

PORTRAITS &
RECETTES DE



MAURO COLAGRECO

MENTON



GRÉGOIRE BERGER

DUBAÏ



NICOLAS BOULLIER

PARIS (14^e)



DAVID WESMAËL

PARIS (4^e)



CÉCILE FARKAS MORITEL

NÎMES

Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE



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





L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

OUI, LA PÂTISSERIE EST FRANÇAISE !

Même si chez les Grecs ou les Romains, on retrouvait déjà des idées de desserts (nieules ou galettes...), ce n'était autre que du pain amélioré avec du miel ou des épices.

C'est incontestablement de notre pays que partira le métier de pâtissier. Depuis le XIII^e siècle, on retrouve en France un intérêt pour la partie sucrée, c'étaient alors les « oubloyers » qui vendaient leurs oublies ou leurs gaufres à pardon dans les rues ou à la sortie des messes.

Au XVI^e siècle, c'est Charles IX qui reconnaît en France la corporation des pâtisseries. L'Amérique n'existait pas encore telle que nous la connaissons aujourd'hui, c'étaient les Indiens au nord et les Mayas ou les Incas au sud... L'Afrique et l'Océanie n'avaient pas encore connu notre civilisation. Quant à l'Asie (Chine ou Japon), malgré leur développement, leur culture ne les passionnera vers la partie sucrée du repas qu'au XX^e siècle. Ce n'est donc pas un cocorico exagéré que de dire que la pâtisserie est un métier d'origine française.

Rappelons aussi que les recettes de base telles qu'elles sont aujourd'hui utilisées dans le monde entier, sont pour la plupart d'origine bien française, même si certaines paternités sont parfois difficiles à définir... Pour n'en citer que quelques-unes, sachons que Taillevent et Claude Gelée se partagent la création et la mise au point du feuilletage. Vatel, quant à lui, inventa la crème chantilly, puis le baba.

La brioche, qui n'est autre qu'une pâte à pain bien améliorée fut diffusée en 1860 dans le livre de Carême *Le pâtissier royal*, ouvrage qui, avec toutes les innovations : nougat, meringue, croquant, vol-au-vent, macaron, biscuit et autres, donna à la pâtisserie française un essor considérable.

En 1840, Duchemin crée la génoise aux blancs montés, Chiboust crée le Saint-Honoré, Quillet invente la crème au beurre.

En 1879, la bûche de Noël fait son apparition à Paris, à la Maison Charabout. C'était déjà la pâtisserie de notre Hexagone, avec ses biscuits fourrés de crème au beurre, qui partait à la conquête du monde.

Au XX^e siècle, avec sa série de grands chefs pâtisseries, notre pâtisserie poursuivra son développement.

C'est là, après mes deux titres de Meilleur Ouvrier de France, en 1976, que j'ai eu l'honneur de publier mes ouvrages dont *La nouvelle pâtisserie*. Avec les mousses, les entremets aux fruits et les dressages en cercles, cet ouvrage traduit dans tous les grands pays ne manqua pas d'influencer la pâtisserie mondiale. Si bien qu'aujourd'hui, que l'on soit à New York, Singapour, Tokyo, Los Angeles, Moscou ou autres, dans tous les grands hôtels ou les grandes pâtisseries du monde, c'est une pâtisserie d'influence française que l'on vous servira, ce qui nous fait dire avec certitude :

Oui, le dessert est universel, mais la pâtisserie est française, sachons-le tous et soyons en fiers !



© Matteo Carassale



SOMMAIRE

- 8 **L'ALBUM DE**
MAURO COLAGRECO
Mirazur à Menton
- 16 **AGENDA**
- 20 **INFOS**
- 26 **LES RECETTES & LES DESSERTS DE**
GRÉGOIRE BERGER
Restaurant l'Ossiano à Dubaï
- 66 **QUE SE PASSE-T-IL À PARIS..?**
NICOLAS BOUILLIER
Le Petit Sommelier à Paris (14^e)
- 78 **À PROPOS DE**
LA GASTRONOMIE RESPONSABLE
- 82 **EN APARTÉ**
DAVID WESMAËL
La Glacerie Paris (4^e)
- 88 **LES DÉCORS D'ENTREMETS**
CÉCILE FARKAS MORITEL
Créations by Cécile à Nîmes
- 102 **SAISON : LA FRAISE**
1 PRODUIT, 3 DESSERTS
par Marion Baralon - ENSP à Yssingaux
- 110 **CÔTÉ LIVRES**
- 114 **CARNET D'ADRESSES**



© Fotolia - Minicel73

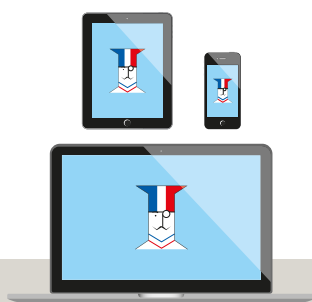


© CIREF



© Ludovic Puissochet

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

- ▶ Plus de 3000 recettes salées ou sucrées et 12 000 procédés de 400 chefs ;
- ▶ Votre magazine en version numérique (PDF et visionneuse) ;
- ▶ La galerie-photo de nos reportages.

Dans les recettes que nous vous proposons, les chefs travaillent les produits de leur région.

Notre magazine ayant une diffusion internationale, il convient d'adapter les produits utilisés dans les recettes à sa cuisine, son terroir. Exemple : dans une recette, s'il est préconisé un agneau des Alpilles, il peut être remplacé par un agneau de pré-salé du Mont Saint-Michel. Chaque région ayant ses richesses gastronomiques.



Nous informons nos lecteurs que l'index général des recettes est disponible en ligne à l'adresse www.thuriesmagazine.fr

ENTRÉES

- p. 30 - Huître irlandaise au granité d'hibiscus, concombres en pickles et crème aigre
- p. 34 - Croque-monsieur « souvenir d'enfance » au crabe royal de Russie, salade d'herbes et confit d'échalote
- p. 35 - Gros poireau des sables des Landes brûlé, couteaux bretons au beurre de dashi
- p. 41 - Tartare de filet de bœuf black onyx fumé, condiments classiques et œuf de caille frit, croustillant de quinoa rouge
- p. 70 - Millefeuille de foie gras, pomme verte et anguille fumée, granny smith confite, condiment raifort

POISSONS

- p. 31 - Truite arc-en-ciel comme une « île flottante » en cuisson inversée, royale de chou-fleur, caviar
- p. 37 - Légine en beignet, confiture de kombu et ponzu
- p. 69 - Saumon d'Écosse mi-cuit vapeur, embeurrée de chou de Pontoise, saucisse de Morteau, beurre blanc

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 32 - « Thé » au dashi et champignons shiitakés, pomme paillason et crème fouettée au sarrasin
- p. 38 - Queue de homard bleu des côtes bretonnes poché à l'estragon, textures de topinambour
- p. 39 - Saint-Jacques d'Hokkaido saisie au grill, parfums des forêts de l'Atlas, truffe noire et pecorino
- p. 68 - Saint-Jacques d'Erquy, butternut fondant, crème de topinambour, vinaigrette à la truffe

VOLAILLES

- p. 42 - Poulet au citron comme à Merzouga, condiments marocains et brochette d'abattis
- p. 73 - Pithiviers de pigeon au chou, foie gras et truffe, jus corsé à l'armagnac

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 59 - Soufflé banane et cœur caramel au beurre salé, ganache crémeuse au chocolat Manjari, sel de Maldon
- p. 74 - Gourmandise à la pistache et chartreuse, griottes et éclats de pistache de Sicile
- p. 77 - Tartelette mandarine crémeuse, cédrat confit, siphon Aperol®
- p. 90 - Chloé
- p. 92 - Pleasure
- p. 104 - Cookies fraise pistache
- p. 106 - Fraisier (sans gluten)

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 47 - Galet givré à la pêche au parfum de rose, ganache montée au chocolat Anéo et vanille de Madagascar, sorbet litchi, opaline au poivre timut du Népal
- p. 48 - Boule « azotée » : ananas poché à la vanille, sorbet noix de coco et sabayon rafraîchi au citron vert
- p. 51 - After eight Ossiano
- p. 52 - Île flottante à la vanille Bourbon, consommé d'hibiscus aux épices douces, framboises et violettes
- p. 55 - Vacherin « Ispahan »
- p. 56 - Poire « genesis », parfum de gingembre, chocolat au lait Jivara et tuile au sucre caramélisé
- p. 60 - Tarte au citron, fruit de la passion et yuzu, streusel noisette, fine feuille de meringue
- p. 108 - Fraise melba

DÉCORS & TRAVAIL DU SUCRE

- p. 94 - Caramélia (décor pour entremets)
- p. 96 - Marron 5 (décors pour petit gâteau)
- p. 98 - Rocher (décor pour entremets)
- p. 100 - Décor pour tarte chocolat



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Le Casse -Crouûte des Chefs



Gabriel Paillasson
*Président Fondateur de la Coupe
du Monde de la Pâtisserie*

Parrain de cette 13^{ème} édition
spéciale 20 ans

17 juin 2019

DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION
DES PRODUITS CAPFRUIT

VISITE DE L'USINE CAPFRUIT

APÉRITIF ET DÉJEUNER CONVIVIAUX

Pour vous inscrire, rendez-vous sur capfruit.com

L'ALBUM DE Mauro Collagreco

PAR MARTINE OCCHIPINTI



© Matteo Carassale

Le Mirazur - Menton

QUELQUES DATES

2002

Arrivée en France - Formation au Lycée hôtelier de La Rochelle.

2002-2005

Formation auprès des grands chefs français : Bernard Loiseau à Saulieu, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin à Paris.

2006

Ouverture du *Mirazur* à Menton où six mois après, Mauro Colagreco est élu Révélation de l'année par le guide Gault & Millau.

2007

1 étoile au guide Michelin.

2008

Le *Mirazur* rentre dans la liste des 100 meilleurs restaurants du monde.

2011

Le journal *New York Times* identifie le *Mirazur* comme l'un des 10 restaurants au monde à surveiller

2012

2 étoiles au guide Michelin. Mauro Colagreco est nommé Chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres.

2013

Mauro Colagreco est nommé « Grand Chef » par Relais & Châteaux.

2014

Le *Mirazur* se classe au 11^e rang dans *The World's 50 Best Restaurants*, devenant ainsi le restaurant français le mieux classé sur cette liste.

2016

Le *Mirazur* est classé 6^e au *The World's 50 Best Restaurants*.

2017

Le *Mirazur* devient établissement membre Des Grandes Tables du Monde.

Mauro Colagreco reçoit l'insigne de l'ordre national du Mérite par le ministère des Affaires étrangères et du Développement international. En avril, le *Mirazur* se classe à la 4^e place au *The World's 50 Best Restaurants*.

2018

Le *Mirazur*, 3^e meilleur restaurant au Monde selon le classement *The World's 50 Best Restaurants*.

2019

3 étoiles au guide Michelin.



© Nicolas Lobbestae

Mauro Colagreco est arrivé en France en 2002.

En 2006, tout près de la frontière italienne, à Menton, il rouvre les portes du *Mirazur*, une belle maison toute blanche, avec vue imprenable sur la Méditerranée, ancien restaurant-bistrot de Jacques Chibois, fermé depuis trois ans.

En à peine quelques mois, il attire tous les regards et devient une étoile montante de la gastronomie française et une très grande fierté pour le pays d'où il vient : l'Argentine.

Cela fait douze ans que Mauro Colagreco ne cesse de mettre en ébullition la petite ville frontalière.

Cette année, il s'est même offert le luxe d'être le premier cuisinier étranger à obtenir une troisième étoile en France !

Mais si aujourd'hui, il vit dans cet univers azuréen à juste quelques pas de l'Italie, le pays de ses origines, c'est par le biais du hasard. Lui, il voulait s'installer près de l'Espagne : côté Collioure ou Pays basque.

Le *Mirazur*...

Une salle relookée, une ambiance soft et épurée, un cadre exceptionnel pour une cuisine qui met en lumière la sensibilité du chef.

La cuisine du chef...

Une cuisine audacieuse. L'on y perçoit l'Italie ou l'Argentine, l'Espagne, ou peut-être était-ce le Japon... Magnifique cette combinaison d'influences, de saveurs qui n'altère en rien l'authenticité de ce petit coin de Provence. Entre Méditerranée et montagne. Ses assiettes sont autant de jardins dans la mer. Un style qui lui est propre ! →



Mauro au centre en jardinière bleue, entouré de sa famille dans la maison de ses grands-parents.



Son premier jour d'école !



Sa grand-mère paternelle.

T. G. M. : Votre enfance...

M. C. : Je suis né le 5 octobre 1976 en Argentine, dans une famille d'immigrés originaires de la région des Abruzzes en Italie. En dehors de ma grand-mère maternelle, née à Bilbao au Pays basque, les trois autres grands-parents sont nés en Italie.

Vos parents ?

Ils sont nés en Argentine, ils sont Argentins. Moi aussi. J'ai grandi à La Plata, une petite ville universitaire située à une soixantaine de kilomètres de Buenos Aires.

Êtes-vous le fils d'un cuisinier ?

Je suis le fils d'une mère notaire et d'un père expert-comptable. Deux univers bien éloignés du monde culinaire, pourtant dans la famille, on ne badinait pas avec la cuisine. Chez nous, la cuisine était toujours liée à des bons moments.

Des frères et des sœurs ?

J'ai trois sœurs. Seul garçon et petit dernier, j'étais le chouchou de la famille.

Vos études ?

Avec un bac littéraire, je souhaitais suivre les traces de mon père, je voulais être expert-comptable. Mais, après deux années d'université, j'ai tout plaqué pour faire de la cuisine.

Une drôle d'idée...

Oui, mais une idée qui suivait la mouvance. En Argentine, les chefs commençaient à sortir de leur cuisine, ils étaient médiatisés.

Les Argentins découvraient un métier pourtant vieux comme le monde.

Comment expliquer cet engouement ?

Le phénomène venait de France. Parce que tous les chefs argentins dont la presse parlait avaient fait leurs armes en France, et ce sont eux qui ont bouleversé l'univers de la cuisine en Argentine.

Vous entrez dans une école privée...

Oui. Il n'y avait pas encore d'écoles publiques de cuisine en Argentine. Et les écoles privées commençaient tout juste à faire leur apparition.

J'avais vingt ans, c'était un peu tard pour entamer des études de cuisinier. J'y suis resté deux ans.

Je me souviens très bien du premier jour, lorsque je suis entré dans la cuisine de l'école. C'était une cuisine de restaurant.

J'ai senti comme une bouffée d'adrénaline. C'était le commencement d'une histoire d'amour.

Après l'école hôtelière ?

J'ai travaillé dans un restaurant à Buenos Aires, avec une seule idée en tête : venir en France, le pays de la gastronomie.

J'ai écrit à plusieurs lycées hôteliers, un seul m'a répondu : celui de La Rochelle. Dans le courrier, on me suggérait d'apprendre le français et de postuler l'année d'après.



À droite, le grand-père de Mauro.



Ses grands-parents maternels.



Son premier hiver à Saulieu.



Avec Bernard Loiseau.



Avec Olivier Vallade, chez Bernard Loiseau.



Ci-contre :
l'équipe de l'Arpège.
Pourquoi sont-ils
allongés ?
« C'est artistique ! »,
précise Mauro
Colagreci.

Votre réaction ?

J'envoie une réponse dans laquelle je précise mon intention d'apprendre la langue sur place et mon souhait de rencontrer le proviseur.

Puis, sans attendre la réponse, je prends l'avion, j'atterris à Bordeaux et je m'inscris à l'Alliance Française pour suivre des cours intensifs de français.

En France, seul, dans un pays étranger...

Je n'étais pas seul. Mon amie Daniela m'avait suivi. Daniela et moi nous sommes ensuite mariés à Paris, puis nous nous sommes séparés ici, à Menton.

Votre arrivée à Bordeaux...

Assez chaotique. Pas de caution, aucune garantie et un accent épouvantable. Nous avons finalement réussi à nous loger, grâce à des chèques caution.

Ensuite, ce fut le lycée hôtelier de La Rochelle...

Après un entretien, le proviseur a bien voulu accepter mon inscription. Plus pour

la volonté que je manifestais que pour ma connaissance de la langue française.

Les profs furent très sympas, ils passaient sur mes fautes d'orthographe. J'ai fini l'année avec une très bonne moyenne.

Votre première expérience professionnelle en France...

Un stage d'études prévu pour quatre mois effectué chez Bernard Loiseau, à Saulieu.

Après le stage ?

Bernard Loiseau me propose de rester. En m'ouvrant les portes de Saulieu, Bernard Loiseau m'ouvrirait toutes les portes, je ne pouvais pas refuser. Alors j'ai interrompu mes études. Je n'ai jamais passé mon BTS.

Bernard Loiseau...

Je pense qu'il m'aimait bien et je l'aimais beaucoup. Le jour de son décès, j'étais en vacances en Argentine. On m'a bien sûr prévenu. Ce fut terrible ! Je n'oublierai jamais.

Votre retour à Saulieu...

Tout le monde était en état de choc. Je ne

pouvais pas rester, c'était impossible. Je me suis installé à Paris. J'ai travaillé chez Alain Passard, à l'Arpège.

Alain Passard...

Chez Alain Passard, j'ai vécu des moments incroyables. C'était l'époque où il concentrait tous ses efforts sur le monde végétal. Il parlait aux légumes. Il me disait : « écoute, écoute... ils chantent... ». Et moi, j'écoutais le crépitement des légumes dans la poêle.

Un passionné...

Un passionné qui communique sa passion. Il dit que l'on mange du vivant, qu'il faut en mesurer toute l'ampleur. Il a un respect extrême du produit.

J'étais très sensible à son discours car lorsque j'étais gamin, j'accompagnais souvent mon grand-père dans son potager et il tenait les mêmes propos. Selon lui, nous nous nourrissons de sacrifices. Lorsqu'il tuait un cochon, c'était un acte presque religieux. Il y avait toute une ambiance... →



En octobre 2006, il est la Révélation de l'année 2007. La cérémonie s'est déroulée au Crillon avec Jean-François Piège et des confrères.



Ci-dessus : rencontre de chefs au Club de café Nespresso.

Saulieu, puis l'Arpège...

Deux univers différents...

Je passais d'une grande structure à une toute petite structure. D'une cuisine très élaborée à une cuisine de l'instant.

Quel poste occupiez-vous ?

J'étais arrivé en tant que commis, un an plus tard, je remplaçais le second d'Alain Passard, David Toutain, qui quittait l'Arpège.

Après l'Arpège...

J'avais envie d'une expérience dans un palace et plus particulièrement au sein d'une équipe d'Alain Ducasse. Je suis entré au *Plaza Athénée* avec Christophe Moret.

Christophe Moret...

Un grand professionnel, une rigueur poussée à l'extrême, des horaires de folie... Au *Plaza*, j'ai vécu une expérience riche en enseignements.

Ensuite, le Grand Véfour auprès de Guy Martin...

C'est au *Grand Véfour* que j'ai pris la décision de rester en France et de m'y installer.

Guy Martin...

Un poète, un artiste. Guy Martin, c'est toute une philosophie de vie.

Mais déjà, vous pensiez à vous installer...

Le soir, après le boulot, j'écrivais mes futures cartes... Je commençais à prospecter, les week-ends, je partais à la recherche d'un emplacement.

Quel emplacement en particulier ?

Près de la mer et près de l'Espagne. Dans la région de Collioure ou sur la Côte basque. Je suis issu d'une grand-mère maternelle basque. Mais tout ce que nous visitions était hors de prix.

Vous vouliez l'Espagne, vous avez eu l'Italie...

L'on m'avait parlé du *Mirazur* au hasard d'une discussion. Je suis venu voir... La curiosité... C'était en 2006, à Menton. Le restaurant était fermé depuis trois ans.

Lorsque je suis entré au *Mirazur* pour la première fois, j'ai découvert ses grandes baies vitrées, son panorama sur la mer, ses jardins... Un vrai coup de foudre, même si ce n'était pas pour moi ! J'avais déjà visité des lieux bien plus modestes qui n'étaient pas à ma portée. Alors là...

Vous rencontrez tout de même le propriétaire des lieux...

Monsieur Likiermann, un Anglais, dans le salon d'un hôtel.

Il était assis sur un canapé, habillé tout de blanc et coiffé d'un panama blanc. Un vrai gentleman.

L'entretien...

Je me suis retrouvé à lui raconter ma vie. Depuis mon enfance... Je n'avais pas un parcours exclusivement réservé à la cuisine, j'avais au préalable entamé d'autres études, je venais d'un autre continent... Tout cela semblait l'intéresser, il m'a fait une proposition.

Quelle proposition ?

Une location-gérance, avec une possibilité d'acheter le fonds de commerce étape par étape.

Il avait conscience de l'ampleur de l'établissement : quatre étages, des jardins en terrasses...

Et vous vous êtes lancé dans l'aventure...

Avec un associé, Alain Kerloc'h. Nous nous sommes connus à l'Arpège, il était maître d'hôtel.

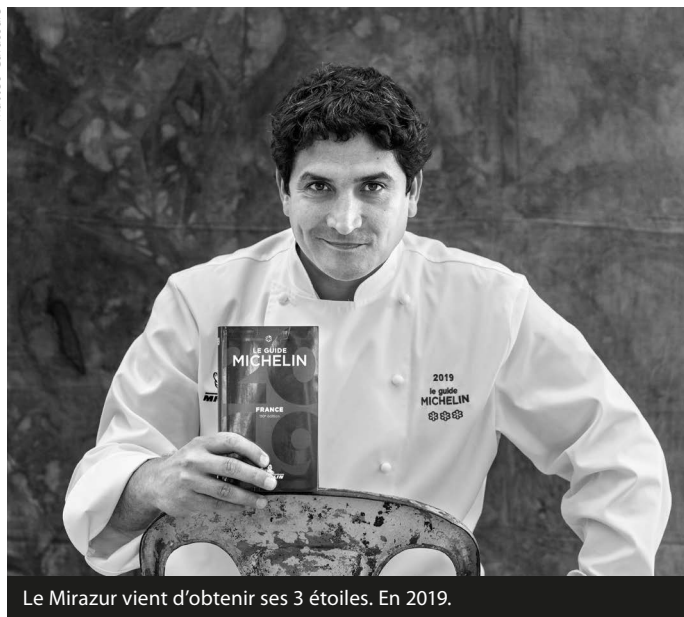
Nous avons démarré l'affaire avec 25 000 euros chacun.

L'ouverture du Mirazur...

Nous étions trois en salle, trois en cuisine et nous faisons zéro couvert. Enfin, pas tout le temps, mais trop souvent et notre

Le Mirazur vient d'obtenir sa 1^{re} étoile.

© Matteo Carassale



Le Mirazur vient d'obtenir ses 3 étoiles. En 2019.

« *La troisième étoile, c'est comme changer d'univers...* »

enthousiasme avait bien du mal à nous remonter le moral.

Puis, vous devenez le chouchou des médias...

C'est vrai, les médias nous ont assez rapidement repérés, et nous avons eu notre première étoile en février 2007, moins d'un an après notre installation. Mais il nous a tout de même fallu trois ans pour être à l'aise financièrement.

Cette première étoile...

Elle nous a surpris, elle nous a boostés aussi. Malheureusement, deux mois plus tard, Alain, mon associé a dû nous quitter pour des raisons familiales.

Le personnel de salle a repris les choses en main.

Tout de même, vous vous retrouvez seul...

Daniela est venue nous aider. Une période dure pour elle, elle n'était pas du métier.

Puis, avec Daniela, ce fut la séparation...

Je dois beaucoup à Daniela. Nous avons atterri en France ensemble, nous sommes arrivés ici ensemble, puis nous nous sommes séparés, c'est la vie. Nous avons divorcé en 2009. Notre fils Lucca venait de naître, l'une des plus belles choses qui me soient arrivées.

Puis j'ai rencontré Julia... Nous nous sommes mariés le 8 décembre 2012 au Brésil. C'est Claude Troisgros qui a fait le repas.

2012, l'année de votre deuxième étoile...

Une surprise énorme ! Quelques semaines auparavant, je m'étais rendu au siège du guide Michelin et ils n'avaient guère été encourageants. Selon eux, j'étais tout simplement sur la bonne voie. C'était comme un « peut mieux faire... ».

En 2016, vous participez au Top Chef Italie...

La production cherchait un juré au profil international qui maîtrisait la langue italienne (de Dante). Cela m'a fait sortir des fourneaux pour quelques semaines et cette expérience fut très bénéfique pour moi et le restaurant.

En 2019, trois étoiles au guide Michelin...

La troisième étoile, c'est comme changer d'univers. C'est faire partie de l'élite... C'est une consécration ! Et une grande fierté pour le cuisinier que je suis, venu d'un pays étranger.

