crèmeux praliné à la truffe noire

Porter la crème à ébullition.
 Verser en 3 fois sur pâte, praliné noisette et la truffe noire. Réaliser l'émulsion en mixant jusqu'à l'obtention de la granulométrie souhaitée. Stocker à 4°C. Réaliser 12 heures avant.

Réalisation de la glace à la truffe

Réaliser une anglaise avec le lait, la crème, les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre inverti.
 Verser sur la truffe préalablement hachée grossièrement en bols à Paco. Surgeler. Pacosser 2 x avant utilisation.

Réalisation du siphon noisette et truffe noire

Réaliser l'infusion noisette en amont. En parallèle, porter la crème à ébullition puis infuser la truffe mixée min 20 min. Chinoiser puis rééquilibrer le poids en crème. Préparer 12 heures avant. Mélanger l'ensemble des ingrédients. Mixer puis doser en siphon. Gazer à 2 cartouches. Réserver pour le service.

Réalisation du siphon noisette et truffe noire

Torréfier les noisettes brutes pendant 20 minutes à 140°C. Porter le lait à ébullition puis verser les noisettes concassées. Infuser pendant 3 heures. Chinoiser et réserver à 4°C

Réalisation de la masse de gélatine

Verser l'eau froide sur la gélatine poudre. Fouetter afin d'obtenir une masse homogène. Laisser hydrater minimum 20 minutes. Conserver à 4°C. Prélever à l'aide d'un ustensile propre.

Réalisation de sauce gianduja à la truffe noire

Porter le lait à ébullition puis verser sur le gianduja haché et la truffe noire. Mixer, conditionner. Réserver à 4°C.

JULIEN ALVAREZ

« Café Moka d'Ethiopie »

Turbiné à la minute, sablé aux noisettes corses de Cervione, crèmeux chocolat au lait, émulsion de caramel aux épices.

Pour 12 personnes

500 g de sablé croquant
500 g de Namélaka Jivara café
1000 g de glace au café

Sablé croquant

212 g de farine • 85 g de sucre glace
32 g d'amandes blanches en poudre • 2 g de sel • 127 g de beurre • 42 g d'oeufs

Caramel au beurre demi-sel

195 g de crème fleurette
35% de m.g. • 4 g de fleur de sel
195 g de sucre • 152 g de beurre
2 g de gousse de vanille
12.18 g de masse de gélatine

Croustillant noisette

100 g de praliné noisette
50 g de pâte de noisette
50 d'éclats d'or • 1 g de fleur de sel
25 g de noisettes concassées

Namélaka Jivara café

93 g de lait • 5 g de sirop de glucose • 25 g de café Maragogype
163 g de couverture

Jivara lactée 40%

7 g de café soluble • 16.3 g de masse de gélatine • 187 g de crème fleurette 35% de m.g.

Chantilly caramel épice

100 g de caramel au beurre demi-sel • 50 g de crème anglaise
100 g de crème fleurette 35% de m.g.

Café glacé

496 g de lait • 124 g de café en grain
2 g de café soluble • 1 g de stabilisateur 2000 • 149 g de cassonade • 99 g d'oeufs • 79 g de jaunes d'oeufs • 50 g de beurre

Sauce café

20 g d'eau • 75 g de sucre 10 g de glucose • 100 g de crème fleurette 35% de m.g. • 75 g de lait
2 g de gousse de vanille
30 g de café grains Arabica

Réalisation du sablé croquant

Sabler l'ensemble des matières sèches, et ajouter les oeufs. Pétrir au minimum et étaler au besoin. Cuire 20 minutes à 140°C.

Réalisation du caramel au beurre demi-sel

Porter à ébullition la crème, la fleur de sel et la vanille grattée. Cuire le sucre au caramel, décuire avec le beurre puis la crème bouillante chinoisée. Cuire ensuite à 108°C et ajouter la masse gélatine (1.43 g de gélatine en poudre et 8.6 g d'eau). Mixer, conditionner et réserver à 4°C ou au congélateur.

Réalisation du croustillant noisette

Lier délicatement l'ensemble des ingrédients puis réserver pour le montage.

Réalisation du Namélaka Jivara café

Porter à ébullition le lait et le sirop de glucose. Infuser le café en grains concassés. Verser en trois fois sur la couverture fondu, le café soluble tout en chinoisant. Rééquilibrer la masse et ajouter la masse de gélatine fondue (2.33 g de gélatine en poudre et 14 g d'eau). Réaliser l'émulsion. Mixer en ajoutant la crème froide, conditionner puis réserver à 4°C.

Réalisation de la chantilly caramel épice

Porter à ébullition la crème, la fleur de sel et la vanille grattée. Cuire le sucre au caramel, décuire avec le beurre puis la crème bouillante chinoisée. Cuire à 108°C et ajouter la masse gélatine (0.31 g de gélatine en poudre et 1.87 g d'eau). Mixer. Conditionner puis réserver à 4°C ou au congélateur.

Réalisation de la crème anglaise

Faire bouillir le lait avec la vanille fendue en deux. Clarifier les oeufs. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre verser en pluie jusqu'à l'obtention d'un ruban. Verser le lait bouillant petit à petit et bien remuer. Remettre le tout dans la casserole et remuer constamment avec une spatule. Cuire à feu doux, la crème doit napper la spatule. Passer au chinois. Débarrasser la crème dans un récipient et vanner de temps en temps pendant le refroidissement.

Réalisation de la glace au café

Ne jamais faire bouillir le lait. Torréfier les grains de café pendant 10 minutes à 200°C. Chauffer le lait et infuser les grains de café concassés. Filtrer puis rééquilibrer l'infusion avec du lait. Réaliser une anglaise. Ajouter le beurre. Refroidir puis stocker.

Réalisation de la sauce café

Infuser la gousse de vanille et les grains de café légèrement broyé à chaud pendant 10 min dans le lait et la crème. Faire un caramel brun avec l'eau, le sucre et le glucose. Décuire avec l'infusion. Chinoiser le tout et mixer. Réserver. Chauffer avant envoi.

Dressage

Caramel, noisette torréfiée râpée, sablé namélaka, noisettes concassées, croustillant noisette, chantilly caramel, glace café, décor chocolat, sauce caramel café.



NOËL BLANC

La cheffe la plus étoilée au monde conte Noël comme une poésie : délicatesse, mystère et douceur maternelle enchantent chacune de ses recettes pour un menu de fête qui fait rêver. Dans les assiettes, immaculées, la magie d'Anne-Sophie, l'atypique, opère.

[Texte Emeline Durand]



Six restaurants, un hôtel, une épicerie, une école de cuisine...

Derrière ces établissements, un nom : Pic. Mais rendons à César ce qui est à César. Le développement international que connaît la maison aujourd'hui, on le doit à une femme, une noble dame : Anne-Sophie Pic. Quatrième génération d'une maison qu'on ne présente plus et qui célèbre ces 130 ans cette année, Anne-Sophie Pic, c'est LA cheffe triplement étoilée de France. La seule. Un Ovni dans la profession. Autodidacte, elle a su s'imposer dans un univers résolument masculin.

Perfection

Passionnée, sensible, libre, elle est en quête permanente de la perfection. Comme si elle devait encore faire ses preuves. A moins que ce ne soit par amour : du produit, du client, par amour de l'émotion aussi. Puissance aromatique et délicatesse de l'expression sont ses boussoles. Telle une femme, sa cuisine se dévoile, avec subtilité. Pas au premier regard. Mais qui sait prendre le temps, qui sait sentir, observer, comprend assurément que l'endroit où cette dame de Pic veut l'emmener éveillera en lui mille et un sens. Ses créations, féminines, stylées, expriment sa force de caractère : Anne-Sophie Pic aime les goûts non

consensuels : l'amer, l'iodé, le torréfié ... des saveurs qu'elle met en poésie au service des produits. Elle préfère d'ailleurs les approcher dans leur globalité pour en explorer toutes les utilisations possibles. Incarnant à chaque fois cet art de vivre à la française qu'elle insuffle désormais dans le monde entier. Son menu de Noël, blanc comme neige, reflète ce que la maison Pic inspire depuis des générations : une cuisine créative, esthétique, des associations détonantes et surtout, ce sens de l'hospitalité, cette sincérité et cette envie de partage que l'on prend comme le plus beau des cadeaux.

