

n°43

Cuisine | a&d

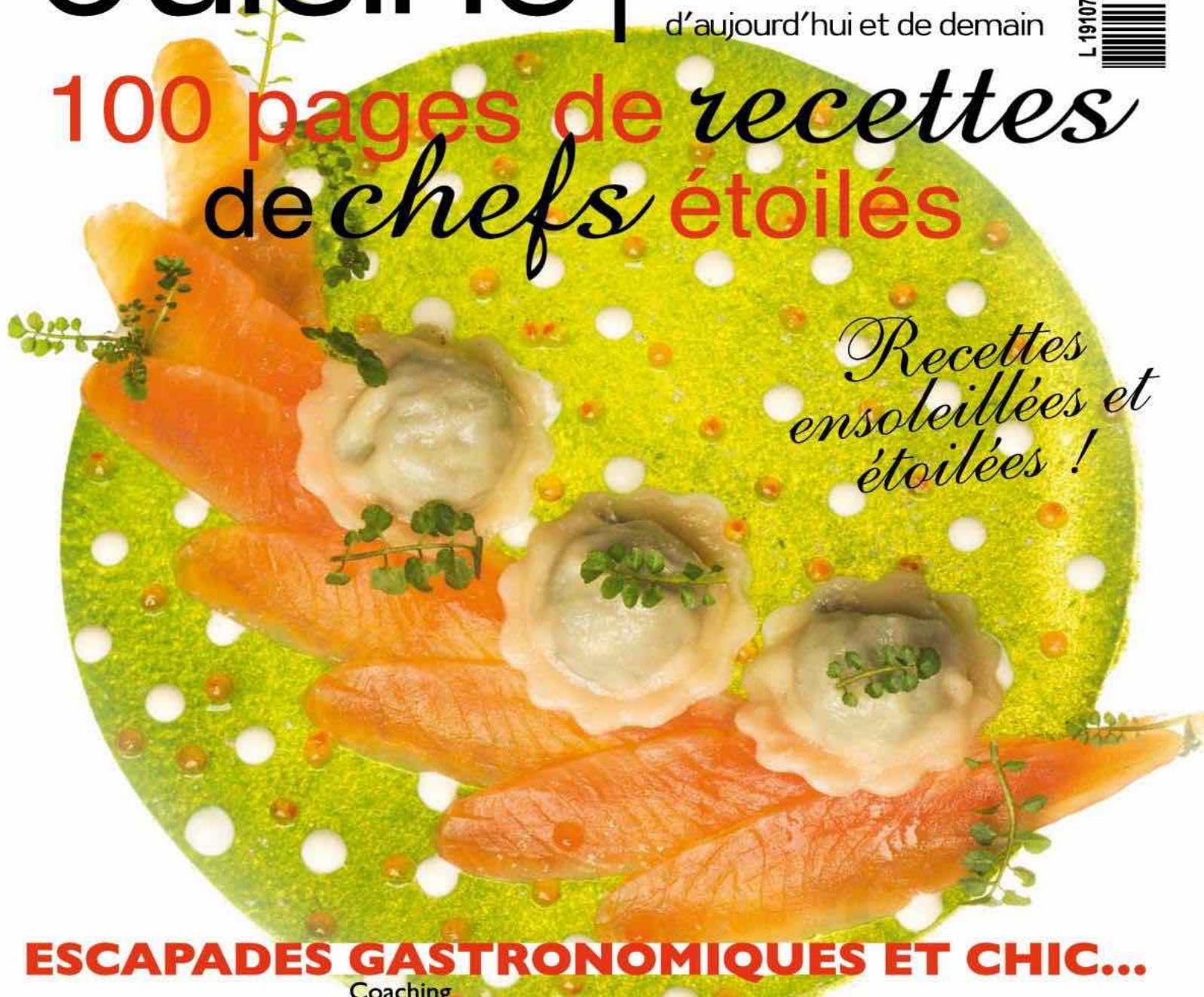
d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 43 - F: 9,90 € - RD



100 pages de recettes de chefs étoilés

Recettes
ensoleillées et
étoilées !



ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHIC...

Simone Zanoni*
étoile méditerranéenne
au George V

Coaching
méditerranéen avec
Christophe Bacquié
MOF**

Arnaud Lallement***
gastronomie en
Champagne

Nicolas Bernardé carnets
d'un pâtissier voyageur



Les essentiels



l'évasée bombée

Mauviel 1830®

©Philippe Vaurès Santamaría

www.mauviel.com - Normandie - France - Tel : +33.(0)2.33.61.00.31 - mauviel@mauviel.com

www.facebook.com/Mauviel1830 - www.instagram.com/mauviel.1830/



Mais que fait the Queen ?

C'est la guerre de 100 ans qui ressurgit. Ils ne respectent plus rien. Pas même nos fleurons étoilés. Lu dans le Guardian, torchon britton :

« Le Cinq constitue de loin la pire expérience que j'aie eue à endurer pendant mes dix-huit ans de carrière. »

« Il y a une chose pire que de se faire servir un terrible repas, se faire servir un terrible repas par des serveurs qui croient bien faire et qui n'ont aucune idée du mal qu'ils sont en train de vous faire subir. »

Le pigeon demandé à point « est servi si rosé qu'il pourrait s'envoler à nouveau avec quelques volts », le drap de lait qui enveloppe les cigares en chocolat est assimilé à « quelque chose tombée d'une personne victime de brûlures ». « c'est comme manger un préservatif laissé trop longtemps chez un primeur poussiéreux ».

Facile n'est-il pas ? Vous en voulez encore ? « Au départ je craignais qu'on me serve des excréments. A la fin j'ai regretté que ce n'en fut point ! » Et puis, no ! Stop ! Ce magazine est destiné à affoler les sens, pas à les annihiler.

Moi aussi je peux faire de la critique gastronomique de mauvaise foi, bête et méchante pour faire parler. Moi aussi je peux choisir un chef 3 étoiles ou même 6 étoiles comme l'ami Yannick Alléno et dézinguer, raconter n'importe quoi pour me rehausser en rabaissant. Mais ce serait injuste. Salir, n'importe qui peut le faire. Et ce n'importe qui porte un nom : Jay Rayner. Honte à lui. Qu'on lui coupe la langue et les mains, ça ne lui sert pas à grand chose.

Comme le très distingué David Hamilton, ce citoyen britannique pas chic qui n'a pas digéré son Brexit pas plus que son repas, autoproclamé journaliste d'investigation a dégueulassé de son fiel au pudding, non pas Flavie Flament mais Christian Le Squer dans cette pseudo critique aussi cracra moralement que doit l'être le sac à popo qui lui sert de cerveau et de papilles gustatives. Effectivement, le coprophage n'aime pas changer ses habitudes. Ou alors c'est le mélange bière-whisky qui lui a fait relever un pari stupide.

Mais je ne suis pas un nain de jardin coprophage qui fréquente les officines de bookmakers et jamais je ne m'abaisserai à ce type de pratique. Pas besoin de ça pour exister.

D'autant que nous avons goûté et apprécié – devant témoins comme Christophe Barbier ou Emin Iskenderov – la cuisine de Christian le Squer au Cinq, un moment absolument divin. Pas l'ombre d'un préservatif usagé, pas d'odeurs de pipi, pas de vomis aux commissures des lèvres du personnel. Nada. Un grand souvenir.

Monsieur Guardian pipi-caca est sans doute resté bloqué au stade anal section Crados – qui viennent de ressortir et que nous lui conseillons vivement. Qu'il retourne dans son fondement, avec un peu de souplesse il pourra y parvenir et il devrait s'y sentir comme chez lui. C'est pas bon la grisaille d'Albion. Préférons les bonheurs du printemps et le retour de ses bons légumes, fruits et poissons de saison. Puissent ces quelques pages vous inspirer et mettre un peu de ciel bleu dans la connerie ambiante.

Et comme le disaient si justement les Sex Pistols : « Nevers mind the bollocks » dont nous vous laissons le soin d'effectuer la traduction !

Cuisine a&d

Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle

N°43 - Mai - Juin 2017

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin

Maquette : MedialyTeam

Publicité : MULTIMÉDIA RÉGIE

58 avenue Wagram, 75017 Paris

Directeurs associés :

Albane Sauvage, Philippe Morel

Directrice commerciale : Laurence Lansac

Tél : 01 42 12 20 03. Mob : 06 80 32 73 54

laurencelansac57@gmail.com

Édité par MEDIALYD

22, rue de la Prévoyance
94300 Vincennes

tél. : 01 53 66 10 01

Distribution : MLP

Réglage : Vive la presse :

06 81 09 44 57

Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.

Numéro de commission paritaire : 0415K91779

Photo de Couverture : Paulina JAKOBIEC.

Recette de Pierre Caillat "le cresson de Bec-de-Mortagne".

**RETROUVEZ
VOTRE MAGAZINE**

OÙ ET QUAND VOUS VOULEZ
EN VERSION NUMÉRIQUE !



Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google play

06 à 11_

CONSO :

nouveaux, bons,
intéressants, utile :
si c'est bon, c'est
ici !



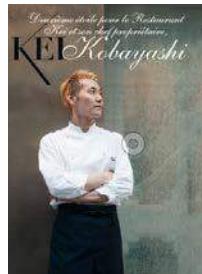
12_ BONS, NOUVEAUX, TOUT CHAUDS : tous au resto !



14 à 19_ BONS VINS, bons alcools, bons champagnes : éloignez les enfants !



20 à 27_ KEI KOBAYASHI le retour étoilé de la gastronomie nippo-française

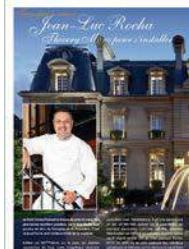


Restaurant Kei -
5, rue Coq-Héron, Paris 1^{er}
Tél : 01 42 33 14 74

28 à 33_ CHIMIE ET GASTRONOMIE avec PIERRE SANG, OPHÉLIE BARÈS, YANN COUVREUR et leurs éprouvettes



34 à 43_ JEAN-LUC ROCHA s'installe au SAINT JAMES PARIS



Saint James Paris -
43, Avenue Bugeaud
75116 Paris -
Tél : 01 44 05 81 81

44 à 55_ MA : SIMONE ZANONI prend ses quartiers et 1 étoile au GEORGE (V) !



Le George - 31 avenue
George V - 75008 - Paris
Tél : 01 49 52 72 09

56 à 63_ Emotions triple- ment étoilées en Champagne avec PHILIPPE LALLEMENT



Extraits du livre :
Emotions en
Champagne
d'Arnaud Lallement
Photographies de
Matthieu Cellard
Editions de la
Martinier



64 à 71_ OUSTAU DE BAUMANIÈRE : ça sent bon la Provence !

L'Oustau de Baumanière
Restaurant -
13520 Les Baux de
Provence
Tél : 04 90 54 33 07



72 à 83_ Les bonnes herbes de RÉGIS MARCON

Restaurant Régis & Jacques
Marcon - Larsiallas
43290 St-Bonnet-le-Froid
Tél : 04 71 59 93 72





APPOLIA®

MADE IN FRANCE

CÉRAMIQUE CULINAIRE



84 à 89_

CHRISTOPHE BACQUIÉ nous offre un cours de cuisine provençale pas à pas.



Extrait du livre
Best of Christophe Bacquié
Alain Ducasse Editions



90 à 101_

PÂTISSIER VOYAGEUR : desserts des 4 coins du globe avec **NICOLAS BERNARDÉ !**



Invitation d'un pâtissier voyageur - Un livre de Nicolas Bernardé
Photographies de Guillaume Czerw
Éditions de la Martinière



102 à 111_

Cuisine magnifique au **LOBBY DU PENINSULA PARIS** avec **LAURENT POITEVIN**, un grand de demain !

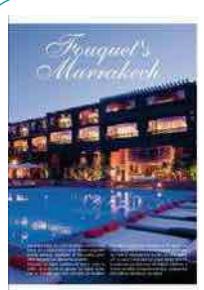
The Peninsula Paris - 19, avenue Kléber,
75116 Paris - Tél : 01 58 12 67 54



112 à 123_

Made in Normandie avec **PIERRE CAILLET**

Extraits du livre :
Pierre Caillet, La Normandie d'un homme de goût
Les recettes du Bec au Cauchois
Collection le Verre et l'Assiette - Éditions Glénat



124 à 129_

Gastronomie franco-marocaine au **FOUQUET'S MARRAKECH**. le choc Chef **ISSAM RHACHI/PIERRE GAGNAIRE**

Rue El Adala, Marrakech 40000, Maroc
Tél : +212 5244-59000

S.N. Dimension Communication - © Nathalie BEAUVAS



E
P
V
Entreprise
du Patrimoine
Vivant



www.appolia.com

Tél. +33 (0) 97 65 18 20

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE®
BV Cert. 6021069

Le Marché

-1-



-2-



-7-

3.05 € en GMS.

4- L'Atelier Blini revisite ses recettes cultes. L'été arrive, voici la nouvelle gamme de tartinables bios. Houmous, Ktipiti et Tzatziki reviennent aux rayons frais des supermarchés avec des saveurs nouvelles pour enchanter les amateurs du vrai goût. La fraîcheur de la Coriandre et les notes acidulées du citron confit twistent la douceur du houmous (3.50 € - 160g), les poivrons grillés se marient à merveille au yaourt grec à la menthe du ktipiti (3.50 € - 160g) et le tzatziki bio se distingue par son envolée d'aneth (3.50 € - 160g).

5- Les Drinks Fraîcheurs de Compagnie Coloniale: Spécialiste des boissons chaudes et des tisanes bienfaisantes, a plus ancienne marque de thé française lance sa nouvelle collection estivale de thés glacés. Maté au citron pour les plus gastronomes, Melon Mango, le délicieux Panier de fruits et le dépayasant Thé vert menthe. A découvrir dès le 1er juin, ces quatre parfums originaux offrent une pause fraîcheur et gourmande sans la moindre culpabilité. La boîte « Les thés glacés » de 12 sachets Magnum 8g. Prix de vente : 15 €.

6- La Crèmeerie royale au service de l'excellence: Première fromagerie Haute Gastronomie en ligne, La Crèmeerie royale livre aux particuliers des fromages exceptionnels jusqu'à ce jour réservés aux plus grandes tables. Spécialités à la truffe (camembert, Brie de Meaux, Brillat Savarin) réussissent le juste équilibre entre les saveurs de la truffe d'été et le caractère fromager traditionnel français, variétés plus confidentielles, produites de façon artisanale et en petite série dont la distribution reste très souvent locale comme le Chèvre Fleur (fromage au lait cru préparé dans un torchon qui lui donne sa forme si particulière). Que du bonheur box isotherme. www.lacremerieroyale.fr

7- French Touch gustative: Le crémeux de Bresse Bleu apporte une touche de gourmandise à n'importe quel plat.

Ce fromage unique repose délicieusement sous une croûte fleurie qui cache une patte finement persillée et un cœur fondant et intense, dont la saveur fruitée rappelle les plus pures traditions françaises. Gourmand, le crémeux de Bresse devient l'acteur principal de nombreuses recettes: minis éclairs à la chantilly, cornets croustillants à la crème d'avocat, œuf poché sur toast ou encore gratin de pommes de terre... (2.95 €).



-6-



-4-



-5-





LE MEILLEUR ROBOT PÂTISSIER

- ✓ Éclairage LED de l'intérieur du bol pour voir avec précision la texture et la couleur des préparations.
- ✓ Une puissance de 1700 W et une capacité de 6,7L pour pétrir de grandes quantités.
- ✓ 5 outils pour le bol : Pétrin, Fouet Ballon, Batteur, Batteur souple et Mélangeur délicat.

www.kenwood.fr

CHEF
TITANIUM

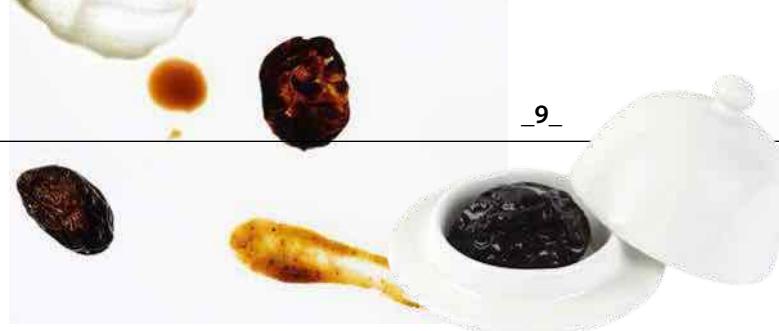


KENWOOD

8



9



10



8- Eau d'érable format mini: Tabernak' ! Issue des majestueux érables du Canada, l'eau Seva est désormais disponible dans une version mini inédite et nomade de 33cl. Outre cette utilisation simplifiée, cette eau a l'avantage d'être pauvre en calories, avec seulement 4g de sucres pour 200ml. 46 composants bienfaissants sont réunis dans ce 33cl pour en faire une véritable boisson vivifiante, sans conservateur, sans sucre ajouté, sans OGM, sans gluten et riche en vitamines. Totalement éco-responsable, la brique Tetra du nouveau pack préserve la naturalité du produit.

9- Le pruneau d'Agen, l'autre trésor noir: Recommandé par le Programme National

Nutrition Santé car bon pour l'organisme, la peau et l'esprit, ce petit fruit du patrimoine français riche en goût et très complet en nutriments, demeure un allié imbattable pour le corps. Source naturelle de potassium, de vitamine E, de fibres, le Pruneau d'Agen est également riche en vitamine B1 et contient un pourcentage infime de matière grasse. Pour la diététicienne Laure Hirtz, « il est le champion nutritionnel dans bien des domaines ou catégories ». A consommer donc sans modération !

10- Fines bulles et forte personnalité: Les nouvelles boissons pétillantes Cœur'de Pom sont sans alcool, sans gluten et sans lactose, les fines bulles 100% fruits et françaises. 8 parfums : raisin, framboise, cassis, citron... Grâce au goût authentique des fruits, la nouvelle cuvée invite à partager des moments conviviaux autour d'une bonne bouteille sans conservateur ajouté. A consommer sans modération !

11- Comtesse du Barry: sublime la gastronomie française avec son coffret printanier chic contenant un bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest ainsi qu'un petit pot de fleur de sel aux onze épices douces (anis, cannelle, gingembre et priment doux, entre autres). Pour accompagner ce met délicieux, le joli coffret propose également un whisky 12 ans d'âge en provenance du Jura. 29.90 €.



11

15



12- Bonnes eaux primées : Deux eaux ardéchoises récompensées en ce début d'année par le grand Concours International des Eaux Gourmet organisé par l'AVPA. L'eau naturellement gazeuse Ventadour et l'eau plate Chantemerle ont toutes les deux gagné le « Diplôme Gourmet » de leur catégorie. En provenance des sources situées à Meyras, au cœur des Monts d'Ardèche, elles sont rares, équilibrées, issues d'un patrimoine biologique unique et sont reconnues pour leurs propriétés thérapeutiques. 100% naturelles, sans nitrate avec une faible teneur en sodium : des eaux digestives par excellence.

1.60 € la bouteille de 1L bientôt disponible en 75 cl.

13- Maison Fouquet fête l'arrivée du printemps: Framboises, fraises, cerises, griottes...les premiers beaux jours de l'année se fêtent en saveur fruitée. Maison Fouquet propose un coffret inédit composé de six créations autour des fruits rouges. Son savoir-faire artisanal donne à ses productions, chocolats et confiseries, un goût unique. Pâtes de fruits à la fraise, cerises cristal, chocolats à la framboise ou encore bonbons acidulés cerise : on veut tout ! Coffret disponible dans les deux boutiques parisiennes (36 rue Laffitte, Paris 9ème - 23 rue François 1er, Paris 8ème). Coffret 6 pots : 58 €.

14- Voyage et raffinement pour L'Autre Thé: Respectueuse de l'environnement et de la nature, privilégiant les thés issus de l'agriculture biologique, la maison L'Autre Thé propose deux créations parfumées et subtiles à base d'arômes naturels. Le « coffret découverte » pour redécouvrir les indémodables de la marque (thés Bio Détox, Stendhal et l'infusion Paradis rose - 35 €).

Le « coffret bien-être » instaure une ambiance cosy et cocooning (thés Détox, Green Détox, Mélange minceur et Jardin des songes - 35€).

15- Nouvel écrin de la Maison Nordique: La célèbre griffe des tops produits de mer ouvre les portes de son navire amiral iodé, au cœur du 8ème arrondissement parisien. En plus de consacrer différents espaces de découverte et de dégustation autour de son produit phare, le Caviar, la maison met en avant des stands élégants entièrement dédiés à l'épicerie fine ou au saumon. La fraîcheur exceptionnelle des produits de mer est complétée par une gamme épicerie (rillettes de thon et poutargue). L'univers emblématique transporte le client dans une expérience totale, tant gustative qu'olfactive et visuelle. 221 rue Faubourg Saint-Honoré, Paris 8ème.

14



13



12



WONDERFULLY TOGETHER*

Frames by Franke réunit les cinq éléments fondamentaux d'une cuisine – évier, robinetterie, four, plan de cuisson et hotte – en un seul système intelligent. Frames by Franke fonctionne selon le principe des systèmes modulaires. Il est composé de nombreux éléments couleur noir ou champagne parfaitement coordonnés et librement combinables entre eux. Une qualité sans compromis, des fonctions sophistiquées et un design épuré distinguent tous ces éléments.

Conviez la technologie dans votre cuisine et laissez libre cours à votre imagination.

Franke.fr



*MERVEILLEUSEMENT BIEN ENSEMBLE
**UN UNIVERS MERVEILLEUX

MAKE IT WONDERFUL**

FRANKE

Le Marché



16



17



16- Rivoire&Carret lance de nouvelles sauces gourmandes et naturelles: La plus ancienne marque de pâtes françaises propose une nouvelle gamme de sauces élaborées par des chefs français pour le plus grand plaisir des gourmands et gourmets. Toutes les sauces sont élaborées « comme à la maison ». Sans conservateur et sans colorant, la pulpe de tomate est réalisée directement dans les ateliers maison et la viande utilisée provient à 100% de boeufs nés et élevés en France. Bolognaise aux légumes revenus, provençale bouquet d'aromates, compotée de poivrons aubergines, cultissime sauce basquaise : en tout 7 remarquables recettes disponibles en GMS.

18

17- Association de bienfaiteurs Compagnie Coloniale / Le chocolat des français: Si vous aimez le thé et le chocolat, alors vous allez adorer le thé gourmand, chocolat et caramel, résultat savoureux de ce partenariat.

Quand Compagnie Coloniale, plus ancienne marque de thé française marque Le Chocolat des Français, le plaisir de la dégustation est au rendez-vous. 100% artisanal, ce thé est un mélange subtil et surprenant de thés noirs aromatisés au chocolat et au caramel. Un brin arty, la boîte révèle un look totalement graphique, rappelant l'amour, la convivialité et la joie de vivre. 11.50 € la Boîte de 25 sachets berlingo.

18- L'authentique saveur de la cuisine asiatique: Qui n'a jamais rêvé de voyager à l'autre bout du monde le temps d'un bon repas ? Blue Dragon relève le défi avec ses délicieuses sauces et pâtes de curry à préparer en trois étapes pour un plat prêt en 5 petites minutes. La variété et l'intensité des saveurs proposées s'adaptent à tous les goûts pour une déclinaison infinie de réalisations. Les plats traditionnels d'Asie sont à l'honneur : sauces à l'ail, au piment doux, à l'aigre douce et la tomate sichuanaise. 2,90 € En GMS

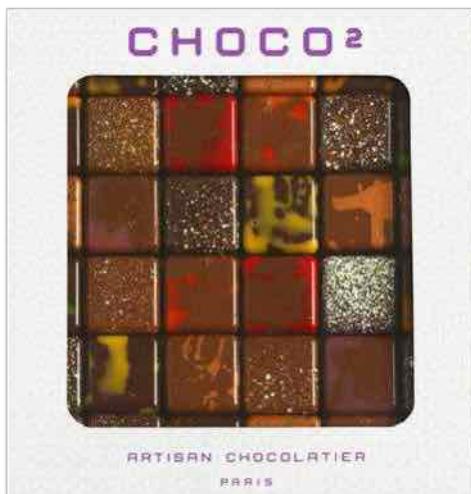


19- Sensations Matcha, la plus verte des énergies: Palais des thés célèbre le Matcha sous toutes ses formes. Riche en antioxydant, cette poudre de thé vert moulu est réputée pour booster l'énergie au maximum. Rond et moelleux en bouche, le Matcha développe de belles notes végétales rehaussées par une saveur umami particulièrement puissante. Son mode de production unique en fait un thé très prisé pour ses multiples bienfaits. Riche en caféine et en catéchine, ce thé vert est également très prisé en cuisine pour apporter une note subtile et raffinée. Il est temps de passer au vert. 25 € la boîte de 100 g.

20- Choco2 : repaire de goût aux accents pop, gourmands et chocolatés

Au sein de sa nouvelle boutique parisienne, le pâtissier-chocolatier Jean-Pierre Rodrigues met le chocolat au carré. Son idée est d'innover en bousculant les codes. C'est pourquoi tous les éléments de cette nouvelle adresse, de la caisse enregistreuse à la vitrine, arborent une forme carrée aux coins délicatement arrondis. Ce joyeux univers pop qui ne ressemble à nul autre expose ses créations les plus réjouissantes : les fameux bonbons de chocolat, petits cubes gourmands et mouchetés qui laissent sous le palais des arômes subtils et les délicieux Carrés gourmands, de beaux morceaux de fruits secs mélangés au chocolat noir, au lait ou à la vanille et agrémentés d'une fine couche de caramel fleur de sel. Bonbons au chocolat : 3.50 € les 4. Carrés gourmands : 6.50 €. Choco2 : 5, Rue Mouton Duvernet - Paris 14ème.

21- Une collaboration unique, l'huile d'olive millésimée de Provence Olivier&Co est habillée par la très parisienne Inès de la Fressange qui lui donne un aspect élégant et iconique avec la mise en lumière de ses propres couleurs : bleu, blanc et rouge. Outre ce flacon déjà emblématique, disponible seulement en édition limitée comme tous les grands crus de la maison (2000 bouteilles), l'huile biologique, sauvage et subtile, traduit fidèlement le terroir minéral et épice des Alpilles. Craquons pour son fruité floral qui relève au palais des notes délicates de crème fraîche et de plantes aromatiques. 31 € la bouteille de 500 ml.



20

19





27

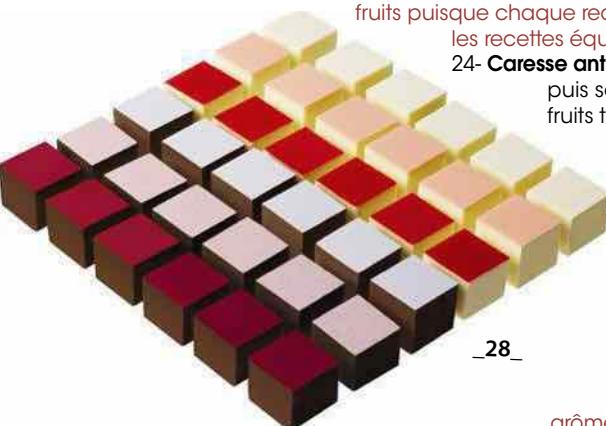
22- Le goût authentique de l'Italie: Casa Azzurra, marque italienne aujourd’hui détenue par le groupe coopératif n° 1 de produits laitiers, Granarolo (3ème entreprise agroalimentaire en Italie), ne cesse d’innover avec des kits prêts à l’emploi composés de produits 100% top. Ainsi, pour jouer les pizzaiolos devant les copains : la pizza box. Les meilleures pizza du monde faciles à composer en quelques secondes : je prends la pâte à pizza. Je mets la sauce tomate et le fromage. Je mets la pizza au four 4 mn. J’ajoute en fin de cuisson des billes de mozzarella ou le jambon cru. Prego !

23- Bidon pas bidon: Bidon en métal brut - qui n'est pas sans rappeler celui des huilleries artisanales de Provence - orné du célèbre motif du Moulin de Valdonne, un sceau comme un gage de qualité. Le Sirop de Camille Moulin de Valdonne propose des recettes simples et courtes, sans colorant et aux arômes naturels. Tout simplement « comme à la maison ». Du pur sucre bien sûr mais surtout une très généreuse part de fruits puisque chaque recette en contient en moyenne deux fois plus que les recettes équivalentes. Bidon 60cl, 3€10 en GMS

24- Caresse antillaise: Véritable institution aux Antilles depuis sa naissance en 1978 : des boissons aux fruits tropicaux tous plus savoureux les uns que les autres, mais aussi une bonne humeur communicative. Plus qu'une simple marque de jus de fruits, c'est un état d'esprit à part entière que l'on boit avec gourmandise : grande qualité des jus obtenus grâce à un système de cuisson flash qui permet de préserver maximales toutes les valeurs nutritives et les propriétés gustatives des fruits. Jus Caresse Antillaise, bouteille 1l, 2€99 en GMS au rayon frais

25- Malle à Thé: En hommage à leur Provence natale, Emmanuelle et Rodolphe, frère et sœur dans la vie ont créé La Malle à Thé. Ce Thé Noir de Chine laisse s'exprimer des arômes de pêche, d'abricot, de raisin et de melon pour une véritable explosion de saveurs en bouche. Les fruits iconiques de la Provence sont joyeusement réunis dans cette recette hautement addictive dont on s'en délectera aussi bien chaude qu'en thé glacé. Boîte vrac 100g, 7€90 en grandes et moyennes surfaces et sur www.la-malle-a-the.fr

25



28

26- Origin, boissons bio à base de plantes: Nouvelle saveur à la fois étonnante et évidente. Après l'hibiscus et la rhubarbe, voici l'inédite association entre le gingembre et le citron : la puissance de la plus célèbre des épices twistée par le côté rafraîchissant du citron. Une infusion obtenue grâce à une extraction hydrique « haute pression » qui garantit une préservation totale des saveurs de chaque plante. Sans ajout de conservateurs ou de quelconques substances chimiques, pour retrouver l'authentique goût de la nature. Origin Gingembre Citron 250ml, 2€10 en boutiques bio

27- Nectar de Chia Robeart&Co: Offrir à chacun les bienfaits et saveurs d'un Nectar de chia au lait de coco, telle était l'ambition des deux créateurs de Robeart&Co. Beaucoup d'amour et de sérieux dans cette recette 100% végétale, locale, biologique, artisanale... et gourmande bien sûr ! Le tout sans gluten et sans lactose, pour profiter pleinement des bénéfices des graines de chia autour de 4 références (Chocolat, Noix de Coco, Abricot ou Fruits Rouges). En dessert, en collation, au petit-déjeuner (on peut bien entendu y rajouter du muesli, des fruits frais ou à coque). 2.60 € à La Grande Epicerie de Paris et en boutiques bio.