Au Mirazur, vous avez invité de nombreux chefs issus du monde entier...

Massimo Bottura, René Redzepi, Alex Atala, Yoshihiro Narivasawa, Andoni Luis Aduriz, Emmanuel Renaut, Sébastien Bras...

Les voyages...

J'aime beaucoup voyager. Lors de rencontres internationales, pour des événements. J'ai fait le tour du monde et appris beaucoup sur d'autres cultures, produits, méthodes de cuisine... C'est fantastique comme chaque pays a une tradition !

Une ville qui vous a marqué ?

Kyoto. L'ancienne capitale du Japon. Son secret, je crois, c'est son énergie.

Si vous aviez un message à faire passer...

Je pense qu'aujourd'hui les chefs sont très médiatisés et de ce fait, il est de notre devoir de faire passer le message pour le respect de la planète qui est notre mère nourricière.

Votre cuisine...

Je me concentre sur les produits locaux. Nous avons nos petits pêcheurs, nos producteurs dans l'arrière-pays... Nous avons un potager, un jardin d'herbes et un verger d'agrumes de deux hectares... Elles sont là mes sources d'inspiration.

Une cuisine de l'instant...

Sans cesse renouvelée.

Votre carte...

La mer, la montagne et le potager, sont les trois univers qui composent la carte, ou →



© Matteo Carassale

plutôt ma cuisine car les cartes sont toutes éphémères. Ici, rien n'est figé.

Vos équipes...

Jeunes et cosmopolites. Cela déclenche une grande émulation culinaire.

Votre philosophie...

L'échange et le partage.

Les qualités essentielles d'un chef de cuisine...

Être soucieux du bonheur de ceux qui l'entourent : non seulement des clients mais aussi des membres de son équipe. Le respect pour la nature et les produits, pour les saisons, les petits producteurs, l'amour pour son métier...

De beaux souvenirs...

Le jour où Frédéric Mitterrand m'a remis l'insigne de Chevalier de l'ordre des Arts

et des Lettres. Nous sommes dans le pays des arts et des lettres ! M'honorer de cette distinction, moi, un Argentin... Et pour mon apport à la gastronomie française ! J'étais très ému.

Il y a aussi le jour où j'ai reçu les insignes de chevalier de l'ordre national du Mérite, une distinction rarement obtenue par des personnalités de nationalité étrangère. Elle me fut remise par François Jacquot, le président départemental de l'ONM.

Avec le recul, que changeriez-vous dans votre parcours ?

Rien. J'ai eu des moments de doute, j'ai pensé tout abandonner pour accepter un poste de chef dans un palace... Et puis, j'ai tenu tête et aujourd'hui je sais que j'ai fait le bon choix. Je ne regrette rien.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

On ne doit jamais dire « toujours », alors je dirais « longtemps ». Je pense que je resterai à Menton encore de nombreuses années. Après, on verra.

L'Argentine...

C'est ma terre natale, le pays où je suis né. C'est mes premiers pas dans la cuisine. J'ai d'innombrables souvenirs de moments d'amour et partage.

Votre plus grand rêve ?

Je suis en train de le vivre. C'est mon rêve français.

Ressentez-vous parfois une nostalgie ?

Pour la France, j'ai laissé ma famille, mes amis, mon passé. C'est l'exil d'un amoureux. ■

© Matteo Carassale



Le jardin...

© Mariano Caffé



Le potager...

© Mariano Caffé



AGENDA

3^e PRINTEMPS DU REBLOCHON FERMIER

LE 8 MAI, À ANNECY

Cru, fondu, en accord avec du vin et même de la bière... Chacun pourra déguster le Reblochon fermier sous toutes ses formes. Au programme de cette journée : animations, démonstrations de recettes, concours de dégustation, fabrication, vente et rencontres des producteurs...

www.reblochon.fr

TASTE OF PARIS

DU 9 AU 12 MAI, À PARIS (8^e)

Pour la 5^e édition, Taste of Paris voit encore plus grand, en invitant pas moins de 40 chefs : Thierry Marx, Éric Frechon, Christian Le Squer, Philippe Conticini, Frédéric Anton, Denny Imbroisi, Jean Edern Hurstel ou encore Pierre Hermé... La nef du Grand Palais devient le temple de la gastronomie avec des animations culinaires, des cours de cuisine, des dégustations dans des restaurants éphémères, un marché des artisans et producteurs.

COUTELLIA

LES 18 ET 19 MAI, À THIERS

Le 29^e Festival international du couteau d'art et de tradition réunit professionnels et amateurs autour de 230 couteliers d'art et couteliers-fabricants venant des quatre coins du monde, ainsi qu'une vingtaine de fournisseurs de matières premières et d'équipements du secteur coutelier. Le festival comprend également un concours de création coutelière destiné aux exposants, diverses animations proposées par des associations de passionnés dont une exposition de couteaux anciens...

www.coutellia.fr

SENTIERS GOURMANDS EN CLAPE VIGNERONNE

LE 19 MAI, À GRUISSAN

Les vigneronnes de l'AOC La Clape donnent rendez-vous pour une balade entre vignes et mer. Des pauses gourmandes ponctuent l'itinéraire et permettent de déguster les vins de l'appellation, accompagnés des mets gastronomiques préparés en duo par les chefs Marc Schwall du restaurant *Les Cuisiniers Cavistes* et Bruno Cappellari du restaurant *L'Harmonie*.

www.la-clape.com

CHEFALPS

LES 19 ET 20 MAI, À ZÜRICH (SUISSE)

Des chefs étoilés internationaux de renom montent sur scène pour présenter leur savoir-faire, tels César Troisgros (*Maison Troisgros* à Roanne - France), Søren Selin (Copenhague - Danemark), Josep Roca (*El Cellar de Can Roca*, Gironne - Espagne), Philip Rachinger (*Hôtel-restaurant Mühl-talhof*, Neufelden - Autriche), Karime Lopez (*Gucci Osteria* de Massimo Bottura, Florence - Italie), René Franck (*CODA Dessert Dining & Bar*, Berlin - Allemagne), Syrc Bakker (*Pure C*, Cadzand - Pays-Bas), Heiko Antoniewicz et Adrien Hurnun-gee (*Antoniewicz GmbH*, Werne - Allemagne). Entre les présentations, les visiteurs peuvent découvrir des produits de

qualité dans la halle de marché ainsi que les prestations, créer des réseaux et s'informer sur les dernières tendances.
www.chef-alps.com

9^e ÉDITION DU BAC SUCRÉ

DU 22 AU 26 MAI, À PARIS (7^e)

Les pâtisseries et confiseurs de cette célèbre rue parisienne proposent cinq jours autour du thème « Pâtisseries et desserts iconiques ». Au programme : dégustations de douceurs emblématiques et d'autres créées spécialement pour l'occasion, rencontres, ateliers et animations...

www.bacsucre.com

VIGNES TOQUÉES

DU 24 AU 26 MAI, À SAINT-GILLES

Cette année, Vignes Toquées retrouvent la zone sud de l'appellation Costières de Nîmes, aux portes de la Camargue. 40 vigneronnes de l'appellation jalonneront le parcours et accompagneront les promeneurs gourmands et œnologues. L'occasion pour eux de déguster les vins de l'AOC Costières de Nîmes et de savourer les plats concoctés par Damien Sanchez, chef étoilé du restaurant *SKAB*, soucieux de partager grâce à sa cuisine son attachement et sa sensibilité aux terroirs gardois.

www.costieres-nimes.org

32^e JOURNÉES DOULLENNaises

DES JARDINS D'AGRÉMENT

LES 25 ET 26 MAI, À DOULLENS

Dans le cadre de la Citadelle de Doullens, cette fête des plantes accueille une soixantaine de pépiniéristes-producteurs ainsi que des associations pour la protection de la nature et de l'environnement. Cette année, une exposition explore les relations culturelles, sociétales et physiologiques entretenues par les femmes avec les plantes depuis la nuit des temps. En écho à ce thème, les pépiniéristes présentent des végétaux utilisés par les femmes à travers le monde pour le bien-être, la santé ou leur beauté.

www.jdja.net

VITILLOIRE

LES 25 ET 26 MAI, À TOURS

Rendez-vous festif autour des vins du Val de Loire et de la gastronomie locale, Vitilloire est un véritable condensé de l'art de vivre en Touraine. Plusieurs temps forts : espace de la Cité Internationale de la Gastronomie, randonnée vélo, ateliers œnologues, dégustations auprès des producteurs... Sans oublier les ateliers culinaires orchestrés par une dizaine de grands chefs cuisiniers qui valorisent les produits phares de la Touraine.

www.vitilloire.tours.fr

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

LES 1^{er} ET 2 JUIN, À QUINTIN

Le Château de Quintin accueille professionnels et grand public, le temps d'un week-end, au travers de démonstrations, concours de jeunes talents, rencontres et débats, dégustations, dîner de Gala, et ateliers culinaires...

www.quintin.fr



L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils incroyables et simples d'utilisation
mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire.

Pour une saison estivale fraîche et osée, créez des glaces et entremets glacés différenciants par l'impression de motifs,
la personnalisation, un moule dont vous aurez créé le design, ou un décor à planter gai et coloré.
Apportez une touche de croquant ou de fruit grâce à nos décors à parsemer, ou nos inclusions.

Personnalisez vos créations glacées à l'infini !



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr

RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS



AGENDA DES CONCOURS

1^{er} COUPE DU MONDE DE PANETTONE

Né d'une idée du chef pâtissier Giuseppe Piffaretti, ce concours biennal est dédié aux professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie du monde entier, choisis par leurs confédérations.

Chaque participant doit présenter au jury six panettone de type milanais traditionnel, pesant entre 970g et 1030g chacun (incluant la forme papier). Seuls les ingrédients suivants sont autorisés : farine de blé, beurre, jaune d'œuf, sucre, raisins secs, citron confit, arancini, miel, arômes naturels, vanille. Les levures sèches et autres produits finis sont prohibés. Aucun produit ne sera élaboré sur place.

Chaque concurrent devra également réaliser un film d'une durée de 3 à 5 minutes dans son atelier, montrant la réalisation du produit.

La finale se tiendra du 8 au 10 novembre 2019, au Parc des expositions de Lugano (Suisse).

Date limite d'inscription : 31 mai 2019

Renseignements et inscriptions :

- sur Internet : www.coppadelmondodelpanettone.ch

- par mail : info@coppadelmondodelpanettone.ch

- par téléphone : +4176 374 62 49

2^e TROPHÉE DES JUNIORS DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Ce concours est ouvert à tous les centres de formation et aux entreprises formatrices à la profession de pâtissier. Seules les 8 premières équipes inscrites accéderont à la finale.

Sur le thème « Paris et la haute couture », les participants constitués en binômes devront réaliser :

- trois variétés de 20 bonbons chocolat (1 moulé et 2 trempés à la fourchette), composition des intérieurs libre ;
- une pièce artistique en nougatine et pastillage ;
- deux entremets de 8 personnes aux fruits.

Le concours aura lieu dans le cadre du 2^e Salon de la pâtisserie à Paris, le 16 juin 2019.

Date limite d'inscription : 5 juin 2019

Renseignements et inscriptions auprès

de Daniel Chaboissier :

- par courrier : Les Jardins de la Sumerie A -

93, avenue Janvier Passero - 06210 Mandelieu

- par mail : chaboissier.daniel@orange.fr

6^e ÉDITION DE LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE

Organisé par Metro, sous la présidence du chef triplement étoilé Gilles Goujon, le concours de cuisine professionnelle La meilleure brigade de France 2020 récompense l'excellence du travail d'équipe d'un restaurant. Chaque équipe, composée d'un chef, un commis et un maître d'hôtel, propose sur dossier deux recettes (une entrée dressée sur assiette et un plat principal), selon les thèmes suivants :

- Ravioles de Langoustines « comme les aimait Joël Robuchon lorsqu'il était au *Jamin* », pour l'entrée réalisée pour 8 personnes.

- « Poularde de Bresse en vessie », hommage à M. Paul, pour le plat principal réalisé pour 8 personnes.

Six équipes seulement sont sélectionnées pour participer aux épreuves finales les 20 et 21 janvier 2020 à l'École de gastronomie Ferrandi à Paris.

Un prix spécial du jury sera décerné pour le meilleur chef, le meilleur apprenti et le meilleur maître d'hôtel.

Date limite d'inscription : 30 septembre 2019

Inscriptions : www.metro.fr

TROPHÉE PASCAL CAFFET 2019

Créé en 1997 par le Meilleur Ouvrier de France Pascal Caffet et l'association Promotion Arts Qualité Pâtisserie Française, ce concours de pièce artistique en chocolat, sans thème imposé, a pour but de faire émerger les talents de demain et de promouvoir le métier de chocolatier.

Nouveauté cette année : les candidats doivent apporter un bonbon de chocolat, dont la recette est imposée. Il sera dégusté sur place par un jury des plus exigeant, composé de Meilleurs Ouvriers de France, de champions du monde ou de chef étoilés.

Les épreuves se tiendront les 9 et 10 novembre 2019 devant le public du Salon de la gastronomie de Troyes.

Date d'inscription : 30 août 2019

Renseignements et inscriptions :

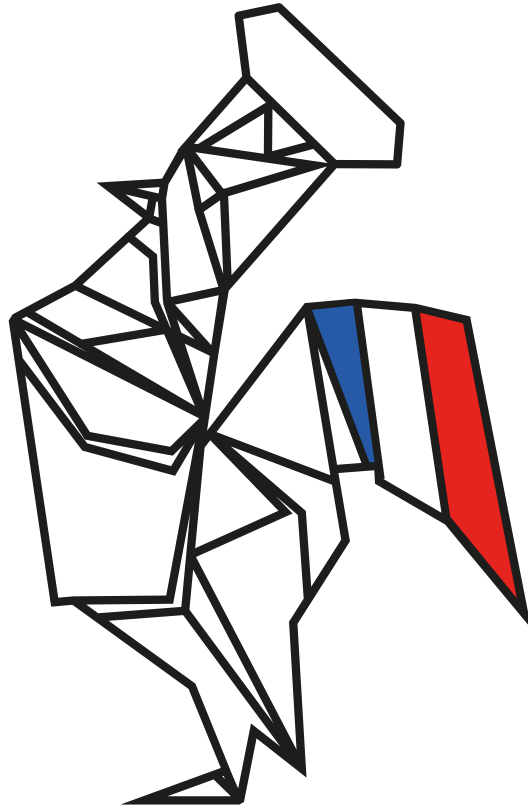
- par courrier : Association Promotion Arts Qualité Pâtisserie Française - Trophée Pascal Caffet - 2, rue de la Monnaie 10 000 Troyes

- par téléphone : 03 25 80 38 38

- sur Internet : www.maison-caffet.com

- par e-mail : p.caffet@caffet-compagnie.com

ou e.decreaux@caffet-compagnie.com



LA FRENCH COOK®

C L E M E N T D E S I G N

INFOS

ERRATUM

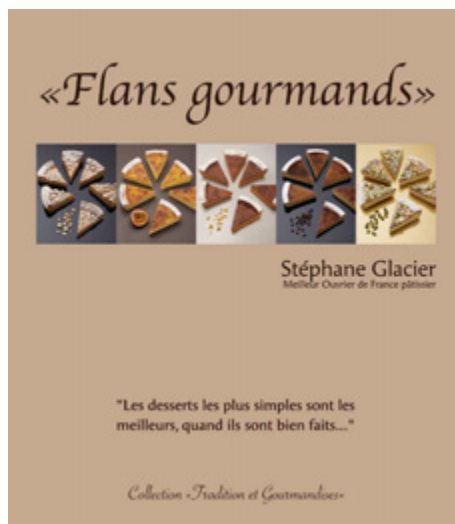
Une erreur s'est glissée dans notre magazine précédent, concernant l'ouvrage de Stéphane Glacier. Le prix de l'ouvrage : 17,50 € et non 65 €.

CÔTÉ LIVRES : Flans gourmands

Auteur : Stéphane Glacier -

Photographies : Constantin S. et Gaëlle B.C.

Nouvel ouvrage de la collection «Traditions & gourmandises», ce livre regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral de la pâtisserie française : le flan. Stéphane Glacier dévoile son savoir-faire et sa maîtrise pour réaliser cette douceur sucrée, crémeuse et savoureuse. Avant de passer à la réalisation, le Meilleur Ouvrier de France revient sur l'histoire du flan, des recettes de base, et révèle quelques conseils et astuces, ainsi que des méthodes et des techniques essentielles. Classiques ou revisités, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques. Éditions Stéphane Glacier - 216 pages - 17,50 €



Dîner à quatre-mains à l'Hôtel du Castellet

Le 17 mai, le chef triplement étoilé Christophe Bacqué invite Sébastien Vauxion, chef au *SarKara* à Courchevel, à composer ensemble un dîner unique et éphémère. Cette expérience multi-étoilée, empreinte de poésie autant que de gourmandise, est une ode à l'authenticité, aux plaisirs de la table et aux produits.

Au menu, entre autres les célèbres *Aïoli moderne* et *Tourteau caviar* pour le salé, qui ont fortement contribué à la réputation de Christophe Bacqué, auxquels succédera un trio de desserts signatures de Sébastien Vauxion. Parmi eux, le *Pamplemousse-Betterave* ou encore le *Chocolat-Noisettes*.



Christophe Bacqué



Sébastien Vauxion

© Anne Emmanuelle Thion

Yann Couvreur invite Dominique Ansel dans sa boutique parisienne

Après douze années passées à New York, où il a été élu «Meilleur chef pâtissier aux États-Unis» par la Fondation James Beard et «Meilleur chef pâtissier au monde» par le *World's 50 Best*, Dominique Ansel revient momentanément à Paris, sur l'invitation de Yann Couvreur.

Cette collaboration exclusive du 17 au 19 mai, à l'occasion d'une boutique éphémère, mettra en vedette une sélection des créations emblématiques de Dominique Ansel, telles les mini-madeleines (distribuées gracieusement), le *Frozen S'more* et le *Cookie Shot*, ainsi qu'une nouvelle pâtisserie le *Pretzel Mousse Cake* inspiré de New York.



Dominique Ansel



Yann Couvreur

© Thomas Schauer

© Alban Couturier

INFOS

Le restaurant Serge Vieira fête ses 10 ans



En 2009, Marie-Aude et Serge Vieira posaient leurs valises au Château de Couffour à Chaudes-Aigues, dans le Cantal. Depuis 10 ans, ils mettent leur savoir-faire au service de l'émotion culinaire avec simplicité et générosité.

Pour célébrer ce 10^e anniversaire, le chef doublement étoilé et Bocuse d'Or convie 20 chefs passionnés autour de quatre dîners d'exception :

- **Lundi 29 avril** : Franck Giovannini (restaurant de l'*Hôtel de Ville* à Crissier), Jacques et Régis Marcon (restaurant *Jacques et Régis Marcon* à Saint-Bonnet-le-Froid), le chef norvégien Ørjan Johannessen, le chef américain Philip Tessier et Bruno Montcoudiol (*Pâtisserie Montcoudiol* à Monistrom-sur-Loire).

- **Lundi 13 mai** : Christophe Bacqué (*Hôtel du Castellet*), Éric Pras (*Maison Lameloise* à Chagny), Yohan Chapuis (restaurant *Greuze* à Tournus) et Xavier Beaudiment (restaurant *Le Pré* à Durtol).

- **Lundi 3 juin** : Patrick Bertron (*Relais Bernard Loiseau* à Saulieu), Christophe Roure (restaurant *Le Neuvième Art* à Lyon), le chef suédois Henrik Norström, Romuald Fassenet (restaurant *Le Château Mont Joly* à Sampans) et Mercotte.

- **Lundi 24 juin** : Franck Putelat (restaurant *Le Parc* à Carcassonne), Davy Tissot (restaurant *Saisons* à Écully), Sébastien Bras (restaurant *Le Suquet* à Laguiole) et Frédéric Bau (*Valrhona* à Tain-l'Hermitage).

VISION



Visit us:
NRA Chicago, US
 18.05.-21.05.2019
 (with Mircenza)

ZIEHER.COM

INFOS

L'Hôtel du Phare rouvre ses portes à Belle-Île-en-Mer

Après deux ans de travaux, l'Hôtel du phare renaît sous l'impulsion de la famille Lorenzetti. Les chambres ont été transformées en six studios et deux deux-pièces, décorés par Françoise Lorenzetti, pour des locations saisonnières.

Pour réinventer le restaurant, les propriétaires ont fait appel à Jean-Michel Wilmotte. L'architecte a respecté l'ADN breton du lieu tout en le projetant dans la modernité avec un design original. Il a imaginé deux ambiances : l'une moderne et conviviale comme dans une brasserie, l'autre dans une atmosphère plus feutrée.

Quant à la carte, elle a été confiée à Laurent Clément. Le chef du *11 cours Gabriel*, bellilois d'origine, propose une carte mettant à l'honneur les produits de la mer et les producteurs bretons.



Sébastien Roux, nouveau chef de cuisine de l'Hôtel Hyatt Paris-Madeleine

L'Hôtel Hyatt Paris-Madeleine accueille Sébastien Roux, son nouveau chef des cuisines. Celui-ci succède à Simon Havage et sera en charge des deux restaurants : *La Chinoiserie* et le *Café M*.

Intronisé Maître-restaurateur il y a peu, Sébastien Roux connaît bien le groupe Hyatt. Après une première expérience au Scribe, il a fait ses armes aux côtés du chef étoilé Jean-François Rouquette, au restaurant *Le Pur'* du Park Hyatt Paris-Vendôme. Puis il a rejoint la *Brasserie de l'Hôtel du Louvre* et le Golf Hôtel de Brides-les-Bains pour sa première place de chef exécutif. À l'Hôtel Hyatt Paris-Madeleine, il souhaite « donner du rêve, associer la gourmandise et l'esthétique à la diététique ».



© Christophe Stramba-Badiali

Gaston Acurio et Moma Group offrent une deuxième vie à La Gare

Cette ancienne gare réaménagée en restaurant dans les années 90 reprend un deuxième souffle sous l'impulsion du chef Gaston Acurio et Moma Group.

Pour ce deuxième projet parisien (après l'ouverture de *Manko Paris* il y a trois ans), cet ambassadeur de la cuisine péruvienne privilégie une carte aux milles saveurs du monde. Le chef a pensé une carte de « voyages » dans l'esprit d'un aventurier des temps modernes parti découvrir le monde, et par là, les cuisines de rue et les tables familiales. Cette inspiration prend vie à *La Gare* à travers la décoration dépaysante de Laura Gonzalez et des stands « ateliers » aux univers distincts. On trouve donc des kiosques inspirés des saveurs asiatiques, péruviennes et méditerranéennes qui y déclinent sushis, bao burgers, dim-sums, tapas... le tout revisité à la façon Gastón Acurio.



INFOS

Festival culinaire Bernard Loiseau 2019

La 14^e édition du Festival culinaire Bernard Loiseau s'est déroulée du 16 au 23 mars sur l'île Maurice.

Cet événement culinaire a tenu encore une fois toutes ses promesses avec une semaine riche en partage et émotions, ainsi que des concours de haute qualité.

Nouveauté cette année : le concours du meilleur gâteau piment, ouvert à tous les Mauriciens.

CONCOURS PRINCIPAL :

- 1^{er} prix : **Sasha Dinoo** (*Constance Prince Maurice*) et **Sascha Kemmerer** (restaurant *Kilian Stuba* - Autriche) ;
- 2^e prix : **Emmanuel Fortuno** (*Constance Belle Mare Plage*) et **Julien Poisot** (*Château de Mercuès* - France) ;
- 3^e prix : **Sanjay Bajgain** (*Constance Ephelia Seychelles*) et **Maryline Nozahic** (*La Table de Mary* - Suisse).

PRIX SPÉCIAUX :

- Trophée Deutz (accords mets-vins) : **Mikael Svensson**, restaurant *Kontrast* - Norvège ;
- Trophée Pierre Hermé-Valrhona (pâtisserie) : **Stéphane Labastide**, *Constance Prince Maurice* ;
- Meilleur gâteau piment de l'île Maurice : **Hains Dave Gunnoo** ;
- Concours Nespresso café gourmand : **Brigilla Ramdally**, *Constance Belle Mare Plage* ;
- Concours de sommellerie : **Dany Godère**, *Constance Belle Mare Plage* ;
- Concours de cocktails : **Sachin Samo Burthia**, *Constance Prince Maurice* ;
- Concours des arts de la table : **Rodolph Moonepillay**, *Constance Prince Maurice*.

Crédit photo : © Beyond Photography LTD



La gagnante Sasha Dinoo (*Constance Prince Maurice*) et Dominique Loiseau, la présidente du jury.