Une femme aux 8 étoiles

She did it ! Anne-Sophie Pic a décroché cet automne sa huitième étoile au monde en obtenant deux étoiles au guide Michelin pour son restaurant à Londres : La Dame de PIC. Une prouesse pour l'établissement ouvert il y a seulement deux ans. Anne-Sophie Pic est la femme chef la plus étoilée au monde avec trois étoiles pour la Maison Pic à Valence, deux étoiles pour son établissement à Lausanne et une pour La Dame de Pic à Paris.



Photos Serge Chapuis / Jean-François Mallet



ANNE-SOPHIE PIC

« Caviar à la rose genmaicha et riz »

Pour 4 personnes

Ingédients :

Glace genmaicha rose

225 g de lait • 50 g crème
25 g glucose • 12 g sucre
50 g jaune d'oeuf
9 g thé vert genmaicha
5 g boutons de rose
3 g géranium rosat

Crème lie de saké rose

75 g crème • 8 g lie de saké
2 g boutons de rose concassés

Huile de rose

100 g huile de pépin de raisin
3 g boutons de rose

Crème de riz

150 g riz à sushi 375g lait
25 g lie de saké • Sel

Pousse marine sous vide

30g petite oseille sauvage
8g huile de rose

Concombre saké

1 concombre • 100 g saké

Brunoise de jabara

2 jabara • 20 g huile olive
5 g jus de citron • Jus de jabara

Finitions

Caviar séché • Poudre de rose
Riz soufflé • 10 g caviar

Crème lie de saké

La veille infuser tous les éléments à froid pendant 12 heures, passer au chinois étamine.

Glace genmaicha rose

Chauder le lait, la crème et le glucose. Mélanger les jaunes oeufs avec le sucre. Verser les liquides chauds sur le mélange oeuf sucre puis cuire comme une crème anglaise. Refroidir la crème à 40°C, ajouter le genmaicha et les boutons de rose mixés ainsi que le géranium rosat frais ciselé. Laisser maturer 2 heures au frigo, congeler, pacosser 5 fois.

Huile de rose

Mixer l'huile de pépin de raisin et les boutons de rose pendant 6 minutes à 60°C puis cuire sous vide durant 2 heures à 60°C.

Pousses marine

Mettre les pousses d'oseille entre 2 feuilles de papier sulfurisé avec de l'huile de rose. Mettre en poche sous vide et faire le vide d'air 2h avant le service.

Crème de riz

Mettre sous vide tous les éléments, cuire à 100°C pendant 35 minutes. Passer au chinois, conserver une partie du riz cuit et le mélanger avec un peu d'huile de rose pour que les grains de riz ne collent pas entre eux, mixer le reste jusqu'à obtenir une purée bien lisse. Passer au chinois puis réserver.

Concombre saké

Réaliser 12 lamelles de 3x5cm de concombre à la mandoline et tailler le reste du concombre en brounoise. Mettre sous vide la brounoise et les lamelles de concombre sous vide séparément avec le saké pendant 1 heure. Égoutter le concombre du saké puis réserver la brounoise. Rouler les lamelles de concombre sur elles-mêmes.

Brunoise de jabara

Tailler l'écorce de jabara (zeste + zist) en brounoise, mettre sous vide avec l'huile d'olive et le jus de citron.

Crème de riz fond d'assiette

Mélanger la crème de riz avec de la crème lie de saké rose, le riz en grain mis de côté précédemment, le saké, le zeste et jus de citron jabara.

Finitions et dressage

Déposer la crème de riz dans le fond d'assiette, saupoudrer de rose. Ajouter dessus le caviar cerclé (10g). Disposer autour du rond de crème de riz la brounoise de jabara, brounoise de concombre, lamelle de concombre et les pousses marines. Faire une quenelle de glace genmaicha et la dresser dans un bol à part, terminer par un râpé de caviar séché.

ANNE-SOPHIE PIC

« Saint Jacques rôtie »

épinard japonais et petites pousses, dashi de bardes aneth et livèche

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Saint-Jacques

4 coquilles St-Jacques calibre 4/5 • 30 g de beurre ½ sel 10ml huile de pépin de raisins

Beurre d'aneth

60 g Beurre AOP • 6g aneth

Sauce Saint-Jacques

150 g de dashi • 40 g de bardes de saint jacques 45 g beurre aneth Livèche fraîche • Aneth fraîche Zestes de citron jaune Jus de citron jaune Huile d'olive

Purée de fenouil

300 g de fenouil 50 g d'épinards • 50 g de livèche • Beurre doux • Sel

Garniture

60 g Arroche rouge 80 g épinard japonais 60 g de pousses d'épinard 10 pièces de fleurs de fenouil 10 branches de Fenouil bronze 20 pièces d'arroche maritime 20 pièces de criste marine 20 pièces d'algue poivrée Beurre doux

Beurre infusé

Au préalable, mixer le beurre avec l'aneth, laisser infuser au moins 8 heures. Mettre dans une poche à douille.

Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, récupérer les noix et les bardes séparément. Nettoyer les noix et réserver-les. Nettoyer à grande eau les bardes afin d'éliminer complètement leur texture « baveuse ». Faites les bien sécher par la suite. Colorer les Saint-Jacques à l'huile, ajouter une noix de beurre, bien saisir la première face (la face arrondie) puis retourner les Saint-Jacques, finir la cuisson à l'unilatéral. Une fois cuites, parer la face plate en minimisant le plus possible la perte pour laisser visible le côté nacré.

Sauce Saint-Jacques

Saisir fortement à l'huile d'olive les bardes de St jacques mais sans coloration. Jeter la première eau, refaire suer et ajouter le dashi. Laisser cuire doucement à 90°C durant 40 minutes. Passer le dashi au chinois et réserver pour le service.

Purée de fenouil

Nettoyer et laver les fenouils. Émincer les et faire suer au beurre sans coloration et cuire à l'étuver avec un papier sulfurisé. Lorsque le fenouil est cuit le mixer et passer au chinois étamine, dessécher sur une étamine ou un linge de cuisine propre au besoin. Réaliser une purée d'épinard et livèche

(tant pour tant), fortement blanchi 5 minutes à l'eau salé puis mixer à chaud, passer au chinois étamine et refroidir immédiatement. Mélanger le fenouil et la purée d'épinard et de livèche.

Garniture

Sélectionner des petites pousses de chaque épinard et réserver. Émincer les grosses feuilles, l'arroche et les autres épinards en grosse julienne. Au moment, faire revenir au beurre noisette l'émincé, puis très brièvement les pousses sélectionnées.

Dressage

Au moment, monter le dashi avec le beurre d'aneth, ajouter la livèche, l'aneth fraîche, le zeste de citron et le jus. Laisser infuser et rectifier l'équilibre de la sauce. Passer à la passette fine, servir la sauce émulsionnée. Pocher la purée de fenouil en petits points formant un cercle au centre de l'assiette, au milieu de ce dernier, ajouter l'émincé. Poser les St Jacques, puis les pousses d'épinard chaude ainsi que les autres pousses et fleurs. Terminer avec un point de sauce émulsionnée.





ANNE-SOPHIE PIC

« Le mille-feuille blanc »

crème légère à la vanille de Tahiti, fine gelée au jasmin, émulsion au poivre Voatsiperifery

Pour 4 personnes

Ingrédients :

La cristalline

80 g de sucre • 32 g de glucose
32 g d'eau

La crème vanille

120 g de mascarpone
180 g de crème fleurette
60 g de lait concentré sucré
1/2 gousse de vanille de Tahiti
24 g de yaourt nature

L'infusion jasmin (gelée)

63 g d'eau • 25 g de sucre semoule
1 feuille de gélatine
3 g de jasmin séché (thé)

La mousse de lait

1/2 L de lait • 1 g de fine poudre de poivre Voatsiperifery

Le feuillettage

200 g de farine • 4 g de sel
120 g d'eau • 1 g de vinaigre
20 g de beurre fondu froid
150 g de beurre pour le tourage
Sure cristaline

La glace royale

9 g de blancs d'oeufs
45 g de sucre glace tamisé
3 gouttes de jus de citron

La glace royale

La veille, mélanger à l'aide d'une maryse les blancs d'oeufs et le sucre glace tamisé. Ajouter 3 gouttes de jus de citron. Lisser avec un chablon (très fin) sur un plastique rhodoïd, (taille carré 5 cm) à l'aide d'un coupe pâte. Mettre en étuve à 45°C pendant une nuit. Décoller délicatement et passer les bords à la microplane, réserver à l'abri de l'humidité.