28- Les rêves de Pierre: Pierre Marcolini propose une nouvelle vision de la gourmandise version « healthy », avec d'étonnantes recettes de pralinés de céréales dans une collection inédite de chocolats. Quinoa, sésame, épeautre, orge et fruits de saison dans des cubes de chocolats colorés, combinaison de pralinés céréales et ganaches onctueuses ou duo de pralinés céréales et caramel. Et la promesse d'une dégustation ludique grâce aux saveurs citrus qui nous régalaient d'une fraîcheur fruitée. Tandis que les associations praliné / ganache ou praliné / caramel dévoilent des jeux de textures audacieux. 35 € coffret de 36 pièces. Mmm...

24



22



23



26





LA PLUS JEUNE CHEF ÉTOILÉE DE FRANCE JULIA SEDEFDJIAN, 21 ANS ET 1* AUX FABLES DE LA FONTAINE

Aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années. Comme le Président Macron, l'âge n'est plus un frein pour accéder aux plus hautes fonctions. Surtout quand on est talentueux ! Chef, Julia Sedefdjian ne déroge pas à la règle. Elle dépoussière la cuisine gastronomique pour la rendre accessible auprès d'une clientèle qui n'ose franchir la porte d'un restaurant étoilé. A 21 ans seulement, elle devient la plus jeune Chef étoilée de France. CAP de cuisine et de pâtisserie, une expérience au restaurant Aphrodite* à Nice, une médaille d'Or au concours régional du Meilleur Apprenti de France, Julia intègre Les Fables de La Fontaine en 2012. De commis, elle devient seconde, avant de devenir Chef. Et c'est une merveille à re-découvrir d'urgence. Surtout en été avec sa belle et grande terrasse installée autour de la Fontaine de Mars, qui n'est pas une fable !

Les Fables de La Fontaine 131 rue Saint-Dominique 75007 Paris - tél : 01 44 18 37 55

PAS DE CACAHUÈTES CHEZ PIROUETTE

Chez Pirouette, on se sent bien. Une cuisine gourmande, précise et ambitieuse, orchestrée d'une main de maître par le Chef François-Xavier Ferrol, auquel répond un accueil en salle hors pair. Pirouette revendique juste l'envie de bousculer certains codes actuels et de proposer une belle cuisine gastronomique cool et inventive. Ce petit-fils de boucher qui a grandi au contact du jardin, entouré des boeufs confectionnés avec amour par ses grands-parents, ne restera pas indifférent à cette éducation du bon qu'il a reçue. Formation hôtelière, deux mois de stage en Suède, François-Xavier revient en France et décroche son premier poste au restaurant Le Huitième Art où il perfectionne les bases qu'il a déjà acquises. Puis le restaurant Epicure *** aux côtés d'Eric Frechon pendant près de cinq ans où il découvre notamment l'art des sauces, puis Ledoyen *** avec Yannick Alléno en qualité de sous-Chef. Après un an passé à ses côtés, il arrive chez Pirouette au 5, Rue Mondétour - 75001 – Paris.

Tél : 01 40 26 47 81



Adresses chic et exclusives à Paris

CONCENTRÉ DE DOLCE VITA 100% FAIT MAISON

11 boulevard de Bonne Nouvelle : Pratolina est la nouvelle adresse tendance italienne. Une trattoria chic qui nous plonge en Toscane, symbole de la douceur de vivre. Dans un décor inspiré par le typique papier florentin, les 100 places sont réparties entre le rez-de-chaussée, dominé par le four à pizza fabriqué par le très réputé artisan Morello, et la grande salle du premier étage, ancienne salle de bal, baignée de lumière par les grandes fenêtres d'époque. Dès l'arrivée, nous sommes touchés par l'accent chantant de l'équipe italienne que viennent enrichir les parfums des pizzas grésillantes. Antipasti, pasta fraîche rigoureusement maison, risotti et secondi piatti (l'inoubliable tempura façon Versilia ou les calamari farcis) nous affolent. On veut tout !

Pratolina - 11 Boulevard de Bonne Nouvelle - 75002 Paris - Tél : 01 42 36 01 30



CLOVER GRILL, NOUVEAU LIEU D'EXPRESSION DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE !

Nouvel écrin signé Jean-François Piège : Clover Grill est un espace de création culinaire dédié à la cuisson à la braise et à la rôtisserie. Le chef doublement étoilé propose un choix de viandes de grandes qualités saisies dans l'instant pour une expérience de goût incomparable : Boeuf Prime Angus du Kansas, Boeuf Black Market Australie, Boeuf de Bavière ou encore d'Aquitaine, toutes sélectionnées par Olivier Metzger, boucher auquel le chef accorde toute sa confiance. Si le lieu fait la part belle aux viandes, les poissons et légumes ne seront pas en reste. Un espace imaginé par Elodie et Jean François Piège, qui ont souhaité mettre à l'honneur les beaux matériaux : boiseries, marbre, cuir, chaises en acajou et cannage... On y retrouve également des azulejos dénichés à Lisbonne. Ils prennent la forme d'arbres fruitiers qui longent la majestueuse cuisine ouverte. L'occasion de profiter du ballet gastronomique depuis la salle principale du restaurant. *Clover Grill - 6 rue Bailleul - Paris 1^{er}.*





La meilleure table,
c'est la vôtre.

**Recevez autrement
avec La Belle Assiette !**



NOS CHEFS À DOMICILE CUISINENT PARTOUT EN FRANCE.

Les chefs de La Belle Assiette achètent les ingrédients, cuisinent sous vos yeux, assurent le service à table et rangent avant de partir > <https://labelleassiette.fr>

OFFRE EXCLUSIVE AD : 20€ OFFERTS SUR VOTRE PREMIÈRE RÉSERVATION AVEC LE CODE **AD2017**

CLIQUEZ ICI POUR DÉCOUVRIR LE SERVICE - <https://labelleassiette.fr>

La Cave Spirituels spiritueux & Champagnes

LOUIS DE SACY - CUVÉE GRAND CRU

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20 % : assemblage de deux variétés sélectionnées exclusivement dans les «Terroirs» classés Grand Cru situés à Verzy, sur les Coteaux de la Montagne de Reims. Une cuvée réputée pour offrir un excellent accord entre «Terroir» et délicatesse. 35,40 €.

LOUIS DE SACY - CUVÉE ROSE DE SAIGNÉE GRAND CRU

Pinot Noir 55%, Chardonnay 45 %, élaboré en partie à partir d'une parcelle bien identifiée (Les Buissons) qui profite d'une parfaite exposition, juste à l'entrée du village de Verzy et uniquement à base de Pinots Noirs triés à la main. Vieilles Vignes de 50 ans. Un Rosé riche, corsé et bien équilibré. 45,50 €.

CHAMPAGNE AYALA ROSÉ MAJEUR, CHAMPAGNE

50 % Chardonnay, 40% de Pinot Noir - dont 6% de vin rouge tranquille issu d'Aÿ, village classé grand cru – et

UN PEU DE DOLCE-VITA

« Arrivano gli aperitivi delle sere d'estate » : les apéritifs des soirées d'été arrivent ! Signore Giuseppe signe un Prosecco fruité et gourmand à déguster lors des aperitivos d'été. Un vin effervescent qui séduit par sa robe jaune paille brillant et un nez de fruits blancs, pomme verte et sureau. Sa bouche légèrement acidulée s'achève sur des notes fruitées et gourmandes bien équilibrées. À l'occasion d'un aperitivo, il accompagnera parfaitement un assortiment de jambon San Daniele, Coppa, Bressola et autre Burrata sur lit de roquette. Prego ! 5,95 €.

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD ROSÉ 1ERE CUVÉE

Composé majoritairement de Pinot Noir, il est issu de la première presse exclusivement. Teinte ou rosé légèrement framboisé quand il est jeune, évoluant vers le saumoné avec l'âge Nez vif et fruité, premiers arômes groseille, fruits rouges légèrement acidulés, évoluant à l'aération

baies équilibrées des grands chardonnays. Notes de miel, de torréfaction et une magnifique finale crayeuse de belle persistance. Avec un caviar d'Aquitaine, des Saint-Jacques ou encore un risotto à la truffe. 37 € chez les meilleurs cavistes.

AGUILA ROSÉ : BULLES HAUTE-COUTURE

70% Chardonnay, 20% Chenin et 10% Pinot Noir, robe couleur rosé, avec des bulles fines et élégantes. Nez : arômes variétaux et notes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche ainsi qu'une subtile touche de nectarine évoluant vers des notes grillées, toastées et briochées et apportent à cette une belle harmonie. Bouche fraîche, due à une effervescence fine et une belle acidité. Ce crémant sera parfait en apéritifs ou lors d'un cocktail dinatoire. Il sera également le partenaire idéal des desserts, comme les tartes ou salades de fruits. 7,80 €.

SAPHIR : UN PETIT BIJOU

D'une robe or pâle légèrement ambrée, cette cuvée est limpide, cristalline. Ses notes gourmandes de fruits blancs, de pêche, d'acacia, de noisette et de jasmin, nous inviterons à l'apprécier lors de nos apéritifs et même tout au long d'un repas sur des poissons, des huîtres, des gambas grillées, des volailles et ou viandes blanches. 9,85 € chez les meilleurs cavistes.

BRUT ROSÉ CHAMPAGNE HENRIOT

Intense nez fruité et palais équilibré aux délicates notes de fruits rouges obtenu par l'ajout de pinot noir. Teinte rose saumonée aux reflets cuivrés, effervescence fine et persistante. Nez intense aux arômes de petits fruits rouges et d'agrumes fraîchement pressés. En bouche, beaucoup de fraîcheur, une belle harmonie et une remarquable persistance. Des notes balsamiques et florales précèdent les arômes épices pour une intense finale. A l'apéritif, pour accompagner un plat exotique, une viande



10% de Pinot Meunier. En bouche, cette cuvée aérienne et expressive fait preuve d'une belle fraîcheur due à la forte proportion de chardonnay. Des arômes de groseilles et de framboises s'expriment et la finale, construite sur la persistance du fruit, se révèle voluptueuse et fondue. 39 €

SOURCE VODKA : PURETÉ ET SAVOIR-FAIRE MADE IN FRANCE

Vodka 100% française, distillée 5 fois qui tire son nom de son origine, une eau de source déminéralisée issue du gouffre de Gensac-La-Pallue, au cœur de la Spirit Valley en Charente. Mariage d'une eau pure, de blé de la Beauce, d'une pointe de vin distillé, et de plus de 500 ans d'histoire. Nez : menthe fraîche avec des notes d'agrumes. Bouche : élégante, délicate, douce et pure. Fraîcheur mentholée. Belle finale sur des notes d'agrumes frais. A déguster pure ou sur glace pour savourer sa rondeur et sa fraîcheur. Convient à tous les cocktails et pour accompagner une cuisine raffinée. 35 €.

LEGENDE DU COGNAC

Anthony Hardy, gentleman anglais, devint français par passion d'une région et d'un produit, le cognac. Legend 1863 est l'hommage de la Maison éponyme à cet entrepreneur pour qui le coq, emblème de la France, était symbole de conquête. Côté dégustation, nez : agrumes et confiture d'orange, café capuccino avec des notes de vanille. Bouche : café, orange et confiture d'orange. Une finale avec une belle longueur. A déguster pur pour profiter pleinement de la richesse de ses arômes et de sa longueur en bouche. 60 €.



vers la griotte, la fraise des bois et la violette. Touche citronnée d'une grande fraîcheur. Bouche fraîche à la vivacité gourmande. Sensation de fruit rouge mûr capturé dans toute sa fraîcheur confirmant l'impression olfactive. 47,80 €.

CUVÉE VICTOR MANDOIS 2007 : CHAMPAGNE D'INITIÉS

Assemblage de vieilles vignes de chardonnay de plus de cinquante ans, essentiellement provenant de Chouilly et de Vertus, robe d'un or intense, nez aérien et riche, aux arômes beurrés et notes de fleurs blanches. La bouche exprime toute la texture crémeuse de la maturité des

rosé ou un dessert aux fruits rouges. Magnum : 105 €.

CHAMPAGNE QUATRESOLS-GAUTHIER BRUT ROSÉ

Rosé frais et fruité, robe rose orangé pâle à reflets rose cuivré. Bulles fines. Nez : fraise confite, framboise, pomelo, menthe poivrée, pêche blanche, poire, crème d'amande, cerise amarena, raisin frais. Attaque franche et fraîche avec une effervescence crémeuse. Matière fruitée et pulpeuse. Accord : rillettes de sardine au chorizo doux, carpaccio de bœuf au poivre timut. 18 € - Guillaume et Régis Quatresols - 4 rue de Reims - 51500 Ludes - Tél : 03 26 61 10 13

Vins divins 15

CHAMPAGNE DANIEL PERRIN BRUT MILLÉSIME 2005

Robe couleur or jaune doré à reflets jaune argenté. Bulles fines et collarette délicate. Nez : chèvrefeuille, citron confit, bergamote, beurre frais, miel d'acacia, rose capiteuse, amande émondée, noisette fraîche, pomme chaude, mirabelle, embruns iodés, pain grillé. Attaque nette avec une effervescence crémeuse et fondu. Milieu de bouche orchestré par une minéralité marneuse qui confère du volume fruité, de la mâche, de la salinité. Accord : parmesan affiné 24 mois, suprême de pouarde au beurre salé et risotto crémeux. 17,50 €. Champagne Daniel Perrin - 40 Rue des Vignes. 10200 Urville - Tél : 03 25 27 40 36



pivoine, calcaire crémeux, amande douce, quetsche, cassis. Attaque nette et franche avec une effervescence crémeuse et fondu. Champagne vineux très original. Accord : pintade au chou frisé et pointes de Romanesco, émincé de homard et bouillon de volaille au thé vert. 17 €. 28 rue de la Plante - 10340 Les Riceys - Tél : 03 25 29 32 20

HENRIET BAZIN ROSÉ GRAND CRU

Robe rose orangé vif à reflets rose orangé pâle. Bulles fines et collarette persistante. Nez : framboise, cerise griotte, pomelo, cassis frais, cœur de citron, amande émondée, rose fraîche,

œillet de poète, menthe poivrée, réglisse. Le palais : attaque nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondu. Matière fruitée, pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée et de pomelo. Accord : Pigeonneau rôti sur le coffre farci au foie gras et petits champignons, carpaccio de bœuf et poivre Timut. 28 €. Rainon-Henriet Marie-Noëlle 9 rue des Mises - 51380 Villers Marmery - Tél : 03 26 84 07 79

CHAMPAGNE JAILLANT & CO - SPIRIT MP COLLECTION (BLANC DE BLANCS)

Robe jaune-vert pâle à reflets jaune argenté. Bulles fines et collarette persistante, aspect lumineux et assez fluide. Nez : craie crémeuse, fleur d'acacia, verveine, raisin frais, citron, pomme, amande émondée, fleur de sel. Attaque nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondu. Matière fruitée, pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée. Accords : dos de cabillaud et pesto de coriandre, saumon gravlax. 14,80 €. SCEV Jaillant & Cie - 2 rue Champ Chardon - 10440 Torvilliers - Tél : 06 09 32 37 96

ETIENNE CALSAC ROSE DE CRAIE (ROSÉ)

Robe : couleur rose orangé vif à reflets rose cuivré. Bulles fines et collarette persistante. Aspect lumineux et assez fluide. Nez : fraise des bois, pêche, pomelo, rose, chèvrefeuille, kumquat, pomme, poire, marmelade, cœur de citron, tilleul, cassis, groseille, craie caillouteuse. En bouche : attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondu. Matière fruitée, pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée. Accord : sauté de gambas au paprika, cassolette de saint-jacques sauce corail. 28,90€ - 128 allée Augustin Lorite 51190 Avize

JACQUES DEFRENCE BRUT PRESTIGE (BRUT SANS ANNÉE)

Blanc frais et charpenté, robe couleur or jaune pâle à reflets jaune argenté. Bulles fines. Aspect satiné et assez fluide. Nez : fleur de lys, rose blanche capiteuse, citron vert, tilleul,

19 CHÂTEAU MINUTY – 281 (MILLÉSIME 2016)

281, comme la couleur du flacon de cette cuvée pâle aux reflets cristallins, au nez intense et d'une grande complexité. La finesse des arômes de fruits à chair blanche est relevée par des notes iodées qui lui confèrent un caractère unique. Ce rosé de gastronomie sublimera les repas estivaux : tartare de Saint-Jacques aux agrumes, langoustines juste rôties, Saint-Pierre au fenouil. 45€ chez les cavistes.



20 CHÂTEAU MINUTY ROSE ET OR (MILLÉSIME 2016)

Ce rosé présente une intense palette aromatique d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche complexe est tenue par une belle vivacité du fruit. Un concentré de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche. Avec un filet de bar aux influences asiatiques, un beau plateau de fruits de mer ou une délicieuse soupe de fraise relevée d'une pointe de basilic. 22€ chez les cavistes.



21 DE CHANCENY – CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

Une cuvée charmeuse à la robe rose aux reflets brillants. La finesse de ses bulles révèle une belle fraîcheur aux arômes de fruits rouges, bouche élégante et équilibrée, rehaussée par une finale toute en subtilité. 9,20 € chez les cavistes et chez Nicolas.



TBK – TOURNAINE

CHENONCEAU

Cuvée issue d'un des meilleurs terroirs du Cher, une belle robe d'un doré éclatant. Un nez séduisant par ses arômes d'agrumes confits, de poire et d'abricot bien mûr. Une bouche charnue, superbement équilibrée entre acidité et notes fraîches mentholées. Fin et délicat, ce vin de gastronomie illuminera nos repas d'été. 9,20€ chez les cavistes.



SECRETS DE CHAI SAUMUR ROSÉ (MILLÉSIME 2016)

Belle robe pâle, nez intense et complexe mêlant des arômes de fraise, de violettes et d'agrumes confits. Une bouche ample et une finale délicieusement fruitée. Avec des grillades de barbecue d'été, également avec des mets venus d'Asie comme un tataki de thon au sésame. 4,40 € en GMS.

DOMAINE HENRI BOURGEOIS – LES BONNES BOUCHES ROSÉ (MILLÉSIME 2016)

Rosé généreux gourmand et frais. Au nez : un plein panier de fruits (petits fruits rouges, agrumes, abricots). En apéritif ou tout au long du repas, il s'accorde parfaitement avec les saveurs iodées d'un tartare de crabe, pamplemousse & asperge relevée d'une vinaigrette soja-sésame mais aussi avec du sucré, accompagnant un délicat sorbet fraise des bois et menthe. 15 € chez les cavistes.



DOMAINE LAPORTE – LE ROCHOY

Produite sur un coteau emblématique du Sancerrois, la cuvée « Le Rochoy » est entièrement certifiée Agriculture Biologique. Une robe or pâle aux reflets argentés. Nez aux délicats arômes de fleurs blanches, de menthe et de fruits à chair jaune bien mûrs. Sa bouche révèle une belle fraîcheur très expressive et équilibrée, et une finale légèrement fumée. Idéal pour apporter de la fraîcheur aux déjeuners d'été ensoleillés. Il se marie à merveille avec les plats de poisson, comme un ceviche de daurade. 18 € chez les cavistes.



CLOS HENRI VINEYARD – PETIT CLOS SAUVIGNON BLANC (NOUVELLE ZÉLANDE)

Ce vin à la belle robe pâle dévoile de délicates notes minérales, entremêlées d'arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Une cuvée lumineuse et ensoleillée qui révèle en bouche un bel équilibre entre rondeur et acidité. Associer à des plats à base d'asperges, avec une Crème d'Argenteuil ou une salade de pointes d'asperges. 13 € chez les cavistes.



CHÂTEAU RASQUE – CUVÉE ALEXANDRA – ROSÉ 2016 CÔTES DE PROVENCE



50% Grenache et 50% Cinsault, robe rose tendre avec des reflets vieux rose, lumineuse, brillante tirant sur un saumoné clair. Nez complexe aux arômes de fruits rouges primesautiers où domine la fraise des bois. Sa bouche gouleyante, souple, suave, gourmande et fraîche apporte une belle présence au palais et des épices fines. Accord idéal avec une cuisine provençale, sardines grillées, anchois, carpaccio de Saint-Jacques. 17 € chez les cavistes.

CHÂTEAU RASQUE – CLOS DE MADAME » – ROSÉ 2016 CÔTES DE PROVENCE



85% Syrah et 15% Rolle, jolie robe rose claire soyeuse et chatoyante aux reflets orangés irisé et lumineux. Des arômes intenses fruités, de petits fruits primésautiers et un coté floral (violette) délivrent une mise en bouche soyeuse, douce et gourmande. Rosé de gastronomie idéal avec un turbot aux échalotes ou volailles sautées au vinaigre de framboise et soupe de fraise. 22 € chez les cavistes.

CLOS BAGATELLE LE SECRET 2016 – AOP SAINT CHINIAN



50 % Mourvedre, 40 % Cinsault et 10% Grenache clair et limpide aux reflets nacrés. Au nez, des arômes très fins de fleurs blanches et de cerises fraîches. La bouche est tendre et juteuse et la finale onctueuse. Cette cuvée s'accorde avec des mets tels que les œufs en meurette rose. Une terrine de lapereau ou un Saint-Nectaire. 12 € chez les cavistes.

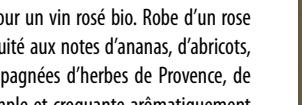
CLOS BAGATELLE : LA TERRE



DE MA MÈRE 2016 – BLANC AOP SAINT CHINIAN

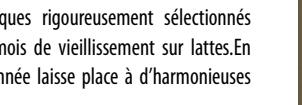
Roussane 50%, Carignan blanc 20 %, Grenache blanc 10%, Viognier 8%, Vermentino 8%, un vin clair et limpide aux reflets argentés. Au nez, des arômes très fins de fleurs blanches et de fruits frais. En bouche, la noisette se fait présente. Tout en finesse et élégance. 17 € chez les cavistes.

PREMIÈRE DE FIGUIÈRE



Mourvèdre, Cinsault, Grenache pour un vin rosé bio. Robe d'un rose très pâle, nuancée de gris. Nez fruité aux notes d'ananas, d'abricots, de brugnons et de litchis, accompagnées d'herbes de Provence, de poivre et de muscade. Bouche ample et croquante aromatiquement dominée par la fraise et le poivre. Finale harmonieuse, fine et longue sur les épices et sur une note saline. A servir entre 8 et 10° sur des apéritifs élégants, des crustacés ou fruits de mer nobles, des poissons crus, des plats épics, également des fromages type Saint-Marcellin ou Beaufort. 15,50 €.

CRÉMANT DE DIE, ICÔNE BIO



Crémant issu de raisins biologiques rigoureusement sélectionnés sur les meilleures parcelles. 36 mois de vieillissement sur lattes. En bouche, l'attaque fraîche et citronnée laisse place à d'harmonieuses notes florales pour terminer sur une longue et élégante finale légèrement fruitée. Vin d'apéritif, le Crémant se marie parfaitement à une tapenade d'olive de Nyons sur pain grillé. Il accompagne aussi agréablement un poisson ou encore une volaille. 12,50 €

CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT ROSÉ, CUVÉE DE L'ABBAYE



Ce Crémant de Bordeaux Jaillance est un vin gourmand qui se distingue par ses délicieuses notes de fruits rouges. 100% merlot pour une robe brillante d'un rose saumonée intense. Parfait en apéritif, il s'accorde très bien avec les volailles, telles qu'un poulet aux épices. Ses notes fruitées accompagnent aussi parfaitement les tartes raffinées et toutes sortes de fruits. 9,40 €

CRÉMANT DE LOIRE MONMOUSSEAU BLANC BRUT



Chardonnay, Cabernet franc, Pinot noir, Chenin blanc. Bulle légère, aérienne, robe or-argent, pâle, de belle transparence et brillance, lumineuse. Nez : bouquet fruité

pomme-poire-coing, fleurs blanches, fines herbes estragon-aneth, une note miellée. Bouche ronde et harmonieuse, équilibrée entre la fine acidité du Chenin et la vinosité apportée par les autres cépages, jolie persistance sur une touche agrumée. Accords : à l'apéritif avec fruits secs et fruits confits, boudin blanc grillé, saint-jacques aux agrumes, soufflé au crabe, blanquette de poissons, châtaigne grillée, saint-félicien, panna cotta. 7,90 €.

CRÉMANT DE LOIRE MONMOUSSEAU ROSÉ BRUT



Cabernet franc, Pinot d'Aunis et Pinot noir, robe élégante, rose pâle saumon, lumineuse. Nez vif fraise des bois, note florale rose, herbes aromatiques et poivre gris. La bouche est très

équilibrée entre gourmandise et fraîcheur. Accords : à l'apéritif avec pruneaux au bacon, poulet à la crème, saumon grillé, vacherin et charlotte aux fraises.

LES VIGUIERS 2016 – ORTAS CAVE DE RASTEAU



CÔTES-DU-RHÔNE

Robe pâle et lumineuse, à reflets argentés. Nez fruité ananas, brugnon, poire, amande fraîche, une touche d'estragon et une fine note florale. Bouche harmonieuse et fondue, équilibrée et longue sur les agrumes. Ses plats : salade mangue-betterave, taboulé de fruits de mer, crevettes sautées aux épices, dorade au citron vert, picodon, carpaccio d'ananas. 6,35 €.

GRANDE RÉSERVE 2016 – CAVE DE VISAN - CÔTES-DU-RHÔNE VISAN VILLAGES.



Robe brillante jaune pâle à reflets verts. Nez parfumé et floral freesia, fruits à chair blanche pommes-poire-coing, abricot, pêche, finement épice cannelle-poivre gris, amande fraîche, estragon. Bouche fraîche, ronde, minérale, jolie persistance fruitée. Avec une terrine de poisson, terrine de lapin à l'estragon, bar au fenouil, tajine de poulet aux abricots ou fruits secs, saint-félicien. 6,35 €.

LE GRAVILLAS 2015 – CAVE DE SABLET - CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES



Robe or très pâle nuance argentée, brillante. Nez ananas, une note florale rose et lilas, pain grillé, poivre gris. Bouche ample et fruitée abricot et zeste d'orange, une touche anisée jusque dans la longueur.

Accords : tourteau, suprême de poulet à l'estragon, blanquette de poisson, lotte au safran, fromage de chèvre. 7,20 €.

**LES MAÎTRES VIGNERONS
DE CASCABEL
PRÉSENTENT GRIS DE GRIS
2016, IGP VALLÉE DU PARADIS**



Grenache 50 %, Cinsault 40 %, Syrah 10 %, robe rose clair argentée, belle transparence et brillance. Nez fin, ensemble de petits fruits rouges et gelée de coing. Bouche gourmande, élégante et joliment structurée entre fraîcheur et matière, longue sur les fraises et les agrumes. Avec des crevettes, sushis, salade aux fruits de mer à l'huile d'olive, poissons grillés et sole au citron, chèvre frais et cendré. 7 €.

DOMAINE HAUT-LIROU ROUGE 2016 - AOP LANGUEDOC



Robe rubis profond à nuance pourpre. Nez frais, baies rouges framboise-cerise et noires mûre-cassis, notes de thym et romarin, fines épices muscade-cardamome, une touche minérale et tabac blond. Bouche gourmande, fraîche, ronde et fondu. Ses plats : tartes à la tomate, boudin noir, brochettes de canard, rôti de porc au romarin, camembert. 8,00 €.

GATONEGRO – VIN CHILIEN



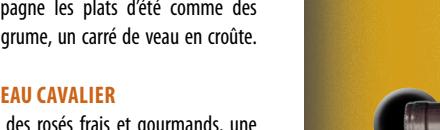
Crée il y a plus de cinquante-cinq ans au Chili, GatoNegro est la plus ancienne marque de Viña San Pedro et offre depuis toujours une qualité incontestable. Ce Cabernet Sauvignon à la belle robe rubis et gorgé de soleil dévoile d'étonnantes saveurs aux arômes de fruits rouges et notes de vanille et de cacao. Accord : filet de canette grillé à l'aigre-douce, bœuf fumé avec une crème à la moutarde de Dijon ou tartine de Brie au miel... 4,50 €.

CHÂTEAU GRAND CAVALIER, ROSÉ GASTRONOMIQUE



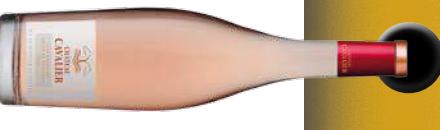
Situé en plein cœur du massif des Maures, le Château Cavalier compte 132 ha de vignes. Un château 100% rosé, comme la robe framboise aux reflets bleutés de cette cuvée. La douceur visuelle contraste avec l'explosivité des arômes présents (petits fruits rouges frais, agrumes, arômes floraux, notes d'épices). Accompagne les plats d'été comme des langoustines rôties et beurre d'agrumes, un carré de veau en croûte. 17 € chez les cavistes et Nicolas.

CUVÉE MARAFIANCE DE CHÂTEAU CAVALIER



Confectionné pour les amateurs des rosés frais et gourmands, une robe pâle aux reflets bleutés. Les arômes de fruits rouges, d'agrumes et quelques notes florales composent sa palette aromatique. Il s'associe parfaitement avec un filet de Saint Pierre juste rôti ou une mousseline de parmesan. 12 € chez les cavistes et Nicolas.

CUVÉE LA CHAPELLE DE SAINTE ROSELINÉ – ROSÉ 2016



Cru Classé AOP Côte-de-Provence. Vignoble créé par le Pape Jean XXII au XIV^e siècle. La propriété compte 100 hectares de vignes qui produisent cette cuvée d'excellence à la robe limpide et brillante. Nez aromatique complexe et raffiné aux arômes de pamplemousse, fruits exotiques. En bouche, il présente un délicieux équilibre dû à une très belle acidité naturelle, une explosion d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Accorder aux cuisines asiatiques et orientales, aux poissons de roches ou viandes blanches. 22,70€ chez les cavistes.



**CUVÉE LAMPE DE MÉDUSE CRU CLASSÉ – ROSÉ 2016
CRU CLASSÉ AOP CÔTE-DE-PROVENCE**



Robe claire légèrement saumonée, nez complexe et intense aux notes d'agrumes, de fraise et de fruits exotiques. En bouche, fraîcheur des agrumes, gras et rond il accompagne à merveille poissons grillés, salades d'été et viandes blanches. 13,70€ chez les cavistes.

**CHÂTEAU SAINTE-ROSELINÉ CRU CLASSÉ
BLANC 2016 - CRU CLASSÉ AOP CÔTE-DE-PROVENCE**

Nouvelle cuvée éponyme du domaine vinifiée 100% rolle, un cépage purement provençal qui révèle ici sa palette d'arômes : agrumes et abricot se mêlent avec harmonie. Ce vin exprime toute sa complexité en bouche en associant la fraîcheur des agrumes et la complexité des vieilles vignes, compagnon idéal de nos apéritifs ou repas, il mettra également en valeur

les poissons, tartare de poisson Saint-Jacques, ou sushis. 16,70€ chez les cavistes.