Le podium. De gauche à droite : Emmanuel Fortuno et Julien Poisot ; Sascha Kemmerer et Sasha Dinoo ; Maryline Nozahic et Sanjay Bajgain.



Mikael Svensson, Trophée Deutz.



Stéphane Labastide (au centre), vainqueur du Trophée Pierre Hermé-Valrhona, en présence des autres candidats, et de quelques membres du jury, dont Pierre Hermé et Frédéric Cassel.



Hains Dave Gunnoo, Meilleur gâteau piment de l'île Maurice.



Brigilla Ramdally, la gagnante du concours Nespresso café gourmand, entourée des autres candidats et de quelques membres du jury dont Pierre Hermé et Mercotte.



Dany Godère (à droite), Meilleur sommelier.



Le podium du concours de cocktails.



Rodolph Moonepillay, vainqueur du concours des arts de la table.

INFOS

Cacao Barry a lancé son 1^{er} Goûter des Jeunes Chefs



C'était le lundi 18 mars dernier à l'*Hôtel du Collectionneur*. Cacao Barry réunissait pour la première fois les étoiles montantes de la pâtisserie de restauration parisienne pour un défi 100 % chocolaté.

L'INNOVATION...

L'innovation et la création sont au cœur des valeurs de Cacao Barry qui, ce jour-là, demandait à onze jeunes pâtissiers de réaliser un dessert à l'assiette autour du chocolat Extra-Bitter Guayaquil 64 %. Un chocolat 100 % traçable et durable, car chez Cacao Barry, l'on est soucieux de préserver l'environnement...

LA MISSION DES CHALLENGERS...

Utiliser trois produits composés de ce chocolat devenu un des *best-sellers* de la marque : le chocolat de couverture Extra-Bitter Guayaquil 64 %, les Pépites Cacao (grué torréfié, caramélisé et enrobé de chocolat) et le dôme chocolat Mona Lisa Décorations.

En résumé, c'était l'Extra-Bitter en trois façons...

QUAND LES VERTUS DU CHOCOLAT SONT EXALTÉES PAR DE JEUNES TALENTS...

C'est le mot « justesse » qui vient aux lèvres. Un simple regard sur les réalisations des pâtissiers qui ont participé à ce Goûter et l'on y devine des mariages de saveurs et des juxtapositions de textures innovantes.

LA DÉGUSTATION...

Tous les desserts furent partagés et dégustés lors du Goûter après avoir été présentés devant des experts : Philippe Bertrand MOF Chocolatier Confiseur et directeur de la Chocolate Academy Paris, Philippe Muze City Chef Cacao Barry et Christophe Leclerc, responsable Recherche et Développement Cacao chez Barry Callebaut.



« Pureté » de Jean Lachenal, chef pâtissier chez *Lasserre* à Paris.



« Thé ou Café » de Timothy Breton, chef pâtissier au *Café de l'Homme* à Paris.



« La Cloche maître d'hôtel » de Julien Rives Torrens, chef pâtissier au *Hyatt Regency Paris Étoile*.



« Comme dans un nid » de Bryan Esposito, chef pâtissier à l'*Hôtel du Collectionneur* à Paris.



« Diabolo croquant et fondant » de Louis Tocheport, chef pâtissier à l'*Automobile Club de France*.





«L'Himalaya» de Kenny Gadjard, chef pâtissier pour le groupe *Richard*.



«Une Forêt Noire» de Charlotte Batlle Prevot, chef pâtissière pour le groupe *Big Mama*.



«Guayaquil, Sichuan & Croustillant de riz interdit» de Marine Mateos, formatrice mention Dessert à l'Assiette CFA Mederic.



«L'Alicia» de Céline Rebelo, chef pâtissière au *Petit Riche* à Paris.



«Nashi» d'Anissa Chnini, chef pâtissière au restaurant *Les Chouettes* à Paris.



«La Perle du Pacifique» de Nina Thenon, sous-chef pâtissière chez *Matthieu et Pauline* à Paris.



LES RECETTES DE
Grégoire Berger



À l'Ossiano, les regards sont d'emblée attirés par le gigantesque aquarium de l'Ambassador Lagoon, où nagent des centaines de milliers de poissons et autres animaux aquatiques. Ce ballet marin féérique et hypnotique offre un dépaysement total, comme une impression de dîner sous la mer.

Mais l'expérience est ailleurs. Chaque jour, Grégoire Berger réussit le tour de force de détourner l'attention pour faire de la cuisine l'attraction principale.

Les menus

Le chef dispense une cuisine originale et créative, aux bases françaises, avec une pointe d'accents bretons (ses origines y sont pour quelque chose), une forte

influence de ses nombreux voyages et de nombreuses techniques terre-mer.

Le chef a banni la carte, il propose un menu « expérience ». L'hôte peut construire son propre moment gastronomique en six ou neuf services, en choisissant parmi une sélection de plats.

The Culinary Journey

Puis le menu *The Culinary Journey*. Il est décliné sous forme de poème, rédigé par le chef lui-même. Ces onze énigmatiques vers « dont chaque ligne renvoie à une émotion forte », précise Grégoire Berger, forment un voyage culinaire en onze plats.

Chaque création est servie sur un support contextualisant son histoire, son passif,

sa mémoire : une horloge qui remonte le temps, les mains du chefs, un barbecue... Une recherche obsessionnelle du contenant parfait, rappelant la forte attaché du chef aux arts de la table.

L'émotion culinaire, l'ambiance, le service (animé par Badr Benryane, le directeur de restaurant)... rien n'est laissé au hasard, chaque détail compte.

Le graphisme

Chez Grégoire Berger, l'émotion commence par le graphisme, un aspect limite obsessionnel pour le chef. « Depuis toujours, je me suis aperçu que la création en cuisine peut provoquer une émotion visuelle. C'est ce qui m'a plu d'emblée dans ce métier. » →

Restaurant Ossiano à Dubaï

« L'œil est attiré par le beau, la vue est le premier sens sollicité. D'où l'importance d'une harmonie visuelle par les proportions, les lignes pour satisfaire l'œil... C'est pourquoi mes assiettes ne sont pas linéaires, elles sont structurées géométriquement, presque architecturalement. »

Très tôt, le chef a commencé à photographier tous ses plats pour parfaire son style mais aussi pour créer une émulation autour de son travail, via les réseaux sociaux.

« Éternel insatisfait, je suis toujours à la recherche du mieux. Et les photos m'ont aidé à affûter mon style. »

Les produits

Autre obsession du chef, la précision des goûts. Dans les assiettes, le produit est roi. *« Dubai est au cœur de la planète. Plus de deux cents nationalités se côtoient chaque jour. Nous ne pouvons donc pas nous limiter aux produits d'une seule région. Nous évoluons aux rythmes des saisons des différentes parties du globe. »*

Pour son approvisionnement, Grégoire Berger collabore avec un réseau de fournisseurs, notamment *Classic Fine Foods*. Ils importent des produits spécifiques suivant la ligne directrice et les critères bien précis du chef.

« Ils font le marché pour nous, aime dire le chef, en sélectionnant les meilleurs échantillons sur le marché international. C'est une richesse incroyable pour nous de les avoir à nos côtés. Sans leur travail, nous ne serions sans doute pas en mesure de proposer les merveilleux produits que nous servons à nos clients. »

Quid de la gastronomie responsable alors ?

Pas tout à fait. *« Difficile, et même impossible, de nous inscrire un jour dans une démarche locavore ou durable. Nous tentons toutefois d'avoir une éthique, nous apportons également une attention particulière à notre empreinte écologique. Les produits utilisés sont raisonnés lors de leur production, mais ils sont inévitablement acheminés jusqu'à Dubai par avion. »*

L'écologie mais aussi le gaspillage...

L'Ossiano adhère à un programme anti-gaspillage novateur initié par le gouvernement dubaïote. Celui-ci permet de redistribuer une partie des invendus à des associations.

Un parcours et une réussite fulgurante...

Et pourtant rien ne prédestinait Grégoire Berger à devenir un jour chef de cuisine.

Né à Versailles, il déménage avec sa famille dans le Morbihan alors qu'il a tout juste deux ans.

Dissipé, rêveur, fêtard...

L'école n'est pas son fort, il s'y ennue. Il va de lycée en lycée sans avoir vraiment de projet pour son futur.

Jusqu'à une rencontre, celle qui va tout changer : Fernand Corfmat, le chef de *La Closerie de Kerdrain* à Auray.



Fernand Corfmat

« Je me suis retrouvé en cuisine non par passion ou par vocation, mais simplement en suivant des amis qui travaillaient à La Closerie. Sans plus. Ou plutôt j'y voyais l'occasion de gagner un peu d'argent pour mes sorties. »

« C'était très dur, je me souviens de travailler le poisson sur des plaques en marbre, dehors dans le froid. »

Fernand Corfmat décèle son potentiel. Il lui inculque les bases solides de la cuisine, lui apprend la patience, lui dévoile la passion du métier et lui apporte les cadres de la rigueur dont il souffrait. *« Cette rencontre a été déterminante autant dans ma vie professionnelle que dans ma vie d'homme. Fernand Corfmat m'a montré qu'il faut s'impliquer dans ce qu'on entreprend. »*

Le Pressoir

À la croisée des chemins, Grégoire Berger choisit la discipline. Il sillonne le Morbihan pour parfaire sa formation. Avec l'aide



de Fernand Corformat il entre au restaurant *Le Pressoir* à Saint-Avé avec le chef Bernard Rambaud. « Je crois que c'était l'expérience la plus dure de toute ma vie. Le chef était d'une exigence extrême. Cela m'a fait prendre conscience de pas mal de choses. J'y ai appris à être un homme : il n'était plus question de compromis ou de demi-mesure. »

Le Domaine de Rochevilaine

Au bout d'un an, Grégoire Berger part au *Domaine de Rochevilaine* à Billiers aux côtés de Patrice Caillot... « Un endroit magnifique, au bord de la mer. Je me souviens des odeurs, des saveurs, des produits exceptionnels et une cuisine avec une grande brigade. À l'époque, j'étais encore un peu borderline mais j'ai vraiment commencé à aimer mon métier. »

À la fin de son bac pro, un malencontreux accident le contraint à rester alité à l'hôpital pendant douze jours. Le temps pour lui de faire le point sur le sens de sa vie et de ses envies, notamment celles de découvrir le monde.

Itinéraire d'un chef voyageur...

Grégoire s'envole alors à Orlando aux États-Unis pour intégrer le *Bistrot de Paris* de Paul Bocuse.

« J'ai beaucoup aimé la discipline et l'esprit corporate, la dimension internationale de l'établissement, qui était l'occasion de voyager dans de nombreux pays pour des démonstrations et des échanges culinaires. À ce moment-là, je me suis vraiment senti citoyen du monde. Je me suis dit que tout était possible. »

À l'issue de cette expérience il traverse à nouveau l'océan Atlantique, mais dans l'autre sens, pour occuper son premier poste de chef des cuisines à Casablanca au Maroc lors de l'ouverture du restaurant gastronomique *Club 20-1*.

De retour à Paris, trois ans plus tard, il rejoint la brigade de Frédéric Robert à *La Grande Cascade*, en tant que sous-chef, puis devient chef privé pour Suez Environnement à La Défense.

Dubaï

L'envie de repartir se fait bientôt sentir. « À cette période de nombreux événements se sont accumulés dont le décès prématuré de mon père. Mon épouse d'origine marocaine, et moi, nous ne se sentions pas à l'aise en France. Nous avons besoin de changer d'air. *Dubaï* nous a paru comme la destination idéale. »

Sur place, Grégoire Berger et son épouse sont conquis par cette ville du Golfe persique. « Nous avons tout de suite apprécié l'éclectisme, le sentiment de sécurité et de paix, la qualité de vie, les opportunités... Ici je me sens plus libre et cette liberté m'aide à créer. »

Après une expérience de quelques mois au *Reign*, un restaurant gastronomique franco-japonais, il rejoint *l'Ossiano* à l'Atlantis Palm Hotel.

« Dès mon arrivée, j'ai eu un feeling incroyable. J'ai senti que nous pouvions faire de cet endroit le plus beau restaurant du monde... Avec force et acharnement. »

Élu chef de l'année à maintes reprises par des prestigieux prix de la gastronomie, des centaines de milliers de followers sur les réseaux sociaux... Qu'ils semblent loin les premiers pas au CFA de Vannes. Et Grégoire Berger n'est pas près de s'arrêter là.

Huître irlandaise au granité d'hibiscus, concombres en pickles et crème aigre

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 huîtres irlandaises (Kelly)
- 25 g de crème aigre
- QS de caviar, feuille d'or, fleurs (au choix)

PROCÉDÉ

Ouvrir les huîtres, jeter leur eau, les réserver dans leur coquille.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir les huîtres avec le granité d'hibiscus, des concombres en pickles et de la crème aigre. Ajouter une quenelle de caviar.

Décor : feuille d'or, fleur (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Champagne brut - « Grand Brut » - Perrier-Jouët.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

GRANITÉ D'HIBISCUS

- 600 g de jus de pomme verte (300 + 300)
- 60 g d'hibiscus séché
- 100 g d'eau
- 100 g de sucre semoule
- 1 zeste de citron
- 20 g de jus de citron

PROCÉDÉ

Faire bouillir 300 g de jus de pomme verte avec l'hibiscus, laisser infuser pendant 3 heures, filtrer et refroidir.

Ajouter le jus de pomme et les ingrédients restants, verser dans une plaque et bloquer au grand froid. Au moment, gratter avec une fourchette.

CONCOMBRES EN PICKLES

- 5 concombres en dés (libanais)
- 250 g d'eau
- 250 g de vinaigre de vin blanc
- 25 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le vinaigre et le sucre, verser sur les concombres en dés, refroidir, mettre sous vide et réserver au froid pendant 3 jours avant utilisation.



Truite arc-en-ciel comme une « île flottante » en cuisson inversée, royale de chou-fleur, caviar

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 200 g de chair de truite (arc-en-ciel)
- QS de ciboulette, huile d'olive, sel, poivre, caviar

TARTARE

Couper la chair de truite en petits dés, l'assaisonner avec sel, poivre, ciboulette ciselée, huile d'olive.

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir deux moules inox demi-sphériques avec manche (pour azote liquide) avec l'émulsion de saumon fumé, une

royale de chou-fleur et un blanc poché. « Cuire » le tout dans de l'azote liquide pendant 3 minutes et démouler dans une assiette sur un lit de crumble à l'encre de seiche (voir page 37). Parsemer le dessus avec de la poudre de truffe (voir page 39) et déposer une quenelle de caviar. Servir aussitôt.

Décor : feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Espagne - Pazo Señorans - Albariño 2015 - Rías Baixas.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

CRÈME DE CHOU-FLEUR

- 500 g de chou-fleur en morceaux
- 1 oignon blanc
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 1 l de crème
- QS de poivre blanc

PROCÉDÉ

Cuire les ingrédients cités dans la crème, mixer le tout dans un blender puis assaisonner de poivre blanc. Réserver.

ROYALE DE CHOU-FLEUR

- 200 g de lait
- 3 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 6 g)
- 450 g de crème de chou-fleur
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine et la crème de chou-fleur, assaisonner, couler dans des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre et bloquer au froid.

ÉMULSION DE SAUMON FUMÉ

- 400 g de lait
- 100 g de crème
- 200 g de saumon fumé
- 2 jaunes d'œufs
- 15 g de zeste de citron jaune
- 4 g de zeste de citron vert
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition avec la crème, ajouter le saumon fumé et laisser infuser pendant 30 minutes. Mixer dans un blender, verser sur les jaunes d'œufs et cuire comme une crème anglaise. Ajouter les zestes de citrons, les laisser infuser pendant 1 heure, rectifier l'assaisonnement, filtrer, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois.

BLANCS POCHÉS

- 3 blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 1 g de sel

PROCÉDÉ

Monter les œufs, les serrer avec le sucre et le sel puis les pocher dans des moules demi-sphériques de 2 cm de diamètre et les cuire dans un four vapeur à 70 °C pendant 8 minutes. Réserver au froid.



« Thé » au dashi et champignons shiitakés, pomme paillasson et crème fouettée au sarrasin

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 noix de coquilles Saint-Jacques
- 5 shiitakés en quartiers sautés (champignons japonais)
- QS de thym, branches de persil, truffe
- QS de garniture dashi : enokis séchés, bœuf séché, sel fumé, huile de sésame, ciboulette

CUISSON

Colorer les pommes paillasson à la plancha. Assaisonner les noix de Saint-Jacques, les cuire à la plancha pendant 1 minute sur chaque face.

DASHI

Infuser le dashi dans un percolateur à café individuel en plaçant du thym et des branches de persil dans la partie supérieure.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser une pomme paillasson puis une noix de Saint-Jacques, ajouter une quenelle de crème à la moutarde et sarrasin puis râper de la truffe noire (en saison). À part, dans une tasse à thé, déposer de la garniture à dashi puis verser le dashi infusé.

VIN CONSEILLÉ

Pyrénées Atlantiques - blanc sec - « Petit Manseng » 2013 - Château de Cabidos.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

POMME PAILLASSON

- 4 grosses pommes de terre (agria)
- 200 g de beurre clarifié
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ

Peler, tailler les pommes de terre en julienne, les mélanger avec le beurre clarifié, les assaisonner et les cuire dans une poêle antiadhésive ; les colorer sur une face, retourner et finir de cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ. Refroidir, détailler des disques de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

CRÈME À LA MOUTARDE ET SARRASIN

- 200 g de crème fouettée
- 30 g de moutarde en grains
- 10 g de sarrasin cuit, séché et frit

PROCÉDÉ

Incorporer la moutarde à la crème fouettée, assaisonner, ajouter le sarrasin.

DASHI

- 2,5 l d'eau
- 25 g de bonite séchée
- 35 g de kombu (algue)
- 100 g de shiitakés (champignons japonais)

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau à 90 °C, ajouter la bonite séchée et le kombu puis laisser infuser pendant 5 heures. Filtrer, ajouter les shiitakés, poursuivre l'infusion pendant 1 heure et filtrer.





Croque-monsieur « souvenir d'enfance » au crabe royal de Russie, salade d'herbes et confit d'échalote

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 300 g de pattes de crabe royal (de Russie)
- 20 tranches de pain de mie
- 50 g de beurre au sarrasin (Bordier)
- 200 g de béchamel
- 50 g de pecorino (fromage italien au lait de brebis)
- 200 g de lamelles de truffe noire

PRÉPARATION

Cuire les pattes de crabe à la vapeur pendant 4 minutes environ, les décortiquer et rouler la chair très serrée dans du papier film. Réserver au froid.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler le pain de mie, l'imbibber légèrement avec le beurre au sarrasin fondu, étaler de la béchamel, râper du pecorino, disposer la chair de crabe (sans le papier film) puis rouler le croque-monsieur très serré dans du papier film.

CUISSON

Dans une poêle, colorer les croque-monsieur de crabe ; les obtenir chauds à cœur. Coller des pétales de truffe autour avec la béchamel.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un croque-monsieur puis une salade de sucrine aux échalotes et verser la sauce pecorino.

VIN CONSEILLÉ

Pouilly-Fuissé - « Bastion de l'Oratoire » 2014 - Domaine Chanson.



MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

BÉCHAMEL

- 40 g de beurre doux
- 40 g de farine
- 500 g de lait 1/2 écrémé
- 200 g de pecorino (fromage italien au lait de brebis)
- 3 pincées de sel fin
- 2 tours de moulin à poivre
- 1 pincée de noix muscade moulue

PROCÉDÉ

Fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une spatule. Cuire à feu doux pendant quelques minutes, sans coloration, verser progressivement le lait froid en mélangeant régulièrement avec un fouet et cuire le tout à ébullition pendant 5 minutes environ. Incorporer le pecorino et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix muscade.

SALADE DE SUCRINE AUX ÉCHALOTES

- 10 sucrones (variété de salade)
- 4 échalotes ciselées
- 200 g de vinaigre de vin rouge
- QS de sel, poivre, béchamel détendue, fleurs, herbes

PROCÉDÉ

Confire les échalotes ciselées dans le vinaigre de vin rouge et assaisonner. Détailler les sucrones crues avec un emporte-pièce ovale puis superposer ovale de sucrine, échalotes confites, béchamel détendue, ovale de sucrine puis ajouter des fleurs et des herbes (au choix).

SAUCE PECORINO

- 1 l de crème
- 100 g de pecorino (fromage italien au lait de brebis)
- QS de sel, poivre, truffe, huile de truffe

PROCÉDÉ

Réduire la crème de moitié, verser dans un blender et mixer avec le pecorino. Ajouter de la truffe hachée, de l'huile de truffe et assaisonner. Servir chaud.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES**GEL DE YUZU**

- 220 g de purée de yuzu
- 110 g de sirop à 30 °B
- 5 g de sucre semoule
- 3 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la purée de yuzu avec le sirop puis ajouter le sucre mélangé avec l'agar-agar. Faire bouillir le tout pendant 10 secondes et réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, mixer et tamiser.

TUILE DENTELLE

- 50 g de farine
- 240 g d'huile de tournesol
- 470 g d'eau
- 25 g de purée de persil
- QS de colorant vert, huile de tournesol (pour la cuisson)

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités.
Chauffer une poêle antiadhésive avec de l'huile de tournesol jusqu'à l'apparition des premières fumées, cuire l'appareil en tuiles fines et ajourées. Les réserver sur un papier absorbant.

DASHI

- 2,5 l d'eau
- 25 g de bonite séchée
- 35 g de kombu (algue)

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau à 90 °C, ajouter la bonite séchée et le kombu puis laisser infuser pendant 5 heures. Filtrer et réserver.

BEURRE DE DASHI

- 200 g de beurre (Bordier)
- 100 g de dashi

PROCÉDÉ

Faire mousser le beurre, ajouter le dashi et réduire jusqu'à liaison.



Gros poireau des sables des Landes brûlé, couteaux bretons et beurre de dashi

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 gros poireaux (des sables des Landes)
- 20 couteaux bretons
- 1 jus de citron
- QS de ciboulette, sel, poivre, jus de gingembre
- 1 petite échalote ciselée

POIREAUX BRÛLÉS

Colorer les poireaux à la salamandre ; les tourner toutes les 3 minutes et les brûler complètement sur toute la surface. Les laisser refroidir, les ouvrir en deux dans la longueur, prélever le cœur et le tailler en tronçons.

PROCÉDÉ

Ouvrir les couteaux dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes, les décortiquer, les nettoyer et les tailler en biseaux.

Au moment, les mariner dans le jus de citron mélangé avec du jus de gingembre, de la ciboulette ciselée et l'échalote ciselée, sur glace, pendant 5 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Glacer les tronçons de poireaux dans le beurre de dashi puis les disposer dans les poireaux brûlés, ajouter les couteaux marinés, des points de gel de yuzu et une tuile dentelle.

Décor : oxalis vert.

VIN CONSEILLÉ

Espagne - Pazo Señorans - Albariño 2015 - Rías Baixas.



MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

CRUMBLE À L'ENCRE DE SEICHE

- 100 g de farine
- 50 g de panko (chapelure japonaise)
- 135 g de poudre d'amande
- 2 g de sel
- 50 g de parmesan
- 100 g de beurre fondu
- QS d'encre de seiche

PROCÉDÉ

Mixer la farine avec la panko, la poudre d'amande, le sel et le parmesan. Ajouter le beurre fondu, colorer avec de l'encre de seiche puis étaler sur une plaque et cuire dans un four ventilé à 160 °C pendant 12 minutes environ.

GEL DE YUZU

- 800 g de purée de yuzu
- 220 g de sucre semoule
- 220 g d'eau
- 24 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la purée de yuzu avec l'eau et le sucre mélangé avec l'agar-agar pendant 10 secondes et réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, mixer et tamiser.

CONFITURE DE KOMBU

- 1 morceau de kombu (de 8 x 6 cm - algue)
- 40 g de bonite séchée
- 450 g de jus de yuzu salé
- 450 g de sauce soja
- 90 g de sirop à 30 °B
- 110 g de sauce soja légère

PROCÉDÉ

Brûler légèrement le kombu à la flamme d'un chalumeau puis le mixer dans un blender avec les ingrédients restants. Laisser reposer au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit), passer au chinois étamine et réserver au froid.

PÂTE À BEIGNET

- 250 g de lait
- 12 g de levure de boulanger
- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 250 g de farine
- 30 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)
- QS d'encre de seiche

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec la levure.

Mixer l'huile avec la farine et les jaunes d'œufs avec un mixeur plongeant et laisser reposer au froid pendant 8 heures. Au moment, incorporer les blancs montés et colorer avec de l'encre de seiche.