Le feuillettage (la détrempe)

La veille, dissoudre le sel dans l'eau froide pour réaliser la détrempe du feuillettage.

La cristalline

Mettre le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole et porter à 160°C, couler sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir. Mixer.

La crème vanille

Monter au batteur, tous les ingrédients sauf le yaourt nature. Pour l'intérieur, détendre 60 g de la crème obtenue avec 24 g de yaourt nature. Mettre les 2 crèmes différentes en poches.

L'infusion jasmin (gelée)

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le jasmin, laisser infuser 7 minutes, filtrer et ajouter la gélatine. Couler dans une plaque filmée avec rebords et emportepièce à l'aide d'un cercle de 4 cm.

La mousse de lait:

Chauffer le lait à 60-70°C avec un peu de poivre Voatsiperifery et émulsionner à l'aide d'un mixeur.

Le feuillettage

Laisser revenir le beurre à température ambiante puis étaler-le en forme de carré dans un papier sulfurisé. Réserver.

Dans la cuve du batteur ou à la main déposer la farine avec le beurre fondu mais froid. Ajouter l'eau salée puis faire tourner avec le crochet. Attention de ne pas trop travailler la pâte. Lorsqu'une boule commence à se former, débarrasser puis réaliser une incision en forme de croix. Mettre au frais, laisser reposer pendant 2 heures. Abaisser la détrempe en forme de carré, disposer le carré de beurre au centre, puis refermer comme une enveloppe, penser à bien souder. Réaliser 3 tours doubles, et étaler pour obtenir une pâte d'une épaisseur de 2,5 mm. Cuire à 150°C et escaloper les carrés à 8 mm de hauteur, rectifier le carré si nécessaire de façon à ce qu'il fasse 4 cm. Une fois ces carrés détaillés, ajouter un peu de sucre cristalline au tamis et repassez 1 à 2 min au four à 160°C afin de donner du croustillant au feuillettage.

Le montage

Dans des carrés de 5x5 cm en inox, disposer de la crème vanille bien serrée dans le fond, à l'aide d'une mini spatule coudée, remonter sur les bords, disposer un premier carré de feuillettage d'1/2 cm de hauteur, avec une pointe de crème vanille yaourt ainsi qu'une fine pastille de gelée, reproduire 2 autres fois et terminer par un carré de feuillettage recouvert de crème vanille et lisser. A l'aide d'une spatule de 6 cm, prendre le cube et passer les bords au chalumeau, centrer dans l'assiette et retirer le carré inox. Émulsionner le lait assaisonné au poivre Voatsiperifery, refroidir avec une bombe de froid le cube si nécessaire, disposer un carré de glace royale sur le dessus, et une fois l'émulsion de lait stabilisée disposer 4 petites cuillères de mousse de lait poivre.

En cuisine avec le chef Romain Meder pour tester son livre « *Naturellement Libre* »

Quel meilleur apprentissage qu'une session de cuisine aux côtés du chef triplement étoilé pour s'essayer à la naturalité ?
Puisque Romain Meder a décidé de démocratiser son concept culinaire dans un livre paru aux éditions Ducasse, nous avons investi ses fourneaux du Plaza Athénée, à Paris. Dialogue en cuisine.

[Texte Bérangère Chatelain]



Par quoi commence-t-on Chef ?

Les choux de Bruxelles. Comme tous les choux, ils ont besoin d'être rôtis très fortement pour être gourmands. Mieux vaut choisir des petits choux de Bruxelles. Ils seront plus délicats en goût et en texture. Pour le tartare, je le prépare à base d'algues, mais on peut aussi l'adapter avec des sardines, des harengs ou des maquereaux. On lie le tout avec un yaourt.

Les recettes de votre livre n'ont de toute façon pas été conçues pour être figées... C'est une boîte à outils, écrivez-vous.

En échangeant avec la maison d'édition, j'ai expliqué que cela n'avait aucun sens de réaliser un livre de recettes. Lorsque les lecteurs ne connaissent pas un ingrédient, ils tournent la page,

jusqu'à finalement refermer le livre. Dans neuf cas sur dix, lorsque vous souhaitez reproduire exactement la recette d'un livre, cela ne fonctionne pas. Mieux vaut réaliser sa propre cuisine. J'aimerais qu'on se réapproprie le livre de recettes plutôt que de foncer sur Internet. Il faut que le mien devienne votre carnet de notes. Je lance des pistes. A vous de vous évader et de cuisiner des ingrédients que vous n'osez pas utiliser d'habitude.

Et lorsqu'il nous en manque un, comment procéder pour choisir le bon remplaçant ?

La nature est bien faite. Les couleurs similaires fonctionnent ensemble. Sinon, on peut chercher un produit de la même famille. Les pommes de terre, topinambours et racines vont généralement de pair.

En avez-vous déjà mise une au point sur la base d'une erreur en cuisine ?

Récemment, j'ai voulu refaire un beurre de châtaignes. En testant de brûler ces dernières avant de les mixer, je me suis finalement retrouvé avec une boule de pâte. A la friteuse, elle souffle. Sinon, on peut la cuire au four. On attend de savoir maintenant comment l'utiliser.

L'objectif est d'utiliser un produit le plus possible. Avec les épluchures de pommes de terre, vous préparez aussi un bouillon. Peut-on en réaliser avec d'autres types d'épluchures ?

A partir du moment où l'épluchure a du goût, oui. Cela ne fonctionnera pas si vous n'utilisez que des cosses de haricots par exemple. Cela marche bien avec la betterave et le topinambour. Mais faites vos propres expériences ! ●●●



Photos Pierre Monetta

" "

N'HÉSITEZ PAS À MALTRAITER LES FRUITS

Romain Meder

" "

••• Si vous avez des craintes pour cuisiner un légume que vous ne connaissez pas, enfournez-le et jugez le résultat. Toutes les techniques du livre permettent de concentrer au maximum les goûts. Cependant, attention, on ne peut pas tout utiliser non plus. Les feuilles de tomates ou celles de la rhubarbe sont toxiques.

Comment savoir où se situe la limite ?
Comme pour les champignons, demandez conseil ou renseignez-vous sur le web. Ne jouez pas trop avec la nature si vous n'êtes pas sûr de vous.

Dans la salade d'agrumes, vous utilisez même les peaux que vous congelez.. Peut-on procéder au même tour de main avec d'autres légumes ou fruits ?

On les congèle et on réduit en poudre pour apporter une touche d'amertume en finition sur le dessert. Je préfère sécher les peaux de légumes. Passez au four les épluchures de pommes de terre et mixez-les. Mélangez cette poudre au sel avant d'assaisonner vos frites.

Et vous auriez une idée avec les restes du repas de Noël ?
Récupérez les carapaces de crevettes. Séchez-les puis mixez-les pour en faire de la poudre. Conservez-la dans une boîte hermétique au frais. Et vous pourrez la saupoudrer sur un plat de pâtes. Sinon, réalisez un bouillon avec toutes les têtes de crevettes.

Plongez-les dans l'eau. Laissez-les infuser, avec un peu de gingembre, de citronnelle, de basilic, de verveine, de menthe, sans jamais porter à ébullition. Et vous obtenez un bouillon thaï à votre façon.

Passons à la recette des endives, poisson blanc. Peut-on utiliser n'importe quelle espèce ?
Oui, même une Saint-Jacques. L'important est d'avoir un poisson tranché fin pour que la cuisson soit ultra-rapide. C'est une belle façon d'en manger quand on a peur de le cuisiner.

Auriez-vous une idée pour faire changer d'avis ceux qui détestent les endives ?

Vous les assaisonnez de sel et poivre et vous les passez dans un four très chaud. Si les feuilles autour brûlent, vous les enlevez et récupérez le cœur. Sinon, vous les coupez en deux pour les rôtir assez fortement dans une poêle chaude. Il faut qu'elles soient caramélisées mais restent crues à l'intérieur. Et vous pouvez même utiliser le jus de cuisson pour réaliser une vinaigrette.