**CHÂTEAU DES DEMOISELLES – ROSÉ 2016
AOP CÔTE-DE-PROVENCE**



Robe pâle et saumonée, nez complexe et fin aux arômes de fleurs blanches et d'épices. La bouche est un équilibre de finesse et de densité propre aux vieilles vignes. Château des Demoiselles accompagne avec distinction rougets poêlés, sushis ou autres plats asiatiques... 11,95€ chez les cavistes.



**CHÂTEAU ROMANIN
GRAND VIN – AOP BAUX-DE-PROVENCE**
Le Grand Vin Rosé du Château Romanin est un fleuron de l'AOP Baux-de-Provence. Issu des parcelles situées sur le contrefort des Alpilles, cultivées selon les principes de la biodynamie au sud du domaine, le Grand Vin du Château Romanin exprime la concentration et la finesse. 14€ chez les cavistes.



pleine de fraîcheur, c'est un voyage assuré en Provence sur l'un des plus beaux domaines de l'appellation IGP Alpilles en biodynamie. 10€ chez les cavistes.

RELAIS DE LA DOMINIQUE 2012, SAINT-EMILION



95% Merlot et 5% Cabernet Franc, nez de fruits rouges, presque de griotte. Cette cuvée révèle également une attaque de fruits frais et croquants. En bouche, ce vin

généreux présente une certaine vivacité. 20€.

GRAND FAURIE LA ROSE 2014, SAINT-EMILION



Belle robe aux reflets violines. Au nez, cette cuvée dévoile des notes florales et de fruits frais. En bouche, ce vin révèle une attaque franche avec des arômes de fruits rouges. Les tanins sont souples et soyeux.

Le Terroir apporte une finesse tout en préservant une belle structure. Un vin complexe à la fraîcheur fruitée. 17€.

C DES CARMES**HAUT-BRION 2013,
PESSAC-LÉOGNAN**

Jolie robe d'un rouge rubis. Le nez fait la part belle aux notes fruitées et fraîches. En bouche, l'attaque est souple mais tendue, elle laisse place à une rondeur et une gourmandise remarquables. Un vin que l'on peut apprécier dès aujourd'hui ou garder 4/5 ans en cave pour suivre son évolution. 25/30 €.

**CHÂTEAU DE LASTOURS ROSÉ 2016, AOP CORBIÈRES**

Grenache, Cinsault et Syrah, belle robe pâle aux reflets argentés. Nez complexe et frais où se mêlent fleurs blanches et petits fruits rouges avec une touche épicee (fenouil, poivre). En bouche, l'attaqué est centrée sur les petits fruits rouges (groseille) relevés d'une note de réglisse. La finale est longue et fraîche (poivrée). 9€.

**MAS LAURIS L'INOPINÉ ROSÉ 2016, AOP LUBERON**

Belle robe rose pâle, nez subtil et intense sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche se révèle fraîche et croquante avec une belle amplitude mêlant les notes d'agrumes présentes au nez. Idéal avec des repas légers, salades, sushis, grillades. Parfait pour un apéritif entre amis. 11,50 €.

**ELÉGANCE 2016, RÉSERVE DES BERTRANDS, AOP CÔTES DE PROVENCE**

Robe pâle et claire avec des tons légèrement saumonés, nez frais et vif aux connotations de fruits à noyau et de fruits exotiques. Attaque franche, directe, légèrement saline. Il se marie parfaitement sur des rougets de roche grillés, une tarte aux légumes provençaux, une salade d'artichauts épineux et Parmesan ou un chèvre frais de Taradeau. 13,50 €.

**MUSCAT VIEILLES VIGNES CAVE DE RIBEAUVILLÉ, ALSACE**

Nez intense de raisin tout juste cueilli. En bouche, saveur des grains du raisin muscat et l'impression de mordre dans la grappe à pleines dents pour un vin qui se goute « sec », idéal en apéritif. Il accompagne également parfaitement les asperges, les sushis ou les rouleaux de printemps. Il se marie aussi très bien avec des escargots. 8,50 €.

**POUILLY-FUSSIÉ LES SENTINELLES 2015 VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES, MÂCONNAIS**

Développe des arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes, évoluant vers des notes de noisette, amande, vanille ou pierre à fusil au cours du vieillissement. Il s'apprécie à l'apéritif, mais, de par sa finesse et son élégance, il est surtout un vin de repas qui accompagne à merveille les crustacés et les poissons cuisinés. 17,90 €.

**CHABLIS 1ER CRU
GRANDE CUVÉE 2014
LA CHABLISIENNE**

100% de Chardonnay pour un vin limpide et brillant doté d'une robe or pâle clair. Au premier nez, on découvre un léger boisé élégant, une minéralité sous-jacente et une sensation de fraîcheur. A l'aération le nez devient plus dense et remarquable, avec une très bonne persistance. La bouche est fraîche, très dense et finement ciselée. On perçoit de très jolis fruits blancs en finale. 17,80 €.

**PERNAND-VERGELESSES DOMAINE JEAN FÉRY ET FILS 2014**

Robe pâle et limpide aux reflets verts pour ce vin blanc sec aux arômes de fruits frais légèrement épices. Avec le temps, il développe un nez de miel et d'ambre. Idéal sur une



entrée chaude, comme un chèvre fondant en aumônière ou avec des poissons en sauce. Pour les plus aventureux, il se marie à merveille avec un fromage crémeux type Epoisses ou Brillat Savarin. 22 €.

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN 2011, AOC LISTrac MÉDOC

51% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon et 2% Cabernet Franc pour un bel équilibre. La palette aromatique joue sur du fruit mûr, une matière souple et charnue. Robe d'un



rouge intense, nez très fruité aux notes toastées et épices. Dense en bouche avec des arômes de cerises croquantes. Une belle fraîcheur et un boisé bien intégré s'apprécient en finale. 16 €.

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS 2013, SAINT-ESTÈPHE

60% Merlot et 40% Cabernet Sauvignon. D'une couleur intense et profonde, il dévoile un joli nez floral. La dégustation en bouche offre une belle fraîcheur avec des tannins soyeux et des arômes de fruits frais. 18 €.

**CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES 2014 DU DOMAINChanson**

Le Domaine Chanson compte parmi ses fleurons une parcelle exceptionnelle de 2 hectares à Chassagne-Montrachet dans le Premier Cru « les Chenevottes » idéalement situé à proximité



immédiate du Montrachet. Ce vin révèle une grande complexité avec des arômes très frais, mêlant la fleur de citrus à la pêche blanche avec en finale une pointe d'épices indiens. 81 €.

CLASSIQUE VENTOUX ROSÉ 2016 DE MARRENON

70% Grenache noir et 30% Syrah, robe rose claire et brillante, nez délicat s'ouvrant sur des notes de fruits roses. L'attaque est franche et la matière croquante est portée par la fraîcheur. La finale est longue et fraîche. 4,25 €.

**GRANDE TOQUE ROSÉ 2016 DE MARRENON**

80% syrah et 20% grenache noir, robe rosée claire aux reflets saumon. Son nez aromatique est relevé de notes de petits fruits rouges et d'agrumes (pamplemousse). En bouche, le bel équilibre de ce vin est soutenu par une bonne vivacité. La finale est longue et fraîche. 5,25 €.





LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ DE LANGLOIS-CHÂTEAU

70 % Cabernet Franc et 30 % Pinot Noir, une robe délicatement saumonée, des bulles fines et persistantes, un nez intense, des arômes de pêches de vigne avec une touche florale, une bouche fruitée, harmonieuse de belle longueur. 12,90 €.

L'OSTAL CAZES ROSÉ 2016 EN MAGNUM

50% Syrah et 50% Grenache, une robe rose pâle brillante aux reflets saumonés. Nez délicatement parfumé aux notes gourmandes de petits fruits rouges, fraise, groseille et framboise. L'attaque est fraîche et fruitée. La bouche ase développe ensuite sur des notes suaves évoluant vers la fleur d'oranger et les épices douces. La longueur se caractérise par une belle persistance aromatique. 15 €.

L'INSTANT B DU CHÂTEAU ST BÉATRICE

Assemblé à partir de trois cépages emblématiques (cinsault, grenache et syrah), une robe d'un rose pâle brillant aux doux reflets saumonés. Le nez dévoile des notes de fruits secs où l'amande, les raisins secs et la pistache se mêlent aux subtiles notes minérales crayeuses de son terroir. La bouche est ample, équilibrée, friande, finissant sur le noyau de cerise et des notes de kirsh confit. 8,50 €.

PREMIUM ROSÉ DE CHÂTEAU ROUBINE

Issue d'un savant assemblage de 7 cépages : Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Tibouren, Syrah et Mourvèdre, la cuvée Premium rosé 2016 est d'une grande complexité à la fois léger et fruité. L'attaque fraîche et franche dévoile des arômes de pêche de vigne, de pamplemousse rose, mêlés à de fines touches de fruits des bois. En fin de bouche, les notes s'estompent pour une finale portée sur la fraîcheur et la netteté. 15 €

AOC CÔTES DE PROVENCE FRÉJUS – CHÂTEAU PAQUETTE

ANGÉLICO - 2016

Vin complexe qui s'exprimera parfaitement avec de la cuisine provençale, des viandes blanches, des poissons grillés et des légumes du soleil. Robe pâle et brillante, nez intense aux arômes de poire, de litchi et d'agrumes aux notes épicées de cannelle et de clous de girofle tout en restant très floral. En bouche, on retrouve la complexité de la palette aromatique du vin. 10,20 €

AOC CÔTES DE PROVENCE LA LONDE – CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ - ISAURE 2016

A quelques pas du célèbre fort de Brégançon, ce Côtes de Provence issu



AOC CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE – CHÂTEAU GASSIER LE PAS DU MOINE 2016

La montagne Sainte Victoire a donné naissance à un splendide terroir.

Les 40 hectares de vignoble de Château Gassier bénéficient d'un emplacement unique et préservé. La cuvée propose un nez séduisant aux notes de coco fraîche, de

fruits de la passion, de mangue et de pamplemousse rose et une bouche fraîche, gourmande et acidulée. 13,50 €.

AOC CÔTEAU D'AIX EN PROVENCE – DOMAINE DE BELAMBRÉE LES EPHÉMÈRES 2016

Une robe rose pâle avec une délicate nuance entre litchi et pêche. Nez très expressif aux notes florales et fruits rouges ; puis des notes de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est ronde,

avec des notes de fruits dominantes et une jolie minéralité. Ce vin bio accompagne à merveille la cuisine méditerranéenne. 8,00 €.

AOC CÔTES DE PROVENCE – DOMAINE SAINTE MARIE TRADITION - 2016

Robe rosé très clair aux éclats légèrement dorés. Nez : un fruit persistant ainsi que des senteurs fraîches de sous-bois. La bouche est propre, douce, agréable et équilibrée, avec un final en adéquation. On y trouve des arômes d'agrumes et

de fleurs blanches. La finale saline invite à la dégustation. Avec un thon mi cuit ou des salades aromatiques. 9,00 €.

AOC CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU – CHÂTEAU PEIGROS CROIX HAUTE DES SCHISTES - 2016

A Pierrefeu, au cœur d'un terroir que les anciens ont surnommé le « Triangle d'or du vignoble provençal », une cuvée d'un rose clair aux nuances de mandarine. Au nez, on relève sa grande complexité aromatique qui associe des notes fruitées, épicées et balsamiques. En bouche, complexité des

savoureux, avec une jolie trame, de la fraîcheur et de la tenue.

LES TERRASSES D'HORTENSE 2014

50% syrah, 30% Carignan et 20% Grenache, belle robe rouge grenat soutenue, nez aux arômes de fruits noirs et rouges, aux notes de garrigue et de réglisse. La bouche présente un bel équilibre sur la gourmandise du fruit, sans oublier une texture soyeuse avec des tanins finement fondus et sans marquage de boisé. Avec des viandes rouges, charcuteries mais également petits farcis provençaux ou encore un dessert à base de chocolat.

9.50€



**DES NOUVEAUTÉS
MUSICALES
AUX DERNIERS NUMÉROS
DES QUOTIDIENS**

VISITEZ

AVXHOME.IN



**PROFITES DE NOTRE SITE
DE RECHERCHE ET TROUVES
TES MEILLEURS MAGAZINES**

SOEK.IN

**SUIVEZ-NOUS SUR
FACEBOOK**

*Deuxième étoile pour le Restaurant
Kei et son chef propriétaire,*

KEI Kobayashi





En 2012, un an seulement après l'ouverture de son restaurant, Kei Kobayashi obtenait sa première étoile.

En lui décernant une deuxième étoile en 2017, le Guide Rouge confirme la remarquable virtuosité de ce chef de 39 ans.

Faire sans cesse évoluer sa cuisine - mariage subtil entre gastronomie française et inspirations japonaises -, telle est l'ambition de Kei Kobayashi. « Nous avons franchi le mont Fuji, reste à conquérir l'Everest ! », dit-il.

Le style Kei : bousculer les codes, provoquer une expérience culinaire inédite dans le respect de la gastronomie française. Kei a le don de « produire du neuf sans tomber dans l'anecdotique », dit de lui Alain Ducasse. Obsédé par la qualité du produit, Kei recherche l'équilibre parfait entre textures, saveurs, harmonie des couleurs et élégance du dressage pour faire voyager la gastronomie française. Un jumelage réussi où la France et le Japon mêlent leurs sensibilités, sans perdre leur caractère. Preuve que lorsqu'elle ne triche pas, la cuisine n'a pas de frontières et parle le même langage : celui du bon et du beau.

Kei Kobayashi est né à Nagano (Japon) le 29 août 1977 dans une famille de cuisiniers.

A 15 ans, il se découvre une vocation en regardant un documentaire télévisé dans lequel est interviewé Alain Chapel, célèbre toque trois étoiles. L'élégance de sa tenue - veste blanche, pantalon noir - le fascine. Il sera chef... pour porter la même, et faire de la gastronomie française !

Son apprentissage dans quelques restaurants français, à Nagano et à Tokyo, lui permet de se familiariser avec les produits de notre cuisine et ses fondamentaux (décoques, cuissons, sauces...).

En décembre 1998, Kei débarque à Paris avant de partir à la découverte de nos terroirs. Il intègre alors plusieurs brigades étoilées : Gilles Goujon (MOF, 3 étoiles) à L'Auberge du Vieux Puits (Fontjoncouse), Serge Chenet (1 étoile) au Prieuré (Villeneuve-les-Avignon), Michel Husser (2 étoiles) au Cerf (Marlenheim).

En 2003, il rejoint le restaurant Alain Ducasse, au Plaza Athénée (Paris 8ème), se confrontant pour la première fois à la réalité d'un trois étoiles. D'abord sous la direction de Jean-François Piège, puis celle de Christophe Moret, dont il sera le second à 27 ans.

En 2010, il quitte le Plaza pour réaliser son rêve d'adolescent : devenir chef de son propre restaurant. Accomplissement d'un rêve : le 3 mars 2011, il ouvre le restaurant Kei au centre de Paris. Cette enseigne discrète, à deux pas des Halles, fut le terrain d'expression du chef étoilé Gérard Besson, qui y a officié pendant 24 ans.

Kei et son épouse Chikako en font un écrin zen, aux tons gris argent, ponctué de touches raffinées (lustre et appliques Saint-Louis) et volontairement épuré. « 30 couverts, ce sont 30 visages différents et cela constitue un décor, justifie Kei. Pourquoi ajouterais-je des tableaux aux murs ? Ma cuisine apporte les touches de couleur nécessaires. Mon souhait le plus cher est que mes clients viennent vivre ici une véritable expérience culinaire ». Entouré d'une brigade cosmopolite très soudée avec laquelle il échange beaucoup, Kei travaille les meilleurs produits dans le respect des traditions culinaires et selon le rythme des saisons. La création d'un plat, très spontanée, s'appuie sur de multiples sources d'inspiration dictées par ses passions : l'art (Picasso figure parmi ses peintres favoris), la mode, les voyages ou encore la nature.

Restaurant Kei - 5, rue Coq-Héron, Paris 1^{er}
Tél : 01 42 33 14 74

Gnocchis de Parmesan au truffe

Réalisation des gnocchi



Gnocchi

PDT Binje 240g Oeuf entier 15g
Farine 30g Sel 1g
Noix Muscade Pm

Sauce Parmesan

Crème Liquide 100g Vin Blanc 5g
Mascarpone 10g Beurre 5g

Parmesan 20g Huile d'Olive 10g
Emulsion Parmesan

Fond blanc 50g Crème Liquide
40g

Lait entier 40g Parmesan 10g
Lécitine de soja PM

Finitions

Jambon belotta 4 tranches
Poivre moulin PM
Truffes noires 20g

Réalisation de la sauce parmesan

- Faire bouillir la crème et le vin blanc, laisser bouillir à nouveau en fouettant, l'acidité du vin blanc va lier la crème. Ajouter la mascarpone, le parmesan rapé et monter à l'huile d'olive et au beurre. Ne pas trop faire bouillir la sauce.

Réalisation de l'émulsion

- Faire chauffer le lait, la crème et le fond blanc ensemble. Ajouter le parmesan rapé et une pincée de lécitine. Mixer et réserver.

Dréssage et Finitions

- Réchauffer les gnocchis dans une eau bouillante salée. Disposer les gnocchis dans les assiettes, recouvrir de sauce parmesan chaude. Mettre quelques tranches de jambon bellotta, une cuillère d'émulsion parmesan, de belles lamelles de truffes finement taillées et terminer par un tour de moulin à poivre.

VIN

Vin Blanc : Meursault en la Barre (Antoine Jobard) 2012

Vin Rouge: Savigny les Beaune Boyrgeots (Simon Bize) 2010







Bar aux écailles laque, purée de basilic thaï, agrumes

Poisson

Bar : 1 pièce de 800g

Purée basilic thaï

Epinard : 500g

Basilic Thaï : 70g

Laque

Sucre : 200g

Jus d'orange : 150g

Balsamique : 20g

Miso blanc : 15g

Miso rouge : 5g

Mignonette : 2g

Agrumes

Clémentines : 1 pièce

Pamplemousse : 1 pièce

Orange confit maison : 1pièce

Citron Cédrat : 1/2

Purée de yuzu : Pm

Poisson

- Lever, parer et portionner les filets de bar en faisant attention à ne pas abîmer les écailles.

Purée basilic thaï

- Eeffeuiller, laver le basilic et les épinards .
- Mettre une casserole d'eau fortement salée à bouillir.
- A ébullition mettre les épinards et le basilic à cuire, pendant environ 7mn.
- Vérifier la cuisson en regardant une feuille de basilic ou d'épinard, si quand vous la touché elle s'écrasé en purée vous pouvez refroidir vos légumes avec de l'eau froide et des glaçons.
- Réserver un peu de jus de cuisson au frais.
- Après quelques minutes le temps que les légumes soient glacé et la chlorophylle bien fixé, prendre un blender et mettre les épinards et le

basilic égoutté dedans.

- Mixer et détendre avec un peu de jus de cuisson si besoin.
- Rectifier l'assaisonnement.

Laque

- Faire un caramel avec le sucre, rajouter le jus d'orange laisser réduire d'un quart.
- Rajouter le reste des ingrédients et mixer au mixeur à bras.

Agrumes

- Eplucher le pamplemousse et récupérer les suprêmes.
- Tailler chaque suprême en quatre
- Tailler la clémentine avec la peau en six quartier, et ensuite chaque quartier en trois.
- Tailler l'orange confite en huit quartier et ensuite chaque quartier en quatre.
- Pour le citron cédrat, tailler quelques bâtonnets.



Légumes de saison crus et cuits



4 personnes

1 Courgette verte ronde
1 Courgette jaune
4 Radis rouges
1 Navel daikon
1 Chou-fleur
1 Brocolis
1 Chou romanesco
4 Radis rose
Purée de roquette
250 g Roquette
4 Bottes de basilic
QS Huile d'olive
1 Gousse d'ail
Siphon de roquette
100 g Purée de roquette
1 Yaourt
100 g Crème liquide
QS Sel, sucre
Émulsion citron
2 Citrons jaunes
100 g Eau
5 g Sucre
5 g Lécithine de soja
Sauce olive
50 g Olives noires dénoyautées
10 g Câpres
15 g huile d'olive
0,5 g Eau
1 Gousse d'ail
80 g Saumon fumé
4 Fleurs de coriandre
4 Fleurs de roquette
4 Fleurs de moutarde frisée
4 Fleurs de bourrache
4 Pousses de mizuna
4 Pousses de navet
4 Pousses de poireau
20 g Huile de basilic

Préparation

- Tailler les courgettes en quartiers, les radis rouges en deux, le navet daikon en cubes.
- Détacher le chou-fleur, le brocoli et le chou romanesco en petites sommités.
- Tailler les carottes, radis rose et fenouil en copeaux.

Purée de roquette

- Effeuiller et laver la roquette et le basilic. Les tomber avec de l'huile d'olive et l'ail piqué sur une fourchette en remuant constamment puis cuire rapidement à couvert. Mixer dans un blender et monter à l'huile d'olive puis passer au chinois étamine.

Siphon de roquette

- Mélanger la purée de roquette avec les ingrédients restants, verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer deux fois, réserver au froid.

Émulsion citron

- Presser les citrons, passer le jus au chinois étamine, ajouter l'eau, le sucre et la lécithine puis émulsionner à l'aide d'un mixer plongeant.

Sauce olive

- Mixer les ingrédients cités pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une purée homogène, puis réserver.
- Incorporer dans la mayonnaise

Finition et présentation

- Dans une assiette creuse, verser de la mayonnaise et déposer un morceau de saumon fumé assaisonné avec de la fleur de sel et un trait d'huile d'olive. Dresser le siphon de roquette puis disposer les légumes en commençant par les plus gros puis les copeaux et en finissant avec les fleurs et les pousses. Verser à la base un filet d'huile de basilic et verser l'émulsion citron.

Vin conseillé

- Alsace Riesling Grand Cru Muenchberg 2010 - Domaine Ostertag. J'ai choisi ce vin pour ses notes de fleurs blanches et son soupçon de « pétrole ».





Science & gastronomie

Quand chimie rime avec plaisir... découvrons les principes simples qui se cachent derrière ces recettes que nous réalisons avec application : pourquoi le jaune et le blanc d'œuf durcissent-ils à des températures différentes ? À quoi sert la farine dans une sauce meurette ? Comment mélanger de l'eau et de l'huile ? Quel est le secret d'un glaçage à blanc réussi ? Une brochette de jeunes chefs étoilés, candidats Top Chef, Bocuse d'or et autres meilleurs ouvriers de France (Pierre Sang Boyer, Virginie Basselot, Marie Quatrehomme, Kei Kobayashi, Adeline Grattard, Ophélie Barès, etc.) révèlent tous leurs secrets dans ce livre mi-techno, mi-gastro pour nous faire tous devenir docteurs es fourneaux !

Recettes extraites du livre :

Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef !

55 recettes décryptées, 11 grands chefs.

Hélène Binet, Julien Garnier et Christophe Lavelle

Editions Flammarion

D'origine sud-coréenne, **PIERRE SANG**

BOYER a été adopté à l'âge de sept ans par une famille auvergnate. Il a grandi à la campagne, en Haute-Loire, et s'est nourri de la richesse du terroir, des recettes de sa grand-mère et de sa mère adoptives. Cette passion pour la cuisine ne le lâche plus, au point d'en faire son métier. Après l'école hôtelière, Pierre Sang Boyer passe par diverses grandes maisons en France, en Angleterre et en Corée du Sud. Sa rage de réussir le conduit en 2011 à l'émission Top Chef sur M6. Aujourd'hui, Pierre Sang Boyer propose un savoureux mélange de ses deux cultures dans ses restaurants parisiens : Pierre Sang in Oberkampf à Paris (X^e) et Pierre Sang on Gambey. Des lieux d'échanges volontairement ouverts sur la cuisine. Un troisième restaurant ouvre bientôt ses portes dans le même quartier bobo-gastro.

À quoi sert le vinaigre dans le pochage d'un oeuf ?

Au contact d'un milieu acide comme le vinaigre, un blanc d'oeuf subit immédiatement un début de coagulation superficielle qui crée une pellicule souple. Celle-ci enferme tout simplement l'oeuf, en l'empêchant de se répandre dans l'eau du pochage...

Pourquoi la béchamel épaisse-t-elle ?

Quelle que soit la recette exacte, la préparation de la béchamel repose sur la propriété des molécules d'amidon de se lier entre elles par l'intermédiaire de molécules d'eau. L'échauffement produit par le mélange de la farine avec du beurre fondu déclenche la rupture des grains d'amidon. Les molécules d'amidon deviennent alors accessibles aux molécules d'eau du



lait, qui vont créer des réseaux de ponts entre molécules. Ces réseaux emplissent l'espace et freinent la circulation de l'eau : c'est pourquoi le milieu s'épaissit.

Le VIN : Vougeot blanc « Le Clos Blanc »

Domaine de la Vougeraie Le terroir de Vougeot en côte de Nuits est plus propice au vin rouge, pourtant une

petite parcelle nous délivre un blanc d'anthologie. La puissance et l'élevage proposent des notes d'agrumes et de vanille qui enrobent l'oeuf et garantissent une onctueuse bouchée. Servir entre 13 et 15 °C et carafer, le choix du sommelier Fabrice Sommier

L'oeuf florentine à notre façon

oeuf poché espuma sauce mornay jeunes pousses d'épinard frais croûtons de pain de campagne



4 personnes



Préparation : 20 mn



Cuisson : 2h20

**Base****4 oeufs****50 ml de vinaigre blanc****Sauce****1 jaune d'oeuf****500 ml de lait****200 ml de crème liquide****80 g d'emmental râpé****40 g de beurre****40 g de farine****Noix de muscade****Garniture****10 g de beurre****4 tranches de pain de campagne****Dressage****20 jeunes pousses d'épinard****Huile d'olive Côté cuisine****Base**

- Casser les oeufs entiers et les verser délicatement dans des petits ramequins.
- Stocker au réfrigérateur à +3 °C.
- Porter de l'eau à frémissement dans une russe. Lorsque l'eau frémît, couper le feu, ajouter le vinaigre blanc et faire tournoyer l'eau. Verser délicatement un oeuf dans l'eau quasi bouillante (90 °C). À l'aide d'une écumoire, ramener le blanc qui coagule vers le centre de l'oeuf. Laisser cuire pendant 4 min. Une fois poché, retirer l'oeuf grâce à l'écumoire et le poser sur du papier absorbant.

L'assaisonner de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.

Sauce mornay

- Faire fondre le beurre. Ajouter la farine.
- Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser le lait chaud et mélanger. Porter à ébullition.
- Râper de la noix de muscade et mélanger à la béchamel. Retirer du feu.
- Ajouter l'emmental râpé et le jaune d'oeuf, puis la crème pour liquéfi er la préparation. Verser la sauce Mornay dans un siphon et ajouter deux cartouches de gaz.

Garniture

- Tailler des fines tranches de pain de campagne (sans la croûte) en forme de rectangle. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu doux. Confire les tranches de pain pendant 2 min sur chaque face. Déposer les rectangles de pain confits dans des « goutières » et faire sécher au four pendant 2 heures à 110 °C en chaleur sèche.

Dressage

- Badigeonner d'huile d'olive quelques jeunes pousses d'épinard et dresser l'assiette comme présenté sur la photographie.

Le plus : l'utilisation du siphon permet d'apporter une légèreté très agréable, néanmoins on manque souvent de texture alors je gratte un peu de croûte de pain dans la préparation. Attention à ce qu'il n'y ait pas de gros les conseils de morceaux, la préparation doit rester très homogène.



Originaire de Dijon, **ADELINE GRATTARD** se prépare à devenir... professeur d'allemand. C'est entre deux années universitaires outre-Rhin qu'elle découvre l'univers de la cuisine : un job d'été, qui l'a fait littéralement changer d'orientation. Direction l'école Ferrandi à Paris pour passer, à 22 ans, un CAP cuisine. Au cours de ses trois années d'études, la Bourguignonne se forme auprès des chefs parisiens Flora Mikula, Henri Faugeron et Yannick Alléno, avant d'obtenir son premier CDI aux côtés de celui qui deviendra son mentor, Pascal Barbot. Puis, elle décolle pour Hong Kong afin d'élargir ses horizons et découvrir la culture de son mari Chi Wah. À son retour en 2009, elle ouvre son restaurant yam'Tcha (« boire en mangeant ») à Paris. La première version, rue Sauval, se transforme cinq ans plus tard en une boutique de thés – tenue par son époux. Depuis 2014, Adeline Grattard s'exprime non loin, au 121 rue Saint-Honoré, dans un plus grand espace.

Pintade vapeur, girolles sautées, sauce au vin de Shaoxing et vinaigre de riz noir

Pintade
1 petite pintade de 1,6 à 1,8 kg
50 g de gingembre
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de sauce soja
Fleur de sel

Garniture
800 g de girolles pas trop grasses
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail hachée
Sel et sucre pour assaisonnement
Sauce
500 ml de vin de Shaoxing (épicerie chinoise)
100 ml de crème liquide
50 g de beurre
500 ml de vinaigre de riz noir (épicerie chinoise)
1 noix de beurre
Herbes (sarriette, tagète)



Préparer et cuire la pintade

- Sortir la pintade à température, la vider et lui aacher les cuisses.
- La masser avec l'huile de tournesol et la sauce soja. Émincer le gingembre en fines lamelles à placer sur la pintade. Disposer la volaille dans le cuiseur vapeur. Cuire 18 à 20 min. Laisser reposer au moins 15 min.

Réaliser la sauce

- Réduire le vin de Shaoxing de moitié, ajouter la crème et le beurre pour lier. Réduire le vinaigre de riz noir de 3/4 puis ajouter la noix de beurre.

garniture

- Laver les girolles, égoutter, puis les sauter à la poêle avec l'huile d'olive et l'ail haché. Assaisonner d'une pincée de sel et de sucre, selon son goût.

Dressage

- Découper la pintade de manière traditionnelle puis réchauffer à la vapeur. Agrémenter d'un peu de fleur de sel. Placer les girolles au fond du plat, disposer la volaille et ajouter les deux sauces et des herbes selon son goût.

Le choix du sommelier Fabrice Sommier Arbois Savagnin Domaine Aviet. La robe est d'un jaune doré, avec des arômes puissants de noisette et de noix, des touches de curry. De la juxtaposition des notes asiatiques et de la chair goûteuse de la pintade résulte un accord plein et dense, avec une finale tout en dentelles. Servir à 12-14 °C.





Originaire de Douai, **LAURENT LEMAL** a fait ses armes dans le giron Ducasse (auprès des chefs Bruno Cailoni, Michel Dussau, Benoît Witz, etc.). En 2009, il est approché par la direction de Riberach à Bélesta (66) : Luc Richard et Karin Pühringer, son épouse, tous deux architectes. Il y développe la ligne gastronomique du restaurant La Coopérative et propose une carte, renouvelée deux fois par semaine, qui fait la part belle à tous les producteurs du terroir local. À 35 ans, Laurent Lemal décroche une étoile au Guide Michelin en 2014. Cet homme de défi a représenté la France au Bocuse d'or, en janvier 2017, à Lyon (69), où il reçoit le prix de la meilleure assiette 100 % végétale et du meilleur commis avec Benjamin Vakanas.