CONFITURE DE NORI ET KOMBU

- 125 g de kombu (algue)
- 100 g de sirop à 30 °B
- 100 g de vinaigre de riz
- 300 g d'eau
- 75 g de sauce soja tamarin
- 10 feuilles de nori (algue)
- 20 g de sucre roux

PROCÉDÉ

Réhydrater le kombu et le couper en cubes de 1 cm.

Porter à ébullition le sirop avec le vinaigre de riz, l'eau et la sauce soja tamarin, ajouter la nori, le kombu et le sucre roux puis cuire le tout à feu doux jusqu'à l'évaporation du liquide. Réserver au froid.

Légine en beignet, confiture de kombu et ponzu

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 750 g de légine (poisson des grands fonds marins)
- 250 g de cœurs de poireau brûlé (voir page 35)
- QS de pousses de petits pois

PROCÉDÉ

Tailler la légine et les cœurs de poireau brûlé en portions, les enrober avec la pâte à beignet et les frire à 180 °C pendant 4 minutes environ. Injecter la confiture de kombu à l'intérieur à l'aide d'une pipette.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la confiture de nori et kombu, ajouter un beignet de légine et un beignet de poireau. Parsemer le crumble à l'encre de seiche et réaliser des points de gel de yuzu.

Décor : pousses de petit pois.

VIN CONSEILLÉ

Pouilly-Fuissé - « Bastion de l'Oratoire » 2014 - Domaine Chanson.



Queue de homard bleu des côtes bretonnes poché à l'estragon, textures de topinambour

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 5 homards bleus (bretons)
- QS de sel, poivre, pousse de nasturtium, tuiles à l'encre de seiche, bisque de homard
- 50 g de lait
- 50 g de beurre clarifié
- 2 tiges d'estragon

PRÉPARATION

Pocher les homards dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes et les refroidir dans une eau glacée. Décortiquer et couper les queues en deux dans la longueur. Réserver les autres parties des homards pour une autre préparation.

CUISSON

Rouler les demi-queues de homard sur elles-mêmes et les maintenir avec une pique en bois puis les mettre sous vide avec le lait, le beurre clarifié, l'estragon puis assaisonner. Cuire dans un four vapeur à 54 °C pendant 20 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser de la bisque de homard, poser dessus une demi-queue de homard puis une galette de topinambour. Ajouter une tuile à l'encre de seiche. Servir à part un soufflé de topinambour, le recouvrir avec de la poudre de homard (huile de homard mixée avec de la maltodextrine).

Décor : pousses de nasturtium.

VIN CONSEILLÉ

Pouilly-Fuissé - « Bastion de l'Oratoire » 2014 - Domaine Chanson.



MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

GALETTE DE TOPINAMBOUR

- 2 topinambours
- 1 citron jaune
- QS de beurre clarifié, jus de citron, sel

PROCÉDÉ

Peler les topinambours, détailler des disques de 2 cm de diamètre et de 1 mm d'épaisseur puis les pocher dans du beurre clarifié salé avec un trait de jus de citron. Égoutter, réserver.

PURÉE DE TOPINAMBOUR

- 10 topinambours
- 30 g de beurre salé
- 500 g de fond de volaille
- 300 g de crème
- 300 g de lait

PROCÉDÉ

Éplucher et couper les topinambours en morceaux, les faire sauter avec le beurre salé, déglacer au fond de volaille et cuire le tout pendant 5 minutes environ. Ajouter la crème et le lait, réduire d'1/3 et verser dans un blender chauffant, mixer à 80 °C en vitesse maximale puis rectifier l'assaisonnement et réserver.

SOUFFLÉ AU TOPINAMBOUR

- 22 g de Maïzena
- 45 g d'eau
- 225 g de purée de topinambour
- 75 g d'isomalt
- 110 g de blancs d'œufs (soit 4)

PROCÉDÉ

Diluer la Maïzena avec l'eau, la verser dans la purée de topinambour et cuire le tout à ébullition.

Fondre l'isomalt à sec, le verser sur les blancs montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger les deux masses, puis dresser dans des moules à soufflé beurrés de 4 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Cuire dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ. Servir aussitôt.

Saint-Jacques d'Hokkaido saisie au grill, parfums des forêts de l'Atlas, truffe noire et pecorino

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 noix de coquilles Saint-Jacques
- 50 g de champignons maitakes (champignons asiatiques)
- 10 tuiles de pomme de terre (Longino & Cardenal)
- QS d'aneth, graines de sarrasin torréfiées, lait, beurre, sel, poivre

PROCÉDÉ

Sauter les champignons avec du beurre, assaisonner, réserver.

Assaisonner les noix de coquilles Saint-Jacques, les snacker pendant 1 minute sur chaque face.

émulsionner la crème de pecorino avec un mixeur plongeant en incorporant du lait.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, verser la crème de pecorino, dresser les tronçons de pommes de terre confites puis une noix de Saint-Jacques et les champignons. Poser dessus une tuile de pomme de terre, ajouter de la poudre de cèpe, de la poudre de truffe et du praliné aux noisettes.

Décor : aneth, graines de sarrasin torréfiées.

VIN CONSEILLÉ

Pyrénées Atlantiques - Vin de Pays blanc sec - « Petit Manseng » - Château de Cabidos.



MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

PRALINÉ AUX NOISETTES

- 185 g de lamelles de cèpes séchés
- 500 g de beurre clarifié
- 50 g de noisettes torréfiées
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de praliné noisette

PROCÉDÉ

Rôtir les lamelles de cèpes dans du beurre clarifié dans un four à 130 °C pendant 10 minutes environ. Les laisser infuser pendant 2 heures puis filtrer et réserver le beurre pour la poudre de cèpe.

Dans un blender chauffant à 85 °C, mixer à vitesse maximum les cèpes avec les noisettes, le sucre et le praliné. Réserver.

POUDRE DE TRUFFE

- 80 g de maltodextrine (Texturas - Sens Gourmet)
- 10 g d'huile de truffe
- 40 g d'huile de pépins de raisin
- 25 g de pain sec à l'encre de seiche
- 25 g de champignons enokis séchés
- 30 g de truffe séchée

PROCÉDÉ

Mélanger la maltodextrine avec les huiles.

Dans un blender, mixer le pain avec les champignons et la truffe, ajouter la première masse et mixer le tout ; obtenir une poudre fine.

POUDRE DE CÈPE

- 100 g de beurre de cèpe (voir praliné aux noisettes)
- 80 g de maltodextrine (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Avec un fouet, mélanger les ingrédients cités, réserver.

CRÈME DE PECORINO

- 1 l de crème
- 100 g de pecorino (fromage de brebis italien)
- QS de sel, poivre, truffe, huile de truffe

PROCÉDÉ

Réduire la crème de moitié, la mixer dans un blender avec le pecorino, ajouter de la truffe hachée et de l'huile de truffe puis assaisonner.

POMMES DE TERRE CONFITES

- 3 kg pommes de terre (agria)
- QS de bouillon de volaille, beurre de cèpe (voir praliné aux noisettes)

PROCÉDÉ

Peler, détailler les pommes de terre en tronçons de la taille d'une petite noix de Saint-Jacques. Les cuire à couvert dans du bouillon de volaille et du beurre de cèpe.



Tartare de filet de bœuf black onyx fumé, condiments classiques et œuf de caille frit, croustillant de quinoa rouge

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 500 g de filet de bœuf (300 + 200 - black onyx)
- 25 g de moutarde de Meaux
- 25 g de mascarpone
- 5 g de câpres
- 5 g d'échalotes ciselées
- 4 g de cornichons
- 3 tiges de persil
- QS de Worcestershire sauce, sel, poivre, sauce soja, d'huile d'olive, bœuf séché, pousses de moutarde, cerfeuil, poudre d'herbes

CARPACCIO

Bloquer 300 g de filet de bœuf au grand froid puis le détailler en fines tranches dans la longueur à l'aide d'un trancheur électrique. Les napper avec la moutarde de Meaux puis avec le mascarpone.

TARTARE

Hacher le filet de bœuf restant à l'aide d'un couteau, le mélanger avec les ingrédients restants et envelopper d'un papier film en serrant. Réserver pendant 1 heure au froid puis bloquer au grand froid pendant 10 minutes et détailler en tronçons de 4 cm de longueur. Au moment, napper avec de la sauce soja.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette perforée au centre, dresser le carpaccio de bœuf puis 2 tronçons de tartare, disposer un croustillant de quinoa rouge et un œuf de caille frit coupé en deux. Ajouter la purée d'avocat et la mayonnaise moutarde de Meaux. À l'aide d'une pipe à fumer (Aladin pro), fumer l'assiette par-dessous (dans le trou central de l'assiette).

Décor : cerfeuil, pousses de moutarde, bœuf séché, poudre d'herbes.

VIN CONSEILLÉ

Australie - Leeuwin « Art Serie » 2015 - Margaret River.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

ŒUF DE CAILLE FRIT

- 10 œufs de caille
- 30 g de farine
- 1 œuf de poule
- 50 g de chapelure

PROCÉDÉ

Cuire les œufs de caille dans de l'eau bouillante salée pendant 80 secondes, les refroidir dans une glaçante (eau + glace) et les égoutter. Les paner à l'anglaise (farine, œuf battu puis chapelure) et les frire à 160 °C pendant 2 minutes environ.

PURÉE D'AVOCAT

- 2 avocats
- 2 citrons verts
- 50 g de crème fraîche
- QS de sel

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, assaisonner.

MAYONNAISE MOUTARDE DE MEAUX

- 35 g de moutarde de Meaux
- 10 g de moutarde de Dijon
- 3 jaunes d'œufs
- 225 g d'huile de pépins de raisin
- 15 g de vinaigre blanc

PROCÉDÉ

Réaliser une mayonnaise avec les ingrédients cités.

CROUSTILLANT DE QUINOA ROUGE

- 250 g de quinoa rouge
- QS de sel, poivre
- 1 pointe de paprika

PROCÉDÉ

Cuire le quinoa très tendre dans de l'eau bouillante salée, l'égoutter puis le sécher sur un linge, l'assaisonner sel, poivre, paprika et l'étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson graissées. Sécher dans un four à 80 °C pendant 3 heures environ. Briser en morceaux irréguliers et réserver au sec.



Poulet au citron comme à Merzouga, condiments marocains et brochette d'abattis

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 5 cuisses de poulette (Black C)
- 2 oignons rouges émincés
- 4 citrons confits (marocains)
- 500 g de fond brun de volaille
- 1 g de safran
- 20 g d'olives vertes (marocaines)
- QS de feuilles de bananier

Brochettes :

- 10 billes de courgette
- 10 petits oignons
- 20 cœurs de volaille
- 10 cubes de citrouille
- QS de cumin, sel

PRÉPARATION

Dans une plaque gastronomique, étaler les oignons émincés, ajouter les cuisses de poulette peau vers le haut, les citrons confits en tranches, le fond brun de volaille, le safran et les olives vertes. Cuire le tout à couvert dans un four ventilé à 140 °C pendant 25 minutes. Retirer les cuisses de poulette, les colorer sous la salamandre et les désosser en séparant le pilon du gras de cuisse et refroidir. Réserver séparément la garniture.

Dans une feuille de bananier, disposer deux pilons et deux gras de cuisse de poulette, ajouter 4 olives et 2 tranches de citron. Refermer le tout, ficeler en ballottine et réserver. Réaliser 10 brochettes avec les ingrédients cités, les assaisonner de cumin et de sel. Réserver.

PROCÉDÉ

Dans un barbecue de table, chauffer du charbon, le couvrir avec une feuille de bananier, déposer une ballottine de poulet et cuire une brochette.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser 4 points : purée de dattes, gel d'olives vertes, gel de mandarine (voir page 60) et gel de citron confit puis les étaler avec une spatule coudée. Ajouter le fenouil confit et un toast de foie gras et foies de volaille. Disposer le poulet et une brochette. Verser la sauce.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Pyrénées Atlantiques - Vin de Pays blanc sec - « Petit Manseng » 2013 - Château de Cabidos.

MISE EN PLACE POUR 10 PERSONNES

SAUCE

- 500 g de jus brun de volaille
- 100 g de jus d'orange
- 3 étoiles d'anis
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ

Réduire le jus brun de volaille à glace, ajouter le jus d'orange et l'anis étoilé puis laisser infuser pendant 10 minutes. Filtrer, rectifier l'assaisonnement.

PURÉE DE DATTE

- 350 g de jus d'orange
- 200 g de dattes
- 1 banane

PROCÉDÉ

Porter le jus d'orange à ébullition avec les dattes, ajouter la banane coupée en 8 et cuire le tout jusqu'à l'évaporation du liquide. Mixer dans un blender, réserver.

GEL DE CITRON CONFIT

- 10 citrons (de Menton)
- 1 kg de sucre semoule
- 1 l d'eau

PROCÉDÉ

Blanchir les citrons entiers trois fois (départ eau froide à chaque fois). Les déposer dans un récipient allant au four, les couvrir avec le sucre et l'eau, cuire dans un four à 140 °C pendant 2 à 3 heures. Égoutter les citrons, les brûler au chalumeau puis les épépiner, les mixer dans un blender en ajustant la consistance avec le sirop de cuisson. Réserver.

GEL D'OLIVES VERTES

- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 150 g d'eau
- 55 g de sucre semoule
- 6 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Laver les olives, les blanchir dans de l'eau sans sel, filtrer et mixer les olives cuites, l'eau et le sucre. Porter la purée obtenue à ébullition, ajouter l'agar-agar, faire bouillir à nouveau, refroidir et mixer encore une fois en une fine purée. Réserver.

FENOUIL CONFIT

- 2 gros bulbes de fenouil
- 500 g de jus de carotte
- 500 g de jus d'orange
- 100 g de beurre salé

PROCÉDÉ

Réduire les jus ensemble de moitié.

Couper les bulbes de fenouil en grosses tranches de 4 cm d'épaisseur, les mettre sous vide avec les jus réduits et le beurre puis cuire dans un four vapeur à 84 °C pendant 45 minutes environ. Détailler à la forme souhaitée et glacer avec le jus de cuisson.

TOAST DE FOIE GRAS ET FOIES DE VOLAILLE

- 100 g de foie gras en dés
- 100 g de foies de volaille hachés
- 10 g d'olives vertes
- 10 g de citron confit haché
- QS de sel, poivre, thym haché
- 4 tranches de pain de mie
- 15 g de beurre doux

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités, assaisonner de haut goût. Étaler entre deux tranches de pain de mie et réserver au froid sous presse (2 kg). Bloquer au grand froid, détailler en toasts puis, au moment, colorer dans une poêle et recouvrir avec du beurre.



LES DESSERTS DE Grégoire Berger

Restaurant Ossiano à Dubaï







Galet givré à la pêche au parfum de rose, ganache montée au chocolat Anëo et vanille de Madagascar, sorbet litchi, opaline au poivre timut du Népal

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, verser la sauce à la pêche et déposer un parfait glacé à la pêche. Dresser dessus les litchis confits puis ajouter un disque de ganache montée chocolat blanc, une quenelle de sorbet litchi puis une opaline au poivre timut.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays des Pyrénées Atlantiques - Blanc doux 2011 - Château de Cabidos.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SORBET LITCHI

- 410 g d'eau
- 140 g de glucose atomisé
- 200 g de sucre semoule
- 140 g de jus de citron
- 8 g de stabilisateur
- 1 l de purée de litchi

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le glucose, le sucre et le jus de citron, ajouter le stabilisateur puis la purée de litchi et turbiner. Réserver au grand froid.

PARFAIT GLACÉ À LA PÊCHE

- 1 kg de purée de pêche
- 30 g de sucre inverti (Trimoline)
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 4 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)
- QS d'essence de pêche, colorant rouge
- 250 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Faire bouillir la purée de pêche avec le sucre inverti, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire comme une crème anglaise à 82 °C ; hors du feu, ajouter la gélatine et refroidir. Ajouter de l'essence de pêche et du colorant rouge puis incorporer la crème fouettée. Dresser dans des moules en silicone de 6 cm de diamètre et de 0,5 cm de hauteur puis bloquer au grand froid. Démouler, retirer le centre avec un emporte-pièce de 1,5 cm de diamètre puis les accoler deux par deux ; lisser le bord avec le doigt.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC

- 600 g de crème à 35 % de M.G.
- 2 gousses de vanille (de Madagascar) fendues et grattées
- 50 g de glucose
- 135 g de couverture blanche (Anëo - Weiss)
- 2 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)
- 10 disques de chocolat rouge (Inspiration fraise - Valrhona)

PROCÉDÉ

Chauffer la crème avec la vanille et le glucose à 40 °C, ajouter la couverture hachée et la gélatine, lisser et réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, monter comme une chantilly puis à l'aide d'une douille à Saint-Honoré, pocher une rosace sur un disque de chocolat rouge inspiration fraise (Valrhona) de 4,5 cm de diamètre.

SAUCE À LA PÊCHE

- 400 g de purée de pêche
- QS de jus de citron
- 5 gouttes d'essence de rose
- 3 g de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)
- QS de colorant rouge

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités, rectifier la couleur en incorporant du colorant ; obtenir une couleur pêche.

LITCHIS CONFITS

- 110 g de litchis frais
- 70 g de purée de framboise
- 30 g de sucre semoule
- 3 g de pectine NH
- 1 jus de citron
- QS d'essence de rose

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, cuire le tout jusqu'à l'obtention d'une compote. Parfumer avec de l'essence de rose.

OPALINE AU POIVRE TIMUT

RECETTE ET PROCÉDÉ

Identiques à l'opaline (voir page 52). Dresser à l'aide d'un chablon en forme de flocon et parsemer du poivre timut.

Boule « azotée » : ananas poché à la vanille, sorbet noix de coco et sabayon rafraîchi au citron vert

PROCÉDÉ

Chemiser deux moules inox demi-sphériques de 7 cm à manche (pour azote liquide) avec le sabayon citron vert, garnir le centre avec le streusel noisette, l'ananas confit et le sorbet noix de coco. Fermer les moules et les tremper dans de l'azote liquide et « cuire » pendant 12 secondes. Ouvrir le moule, démouler et parsemer des zestes de citron vert et jaune et des violettes cristallisées sur la boule obtenue.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette « à trou », déposer de la neige carbonique, ajouter autour du streusel noisette, dresser la boule. Servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

Pyrénées Atlantiques - Blanc sec - « Petit Manseng » 2011 - Château de Cabidos.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

STREUSEL NOISETTE

- 100 g de farine
- 80 g de sucre roux
- 130 g de poudre de noisette
- 100 g de beurre en pommade
- 4 g de sel (de Maldon)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, fraiser, abaisser à 4 mm d'épaisseur puis cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ ; tourner la plaque à mi-cuisson. Refroidir, hacher grossièrement et réserver.

ANANAS CONFIT

- 2 kg d'ananas
- 150 g de jus d'ananas
- 150 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille fendues et grattées

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec le jus d'ananas, le sucre et la vanille. Peler, tailler les ananas en brunoise, les cuire sous vide avec le sirop, dans un four vapeur à 84 °C pendant 25 minutes.

SABAYON CITRON VERT

- 22,5 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 45 g)
- 1,5 l d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 750 g de jus de citron jaune
- 750 g de jus de citron vert
- 240 g de blancs d'œufs (soit 8)

PROCÉDÉ

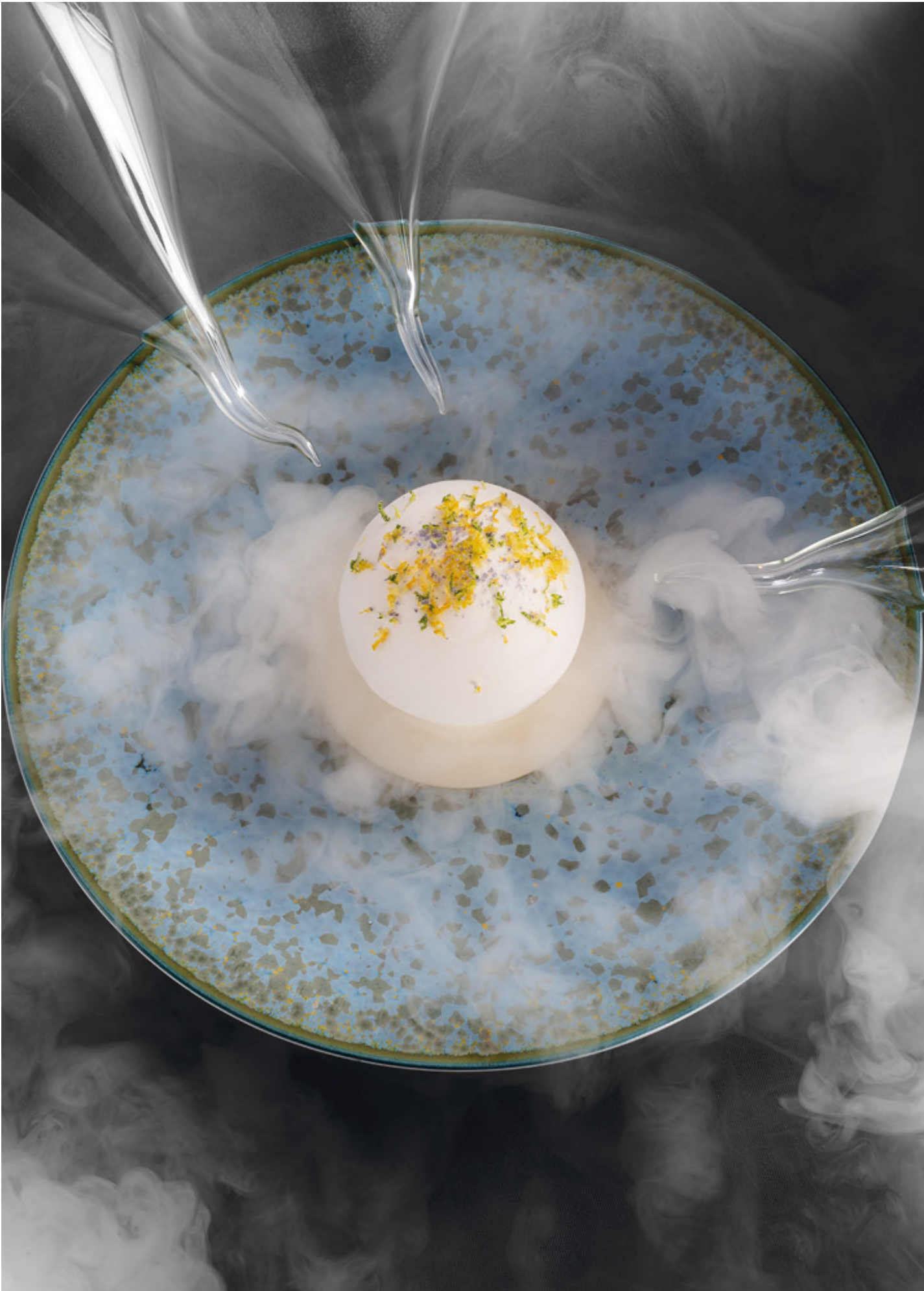
Réhydrater la gélatine dans l'eau puis la fondre dans cette même eau. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer les ingrédients cités en incorporant la gélatine fondue puis chinoiser. Verser dans un siphon d'1 litre, gazer 2 fois et laisser reposer au froid pendant 3 heures.

SORBET NOIX DE COCO

- 2 l de purée de noix de coco
- 4 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)
- 140 g de sucre semoule
- 40 g de sucre inverti (Trimoline)

PROCÉDÉ

Tiédifier la purée de noix de coco, ajouter la gélatine puis les ingrédients restants, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.





After eight Ossiano

(DESSERT SIGNATURE)

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser du streusel cacao puis poser une sphère de chocolat noir, la garnir avec le sorbet menthe, la mousse au chocolat et le gel menthe. Boucher le trou avec une demi-sphère de sauce au chocolat et menthe.

Décor : fil de sucre tiré, sponge cake vert, gel menthe, feuille d'or.

BOISSON CONSEILLÉE

Cocktail « Ossiano » - Espresso Martini.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SORBET MENTHE

- 450 g d'eau
- 250 g de sucre semoule
- 27 g de glucose
- 4,5 g de stabilisateur
- 75 g de jus de citron
- 150 g de feuilles de menthe
- 250 g de lait
- QS d'essence de menthe (Déco Relief)

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le sucre à 50 °C, ajouter le glucose et le stabilisateur et porter le tout à ébullition.

Mixer le jus de citron avec les feuilles de menthe puis broyer au pilon et ajouter le sirop. Laisser infuser pendant 2 heures à température ambiante puis ajouter le lait et filtrer. Parfumer avec de l'essence de menthe, verser dans des bols à Pacojet et bloquer au grand froid.