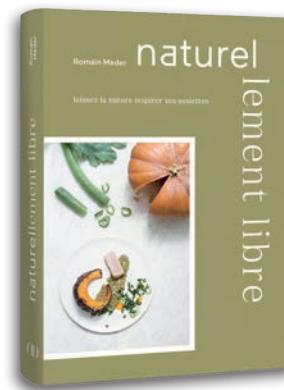
Dans la recette du kiwi, citron jaune, vous brûlez ces derniers. Peut-on utiliser d'autres agrumes ?
De l'orange pour un côté sucré ou du pamplemousse pour apporter de l'amertume. Le citron, c'est l'acidité. N'hésitez pas à maltraiquer les fruits. Ils n'auront que meilleur caractère.

Et pour les kiwis, comment recycler la peau ?

Réalisez une limonade, s'il reste encore un peu de pulpe, comme celle des betteraves.

En dressage, peut-on décorer avec une fleur comestible ?

J'aime bien le coquelicot qui donne une saveur de pavot. Sinon, je suis un amoureux de la rose fraîche. Vous l'émincez et vous disposez sur une salade de tomates. Toutes les roses sont comestibles, mais il faut qu'elles sentent bon pour être utilisées en cuisine.



Naturellement libre
Paru chez Ducasse
Edition le 3 octobre 2019
Auteur : Romain Meder
Photographe : Nathalie Carnet
Disponible en librairie
au prix de 22,90€

ROMAIN MEDER

« Agrumes, datte »

Pour 4 personnes

Préparation 30'

Repos 2 h

Ustensiles

couteaux · planche à découper · robot mixeur

Ingédients

1 pamplemousse jaune
1 pamplemousse rose
1 orange
1 clémentine
1 citron
4 branches de menthe
2 c. à s. d'huile d'olive
Pâte de datte
160 g de dattes pelées
15 g de jus d'agrumes pelés à vif
20 g de jus de citron jaune
50 g d'eau

Épluchez et coupez à vif les quartiers de tous les agrumes, laissez-les s'égoutter sur une assiette pour récupérer le jus. Réservez les segments au frais. Réservez les peaux des agrumes et mettez-les au congélateur pour au moins 2 h. Lorsqu'elles sont bien congelées, mixez-les au robot jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. Remettez aussitôt la poudre au congélateur.

Pâte de datte

Mixez tous les éléments ensemble. Réservez. Ciselez la menthe, réservez.

Dans un cul-de-poule, mettez les quartiers de chaque agrume et assaizez-les d'huile d'olive et de menthe ciselée. Mélangez délicatement. Déposez une cuillère de pâte de datte dans le fond d'un bol. Dressez par-dessus la salade d'agrumes. Au moment de servir, saupoudrez de poudre de zestes congelés pour la touche d'amertume glacée.

ROMAIN MEDER

« Chou de Bruxelles, algues »

Pour 4 personnes

Préparation 25'

Cuisson 10'

Repos 1 nuit

Ustensiles

couteau • planche à découper
couteaux • poêle • râpe

Ingédients

32 à 40 choux de Bruxelles selon la taille
2 c. à s. d'huile d'olive,
4 noisettes

sel • poivre

Tartare d'algues

1 oeuf dur
30 g de noisettes réhydratées
20 g d'algues fraîches
(laitue de mer, dulse...)
2 feuilles d'algue nori
10 cl d'huile de pépin de raisin
15 g de moutarde forte
15 g de pâte de citron brûlée
(voir p. 206)
le jus de 1 citron
sel • poivre

Tartare d'algues

La veille, réhydratez les noisettes en les faisant tremper dans l'eau claire pendant toute une nuit.

Le jour même, passez les feuilles de nori sur la flamme de la gazinière, afin qu'elles prennent un goût fumé et très iodé. Mixez les algues fraîches, les feuilles de nori, les noisettes et l'oeuf dur dans de l'eau. Ajoutez la moutarde, la pâte de citron et le jus de citron. Mixez de nouveau le tout et montez à l'huile de pépin de raisin. Rectifiez l'assaisonnement.

Lavez et coupez les choux de Bruxelles en deux et salez-les légèrement.

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites fortement rôtir les choux de Bruxelles côté plat vers le bas pendant quelques minutes. Il faut les colorer tout en les gardant croquants.

Poivrez.

Sur une assiette plate, déposez un peu de tartare d'algues et surmontez-le des choux de Bruxelles rôtis. Râpez les noisettes fraîches sur le dessus pour terminer.



ROMAIN MEDER

« Kiwi, citron jaune »

Pour 4 personnes**Préparation 20'****Cuisson 30' à 40'****Ustensiles**

couteau

planche à découper

Ingrédients

10 à 12 kiwis très mûrs

10 à 12 kiwis frais

3 citrons

1 c. à s. de jus de citron

huile d'olive

1 branche de mélisse

Astuce

S'il vous reste trop de condiment citron-kiwi, vous pouvez

l'utiliser comme une confiture.

Préchauffez le four à 200 °C. Enfournez 3 citrons entiers, avec leur peau pendant 30 à 40 min. Mixez-les ensuite jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène puis ajoutez les kiwis très mûrs pelés, sans trop les écraser. Rectifiez l'assaisonnement avec quelques gouttes de jus de citron. Pelez les kiwis frais et taillez-les en tranches épaisses. Ciselez la mélisse. Dans un cul-de-poule, placez les tranches de kiwi et assaisonnez-les avec l'huile d'olive, la mélisse ciselée et le jus de citron. Vous pouvez aussi y ajouter du piment d'Espelette selon votre envie. Sur une assiette plate, déposez un peu de condiment citron-kiwi. Déposez par-dessus les tranches de kiwi frais assaisonnées.



ROMAIN MEDER

« Kéfir »

Pour 2l de kéfir**Préparation 5'****Repos 48 h + 48 h + 72 h****Ustensiles**

bocal ou bouteille

compresse

chinois

Ingrédients

200 g de graines de kéfir

4 c. à s. de sucre roux

1 citron coupé en rondelles

2 figues séchées

2 l d'eau minérale ou de jus de légume ou fruit (extrait)

Dans un bocal ouvert, réunissez tous les ingrédients et recouvrez d'une compresse. Laissez fermenter 48 h à température ambiante. Passez au chinois et versez dans un contenant hermétique, puis laissez reposer à nouveau à température ambiante pendant 48 h. Placez ensuite au réfrigérateur pendant 72 h minimum. Filtrez avant de déguster et conservez les graines pour renouveler la recette.





ROMAIN MEDER

« Endive, poisson blanc »

Pour 4 personnes

Préparation 30'

Cuisson 6'

Ustensiles

couteau • planche à découper • râpe • plat allant au four • cul-de-poule

Ingédients

2 endives et leurs racines
400 g de filet de daurade
ou autre poisson blanc
1 oignon rouge
4 branches de persil
4 branches de coriandre
4 cerneaux de noix
vinaigrette de noix
huile de noix
1 c. à c. de moutarde
le jus de 1 citron
1 pincée de piment d'Espelette
sel • poivre

Préchauffez le four à 220 °C.
Lavez et épluchez les racines d'endives, les endives et l'oignon rouge. Émincez l'oignon rouge et râpez les racines d'endives. Taillez finement les endives dans la longueur et émincez-les. Lavez le persil et la coriandre, ciselez-les et réservez. Détaillez de fines tranches de daurade et réservez-les au frais. Concassez grossièrement les noix. Dans un cul-de-poule, mélangez les endives émincées, les racines d'endives râpées, l'oignon rouge, les herbes et les noix. vinaigrette de noix Mélangez tous les ingrédients et assaisonnez-en la préparation d'endives.

Placez la préparation dans un plat allant au four puis enfournez pendant 6 min au total, en mélangeant régulièrement pendant la cuisson. Au bout de 4 min de cuisson, ajoutez les tranches de poisson préalablement assaisonnées de fleur de sel et de piment d'Espelette sur les endives. Les endives doivent être croquantes et le poisson mijoté. Servez aussitôt.