Les conseils de Laurent Lemal : Lors du dressage, décoquillez les coquillages pour faciliter la dégustation. Le plus : ajoutez des amandes torréfiées.

Pavé de truite juste revenu à la poêle et navet glacé à blanc, jus vert aillé, coques marinière et tuiles de coquillages

Base :

- 2 pavés de truite
- 40 ml d'huile d'olive
- 10 g de fleur de sel
- Jus vert aillé
- 2 bottes de cresson
- 1 botte de persil
- 5 gousses d'ail
- 200 ml de fond de

volaille en cube
Navets glacés
 4 navets
 40 g de beurre
 50 g de sucre
Coques marinière
 12 coques
 50 g d'échalotes
1/2 botte de coriandre fraîche
 30 g de gingembre
 40 g de beurre
 3 gousses d'ail
 1 jus de citron vert
Tuiles au jus de coquillage
 12 g de maïzena

4 personnes Cuisson : 15 mn Préparation : 20 mn

Base

- Tailler des tranches épaisses dans les pavés (3 cm de largeur). Lever la peau. Badigeonner d'huile d'olive et de fleur de sel. Faire revenir en aller/retour sans coloration. Pour cela, il est conseillé de déposer les pavés sur la poêle froide et de me re à feu doux.

Jus vert aillé

- Laver le cresson et le persil, les blanchir avec l'ail pendant 4 min dans de l'eau salée. Égoutter et mixer dans 200 ml de fond de volaille froid. Filtrer la préparation et la débarrasser dans une casserole propre.

Navets glacés à blanc.

- Éplucher les navets et les tailler en forme de bâtonnets de 3 cm de long.
- Glacer à blanc et déposer dans une sauteuse. Recouvrir d'eau à mi-hauteur.
- Ajouter le beurre et le sucre. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser cuire à feu doux jusqu'à réduction totale du liquide (les navets doivent être lustrés).

Coques marinière

- Rincer abondamment les coques à l'eau courante. Les faire sauter à feu vif dans une sauteuse. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ouverture.
- Réaliser un beurre manié en mélangeant du beurre, du gingembre, de la coriandre fraîche, de l'ail et des échalotes ciselées. L'ajouter à la cuisson des coques en fin de cuisson. Arrêter la cuisson avec le jus de citron vert.
- Conserver le jus pour les tuiles.

Tuile

- Mélanger le jus de coquillage avec la maïzena. Étaler la préparation sur la silicone, puis cuire au four à 190 °C pendant 4 min.





Parisien de naissance, **YANN COUVREUR** grandit dans les Yvelines où il s'inscrit au centre de formation Tecomah (aujourd'hui Ferrandi) à Jouy-en-Josas. Il obtient avec brio un BEP cuisine et une mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, et dans la foulée son premier poste de commis, puis de chef de partie au Trianon Palace de Versailles. Responsable pâtisserie au Carré des Feuillants d'Alain Dutournier, il devient sous-chef aux côtés de Jean-François Foucher au Park Hyatt Paris Vendôme. En 2010, âgé de 26 ans, il décroche sa première place de chef pâtissier à l'Eden Roc à Saint-Barthélemy. Après cette expérience exotique, ce pâtissier prodigue rejoint successivement les hôtels parisiens le Burgundy fin 2011, puis le Prince de Galles en 2012. En mai 2016, Yann Couvreur décide de se consacrer à l'ouverture de sa pâtisserie dans le très bobo XI^e arrondissement (137, avenue Parmentier).

Tartelette façon « pim's » de Monsieur Quesne

Émulsion de chocolat

200 g de chocolat pâtissier noir
1 orange Pâte sablée
200 g de farine
20 ml d'eau

40 g de sucre

50 g de confiture d'oranges
100 g de beurre
1 oeuf

Le choix du sommelier : Fabrice Sommier. Vin de France Alto Stratus. Domaine Abbotts & Delaunay. Cette cuvée, issue uniquement de vieilles vignes plus que centenaires du cépage carignan, propose des arômes puissants de fruits noirs et de réglisse qui, avec le chocolat, garantissent un accord douxamer exceptionnel. Servir à 13-15 °C.



4 personnes



Préparation : 30 mn



Cuisson : 25 mn

Émulsion de chocolat

• Faire fondre au bain-marie le chocolat en morceaux. Ajouter le jus de l'orange pressée et remuer vigoureusement. Placer l'émulsion obtenue dans un récipient qu'on posera sur de la glace pilée. Battre au fouet jusqu'à ce que la texture s'approche de celle d'une chantilly. Conserver au froid.

Pâte sablée

• Cuire un oeuf dans une eau frémissante (92 °C) pendant 10 min. Le plonger en fin de cuisson dans l'eau froide avec des glaçons, puis récupérer seulement le jaune. Faire un puits avec la farine, y ajouter l'eau, le beurre, le sucre et le jaune d'oeuf dur. Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte. Sabler cette pâte des deux mains en les frottant afin d'homogénéiser la préparation. Former une boule mais sans trop malaxer car la pâte deviendrait alors élastique. Laisser reposer pendant 30 min dans du film alimentaire. Abaisser la pâte pour lui donner environ 3 mm d'épaisseur.

• Beurrer les moules individuels et y poser la pâte. Cuire à blanc à 180 °C pendant 15 min.

• Une fois la pâte cuite et froide, démouler. Déposer la confiture d'oranges sur le fond.

Dressage

• Remplir une poche à douille cannelée de l'émulsion chocolat pour garnir le fond de tarte. Servir frais. Agrémenter de zestes et suprêmes d'orange.

Les conseils de Yann Couvreur : Vous pouvez ajouter un disque de chocolat assez fin, afin de retrouver le craquant si caractéristique des Pim's. Le disque vient alors recouvrir la tartelette, pour que cette sensation soit la première en bouche.



Elle voulait être photographe culinaire... Trop « jeune » pour entrer à l'école des Gobelins, **OPHÉLIE BARÈS** décide d'intégrer, en attendant, un CAP pâtisserie post-bac à Ferrandi Paris. Mais les choses tournent autrement. Cette Courbevoisienne se prend de passion pour le sucré et découvre l'univers du luxe lors d'un stage à l'hôtel Le Meurice. Les postes dans l'univers des étoilés se suivent : Ritz, Shangri-La Paris, Cheval Blanc à Courchevel... Jusqu'à ce qu'elle décroche, à 26 ans, son premier poste de chef pâtissier à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly (60). En 2014, Ophélie Barès remporte l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » sur France 2, et est élue par ses pairs « Chef pâtissier de l'année » par le magazine Le Chef. Elle travaille ensuite pour Christophe Michalak pendant un an et demi. En janvier 2017, la jeune femme devient chef exécutif chez Marcelle, rue Montmartre, un spot parisien qui mixe cuisine... et pâtisserie.

Salade de fruits revisitée croustillant de citron gelée de papaye crème de prunes

Croustillant de citron

- 1 citron jaune**
- 10 cl d'eau**
- 60 g de sucre**
- Gelée de papayes**
- 100 g de papayes découpées**

0,5 g d'alginate de sodium

- 2,5 g de lactate de calcium**
- Crème de prunes**
- 200 g de prunes**
- 1 cuillère à soupe de**

crème fraîche

- 80 g de sucre**
- 30 g de beurre**
- Dressage**
- 20 g de noisettes concassées**
- 1 banane**



4 personnes



Préparation : 40 mn



Cuisson : 5 mn

Croustillant de citron

- Nettoyer le citron et le couper en fines tranches. Puis réaliser un sirop avec l'eau et le sucre : il servira pour le dressage. Imbibir pendant 5 min les tranches de citron dans le sirop chaud. Les passer ensuite au four à 50 °C entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Gelée de papayes

- Laver les papayes et les dénoyauter. Il doit en rester 100 g. Mixer.
- Ajouter l'alginate de sodium et le lactate de calcium et mixer de nouveau.
- Mouler dans un récipient et conserver au frais pour obtenir un gel à froid. Il ne restera plus qu'à tailler des cubes pour le dressage.

Crème de prunes

- Nettoyer et dénoyauter les fruits. Les cuire dans du beurre et du sucre. Les mixer alors et ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche. Mixer à nouveau et conserver au frais.

Dressage

- Commencer par la crème de prunes, puis les cubes de papaye, le croustillant de citron, quelques rondelles de banane coupées au dernier moment et enfin les noisettes concassées.

Les conseils de Ophélie Barès : Utilisez de préférence des citrons non traités et des fruits à maturité. Le plus : amusez-vous à utiliser un autre fruit pour la recette de la gelée !



Transfert à saluer :

Jean-Luc Rocha

Thierry Marx pour s'installer

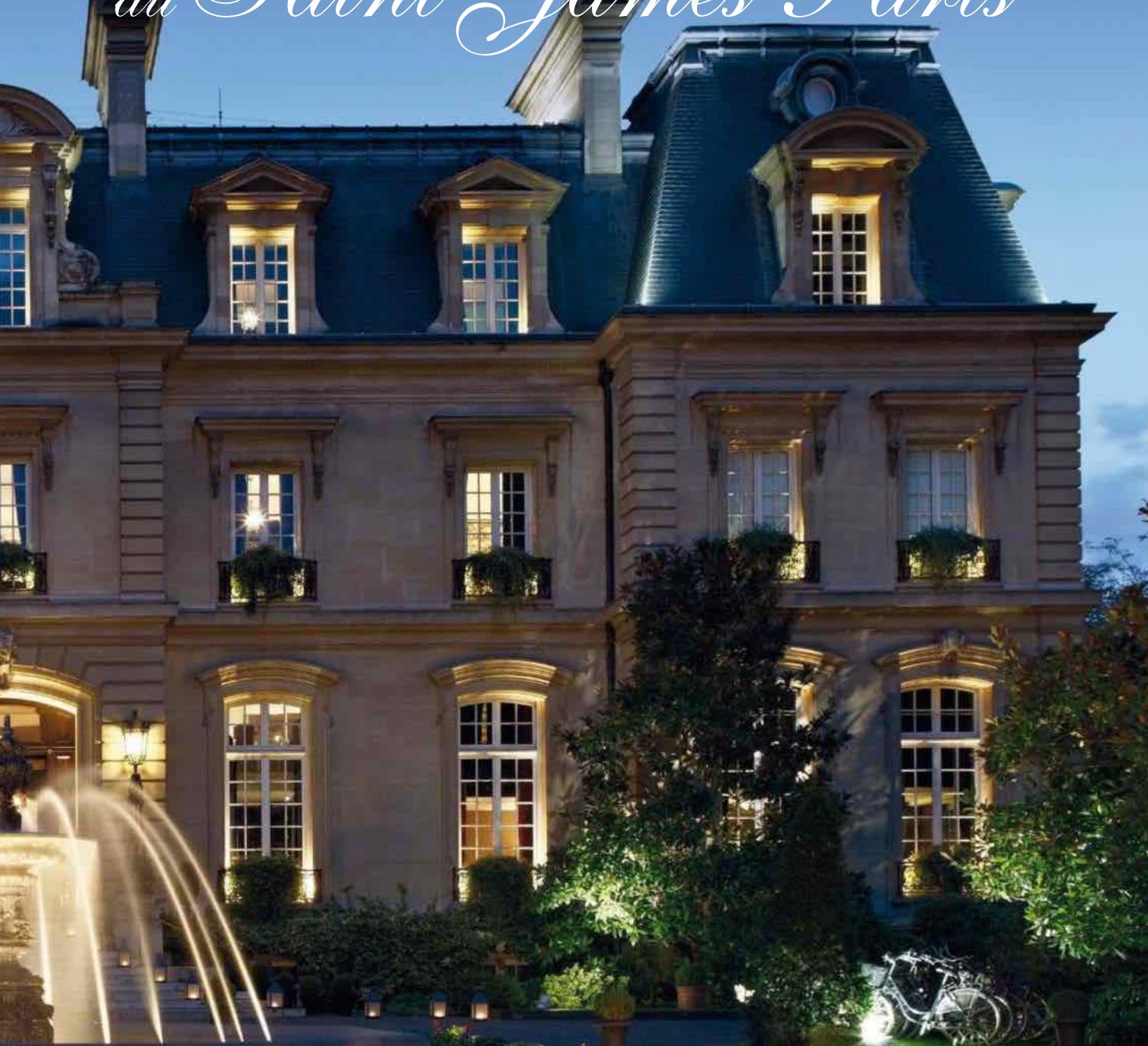


Le Saint James Paris est un havre de paix au cœur des plus beaux quartiers parisiens, sur la Rive Droite, tout proche de l'Arc de Triomphe et du Trocadéro. C'est aujourd'hui le seul château-hôtel de la capitale.

Edifiée au XIX^{ème} siècle sur le parc du premier aérodrome de Paris, cette magnifique demeure néo-classique accueillit pendant plus d'un siècle la Fondation Thiers. Aujourd'hui, mi-château mi-maison bourgeoise, l'endroit se joue des codes du classicisme

pour flirter avec l'exubérance. Il est une expérience en soi, un lieu très spécial où se perpétuent de précieux savoir-faire. Loin des assiettes anglaises télévisuelles qui ont fait sa notoriété, le Saint James reçoit depuis janvier 2017 le Chef Jean-Luc Rocha, M.O.F. En 2007. Ici, le chef propose des créations généreuses et raffinées, où l'on retrouve le savoir-faire de la haute gastronomie. Attaché à la tradition et au produit, il s'appuie sur des bases classiques pour y apporter des touches de surprise. Il aime proposer

quitte les fantômes bordelais de au Saint James Paris



des mets à la fois rassurants et lisibles, recherchant toujours l'équilibre des saveurs. Des épices, oui mais sans excès, de l'acidité, oui mais avec de la douceur. « Pour moi un plat, c'est un produit cuisiné dans le temps ou à la minute, et une sauce. » Il attache de l'importance à l'harmonie du plat et au dressage pour une assiette belle et élégante.

Sa cuisine, il l'a façonnée au travers d'un parcours classique auprès de Chefs de cuisine emblématiques comme Patrick Henriroux et Thierry Marx et enrichie

d'une maturité personnelle. Après avoir pris la relève de ce dernier en 2010 au Relais & Châteaux Cordeillan Bages, il s'épanouit en tant que Chef et affirme son identité et sa créativité, récompensées de deux étoiles. La recherche de l'excellence est son moteur, l'esprit du travail bien fait son quotidien. Excellente installation et bonne dégustation !

Saint James Paris - 43, Avenue Bugeaud
75116 Paris - Tél : 01 44 05 81 81



Foie gras chaud en croûte de céréales, sorbet pomme verte



4 personnes

4 Escalopes (de 60 grammes chacune) de foie gras extra frais par personne

Tuile sésame pavot

Purée d'abricots

Herbes

Pickles d'oignon rouge et champignons

1/4 de litre Sorbet pomme verte

Appareil à tuile (pour 10 tuiles)

25 g de lait

25 g de glucose

50 g de beurre

75 g de sucre

60 g de graines de sésame blanc

10 g de graines de pavot

- Faire bouillir le lait et le glucose, puis ajouter le sucre et le beurre en parcelles. Pour terminer, ajouter le sésame blanc et le pavot. Vanner l'ensemble de l'appareil sur glace.
- Une fois l'appareil refroidi, plaquer sur silpat et cuire à 200°C pendant 7 minutes.
- Purée d'abricots secs
80 g d'abricots secs
 - Faire bouillir dans de l'eau à hauteur.
 - Laisser gonfler et mixer au Thermo mix jusqu'à obtenir une texture homogène et lisse. Réserver dans une poche à douille pour le dressage.
 - Réduire 1/4 de litre de porto dans une casserole jusqu'à l'état sirupeux et réserver. La veille :
 - Tailler un oignon rouge en fines lamelles ainsi qu'une petite barquette de champignons shimeji, laver le tout et mettre dans un petit bocal. Faire bouillir 1/2 litre de vinaigre, une cuillère à café de sucre roux et quelques grains de poivre noir. Verser

dans le bocal, refermer le et laisser refroidir à température ambiante.

• Préparer quelques herbes fraîches cerfeuil, ciboulette, petites pousses de saison pour la finition.

• Poêler les escalopes de foie gras dans une poêle bien chaude et colorer vivement sans chercher à les cuire complètement. Réserver dans un plat jusqu'au moment de servir.

• Lorsque le dressage de l'assiette est terminé ; remettre les escalopes dans un four bien chaud pendant 3 à 4 minutes. Lorsque le foie gras est chaud à l'intérieur (vérifier avec une pointe de couteau), servir.

Dressage :

• Au centre de l'assiette, faire un zig zag avec la purée d'abricots. Déposer harmonieusement les lamelles d'oignons, les champignons acidulés et les herbes.

• Saucer avec le porto réduit, déposer le foie gras chaud et terminer avec le sorbet pomme.



PILLIVUYT
France
PORCELAINE

Innovation & Tradition since 1818



PILLIVUYT

Rue de la manufacture - 18500 MEHUN-SUR-YEVRE - FRANCE

www.pillivuyt.fr

Homard bleu rôti au beurre d'origan, petits légumes et cappuccino de corail



4 personnes

4 homards bretons de 400 à 500 g chacun (femelles de préférence)

- Ebouillanter les homards pendant 1 minute 30 puis les refroidir dans de l'eau glacée.
- Récupérer les bras et les pinces puis les cuire 3 minutes supplémentaires.
- Décorner les homards et récupérer l'intérieur des têtes pour la sauce.

Sauce homard

25 g de poireau

50 g d'échalote

1/2 cuillère à soupe de concentré de tomate

2 gousses d'ail

1/2 feuille de laurier

1 branche de thym

1/2 cuillère à café de poivre noir

1/2 anis étoilé

25 ml de Ricard

25 ml de Cognac

50 cl de crème liquide

- Dans une casserole avec du beurre, faire suer le poireau, l'échalote, le concentré de tomate, l'ail, le laurier, le thym, le poivre noir et la badiane (anis étoilé). Ajouter les intérieurs des têtes de homard puis faire flamber avec le Ricard et le Cognac. Après flambage, ajouter la crème liquide. Laisser cuire 30 minutes, mixer et laisser cuire 15 minutes supplémentaires et filtrer.

Beurre d'origan

100 g de beurre demi sel

3 g d'origan frais

Broyer l'ensemble au blinder et réserver.

Risotto de petits légumes

40 g de carotte

40 g de céleri

40 g d'oignon

40 g de fenouil

40 g de poivron rouge

40 g de courgette

60 g de Parmesan râpé

100 g de Mascarpone

Sel et poivre

- Tailler l'ensemble des légumes crus en petits carrés de 3 mm x 3 mm en séparant chaque variété. Blanchir chaque légume séparément 1 minute à l'eau bouillante salée puis les refroidir. Il est impératif de garder les légumes croquants. Réserver.

- Au moment de servir, faire suer 1 minute les légumes mélangés avec une noisette de beurre. Ajouter le Mascarpone. Dès que le Mascarpone est fondu, ajouter le Parmesan puis saler et poivrer.

- Garder ce risotto de petits légumes bien crémeux.

Dressage

- Dans une sauteuse, mettre le beurre d'origan et chauffer modérément puis déposer les queues de homard. Cuire 3 à 4 minutes puis en fin de cuisson ajouter les bras et les pinces pour les réchauffer 2 minutes supplémentaires.

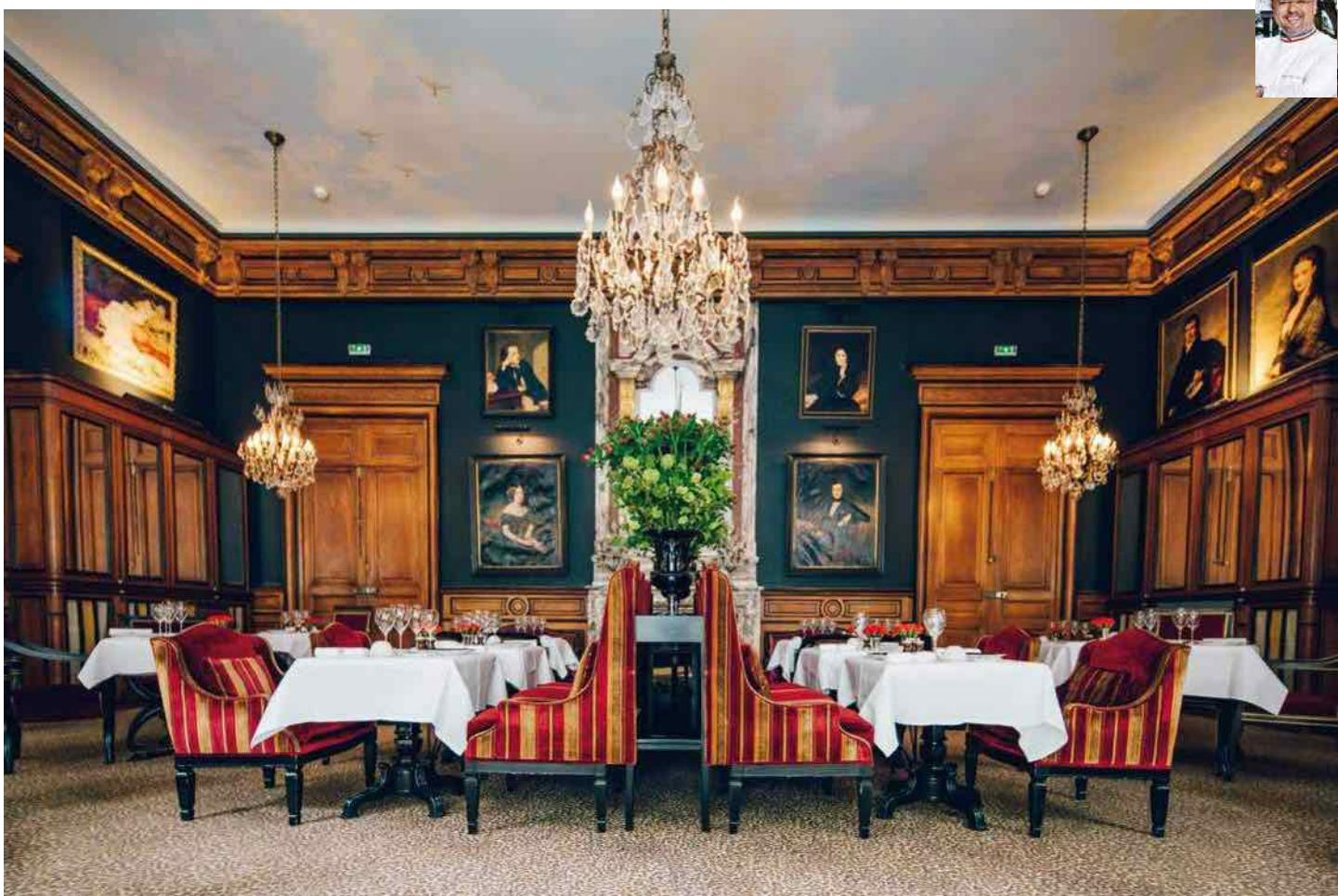
- Réchauffer la sauce et rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis l'émulsionner avec un petit mixeur à potage de manière à récupérer une mousse pour la présentation.

- Dans une assiette, dresser le risotto dans un cercle puis déposer la queue de homard, 2 pinces, et les bras. Saucer tout autour en gardant apparent les légumes et le homard.

Décorer d'un brin de fenouil sauvage.







Jarret de veau cuit lentement, oeuf coulant et truffe noire



4 personnes

Jarret de veau confit

- Confire le jarret au four dans une cocotte avec une carotte, un oignon, un verre de vin blanc, 2 cl de fond de veau et un bouquet garni pendant 3 heures à 160°C.
- Récupérer la viande et la rouler dans du papier film alimentaire pour lui donner une forme cylindrique et régulière. Réserver.
- Filtrer et réduire le jus de veau et le terminer avec une pointe de ras el hanout.

Semoule de céleri :

- Tailler le céleri en petits cubes et terminer au robot coupe avec

un peu de jus de citron, de façon à avoir la taille de grains de boulgour ou de grosse semoule à Coucous.

Beurre de ras el hanout :

- 3 g de ras el hanout

• 80 kg de beurre demi sel
1/4 de jus de citron.

• Réhydrater 2 cuillères à soupe de raisins secs blonds dans une moitié de vin blanc, moitié eau. Faire bouillir et laisser gonfler 1/2 grenade fraîche, quelques pousses de salades et herbes.

- 4 jaunes d'oeuf
- 20 g truffe noire

Dressage :

• Dresser dans un cercle la semoule réchauffée avec le beurre et les raisins secs égouttés, déposer le reste des ingrédients comme sur la photo autour du veau et saucer avec la sauce bien chaude. Tailler la truffe au dernier moment, saler et poivrer.

Café moka d'éthiopie en crème légère, fines feuilles de chocolat dulcey, crème glacée à la fève tonka



4 personnes

Biscuit cuillère :

60 g de blanc
40 g de sucre
35 g de jaunes
40 g de farine

- Monter les blancs avec le sucre, ajouter les jaunes et incorporer la farine.
- Etaler à 8mm et cuire à 180° environ 8 minutes

Feuilletine :

75 g de praliné
37 g de feuilletine
29 g de chocolat blanc
Fleur de sel une pincée

- Fondre le chocolat blanc et tout mélanger
- Etaler à 2 mm et coller au biscuit

Chantilly tonka :

100 g de crème
1 fève tonka
8 g de sucre
0.6 g de gélatine

- Faire bouillir la crème avec la fève de tonka râpée et le sucre. Laisser infuser 5 min, passer au chinois et ajouter la gélatine. Laisser reposer 12h.
- Monter et étaler à 8mm. Congeler. Tailler des rectangles de 12.50 cm sur 2 cm.

Crèmeux café :

50 g de lait
50 g de crème
14 g de café en grain
24 g de jaunes
10 g de sucre
40 g de jivara
0.8 g de gélatine
30 g de beurre

- Faire infuser le café dans le lait et la crème. Réaliser une crème anglaise, la coller.
- Verser sur le jivara, émulsionner, refroidir à 40° et ajouter le beurre.
- Mixer. Laisser reposer 12h00.

Emulsion tonka :

Lait entier 180 g
Sucre 2 g
Fève tonka 1/2
Lécitine soja 1.5 g
Sucre 1g

- Faire bouillir le lait et infuser la fève tonka 5 minutes. Chinoiser, ajouter les poudres et mixer.

Gelée café :

100 g café expresso
3 g de sucre
2 g de gélatine

- Ajouter la gélatine et le sucre au café chaud. Laisser reposer une journée et monter au batteur. Étaler sur plaque à 15mm d'épaisseur.
- Mettre au congélateur et tailler des cubes de 3.5 cm.

Confiture de lait :

- Lait concentré sucré à faire réduire au bain marie.
- Déco chocolat dulcey : mettre au point du chocolat et faire des rectangles de 13cm sur 2.5cm

Glace tonka :

Lait 75 g
Crème 25 g
Tonka 1
Sucre inverti 5 g
Jaunes 30 g
Sucre 15 g
Stabilisant 0.3 g

- Réaliser une crème anglaise et turbiner

Crumble tonka :

Cassonade 10 g
Beurre 10 g
Farine 10 g
Poudre d'amandes 10 g
Tonka 1/2

- Tout mélanger et émietter sur une plaque. Cuire environ 15 minutes à 160°





Simone Lanoni au George : un univers de convivialité étoilé !



Le George est une expérience gastronomique conviviale. Un voyage entre la Riviera française et le nord de l'Italie. Pierre-Yves Rochon a créé un cadre chic et décontracté, intemporel, ancré dans la modernité. L'énergie qui s'y dégage est incontestablement parisienne. Les grandes maisons françaises ont été sollicitées : Baccarat pour le lustre, Lalique pour les consoles, les tables et les portes du restaurant, Bernardaud, Raynaud et Jars pour la vaisselle. Une immense verrière prolongée de baies vitrées laisse pénétrer la douce lumière de l'extérieur et offre une imprenable vue sur la Cour de Marbre.



Simone Zanoni

Plongé dans la gastronomie depuis l'âge de six ans, l'amour du Chef Simone Zanoni pour la cuisine naît d'un héritage de valeurs familiales fortes, où les concepts du partage et de la convivialité sont profondément ancrés. Ces valeurs lui sont chères et ce depuis toujours. Simone dit qu'un plat est unique «quand on y a mis du cœur et s'il exprime un voyage de saveurs»

Originaire de Salò en Italie, il y grandit auprès de sa grand-mère, à l'origine de son initiation à la gastronomie. Dans la ferme familiale tout est produit et cultivé sur place, Simone prendra goût à travailler des produits juste cueillis ou à peine sortis de terre.

A 18 ans, diplômé de « l'Istituto Commerciale di Lombardia » en Italie, il décide de se perfectionner et s'envole pour Londres. Sans parler un mot d'anglais, il s'imposera très jeune comme un chef incontournable et extrêmement talentueux. Il débute sa carrière en 1997 comme commis puis chef de partie au Restaurant Aubergine (*), à Londres.

A 21 ans il fera la rencontre de Gordon Ramsay, et deviendra sous-chef tournant au sein de ses restaurants. Jusqu'en 2003 lui seront confiés les remplacements des chefs des restaurants Amarylis (*), Petrus (**) et le Claridge's (*). En 2003 son parcours exceptionnel est récompensé : il deviendra Chef au restaurant Gordon Ramsay de Londres***. Il sera primé par le Guid BMW Italia comme « Meilleur Chef italien travaillant à l'étranger ». C'est l'année de la consécration. Pendant 4 ans, il collaborera aux côtés du chef mondialement connu avant de s'envoler vers la France. Il y prendra en 2007 les rênes des cuisines du restaurant Gordon Ramsay du Trianon Palace à Versailles.

En Septembre 2016, il devient le Chef du George, restaurant méditerranéen du Four Seasons Hotel George V. Un défi au sein duquel il insuffle un voyage de saveurs à travers ses assiettes et son sens de la convivialité. Simone garde 100% de la carte existante forte de son succès et va enrichir au fil du temps le panel de l'offre de plats à partager selon ses inspirations et ses influences.

6 QUESTIONS

1. Comment êtes-vous devenu chef ?

J'ai grandi en Italie auprès de ma grand-mère qui a su me transmettre l'amour pour la cuisine. Le repas de famille dominical est religion, les valeurs familiales sont très fortes. Tous mes samedis après-midi étaient consacrés à préparer le repas traditionnel du dimanche avec ma grand-mère. A l'époque les produits ne se conservaient pas ; lorsque l'on préparait une bête tous les morceaux étaient partagés avec la famille et les habitants du village. J'ai tout de suite été plongé dans le concept de partage et de convivialité cher à ma cuisine.

Four Seasons Hotel George V qui a été l'élément déclencheur de mon arrivée au restaurant Le George. Mr Silva est une personne très pointue en gastronomie comme rare le sont à son poste, ses ambitions et le concept du restaurant Le George m'ont tout de suite séduit, c'est un homme qui sait exporter les talents et les emmener très loin. On essaye toujours de cloisonner une cuisine dans une origine, avec Le George on voyage à travers toute la Méditerranée, c'est une richesse.