Au moment, pacosser.

SAUCE AU CHOCOLAT ET MENTHE (SPHÉRIFICATION)

- 1,25 l g d'eau (250 + 1000)
- 75 g de poudre de cacao
- 60 g de sucre semoule
- 40 g de glucose
- 60 g de sirop (40 g d'eau + 20 g de sucre)
- 1,5 feuille de gélatine trempée et pressée (soit 3 g)
- QS d'essence de menthe
- 50 g de gélifiant végétal (Sosa)

PROCÉDÉ

Mixer 250 g d'eau avec la poudre de cacao, le sucre, le glucose et le sirop, porter à ébullition pendant 10 secondes puis, hors du feu, ajouter la gélatine, refroidir sur glace et parfumer avec de l'essence de menthe. Dresser dans des moules demi-sphériques de 7 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Porter l'eau restante à ébullition avec le gélifiant végétal, laisser refroidir puis démouler et tremper entièrement les demi-sphères de sauce au

chocolat. Les égoutter et les disposer sur des disques de couverture noire de 3 cm de diamètre. Réserver au froid ; la sauce va décongeler et sera enrobée par la gélatine.

SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR

- 400 g de couverture noire

PROCÉDÉ

Tempérer la couverture puis chemiser des moules demi-sphériques de 7 cm de diamètre et laisser cristalliser. Démouler, accoler 2 par 2 et bloquer au grand froid. Au moment, pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat vert. À l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre chauffé, percer le haut de la boule, bloquer au grand froid puis pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat vert.

APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT VERT

- 500 g de couverture blanche
- 300 g de beurre de cacao
- QS de colorant vert (Déco Relief)

PROCÉDÉ

Fondre la couverture à 40 °C avec le beurre de cacao, incorporer du colorant. Utiliser à 32/34 °C.

MOUSSE AU CHOCOLAT (SIPHON)

Crème anglaise :

- 425 g de lait
- 100 g de crème
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de miel
- 35 g de sucre semoule
- 250 g de couverture noire
- 50 g de couverture lait (Jivara - Valrhona)
- 200 g de lait froid

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise cuite à 85 °C avec les ingrédients cités, verser sur les couvertures, filtrer, ajouter le lait froid puis verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Ne pas remuer et réserver au froid.

GEL MENTHE

- 300 g de sirop (150 g d'eau + 150 g de sucre semoule)
- 5 g de sucre semoule
- 3 g d'agar-agar
- QS d'essence de menthe

PROCÉDÉ

Faire bouillir le sirop, ajouter le sucre mélangé avec l'agar-agar, porter le tout à ébullition pendant 10 secondes et parfumer avec de l'essence de menthe. Réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit) puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et tamiser.

STREUSEL CACAO

- 100 g de farine
- 80 g de sucre roux
- 100 g de poudre de noisette
- 100 g de beurre en pommade
- 30 g de poudre de cacao
- 3 g de sel (de Maldon)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, fraiser, abaisser puis détailler en petites parcelles. Cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ ; tourner la plaque à mi-cuisson.

SPONGE CAKE VERT

- 140 g de sucre semoule
- 6 œufs
- 40 g de farine
- QS de colorant vert hydrosoluble

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités avec un mixeur plongeant, verser dans un siphon d'1/2 litre et gazer 2 fois. Laisser reposer au froid pendant 2 heures. Au moment, siphonner dans un verre en plastique et cuire dans un four à micro-ondes en pleine puissance pendant 45 secondes. Détailler en petits morceaux.

Île flottante à la vanille Bourbon, consommé d'hibiscus aux épices douces, framboises et violettes

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, verser l'infusion hibiscus framboise, disposer des framboises fraîches et une boule de sorbet cassis au centre. Recouvrir le tout avec une opaline. Disposer des blancs montés à la vanille et ajouter des zestes d'orange confits, des violettes cristallisées et des cubes de pâte de fruit cassis violette.

Décor : fleurs de pâquerettes rouges.

VIN CONSEILLÉ

Pyrénées Atlantiques - Blanc sec - « Petit Manseng » 2011 - Château de Cabidos.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SORBET CASSIS

- 205 g d'eau
- 70 g de glucose
- 50 g de sucre semoule
- 4 g de stabilisateur
- 1 kg de purée de cassis

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le glucose et le sucre, ajouter le stabilisateur, porter à nouveau à ébullition puis verser sur la purée de cassis et mixer. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

INFUSION HIBISCUS FRAMBOISE

Infusion :

- 1/2 zeste d'orange
- 1/2 zeste de citron
- 1 l d'eau
- 40 g de feuilles d'hibiscus séchées
- 100 g de sucre semoule
- 1 anis étoilé
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 bâton de cannelle
- 6 clous de girofle
- 1/2 noix muscade
- 4 graines de cardamome verte
- 500 g de purée de framboise

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients de l'infusion puis porter à ébullition et laisser infuser pendant 2 heures environ. Filtrer et réduire de moitié. Prélever 500 g d'infusion, mélanger avec la purée de framboise et refroidir.

ZESTES D'ORANGE CONFITS

- 2 zestes d'orange (bio)
- 200 g de sucre semoule
- 300 g d'eau

PROCÉDÉ

Blanchir les zestes d'orange 5 fois (départ eau froide à chaque fois). Faire bouillir le sucre avec l'eau, ajouter les zestes d'orange blanchis et cuire à frémissement jusqu'à réduction du sirop ; obtenir des zestes confits et brillants.

PÂTE DE FRUIT CASSIS VIOLETTE

- 350 g de purée de cassis
- 150 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 110 g de glucose
- 50 g de vinaigre de Xérès
- 16 g de pectine NH
- 30 g de sucre semoule
- QS de sucre parfumé à la violette
(sucre mixé + violette séchée - Sosa)

PROCÉDÉ

Mélanger et cuire les ingrédients cités à 110 °C, couler dans une plaque sur 6 mm d'épaisseur et laisser cristalliser au froid. Détailler en cubes de 6 mm de côté puis rouler dans du sucre parfumé à la violette.

OPALINE

- 110 g de fondant blanc
- 75 g de glucose
- 1/2 zeste d'orange
- QS de violettes cristallisées

PROCÉDÉ

Cuire le fondant avec le glucose à 140 °C, verser sur un tapis siliconé et laisser refroidir. Mixer dans un blender, saupoudrer sur un tapis siliconé à l'aide d'un chablon carré de 5 cm de côté. Cuire dans un four à 135 °C jusqu'à ce que l'opaline soit fondue ; dès la sortie du four, parsemer le zeste d'orange et des violettes cristallisées. Laisser refroidir et réserver au sec.

BLANCS MONTÉS À LA VANILLE

- 405 g de blancs d'œufs (soit 14)
- 95 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
(mélangée avec le sucre)

PROCÉDÉ

Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre et les graines de vanille. Dresser dans des moules demi-sphériques de tailles différentes et cuire dans un four à 70 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir pendant 15 minutes et réserver au froid sur un papier absorbant, accoler deux par deux et dresser sur l'opaline.





Vacherin « Ispahan »

FINITION ET PRÉSENTATION

Dresser un peu de meringue décor (meringue française fraîche) dans une assiette. Dresser dessus une spirale de meringue garnie avec le sorbet au litchi, la salade tiède de litchis et framboises puis couvrir le tout avec un dôme de chocolat blanc. Pocher dessus la chantilly rose mascarpone.

Décor : pétales de rose bio, framboises, fil de sucre tiré, « diamants » de gelée de rose, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays des Pyrénées Atlantiques - Blanc doux 2011 - Château de Cabidos.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SORBET AU LITCHI

- 205 g d'eau
- 70 g de jus de citron
- 100 g de sucre semoule
- 3 g de stabilisateur
- 70 g de glucose atomisé
- 500 g de purée de litchi

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec le jus de citron et le sucre mélangé avec le stabilisateur et le glucose. Verser sur la purée de litchi, mixer avec un mixeur plongeant, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

DÔME DE CHOCOLAT BLANC

- 400 g de couvertureivoire

PROCÉDÉ

Tempérer la couverture et réaliser des dômes demi-sphériques dans des moules polycarbonate de 5 cm de diamètre.

SPIRALE DE MERINGUE

- 150 g de blancs d'œufs (soit 5)
- 150 g de sucre semoule
- 150 g de sucre glace
- QS de colorant rouge

PROCÉDÉ

Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre semoule. Incorporer le sucre glace et du colorant à l'aide d'une maryse et pocher en spirale sur des moules demi-sphériques graissés de 6 cm de diamètre, laisser sécher dans une étuve à 60 °C pendant 12 heures (soit 1 nuit). Démouler, réserver au sec.

GELÉE DE ROSE

- 500 g de purée de framboise
- 100 g de jus de citron
- 4 g d'agar-agar
- 4 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)
- QS d'eau de rose

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la purée de framboise avec le jus de citron et l'agar-agar, incorporer la gélatine, laisser tiédir puis aromatiser avec de l'eau de rose. Verser dans une plaque à rebord et couler la masse sur 5 mm d'épaisseur. Faire prendre au froid puis détailler des « diamants ».

CHANTILLY ROSE MASCARPONE

- 150 g de mascarpone
- 35 g de sucre glace
- 230 g de crème à 35 % de M.G.
- 2 gousses de vanille fendues et grattées
- QS d'essence de rose (Déco Relief)

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités puis monter le tout en chantilly, réserver au froid.

SALADE TIÈDE DE LITCHIS ET FRAMBOISES

- 200 g de framboises fraîches
- 200 g de litchis frais
- 35 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Cuire tous les ingrédients à feu doux jusqu'à réduction du liquide. Servir tiède.

Poire « genesis », parfum de gingembre, chocolat au lait Jivara et tuile au sucre caramélisé

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un disque de streusel noisette (voir page 60), poser dessus un dôme de chocolat au lait garni avec des poires pochées au sirop et la ganache au café. Poser dessus un disque de chocolat au lait, démouler un dôme de gel de poire et le recouvrir avec la chantilly vanille mascarpone. Sur la jointure,

pocher de la ganache café et ajouter une quenelle de sorbet à la poire.

Décor : tuile au sucre caramélisé, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays des Pyrénées Atlantiques - Blanc doux 2011 - Château de Cabidos.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SORBET À LA POIRE

- 400 g de sirop de poire (voir poires pochées au sirop)
- 400 g de purée de poire (non sucrée)
- 1 zeste de citron jaune
- 20 g de jus de gingembre
- 3 g de stabilisateur
- 2 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Porter le sirop de poire à ébullition, ajouter les ingrédients restants, mixer avec un mixeur plongeant et laisser mûrir pendant 12 heures au froid (soit 1 nuit). Filtrer, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser pour obtenir un sorbet.

POIRES POCHÉES AU SIROP

- 500 g de jus de pomme verte (non sucré)
- 500 g de sucre semoule
- 3 gousses de vanille fendues et grattées
- 5 poires en dés (conférence)
- QS de jus de gingembre frais

PROCÉDÉ

Porter le jus de pomme à ébullition avec le sucre et la vanille, ajouter les dés de poires et mettre le tout sous vide. Cuire dans un four vapeur à 83 °C jusqu'à la cuisson des poires et réserver au froid. Au moment, ajouter du jus de gingembre frais.

DÔME DE GEL DE POIRE

- 70 g de sucre semoule
- 3 g d'agar-agar
- 400 g de purée de poire (non sucrée)
- 110 g d'eau
- 2 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)
- QS de jus de gingembre frais

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre avec l'agar-agar, verser dans la purée de poire et l'eau, mixer puis porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine et du jus de gingembre frais, dresser dans des moules demi-sphériques de 6 cm de diamètre et bloquer au grand froid. Démouler sur un disque de couverture au lait.

DÔME / DISQUE DE CHOCOLAT AU LAIT

- 400 g de couverture lait (Jivara - Valrhona)

PROCÉDÉ

Tempérer la couverture et réaliser des dômes demi-sphériques dans des moules polycarbonate de 6 cm de diamètre.

Également, sur un papier guitare, réaliser des disques de 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

GANACHE AU CAFÉ

- 240 g de crème
- 240 g de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- 120 g de couverture noire
- 120 g de couverture lait
- 2 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)
- 60 g de café expresso

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le lait, verser en trois fois sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 82 °C comme une crème anglaise. Verser sur les couvertures en émulsionnant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante. Incorporer la gélatine puis le café, filtrer et laisser reposer au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Réserver dans une poche au froid.

CHANTILLY VANILLE MASCARPONE

- 150 g de mascarpone
- 35 g de sucre glace
- 230 g de crème à 35 % de M.G.
- 2 gousses de vanille fendues et grattées

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités et monter le tout en chantilly jusqu'à l'obtention d'une texture souple et soyeuse. Pocher dans des moules demi-sphériques de 5 cm de diamètre, insérer un dôme de gel de poire et bloquer au grand froid.

TUILE AU SUCRE CARAMÉLISÉ

- 300 g de fondant blanc
- 200 g de glucose
- 200 g de couverture lait (Jivara - Valrhona)

PROCÉDÉ

Cuire le fondant avec le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel léger, ajouter la couverture hachée pour stopper la cuisson du caramel, verser sur un tapis siliconé et laisser refroidir. Mixer le caramel en une fine poudre, la saupoudrer sur un tapis siliconé à l'aide d'un pochoir en forme de poire et cuire dans un four à 180 °C pendant 4 minutes environ. Laisser refroidir et réserver au sec.





Soufflé banane et cœur caramel au beurre salé, ganache crémeuse au chocolat Manjari, sel de Maldon

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

- 450 g de purée de banane
- 2 gousses de vanille fendues et grattées
- 45 g de Maïzena
- 90 g d'eau

Meringue italienne :

- 240 g de blancs d'œufs (soit 8)
- 150 g de sucre semoule cuit à 118 °C avec 65 g d'eau
- QS de beurre, sucre semoule (pour chemisage), sel (de Maldon)

APPAREIL À SOUFFLÉ

Faire bouillir la purée de banane avec la vanille, ajouter la Maïzena diluée avec l'eau, porter le tout à ébullition pour épaissir l'appareil. Hors du feu, incorporer la meringue italienne.

CUISSON

Au moment, chemiser des moules à soufflé de 7 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur avec beurre et sucre semoule, les garnir avec l'appareil à soufflé avec au centre, un insert caramel au beurre salé, puis cuire dans un four à 180 °C pendant 8 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir le soufflé dès la sortie du four, poser dessus un disque de couverture noire de 5 cm de diamètre.

Accompagner avec une cuillère de ganache crémeuse au chocolat Manjari, poser dessus des grains de sel (de Maldon).

Décor : feuille d'or, sucre glace.

BOISSON CONSEILLÉE

Cocktail « Ossiano » - Espresso Martini.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

GANACHE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT MANJARI

- 250 g de crème
- 40 g de poudre de cacao
- 40 g de miel (ou glucose)
- 250 g de lait
- 10 g de jaune d'œuf (soit 1/2)
- 50 g de sucre semoule
- 550 g de couverture noire (Manjari - Valrhona)
- 1 feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2 g)
- 80 g de beurre

PROCÉDÉ

Porter la crème à ébullition avec la poudre de cacao, le miel et le lait, verser sur le jaune blanchi avec le sucre et cuire le tout comme une crème anglaise à 82 °C. Verser sur la couverture, ajouter la gélatine puis le beurre et faire prendre au froid.

INSERT CARAMEL AU BEURRE SALÉ

- 30 g de beurre salé
- 90 g de glucose
- 120 g de sucre semoule
- 250 g de crème à 35 % de M.G.
- 1 feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2 g)
- 300 g de couverture lactée (Jivara)

PROCÉDÉ

Réaliser un caramel très brun avec le sucre, le glucose et le beurre, décuire avec la crème bouillie puis ajouter la gélatine, filtrer sur la couverture, lisser et refroidir. Mouler dans des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre et bloquer au froid.

Tarte au citron, fruit de la passion et yuzu, streusel noisette, fine feuille de meringue

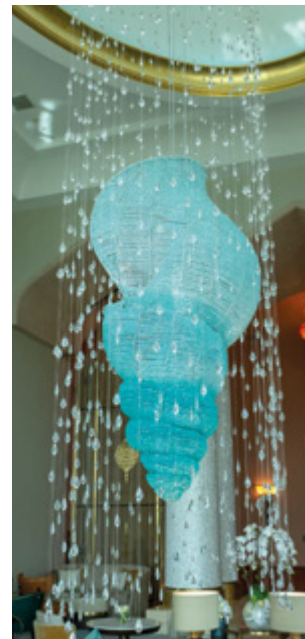
FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un point de meringue française fraîche, appuyer dessus avec un objet plat de 8 cm de diamètre et le retirer en le soulevant.

Dresser un crémeux fruit de la passion et yuzu sur un disque de streusel noisette, puis ajouter le centre avec un emporte-pièce de 2 cm de diamètre. Garnir le trou avec le « confit » citron et vanille puis recouvrir avec la gelée de mandarine. Ajouter une quenelle de meringue française fraîche sur le côté et couvrir le tout avec un disque de meringue, des perles de yuzu, du microbasilic, des zestes râpés de citrons vert et jaune et des pétales de fleurs de pensée.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays des Pyrénées Atlantiques - Blanc doux 2011 - Château de Cabidos.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SORBET PASSION YUZU

- 250 g d'eau
- 250 g de sucre semoule
- 27 g de glucose atomisé
- 4,5 g de stabilisateur
- 110 g de purée de fruit de la passion
- 190 g de purée de yuzu
- 75 g de jus de citron jaune
- 250 g de lait

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre, le glucose et le stabilisateur, verser sur les purées de fruits et le jus de citron. Mixer avec un mixeur plongeant en incorporant le lait. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

CRÈMEUX FRUIT DE LA PASSION ET YUZU

- 200 g de purée de fruit de la passion
- 200 g de purée de yuzu
- 8 œufs
- 400 g de sucre semoule
- 400 g de beurre doux
- 4 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)

PROCÉDÉ

Dans un blender chauffant, verser les purées de fruits, les œufs et le sucre, cuire à 500 trs/mn et

à 84 °C pendant 5 minutes puis mixer en vitesse rapide pour refroidir l'appareil. Incorporer le beurre petit à petit puis la gélatine. Couler dans une plaque sur 1,3 cm d'épaisseur et bloquer au grand froid. Détailler des disques de 7 cm de diamètre.

GELÉE DE MANDARINE

- 300 g de purée de mandarine
- 200 g de purée de fruit de la passion
- 6 g d'agar-agar
- 4 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)

PROCÉDÉ

Porter les purées de fruits à ébullition avec l'agar-agar et incorporer la gélatine. Couler dans une plaque sur 3 mm d'épaisseur et bloquer au froid. Détailler des disques de 7 cm de diamètre.

« CONFIT » CITRON ET VANILLE

- 10 citrons jaunes (bio)
- 3 gousses de vanille fendues et grattées
- QS de gel de yuzu

PROCÉDÉ

Lever les suprêmes des citrons et les épouger avec un papier absorbant. Les mélanger avec les graines de vanille et lier avec du gel de yuzu.

STREUSEL NOISETTE

- 100 g de farine
- 80 g de sucre roux
- 130 g de poudre de noisette
- 100 g de beurre
- 4 g de sel (de Maldon)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, fraiser, abaisser à 8 mm d'épaisseur, faire prendre au froid et détailler des disques de 7 cm de diamètre. Les cuire dans un four à 170 °C pendant 12 minutes environ ; tourner la plaque à mi-cuisson. Refroidir.

DISQUES DE MERINGUE

- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs, les serrer avec le sucre puis incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse. Dresser des disques à l'aide d'un chablon de 8 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur. Les sécher dans un four à 60 °C pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).



INFOS

15^e Finale internationale du concours Jeunes Talents Escoffier

Cinq binômes (un cuisinier et un serveur), préalablement sélectionnés, sont venus des quatre coins du monde pour représenter leur pays : l'Italie, le Benelux, la Suisse, la France et Singapour.

Les candidats cuisine ont élaboré une recette classique autour de la réinterprétation de la « Poularde Demi-Deuil », selon le Guide Culinaire Escoffier. Pour la première fois cette année, ils devaient créer également une entrée, orientée cuisine contemporaine, pour valoriser des produits locaux : le caviar d'Aquitaine, l'huître Marennes Oléron et le magret de Canard du Sud-Ouest.

En salle, l'alliance « Terre & Mer » a pris place au centre des tables, ainsi que dans l'épreuve d'office où les candidats ont dû réaliser et mettre en place une salade d'agrumes, noix de Saint-Jacques et langoustines.

Résultats

CATÉGORIE CUISINE

- 1^{er} : **Grégory Dattiches** (France) ;
- 2^e et Prix spécial « Michel Receveur » cuisine classique : **Neo Jun Hao** (Singapour) ;
- 3^e et Prix spécial « Sturia » cuisine contemporaine : **Camilla Scalzone** (Suisse)
- 4^e ex-aequo : **Thibo Bomberna** (Benelux) et **Lorenzo Micolucci** (Italie).



© Jérôme Pinteur

CATÉGORIE SERVICE

- 1^{er} : **Mathéo Nicolas** (France) ;
- 2^e : **Shania Colombo** (Suisse) ;
- 3^e : **Rose Bailleul** (France) ;
- 4^e ex-aequo : **Antonia Eugster** (Suisse) et **Stefano Balbo** (Italie).

Concours Ô Service - saison 11 : Reconnaissance et fidélisation

Ce concours est organisé conjointement par Denis Courtiade, directeur de salle du *Restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée* et président de l'association Ô Service - des talents de demain, et Corinne Hacquemard, professeure certifiée en sciences et technologies des services en hôtellerie-restauration au Lycée Hyacinthe-Friant de Poligny. Il s'adresse aux étudiants de 2^e année en BTS option B - Art culinaire, Art de la table et du Service.

Pour cette 11^e édition, les étudiants participants se sont penchés sur les notions de reconnaissance et de fidélisation des équipes dans les métiers de la salle.

Résultats

- 1^{er} : **Jonas Mild** et **Luiz Vuillemin** ;
- 2^e : **Maryline Ferreira Da Silva** ;
- 3^e : **Chloé Chiappinelli**.



Marie-Diana Bourdil et Yoann Normand, sacrés Champions de France du dessert 2019

C'est au lycée des métiers Georges Frêche de Montpellier que s'est déroulée la finale nationale de la 45^e édition du Championnat de France du dessert, les 2 et 3 avril, sous la présidence de Pierre Hermé.

Pendant ces deux journées intenses et chargées en émotion, 8 candidats « Juniors » et 8 candidats « Professionnels » passionnés et motivés ont fait preuve de technicité, de rigueur, de précision et d'audace. Ils ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour décrocher le prestigieux titre.

Le Palmarès 2019

CATÉGORIE « JUNIORS »

- Championne de France du dessert « Juniors » : **Marie-Diana Bourdil** - CFA Médéric - Paris, avec son dessert : *Fraîcheur du maquis* ;
- Dessert d'argent « Juniors » : **Kevin Pellan** - CFA Commerce et Services - Blagnac, avec *Le voyage de granny smith* ;
- Dessert de bronze « Juniors » : **Édouard Lietar** - MFR Le Fontanil - Saint-Alban-Leysses, avec *Comme un champignon*.

CATÉGORIE « PROFESSIONNELS »

- Champion de France du dessert « Professionnels » : **Yoann Normand** - *Domaine Les Crayères* - Reims, avec son dessert : *La part des anges* ;
- Dessert d'argent « Professionnels » : **Yu Tanaka** - restaurant *Épicure à l'Hôtel Le Bristol* - Paris, avec son *Souvenir d'enfance* ;
- Dessert de bronze « Professionnels » : **Aurélien Trousse** - restaurant *La Coquillade* - Gargas, avec sa *Tarte choco-lactée, abricots, graines de pins, estragon*.

LES PRIX SPÉCIAUX

- Prix du Commis : **Estelle Lopez** - Lycée des métiers Georges Frêche de Montpellier ;
- Prix de la Salle : **Leslie Martinez** - Lycée des métiers Georges Frêche de Montpellier.



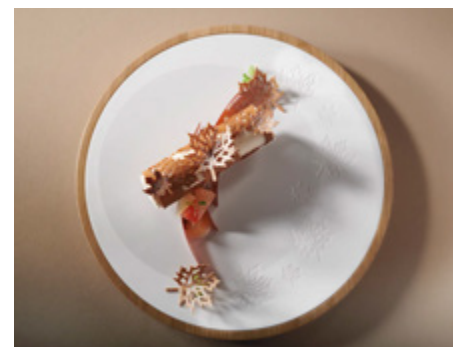
© Julien Bouvier Studio

Marie-Diana Bourdil



© Julien Bouvier Studio

Yoann Normand



INFOS

13^e Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

Organisée par l'Académie française du chocolat et de la confiserie, cette compétition permet d'encourager les jeunes sur le chemin de l'excellence. Les prix ont été remis par le jury présidé par Jean-Charles Balthazard et l'invité d'honneur Nicolas Cloiseau (*La Maison du chocolat*).