ROMAIN MEDER

« Héliantis, Saint- Jacques »

Pour 4 personnes

Préparation 30'

Cuisson 20'

Ustensiles

planche à découper
couteaux
couteau à coquillages
cul-de-poule
petites poêles individuelles
(si possible)

Ingédients

5 héliantis
20 coquilles Saint-Jacques
1 oignon blanc
1 citron jaune de pays
300 g de bouillon de volaille
100 g de crème
200 g de lait
sel • poivre

Épluchez et taillez 4 héliantis en petits morceaux. Ouvrez les Saint-Jacques et réservez les noix et le corail. Faites suer dans une casserole avec une belle noisette de beurre, l'oignon et les 4 héliantis émincés. Faites chauffer jusqu'à l'obtention d'une légère coloration des héliantis, puis mouillez avec du bouillon de volaille, la crème et le lait. Laissez cuire entre 12 et 15 min à feu doux. Lorsque les légumes sont fondants, ajoutez le corail préalablement rôti à la poêle avec de l'huile d'olive. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse. Salez, poivrez. Réservez au chaud. Saint-Jacques Dans les petites poêles, snackez les Saint-Jacques avec quelques gouttes d'huile d'olive

en les faisant colorer très légèrement afin de garder le goût délicat des noix. Épluchez et coupez le dernier héliantis en fins bâtonnets et assaisonnez-les d'huile d'olive et de jus de citron, gardez-les crus. Servez les Saint-Jacques directement dans les petites poêles, après avoir ajouté un peu de velouté dans le fond et de la salade d'héliantis sur les noix.





LA MOUTARDE FAIT FORT

**Le troisième condiment le plus consommé au monde
égraine ses arômes dans les recettes les plus audacieuses.
Pour Arts & Gastronomie, le chef Jérémie Galvan a senti
la moutarde lui monter au nez : il décline les parfums
de la Moutarderie Fallot dans trois plats relevés.**

[Texte Emeline Durand]

Dernière grande moutarderie familiale de Bourgogne, la Moutarderie Fallot doit ses lettres de noblesse à un savoir-faire ancestral : le broyage des grains à la meule de pierre, qui permet de garder toute la puissance gustative du condiment. S'il a su conserver le patrimoine artisanal de cette entreprise créée en 1840, Marc Désarménien, petit-fils d'Edmond Fallot et aujourd'hui à la tête de la société, a aussi ancré la tradition dans une démarche de qualité. Protection de l'environnement, procédé de fabrication, la Moutarderie Fallot s'est aussi modernisée en enrichissant sa gamme de nouveaux produits. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, elle développe ces dernières années, moutardes aromatiques, vinaigres, condiments, conserves, éditions limitées. Présentées au grand public lors de parcours-expérience dans les deux boutiques ateliers baptisées Enjoy Fallot, à Beaune et Dijon, en Bourgogne, ces innovations audacieuses piquent la curiosité des plus grands chefs. A tel point que ce petit condiment à la renommée internationale s'impose

désormais jusque dans les meilleures adresses gastronomiques. Verjus de Bourgogne pour dégeler les sauces, moutarde à l'estragon ou au pain d'épices pour aiguiser les papilles sur un poisson grillé ou une entrée... et pourquoi ne pas travailler aussi la moutarde dans les desserts ? Sensations fortes garanties !

Le chef qui monte, qui monte

L'univers onirique du Lyonnais Jérémie Galvan, sa posture culinaire à la recherche de nouvelles saveurs, toujours en lien avec la nature, omniprésente, dans sa cuisine comme dans son restaurant éponyme au cœur du vieux Lyon, lui valent les honneurs du Guide Michelin depuis 2017. Enraciné dans le terroir, le chef décline à travers ses recettes, son ode au végétal et aux quatre éléments. Un voyage au cœur d'une forêt de Brocéliande où chaque parfum jour les exhausteurs de goût. Epris de nature, l'homme aime associer des saveurs auxquelles on ne s'attend pas, le tout sans aucune limite. Visionnaire,



jusqu'au boutiste, Jérémie Galvan revendique son côté locavore comme un engagement pour les autres, pour demain. Une invitation à consommer autrement, à se soucier de ceux qui produisent et nous entourent, amenant, à une véritable prise de conscience. Voilà un chef qui n'a pas fini de surprendre.

Pause dans les sous-bois

Par Jérémie Galvan

Pour 4 personnes

80 g de manigodine
1 pâte brisée
100 g farine
50 g de beurre
25 g d'eau
1 pincée de sel
1 goutte d'huile essentielle d'épicéa

Tuile d'épicéa

60 g de beurre
50 g de sucre
1 pincée de sel
70 g de farine • 2 œufs
1 càc de charbon actif
2 gouttes d'huile essentielle d'épicéa

Siphon manigodine

170 g de crème
80 g de lait
100 g de manigodine
1 oignon

Branches d'épicéa

Compotée d'échalotes au cassis

50 g de baie de cassis
30 g de moutarde aux noix Fallot
100 g d'échalotes ciselées
PM de beurre
20 g de vinaigre de vin blanc

Croustillant manigodine

Croûtes du fromage utilisé dans la recette
Graines de moutarde violette torréfiée

Pâte brisée

Mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. L'étaler ensuite entre deux feuilles de papier sulfurisé et découper des disques de 8 cm de diamètre. Cuire les disques au four à 180° C pendant 15/20 minutes.

Tuile d'épicéa

Mélanger tous les ingrédients dans un blender ou cutter. Étaler l'appareil sur 2 mm d'épaisseur sur une feuille de silpat. Commencer à cuire pendant 5 minutes à 160° C, sortir du four puis découper des bandes de 20 x 2 cm. Rouler ces bandes autour de cercles de 8 cm diamètre et finir leur cuisson pendant 10 minutes à 160°C. Réservé.

Siphon manigodine

Eplucher et émincer l'oignon puis le faire revenir au beurre. Ajouter ensuite le lait et la crème et faire bouillir le tout. Arrivé à l'ébullition, ajouter le fromage préalablement coupé en morceaux. Dans une casserole vide, faire brûler une branche d'épicéa au chalumeau et éteindre le feu avec la préparation au lait/fromage. Couvrir le tout et laisser infuser 20 minutes. Au bout de ce temps, retirer l'épicéa, mixer et passer au chinois fin. Pour finir, mettre l'appareil en siphon avec 2 cartouches de gaz et conserver le tout au réfrigérateur pendant 6 heures.

Compotée d'échalotes

Éplucher et ciseler les échalotes puis les faire revenir au beurre. Ajouter les baies de cassis, le vinaigre de vin blanc, la moutarde aux noix et laisser cuire à feu doux pendant 30 à 45 minutes.

Croustillant manigodine

Retirer les croûtes des 80 g de fromage restant et les mettre au four à 180° C pendant 20 minutes. Dans cette même fournée, mettre les graines de moutarde violette sur une plaque pour les torréfier. Laisser refroidir les croûtes et les concasser au couteau ou au mixer afin d'obtenir une poudre.

Montage

Sur le disque de pâte brisée déposer 2 cuillères à café de compotée d'échalotes puis un morceau de manigodine. Déposer ensuite une tuile tout autour du disque et la remplir jusqu'à hauteur du siphon. Déposer du croustillant sur une moitié du disque et les graines de moutarde torréfiées sur l'autre moitié. Servir le tout sur des branches d'épicéa.

[Recette Jérémie Galvan]



Nuage sur le lac Léman

Par Jérémy Galvan

Pour 4 personnes

1 omble chevalier de
350 g environ
2 échalotes
250 ml de vin blanc
100 ml de vinaigre de vin blanc
40 g de moutarde au vin
jaune du Jura Fallot
80 g de châtaignes crues
200 g de lactaires délicieux
Feuilles de moutarde sauvage
50 g de beurre
Sel / poivre



Omble chevalier

lever l'omble chevalier, désarêter les filets et enlever la peau. Conserver les filets à température ambiante.

Sauce

Eplucher et émincer les échalotes. Dans une casserole, déposer le vin, le vinaigre de vin blanc, les arêtes et faire réduire de 8/10. Puis ajouter la moutarde au vin jaune du Jura à la réduction et mixer le tout au mixeur plongeant. Passer au chinois et monter cette préparation au beurre, préalablement coupé en dés, à l'aide d'un fouet. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une sauce bien liée et homogène. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Lactaires délicieux

Juste rincer les champignons sous un filet d'eau. Puis les cuire au beurre, sel et poivre pendant 2 à 3 minutes.