2. Quand êtes-vous arrivé à Paris ?

A 18 ans, fraîchement diplômé, je décide de partir pour Londres pour m'y perfectionner et apprendre l'anglais. Là, je rencontre par hasard le célèbre Chef Gordon Ramsay que je suivrai tout au long de ma carrière. Lorsque le défi de prendre les rênes des cuisines de son restaurant au Trianon Palace de Versailles s'est présenté après 10 ans dans le tourbillon londonien, je n'ai pas hésité. La France est le parfait compromis entre l'Angleterre et l'Italie.

5. Que faites-vous de votre temps libre ?

J'ai 4 passions dans la vie : ma famille, la cuisine, les montres et l'automobile. J'ai deux enfants à qui j'essaye de transmettre mon héritage italien du partage, l'amour de mon pays et de sa gastronomie. Je suis fou d'automobiles et de grosses cylindrées, je pilote sur circuit, c'est mon côté italien. L'amour des montres m'a été transmis par mon grand-père qui m'a offert ma première montre à 18 ans. Le temps qui passe c'est le parfait symbole de mon travail, la cuisine c'est une course contre la montre pour qu'un plat soit parfait.

3. Que représente Paris pour vous aujourd'hui ?

La suite logique de ma carrière, le parfait compris entre l'ébullition anglo-saxonne et la Dolce Vita italienne. Paris, c'est la capitale de la Gastronomie, le restaurant Le George est une formidable opportunité d'exprimer le côté italien de ma cuisine.

6. Quelle est l'originalité de votre cuisine ?

On dit de ma cuisine qu'elle est un voyage culinaire à travers les sens. Chaque sens doit être éveillé et émerveillé, le visuel est tout aussi primordial que le goût, un plat doit nous emmener quelque part ou nous évoquer un souvenir. Ma cuisine est imprégnée de mes origines italiennes avec une place importante à la tradition.

4. Comment êtes-vous arrivé au George V ?

C'est la rencontre d'un homme, Mr José Silva, Vice-Président Régional et Directeur Général du



Risotto safran

Riz acquarello 480g

Beurre frais 60g

Vin blanc 240g

Pistile safran 1,2g

Fond blanc 1,2L

Vinaigre blanc 60g

Parmesan râpé 120g

Sot l'y laisse 240g

Jus de volaille 120g

- Dans un sautoir, mettre le beurre frais, ajouter le riz et les pistils de safran. Faire perler 2 min et déglacer avec le vin blanc, réduire à sec. Faire une cuisson de 15min en ajoutant le fond blanc régulièrement. A la fin de la cuisson du risotto, hors du feu, incorporer le sel et monter au beurre frais et parmesan râpé.

- Dans une poêle, saisir les sot l'y laisse à l'huile d'olive puis déglacer au vin blanc, mettre une branche de thym, réduire à sec. A la fin de la cuisson, déglacer les sot l'y laisse avec le jus de volaille.

Finition

- Bien remplir le fond d'une assiette plate avec le risotto. Poser dessus les sot l'y laisse et un peu de jus de volaille autour.

Ravioli del plin

Pintade désossées

500g

Céleri branche 2p

Oignon 1p

Carottes 1p

Poireaux 1p

Vin blanc 500g

Fond blanc 2L

Truffe hachée

Parmesan râpé PM

Sel, poivre PM

Pâte à Pate

Farine 550g

Jaune d'œuf 360g

Huile d'olive

Sel

• Couper la pintade en morceaux, saler et poivrer. Faire colorer à l'huile d'olive et ajouter la garniture aromatique. • Ajouter la viande, mouiller au vin blanc, réduire à sec puis mouiller au fond blanc et laisser cuire pendant 2h à couvert. Passer le tout au hachoir et assaisonner.

Pâte

• Mélanger la farine, le jaune d'œuf, le sel et un peu d' huile d'olive dans un robot coupe et mixer jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Etaler la pâte a environ 2mm épaisseur, mettre la farce et fermer la raviole.

Sauce parmesan

• Chauffer la crème et ajouter le parmesan râpé, fouetter jusqu'à ce que la crème épaissit.

Finition

• Cuire les pâtes 3min dans l'eau bouillante, les glacer ensuite avec le beurre.
• Dans l'assiette, dresser la crème de parmesan, ajouter le jus de pintade sur les raviolis et avec la julienne de truffe noir.









Filet de Sole sauce Basilic

Filet de sole 600g

Farine 100g

Beurre 100G

Basilic 80g

Poivron rouge 50g

Oignon rouge 50g

Sauce soja 30g

Huile d'olive 100g

Vinaigre Tosa 60g

Tabasco vert 10g

Sel, poivre PM

- Assaisonner les filets de sole avec du sel et du poivre et passer dans la farine. Chauffer la poêle et y ajouter du beurre, mettre les filets de soles et colorer les deux côtés.

Sauce basilic

- Préparer le basilic, poivron rouge, oignon rouge hachés. Mélanger les avec l'huile d'olive et vinaigre de Tosa, la sauce soja et le tabasco vert.

Finition

- Dresser le filet de sole sur une assiette et ajouter la sauce.





Cabri laqué

**Cabri 1kg
Beurre
Thym
Ail**

Purée de céleri rave

- Couper les céleris rave en morceaux et cuire dans le lait.
- Une fois que les céleris rave sont cuits, les mixer en ajoutant du beurre.
- Désosser le cabri, assaisonner avec du sel et du poivre. Rouler le filet et le ficeler. Mettre le boudin de cabri dans un sac sous vide et y ajouter le beurre, l'ail, le thym et cuire au four vapeur 36H à 62°C.

Dressage

- Colorer le morceau de cabri et laquer avec le jus de cabri. Dans une assiette, mettre le cabri et ajouter le jus. A côté, dresser la purée de céleri rave.





Tiramisu

Biscuit

Jaune d'œuf 130g

Sucre semoule 80g

Blanc d'œuf 240g

Sucre semoule 80g

Farine 80g

Fécule 80g

Punch café

Eau 150g

Sirop 30° 15g

Nescafé 6g

Expresso 210g

Amaretto 90g

Tiramisu

Jaune 40g

Sucre 54g

Mascarpone 180g

Gélatine 2 F

Crème 240g

- Réaliser le biscuit cuillère, monter au batteur les jaunes et le premier sucre, monter les blancs en ajoutant le sucre progressivement. Mélanger délicatement les deux premiers mélanges à l'aide d'une maryse puis incorporer la farine et la féculle sans faire retomber le biscuit. Cuir au four à 180°C -pendant 7 minutes.
- Mélanger tous les ingrédients ensemble pour réaliser le punch.
- Pour la mousse, monter les jaunes et le sucre au batteur, ajouter le mascarpone, deux feuilles de gélatines réhydratées et fondu.
- Ajouter la crème monté à la maryse.
- Dans une verrine, alterner couche de biscuit et couche de crème en imbibant à chaque fois le biscuit avec le punch café.
- Laisser prendre 24h au frigo et saupoudrer de caco avant de servir.



*Emotions ****

en Champagne avec

Arnaud Lallement



Extraits du livre :
Emotions en Champagne
d'Arnaud Lallement
Photographies de Matthieu Cellard
Editions de la Martinière

Quand on lit champagne, on pense bien souvent à la subtile boisson pétillante avant d'envisager le territoire, car nulle autre région n'est à ce point associée à un produit de son terroir.

Arnaud Lallement conscient de cette richesse géographique et gastronomique y a ancré sa cuisine, perpétuant l'héritage familial. C'est donc du champagne autant que de la Champagne dont il parle avec émotion, dressant le portrait d'une région viticole singulière et des hommes qui y cultivent un véritable art de vivre. Au cœur de la Champagne, à deux pas de Reims, la Cité des Sacres, l'Assiette Champenoise nous accueille dans un cadre unique, mêlant le charme intemporel d'une belle maison bourgeoise et le design contemporain d'un hôtel-restaurant d'exception. Fondée il y a trente-huit ans par Colette et Jean-Pierre Lallement, l'Assiette Champenoise continue son ascension. Un hôtel familial classé 5 étoiles dont le restaurant A. Lallement brille depuis 2014 de 3 étoiles. « Derrière chaque plat se cache toujours une histoire, celle d'hommes et de femmes, éleveurs, pécheurs, maraîchers ou récoltants, avec lesquels je partage la même passion : celle des produits d'une qualité exceptionnelle. Un bel assaisonnement, une bonne cuisson et, tout en restant très sobre, un accord avec certaines saveurs : voilà comment respecter ces produits et leur rendre hommage, voilà ma conception de la cuisine. » professe Arnaud Lallement.

40, avenue Paul Vaillant-Couturier - 51 430 Tinqueux -
Tél : 03 26 84 64 64

BIO EXPRESSE :

- Comme Rémi Ratatouille, Arnaud Lallement a toujours voulu cuisiner. Dès son plus jeune âge, dans les cuisines du restaurant familial de Châlons-sur-Vesle, il observe son père Jean-Pierre qui officie derrière les fourneaux. Il lui transmettra sa passion et son savoir-faire.
- A 18 ans, diplôme de l'Ecole Hôtelière de Strasbourg en poche, Arnaud part faire ses classes auprès de grands noms de la cuisine française, comme Roger Vergé, chef du mythique Moulin de Mougins, Michel Guérard, l'un des plus anciens chefs 3 étoiles de France, ou encore Alain Chapel et son célèbre établissement à Mionnay.
- Fort de ces expériences, il rejoint en 1997 son père, qui dirige l'Assiette Champenoise depuis 1975. Arnaud a 26 ans lorsqu'il prend la direction des cuisines, et aux côtés de son père, le Chef Lallement part en conquête. Amoureux des produits de très grande qualité, il met toute sa passion et son inventivité au service de cet établissement familial, et un an plus tard, en 2001, une première étoile est décernée par le gros Bibendum. Jean-Pierre n'en profitera malheureusement presque pas : il décède quelques mois plus tard, bien trop tôt, à l'âge de 51 ans.
- En 2003, à 29 ans, Arnaud est le plus jeune des cuisiniers choisis par Alain Ducasse pour faire partie de l'aventure Fou-Food France, opération qui permet à de jeunes chefs provinciaux de venir présenter leur travail à une grande table parisienne : le Plaza Athénée.
- 2005 : l'Assiette obtient sa deuxième étoile et change de dimension. Aux côtés de Magali, son épouse, de Colette, sa maman, et de Mélanie, sa sœur, Arnaud fait entrer l'établissement familial dans le clan fermé des grandes tables françaises. Février 2014, l'obèse en pneus attribue une 3ème étoile. Arnaud Lallement rentre dans le cercle très fermé des 27 meilleurs restaurants 3 étoiles de France. Et ce n'est pas fini, l'aventure continue...





Homard bleu de Bretagne



4 personnes



Préparation : 1h



Cuisson : 1h30

Homards

2 homards bleus de 500 à 600 g

Beurre de homard

500 g de carapaces de homard**5 g de paprika****100 g de beurre**

Siphon piment doux

250 g de pommes de terre bintje**7 g d'huile d'olive****7 g de piment doux fumé****26 cl d'eau****10 cl de lait entier****200 g de crème liquide entière****10 g de sel**

Sauce homard

500 g de têtes de homard**10 g d'huile d'olive****15 g de paprika****50 g de miel toutes-fleurs****100 g d'échalotes****37,5 cl de vin doux****(type sauternes)****500 g de crème fraîche épaisse****Sel****Poivre****Rondelles de pommes de terre****200 g de pommes de terre bintje****100 g de sauce homard**

Pommes soufflées

6 pommes de terre bintje**Bain d'huile de tournesol**

Réduction de vinaigre de champagne

10 cl de vinaigre de champagne**3 feuilles de capucine par personne****Sauge émincée**

HOMARDS

- Séparer, à cru, les pinces, les corps et les têtes des homards.
- Faire blanchir les pinces pendant 6 minutes et les corps pendant 2 minutes. Décortiquer et réservrer.

- Garder les carapaces et les têtes pour le beurre et la sauce.

- Rechauffer dans le beurre de homard juste avant de servir. Hacher les parures et les couades. Les réservrer pour le dressage.

BEURRE DE HOMARD

- Faire revenir au beurre les carapaces de homard avec le paprika à feu moyen. Couvrir de beurre.
- Cuire doucement pendant 1 heure.
- Passer au chinois. Faire bouillir afin de retirer les impuretés. Réservrer.

SIPHON PIMENT DOUX

- Peler les pommes de terre. Couper en morceaux. Faire revenir à l'huile d'olive à feu doux quelques minutes.

- Ajouter le piment. Verser l'eau.
- Faire réduire à feu moyen presque à sec. Ajouter le lait, la crème liquide et le sel. Porter à ébullition. Mixer.
- Passer au chinois. Verser dans un siphon avec une cartouche de gaz.

SAUCE HOMARD

- Peler et ciseler les échalotes.
- Faire revenir à feu moyen les têtes de homard dans l'huile d'olive.
- Ajouter le paprika, le miel et les échalotes.
- Déglacer au vin doux. Faire réduire à feu moyen de moitié.
- Mouiller d'eau à hauteur. Cuire doucement pendant 1 heure à couvert. Ajouter la crème épaisse.
- Passer au chinois. Vérifier l'assaisonnement.

RONDS DE POMMES DE TERRE

- Peler les pommes de terre.
- Réserver une pomme de terre.
- Dans les autres, couper douze rondelles de 6 cm de diamètre. Les blanchir pendant 1 minute à l'eau bouillante salée. Les glacer avec la sauce homard.

POMMES SOUFFLÉES

- Couper les pommes de terre en lamelles de 3 mm d'épaisseur, puis en ovales de 6 cm x 4 cm, les faire frire dans de l'huile de tournesol à 135 °C pendant 5 minutes en arrosant constamment. Les égoutter, porter la température 180 °C et terminer la friture pendant 1 minute.

• Saler.

RÉDUCTION DE VINAIGRE DE CHAMPAGNE

- Faire réduire le vinaigre à consistance de sirop à feu moyen.

CAPUCINE

- Tailler dans les feuilles quatre disques de 2 cm, quatre disques de 3 cm et quatre disques de 4 cm de diamètre.

DRESSAGE

- Garnir trois rondelles de pomme de terre glacées avec le homard haché, le siphon piment et la sauge émincée.
- Replier en deux pour former trois demi-raviolis. Poser sur l'assiette les trois demi-raviolis et ajouter des points de réduction de vinaigre de champagne. Poser la demi-queue de homard par-dessus. Terminer par trois disques de capucine et trois pommes de terre soufflées. Servir la sauce homard à table.



Langoustine Royale



4 personnes



Préparation : 20mn Cuisson : 1h



4 langoustines royales
Huile d'olive
Nage de langoustines
500 g de têtes de langoustines
20 g d'huile d'olive
25 cl de vin blanc sec
350 g de crème liquide entière + 200 g
3 feuilles de gelatine
12 g d'oignon
15 g de carotte
3 g de sel de citron
piment oiseau
2 graines de coriandre
Réduction de citron
1 citron
Piment d'Espelette
Billes de citron caviar
1 botte de Ghoa Cress
Poivre Timut

LANGOUSTINE

- Décortiquer les langoustines en gardant le dernier maillon de la queue. Les poeler à l'huile d'olive, et à l'unilatéral côté dos, juste avant le dressage.

NAGE DE LANGOUSTINES

- Broyer les têtes de langoustines. Les faire revenir à l'huile d'olive sans coloration afin qu'elles dégagent tout leur parfum. Déglacer au vin blanc. Continuer la cuisson environ 20 minutes jusqu'à ce que le volume ait réduit de moitié.
- Ajouter 350 g de crème liquide et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes. Passer au chinois étamé. Recuperer 350 g de cette crème de langoustines.
- Plonger les feuilles de gelatine dans une eau bien froide pendant quelques minutes afin de les hydrater. Eplucher et émincer l'oignon.
- Eplucher la carotte et la couper en fines lamelles. Faire suer l'ensemble à l'huile d'olive.
- Ajouter la crème de langoustines. Saler. Faire infuser dans ce mélange le citron, le piment et la coriandre pendant 15 minutes, puis les enlever.
- Essorer la gelatine avec les mains. L'incorporer à la préparation chaude. Mélanger. Passer au chinois. Laisser refroidir. Juste avant de servir, monter 200 g de crème liquide au batteur et l'incorporer à la nage.

RÉDUCTION DE CITRON

- Presser le citron. Faire réduire le jus à consistance de sirop.

DRESSAGE

- Sur chaque assiette, tracer un trait de nage de 1 cm x 16 cm à l'aide d'un pochoir. Parsemer sur la nage un peu de piment d'Espelette et des billes de citron caviar.
 - Déposer une quenelle de nage de langoustines. Répéter l'opération avec le piment d'Espelette et le citron caviar. Ajouter du Ghoa Cress.
 - Poser une langoustine sur le dos.
- Terminer par un trait de réduction de citron et un tour de moulin à poivre Timut sur la langoustine.







Turbot Breton



4 personnes



Préparation : 35mn



Cuisson : 2h

(oignon, vin jaune)
Échalotes, oignons
4 petites échalotes grises
30 g de beurre
1 oignon blanc
1 bouteille de vin jaune
Sel
Poivre
Siphon au vin jaune
1 bouteille de vin jaune
25 cl de lait entier
250 g de crème liquide entière
7 jaunes d'oeufs
12 g de sel
Oignons grelots
4 oignons grelots blancs
Huile d'olive
Crème liquide entière
Sel
Poivre
Rondelles de cébettes
Lamelles d'oignons rouges
Fleurs d'ail
Turbot
4 beaux filets de turbot
Huile d'olive

ÉCHALOTES, OIGNONS

Eplucher les échalotes grises. Les couvrir d'eau à mi-hauteur dans une casserole. Ajouter le sel, le poivre et le beurre. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Cuire sur feu moyen jusqu'à évaporation complète de l'eau. Réserver. Eplucher l'oignon en conservant les racines. Le faire suer entier sans coloration à l'huile d'olive. Deglacer avec un peu de vin jaune. Faire réduire légèrement, puis mouiller d'eau à hauteur. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et faire cuire sur feu moyen sans ébullition pendant 2 heures. Pendant ce temps, faire réduire le vin jaune à consistance de sirop sur feu moyen. Réserver. Retirer l'oignon de son jus de cuisson. Le couper en quatre quartiers. Mélanger le jus de cuisson avec du beurre.

SIPHON AU VIN JAUNE

Dans une casserole, faire réduire le vin jaune à consistance de sirop sur feu moyen. Il doit en rester 50 g. Mélanger avec le lait, la crème liquide, les jaunes d'oeufs et le sel. Recouvrir de film alimentaire. Cuire au four vapeur à 100 °C pendant 30 minutes. Passer au chinois. Verser dans un siphon avec une cartouche de gaz.

OIGNONS GRELOTS

Eplucher les oignons. Les faire légèrement suer à l'huile d'olive. Saler et poivrer. Recouvrir de crème à hauteur. Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.

TURBOT

Juste avant de servir, faire rotir à la plancha les filets de turbot à l'huile d'olive de chaque côté, pendant 3 minutes selon l'épaisseur.

DRESSAGE

Disposer sur chaque assiette un quartier d'oignon, une échale grise et un oignon grelot. Déposer des points de réduction de vin jaune. Ajouter une lamelle de cébette, des lamelles d'oignon rouge et des fleurs d'ail. Ajouter le turbot. Servir le siphon au vin jaune à table





L'Oustau de Baumanière : 2 étoiles sans manières

Késako un oustau ? Tout simplement une maison en provençal. Faire escale à l'Oustau de Baumanière, c'est d'abord goûter à tout ce que peut offrir la Provence. Le soleil comme une évidence et l'air plein de parfums qui invite même quelques embruns si l'on y prend garde. Les oliviers et la saveur de leurs fruits traités avec soin, les herbes fraîches comme un cadeau de la nature pour le cuisinier, la montagne environnante qui nous donne l'impression d'évoluer au cœur d'un tableau de Cézanne. Bien plus qu'un hôtel, bien plus qu'une maison, bien plus qu'une table doublement étoilée, c'est une institution qui a accueilli et continue de charmer acteurs, personnalités et têtes couronnées en préservant son authenticité. Depuis 2015, c'est le chef Glenn Viel qui perpétue le service d'une cuisine de pays raffinée et rigoureuse pour laquelle "essentiel" est le maître-mot. Pour ce breton d'origine au parcours prestigieux, il est naturel de travailler avec des produits locaux, de cultiver les terres généreuses des jardins de la maison. Avec passion, il fait naître le produit, le cueille à maturité et lui redonne vie dans l'assiette en racontant sa véritable histoire. Au printemps, les petits pois d'une fraîcheur inouïe au goût à peine sucré aussi

bons crus que cuits, les morilles, les dernières truffes du terroir, le miel et les abricotiers, sont autant de sources d'inspirations végétales qui accompagnent la terre et la mer dans l'assiette. Bien-sûr deux macarons exigent des dressages pertinents, mais pour Glenn Viel, en cuisine comme en pâtisserie, on ne se perd pas en fioritures. Le goût, d'abord le goût, toujours le goût. S'ensuit seulement après cette obligation absolue l'élégance du beau-manger. Côté sucré justement, un jeune chef au talent déjà bien palpable est aux commandes de la gourmandise. Bryan Dehan propose des pâtisseries classiques réinventées avec inspiration et légèreté. Ajustant aussi ses desserts au ton donné par le maestro afin de ne pas changer d'univers d'un monde à l'autre et de travailler aussi en accord avec ce terroir généreux, il signe de petites touches agréables dont le souvenir gustatif demeure une expérience, comme son eau de pamplemousse sorbet menthe fraîche, capable de rouvrir l'appétit même après un menu dégustation. Julie Garnier-Solmona

L'Oustau de Baumanière Restaurant -13520 Les Baux de Provence - Tél : 04 90 54 33 07



Caviar Schrenki, hollandaise au jaune dur et huile d'olive, Côtes de romaine oxalis

Crèmeux de jaune d'œuf :

2œufs

5cl de lait

5cl d'huile d'olive

5cl d'huile d'arachide

Sel et Poivre

1/6 de jus de citron

- Clarifier les œufs. Cuire le jaune dans une poêle anti adessif. Dans un bain marie, mettre le jaune avec le lait, le jus de citron puis mixer. Monter à l'huile d'olive et l'huile d'arachide comme une mayonnaise

- Blanc d'œuf pour 4 pers :

- Monter le blanc à l'aide d'un mixeur ajouter une pointe de xantane, disposer le blanc monter dans le récipient choisi, filmer et cuire au vapeur à 70° pendant 7 minutes

Réaliser une melba :

- Pain de mie environ 4 fines tranches

- Tailler le pain de mie à la machine à jambon emporte piecer. Disposer les melbas entre 2 plaques tefal puis enfourner à 160° environ 7 minutes

Dressage :

- Sur le blanc d'œuf disposer le crèmeux de jaune d'œuf. Disposer ensuite 15gr de caviar Schrenki. Mettre tout autour les côtes de romaine, l'oxalis et les melba



Homard bleu Crèmeux à l'estragon et foie de rouget Pastèque

HOMARD :

2 pieces

- Cuire les homard 3 minute 30
- Puis les décortiquer

HUILE DESTRAGON :

Estragon 1 botte
huile d olive 160gr

- Équeuter l'estragon puis le mixer avec l'huile d'olive

Crèmeux estragon :

lait 5 cl

Jaune d'œuf dur 2
Jus de citron 1/2 pièces
Savora 45gr
Huile d olive 160 gr
Foie de rouget cuit 90gr
Sel pm

- Mixer les jaune, la savora,

le jus de citron et le foie de rouget puis monter avec l huile

PASTÈQUE :

500 gr

- Tailler des cubes sans les pépins de 1.5 cm de coté



Mousse de rouget

**3 kg filet de rouget, 5 kg fenouil 1 kg oignon 200 gr,
ail 4 gr, safran poudre 1 cuill, miel de lavande
2 dcl pastis, 3 kg tomate fraîche, 5 kg moule, 250 gr
anchois à l'huile, 80 gr foie de rouget
12 feuilles gélatine**

Préparation de la mousse

- Dans un rondeau faire suer avec coloration les oignons et le fenouil émincer. Deglacer au pastis puis ajouter les tomates mondées et coupées en morceaux et l'ail dégermé. Une fois bien compotée ajouter le miel, le safran, les anchois, les foies de rouget, les moules décortiquées, les filets de rouget désarêtés et les gélatines ramollies. Laisser cuire 20 minutes, mixer et passer au tamis. Sangler l'appareil sur glace et laisser reposer 12 heures.

Garniture pour 4 pax

**1 pièce: poivrade tourner, cuit à l'anglaise et couper
en 12 quartiers**

2 pièce: tomate monter, épépiner

couper en 4 et confit

**1 pièce: mini courgette couper à la mandoline à cru
4 pièce: olive taggiasche coupé en rondelles**

Crème épaisse : 8 cl

8 têtes : de basilic nain

Preparer le sable parmesan

100 gr parmesan râpé, 100 gr farine, 100 gr beurre

Réaliser la pâte sable parmesan

- Dans un bol, mélanger la farine et le parmesan puis le beurre en petit morceau. Sabler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer, puis abaisser la pâte sur 2 mm. Détourer avec un emporte-pièce de 1.5 cm de diamètre. Une fois taillé cuire les sablés 170 degrés pendant environ 7 minutes. La coloration doit être très légère

Dressage

- Dans une assiette creuse de petit diamètre, disposer la mousse et lisser. Disposer ensuite tous les éléments de façon harmonieuse. Au dernier moment mettre les sablés parmesans..



La Cerise, Poêlée, douceur d'amande, crémeux basilic.

Opaline Basilic :

- Cuire le fondant et le glucose à 150°C, ajouter le basilic, cuire à 160°C.
- Débarrasser sur silpat, refroidir, mixer.
- Saupoudrer sur un chablon en forme de petit rond, laisser fondre 2 minutes à 180°C. Réservez.

Jus cerise :

- Cuire les cerises et le sucre à feu doux pendant 30 minutes, filtré et garder le jus.

Purée d'amande :

- Cuire les amandes et le lait 15 minutes à feu doux, mixer avec la pâte d'amande jusqu'à l'obtention d'une purée lisse, refroidir, réserver.

Cerise Poêlée :

- Dénoyauter et couper les cerises en deux, laisser fondre un peu d'appareil

à opaline dans le fond d'un sautoir, ajouter les cerises, déglacée avec un peu de jus, laisser cuire 1 minute, débarrasser, refroidir et réserver.

Crémeux basilic :

- Faire bouillir la crème, ajouter le basilic, mixer, ajouter les jaunes et le sucre blanchi, cuire à 84°C passer au chinois étamine, ajouter la gélatine, réserver au froid.

Clafoutis :

- Chauffer le lait, la crème, la purée d'amande et la vanille, blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la farine, puis le beurre fondu froid, ajouter le liquide à cette appareil, puis cuire au four à 160°C pendant 40 minutes, refroidir et réserver.

Clafoutis :
325gr de lait, 75gr de crème, 60gr de farine, 3 œufs, 60gr de sucre, 40gr de beurre fondu 1 gousse de vanille, 60 gr de purée d'amandes

Jus de cerise :

120gr de cerise, 10gr de sucre

Opaline de Basilic :

335gr de fondant, 225gr de glucose, 30 feuilles de basilic

Purée d'amande :

100gr d'amandes, 100gr de lait, 100gr de pâte d'amande



La Rhubarbe :

Cuite en croûte de sucre, fine fraise confite au soleil, jus fraise poivre de sechouan et citron vert.

Rhubarbe en croûte de sucre :

**1kg sucre grain
5 bâtons de rhubarbe**

- Mettre une partie du sucre sur une plaque, poser la rhubarbe couper en tronçon, recouvrir avec le reste de sucre.
- Enfourner A 240 degrés pendant 10 minutes, puis A 170 degrés pendant 30 minutes, sortir du four et • vérifier la cuisson. Réserver.

Fine Fraise confite au soleil :

**Fraise fraîche
Huile d'olive de qualité
Sucre semoule
Citron vert
Poivre de sechouan**

- Tailler les fraises en tranche assez fines, saupoudrez d'un pincée de sucre, d'un peu de poivre et zeste

de citron vert, et d'un trait d'huile d'olive. Mettre sur grille au soleil pendant 1h, puis réserver.

Jus fraise poivre de sechouan et citron vert :

**1kilos de fraise
1 zeste de citron vert
12 g de poivre de sechaun vert en grain
40g de sucre semoule**

- Mélanger l'ensemble et laisser mariner 24h, mettre l'ensemble en bain Marie A 70 degrés pendant 3h, passer au chinois puis mettre sur glace pour stopper la cuisson et préserver le maximum de saveur.

Dressage :

- Disposer les fraises en rosace dans un emporte pièce, les nappées de jus, puis disposer la rhubarbe tailler en biseau dessus. Disposer quelques grains de sucre de cuisson, quelques sommités de basilic nain. Mettre le jus en saucière.



Biscuit financier léger :
0,190gr de poudre d'amande
0,150gr de sucre glace
0,270gr blanc œuf
0,075l crème
0,010gr de féculle
0,045gr de chocolat Biskelia
ganache montée grué :
0,0450gr de crème
0,050gr de glucose
0,050 gr de trimoline
0,610gr d'ivoire
0,300gr de grué de cacao
1,160l de crème
Ganache cacao :
0,250l de lait
0,050gr de jaune d'œuf
0,020gr de cacao
0,340gr d'ivoire
sorbet yusu
1 purée de yuzu
1 l d'eau
1 sucre
0,070gr de glucose atomisé
0,012 stab
1l de lait

chocolat grand cru Valrhona fraîcheur yusu

- Au thermomix, mettre tous les ingrédients, sauf le chocolat, mixer et ajouter le biskellia fondu cuite au four à 170° pendant 20 min détailler en cercle de 3cm de diamètre.
 - Mettre à bouillir la première pesée de crème avec le glucose et la trimoline . Réaliser une ganache avec le chocolat ivoire (blanc). Puis incorporer la deuxième pesée de crème et le grué de cacao torréfié.
 - Laisser reposer 24h avant de monter au fouet.
- Cœur coulant au chocolat :**
- Réaliser une crème anglaise avec le lait et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat avec le cacao pour faire une ganache. Laisser au frigo minimum 12h



Les bonnes herbes de Régis Marcon

Après l'incroyable succès de Champignons, le chef triplement étoilé Régis Marcon nous invite à découvrir avec son épouse herboriste passionnée, l'univers délicat des herbes. Ingrédients indispensables de sa cuisine, ces bonnes herbes parfument les plats en les enrichissant de fines saveurs. Le chef met son savoir-faire au service de la richesse et de la subtilité de ces aromates. Verveine, bourrache, consoude, thym, ciboulette ... C'est depuis son Clos des Cimes, à Saint-Bonnet-Le-Froid (Haute-Loire) que le chef brille depuis 2005. En 1979, il reprend l'hôtel-restaurant familial et y perpétue les traditions d'accueil que sa mère avait instaurées. Il reçoit sa première étoile en 1990, sa deuxième en 1997. Travailleur acharné et doué d'un talent incomparable, Régis Marcon fait vivre le village Saint-Bonnet-Le-Froid créant une boulangerie, un musée, un bistrot...