RÉSULTATS

- Médaille d'or : **Dani Pierard**, Servigny-lès-Sainte-Barbe ;
- Médaille d'argent : **Kilian Perez**, Paris ;
- Médaille de bronze : **Camille Chazelle**, Saint-Georges-en-Couzan ;
- Coupe de la présentation artistique : **Camille Chazelle**, Saint-Georges-en-Couzan ;
- Coupe Saveurs : **Dani Pierard**, Servigny-lès-Sainte-Barbe ;
- Diplôme de technologie : **Dani Pierard**, Servigny-lès-Sainte-Barbe ;
- Diplôme « Première marche » des moins de 20 ans : **Eva Sautron**, Clermont-Ferrand.



© Dominique Santrot

15^e Festival national des croquembouches

Les épreuves du concours se sont tenues dans les laboratoires de l'École nationale supérieure de la pâtisserie (ENSP) à Yssingaux. Les participants devaient présenter une pièce d'exposition artistique, originale et créative, sur le thème « Les jeux de société », d'un minimum de 120 choux et d'un maximum de 150 choux.

Résultats

CATÉGORIE « JUNIOR »

- 1^{er} : **Edwin Rousseau et Georgios Kousanas** (*Pâtisserie Lac, La Trinité*) ;
- 2^e : **Maël Thouvenin et Baptiste Machon** (*Délices des Sens, Lyon*) ;
- 3^e : **Lucie Chouppéy-Danecki et Bastien Lhomme** (Institut de Formation Professionnelle de Haute-Loire, Bains) ;
- Trophée de la formation : CFA du Beausset ;
- Trophée « Plus belles découpes et originalité » : **Maël Thouvenin et Baptiste Machon** (*Délices des Sens, Lyon*) ;
- Trophée « Prix pièce artistique et commerciale » : **Edwin Rousseau et Georgios Kousanas** (*Pâtisserie Lac, La Trinité*) ;
- Prix dégustation : **Laureen Waechter et Eva Quideau** (CFA Les Arcs).

CATÉGORIE « SENIOR »

- 1^{er} : **Zéphire Brunat** (Onjon) ;
- 2^e : **Erwan Cartier** (Nice) ;
- 3^e : **Daniela Caraus** (Carpentras) ;
- Trophée « Plus belles découpes et originalité » : **Erwan Cartier** (Nice) ;
- Trophée « Prix pièce artistique et commerciale » : **Zéphire Brunat** (Onjon).



Podium junior. De gauche à droite : Maël Thouvenin, Baptiste Machon, Edwin Rousseau, Georgios Kousanas, Bastien Lhomme et Lucie Chouppéy-Danecki.



Podium senior. De gauche à droite : Erwan Cartier, Zéphire Brunat et Daniela Caraus.

Déco Relief

www.deco-relief.fr

Découvrez nos ateliers
pâtisserie avec nos chefs!



Frédéric Bonnet • David Tannevart

Êtes-vous
plutôt Tartes
ou
Entremets?



DÉCOUVREZ TOUTE LA GAMME DE CERCLES INOX MICRO-PERFORÉS

DIPR72	DIPR182
DIPR82	DIPR202
DIPR102	DIPR242
DIPR122	DIPR262
DIPR142	DIPR302
DIPR162	

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE GAMME DE MOULES SILICONE DECO SWEET CAKES



DRI014

DRI015

DRI010

DRI020

DRI021

DRI022

Paris 1

Déco'Relief
6, rue Montmartre
75001 PARIS (Les Halles)
Tél : +33 (0) 144 82 97 57

Paris 2

Déco'Relief
9, rue Montorgueil
75001 PARIS (Les Halles)
Tél : +33 (0) 142 36 64 05

Lyon

Déco'Relief
70, rue Auguste-Comte
69002 LYON
Tél : +33 (0) 478 82 69 21

Bordeaux

Déco'Relief
136, rue Sainte-Catherine
33000 BORDEAUX
Tél : +33 (0) 556 30 81 12

Dijon

Déco'Relief S.A.S
14 et 14 bis, rue de Nachev
21240 TALANT
Tél : +33 (0) 380 56 42 38

suivez nous sur:



contact@deco-relief.fr

Que se passe-t-il à Paris..? Nicolas Bouillier



À quelques encablures de la gare Montparnasse, *Le Petit Sommelier*... Un bistrot parisien pur jus Belle Époque. Une enseigne évocatrice destinée aux Épicuriens amateurs de bonnes bouteilles (la carte des vins est juste incroyable) et d'une cuisine gourmande, ici concoctée par Nicolas Bouillier. Un chef très à l'aise face à la carte du restaurant qui se scinde en deux parties, ou plus exactement en deux styles de cuisine.

La carte brasserie...

Hyper tradi, avec des classiques intemporels qui rassure une *clientèle de bistro*... et une *clientèle de gare*.

En entrée, des œufs bio et mayo, des huîtres d'Yvon Madec, du foie gras et du saumon mariné façon Gravelax...

En plats, un bœuf bourguignon, des viandes fournies par les frères Metzger, le boudin de Christian Parra et des fromages d'Hervé Mons. Sans oublier la charcuterie de Bobosse à Lyon.

La carte bistronomique...

Une cuisine plus gastro, audacieuse et inventive. Des produits de saison au top, des assiettes qui révèlent des associations de saveurs à la fois élégantes, audacieuses et ponctuées d'une grande précision. Une

cuisine mise en valeur par des dressages hyper soignés.

L'on y voit les tours de main d'un chef qui a fait ses classes dans les plus grandes maisons parisiennes.

Le chef...

Né dans l'Essonne, Nicolas Bouillier fait ses études dans les Yvelines, avant de s'évader à Megève, puis à Londres où il intègre les cuisines d'un restaurant étoilé. Il y reste un an, revient à Paris, (au *Galopin*), puis repart près de la frontière suisse avant de rejoindre de nouveau Paris.

Le Petit Sommelier



Pierre Vila Palleja



À Paris...

Le Vernet avec Éric Briffard, le George V avec Philippe Legendre, l'hôtel Ambassador avec Michel Hache, *Les Fables de la Fontaine* sous Christian Constant où il occupe durant quelques années le poste de sous-chef auprès de Sébastien Gravé. Ensuite, ce sera *Etc*, le bistrot étoilé de Christian Lesquer, « j'étais le sous-chef de Bernard Pinaud ». Il y reste cinq ans avant de rejoindre *Le Petit Sommelier*.

Le Petit Sommelier...

Nicolas Bouillier y est entré, il y a un peu plus de trois ans. Son premier poste de chef. Avec une belle expérience derrière lui, des bases solides et la capacité d'aborder des cuisines différentes.

Un joli décor Belle Époque...

Tout y est : moulures, miroirs, banquettes, jolies nappes sur les tables, serviettes en tissu blanc et une équipe de salle en tablier. Avec à la fois un vrai sens de l'accueil et un service rapide.

Un service continu de 11 heures à 23 heures...

Et une capacité de soixante-dix couverts.

« Nous montons facilement à quatre-vingts, et parfois à cent couverts », précise le chef des cuisines.

L'organisation en cuisine ?

« Nous sommes six. La cuisine n'est pas bien grande, mais on assure. »

« Nous n'avons pas de gros stocks, tous les jours on recommence... Cela dit, l'équipe doit prochainement s'étoffer, nous envisageons d'embaucher une septième personne ».

« *Le Petit Sommelier*, c'est une longue histoire familiale », nous dit le chef.

« Cela me changeait des étoilés, je m'engageais dans un challenge auprès de Pierre Vila Palleja qui venait de reprendre l'affaire de ses parents et voulait y apporter sa touche personnelle. »

Pierre Vila Palleja...

Sommelier de son métier, Pierre Vila Palleja a non seulement côtoyé de très belles maisons (le *Ritz*, le *Crillon*, *Lasserre*...), mais s'est également frotté à de nombreux et prestigieux concours.

Aussi ne nous étonnons pas si, en 2015, lorsqu'il reprend l'affaire familiale, l'une de ses préoccupations fut de faire évoluer la carte des vins.

L'une des plus belles cartes des vins de Paris

Elle affiche près de mille étiquettes, d'où le remaniement complet de la carte...

« Pierre Vila Palleja voulait une cuisine adaptée à l'offre des vins », confirme Nicolas Bouillier.

« Il a également mis en place des dîners dégustations avec des vigneron. »

« Pierre Vila Palleja invite un vigneron (parmi les plus illustres) et nous concoctons un menu-dégustation à travers lequel l'on peut découvrir une dizaine de vins issus de la propriété. »

Une belle complicité entre Nicolas Bouillier et *Le Petit Sommelier*. Et si l'on demande au chef quel est le personnage qui l'a le plus marqué lors de son parcours professionnel, il répond : « J'ai pris le positif de tous les chefs auprès desquels j'ai travaillé ». Même si Éric Briffard l'a particulièrement marqué, « un chef très pointu, une très, très belle cuisine »... Puis de rajouter que Sébastien Gravé lui a également apporté, « une belle approche de la cuisine », et Bernard Pinaud, « un savoir-faire culinaire et la précision du geste ».

Saint-Jacques d'Erquy, butternut fondant, crème de topinambour, vinaigrette à la truffe

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 coquilles Saint-Jacques (d'Erquy)
- 1 butternut
- QS d'huile d'olive, ail, thym, beurre, bouillon de poule, sel, poivre, micro-pousses de roquette
- 160 g de brunoise de butternut et de granny smith assaisonnée à l'huile de noisette
- 12 chips de salsifis

PRÉPARATION

Décoquiller les noix de Saint-Jacques, les rincer et les réserver au froid. Éplucher le butternut, tailler des palets

d'1 cm d'épaisseur, les colorer avec de l'huile d'olive et finir de les cuire à couvert avec de l'ail, du thym, du beurre et du bouillon de poule pendant 30 minutes environ.

CUISSON

Colorer les noix de Saint-Jacques à la plancha avec de l'huile d'olive pendant 1 minute sur chaque face, assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Au centre d'une assiette creuse, déposer un palet de butternut, verser la crème de topinambour et ajouter les

noix de Saint-Jacques. Les assaisonner avec la vinaigrette à la truffe puis disposer la brunoise de butternut et granny smith assaisonnée à l'huile de noisette. Parsemer de la poudre de noisettes torréfiées.

Décor : chips de salsifis, micro-pousses de roquette.

VIN CONSEILLÉ

Arbois blanc 2013 - Domaine de la Pinte. La finesse, l'iode et les arômes racinaires dominent ce plat. Il faut donc un vin à cette image équilibrant la richesse et le caractère crémeux de la garniture.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

CRÈME DE TOPINAMBOUR

- 1 kg de topinambours
- 500 g de crème liquide
- QS de sel, poivre

PROCÉDÉ

Éplucher les topinambours, les blanchir pendant 2 minutes, les égoutter puis les cuire dans la crème liquide avec sel et poivre pendant 20 minutes environ. Mixer dans un blender, réserver.

VINAIGRETTE À LA TRUFFE

- 100 g jus de veau
- 10 g de vinaigre de Xérès
- 35 g d'huile de noisette
- 20 g de truffe hachée

PROCÉDÉ

À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer les ingrédients cités, réserver dans une pipette.

POUDRE DE NOISETTES TORRÉFIÉES

PROCÉDÉ

Râper grossièrement des noisettes, les torréfier dans un four à 70 °C pendant 20 minutes.

Saumon d'Écosse mi-cuit vapeur, embeurrée de chou de Pontoise, saucisse de Morteau, beurre blanc

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 filet de saumon (d'Écosse)
- 1 saucisse de Morteau
- Garniture aromatique :**
 - 1 oignon clouté
 - 1 carotte
 - 2 gousses d'ail
 - 1 bouquet garni
- 2 carottes
- 3 choux (de Pontoise)
- QS de pimenton (paprika doux espagnol), sel, poivre, micro-pousses d'oseille sanguine, fleur de sel
- 200 g de beurre
- Beurre blanc :**
 - 250 g de vin blanc
 - 250 g de vinaigre de vin blanc (Xérès)
 - 4 échalotes émincées
 - 500 g de crème fraîche
 - 500 g de beurre
- 2 paquets d'enokis (champignons japonais)
- 20 g d'œufs de saumon

PRÉPARATION

Cuire la saucisse de Morteau dans de l'eau avec la garniture aromatique pendant 20 minutes. La refroidir puis la tailler en dés, réserver.

Peler, tailler les carottes en brunoise et les blanchir.

Séparer les premières feuilles vertes des choux, les blanchir pendant 2 minutes et les refroidir dans de l'eau glacée. Émincer le chou restant, le blanchir puis l'étuver avec le beurre pendant 25 minutes. En fin de cuisson, assaisonner et ajouter les dés de saucisse de Morteau poêlés et la brunoise de carotte.

PROCÉDÉ

Tailler le filet de saumon en pavés de 150 g (sans la peau), les assaisonner avec du pimenton et de la fleur de sel

puis à l'aide d'un papier film, les rouler dans les feuilles vertes de chou blanchies. Les cuire dans un four vapeur à 54 °C pendant 24 minutes.

BEURRE BLANC

Réduire des 2/3 le vin blanc avec le vinaigre et les échalotes émincées. Ajouter la crème, réduire de moitié, puis, hors du feu, à l'aide d'un mixeur plongeant, monter avec le beurre. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser l'embeurrée de chou à l'aide d'un cercle de 5 cm

de diamètre, verser autour, un cordon de beurre blanc. Retirer le papier film d'un pavé de saumon, le couper en 2 et le disposer dans l'assiette avec un peu de fleur de sel. Parsemer les dés de saucisse de Morteau, les enokis, les œufs de saumon et des micro-pousses d'oseille sanguine.

VIN CONSEILLÉ

Mâcon-Fuissé 2017 - Domaine Ferret. Ce plat d'alliance terre/mer permet de magnifier un vin généreux qui a séjourné quelque temps en fût. Ses arômes de bois soulignent avec finesse les saveurs fumées du plat.



Millefeuille foie gras, pomme verte et anguille fumée, granny smith confite, condiment raifort

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 160 g d'anguille fumée
- QS de bâtonnets de granny smith crue, micro-pousses de radis pourpre, arima sancho (poivre japonais mariné au soja)
- 160 g de foie gras en terrine

PRÉPARATION

Peler, désarêter l'anguille fumée.

MONTAGE

Dans un emporte-pièce rectangulaire (de 12,5 x 4 cm), disposer une couche d'anguille fumée, ajouter une tranche de foie gras en terrine puis couler la gelée pomme verte sur 0,5 mm d'épaisseur. Laisser prendre au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler le millefeuille, le tailler en 3 parties égales et les dresser dans une assiette. Ajouter des cubes de granny smith confite, le tofu de raifort puis la vinaigrette balsamique pomme.

Décor : micro-pousses de radis pourpre, arima sancho (poivre japonais mariné au soja), bâtonnets de granny smith crue.

VIN CONSEILLÉ

Portugal - Madère 10 ans d'âge - Verdelho - Maison Borges.

Il faut un vin à l'image du plat : salé, sucré, amer et acide. Le madère a toutes ces caractéristiques. En fin de bouche, on retrouve même les arômes de noix particulières à ce type de vin.

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

GRANNY SMITH CONFITE

- 2 pommes (granny smith)
- 200 g de sirop (de la gelée pomme verte)
- QS d'acide ascorbique (vitamine C)

PROCÉDÉ

Éplucher les pommes, les cuire entières sous vide avec le sirop et 1 pincée d'acide ascorbique dans un four vapeur à 85 °C pendant 30 minutes. Laisser refroidir puis couper en dés. Réserver.

TOFU DE RAIFORT

- 140 g de raifort
- 100 g de crème
- 70 g de lait
- 4 g d'agar-agar
- 2 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Porter les ingrédients cités à ébullition pendant 3 minutes, verser dans un moule sur 0,5 cm d'épaisseur et laisser prendre au froid. Démouler et tailler des cubes de 0,5 cm de côté. Réserver au froid.

VINAIGRETTE BALSAMIQUE POMME

- 50 g de moutarde (de Meaux)
- 30 g de vinaigre balsamique blanc
- 30 g de jus de cuisson des granny smith confites
- 50 g d'huile de pépins de raisin

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les ingrédients cités, réserver la vinaigrette obtenue dans une pipette.

GELÉE POMME VERTE

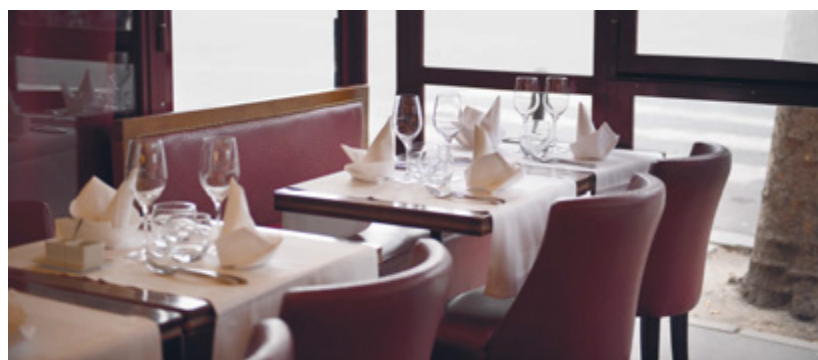
Sirop :

- 1 l d'eau
- 100 g de vinaigre de cidre
- 3 g de poivre noir
- 100 g de sucre semoule
- 35 g de gingembre
- 50 g de jus de citron
- 40 g de Jurançon (ou Porto)
- 2 pommes (granny smith) épluchées
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
- 1 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec les ingrédients cités, cuire à frémissement pendant 20 minutes environ. Chinoiser, prélever 150 g de sirop et le coller avec la gélatine et l'agar-agar. Dresser aussitôt et faire prendre au froid.

Réserver le sirop restant pour les granny smith confites.







Pithiviers de pigeon au chou, foie gras et truffe, jus corsé à l'armagnac

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 8 pigeons royaux au sang
- 4 gousses d'ail
- QS de bouillon de poule, thym, laurier, genièvre, sel, poivre, ciboulette ciselée, œuf, armagnac, brisures de châtaigne
- 8 échalotes
- 250 g de vin blanc
- 200 g d'armagnac
- 2 oignons en dés
- 4 carrés de pâte feuilletée (10 x 10 cm)
- 8 feuilles de chou blanchies
- 160 g de farce
- 25 g de truffe noire en lamelles
- 4 escalopes de foie gras poêlées
- 4 carrés de pâte feuilletée (de 16 x 16 cm)

PRÉPARATION

Lever séparément les cuisses et les suprêmes des pigeons. Réserver les carcasses ; poêler les cœurs et les foies, les déglacer à l'armagnac puis les hacher et les réserver. Colorer les suprêmes sur toutes les faces, les éponger et les réserver.

CUISSES CONFITES

Cuire les cuisses de pigeons avec la garniture aromatique (ail, thym, laurier, genièvre, échalotes) et le vin blanc, à couvert, dans un four à 150 °C pendant 2 heures 30. Laisser refroidir, décortiquer la chair des cuisses et la réserver pour la farce.

JUS CORSÉ À L'ARMAGNAC

Colorer les carcasses de pigeons avec de l'huile et du

beurre. Ajouter les oignons en dés et du thym. Laisser colorer pendant 10 minutes, dégraisser puis mouiller avec du bouillon de poule. Réduire des 2/3, égoutter les carcasses en les pressant fortement. Lier le jus avec les cœurs et les foies réservés. Réduire à nouveau, passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

MONTAGE

Poser un emporte-pièce de 6 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur sur un carré de pâte feuilletée (de 10 x 10 cm) puis monter par couches : feuille de chou, farce, 2 suprêmes de pigeon, 3 lamelles de truffe, escalope de foie gras poêlée, farce et feuille de chou. Recouvrir avec un carré de pâte feuilletée (de 16 x 16 cm) en façonnant le Pithiviers. Dorer à l'œuf, décorer et réserver au froid.

CUISSON

Cuire le Pithiviers dans un four à 200 °C pendant 20 minutes environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un Pithiviers coupé en deux, ajouter des brisures de châtaigne et verser le jus corsé à l'armagnac.

Déco : ciboulette ciselée.

VIN CONSEILLÉ

Italie - Langhe - « Nebbiolo » 2016 - Marco Parusso.

Ce plat, gourmand, puissant et hivernal nécessite un vin rouge à la structure appuyée et avec une grande longueur pour s'aligner à la truffe noire. Ce vin du piémont italien, fin et tannique, fera ressortir les arômes de gibier du plat.



MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

FARCE

- 350 g de chair de cuisses de pigeon confites
- 100 g d'échalotes confites
- 50 g de brunoise de carotte blanchie
- 50 g de champignons de Paris poêlés
- QS de sel, poivre, jus de cuisson des cuisses confites réduit, persil ciselé

PROCÉDÉ

Hacher grossièrement la chair de cuisses confites et les échalotes, ajouter la brunoise de carotte, les champignons en dés, du jus de cuisson des cuisses confites réduit et du persil ciselé. Rectifier l'assaisonnement.

Gourmandise à la pistache et chartreuse, griottes et éclats de pistache de Sicile

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un disque de biscuit amande noisette puis monter par couches : mous-seline pistache, pistaches concassées, disque de gelée de griotte, mousseline pistache, pistaches concassées, zeste de citron vert et disque de bis-cuit amande noisette. Terminer avec la chantilly pistache et parsemer à nouveau des pistaches concassées et du zeste de citron vert râpé.

Ajouter des pistaches de Sicile torréfiées et concas-sées puis des griottes marinées à la chartreuse.

VIN CONSEILLÉ

Australie - Vermouth Maidenii.

Le fameux vigneron Gilles Lapalus utilise des subs-tances végétales typiques de l'Australie pour la macération de ce vermouth, donnant des arômes rappelant la Chartreuse et les fruits secs. Avec ce dessert, explosion d'arômes !



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

BISCUIT AMANDE NOISETTE

- 150 g de blancs d'œufs (soit 5)
- 150 g de sucre semoule (85 + 65)
- QS de sel, sucre glace
- 45 g de poudre d'amande
- 40 g de poudre de noisette

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec 85 g de sucre semoule et une pincée de sel, incorporer le mélange de poudre d'amande, poudre de noisette et 65 g de sucre semoule. Pocher des disques de 6 cm de diamètre sur un papier cuisson, saupoudrer du sucre glace et laisser perler. Cuire dans un four à 170 °C pendant 25 minutes environ.

CRÈME PÂTISSIÈRE PISTACHE

- 900 g de lait entier
- 180 g de jaunes d'œufs (soit 9)
- 195 g de sucre semoule
- 90 g de Maïzena
- 140 g de pâte de pistache

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes mélangés avec le sucre et la Maïzena, ajouter la pâte de pistache et cuire le tout à l'ébullition pendant 2 minutes environ, refroidir, réserver.

MOUSSELINE PISTACHE

- 2 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)
- 450 g de crème pâtissière pistache
- 50 g de chartreuse
- 100 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Fondre la gélatine dans la crème pâtissière encore chaude, refroidir. Au moment, la fouetter fortement dans un batteur, ajouter la chartreuse puis incor-porer la crème fouettée avec une maryse. Laisser prendre au froid.

CHANTILLY PISTACHE

- 600 g de crème liquide
- 40 g de sucre semoule
- 60 g de pâte de pistache
- 40 g de chartreuse

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, porter le tout à ébullition, passer, refroidir, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 1 fois.

GELÉE DE GRIOTTE

- 200 g de purée de griotte
- 40 g de purée de groseille
- 75 g de sucre semoule
- 40 g de jus de citron vert (+ zeste)
- 4 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités et porter le tout à ébullition pendant 5 minutes environ, couler dans une plaque filmée sur 3 mm d'épaisseur et lais-ser prendre au froid. Détailler des disques avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre. Réserver au froid.





RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 8 PERSONNES

CRÉMEUX MANDARINE

- 5 œufs
- 200 g de sucre semoule
- 160 g de jus de mandarine
(+ la moitié des zestes de mandarine)
- 2 feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 4 g)
- 125 g de beurre tempéré

PROCÉDÉ

Mélanger les œufs avec le sucre, verser le jus de mandarine bouillant dessus et cuire le tout à 80 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine puis laisser refroidir à 50 °C. Incorporer le beurre et réserver le crémeux obtenu au froid dans une poche à douille.