Châtaignes

A l'aide d'un chalumeau brûler les bogues des châtaignes crues jusqu'à l'obtention d'une couleur bien noire charbon. Retirer ensuite facilement les bogues et la première peau des châtaignes. Les rincer et les concasser grossièrement au mixer. Finir en les torréfiant à la poêle sans matière grasse.

Cuisson de l'omble

Préchauffer le four à 150°C. Couper en 2 chaque filet, les déposer sur une plaque beurrée et les assaisonner de sel et poivre. Enfourner en gardant la porte du four entrouverte pendant 10 minutes.

Dressage

Dans le fond de l'assiette, déposer 3 cuillères à soupe de sauce. Recouvrir le poisson de châtaignes torréfiées puis le déposer dans l'assiette. Finir avec les champignons dessus et quelques feuilles de moutarde.



PUBLI INFORMATION - Photo Jonathan Thevenet

Douceur piquante

Par Jérémy Galvan

Caramel coulant ail noir

50 g de crème
25 g de sucre
1/2 gousse d'ail noir

Opaline citron

15 g de fondant blanc
10 g de glucose
Poudre de citron
Grué de cacao

Mousse Chocolat

45 g de lait
50 g de chocolat noir
1/2 feuille de gélatine
90 g de crème montée

Siphon citron/moutarde au miel

40 g de jus de citron
1/2 feuille de gélatine
10 g d'eau
5 g de sucre
1/2 gousse d'ail
3 g de moutarde miel
et vinaigre balsamique Fallot

Glaçage caramel/moutarde

50 g de crème
25 g de sucre
1/2 feuille de gélatine
3 g moutarde au miel
et vinaigre balsamique Fallot

Dressage

Bâtonnets d'ail noir
Zestes de citron

Caramel coulant ail noir

Faire chauffer le sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau. Une fois l'obtention d'un caramel, sortir du feu et décuire avec la crème froide. Remettre ensuite à cuire à frémissement pendant 5 minutes. Sortir du feu et mixer le tout avec l'ail noir.

Opaline citron

Chauffer le fondant et le glucose ensemble, jusqu'à 130°C puis stopper la cuisson avant coloration. Couler l'appareil sur un silpat et laisser refroidir puis mixer le tout au blender avec la poudre de citron. Etaler finement cette poudre sur un silpat et parsemer le grué de cacao. Passer au four pendant 3 minutes à 160 °C. Et laisser refroidir à température ambiante et casser des morceaux une fois froid.

Mousse chocolat

Chauffer le lait puis le verser sur le chocolat préalablement coupé en morceaux. Ajouter la gélatine ramollie et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Faire monter la crème au batteur puis l'ajouter délicatement à la spatule à l'appareil chocolat préalablement tiédi.

Siphon citron/moutarde au miel

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron, l'eau, le sucre et la moutarde au miel et vinaigre balsamique. Stopper ensuite la cuisson et ajouter la gélatine ramollie et l'ail. Mixer le tout au blender. Passer au chinois et mettre en siphon avec 2 cartouches. Laisser réfrigérateur au moins 2 heures.

Glaçage caramel/moutarde

Faire un caramel avec le sucre puis le décuire avec la crème. Ajouter ensuite la gélatine et la moutarde. Mixer et laisser refroidir à température ambiante jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et nappant.

Montage

Avec le moule de votre choix, chemiser ce dernier sur tous les côtés de mousse au chocolat, le garnir de caramel et le fermer de mousse au chocolat. Faire prendre ensuite au congélateur pendant 3 heures. Démouler et glacer avec le glaçage. Déposer quelques morceaux d'opaline dessus et au dernier moment une goutte de siphon. Finir avec quelques bâtonnets d'ail cru et les zestes de citron.

[Recette Jérémy Galvan]

NOËL : les artisans ne sont pas en chocolat !

Entre le 15 octobre et le 1^{er} janvier, joindre par téléphone un artisan chocolatier, ou tenter de discuter avec lui, dans sa boutique, pendant plus de 45 secondes, relève de l'exploit... C'est une période où, si les palais sont à la fête, ceux qui travaillent pour nos papilles vivent des moments passionnants, mais parfois cauchemardesques.

Ce sont des semaines cruciales où les ventes augmentent, en moyenne, de 21 % en novembre et de 65 %, à la veille de Noël et du jour de l'An. Les observateurs estiment qu'en près de 80 jours, ce sont plus de 34 000 tonnes qui sont achetées, puis immédiatement consommées. Les têtes de gondoles ainsi que les rayons des hypermarchés débordent alors de boîtes en tous genres, de pièces en chocolat, de papillotes que l'on place au pied du sapin, ou de reproductions du Père Noël. Certains consommateurs en glissent mécaniquement dans leurs paniers, mais les amateurs de vrais chocolats préfèrent se fournir dans une petite boutique où ils ont leurs habitudes. Ils l'ont souvent repérée parce qu'elle se trouve référencée dans le Guide des Croqueurs de Chocolat. Dans les vitrines réfrigérées, le choix est vaste et les nouveautés, peaufinées

en laboratoire, sont nombreuses. Les créations aux mélanges subtils et parfois surprenants connaissent un certain succès, mais, à en croire les vendeuses, elles sont loin d'être aussi demandées que les classiques, noir ou lait, de la ganache au praliné, en passant par les orangettes et les truffes, parfois préférées aux bonbons de chocolat. La tradition de ce rush n'est pas aussi ancienne que certains pourraient l'imaginer. Il remonte au milieu des années 80, quand une nouvelle génération de chocolatiers a commencé à s'implanter d'abord à Paris, puis, petit à petit, dans toute la France. Ils ont brillamment assuré la relève de maisons ancestrales qui officiaient depuis la fin du XIX^e siècle. Elles concurrençaient, à l'origine, une autre tradition française, encore plus lointaine, la bûche de Noël. Jadis, elle n'était pas en chocolat, mais en bois. On la coupait juste avant les fêtes, puis on la faisait brûler au retour de la Messe de minuit. Les cendres étaient ensuite soigneusement conservées dans une caisse. La légende assurait en effet qu'elles assuraient la protection de la maison. Le 25 décembre suivant, elles étaient dispersées dans l'âtre autour d'une nouvelle bûche. Une durée de conservation bien supérieure à celle des chocolats de Noël auxquels il est impossible de résister...

[Texte Jacques Pessis - Président du Club des Croqueurs de Chocolat]

DU NOUVEAU DANS LES TABLETTES !

Noir, lait, blanc, la traditionnelle trilogie de nos chocolats s'est enrichie de tablettes destinées à satisfaire nos nouvelles envies. Chez vos artisans préférés ou en magasin bio, aiguisez vos papilles avec les chocolats « de la fève à la tablette » (de l'anglais bean to bar). Elaborés artisanalement avec des fèves issues de terroirs ou de plantations renommés, ces chocolats de cru rivalisent en notes aromatiques avec de grands crus de vins. A vous de les déguster en prenant votre temps pour en apprécier les nuances fruitées, florales, épicées ! Testez les chocolats « crus » dont les fèves, très nature », ne sont pas torréfiées afin d'en préserver les atouts santé. Découvrez les chocolats « vegan » misant sur la douceur de poudre de riz, de lait de coco ou même de fruits en alternative au lait en poudre.