Il est issu d'une famille nombreuse de paysans, qui fut contrainte par le froid et des problèmes de fermage d'abandonner la terre, et de reprendre le café du village avec aux commandes sa maman « Marie-Louise » sans formation, avec comme seules armes sa bonne volonté, son sourire et son courage.

En 1974, le jeune Régis Marcon obtient un CAP et un BEP de cuisine au lycée hôtelier de Lesdiguières de Grenoble. Après quelques essais comme moniteur de ski (sa deuxième passion) et son mariage avec Michèle, Régis Marcon rattrapé par le destin, reprend l'hôtel-restaurant familial en 1979 et y perpétue les traditions d'accueil que sa mère avait instaurées. Puis arrive 2005, l'année de tous les succès avec l'attribution d'une troisième étoile, couronnée par l'ouverture du nouveau restaurant "Régis et Jacques Marcon", où

officie Jacques, le fils, au côté de son père. La relève est assurée... Le déménagement sur la colline avec l'ouverture du nouvel hôtel « Régis et Jacques Marcon » en 2008 en est dans tous les sens du terme le point culminant ! Quant à l'Auberge des cimes des débuts de Régis et Micheline Marcon, elle redevient ce qu'il était au début en 1948, du temps de la maman Marie-Louise, sous le nom de « Bistrot de la Coulemelle », un lieu de rencontre et de rendez-vous pour les habitués. La cuisine de Régis Marcon, inspirée des lieux où il vit, entre Velay et Vivarais, est une cuisine régionale revisitée, privilégiant les mets et les produits locaux : les champignons (c'est l'emblème du restaurant), les châtaignes, la lentille verte du Puy, le bœuf de Mezenc et l'agneau du Velay.

Les Marcon, père et fils, sont des chasseurs de champignons. C'est dans les bois de l'Issengelas qu'ils



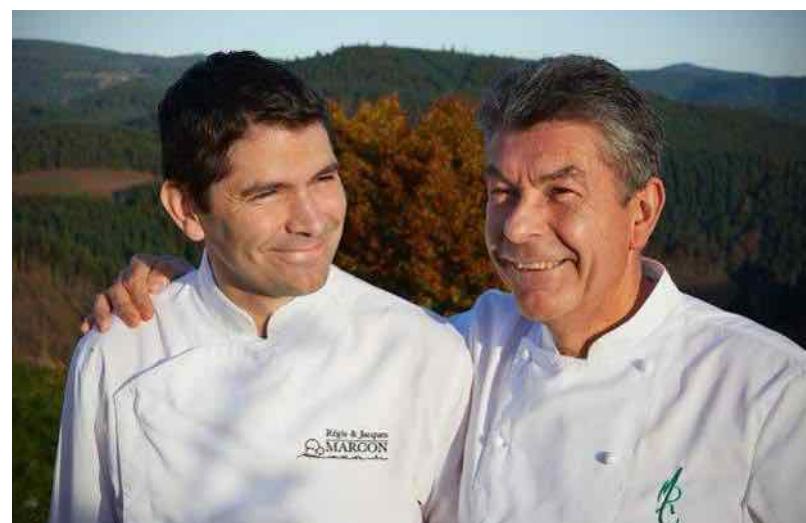
Extraits du livre
Herbes de Régis Marcon
Photographies de
Philippe Barret
Editions de La Martinière



Laurence Barret



Laurence Barret



Laurence Barret

ramassent, girolles, coulemelles, sparassis, tricholomes et autres chanterelles qui feront les délices des gastronomes.

Et bien sûr, ils n'oublient pas le roi des champignons, le cèpe, qu'ils font mijoter pendant plus de quinze heures pour en extraire les succs afin de confectionner le fameux « thé forestier » qui vous plonge dans l'humus des forêts d'automne.

Régis Marcon est le premier chef à avoir cuisiné les champignons en version sucrée, notamment la morille et le cèpe. La morille et le caramel s'accordent et se marient avec la banane, la pomme, la poire comme pour ce dessert original de l'été 2011 « une charlotte de pêche, banane et caramel de morille ».

Tout un programme très terre à terre !

Restaurant Régis & Jacques Marcon
Larsiallas
43290 St-Bonnet-le-Froid
Tél : 04 71 59 93 72





Raviolis ouvertes



4 personnes



Préparation : 45 mn



Cuisson : 25 mn

**Pâtes imprimées déjà cuites
(8 bandes cuisson de 8 x 8 cm)**
24 écrevisses pattes rouges
1 branche de thym
1 feuille de laurier
Sauce
5 cl d'huile d'olive
1 oignon
2 gousses d'ail
1 bouchon de cognac
1 cuillerée à café de concentré de tomates
1 noix de beurre
1/2 concombre
30 g de beurre
12 feuilles de basilic
8 feuilles d'estragon
10 tiges de ciboulette
5 cl d'huile d'olive
Vin conseillé :
Côte-de-brouilly, cuvée Zaccharie,
Château Thivin.

- Chatrez les écrevisses (enlevez le boyau central ou demandez à votre poissonnier de réaliser cette opération). Mettez à bouillir 1 l d'eau, ajoutez le thym et la feuille de laurier. Plongez les écrevisses dans l'eau bouillante, comptez 2 minutes, retirez et refroidissez-les à l'eau froide. Separez les queues des coffres.

Sauce

- Dans un sautoir à feu vif, mettez à chauffer 5 cl d'huile ; dès qu'elle est brûlante, ajoutez les coffres, colorez. On appelle cette technique : cardinaliser ; la couleur devient rouge vif. Ajoutez l'oignon haché, les gousses d'ail, faites revenir, déglacez avec un bouchon de cognac.

- Mouillez à hauteur avec un peu d'eau, ajoutez le concentré de tomates.

- Laissez cuire à petit bouillonnement pendant 20 minutes ; en fin de cuisson, écrasez un peu les carcasses à l'aide d'un pilon ou d'un rouleau à pâtisserie, filtrer le jus, faites réduire jusqu'à obtention de 20 cl de jus concentré. Montez au beurre au moment de servir, avec juste une noix de beurre.

- Décorez les queues d'écrevisses. Epluchez le concombre, taillez la chair en julienne.

- Faites revenir à feu doux la julienne de concombre avec une noix de beurre, ajoutez les herbes (basilic, estragon, ciboulette).

- Mettez à chauffer les pâtes imprimées avec un peu d'eau et d'huile d'olive à feu doux 1 à 2 minutes pour les rechauffer. Déposez une pâte au milieu de l'assiette, posez dessus les queues d'écrevisses, les herbes et la julienne de concombre. Montez la sauce cardinale avec une noix de beurre. Saupoudrez les écrevisses, déposez une feuille de pâte sur le dessus.



Carpaccio de daurade

4 personnes

Préparation : 18 mn

**400 g de filets de daurade soit 2 gros filets
Gros sel gris**

**1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
Marinade**

**5 cl de sauce soja clair
1 jus de citron jaune**

**2 cl de sirop de canne ou sirop de sucre
1 pointe de gingembre**

Carpaccio de daurade

4 feuilles de chou (les jeunes feuilles du centre du légume ; genre chou chinois)

2 pousses d'épicéa (jeunes pousses claires du début de printemps)

**1 pincée de 4-épices
1 citron vert**

**80 g de coulis d'herbes
Décor**

Fleurs comestibles (pensées sauvages)

Vin conseillé :

Un corbières blanc. Cuvée La Bégoü du domaine Maxime Magnon.

— LA VEILLE —

- Retirez la peau des filets de daurade. Couvrez les filets de gros sel gris pendant 8 minutes.
- Retirez le gros sel (que vous utiliserez pour une autre recette) et passez les filets sous l'eau froide, épongez sur un linge.
- Mettez à chauffer une poêle antiadhésive sur feu vif, versez-y 1 cuilleree à soupe d'huile d'olive, dès qu'elle est très chaude, snachez les filets de poisson côté peau retirée juste le temps de colorer la surface de la chair.

Marinade

- Mélangez la sauce soja, le jus du citron, le sirop de canne et le gingembre. Mettez-y à mariner, pendant 12 heures, le poisson au frais en le retournant toutes les heures.

— LE JOUR MÊME —

Carpaccio de daurade

- Taillez le carpaccio en tranches fines de 2 à 3 mm d'épaisseur, étalez sur les feuilles de chou. Avec un couteau fin, ciselez très finement les pousses d'épicea. Ajoutez une pincée de 4-épices. Saupoudrez sur le poisson, puis pressez dessus quelques gouttes de citron, et ajoutez les zestes du citron vert.

Dressage

- Ajoutez sur le côté quelques traits de coulis d'herbes, décorez avec des fleurs, ici des pensées sauvages.







Meli-melo tomates



4 personnes



Préparation : 40 mn

Vinaigrette

- Preparez la vinaigrette en melangeant tous les ingrédients
- Concassée de tomates Lavez les tomates, otez le pedoncule.
- Taillez-les en cubes de 1,5 à 2 cm sans enlever les pepins.
- Disposez-les dans un plat, salez, poivrez, arrosez d'un peu de vinaigrette, laissez mariner au frais.

- Hachez au couteau les parures de tomates. Dans une casserole, faites revenir les oignons ciseles avec un peu d'huile d'olive, ajoutez une petite pointe d'ail. Deposez les tomates concassées, salez, poivrez et laissez cuire tout doucement 10 minutes à feu doux jusqu'à ce que les tomates aient perdu leur humidité.

Rouleaux de jambon

- Dans un bol, melangez les fromages frais, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez les fanes des oignons, la marjolaine hachée, la ciboulette ciselée. Etalez les tranches de jambon sur du film alimentaire. Deposez la préparation au fromage blanc.

- Aidez-vous de ce film alimentaire pour rouler la tranche de jambon farcie de fromage de chevre, réalisez ainsi un boudin allongé. Serrez bien le tout. Placez-les ensuite au frais afin qu'ils soient plus fermes.

- Taillez les tranches de pain. Faites-les doré à la poele avec un peu d'huile à feu modéré, puis frottez-les avec la gousse d'ail. Taillez les olives vertes en petits morceaux.

Dressage

- Sur l'assiette, disposez suivant votre envie les cubes de tomates. Taillez des cylindres de jambon au chevre, deposez-les à côté. Decorez avec quelques pousses de salade, des rondelles d'oignons nouveaux, des éclats d'olives vertes, des feuilles de basilic.

- Assaisonnez de vinaigrette. Tartinez les tranches de pain de concassée de tomates et servez-les sur une assiette à part.

Vinaigrette

**5 cl de vinaigre de Xérès
10 cl d'huile d'olive
Sel, poivre**

Concassee de tomates

**3 variétés de tomates bien charnues (coeur de boeuf, green zebra), jaunes (ananas)
3 oignons**

**5 cl d'huile d'olive
1 pointe d'ail**

Rouleaux de jambon

**2 fromages frais de chèvre
3 oignons nouveaux**

**6 feuilles de marjolaine
1/2 botte de ciboulette**

**2 tranches de jambon cru
1 ficelle de pain
8 cl d'huile
1 gousse d'ail**

**200 g de pousses de salade
10 olives vertes dénoyautées**

Feuilles de basilic

Vin conseillé :

**Un vin rosé, fruits rouges
en tête et délicat.**

Essayez un côtes-du-rhône méridional, un lirac par exemple.

Truite farcie



4 personnes



Préparation : 45 mn



Cuisson : 35 mn

4 truites de 150 g chacune
2 courgettes vertes
Farce potagère
1 poireau
1 poignée de chénopodes ou d'épinards
10 feuilles d'oseille
1/4 de bouquet de persil
1 poignée d'herbes sauvages du moment
3 cl de crème liquide
5 cl d'huile d'olive
1 tranche de mie de pain
Sel, poivre
Beurre blanc citronnelle
2 échalotes
5 cl de vin blanc
5 cl de vinaigre de cidre
1 bâton de citronnelle
10 cl de bouillon de légumes
10 cl de crème liquide
30 g de beurre
Decor
Fleurs de courgette séchées

• Ouvrez les truites par le dos à l'aide d'un couteau flexible (filet de sole), prelevez les petites arêtes (cette opération peut être réalisée par votre poissonnier).

• Taillez des bandes de courgettes d'une épaisseur de 2 mm, blanchissez-les 10 secondes dans de l'eau bouillante. Egouttez, refroidissez à l'eau glacee, épongez sur un linge et réservez.

Farce potagère

• Coupez le blanc de poireau en 4 dans le sens de la longueur, passez-le sous l'eau pour enlever toute trace de sable, émincez finement. Faites-le revenir avec une noix de beurre au feu doux pendant 2 à 3 minutes.

• Ciselez le chenopode, l'oseille, les autres herbes ; ajoutez-les à la préparation précédente sur feu doux pendant 2 minutes environ. Versez un peu de crème, finissez en incorporant la mie de pain. Mélangez bien de façon à obtenir une farce homogène. Vérifiez l'assaisonnement (la farce doit être légèrement acidulée avec l'apport de l'oseille).

• Remplissez l'intérieur des poissons avec cette farce.

Beurre blanc citronnelle

• Dans une casserole, rassemblez les échalotes ciselées, le vin blanc, le vinaigre, et mettez à réduire jusqu'à obtention d'une compotée d'échalotes.

• Hachez finement la citronnelle, ajoutez-la aux échalotes, puis versez le bouillon et portez tout doucement à ébullition, laissez infuser le mélange 15 minutes environ à couvert.

• Ajoutez ensuite la crème, mettez à réduire sur feu doux pour obtenir 10 cl de sauce environ. Montez au beurre au dernier moment.

Cuisson des poissons

• Préchauffez le four à 150 °C. Enveloppez les truites de bandes de courgette.

• Beurrez grassement du papier d'aluminium, déposez la truite, enveloppez-la avec le papier d'aluminium, colorez une face à la poêle et finissez de cuire au four.

• Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau au centre de la truite : elle doit ressortir à peine tiède. Comptez 4 à 5 minutes.

• Sortez les truites de leur papillote, servez aussitôt avec le beurre blanc citronnelle, décorez avec des fleurs de courgettes séchées.

Vin conseillé :

Un beaujolais blanc, pur chardonnay,
domaine Jean-Paul Brun.







Oeufs à la neige



4 personnes

Préparation : 50 mn
Infusion : 5h

Cuisson : 10 mn

30 cl de lait entier
20 g de feuilles de tanaisie
4 jaunes d'œufs
35 g de sucre semoule
Oeufs à la neige
100 g de blancs d'œufs
75 g de sucre semoule
20 g de noisettes grillées hachées
Sirop aux herbes
50 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe de feuilles de menthe et de basilic citron hachées
1/2 jus de citron
Vin conseillé :
Fraîcheur et équilibre en bouche, superbles notes d'agrumes. Maury Fagaya blanc, domaine Les Terres de Fagaya.

— LA VEILLE —

Crème anglaise

Portez à ébullition le lait avec les feuilles de tanaisie. Stoppez la cuisson, laissez infuser pendant 5 heures environ à couvert au réfrigérateur.

Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre, versez dans le lait infusé, et faites cuire la crème en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la crème nappe la spatule (85 °C environ). Filtrez, refroidissez, réservez au froid.

— LE JOUR MÊME —

Oeufs à la neige

Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre en trois fois. Meringuez bien les blancs,

moulez-les à l'aide d'une cuillère, et faites-les cuire à feu doux dans de l'eau frémissant ou dans du lait infusé. Comptez 1 à 2 minutes, retirez avec une écumoire et réservez au froid.

Sirop aux herbes

Portez le sucre à ébullition avec un peu d'eau, ajoutez les feuilles de menthe et de basilic hachées. Arrosez du jus de citron.

Dressage

Versez la crème anglaise parfumée dans un saladier ou des petits bols. Déposez les œufs à la neige, nappez de sirop aux herbes, saupoudrez de noisettes.

Découvrez le site N°1 de la vente en ligne d'ustensiles de cuisine : www.mathon.fr !

Mathon vous propose ses propres gammes d'ustensiles en cuisson, pâtisserie, accessoires, découpe, les plus grandes marques d'articles de cuisine et plus de 5.000 références en stock sur www.mathon.fr.



www.mathon.fr

0 892 391 100

(0,35 €/mn)

Paiement sécurisé par CB (3D Secure), PayPal et paiement par chèque

Service client basé en Isère 0 892 391 100 (0,35€/min) du lundi au vendredi de 9h à 17h

PayPal Chèque



Avantage spécial pour les lecteurs de Cuisine A&D :
 Livraison Gratuite Mondial Relay dès 35 €
 d'achats sur www.mathon.fr avec le code **MATHONAD**

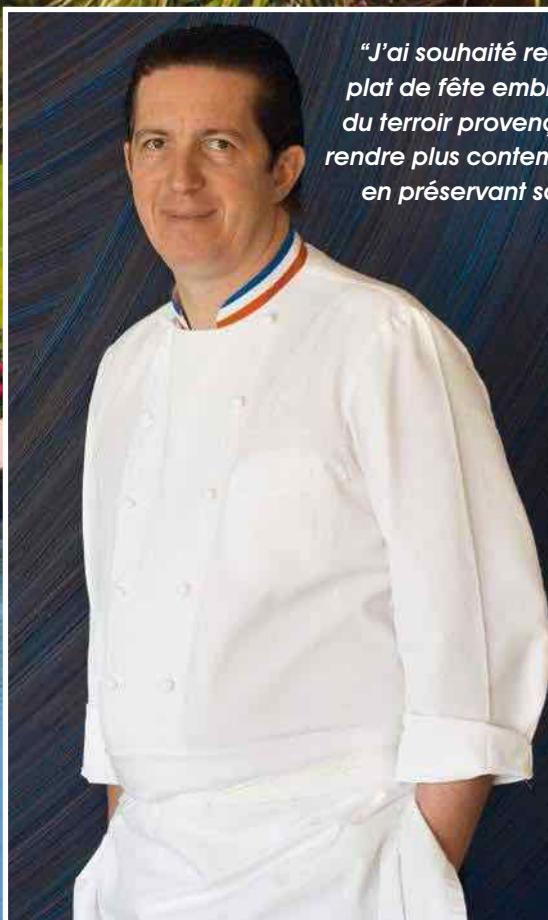
Mathon est membre de la Fédération professionnelle du e-commerce (FEVAD)

Rejoignez nos 50 000 fans sur Facebook

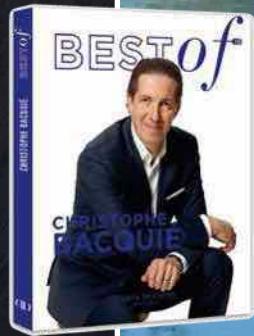


Coaching méditerranéen avec Christophe Bacquié





"J'ai souhaité revisiter ce plat de fête emblématique du terroir provençal pour le rendre plus contemporain tout en préservant son âme."



Extrait du livre
Best of Christophe Bacquié
Alain Ducasse Editions



Chez Christophe Bacquié en son restaurant éponyme** situé au seins de l'hôtel du Castellet, visuel, texture, goût : la partition est impeccamment jouée et annonce de façon tonitruante un travail d'orfèvre. Au fil de trois axes majeurs (Les Signatures du Chef, La Promenade en mer, Au fil de la saison), le gastronome savoure la Méditerranée dans ce qu'elle a de plus généreux et délicat à offrir. Pas de menus imposés, pas de carte indéchiffrable, il navigue à sa guise et selon ses préférences gustatives

dans sa quête de l'émotion. Grâce à des produits exceptionnels, « provenant à 90 % de producteurs locaux », Christophe Bacquié, Meilleur Ouvrier de France 2004, auréolé de deux étoiles depuis 2007, de 4 toques - 18/20 au Gault & Millau et dont l'établissement a rejoint en 2011 les prestigieuses Grandes Tables du Monde, sublime saint-pierre, tourteau, rouget, langoustine, veau, pigeon, etc.. Ainsi que les fruits et légumes qui font honneur au terroir provençal (asperges, fleur de courgette, fraises, etc...).



Christophe Bacquié et Sylvain Erhardt - Asperge - Christophe Bacquié et Bruno Cayron - Maraîcher - Christophe Bacquié et Jean Christophe Baptiste - Pêcheur

© Anne-Emmanuelle Thion

Certains de ses plats font figure de signatures, tels cet étonnant merlu de ligne cuisiné au beurre mousseux, sur un lit de pommes de terre ratte, arrosé d'un jus de volaille brun et travaillé avec des truffes ou encore ce délicat trio saint pierre, tourteau, caviar, relevé par une crème acidulée parfumée d'un zeste de combava. Et que dire de la cave à fromages dans laquelle les gourmets sont invités à pénétrer au milieu des bouteilles de vins et de quelques outils agricoles, se laissant accompagner par les

conseils avisés d'un spécialiste.

La cuisine de Christophe Bacquié est une cuisine d'auteur. De celle qui ne s'embarrasse pas de superflu. Une cuisine qui ne cherche pas à impressionner en mettant délibérément en avant la maîtrise technique de celui qui exécute mais qui sublime le terroir grâce à des produits à la qualité irréprochable.

C'est une partition jouée avec le cœur...

BIO EXPRESSE :

Christophe Bacquié grandit à Lumio, en Corse, dans l'hôtel-restaurant familial. Il entre à l'école hôtelière de l'Île Rousse pour apprendre le service en salle mais se tourne finalement vers la cuisine.

Il fait ses premières classes au Méridien Montparnasse à Paris puis intègre l'Oasis de Mandelieu chez Louis Outhier et Stéphane Raimbault. C'est là qu'il ressent le premier déclic : une maison réputée, une brigade d'une quinzaine de personnes, la haute gastronomie, des échanges, une ambiance. Devenir un grand chef devient alors son ambition première : «Moi aussi, un jour je serai l'un des Meilleurs Ouvriers de France !». Et c'est en 2004 qu'il obtient le prestigieux col bleu-blanc-rouge, après avoir été le premier

chef doublement étoilé de Corse en 2007. Depuis novembre 2009, à la tête du restaurant de l'hôtel du Castellet au cœur de la Provence, il a quitté la Corse pour se consacrer, avec sa femme Alexandra, à ce nouveau projet qui lui permet d'obtenir à nouveau deux étoiles, seulement quelques mois après son arrivée. Chef engagé, Christophe Bacquié milite pour une cuisine responsable et durable : «Je pense que nous, cuisiniers, avons un rôle important à jouer». Passionné et mû par un véritable désir de partager son amour pour la gastronomie il se laisse guider par sa vision du métier : «Transmettre, valoriser le travail, fonder les valeurs de la cuisine. La cuisine est un art qui resserre les liens entre les hommes. ».

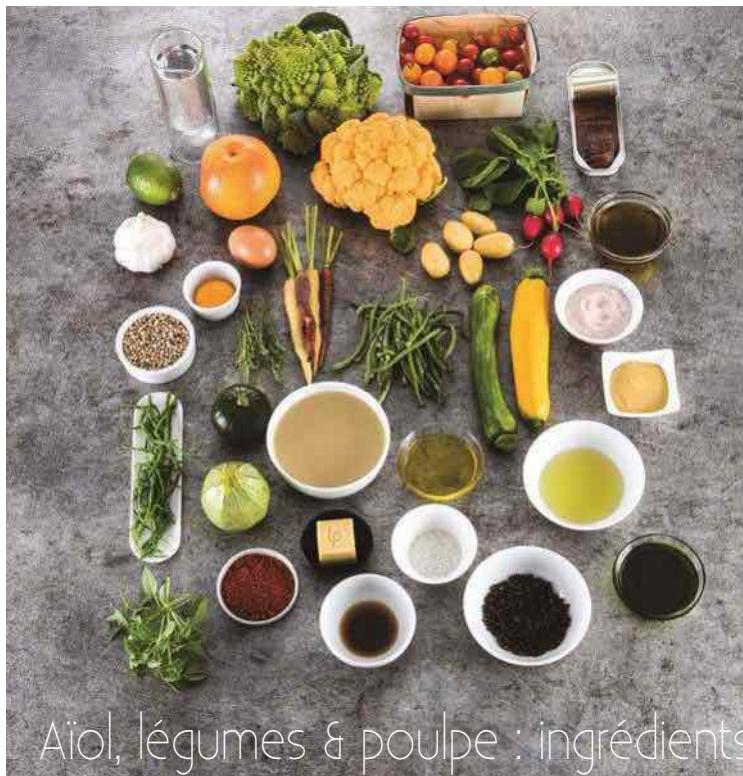




Aïoli moderne !

légumes de nos maraîchers du Beausset & poulpe de pêche locale





Aïol, légumes & poulpe : ingrédients

POULPE DE PÊCHE LOCALE

1 poulpe de 760 g

Sel fin rose de l'Himalaya*

Poivre blanc du moulin

Piment d'Espelette

30 g d'huile d'olive

ASSAISONNEMENT DU POULPE

40 g d'huile d'olive fruitée

Le zeste de 1/2 pamplemousse

Le zeste de 1/2 citron vert

Poivre Timut

Fleur de sel

Piment d'Espelette

TOMATES CONFITES

4 tomates cerises de couleur

Fleur de sel

1 l de fumet de poisson

4 radis ronds

Gros sel

ASSAISONNEMENT DES LÉGUMES

50 g d'huile d'olive fruitée

50 g d'huile de basilic

Le zeste de 1/2 pamplemousse

Le zeste de 1/2 citron vert

Poivre Timut

Fleur de sel

Piment d'Espelette

SIPHON AÏOLI

20 g de moutarde

1 jaune d'oeuf

2 g de sel

POMMES DE TERRE GRILLÉES

12 petites pommes

de terre grenailles

1 c. à s. d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 branche de thym

LÉGUMES

1 courgette ronde verte de Nice

1 courgette verte « zapalito »

1 courgette jaune

1 courgette violon

2 carottes fanes jaunes

2 carottes fanes

16 haricots verts

4 sommités de chou fleurs jaunes

4 sommités de chou romanesco

80 g d'huile de pépin de raisin

30 g d'huile d'olive fruitée

30 g de beurre demi-sel

fondu tempéré

12 g de vinaigre de Xérès

15 g d'eau

12 g de purée d'ail

blanchi trois fois

1 petite gousse d'ail

Poivre blanc du moulin

1 cartouche de gaz

FINITION

1 oeuf en poudre

32 triangles de filets d'anchois

28 sommités de salicorne

2 g d'huile de basilic

32 feuilles de basilic nain

32 triangles de suprêmes de

pamplemousse



Préparation et cuisson du poulpe Mettez le poulpe à congeler 1 semaine avant de commencer la recette, puis sortez-le la veille afin de le laisser décongeler. Le jour même, séparez la tête des tentacules. Récupérez les tentacules et nettoyez-en toutes les aspérités.



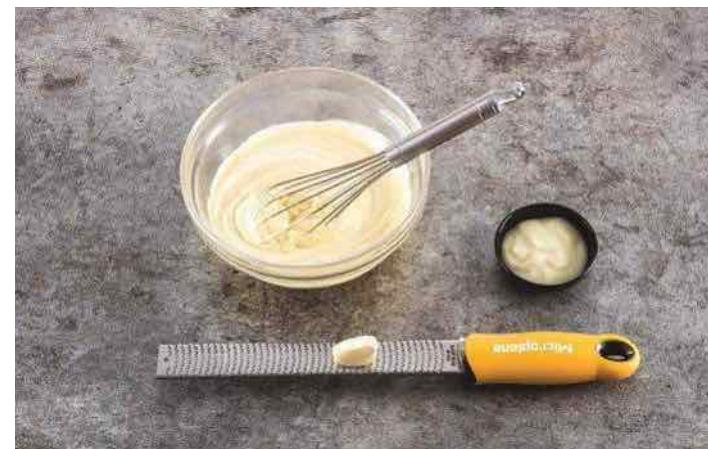
Tomates confites Mondez les tomates sur le haut du pédoncule afin de faire une légère incision pour que l'on puisse avoir un chapeau et assaisonnez de fleur de sel. Faites-les confire au four à 60 °C (th. 1-2) pendant 2 h.

Pommes de terre grillées Épluchez les pommes de terre et coupez-les en deux. Faites-les confire 15 à 20 min dans une cocotte avec l'huile d'olive, l'ail en chemise écrasé et la branche de thym. Puis, faites-les griller sur un gril.

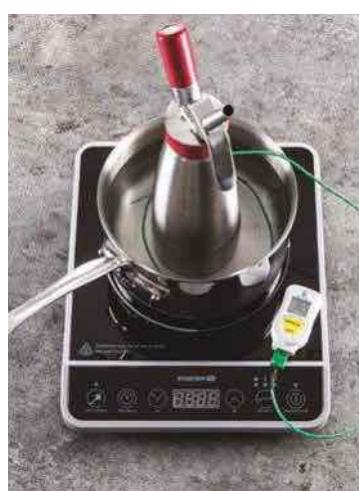


Évitez de faire refroidir les légumes dans de l'eau glacée, cela altérerait leur saveur.

Siphon aioli : Mélangez la moutarde, les jaunes d'oeufs et le sel. Montez* le tout à l'aide d'un fouet comme



pour une mayonnaise, avec les 2 huiles, puis le beurre fondu. Détendez* avec le vinaigre et l'eau, puis ajoutez la purée d'ail et râpez la gousse d'ail dessus.



Assaisonnez avec du poivre blanc du moulin, passez au chinois étamine* et mettez dans un siphon* avec 1 cartouche de gaz. Déposez le siphon dans un bain-marie* à 55 °C.



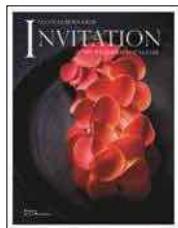
Assaisonnement du poulpe : Taillez le poulpe en tronçons de 1 ou 1,5 cm et laissez-le tiédir. Assaisonnez avec l'huile d'olive, les zestes de pamplemousse et de citron vert râpés, le poivre, la fleur de sel et le piment d'Espelette.



Dressage et finition : Parsemez de jaune d'oeuf le fond de l'assiette. Dressez harmonieusement les légumes et les morceaux de poulpe dessus. Ajoutez les anchois, les salicornes et les suprêmes de pamplemousse. Disposez le blanc d'oeuf en morceaux près des légumes. Dressez une quenelle d'aioli, puis terminez avec l'huile de basilic, le basilic nain et le piment d'Espelette.