CÉDRAT CONFIT

- 2 cédrats
- 1 l de sirop à 30 °B

PROCÉDÉ

Tailler les cédrats en triangles de 0,5 cm d'épaisseur, retirer les pépins et les blanchir 3 fois, départ eau froide à chaque fois. Les confire dans le sirop à 30 °B pendant 2 heures environ, sans ébullition.

SIPHON APEROL®

- 1 l de jus d'orange
- 50 g de graines de coriandre
- 300 g de sucre semoule
- 300 g d'Aperol® réduit
- 100 g de crème
- 7 feuilles de gélatine 200 blooms
trempées et pressées (soit 14 g)

PROCÉDÉ

Réduire le jus d'orange d'1/3 avec les graines de coriandre puis chinoisier. Ajouter les ingrédients restants, refroidir, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois.

À SAVOIR

Aperol® : apéritif italien à base d'herbes et de racines. Son goût d'orange boisé est légèrement amer.

PÂTE SUCRÉE

- 120 g de beurre en pommade
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 200 g de farine

PROCÉDÉ

Pétrir les ingrédients cités, laisser reposer la pâte pendant 1 heure au froid. Foncer des cercles de 8 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur, les cuire dans un four à 180 °C pendant 15 minutes environ.

Tartelette mandarine crémeuse, cédrat confit, siphon Aperol®

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Garnir un fond de pâte sucrée avec le crémeux mandarine. Parsemer des zestes de cédrat râpés puis ajouter au centre un triangle de cédrat confit et un suprême de mandarine. Dresser la tartelette dans une assiette, ajouter des suprêmes de mandarine et des triangles de cédrat confit puis des micro-pousses de coriandre. Servir le siphon Aperol® à part.

VIN CONSEILLÉ

Muscat du Cap Corse 2017 - Clos Nicrosi.

Ce dessert rappelle avec intensité l'agrume, le tout équilibré par une fraîcheur acidulée incroyable, permettant de mettre en lumière les arômes de raisins frais et d'amande venant du muscat.



À PROPOS DE

Le Livre blanc de la gastronomie responsable

PAR LAURENCE TEIXEIRA



© Fotolia - Mince173

À l'initiative de Jean-Yves Le Drian, ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères et du chef multi-étoilé Alain Ducasse, le journaliste Camille Labro a présenté un *Livre Blanc sur la Gastronomie Responsable*, réalisé dans le cadre de Goût de France.

Une gastronomie responsable ?

Comment mieux vivre et mieux manger, avec une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement et du bien-être animal ? Comment éviter le gaspillage alimentaire et éliminer les déchets ? Comment ne pas épuiser les ressources naturelles pour nourrir la planète ? Comment favoriser les petits producteurs et le local ? Comment s'ancrer dans un développement durable ?

De nombreux chefs français et internationaux, des artisans, des producteurs, des dirigeants d'associations se sont déjà penchés sur ces grands enjeux de demain, à leur échelle, dans leurs cuisines, dans leurs boutiques, dans leurs élevages, dans leurs fermes, dans leurs potagers... À travers ce livre blanc, Camille Labro les a réunis en comité d'experts et les a invités à prendre la parole.

Une même réflexion et des idées

La réflexion de la journaliste et du comité tourne autour de différents grands axes : les ingrédients, le menu, la préservation des ressources, le gaspillage, le cercle vertueux, l'équipement et la collaboration.

Enfin, ils proposent des idées, suggèrent des solutions concrètes, mettent en place des bases au changement...

Comme tous les livres blancs, celui-ci est amené à évoluer mais il pose déjà les fondements nécessaires pour éveiller les consciences et réveiller la responsabilité de chacun face à l'avenir.

Le Livre Blanc de la Gastronomie Responsable est disponible et téléchargeable sur www.goodfrance.com

En voici quelques extraits :

Données clés

10 % des emplois en France sont directement liés à l'alimentation ;

30 % des émissions de gaz à effet de serre

proviennent du secteur alimentaire ;
50 % des fruits et légumes les plus courants contiennent des pesticides.
 Une tomate cultivée hors saison et en serre chauffée consomme **10 x** plus d'énergie et émet **10 x** de CO₂ qu'une tomate cultivée en pleine saison, en plein air.
 (source : <https://etiquettable.eco2initiative.com/a-propos/#sources>)

Une empreinte carbone importante

Le secteur agriculture et alimentation (du champ au traitement des déchets) émet plus de **30 % des émissions de gaz à effet de serre** (GES) sur le territoire français, et entre 15 et 30 % dans les pays développés (chiffres variant selon les analyses).
 (source : <https://reseauactionclimat.org/thematiques/alimentation/>)

La biodiversité

66 % de la production agricole mondiale ne repose que sur 9 plantes alors qu'il en existe 6000 pour nourrir les populations.
 La production animale mondiale repose sur environ 40 espèces animales, dont une poignée seulement fournit la grande majorité de la viande, du lait et des œufs. Sur les 7745 races de bétail locales recensées dans le monde, 26 % sont menacées d'extinction.
 (source : <http://www.fao.org/news/story/fr/item/1181464/jicode/>)

La santé

En 40 ans, les cas d'obésité chez l'enfant et l'adolescent ont été multipliés par dix. En 2030, le diabète, maladie directement lié à l'alimentation, sera la 7^e cause de mortalité dans le monde.
 (source OMS : <https://www.who.int/diabetes/global-report/fr/>)

L'élevage

Entre **14 et 18 %** des émissions de GES mondiales proviennent de l'élevage, dont **65 %** dus à l'élevage bovin (viande et produits laitiers).
 (source : <http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/jicode/>)

La pêche

30 % des stocks de poissons sont surexploités ;
60 % des stocks sont exploités pleinement (près de **90 %** en Méditerranée) ;
171 millions de tonnes de poissons ont été produites en 2016, dont **47 %** provenant de l'aquaculture.

Le plastique

8 millions de tonnes de plastique finissent dans l'océan chaque année
 Depuis 1950, la production mondiale de plastique n'a cessé d'augmenter. Elle a atteint un niveau record de **320 millions de**

tonnes en 2015.

91 % des 9 milliards de tonnes de plastique produites sur terre ne sont pas recyclées ;
50 % de la pollution plastique sur terre n'est due qu'à l'utilisation du plastique à usage unique ;
100 billions de tasses ou gobelets en plastique à usage unique sont jetés dans le monde chaque année ;
1 million de bouteilles de plastique sont achetées chaque minute ;
5 trillions de sacs en plastique sont utilisés chaque année, soit 160 000 par seconde.
 (source : <https://www.nomoreplastic.co>)

L'alimentation durable

En 2010, la FAO (organisation mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture) définissait « l'alimentation durable » : « *des consommations alimentaires compatibles avec la protection et le respect de la biodiversité et des écosystèmes, culturellement acceptables, accessibles, économiquement équitables et financièrement abordables ; nutritionnellement adéquates, dépourvues de risques et saines ; tout en étant capables d'optimiser les ressources naturelles et humaines* ».
 (source : <https://agriculture.gouv.fr/impact-carbone-et-qualite-nutritionnelle-de-l'alimentation-en-france>) →



© Fotolia - Cherries



© Fotolia - Chanelle

LES MEMBRES DU COMITÉ :

- **Mauro Colagreco**, *Mirazur*, Menton
- **Sang-Hoon Degeimbre**, *L'air du temps*, Belgique
- **Christopher Coutanceau**, La Rochelle
- **Alain Ducasse**, Paris
- **Julien Dumas**, *Lucas Carton*, Paris
- **Manon Fleury**, *Le Mermoz*, Paris
- **Éric Guérin**, *La Mare aux Oiseaux*, Saint-Joachim
- **Philippe Hardy**, *Le Mascaret*, Blainville-sur-Mer
- **Christophe Hay**, *La Maison d'à Côté*, Montlivault
- **Michael Kloeti**, *Michael's on the Hill*, États-Unis
- **Lorenzo Loseto**, *George Restaurant*, Canada
- **Virgilio Martinez**, *Central*, Pérou
- **Alexandre Mazzia**, *AM*, Marseille
- **Alessandra Montagne**, *Tempero*, Paris
- **François Pasteau**, *L'Épi Dupin*, Paris
- **Michel Portos**, *Le Poulpe*, Marseille
- **David Royer**, *Castel Ac'h*, Plouguerneau
- **Nadia Sammut**, *Auberge La Fenièrre*, Cadenet
- **Pierre Thiam**, *Yolele Foods*, New-York
- **Alice Waters**, *Chez Panisse*, Californie
- **Dries Delanote**, *Mille Couleurs*, Belgique
- **Gregory Delassus**, *Ferme du Beau Pays*, Borre
- **Lauriane Durant**, *La Ferme du Vieux Poirier*, Schopperten
- **Roland Feuillas**, *Les Maîtres de Mon Moulin*, Cucugnan
- **Pierre Gayet**, *Domaine des Vernins*, Dornes
- **Éric Jacquier**, *Lac Léman*, Lugrin
- **Emmanuelle Marie**, *La Petite Laura*, Granville
- **Hélène Reglain**, *La Ferme d'Artaud*, La Chapelle-Saint-Sauveur
- **Joël Thiébaud**, Yvelines
- **Stéphan Martinez**, *Moulinot*, Paris
- **Alexandra Cousteau** et **Rosalie Miller Mann**, Fondation No More Plastic
- **Juan Arbelaez**, *Vida*, Paris

Alain Ducasse

Groupe Ducasse Paris

« Nous devons accompagner les clients dans la bonne voie. Ainsi, le consommateur sera lui-même véhicule des messages que nous aurons portés. Décidons de mettre en avant certains poissons sur nos tables ou d'ouvrir une voie sur l'utilisation des algues : si chaque chef joue le jeu dans sa maison, si on le fait dans nos cuisines et nos écoles, d'autres vont suivre et les consommateurs aussi. »

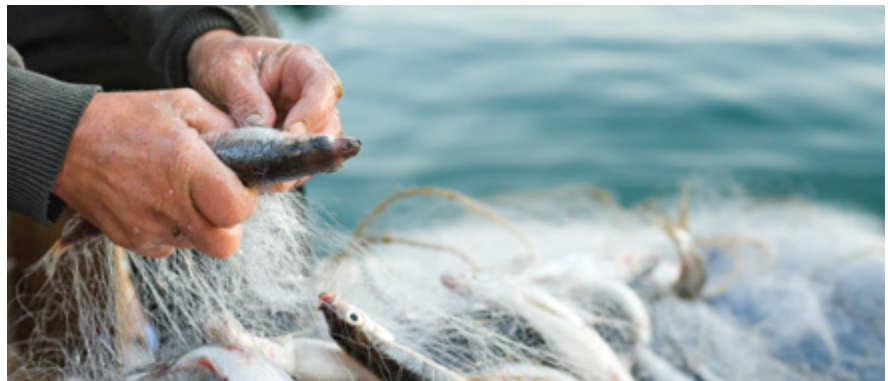
Christophe Hay

La Maison d'à Côté, Montlivault.

« Nos responsabilités passent d'abord par le respect : le respect des équipes, en prenant soin d'eux et créant un lieu de travail ergonomique et agréable, celui de l'environnement avec notamment des bâtis les plus écologiques possibles, le respect des convives avec un



© Fotolia - Songjo



© Fotolia - Alexander



Mauro Colagreco



Sang-Hoon Degeimbre



Alain Ducasse



Alexandre Mazzia



Christophe Hay



Juan Arbelaez

accueil chaleureux, un service pédagogique et attentionné, et enfin celui des producteurs en les rémunérant et en les valorisant au mieux.»

Sang-Hoon Degeimbre

L'air du temps, Belgique

« La gastronomie durable est une gastronomie qui peut tirer les leçons du passé où elle rimait avec abondance et gaspillage, sans contraintes ni obligations. C'est une gastronomie de conscience et de respect. »

Mauro Colagreco

Mirazur, Menton

« Une gastronomie responsable s'intéresse aux origines des produits, et se soucie de l'impact qu'elle produit dans la nature, en essayant de le réduire au maximum. C'est une gastronomie qui utilise de produits de saison et locaux, qui fait vivre les petits artisans et agriculteurs locaux car c'est une excellente façon de consommer varié tout en diminuant l'empreinte carbone des aliments. Elle doit se sentir concernée et valoriser une agriculture diversifiée et saine. Les produits de la mer doivent provenir d'une pêche responsable, saisonnière et locale. Il faut essayer de réduire l'utilisation de plastique et des produits pétrochimiques. C'est aussi une gastronomie qui se soucie des conditions du travail et du bien-être de ses employés et qui tente d'éduquer et d'influencer le consommateur. »

Roland Feuillas

Les Maîtres de Mon Moulin, Cucugnan

« La situation planétaire est gravissime. Ne pas se sentir concerné relèverait de l'inconscience totale ou du cynisme absolu. L'urgence est de se focaliser sur le vivant et de s'investir dans une relation quasi chevaleresque à la vie. Il faut tout faire pour soutenir la vie, la faire croître, la multiplier. Une gastronomie responsable ne saurait se bâtir sur des ressources génétiques animal, végétal, fongique, bactérien dévoyées de l'axe du vivant. Finis, les légumes hybrides F1, les sélections focalisées sur la productivité et le profit, les semences stériles et l'exploitant humain prédateur.

La gastronomie responsable est celle qui est entièrement basée sur le vivant, dans une connaissance et une conscience établies à l'intersection de la pensée humaniste, philosophique, spirituelle et scientifique. L'art du cuisinier ou de la cuisinière est d'abord de respecter le vivant et de le transmettre, de façon à améliorer le système émotionnel et mental de celui qui mange.

Une gastronomie responsable est bien celle qui responsabilise aussi la personne qui s'en nourrit, par le biais de l'émotion, qui elle-même ouvre le cœur et donne du courage. C'est-à-dire les conditions nécessaires pour que nous devenions tous acteurs du renouveau et de la renaturation nécessaires. » ■



© Fotolia - Agence DER



© Fotolia - Lobra

EN APARTÉ...

David Wesmaël



La Glacerie Paris (Paris 4^e)



© Thierry Malty

Meilleur Ouvrier de France glacier à 28 ans, champion du monde de pâtisserie par équipe en 2006, David Wesmaël a cumulé les expériences dans l'univers des métiers de bouche : on le retrouve tantôt chef pâtissier à la célèbre *Maison Meert* à Lille, tantôt chargé de production chez un traiteur ou encore responsable recherche et développement pour le groupe Holder.

Si la pâtisserie a été son premier amour, il a fait de la glace sa muse. À tel point de lui consacrer *La Glacerie Paris*. Deux boutiques ont vu le jour : la première à Lille, puis la deuxième à Paris.

Exigence de qualité en étendard et savoir-faire bien maîtrisé, David Wesmaël ne cesse de faire parler sa passion : glaces, sorbets, entremets glacés, mais aussi bonbons de chocolat et barres glacés, ainsi que bien d'autres délices... À déguster avec délectation! →

T. G. M. : Où êtes-vous né ?

D. W. : Je suis né à Dechy dans le département du Nord le 7 avril 1975.

Vos parents...

Mon père était gendarme et ma mère était employée de mairie. Je n'étais donc pas forcément prédestiné à m'orienter vers un métier de bouche.

L'école...

Je n'étais pas un grand passionné mais je m'arrangeais toujours pour faire le strict minimum afin de ne pas redoubler. Autant dire : faire des études longues n'était pas dans mes projets.

D'où vous est venue l'idée de vous lancer en pâtisserie ?

À la fin de la classe de 3^e, nous étions obligés de faire un stage. Et comme le hasard fait bien les choses : mon entraîneur de foot était aussi pâtissier de métier, il m'a pris en stage dans son entreprise.

Quel souvenir gardez-vous de cette première expérience ?

Le stage était court, il n'a duré qu'une semaine. Comme la structure était assez petite, j'ai donc pu toucher un peu à tout et j'ai très vite mesuré la valeur du travail manuel.

Je me suis également rendu compte du rythme de vie très particulier, avec ses avantages et ses inconvénients, comme se lever très tôt notamment.

Cette expérience a-t-elle été un déclic pour vous ?

Exactement, j'ai eu la sensation qu'il y avait pour moi beaucoup de choses à faire dans ce métier.

Suite à cette révélation, vous décidez de rentrer en apprentissage...

Malgré l'avis de mes professeurs !

Je me souviens avoir été convoqué avec mes parents par le principal du collège. Il a essayé de les convaincre de me faire poursuivre un cursus « dit normal ».

Quelle a été la réaction de vos parents ?

Heureusement, ils m'ont soutenu dans mon choix. Ils ont dit au proviseur de ne pas s'occuper de mon avenir, et qu'en tant que parents, ils savaient ce qu'ils faisaient.

Votre apprentissage...

Je l'effectue au CFA de Compiègne .

Dans un premier temps, je voulais m'orienter vers la pâtisserie, mais je n'ai pas trouvé d'entreprise pouvant m'embaucher dans ce domaine. Par contre, j'ai fini par décrocher un poste dans une boutique à la recherche d'un apprenti boulanger.



J'ai donc commencé ma formation par un CAP en boulangerie.

Et puis ?

Je suis allé vivre chez mes grands-parents, dans un petit village à côté de Douai, où un employeur m'a pris sous son aile en tant qu'apprenti pâtissier. J'ai enchaîné le CAP et le BTM pâtissier à ses côtés.

Au bout de quelques mois, j'étais totalement responsabilisé et mon patron n'hésitait pas à partir en vacances en me laissant les clefs de l'entreprise.

Il m'a énormément fait confiance. Cette expérience a été extrêmement formatrice.

Vous vous orientez ensuite vers le travail de la glace ?

J'avais eu l'occasion de voir et de participer à quelques concours de sculpture sur glace. Cet aspect du métier m'avait particulièrement plu, notamment pour la dimension artistique et l'ensemble des possibilités qu'offre la glace.

J'ai donc poursuivi par un CAP et un BTM glacier.

Une fois vos diplômes en poche...

J'occupe le poste de chef pâtissier à la *Maison Meert*, une véritable institution lilloise. Cette pâtisserie historique est notamment connue pour ses fameuses gaufres fourrées à la vanille.

Il s'agissait d'un sacré challenge pour moi : à seulement 22 ans, je devais gérer une équipe de 20 personnes.

J'y suis resté pendant cinq années. Cette période a été très enrichissante en termes de responsabilités, de gestion du personnel, de développement de gammes, etc.

À cette époque, j'ai également tenté pour la première fois le concours du Meilleur Ouvrier de France glacier.

Pourquoi avoir présenté le concours dans la glacerie et non la pâtisserie ?

M'orienter vers la glace s'est fait de façon très naturelle, car j'étais très sensible à cette matière. Je sentais aussi qu'il y avait un fort potentiel dans cette branche du métier.

Quand est née chez vous l'envie de passer ce prestigieux concours ?

Assez tôt, je dirais vers 18-20 ans environ. J'avais eu l'occasion d'effectuer des stages au CFA d'Arras avec des Meilleurs Ouvriers de France, tels Jean-Michel Peruchon ou Paul Rey notamment. Ils m'ont donné l'envie de porter le col tricolore à mon tour.

Comment s'est passée votre première tentative en 2000 ?

J'ai décroché une place pour la finale, mais je n'ai pas obtenu le titre.

Quel bilan en avez-vous tiré ?

Je n'ai jamais considéré cet essai comme un échec. Participer aux qualifications, puis à la finale, était une façon de me tester, de voir ce que j'avais dans le ventre et d'appréhender le fonctionnement de ce

mythique concours. Devenir MOF était devenu mon objectif.

Je me suis également rendu compte, qu'étant chef pâtissier chez *Meert*, je n'aurai jamais le temps nécessaire pour me préparer suffisamment.

Et si j'avais envie de retenter le concours à la session suivante, il fallait me réorienter professionnellement.

Où vous êtes-vous dirigé ?

J'ai eu l'opportunité d'intégrer en tant que second, un traiteur à Lille qui s'appelait *Le Meunier Traiteur*. Ce poste était exactement ce dont j'avais besoin : j'avais moins de responsabilités et plus de temps pour m'entraîner.

Pour cette nouvelle tentative, vous vous êtes entouré de professionnels aguerris ?

Gérard Taurin, Meilleur Ouvrier de France glacier et sculpteur hors-pair, m'a parrainé pour le concours. Et, j'ai également pu bénéficier des conseils avisés de Christophe Michalak. À l'époque, il était le pâtissier de restaurant dont tout le monde parlait.

Un souvenir de la préparation au concours ?

Je me souviens d'une séance de travail à l'*Hôtel Plaza Athénée*. Je devais présenter mes essais à Gérard Taurin et Christophe Michalak. Manifestement, je n'étais pas au niveau et ils ont su me le dire... J'en ai pris plein la tête ! Mais cela m'a motivé davantage et m'a permis de rebondir. Je leur dois beaucoup... →



Et vous obtenez le col bleu-blanc-rouge en 2004 ?

En effet, j'ai atteint cet objectif à l'âge de 28 ans. Nous n'étions que deux lauréats cette année-là, lors de la finale à Poitiers : Élie Cazaussus et moi-même.

Obtenir ce titre a été une très belle satisfaction et, en même temps, un grand vide...

Un grand vide ? C'est-à-dire ?

Pour moi, le MOF était une étape et non une finalité en soi. Il a fallu anticiper l'«après-MOF», d'autant plus que j'étais encore jeune.

Que faites-vous ensuite ?

Je reste encore quelques mois chez *Le Meunier Traiteur* et j'intègre ensuite le groupe Holder, propriétaire d'enseignes comme *Paul* ou *Ladurée* par exemple.

Quel poste occupiez-vous ?

J'étais responsable recherche et développement pour la partie pâtisserie et glacerie.

Comment s'est déroulée cette expérience dans un groupe d'une telle envergure ?

Cela a été très formateur pour moi car je n'avais jamais travaillé sur de tels volumes de production. J'ai énormément appris sur le process de fabrication et la rationalisation d'une production.

Cela m'a également permis d'appréhender un important réseau de boutiques à travers l'enseigne *Paul*.

Ce fut une belle opportunité pour parfaire ma formation et acquérir une expérience complémentaire.

Combien de temps restez-vous au sein du groupe Holder ?

J'y suis resté cinq années, puis je me suis lancé dans le consulting pour des marques françaises et internationales.

Le consulting...

Il s'agit d'un domaine assez particulier, il permet de faire énormément de rencontres enrichissantes.

Un aspect de notre métier très instructif car nous sommes confrontés à diverses problématiques, mais également très usant.

Le consulting est souvent synonyme de voyage...

Le savoir-faire français étant très demandé à l'international, le consulting m'a permis effectivement de voyager à travers le monde.

Et par la suite ?

À cette époque, j'avais déjà la volonté de créer mon activité autour de la glace pour apporter ma vision de ce produit.

Le projet était ambitieux, alors je ne pouvais pas me lancer seul, il me fallait trouver un partenaire.

Comment avez-vous trouvé ce partenaire ?

Avec mon activité de consultant, j'intervenais beaucoup au Japon. Un de mes clients japonais est finalement devenu mon partenaire sur l'enseigne *La Glacerie Paris*.

Et finalement vous débutez *La Glacerie Paris*... à Lille ?

Exactement. Nous avons ouvert en 2016.

Pour quelle raison avoir commencé à Lille ?

Étant originaire de la région, il a été plus simple pour moi dans un premier temps de m'installer à Lille.

J'avais également la volonté d'avoir un laboratoire suffisamment important pour permettre d'alimenter des boutiques mais également de pouvoir être en capacité de faire du B to B. Aujourd'hui, nous avons un laboratoire de 400 m² et une boutique attenante.

Vous vous êtes récemment lancé à Paris ?

Nous avons ouvert au cœur du Marais au début de l'été 2018.





Les premiers retours ont-ils été satisfaisants ?

Je passe en général deux à trois jours par semaine à Paris. J'en profite pour passer derrière le comptoir et essayer d'obtenir quelques avis de clients. Et pour le moment, ces retours-là semblent plutôt bons.

Néanmoins, je ne pense pas avoir encore suffisamment de recul pour tirer des conclusions. Les résultats sont à la mesure de nos espérances mais il est aussi certain que les derniers troubles et manifestations parisiennes n'ont certainement pas facilité la fin de l'année.

Vos créations à La Glacerie Paris...

J'essaie modestement de repenser la dégustation de la glace, de varier les textures et les présentations.

Une de vos spécialités ?

J'ai développé une glace en tube de 560 ml à emporter. Directement tranchable à la sortie du congélateur, elle permet d'ajuster la découpe à son envie.

Ce format offre la possibilité de vivre une autre expérience : on peut acheter plusieurs tubes et faire ses propres assemblages à la maison pour réaliser des desserts glacés à l'assiette dignes de ce nom. Cela change de la boule de glace classique...