[Texte Valentine Tibère
Historienne chocolatologue]

La sélection de Noël par le club des Croqueurs de chocolat



TABLETTE PALET D'OR

Bernachon

Recette inchangée depuis les années 1970, le palet d'or marie avantageusement le chocolat Bernachon avec un subtil mélange de vanille en gousse et crème fraîche d'Isigny. Comme le palet, la tablette palet d'or est fabriquée à la main, ce qui rend chaque tablette unique. Elle se conserve un mois, tout au long duquel le goût et les textures évoluent chaque jour pour créer la surprise à chaque carré dégusté. **8,60 € les 150 g**



PRALINÉS D'EXCEPTION

Fabrice Gillotte

Les pralinés de Fabrice Gillotte sont réalisés avec les meilleurs fruits secs du monde : noisettes du Piémont, amandes de Provence, pistaches d'Iran ou de Sicile ou le café Arabica de Sidamo. Intimement liés au savoir-faire de Fabrice Gillotte, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier et confectionnés en intégralité dans son atelier pour d'obtenir... les Pralinés d'Exception. **À partir de 19,50 €**



BÛCHE ULTIME

Pierre Hermé

Biscuit viennois au chocolat, crème chantilly au chocolat noir pure origine Béziers, éclats de chocolat noir à la fleur de sel, sablés Infiniment Chocolat, crème légère à la vanille de Madagascar. Expédié partout en France par Chronofresh ou retirable en boutique dans sa boîte de conservation. **8,90 € la portion individuelle, 75 € pour 6 personnes**

Tout Champagne

La vie est une fête

Pendant les fêtes, le comble du luxe, c'est un repas tout au champagne. En fonction du dosage, de l'assemblage ou du millésime, une large palette d'accords s'offre à nous. Un extra brut pour l'apéritif, un blanc de noirs pour le repas, un blanc de blancs sur le fromage et un champagne rosé pour le dessert ? Voici dix cuvées à déguster pour célébrer cette fin d'année. Pour les apprécier, oubliez les flûtes et autres coupes et utilisez la même verrerie que pour le vin. Une température de service à 8-9 °C est le minimum tandis qu'un champagne avec quelques années d'évolution sera plus intéressant aux alentours de 11-12 °C. Bonne année !

[Texte Alice Mahlberg]

1 Leclerc Briant

Millésime 2013

Des bulles fines et vives animent ce champagne extra brut. Le nez se montre gourmand, sur le miel, la marmelade d'orange et la brioche. Bouche très minérale et fruitée, charpentée et finale saline. Cette belle maison cultive l'art des cuvées parcellaires et fait partie des pionnières à avoir travaillé en bio et biodynamie.

2 Waris-larmandier

Particules crayeuses

Une maison actuellement dirigée par la sixième génération de viticulteurs. L'état d'esprit familial a évolué avec l'arrivée de la biodynamie au sein de ce domaine des grands crus de la Côte des Blancs où le chardonnay est roi. Un champagne blanc rond, au nez de citron confit, poire confite et brioche. En bouche, une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une jolie acidité. Touche crayeuse, minérale et saline.

3 Denis Salomon

Vitalie Salomon 2013

Un assemblage classique de chardonnay, pinot meunier et pinot noir pour cette jolie cuvée baptisée du nom de la fille des Salomon. Au nez, ce champagne doré donne des notes confites de citron et d'abricot, de brioche et des arômes torréfiés. En bouche, beaucoup de fruit soutenu par une belle acidité. Très joli flacon en prime.

4 Besserat de Bellefon

Blanc de blancs

Paré d'un nouvel habillage et d'une nouvelle identité, Besserat de Bellefon a lancé sa gamme « BB » et ses rayures tropéziennes. Cette cuvée pure chardonnay dégage des senteurs minérales et iodées, sur l'agrumé et l'acacia. En bouche, fine tension, arômes crayeux. Un relooking réussi pour un champagne intemporel.



5 Lanson**Gold Label 2009**

Le dernier millésime de la maison est composé uniquement de grands crus de pinot noir et de grands crus de chardonnay avec 10 ans de repos en cave. De ce millésime solaire naissent des arômes de pêche blanche, tilleul et mangue sur une belle texture crémeuse. L'absence de fermentation malolactique donne une fraîcheur tendue et potentiel de garde.

6 Louis Roederer**Cristal 2008**

La cuvée fleuron de Louis Roederer, créée en 1876 à la demande du tsar Alexandre II ! Cristal 2008 a été élevée 10 ans en bouteille et bénéficie également d'un repos de 8 mois minimum après dégorgement, afin de parfaire sa maturité. Un bouquet complexe d'agrumes confits et de fruits jaunes et une bouche saline et fraîche.

7 Prestige des Sacres**30&3**

Derrière ce nom code se cache une double lecture : 30 en référence aux 30 % de pinot meunier vieillis en fûts de chêne et 3 pour les 3g de dosage de cette cuvée. Ainsi que 30&3 en référence aux 33 rois de France sacrés à Reims. Au nez, des notes d'acacia, de beurre et de pâte d'amande. En bouche, la fine acidité du citron, et de la minéralité renforcée par un faible dosage pour préserver la fraîcheur.

9 Henriot**Rosé Millésimé 2012**

Un champagne rosé aux nuances corail soutenu. Au nez, des notes fruitées accompagnent la fraîcheur et la minéralité. La bouche est croquante, sur la fraise des bois et la fraise gariguette avant d'évoluer vers des notes légèrement exotiques en fin de bouche. Une cuvée qui gagnera à évoluer pour se voir agrémentée de notes légèrement toastées.

10 Duval Leroy**Cuvée anniversaire 160 ans**

La maison a créé pour ses 160 ans une cuvée blanc de noirs multi-millésime, réalisée à partir de pinot noir et de meunier assemblés en champagne extra brut. Au nez, des arômes de petites baies rouges et noires comme la framboise, la mûre et le cassis. En bouche, l'attaque s'ouvre sur une structure vineuse et pure. Sur l'étiquette, les couleurs des fûts et des barriques de la Maison.



LA BIODYNAMIE EN CHAMPAGNE

La nature, de façon générale, est soumise à deux forces contraires, l'une tournée vers le centre de la terre, l'autre vers le soleil et les astres. Le mode de culture biodynamique en viticulture, c'est la prise en compte des différents cycles cosmiques lunaires, solaires et planétaires et de son bienfait sur la vigne. En Champagne, 41 maisons sont certifiées selon les règles de la biodynamie. Elles sont peu nombreuses mais, animées par une conviction très forte.

[Texte Julia Bouchet]

Le vigneron biodynamique est d'abord un vigneron qui a obtenu la certification en Agriculture Biologique. Deux organismes délivrent le label biodynamie : DEMETER et le SIVCBD (ndlr : Syndicat International des Vignerons en Culture BioDynamique), gérant de la marque Biodyvin. Pour obtenir le Graal, le respect scrupuleux d'un cahier des charges est indispensable, ainsi que le suivi d'une formation en agriculture biodynamique. Le choix de ce type de production, c'est avant tout préserver la terre et faire en sorte que le raisin soit l'expression parfaite du lieu et de l'année avec toutes

ses qualités et son potentiel, et ce, pour produire un grand vin de Champagne. C'est Maria Thun, paysanne biodynamiste et chercheuse allemande dans les années 60 qui mène durant plus de 50 ans de nombreuses expérimentations pour comprendre comment travailler son jardin en se basant sur les indications du scientifique et fondateur de l'agriculture biodynamique, Rudolf Steiner. Elle découvre ainsi le concept des périodes favorables à la culture des légumes, racines, fleurs, et fruits. En pratique, l'agriculture biodynamique se distingue de l'agriculture biologique en projetant à dose homéopathique, des préparations issues de produits naturels et assemblées selon des méthodes complexes. La plus courante, la « 500 bouse de corne » requiert deux matières : la bouse et la corne de vache. La bouse est une substance, extrêmement élaborée de l'appareil digestif de la vache qui sait transformer des aliments d'origine végétale en substance qui assurera un rôle fertilisant à la terre. Le rôle de la corne, lui, est d'attirer et de retenir les énergies. Il faut donc remplir la corne de bouse, la planter de l'automne jusqu'au solstice de printemps afin qu'elle s'imprègne des forces alentours. Une fois récupérée, elle est pulvérisée sur les ceps. Cette préparation donne plus de longueur aux racines et davantage de force à la vigne. D'autres recettes sont applicables à la biodynamie, l'utilisation

de la poudre de silice, d'écorce de chêne, de tisanes, de décoctions de plantes (orties, valériane, préle ...), et des huiles essentielles d'orange douce, origan, pamplemousse, clou de girofle, sont de plus en plus utilisées pour lutter contre les maladies comme le mildiou. Bien que la base soit la même qu'en Agriculture Biologique, ce mode de production demeure méconnu et largement controversé dans le monde viticole. La biodynamie demande des exigences supplémentaires tant au niveau de la production des raisins que de la vinification. Il faut donc plus de temps, d'hommes, et d'investissements matériels. Avec 0.86% du vignoble champenois en agriculture biodynamique cela représente un coût que tous les vigneron ne peuvent pas forcément engager. Des études ont prouvé que la pratique de la biodynamie améliore les propriétés biologiques des sols et fait augmenter la croissance racinaire des vignes. Les terres, de meilleure qualité favorisent non seulement la croissance des plantes, mais empêchent également la pollution de l'eau et de l'air. Les insectes du sol et les vers de terre sont nettement favorisés également. De cette pratique culturelle naturelle, le champagne naît plus frais et minéral, d'une plus grande complexité aromatique et surtout dans la plus pure expression du terroir, la vérité du goût !