Cakissime de Nicolas Bernardé



Invitation d'un pâtissier voyageur
Un livre de Nicolas Bernardé
Photographies de Guillaume Czerw
Editions de la Martinière

Cakes, madeleines, financiers et autres gourmandises faciles à transporter, tel est l'univers de Nicolas Bernardé, pâtissier voyageur

dont les gâteaux nous enrobent de délicats parfums d'ailleurs, au design incroyable d'invention, et dont le moelleux se conserve si bien ! Des gâteaux inspirés du monde entier, des routes du Moyen-Orient, avec son cake chocolat, orange, noisette « Retour du Qatar ». De Thaïlande, avec le « Koh Pipi Island », cake noix de cajou, mangue et coco ou de Las Vegas, avec le « Black Jack », cake chocolat, griotte et groseille. Attachez vos ceintures !

Nicolas Bernardé, formé à l'école Ferrandi et chez Dalloyau, obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004. Élu meilleur chef du monde au World Gourmet Summit de Singapour en 2005, il enrichit son expérience gustative en voyageant, notamment au Japon, au Brésil et à Taïwan, avant d'ouvrir une boutique et une école de pâtisserie pour professionnels et amateurs à La Garenne-Colombes, en région parisienne. Il connaît un succès mérité avec ses « Cakissimes » et ses « Gâteaux du samedi », créations uniques dévoilées chaque samedi. A apprécier sans modération du dimanche au vendredi !





Cake aux fruits confits



3 cakes



Cuisson : 1h

POUR LA MASSIQUE

- 300 g de farine T55
- 15 g de levure chimique
- 200 g de sucre semoule
- 245 g d'oeuf (1 oeuf = 50 g)
- 245 g de beurre pommade
- 3 g de sel fin

POUR LA GARNITURE

- 50 g d'oranges confites
- 50 g de citrons confits
- 50 g de pruneaux
- 50 g de figues moelleuses
- Une poignée d'amandes effilées

POUR LE SIROP PASSION

- 500 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 500 g de jus de fruit de la Passion

POUR LE NAPPAGE ABRICOT

POUR LE DÉCOR

- 1 tranche de melon confit
- 1 quartier de citron confit
- Quelques pruneaux
- Quelques figues moelleuses
- Quelques morceaux de gingembre confit
- De l'angélique confite
- Feuille d'argent

CAKE AUX FRUITS CONFITS

- Préchauffer le four à 160 °C en chaleur tournante.
- Dans le bol du Robot-Coupe®, mettre la farine, la levure chimique, le sucre et les oeufs. Faire tourner le robot en vitesse

2 pour mélanger l'ensemble.
 • Faire fondre le beurre avec le sel fin aux alentours de 50 °C. Les incorporer progressivement pour émulsionner le mélange.

- Couper les fruits confits en petits morceaux avant de les incorporer délicatement à l'aide d'une Maryse.
- Verser la préparation dans les 3 moules à cake beurrés et farinés.
- Recouvrir harmonieusement d'amandes effilées.

• Faire cuire au four pendant 15 minutes à 160 °C, puis pendant 45 minutes à 145 °C.

- Pendant la cuisson des cakes, réaliser le sirop.
- Démouler les cakes à la sortie du four. Laisser refroidir sur une grille.

SIROP PASSION

- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.
- Dès l'ébullition, ajouter le jus de fruit de la Passion.

Plonger les cakes dans le sirop aux alentours de 50 °C.

NAPPAGE ABRICOT

- Préparer le nappage abricot.
- DÉCOR**
- Une fois les cakes

complètement refroidis, les décorer selon votre inspiration avec du melon confit, des segments d'écorces de citron confit, des pruneaux, des figues, du gingembre confit et de l'angélique.

- Napper l'ensemble des cakes de nappage abricot à l'aide d'un pinceau. Cela donnera de la brillance aux fruits.
- Déposer une feuille d'argent

Nappage abricot

1 kg de purée d'abricot
10 g de pectine NH
330 g de sucre semoule

- Dans une casserole, faire chauffer à 40 °C la purée d'abricot. Intégrer la pectine NH au sucre semoule. Lorsque la purée d'abricot atteint les 40 °C, verser en pluie le sucre semoule et la pectine NH dans la casserole, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Faire cuire la préparation jusqu'à 103 °C. Utiliser bouillant.

Matériel : 3 moules à cake beurrés et farinés. Hauteur 5,5 cm, longueur 20 cm, largeur 7,5 cm

Un cake fruité terriblement moelleux et délicatement parfumé. Il se devait d'être dans ma boutique de Gourmandises. Ce Cakissime®, c'est un peu la première pierre à l'édifice, le gâteau de voyage emblématique par excellence

Black Jack



4 cakes



Repot : 1 nuit



Cuisson : 40 mn

Matériaux : hauteur 6,5 cm, longueur 18 cm, largeur 5 cm - Plaque de 20 cm x 60 cm - Toile Silpat® - Spatule coudée

POUR LE COULIS DE GRIOTTE ET GROSEILLE

710 g de pulpe de griotte
140 g de pulpe de groseille
150 g de sucre semoule
9 g d'alginate
3 g de gomme xanthane

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT VEGAS POUR LE DÉCOR

Quelques cerises fraîches
Quelques pousses de petits pois

COULIS DE GRIOTTE ET GROSEILLE XANTHANE

- Dans une casserole, faire cuire les pulpes de griotte et de groseille.
- Mélanger le sucre, l'alginate et la gomme xanthane.
- Verser en pluie les poudres dans le mélange griotte et groseille, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Faire cuire jusqu'à ce que la température atteigne 103 °C.
- Mettre dans un récipient, filmer au contact et garder au réfrigérateur toute la nuit.

BISCUIT CHOCOLAT VEGAS

- Préparer le biscuit chocolat Vegas.
- Une fois le biscuit refroidi, le détailler en trois rectangles identiques.
- Sur deux des trois biscuits, à l'aide d'une spatule coudée, étaler une couche de coulis de griotte et groseille. Superposer ces deux biscuits, puis terminer par le dernier rectangle de biscuit. Recouvrir d'une dernière couche de coulis. Faire prendre pendant au moins 30 minutes au congélateur.
- À l'aide d'un couteau-scie, détailler 4 cakes. Les décorer de cerises fraîches et de pousses de petits pois.

Imaginé au retour d'un voyage à Las Vegas pour la coupe du monde de Pâtisserie en 2005. Un biscuit chocolat ultra-léger créé pour l'événement et une compotée griotte et groseille. Une association de saveurs et de couleurs qui évoque l'enfilade de rouge et noir s'étendant à perte de vue sur les tables de jeux.

BISCUIT CHOCOLAT VEGAS

100 g d'œuf
200 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
50 g de trimoline (ou de miel d'acacia)
100 g de farine T55
50 g de cacao en poudre
50 g de cacao pâte Caraïbe
50 g de beurre clarifié
250 g de blancs d'œufs
4 g de crème de tartre (ou de vinaigre blanc)
4 g de sel fin
125 g de sucre semoule

- Préchauffer le four à 180 °C en chaleur tournante. Dans la cuve du robot pâtissier, mettre les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la trimoline. Fouetter jusqu'à ce que se dessine un ruban lorsque l'on soulève un peu la préparation. Ajouter la farine et le cacao poudre tamisés ensemble. Mélanger.
- Faire fondre le cacao pâte et le beurre clarifié aux alentours de 50 °C avant de les incorporer à l'appareil. Monter en neige les blancs d'œufs avec la crème de tartre et le sel fin tout en versant les 125 g de sucre semoule peu à peu, jusqu'à la formation d'un bec d'oiseau. Incorporer la moitié des blancs en neige au mélange précédent. Intégrer petit à petit ce mélange dans les blancs en neige restants à l'aide d'une Maryse, en prenant soin de ne pas faire retomber l'appareil. Verser la masse sur une plaque de 20 cm x 60 cm recouverte d'une toile Silpat®. Étaler à l'aide d'une palette coudée. Faire cuire au four pendant 15 minutes à 180 °C, puis 25 minutes à 160 °C.







Un printemps à Kyoto



Refroidissement : 1h30

Cuisson : 40 mn

POUR LE BISCUIT FAÇON SACHER (SANS CACAO)

250 g de pâte d'amande crue

50/50

50 g de trimoline (ou de miel d'acacia)

150 de jaunes d'oeufs

100 g d'oeuf

60 g de farine T55

60 g de thé matcha

60 g de beurre clarifié

150 g de blancs d'oeufs

3 g de crème de tartre (ou de vinaigre blanc)

100 g de sucre semoule

3 g de sel fin

POUR LE SIROP AUX FLEURS DE SAKURA

100 g d'eau

20 g de sucre semoule

15 g de fleurs de sakura

POUR LA GANACHE AU THÉ MATCHA

150 g de crème fleurette (35 % MG)

150 g de chocolat blanc

30 g de thé matcha

POUR LE BEURRE DE CACAO ROSE AU PISTOLET

100 g de beurre de cacao

6 g de colorant rose en poudre liposoluble

100 g de couverture blanche

POUR LA PÂTE À GLACER

600 g de chocolat blanc

500 g de beurre de cacao

POUR LE DÉCOR

Ganache au thé matcha

Pâte à glacer

Pétales de chocolat blanc

Beurre de cacao rose

BISCUIT FAÇON SACHER

- Préchauffer le four à 160 °C en chaleur tournante.

- Dans la cuve du Robot-Coupe®, mettre la pâte d'amande et la trimoline.

- Déplier l'ensemble avec un peu de jaune d'oeuf. Incorporer progressivement le reste des jaunes d'oeufs mélangés avec les oeufs pour émulsionner l'appareil.

- Ajouter la farine et le thé matcha préalablement tamisés et mélanger.

- Faire fondre le beurre clarifié avec le sel aux alentours de 50 °C.

- Les incorporer à l'appareil.

- Monter en neige les blancs d'oeufs avec la crème de tartre, tout en versant le sucre semoule peu à peu jusqu'à la formation d'un bec d'oiseau.

- Incorporer avec une Maryse progressivement la moitié des blancs en neige dans la préparation.

- Intégrer petit à petit l'appareil dans la seconde moitié des blancs en neige en prenant soin de ne pas faire retomber l'appareil.

- Verser la préparation dans les 3 moules à cake beurrés et farinés.

- Faire cuire au four pendant 40 minutes à 160 °C.

- Pendant la cuisson des cakes, préparer le sirop.

- À la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.

SIROP AUX FLEURS DE SAKURA

- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Dès l'ébullition, débarrasser dans un bol.

- Ajouter les fleurs de sakura et laisser infuser.

- Une fois refroidi, plonger les cakes dans le sirop de fleurs de sakura aux alentours de 50 °C. Laisser refroidir sur une grille.

GANACHE AU THÉ MATCHA

- Faire chauffer la crème fleurette et le thé matcha, les verser chauds sur le chocolat blanc. Mélanger à l'aide d'une Maryse jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

- Mettre dans un récipient, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

- Au moment de l'utiliser, monter la ganache, à l'aide d'un fouet, dans le robot pâtissier. La verser dans une poche munie d'une douille n° 10.

BEURRE DE CACAO ROSE AU PISTOLET

- Faire chauffer au bain-marie, le beurre de cacao, le colorant et le chocolat de couverture à 35 °C.

- Chinoiser et mettre dans le pistolet.

PÂTE À GLACER

- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

- Faire fondre le beurre de cacao aux alentours de 50 °C.

- Mixer et incorporer le chocolat blanc fondu.

- Utiliser à 35 °C.

MONTAGE

- Couper le cake en 3 dans le sens de l'épaisseur.

- Pocher à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10 la ganache au thé matcha, en lignes dans le fond du moule à cake.

- Poser un biscuit en appuyant un peu. Renouveler l'opération deux fois. Finir avec de la ganache et lisser le dessus à l'aide d'une palette.

- Faire prendre au congélateur pendant 1 heure.

- Démouler le cake.

- Enfoncer un couteau à la base du cake et le tremper dans le bain de pâte à glacer à 35 °C.

- Coller des pétales de chocolat blanc.

- Mettre le cake au congélateur pendant 30 minutes avant de le couvrir d'un joli velours rose à l'aide du pistolet.

3 moules à cake beurrés et farinés : hauteur 5,5 cm, longueur 20 cm, largeur 7,5 cm - Poche à douille - Douille n° 10 - Pistolet à peinture - Palette

l'Etna



3 cakes



Repos : 10h



Cuisson : 40 mn

POUR L'APPAREIL À CAKE

285 g de farine T55

14 g de levure chimique

190 g de sucre semoule

240 g d'oeuf (1 oeuf = 50 g)

3 g de sel fin

210 g de beurre clarifié ou d'huile de pépins de raisin

20 g de trimoline

(ou de miel d'acacia)

POUR LA GARNITURE

135 g de pâte de pistache de Bronte

70 g de pistaches émondées

200 g de chocolat grand cru de Saint-Domingue

POUR LE SIROP AU KIRSCH

POUR LES FINITIONS

Crèmeux chocolat grand cru de Saint-Domingue

Pétales de chocolat

Pistaches à l'or

CRÉMEUX CHOCOLAT GRAND CRU DE SAINT-DOMINGUE

Préparer le crèmeux chocolat.

CAKE

- Préchauffer le four à 145 °C en chaleur tournante.

- Dans le bol du Robot-Coupe®, mettre la farine, la levure chimique, le sucre, la trimoline, les oeufs et la pâte de pistache. Faire tourner le robot en vitesse 2 pour mélanger l'ensemble.

- Faire fondre le beurre clarifié avec le sel fin aux alentours de 50 °C.

- Les incorporer progressivement pour émulsionner le mélange.

- Faire tourner le robot jusqu'à obtention d'un appareil onctueux.

- Ajouter les pistaches émondées et le chocolat en pistoles et mixer très légèrement pour garder des morceaux.

Verser la préparation dans les 3 moules à cake beurrés et farinés.

- Faire cuire au four pendant 40 minutes à 145 °C.

- Pendant la cuisson des cakes, réaliser le sirop.

- À la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.

SIROP AU KIRSCH

- À l'aide d'un pulvérisateur à fleurs, imbibier les cakes de sirop.

FINITIONS

- À l'aide d'une poche à douille unie n°10, pocher des godilles de crèmeux chocolat sur le sommet du cake dans le sens de la largeur, puis des gouttes de crèmeux chocolat.
- Disposer un pétalement de chocolat sur chaque goutte de crèmeux.
- Finir avec des pistaches de Bronte teintées d'or déposées au creux de certains pétales

Sirop au kirsch

100 g d'eau

20 g de sucre semoule

15 g de kirsch

- Dans une casserole, chauffer le lait, la trimoline et les jaunes d'oeufs jusqu'à atteindre 82 °C, tout en mélangeant avec un fouet.
- Verser le mélange sur le chocolat haché.

Incorporer la crème froide et mixer.

- Mettre dans un récipient, filmer au contact et garder au réfrigérateur pendant au moins 10 heures avant de s'en servir.

- Préchauffer le four à 160 °C en chaleur tournante.

- Dans une casserole, faire fondre le beurre coupé en petits morceaux et le sirop de glucose. Intégrer la pectine NH au sucre semoule.

- Une fois le mélange fondu, verser en pluie le sucre semoule et la pectine NH dans la casserole, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.

- Incorporer délicatement à l'aide d'une Maryse le grué de cacao.

- Étaler sur une plaque recouverte d'une toile Silpat® à l'aide d'une spatule coudée. Faire cuire au four pendant 15 minutes. Ainsi, la nougatine se parera d'une couleur dorée.

- Préchauffer le four à 140 °C en chaleur tournante.

- Mettre les gousses de vanille sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

- Faire sécher au four les gousses de vanille pendant 20 minutes à 140 °C.

- Déposer les gousses de vanille froides dans le sucre et mixer jusqu'à obtention d'une fine poudre.

- Astuce : préparer une grande quantité de sucre vanillé. Il se conservera pendant plusieurs mois dans un pot fermé hermétiquement.

- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre semoule.
- Dès l'ébullition, débarrasser dans un bol.

- Laisser refroidir quelques instants avant d'incorporer le kirsch

Pistaches à l'or

500 g de pistaches

10 g de poudre scintillante

- Dans un bol, à l'aide d'une Maryse, mélanger les pistaches avec la poudre scintillante.

- Conserver les pistaches habillées de poudre scintillante dans une boîte hermétique.

Pétales de chocolat chocolat

- Mettre au point le chocolat
- Garnir une poche dépourvue de douille de chocolat au point.

- Découper des bandes de feuille de papier guitare de 10 cm de largeur sur 40 cm de longueur.

- Déposer ces bandes de papier guitare sur une plaque de cuisson retournée.

- Pocher des petites boules de chocolat fondu.

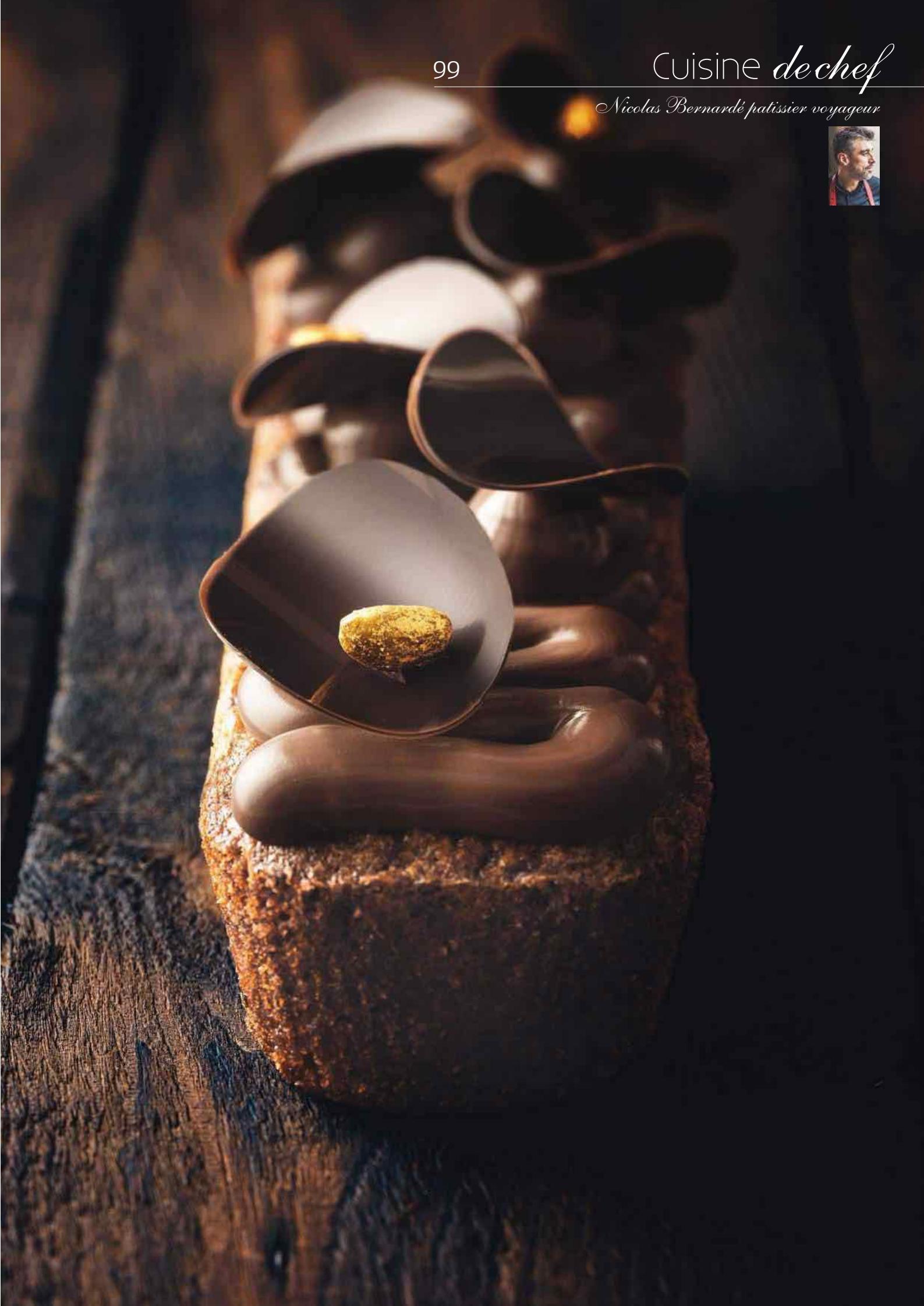
- Recouvrir minutieusement de bandes de papier guitare.

- Poser une plaquette de Plexiglas® dessus. Le poids de la plaquette va permettre d'étaler uniformément le chocolat.

- Déposer les bandes dans une gouttière à tuiles.

- Laisser cristalliser à 18 °C.

Matériel : 3 moules à cake beurrés et farinés - hauteur 5,5 cm, longueur 20 cm - largeur 7,5 cm - Pulvérisateur à fleurs - Poche à douille - Douille unie n°10







Nuit d'étoiles



4 cakes
Repos : 1 nuit

Cuisson : 35 mn

POUR LE COULIS DE MYRTILLE XANTHANE

**850 g de pulpe de myrtille
150 g de sucre semoule
9 g d'alginate
3 g de gomme xanthane**

POUR LE BISCUIT PAIN DE GÈNES POUR LE DÉCOR

**Poudre scintillante argent
Myrtilles fraîches**

Disques de chocolat blanc teintés de vert

COULIS DE MYRTILLE XANTHANE

- Dans une casserole, faire cuire la pulpe de myrtille.

Mélanger le sucre, l'alginate et la gomme xanthane. Verser en pluie les poudres dans la pulpe de myrtille, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Faire cuire jusqu'à ce que la température atteigne 103 °C. Mettre dans un récipient, filmer au contact et garder au réfrigérateur toute la nuit.

BISCUIT PAIN DE GÈNES

- Préparer le biscuit pain de Gênes.

MONTAGE

Une fois le biscuit refroidi, le détailler en trois rectangles identiques. Sur trois biscuits, à l'aide d'une spatule coudée, étaler une couche de coulis de myrtille. Superposer les trois biscuits. Faire prendre pendant au moins 30 minutes au congélateur. À l'aide d'un couteau-scie, détailler 4 cakes. Avec un pinceau, déposer un voile de poudre scintillante argent. Décorer de myrtilles fraîches et de disques de chocolat blanc teintés de vert.

Biscuit pain de Gênes

• Ingrédients 400 g d'oeuf 400 g de pâte d'amande crue 50/50 125 g de beurre clarifié 3 g de sel fin 75 g de farine T55 5 g de levure chimique 150 g de blancs d'oeufs 3 g de crème de tartre (ou de vinaigre blanc) 50 g de sucre semoule

• Préchauffer le four à 180 °C en chaleur tournante. Dans le bol du robot pâtissier, mélanger les oeufs et la pâte d'amande. Chauffer au bain-marie à 55 °C. Dès que la

préparation atteint les 55 °C, retirer le bol du bain-marie. Monter la préparation à l'aide du fouet jusqu'à ce que se dessine un ruban lorsque l'on soulève un peu le mélange jusqu'à refroidissement. Répartir la préparation dans deux saladiers différents en quantité égale. Faire chauffer le beurre avec le sel fin aux alentours de 50 °C et les incorporer à la moitié du mélange au ruban. Tamiser la farine et la levure chimique et les ajouter à la seconde moitié du mélange. Monter en neige les blancs d'oeufs avec la crème de tartre tout en incorporant le sucre semoule progressivement jusqu'à la formation d'un bec d'oiseau. Réunir les trois appareils et les mélanger délicatement. Mettre la préparation dans un cadre de 20 cm x 60 cm posé sur une plaque recouverte d'une toile Silpat®. Faire cuire au four pendant 10 minutes à 180 °C, puis 25 minutes à 160 °C.

Disques de chocolat blanc teintés de vert

**1 kg de chocolat blanc
200 g de beurre de cacao
10 g de colorant jaune
10 g de colorant vert**

Poudre or

- Mettre au point le chocolat

Garnir une poche dépourvue de douille de chocolat au point. Retourner une plaque de cuisson et, à l'aide d'un pulvérisateur à fleurs, vaporiser un peu d'eau sur toute la surface de celle-ci. Déposer une feuille de papier guitare sur la plaque de cuisson retournée. Dans un bol, mélanger le beurre de cacao et les colorants. À l'aide d'un pinceau, passer le beurre de cacao coloré. Déposer un voile de poudre or. Pocher plus ou moins de chocolat en fonction de la taille des disques et veiller à bien les espacer. Faire vibrer la plaque pour former des disques de chocolat. Laisser cristalliser à 18 °C.

Matériels : HAUTEUR 6,5 CM - LONGUEUR 18 CM - LARGEUR 5 CM - Cadre de 20 cm x 60 cm - Toile Silpat® - Spatule coudée

Lobbying intense et cuisine française au restaurant Le Lobby du Peninsula Paris, starring Laurent Poitevin



Aussi passionné que discret, Laurent Poitevin est à 40 ans le jeune Chef du restaurant Le Lobby, LE restaurant français de l'hôtel The Peninsula Paris. Ici, il propose une carte élaborée et raffinée, classique et en même temps très actuelle, qui évolue au fil des saisons. A déguster sur la monumentale Terrasse Kléber ou dans la non moins impressionnante salle du restaurant.

Son amour pour le métier et pour la gastronomie vient de son père qui était chef de cuisine. Sur ses traces, il

débute sa carrière à l'âge de 16 ans apprenti auprès du chef Le Youdec « Au Vieux Pressoir » à Louvigné en Mayenne, où il découvre le métier et fait ses preuves rapidement. A peine un an plus tard, son maître l'introduit dans le cercle fermé de la gastronomie parisienne, où il rejoint l'équipe de « Cazaudehore La Forestière » à Saint Germain en Laye. Ces expériences lui ouvrent les portes de l'Hôtel le Crillon où il devient commis de cuisine auprès du chef Constant. Animé par la curiosité et la



passion, son seul désir est d'évoluer, et après un bref passage dans les cuisines du Ministère de l'Intérieur, il rejoint le chef Michel Del Burgo au Bristol. Toujours investi et méticuleux dans son travail, deux courtes années lui suffisent pour passer de commis à chef de partie. C'est en 1999 qu'il intègre la Maison Taillevent, en tant que sous-chef du restaurant. Il y perfectionne sa gestuelle et ses techniques culinaires, et en 2001 il vient seconder Stéphane Cosnier pour l'ouverture du restaurant

« L'Angle du Faubourg », où il devient quatre ans plus tard chef de l'établissement, manageant son équipe avec une spontanéité contrôlée.

En Juin 2014, il relève un nouveau défi en rejoignant l'équipe des chefs de l'hôtel The Peninsula Paris pour diriger la cuisine du restaurant Le Lobby.

The Peninsula Paris - 19 avenue Kléber, 75116 Paris
Tél : 01 58 12 67 54



Velouté glacée de petits pois d'Allonnes, Copeaux de radis multicolore, menthes fraîches et chèvre de Mr Fabre



4 personnes

Velouté de petit pois

800 g de petits pois écossés

200 g d'oignons nouveaux

40 g de Beurre

60 cl de fond blanc

Sel, poivre

Garniture

200 g de chèvre de Mr. Fabre

1/2 botte de radis multicolore

200g de petits pois écossés

2 tranches de pain de mie

10 g beurre clarifié

20 sommités de menthe

PM huile d'olive

Velouté de petits pois :

- Blanchir à l'anglaise les petits pois et les refroidir immédiatement dans une eau glacée. Egoutter
- Ciseler les oignons nouveaux et les faire revenir au beurre.
- Ajouter les petits pois et mouiller avec le fond blanc chaud.
- Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes environ.
- Débarrasser et refroidir. Mixer, passer au chinois étamine et réserver au frais.

Garniture:

- Tailler le chèvre en cube de 1,5 cm de côté et le réserver au frais.
- Nettoyer les radis de couleur, puis les tailler à la mandoline en fines lamelles, les réserver dans de la glace
- Ecosser et blanchir les petits pois à l'anglaise. Les refroidir dans une eau glacée, les égoutter, puis les éplucher
- Tailler les tranches de pain de mie en croûtons et les colorer au beurre clarifié en leur donnant une belle coloration blanche et croustillante.

Dressage:

- Dresser en assiette creuse les cubes de chèvre, les petits pois frais et les sommités de menthes.
- Disposer soigneusement dessus quelques copeaux de radis multicolores et les croûtons de pain de mie.
- Verser la crème de petits pois dans l'assiette ou la servir à part en saucière.







Le saumon d'Adour, macédoine de légumes, herbes fraîches, eau de tomates



4 personnes

Le saumon

**4 pièces de saumon de l'Adour à
160gr chacun
200gr de sel
20gr de sucre**

**1l d'huile de pépins de raisins
Pm : un brin de thym et une feuille
de laurier**

La mayonnaise

**3 boites de cresson
2 jaunes d'œufs
10gr de Xères**

**10gr de moutarde de Dijon
160gr d'huile d'arachide**

Macédoine de légumes

**2 pièces de cébettes
1/4 de boite d'estragon
1/4 de boite de cerfeuil
10gr de câpres à queue
10gr de cornichons**

**100gr d'haricots verts
100gr de navets longs
200gr de petits pois
100gr de carottes**

Eau de tomates

400gr de tomates cœur de bœuf

Pm huile d'olive

1 branche de thym

1 feuille de laurier

Préparation du saumon

- Mettre les pavés de saumon dans le gros sel et le sucre pendant 20minutes
- Rincer les saumons sous un fil d'eau puis les débarrasser dans une plaque avec un torchon
- Ensuite, mettre le saumon dans une plaque et le recouvrir d'huile de pépins de raisins avec une feuille de laurier et un brin de thym, le mettre au four pendant 45min à 46°C (cuit à basse température)
- Une fois cuit, l'égoutter et le réserver au réfrigérateur

Confectionner la mayonnaise

- Equeuter et laver le cresson, le cuire dans une eau bouillante salée. Une fois le cresson bien cuit, le refroidir dans une eau glacée pour fixer la couleur
- Egoutter puis mixer le cresson puis réserver au frais
- Mettre les jaunes d'œufs dans un cul de poule, la moutarde, le sel et le poivre puis émulsionne. Verser petit à petit l'huile d'arachide jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise.
- Rajouter une goutte de Xères à la fin puis la purée de cressons. Réserver au frais.

Eau de tomates

- Laver et couper en morceaux les tomates, les faire suer à l'huile d'olive, ajouter une feuille de laurier, une branche de thym et laisser

cuire à couvert.

- Filtrer avec un chinois l'eau de tomates, puis faire réduire le jus à souhait, rectifier l'assaisonnement et monter à l'huile d'olive, réserver au frais
- Préparation des légumes
Laver et équeuter l'estragon et le cerfeuil
- Laver et ciseler la cébette
- Eplucher la carotte et la tailler en brunoise, de même pour le navet.
- Laver et couper les haricots verts en bâtonnets.
- Eplucher les petits pois puis cuire ensuite tous les légumes dans une eau bouillante salée (les cuire séparément, chaque légume à sa cuisson)
- Refroidir les légumes dans de l'eau glacée, réserver au frais
- **Dressage**
- Assaisonner les légumes à l'huile d'olive avec les herbes, les câpres, les cornichons en brunoise
- Disposer au fond de l'assiette les légumes
- Poser délicatement le saumon confit sur les légumes et recouvrir le saumon avec la mayonnaise cresson
- Emulsionner l'eau de tomates et saucer autour des légumes
- Ajouter un peu de fleur de sel, poivre mignonette



Les macaronis champignons de Paris, cresson fontaine, gratiné au parmesan Reggiano



4 personnes

Les macaronis

200gr de macaronis

400gr de champignons de Paris

60gr d'échalote

100gr de vin blanc

100gr de crème liquide

40gr de beurre

60gr de parmesan râpé

Le cresson

50gr de beurre cru

80gr de beurre noisette

1 pochon de fond blanc

3 boites de cresson vert

Pm sel, poivre

Crème de parmesan

1 oignon ciselé

20gr de beurre

1 bouquet garni

10cl de crème liquide

10cl de lait

10cl de bouillon de poule

80gr de parmesan

Velouté de cresson

- Effeuiller le cresson, le laver, réservier quelques feuilles pour la décoration et cuire le reste à l'anglaise, le rafraîchir et l'égoutter
- Passer le cresson au mixeur avec un peu de fond blanc pour faciliter l'émulsion, passer au tamis fin.
- Chauffer le velouté dans une casserole et ajouter premièrement le beurre noisette puis le beurre cru
- Saler, poivrer

Les macaronis

- Cuire les macaronis dans l'eau salée 6-7min (al dente), refroidir et réservier au frais

- Eplucher et tailler en brunoise les champignons de Paris.
- Eplucher et ciseler les échalotes et les faire suer au beurre pendant 1-2min.
- Ajouter la brunoise de champignons de Paris et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau des champignons.

- Déglacer au vin blanc, faire réduire et ajouter un peu de crème liquide et laisser cuire

- Rectifier l'assaisonnement et débarrasser au frais avec un film au contact de la duxelle.

- Reprendre les macaronis et les disposer debout dans une plaque, les farcir de la duxelle de champignons de Paris puis les parsemer de parmesan râpé, mettre au four.

Crème de parmesan

- Faire suer au beurre les oignons 2-3min, ajouter le bouquet garni, la crème liquide, le lait, le bouillon de poule et la moitié du parmesan râpé
- Porter à ébullition, laisser mijoter 10min
- Ajouter le reste du parmesan puis après 3min, mixer cette crème et réservier.

Dressage

- Disposer au fond de l'assiette le velouté de cresson
- Dresser harmonieusement les macaronis sur le velouté
- Disposer quelques copeaux de champignons de Paris à cru, taillés à la mandoline et quelques feuilles de cresson.
- Mettre quelques gouttes d'émulsion de parmesan sur les macaronis







choux praliné vanille

- Réaliser la pâte à choux avec une douille de 18 (35g le choux)
- Une fois cuit, couper le choux aux 3/4 de sorte à avoir un chapeau et le détailler en diamètre 4, saupoudrer ensuite le tout de poudre de cacao et de codineige.
- Pocher dans la partie basse du choux 20g de mousseline pecan puis insérer 15g de mélange choux, repocher 20g de mousseline pécan en pressant bien pour remplir les trous entre les fruits secs, lisser à la petite palette.
- Pocher ensuite une belle boule de chantilly

très souple à 25g, insérer un insert de praliné au milieu puis recommencer la même opération sur cette boule.

- Déposer le chapeau de pâte à choux tout en pressant légèrement .
- A l'envoi, déposer au fond de l'assiette le 3/4 de disque diamètre 9 décoré au préalable avec des noix de pécan or.
- Implanter le dernier quart entre les deux boudins et sa noix de pécan passé à l'or.
- Envoyer avec une saucière de sauce gianduia que le serveur versera délicatement sur le chou.

Pâte à choux

**Eau 180g
Lait 180g
Sucre 7g
Sel 7g
Beurre 160g
Farine T55 200g
Œuf 360g**

- Faire bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
- Ajouter la farine tamisée. Dessécher la pâte sur le feu, pendant quelques secondes.
- Refroidir 2 mn au batteur à l'aide d'une feuille.
- Ajouter les œufs un par un.
- Dresser à la douille de 12 mm sur 3cm Ø
- Saupoudrer avec le mélange sucre/amande
- Cuire au four ventilé à 160° environ 20 minutes

Chocolat blanc de blanc

**Couverture ivoire 3
Beurre de cacao 300g
Dioxyde de titane 145g**

- Faire fondre la couverture puis ajouter le beurre de cacao fondu puis le dioxyde de titane.
- Mixer.
- Tempérer avant utilisation.

Insert praliné pour choux vanille

**pâte de noisette 500g
praliné noisette 500g**

- Mélanger la pâte de noisette et le praliné mixer au besoin.
- Pocher dans les flexipans adaptés puis surgeler.

Crème chantilly mascarpone vanille

**Lait entier 80g
Sucre semoule 80g
Vanille gousse 8g
Masse gélatine 60g
Mascarpone 170g
Creme UHT 730g**

- Porter à ébullition le lait et le sucre semoule.
- Ajouter la vanille gratée puis infuser 10 mn.
- Chinoiser puis reporter le tout à ébullition.
- Ajouter la masse gélatine puis verser sur la mascarpone.
- Ajouter la crème froide tout en mixant.
- Conditionner puis réserver à 4°C.
- Monter au fouet avant chaque utilisation.

Crème mousseline praliné

**Crème pâtissière 300g
Beurre 200g
Praliné noisette 120g
Pâte de noisette 30g
Sel fin 1g**

- Au batteur au fouet, mélanger la crème pâtissière froide jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- Ajouter le beurre pommade, le praliné, la pâte de noisette et le sel. Monter l'ensemble au batteur. Pocher directement ?
- Conditionner puis réserver à 4°C.



Pierre Caillet au Bec au Cauchois



Extraits du livre :
Pierre Caillet, La Normandie d'un homme de goût
Les recettes du Bec au Cauchois
Collection le Verre et l'Assiette
Editions Glénat

À Valmont, dans le Pays de Caux, Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France et étoilé Bib, réinvente la gastronomie normande, avec légèreté, délicatesse et créativité.

C'est tout un terroir et la richesse de ses produits que l'on redécouvre à travers les recettes du Bec au Cauchois. Savourer la cuisine de Pierre Caillet, c'est partir à la découverte de la Normandie sous un jour inédit, celui des saveurs étonnantes proposées par ses assiettes, celui des meilleurs produits de ce terroir, que le chef cuisine exclusivement.

Ce jeune chef amoureux de la nature est un homme discret, opiniâtre et généreux. L'esthétique de ses créations souligne sa sensibilité et sa recherche culinaire, tout autant que les saveurs étonnantes qu'elles révèlent. Mais ce sont les valeurs de partage qui le définissent peut-être le mieux : partage des émotions gustatives qu'il fait naître, partage de son expérience à travers la formation, partage des meilleurs produits normands dont il est l'ambassadeur à travers la France et le monde.

photos : © Paulina Jakobiec





Le cresson de Bec-de-Mortagne, Pont-l'Évêque en ravioles, éventail de truite de la Valmont



8 personnes

Truite mariné

1 gros filet de truite (600 à 800 g)

375 g de gros sel de Guérande

500 g de sucre cassonade

250 g de jus de pomme artisanal

12 g de poivre mignonnette

Gelée

2 bottes de cresson de fontaine

1,5 g d'agar agar

1 feuille de gélatine 150°B

Ravioles

600 g de farine T55

250 g d'eau

60 g de beurre

15 g de sel fin

1 botte de cresson

1/4 de pont-l'évêque

50 g de beurre

25 g d'échalote finement ciselée

1/2 gousse d'ail

1 pointe de bicarbonate

Crème

150 g de crème liquide

1/4 de pont-l'évêque

Sel et poivre

Finition

1 pot d'oeufs de truite

Fines feuilles de cardamome

des prés

La truite marinée (à préparer la veille)

- Lever et parer le filet de truite.
- Chauffer le jus de pomme puis le mélanger aux autres ingrédients.
- Immerger le filet dans la marinade puis conserver 24 heures au frais.
- Rincer le filet mariné, le sécher puis le tailler en fines lamelles.

La gelée

- Cuire le cresson à l'eau bouillante salée additionnée d'une pointe de bicarbonate de sodium. Refroidir dans l'eau glacée, égoutter sans presser.
- Mixer le cresson avec le même poids d'eau de cuisson. Passer au torchon.

- Pour 600 g d'eau de cresson, ajouter 1,5 g d'agar agar et la gélatine (préalablement trempée et égouttée) puis porter à frémissement.
- Verser dans le fond des assiettes et laisser prendre au frais.

Les ravioles

- Chauffer l'eau avec le beurre et le sel. Verser sur la farine en mélangeant au cutter jusqu'à

obtention d'une pâte lisse.

- Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au frais.
- Efeuiller le cresson. Tomber le cresson au beurre avec une pointe de bicarbonate puis ajouter l'ail et l'échalote. Cuire à couvert quelques minutes et égoutter.
- Ajouter au mélange le pont-l'évêque taillé en brunoise.
- Étaler la pâte à raviole au laminoir.
- Déposer de petits tas de farce puis recouvrir l'ensemble d'une autre feuille de pâte à raviole. Bien souder les pâtes en pressant légèrement avec les doigts puis découper à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.
- Cuire 4 minutes à l'eau bouillante. Égoutter.

La crème

- Chauffer la crème avec le pont-l'évêque taillé en petits morceaux.
- Réduire légèrement. Assaisonner, tamiser et refroidir.
- Dresser au cornet.







Les noix de Saint-Jacques normandes, crémeux passion, panais de Guernesey et croustillant au corail



8 personnes

Saint-Jacques**8 très grosses noix de Saint-Jacques****100 g d'huile d'olive****Sel, poivre****Croûte passion****15 g de grains de passion séchés et mixés****20 g de jus de passion****125 g de beurre pommade****50 g de brioche fraîche****8 g de féculle de pomme de terre****2 g de sel de Guérande****Crémeux passion****125 g de jus de passion****5 g de lait en poudre****7 g de féculle de maïs****10 g de sucre****1 pincée de sel****1 oeuf entier****1 feuille de gélatine (150°B)****30 g de beurre****Panais de Guernesey****500 g de panais de Guernesey****125 g de beurre****75 g de lait****Sel de Guérande et poivre blanc****Tuiles dentelles au corail****25 g de corail de Saint-Jacques****30 g de farine T55****120 g d'huile d'olive****320 g d'eau****1 tour de poivre blanc du moulin****Finition****Graines de fruits de la passion séchées****Fruits de la passion frais****Les Saint-Jacques**

- Laver, parer et sécher les noix de Saint-Jacques. Réserver.

La croûte passion

- Mixer l'ensemble des ingrédients au cutter pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Étaler entre deux feuilles de papier guitare, entre 3 et 4 mm d'épaisseur. Laisser prendre au frais puis détailler en disques du même diamètre que les noix de Saint-Jacques. Conserver au frais.

Le crémeux passion

- Blanchir l'oeuf avec le sel, le sucre, la féculle et le lait en poudre.
- Porter le jus de passion à ébullition puis verser sur le mélange en remuant. Recuire la masse jusqu'à ce que celle-ci épaisse.
- Retirer du feu, ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée et égouttée.
- Lorsque le mélange est tiède, ajouter le beurre en petits dés.
- Débarrasser et conserver au frais.

Le panais de Guernesey

- Brosser et laver les panais. Les couper en gros dés et cuire à l'eau bouillante salée.
- Égoutter, presser légèrement puis mixer au cutter en incorporant le mélange beurre et lait préalablement tiédi. Rectifi er l'assaisonnement puis passer au tamis.

- Débarrasser au frais.

Les tuiles dentelles au corail

- Mixer les ingrédients au blender puis tamiser.
- Cuire les tuiles individuellement dans une poêle antiadhésive bien chaude, puis débarrasser sur un papier absorbant.

Finition et dressage

- Assaisonner les noix de Saint-Jacques et les saisir vivement sur les deux faces avec une goutte d'huile d'olive. Déposer ensuite sur chaque noix un disque de croûte passion, puis passer sous la salamandre pour gratiner.
- Fouetter le crémeux passion pour le lisser et l'aérer, puis débarrasser dans une poche pâtissière munie d'une douille unie. Dresser en petits dômes.
- Réchauffer le panais.

Maquereaux de ligne en 2 façons, déclinaison de radis



8 personnes

Maquereaux

4 maquereaux de ligne

(600/800 g)

Huile d'olive

1/2 botte de ciboulette

Sel et poivre du moulin

Purée de radis blancs

250 g de radis blancs

50 g de beurre

Radis rouges

2 bottes de radis rouges

50 g de beurre

Brunoise

200 g de radis blancs

1 cuil. à soupe de miel

50 g de fumet de poisson

Sel et poivre

Salpicón

1/2 botte de radis rouges

1/4 de botte de ciboulette

Huile d'olive

Sel et poivre

Sauce

200 g de fanes de radis

75 g de crème liquide

40 g de fumet de poisson

Sel et poivre

1 pincée de bicarbonate de sodium

Finition

Peaux de radis rouges

Sel de Guérande

1 barquette de germes de radis rouges

1 barquette de pousses de daikon

Les maquereaux

- Lever, parer et désarêter les filets de maquereaux.
- Réserver les parures pour le tartare.
- Portionner les filets, les assaisonner et les arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Les cuire 5 minutes au four vapeur à 55 °C.

Préparer le tartare : retirer la peau des parures de filets. Tailler les chairs au couteau.

- Assaisonner, ajouter un trait d'huile d'olive et terminer avec la ciboulette ciselée.
- Conserver sur glace.

La purée de radis blancs

- Éplucher et tailler les radis blancs en gros dés. Cuire à l'eau salée puis bien égoutter.
- Mixer avec une noisette de beurre puis tamiser. Mettre dans un pochoir.
- Les radis rouges
- Équeuter et laver les radis. Les tailler en quartiers.
- Étuvier au beurre, quelques minutes à couvert, les quartiers de radis.

La brunoise

- Tailler les radis blancs en une brunoise régulière.
- Cuire doucement la brunoise avec le miel, le fumet et l'assaisonnement jusqu'à réduction.
- Continuer jusqu'à caramelisation de la brunoise puis débarrasser.

Le salpicón

- Ciseler très finement les radis et la ciboulette. Assaisonner et ajouter un trait d'huile d'olive.

La sauce

- Laver et concasser les fanes de radis.
- Cuire doucement à couvert avec l'ensemble des ingrédients.

- Mixer au blender et passer au chinois étamine.

Finition et dressage

- Sécher les peaux de radis rouges puis les mixer au cutter avec le sel de Guérande.
- Poser une quenelle de tartare sur le filet de maquereau.







La fleur de courgette farcie au homard de nos côtes, infusion de carcasses au serpolet



8 personnes

Fleurs de courgette farcies**16 fleurs de courgette avec la mini-courgette****Farce****250 g de chair de homard cuite****300 g de courgettes jaunes****1 gousse d'ail****75 g d'échalotes ciselées****25 g de serpolet frais****50 g d'huile d'olive****Sel et poivre blanc****Purée de courgettes vertes****800 g de courgettes vertes****250 g d'oignons jaunes****5 g d'ail frais****75 g d'huile d'olive****Sel et poivre blanc****Bicarbonate de sodium****Infusion de carcasses au serpolet****Carapaces et têtes des homards décortiqués pour les chairs****2 oignons jaunes****1 branche de céleri****1 gousse d'ail en chemise****1 grosse botte de serpolet frais****1,5 l d'eau****500 g de fumet de poisson léger****Finition****1 courgette jaune de taille moyenne****1 trait d'huile d'olive****Fleurs de serpolet****Pluches d'aneth****Pousses de bourrache****Les fleurs de courgette farcies**

- Tremper très rapidement les fleurs de courgette dans une eau bouillante. Ouvrir ensuite délicatement les fleurs et retirer l'intérieur (pistils et étamines).

La farce

- Suer à l'huile d'olive sans coloration les échalotes ciselées et l'ail finement haché.
- Ajouter les courgettes jaunes taillées en fine brunoise, la chair de homard émiettée puis le serpolet frais concassé. Rectifier l'assaisonnement. Refroidir.

Le montage

- À l'aide d'une poche pâtissière, farcir les fleurs de courgette puis les refermer. Les rouler ensuite dans du film alimentaire pour leur donner une jolie forme régulière.

La purée de courgettes vertes

- Laver et peeler les courgettes.
- Cuire les peaux de courgettes à l'eau bouillante salée avec une pincée de bicarbonate de sodium.
- Refroidir à l'eau glacée et égoutter.
- Suer les oignons émincés à l'huile d'olive avec l'ail haché. Ajouter ensuite les courgettes taillées en paysanne (petits dés).
- Assaisonner puis cuire le tout à couvert 15 minutes à frémissement.
- Refroidir puis mixer en ajoutant les peaux de courgettes cuites.
- Laisser la purée obtenue s'égoutter dans une étamine pendant une demi-journée au frais.
- L'infusion de carcasses au serpolet
- Plonger les carcasses de homards concassées et la garniture aromatique (oignons, céleri, ail) taillée en gros morceaux dans le mélange eau et fumet de poisson.

- Ajouter la moitié du serpolet et porter le tout à frémissement. Laisser cuire doucement au moins 2 heures puis ajouter le reste du serpolet.
- Couvrir et laisser infuser hors du feu 30 minutes. Filtrer à l'étamine puis rectifier l'assaisonnement.

Finition et dressage

- Cuire les fleurs 4 à 5 minutes à la vapeur puis retirer le film.
- Réchauffer la purée de courgettes vertes et rectifier l'assaisonnement.
- Tailler de fines lamelles de courgette jaune dans la longueur. Sauter rapidement les lamelles à l'huile d'olive en les gardant croquantes.
- Déposer dessus une cuillerée de purée de courgettes puis y allonger une fleur de courgette farcie. Décorer avec une fleur de serpolet, une pluche d'aneth et une pousse de bourrache.
- Disposer à côté une petite verrine d'infusion chaude de carcasses au serpolet.

déclinaison de la rhubarbe du potager



8 personnes

Mousse rhubarbe

80 g de jus de rhubarbe

centrifugée

150 g de sucre

23 g de jaunes d'oeufs

3 g de feuille de gélatine 150°^B

50 g de crème fouettée

Velours vert

125 g de chocolat blanc

75 g de beurre de cacao

1 pointe de couteau de colorant

liposoluble jaune

1/4 de pointe de couteau de

colorant liposoluble bleu

Clafoutis

125 g d'oeufs

13 g de jaunes d'oeufs

95 g de sucre

65 g de poudre d'amande

160 g de lait

65 g de crème

Compote de rhubarbe gélifiée

250 g de rhubarbe

50 g de sucre cassonade

1,2 g d'agaragar

1,5 g de feuille de gélatine 150°^B

Compotée de rhubarbe

250 g de rhubarbe

50 g de sucre cassonade

Sorbet rhubarbe

250 g de rhubarbe

25 g de sucre cassonade

Sirop à sorbet

500 g d'eau

65 g de glucose

250 g de sucre

4,5 g de stabilisateur

28 g de sucre

Cristallin de rhubarbe

1 branche de rhubarbe

Sucre glace

La mousse rhubarbe

- Chauffer le jus de rhubarbe, le verser sur les jaunes blanchis avec le sucre puis cuire à 83 °C. Ajouter la gélatine trempée et égouttée. Refroidir puis terminer avec la crème fouettée.

• Couler en cercles (5 cm de diamètre et 1,5 cm de haut) sur papier guitare et faire prendre au grand froid.

• Démouler puis découper sur un côté à l'aide d'un cercle de 4 cm de diamètre pour insérer le palet de clafoutis.

Le velours vert

- Mélanger les ingrédients et pulvériser le velours vert entre 30 et 35 °C sur la mousse rhubarbe.

Le clafoutis

- Mélanger les ingrédients.
- Verser dans un cadre de 24 cm de côté filmé et graissé et cuire 30 minutes à 175 °C.
- Refroidir puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.

La compote de rhubarbe gélifiée

- Éplucher la rhubarbe et la tailler en petits morceaux. La cuire en compote puis la mixer.
- Peser 220 g de rhubarbe cuite, ajouter l'agaragar et porter à ébullition. Ajouter la gélatine trempée et égouttée puis couler en cercles de 4 cm de diamètre.
- Congeler puis laisser revenir sur le palet de clafoutis.

La compotée de rhubarbe

- Éplucher la rhubarbe et la tailler en petits morceaux. La cuire en compote puis dessécher et mixer.
- Refroidir puis débarrasser en poche munie d'une douille unie.

Le sorbet rhubarbe

- Éplucher la rhubarbe, la tailler en petits morceaux puis cuire avec le sucre. Mixer et ajouter 185 g de sirop à sorbet. Refroidir le mix puis turbiner.

Le cristallin de rhubarbe

- Peler la branche de rhubarbe puis la tailler en tronçons de 15 à 20 cm de long.
- Découper les tronçons en fines lamelles. Imprégnier de sucre glace, placer sous vide puis sécher au four à 50 °C pendant 6 à 8 heures. Conserver à l'abri de l'humidité.



Escale paisible au cœur de la ville rouge : gastronomie franco-marocaine au



Situé à deux pas de la tumultueuse place Jemaa el Fna et de la médina, la ville historique fortifiée, à quelques minutes à pieds des souks, l'Hôtel & Ryads Le Naoura Barrière offre une tranquillité absolue. Un dépaysement total à trois heures de Paris. Ce clin d'oeil parisien à Marrakech, permet aux marrakchis de se transporter sur les

Champs-Elysées, le temps d'un dîner. Et l'inverse pour les français !

Le Fouquet's a su s'intégrer merveilleusement à la ville ocre, la déco ressemble à l'esprit parisien qui l'anime, en respectant parfaitement la ville. Côté cuisine, c'est une subtile alliance de l'esprit du Fouquet's et de la gastronomie marocaine

Fouquet's Marrakech



qui prédomine. La carte élaborée par le Chef Issam en collaboration avec Pierre Gagnaire manie saveurs orientales et françaises, pour offrir des plats qui attisent les papilles. Déguster un tajine subtilement épice, dans le patio, au bord de la piscine. Se laisser tenter par un bar rôti suivi d'un vacherin de tradition

française. Apprécier l'ambiance Fouquet's au cœur de la trépidante cité marocaine. Les étoiles du Festival international du film de Marrakech ont ici leurs habitudes. Le Chef, Issam Rhachi, travaille les produits frais de saison, sublimés à travers recettes "brasseronomiques" parisiennes et traditions du Maroc ancestral.



Dernière minute : le chef Issam Rhachi lauréat du Trophée Passion

Ce concours de cuisine international, né en 2001 sous les auspices de l'académie culinaire de France a lieu tous les deux ans afin de faire rayonner la gastronomie française à travers le monde et de réunir différents pays autour de la même passion de la cuisine. Le concours s'est déroulé cette année à l'école Ferrandi Paris sous le haut patronage de la Présidence de la République et des ministères des affaires étrangères, de l'agriculture, du secrétariat d'état du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire.

Les sélections nationales de cette 9ème édition ont révélé les sept pays finalistes du Trophée Passion 2017 : Chili, Etats-Unis, France,

Guatemala, Maroc, Mexique et Suisse. Chaque candidat, accompagné de son coach, dispose de 5h30 pour réaliser deux recettes pour 10 personnes.

Les jurys Cuisine et Dégustation sont composés de 28 chefs français et internationaux, cuisiniers et pâtissiers (MOF, Bocuse d'or, étoilés Michelin...). Le Chef Issam Rhachi, coaché par le chef Jean Marc Mompach (MOF), s'est classé second : médaille d'argent et diplôme d'honneur de l'Académie Culinaire de France ont rejoint les sables marocains.

Rue El Adala, Marrakech 40000, Maroc
Tél : +212 5244-59000



chair d'araignée, consommée de granny Smith en gelée, pickles de céleri rave.

Gelé de Granny Smith

1/2 Litre de jus de Granny Smith

15 g d'agar agar

- Laver les Granny Smith et les passer à la centrifugeuse, filtrer dans un linge et coller à 15 g d'agar agar.
- Ne chauffer qu'une petite partie du liquide pour dissoudre la gélatine puis l'incorporer au reste de la masse afin de ne pas altérer la couleur et le goût de l'eau de Granny Smith.

Farce au fromage kiri au gingembre:

170 g de fromage blanc

2 g de gingembre haché

1 g de sel fin

1 g de poivre du moulin

100 g de crème liquide

10 g d'huile d'olive

- Eplucher et hacher le gingembre.

• Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule.

• Mettre en poche pâtissière et mouler en flexipan (demi-sphère).

• Mettre au congélateur

Chaire de tourteau

60 g de chair de tourteau

80 g de pomme Granny Smith

2 g Gingembre

2 g Ciboulette

1 g Sel

1 g Poivre

1 cuillère à soupe Mayonnaise

- Monter une mayonnaise

• Rajouter la chaire tourteau, le gingembre haché, la pomme Granny Smith en brunoise, sel, poivre et à l'aide du micro plane zester du citron vert.



Croustillant de homard, jeunes légumes croquants, harissa douce de poivrons verts, citron beldi

Le croustillant d'homard

65 g chaire de homard

01 cas de réduction de Chermoula

1/4 de Citron confit

1/4 de Coriandre

1 g Sel

1 g Poivre

1 Feuille de pastilla

Les légumes

1 g tomates en couleurs

4 g échalotes

3 pièces de radis

15 g Câpres

Pousses d'herbes

Harissa douce de poivrons verts

100 g poivrons verts Mchouia

15 g olives vertes dénoyauté

2 filets d'Anchois

1 g Sel

1 g Poivre

2 g Cumin

10 cl Huile d'olive

Quelques feuilles de Menthe

3 gousses d'Ail

25 g Citron confit

La cuisson 180°C, 10 à 12 min

Croustillant de homard

- Marinier la chair de homard avec la chermoula.

- Ajouter le citron confit, coriandre haché.

- Dans une feuille à pastilla réaliser des cigares à base de la farce de homard

Légumes

- Couper les tomates couleurs.
- Couper les radis en fines lamelles.
- Frire les câpres.

Harissa

- Grille les poivrons verts sur le feu pour avoir le gout de la fumée.

- Eplucher les poivrons verts.

- A l'aide d'un thermo mix ou d'un mixeur, mixer tous les ingrédients pour obtenir une harissa lisse et douce.

La cuisson du cigare : 180°C, 10 à 12 min



Terrine de foie gras, extrait de betterave framboises et minis madeleines aux figues

Le foie gras

Terrine de foie gras

Extrait de betterave framboise

Mini madeleines aux figues

Réduction cassis

Baies roses

Terrine de foie gras

**1 foie gras de 1kg
12 g de sel
4 g de sucre**

**Quantité suffisante de poivre du moulin
40 g de muscat**

- Mariner sous film le foie gras dénervé 24 h avec tous les ingrédients.

Dans un moule rectangulaire presser le foie gras dénervé

- Dans un four vapeur, cuire la terrine 65°, 20 min (entre 44 et 50°C à cœur)

- Laisser tirer à température ambiante 30 min, piquer la terrine afin d'enlever l'excédent de gras et enfin presser la terrine.

**Gelée de betterave
Faire un caramel brun**

avec 500 g de sucre

déglacer avec 500 g de vinaigre de framboises

Ajouter 5 litres d'eau, légèrement salée

faire bouillir

- Couper préalablement 5 kg de betterave cuite en gros cubes
- Verser le bouillon sur la betterave, filmer et mettre 24 heures au frigo
- Passer au chinois examine
- Coller avec 16 g d'agar agar au litre

Minis madeleines aux figues

**80 g de jaunes d'œufs
300 g d'œufs
275 g Sucre
2 g de sel
275 g de farine
10 g de levure chimique
150 g de beurre fondu
20 g Confiture de figues**

- Monter les jaunes, les œufs et le sucre, ajouter la farine, la levure chimique et le sel.
- Ajouter du beurre fondu et monter l'appareil.
- Y incorporer la confiture, cuire dans un four à 190°C.

LE KIOSK UNE EXPÉRIENCE INNOVANTE



 LeKiosk

Une nouvelle expérience de découverte de magazines.

Grâce à LeKiosk, bénéficiez d'une lecture en haute définition et d'une navigation fluide, précise et esthétique. Retrouvez un catalogue de plus de 1000 magazines pour satisfaire toutes vos passions et bénéficiez de recommandations personnalisées.



1 mois d'essai offert
sur www.lekiosk.com

n°42

Cuisine | a&d
d'aujourd'hui et de demain

100 pages de recettes
de chefs étoilés



Recettes de printemps !

ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHIC...

Pierre Gagnaire : même les enfants font mes recettes ! Jean-François Piège : facile de faire aussi bien que moi ! Eric Fréchon : le meilleur de moi-même ! Séjour gourmand à Marrakech et idées ensoleillées



Chez votre
Marchand de
JOURNAUX

Voyage de Luxe

Voyage de luxe

VENISE

Plongée dans un
bain de beauté



LE SUD MAROC
EN 5 ÉTAPES
EXCLUSIVES

RETRAITES CHICS : Paris, Pyla-sur-Mer, Orléans, Deauville, Cruseilles, Rabat, Casablanca, Grèce, République dominicaine... **EN VUE :** Chartres, ses secrets... **GASTRONOMIE :** Olivier Nasti au Chambard à Kaysersberg

GUATEMALA
Rendez-vous en
TERRE MAYA

Voyage de Luxe #71

N°69

Voyage de Luxe

Péripole en CHINE EXTRÊME

Croisière sur le Yang Tsé, découverte de la province secrète du Guizhou, flash urbain à Shanghai...

CHILI
Valparaiso, la ville bohème aux mille couleurs

CROISIÈRE
Sur les traces des explorateurs de Patagonie

L'été en bleu : Domaine de Murtoli (Corse), Palace Byblos (St-Tropez), Villa Belrose (Gassin), Vieux Castillon & Maison d'Uzès (Gard), Grand-Hôtel du Cap-Ferrat (St-Jean-Cap-Ferrat)... L'été au vert : Commanderie de Peyrassol (Var), Château de Massillan (Vaucluse), Château de Berne (Var), Château St-Pierre de Serjac (Hérault)... Gastronomie : Hélène Darroze, Jean-Luc Rocha.

L19585 71 F 7,50 € RD

Voyage de luxe

JAPON

De la **folie** de Tokyo
à la **poésie** de Kyoto

SAINTE-LUCIE

La **perle** des Caraïbes

Montagne
8 NOUVEAUX
ÉCRINS

ET AUSSI : Club Med, Gran Meliá Palacio de los Duques (Madrid), Asia Gardens (Alicante), Camiral (Gérone), Anantara (Sultanat d'Oman), Dorchester Collection (Ascot et Londres), Royal Savoy (Lausanne), Petit Palais d'Aiglade (Gordes), La Pérouse (Nantes), The Peninsula (Hong Kong)...

L19585 71 F 7,50 € RD

THUERRY



chateauthuerry.com

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

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

Cruising n°42 - Mai - Juin 2017 - BE 9 000 - GB/Bout Cont 116 - Canada ITCAD - Suisse 112 ENCHÉ