" AVEC NOS CHAMPAGNES, NOUS NE TRICHONS PAS "

Charlotte De Sousa

Certifiée en Agriculture Biologique en 2010, puis Déméter en 2013, la maison De Sousa installée à Avize, s'est engagée dans la biodynamie pour des raisons de santé personnelle et collective, puis vers une recherche de vraie authenticité du goût ! Avec sa sœur et son frère, Charlotte, 4e génération de vigneron, suit la lignée de cette culture.

En quoi consistent les principes biodynamiques avec lesquels vous travaillez ?

Nous sommes en ce moment dans la meilleure période pour appliquer la préparation 500 (voir article) pour redynamiser, ramener de la vie microbienne dans les sols et préparer la vigne au mieux pour l'hiver. Au moment du soutirage, quand nous changeons le contenant pour éliminer les particules qui se sont déposées au fond, nous essayons de le faire en lune descendante pour que le jus soit le plus clair possible. Au printemps, nous appliquons le compost de bouse vache dit de « Maria Thun » composé de poudre

de basalte, de coquille d'œuf et des préparations naturelles diverses, pour booster les défenses immunitaires de la vigne. Nous n'ajoutons aucun sucre dans nos vins, la vinification et la clarification se font de façon complètement naturelle. C'est simple, avec nos champagnes, nous ne trichons pas !

Voyez-vous une vraie différence de saveur entre vos champagnes pré-bio et ceux produits aujourd'hui ?

Si nous faisions une dégustation à l'aveugle, ce serait impossible de déceler « le goût de bio ». En revanche ce qui est prouvé, c'est que les engrains naturels que nous apportons à la terre font baisser les taux de pH, elle redevient plus neutre et équilibrée comme à l'origine. Les vins sont forcément plus frais, avec moins d'acidité. Même quand c'est une année chaude, avec des canicules, le vin restera tendu avec de la fraîcheur et de la minéralité. Cela fait partie des choses que l'on peut mesurer en culture biologique et biodynamique. Les arômes paraissent plus naturels. Le nez perçoit vraiment le fruit, le raisin. C'est un retour au produit brut tout simplement. Sans avoir besoin d'y rajouter quoi que ce soit. Le goût du vin le plus pur.



" LES VINS PRENNENT UNE AUTRE DIMENSION "

Benoît Fleury

En 1989, la famille Fleury est la première en Champagne à se convertir à la biodynamie. Avec son frère Jean-Sébastien, et sa sœur Morgane, Benoît Fleury, responsable du vignoble, fait partie de la quatrième génération aux commandes du domaine.

Quel est le chemin parcouru pour que votre famille arrive au mode de culture biodynamique ?

Mes parents avaient déjà une conscience écologique depuis longtemps. En 1989, mon père remarque qu'une partie de ses vignes à un problème de dégénérescence et cherche donc une solution. Il a essayé de la traiter avec la préparation « 500 bouse de corne ». Et ça a fonctionné, la vigne s'est remise en route petit à petit ! Deux autres vignerons de notre village, à Courteron sur la Côte des Bar, s'en sont tout de suite inspirés pour faire la même chose dans leurs domaines respectifs. Depuis, nous suivons pas à pas le calendrier lunaire pour tout le travail, que ce soit à la vigne, à la vinification et jusqu'au chai.

Comment s'est déroulée votre récolte 2019 ?

2019 a été une très belle récolte bien que nous ayons souffert de la sécheresse. Certains raisins ont littéralement grillé. Mais justement en biodynamie, on observe un enracinement plus performant. La vigne est davantage en connexion avec son terroir, elle va donc avoir une rétention d'eau plus profonde et subit un peu moins les coups durs des 40 degrés extérieurs.

Comment vos vins ont évolué depuis votre passage en biodynamie ?

Les vins prennent une autre dimension. En 1990, il nous restait une parcelle en non-biodynamie, nous avions fait l'expérience de comparer les deux et c'était évident, nos vins avaient déjà plus de profondeur, plus de fraîcheur. Et aujourd'hui, on le voit, ils se portent mieux dans le temps. Nous avons des vins qui sont naturellement équilibrés, sans intrants. En 2009 nous avons d'ailleurs lancé une cuvée sans souffre, qui fût une belle réussite.

Photo Fleury

EN CHIFFRES

1664

Le moine
Dom Pierre Pérignon
trouve le procédé pour obtenir
une mousse régulière dans la
fabrication du champagne

4,9

MILLIARDS D'EUROS
Chiffre d'affaires 2018

4776

Familles Champenoises
Récoltant / Manipulant

7

CÉPAGES
sont autorisés
en Champagne

(38% Pinot noir, 32% Meunier, 30% Chardonnay, et moins de 0.3% pour les 4 autres (Arbane, petit Peslier, Pinot blanc, Pinot gris)

I924

Création
du concept de
biodynamie par
**Rudolf
Steiner**

295

millions de
bouteilles de
champagne
produites
en 2018

1 livre acheté = 4 repas distribués



Depuis 5 ans, plus
de 4 millions de repas
ont été distribués !

Des écrivains s'engagent

Philippe Besson
Françoise Bourdin
Michel Bussi
Adeline Dieudonné
François d'Epenoux
Éric Giacometti
Karine Giebel
Philippe Jaenada
Yasmina Khadra
Alexandra Lapierre
Agnès Martin-Lugand
Nicolas Mathieu
Véronique Ovaldé
Camille Pascal
Romain Puértolas
Jacques Ravenne
Leïla Slimani

Illustration de couverture :
Riad Sattouf



POCKET

ARTS & GASTRONOMIE SOUTIEN LES RESTOS DU COEUR

ARTS & GASTRONOMIE®

Le must have des gastronomes



Abonnement

Je m'abonne ou **J'offre l'abonnement**

**Votre abonnement débutera
à partir du prochain numéro**

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

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

COORDONNÉES DE L'ABONNÉ(E)

Madame Monsieur Société

NOM

Prénom Naissance / /

Adresse

..... Code postal

Ville

Téléphone Portable

Email

OFFERT PAR (FACULTATIF)

Madame Monsieur Société

NOM

Prénom Naissance / /

Adresse

..... Code postal

Ville

Téléphone Portable

Email

JE RÈGLE PAR

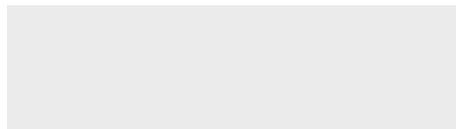
Chèque à l'ordre d'Arts & Gastronomie

Carte bleue n° Expire le / / Cryptogramme

(Téléphone obligatoire)

DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRE ▼

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



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



Abonnez-vous aussi sur Internet <http://abonnement.arts-et-gastronomie.com>



*Voyages personnalisés
pour gastronomes au
sein de nos terroirs*

AVEZ-VOUS DÉJÀ RÊVÉ DE VISITER LA FRANCE
ET SES RÉGIONS TOUT EN MANGEANT DANS LES
MEILLEURS RESTAURANTS ET EN DÉCOUVRANT
DES VIGNERONS ET PRODUCTEURS D'EXCEPTION ?

 **DEMYSOS L'A IMAGINÉ ET CRÉÉ POUR VOUS.**



TOUTES NOS ADRESSES
PRÉSENTES
AU GUIDE MICHELIN



UN CHAUFFEUR PRIVÉ
DISPONIBLE
24H/24



UNE ASSISTANCE
PERMANENTE



PRODUCTEURS
& VIGNERONS
RENOMMÉE MONDIALE



DEVIS EN 24H

+33 (6) 99 60 69 39
contact@demysos.com
www.demysos.com

Réveillez
vos instincts
gourmands



LES PIANOS GASTRONOMES

Brochure gratuite et liste des distributeurs agréés sur demande.

ASC. Lacanche - 6 rue Hubert Coste - 21230 Lacanche. - Tél. 03 80 90 35 00 - www.lacanche.fr