Ces produits m'ont demandé beaucoup d'essais avant d'atteindre le niveau souhaité, aussi bien en matière de goût que de textures.

Durant votre parcours, quels sont les professionnels qui vous ont particulièrement marqué ?

Jean-Michel Perruchon et Paul Rey, cités précédemment. Des exemples à suivre !

Les membres de l'équipe de France pour la Coupe du monde de pâtisserie par équipe à laquelle j'ai participé en 2006 à Phoenix, aux États-Unis, m'ont également beaucoup marqué.

Parlez-nous de cette Coupe du monde de pâtisserie par équipe ?

Stéphane Glacier avait voulu coacher une équipe composée de Meilleurs Ouvriers de France. Et je faisais partie de l'aventure.

Le jour de la finale, nous étions en concurrence face à dix autres nations. À la fin des épreuves, et après délibération du jury, nous avons remporté le titre devant les Japonais et les Américains. À l'heure actuelle, cette compétition n'existe plus.

Quels étaient les membres de l'équipe ?

Franck Michel, Franck Kestener, Bruno Montcoudiol et moi-même en tant que remplaçant.

Être remplaçant...

Cela ne m'a posé vraiment aucun problème. J'étais un jeune Meilleur Ouvrier de France et j'avais un énorme respect pour mes coéquipiers. Être sélectionné par Stéphane Glacier était déjà un honneur et une chance pour moi.

J'ai appris énormément de cette aventure humaine à leur contact tout autant lors de la compétition que lors de la préparation dans laquelle sont également intervenus Sébastien Canonne et Laurent Le Daniel.

Quels projets avez-vous pour l'avenir ?

Dans un premier temps, nous souhaitons développer la partie B to B.

Ensuite, lorsque nous aurons le recul nécessaire par rapport à l'évolution de notre présence à Paris, nous pourrions envisager, dans quelques années, de développer un réseau de boutiques à travers d'autres capitales.

Nous sommes encore une entreprise artisanale désireuse de grandir tout en conservant une croissance maîtrisée. Je souhaite bien sûr faire évoluer *La Glacerie Paris*, mais sans brusquer les choses. Ne faut-il pas savoir marcher avant de courir ? ■

LES DÉCORS D'ENTREMETS DE Cécile Farkas-Moritel



Lyonnaise d'origine, Cécile Farkas-Moritel a toujours eu un attrait pour la cuisine, avec un net penchant pour l'univers du sucré. Une passion partagée familiale car ses deux frères aînés évoluent eux aussi dans le monde de la gastronomie.

Bonne élève, ses parents et ses professeurs coupent court à ses rêves de petits gâteaux, de chocolat et d'entremets. Ils

insistent pour la voir pousser ses études « plus classiques » après le bac.

Arts appliqués et stylisme

Passionnée par le champ artistique, la sculpture, la photographie..., Cécile Farkas-Moritel se lance alors dans des études en arts appliqués. Elle a notamment été formée par Emmanuel Chevalier, scénographe et designer culinaire,

aujourd'hui directeur artistique du Sirha de Lyon. « Pendant quatre ans, j'ai appris le dessin, le modèle vivant, la sculpture, l'architecture d'intérieur, le jeu des colorations, des couleurs, design objet... Cela m'a beaucoup apporté au niveau de l'œil. »

Spécialisée dans le textile, elle achèvera son cursus par un master « Mode et création ».



Créations by Cécile à Bouillargues



La mode, sa deuxième passion, sera donc son domaine de prédilection.

Mais la pâtisserie n'est jamais loin. Au contraire, elle la relie à son univers professionnel. Ses collections sont féminines et colorées. « *Je dessinais moi-même mes imprimés. J'essayais de marier des choses assez gourmandes au niveau des couleurs, des textures... J'intégrais des formes pâtisseries comme des macarons, pour des broches, des bijoux...* »

De la mode à la pâtisserie

Cécile Farkas-Moritel reprend des études et passe son CAP.

Elle effectue des stages entre autres chez les Meilleurs Ouvriers de France Pascal Caffet à Troyes et Jérôme Nutile à Nîmes, elle participe à des concours.

« *Être adulte et être libre de choisir sa voie décuplent le courage et la motivation.* »

Intégrer le monde professionnel

« *À l'époque, je publiais de manière régulière mes créations sur un blog et sur les réseaux sociaux. Je n'étais pas considérée comme une novice dans le métier.* »

D'ailleurs, son travail plaît, elle est sollicitée à l'étranger pour des démonstrations et des formations : Italie, Turquie, Tunisie... Puis, la France vient dans un deuxième temps avec la *Maison Voxia* pour des ateliers dans des entreprises, des commandes chez des traiteurs et des restaurateurs...

Créations by Cécile

À tel point qu'en 2015, Cécile Farkas-Moritel et son mari Nicolas lancent *Créations by Cécile* dans le Languedoc-Roussillon. La pâtissière devient formatrice en pâtisserie haut de gamme pour professionnels et amateurs, elle parcourt désormais le monde entier.

Les créations haute-couture

Le monde de la mode ne l'a pas quittée. Les gâteaux colorés et haute-couture, ciselés de nombreux détails, sont inspirés par l'univers de la parfumerie, de la bijouterie... « *Je travaille par collection, par saison. Un peu comme on le fait dans la mode. Cela permet d'aborder des choses différentes pour ne pas se lasser, et ne pas laisser.* »

Une pâtisserie réussie ?

« *Mes créations sont peu sucrées et construites autour d'un ou deux goûts, mariés à différentes textures, car ce sont elles qui apportent une émotion... J'aime quand il y a de la mâche, du croustillant, du crémeux, du moussueux... Un petit goût de reviens-y. En bouche, on doit avoir des saveurs bien ressenties, sans trop de mélanges.* »

Les projets

Aujourd'hui, Cécile Farkas-Moritel a agrandi son centre de formation, plus pratique, pour accueillir jusqu'à douze personnes. À partir de l'année prochaine, l'établissement recevra des chefs-enseignants du monde entier, afin d'élargir le panel de formation.

Dans les pages suivantes, Cécile Farkas-Moritel présente ses créations et notamment ses décors en chocolat, à retrouver également dans son premier livre *Chocolat Signature* (à pré-commander sur www.creationsbycecile.com).

Chloé

INSERT

Couler la compotée de mangue dans des moules insert « globe » (Silikomart®) jusqu'à mi-hauteur. Bloquer au grand froid. Finir de garnir avec le crémeux mangue sudachi, lisser à hauteur et bloquer à nouveau au grand froid.

MONTAGE

Dresser la crème légère vanille dans un moule « Bloom » Silikomart à l'aide d'une poche munie d'une douille ronde unie puis démouler et appliquer l'insert. Finir de garnir avec la crème légère vanille et fermer avec un disque de biscuit moelleux amande citron puis avec un disque de streusel citron. Lisser, bloquer au grand froid. Démouler le petit gâteau et le glacer à l'aide du glaçage miroir Zéphyr® Caramel.

Décor : billes craquantes de chocolat à la base, disques et diamants de chocolat blanc, physalis, marguerite en chocolat plastique, pétale de fleur de Cornabria Blossom® (micro végétal). →



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 12 PETITS GÂTEAUX

STREUSEL CITRON

- 55 g de beurre en pommade
- 55 g de sucre semoule
- 55 g de poudre d'amande
- 55 g de farine
- 1 zeste de citron vert
- 1 g de fleur de sel

PROCÉDÉ

Dans un batteur, mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte. Étaler entre 2 feuilles de papier guitare à 2,5 mm d'épaisseur. Bloquer au froid, détailler des disques de 3 cm de diamètre et les cuire sur un Silpain® dans un four à 150 °C pendant 12 minutes. Réserver.

À SAVOIR

Pour garder le croustillant du streusel, il faut le chablonner avec du beurre de cacao Mycryo® dès la sortie du four.

BISCUIT MOELLEUX AMANDE CITRON

- 2 zestes de citron
- 40 g de sucre semoule
- 160 g de pâte d'amande à 50 %
- 80 g de jaunes d'œufs (soit 4)
- 55 g d'œuf (soit 1)
- 95 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 50 g de miel
- 55 g de farine
- 20 g de beurre doux à 82 % de M.G.
- 20 g d'huile de pépins de raisin

PROCÉDÉ

Dans un cutter, mixer les zestes de citron avec le sucre, ajouter la pâte d'amande et détendre progressivement avec les jaunes d'œufs et l'œuf. Verser la masse dans un batteur avec le fouet et monter le tout.

Séparément, monter les blancs d'œufs avec le miel. Dans la première masse, incorporer délicatement la farine puis les blancs d'œufs montés. Ajouter le beurre fondu et l'huile de pépins de raisin. Dresser dans un Flexipat® (de 40 x 30 cm) et cuire dans un four ventilé à 175 °C pendant 12 minutes. Détailler des disques de 3 cm de diamètre et réserver.

COMPOTÉE DE MANGUE

- 35 g de sucre inverti
- 150 g de cubes de mangue
- 35 g de purée de mangue
- 5 g de pectine NH
- 25 g de sucre semoule
- 20 g de masse gélatine (soit 3 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 17 g d'eau)
- 4 g de jus de citron

PROCÉDÉ

Dans une casserole, tiédir le sucre inverti avec les cubes et la purée de mangue à 40 °C. Ajouter la pectine mélangée avec le sucre, porter le tout à ébullition pendant 3 minutes environ. Hors du feu, incorporer la masse gélatine et le jus de citron. Dresser aussitôt.

CRÉMEUX MANGUE SUDACHI

- 100 g de purée de mangue
- 40 g de purée de sudachi (agrume japonais)
- 45 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 55 g d'œuf (soit 1)
- 45 g de sucre semoule
- 24 g de masse de gélatine (soit 4 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 20 g d'eau)
- 55 g de beurre

PROCÉDÉ

Porter les purées de fruits à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs et l'œuf avec le sucre semoule, ajouter sur les purées, donner un bouillon. Ajouter la masse gélatine, refroidir à 35 °C puis incorporer le beurre. Mixer, dresser aussitôt.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

- 375 g de lait entier
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 20 g de jaune d'œuf (soit 1)
- 100 g d'œufs (soit 2)
- 90 g de sucre semoule
- 30 g de Maïzena
- 65 g de masse gélatine (soit 9 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 56 g d'eau)
- 35 g de beurre
- 225 g de crème fouettée à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition, ajouter et infuser la gousse de vanille pendant 15 minutes environ. Chinoiser sur le jaune blanchi avec les œufs, le sucre et la Maïzena puis cuire à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Ajouter la masse gélatine et le beurre, mixer le tout puis refroidir la masse à 25 °C. Incorporer la crème fouettée, dresser aussitôt.

GLAÇAGE MIROIR ZÉPHYR® CARAMEL

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré
- 140 g de masse gélatine (soit 20 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 120 g d'eau)
- 300 g de couverture chocolat caramel (Zéphyr® Caramel - Cacao Barry)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et le glucose, verser sur le lait concentré et la gélatine, puis sur la couverture. Mixer et réserver au froid. Utiliser à 32 °C environ.

Pleasure

INSERT

Couler la compotée de banane dans des moules ronds Flexipan® de 16 cm de diamètre, ajouter un disque de biscuit chocolat et bloquer au grand froid.

MONTAGE

Chemiser un moule « top » (Pavoni) de 20 cm de diamètre et 5 cm de hauteur avec la mousse praliné noisette, démouler et appliquer l'insert. Finir de garnir avec une couche de mousse praliné noisette, fermer avec un disque de pâte sablée chocolat, faire prendre au froid.

Dresser la mousse praliné noisette restante dans un moule top spirale et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler, glacer l'entremets avec le glaçage miroir. Démouler la mousse praliné noisette en spirale et la pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat jaune. La déposer sur l'entremets.

Décor : motifs en chocolat, macarons jaunes, feuille d'or, fleur en chocolat plastique, contour en chocolat jaune. →



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 2 ENTREMETS

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

- 200 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 260 g de farine
- 20 g de cacao en poudre
- 2 g de fleur de sel
- 30 g d'œuf (soit 1 petit)

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, sabler le beurre avec le sucre glace, la farine, le cacao en poudre et la fleur de sel. Ajouter l'œuf et laisser reposer la pâte obtenue au froid pendant 5 heures environ. Étaler la pâte sablée à 4 mm d'épaisseur, puis détailler 2 disques de 18 cm de diamètre. Cuire sur un tapis siliconé ajouré dans un four ventilé à 165 °C pendant 12 à 14 minutes. Laisser refroidir et réserver.

BISCUIT CHOCOLAT

- 180 g de blancs d'œufs (soit 6)
- 150 g de sucre semoule
- 120 g de jaunes d'œufs (soit 6)
- 75 g de farine
- 75 g de fécule de pomme de terre
- 40 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Incorporer en une seule fois les jaunes d'œufs puis ajouter le mélange tamisé de farine, fécule de pomme de terre et cacao en poudre. Dresser le biscuit dans un Flexipat® (de 40 x 30 cm). Cuire dans un four à 200 °C pendant 5 minutes environ ; à la sortie du four, laisser refroidir puis découper des disques de 18 cm de diamètre et réserver.

COMPOTÉE DE BANANE

- 600 g de bananes en rondelles
- 60 g de jus de citron jaune
- 2 g d'acide ascorbique (vitamine C)
- 8 g de pectine NH
- 60 g de cassonade
- 25 g de masse gélatine (soit 4 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 21 g d'eau)

PROCÉDÉ

Dans un four à micro-ondes, compoter les rondelles de bananes avec le jus de citron et l'acide ascorbique pendant 2 minutes environ puis mixer. Chauffer la purée de banane dans une casserole, ajouter en pluie le mélange pectine et cassonade et porter à ébullition pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter la masse gélatine fondue et mixer le tout. Dresser aussitôt.

PÂTE À BOMBE

- 45 g de sucre semoule
- 30 g d'eau
- 60 g de jaunes d'œufs (soit 3)
- 25 g d'œuf (soit 1/2)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, faire bouillir le sucre semoule avec l'eau, verser sur les jaunes d'œufs et l'œuf puis pocher le tout à 85 °C. Monter aussitôt le tout au batteur à l'aide du fouet et jusqu'à complet refroidissement. Réserver.

MOUSSE PRALINÉ NOISETTE

- 340 g de crème fleurette à 35 % de M.G.
- 86 g de masse gélatine (soit 12 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 74 g d'eau)
- 400 g de praliné noisette
- 110 g de pâte à bombe
- 400 g de crème fouettée à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette, ajouter et fondre la masse gélatine, verser le tout sur le praliné noisette et lisser le tout. Refroidir à 35 °C, incorporer la pâte à bombe puis la crème fouettée. Dresser aussitôt.

GLAÇAGE MIROIR

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré
- 140 g de masse gélatine (soit 20 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 120 g d'eau)
- 300 g de couverture lactée
- QS de colorant métallique cuivre

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et le glucose. Verser sur le lait concentré et la masse gélatine, puis sur la couverture et le colorant, mixer et réserver au froid. Utiliser à 35 °C environ.

APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT JAUNE

- 100 g de beurre de cacao
- 100 g de couverture ivoire
- 5 g de colorant jaune liposoluble

PROCÉDÉ

Dans un four à micro-ondes, fondre le beurre de cacao, ajouter la couverture et le colorant puis réserver. Fondre l'appareil à 35/38 °C et pulvériser à l'aide d'un pistolet à chocolat.



Caramélia

(Décor pour entremets)

INGRÉDIENTS :

- 800 g de couverture noire tempérée
- 800 g de couverture lait tempérée
- 250 g de couverture plastique noire (Déco Relief)
- 2 g de colorant en poudre métallisé bronze
- 200 g de sucre semoule

MATÉRIEL :

- Moule éventail en silicone (Déco Relief)
- Moule tresse (PCB Création)
- Poche à douille
- Feuille de rhodoïd sérigraphiée
- Bandes de rhodoïd
- Spatule coudée
- Triangle à chocolat
- Pinceaux →





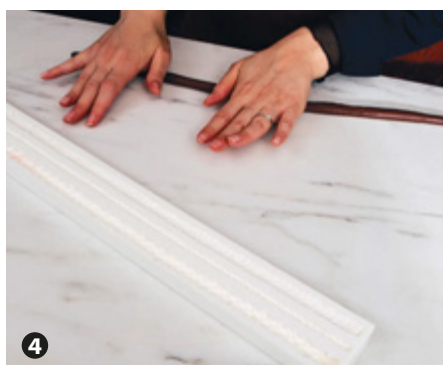
1 À l'aide d'une poche, garnir des moules silicone en forme d'éventail avec de la couverture noire tempérée. Laisser cristalliser pendant 1 heure minimum à 16 °C. Démouler délicatement les éventails un par un.



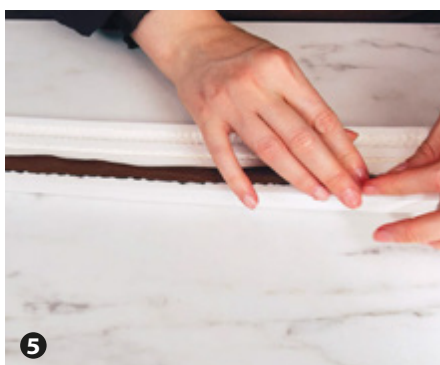
2 Sur un marbre, disposer une feuille de rhodoïd. Pocher des ronds de couverture noire en forme de pastilles.



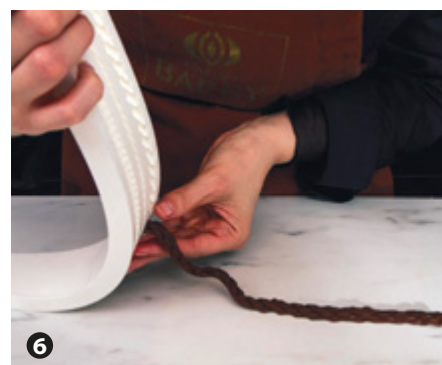
3 Saupoudrer de sucre semoule mélangé avec du colorant métallisé bronze. Laisser cristalliser pendant 1 heure minimum à 16 °C. Démouler délicatement les pastilles une par une.



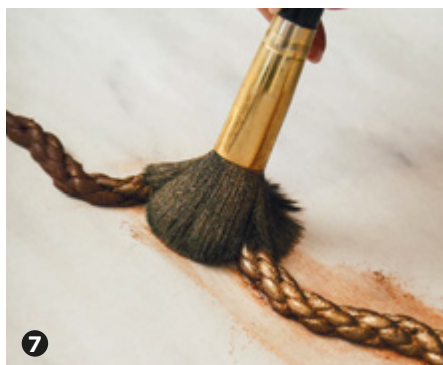
4 Former un boudin avec du chocolat plastique.



5 Mouler le boudin dans un moule à tresse.



6 Démouler délicatement la tresse.



7 À l'aide d'un pinceau, colorer la tresse avec une fine couche de colorant bronze métallisé en poudre.



8 Sur une feuille de rhodoïd sérigraphiée avec un logo (ici : maison), étaler une fine couche de couverture noire tempérée à l'aide d'une spatule coudée.



9 Laisser cristalliser pendant 20 minutes. Détailler des rectangles à l'aide d'un couteau et d'une règle. Poursuivre la cristallisation pendant 1 heure minimum à 16 °C.



10 Retirer la feuille de rhodoïd sérigraphiée et démouler les décors.



11 Coller une pastille métallisée bronze au centre d'un éventail.



12 Sur la tresse de chocolat plastique, coller les éventails et les décors sérigraphiés. Les fixer à l'aide d'une bombe réfrigérante. Le décor est prêt pour être utilisé sur un entremets.

Maroon 5

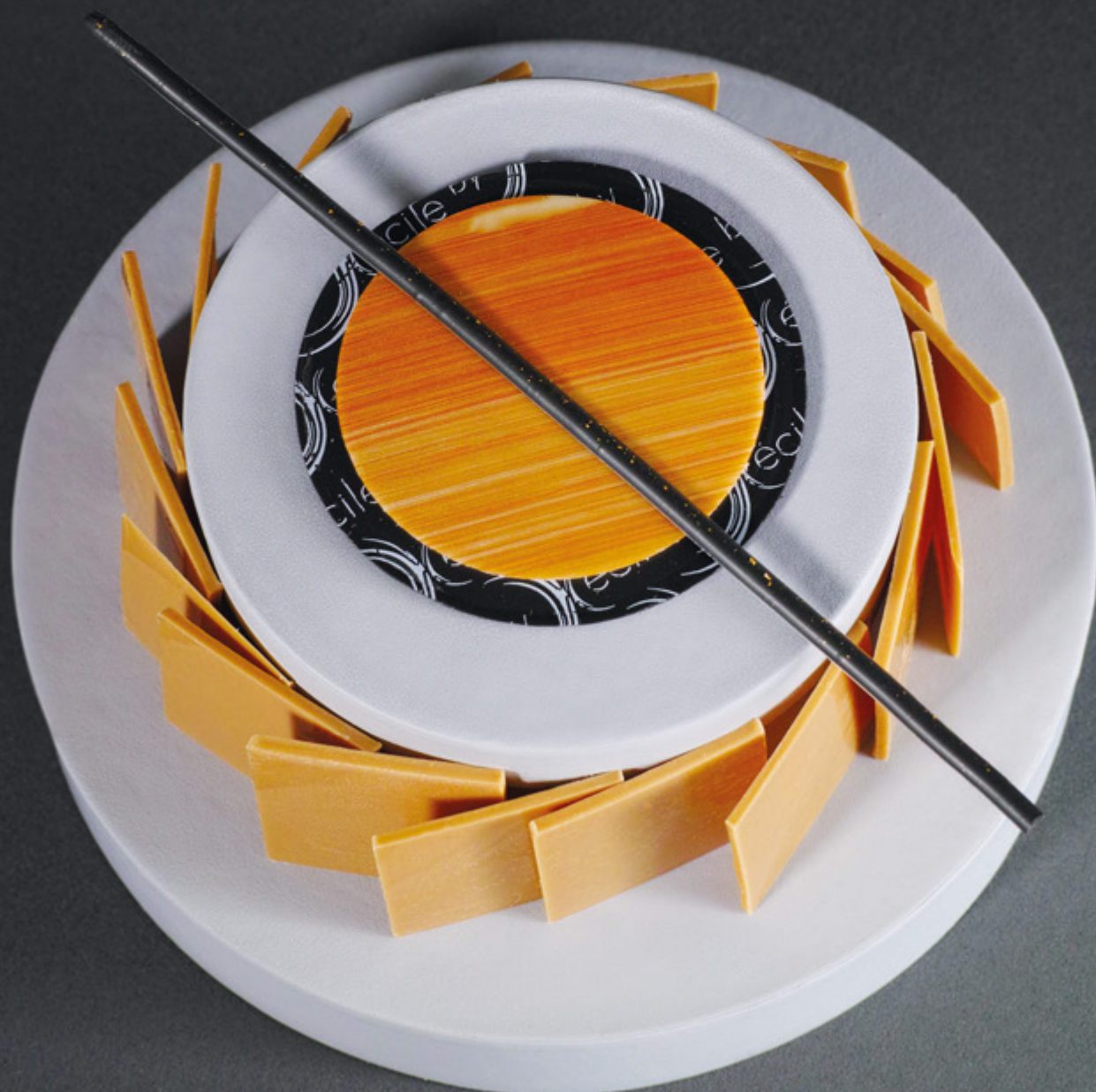
(Décor pour petits gâteaux)

INGRÉDIENTS :

- QS de beurres de cacao colorés :
or, argent, bronze, cuivre
- Spray pailleté or (PCB Création)
- 800 g de couverture noire tempérée
- 800 g de couverture blanche tempérée
- 800 g de couverture Zéphyr® Caramel
(Cacao Barry) tempérée

MATÉRIEL :

- Peigne pour chocolat (Martellato)
- Feuille de rhodoïd sérigraphiée
- Emporte-pièces ronds
de 4 et 5 cm de diamètre
- Feuilles de rhodoïd
- Spatule coudée
- Pinceaux →





1 Sur une feuille de rhodoïd, étaler de la couverture noire tempérée et rayer à l'aide d'un peigne.



2 Laisser légèrement cristalliser puis pulvériser une fine couche de spray pailleté or. Couper les fils à la longueur désirée et laisser cristalliser complètement. Décoller délicatement les fils et les réserver.



3 Sur une feuille de rhodoïd sérigraphiée avec un logo (ici : maison), étaler une fine couche de couverture noire tempérée à l'aide d'une spatule coudée.



4 Laisser cristalliser pendant 20 minutes. Détailler des disques de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Poursuivre la cristallisation pendant 1 heure minimum à 16 °C.



5 Retirer la feuille de rhodoïd sérigraphiée et démouler les décors.



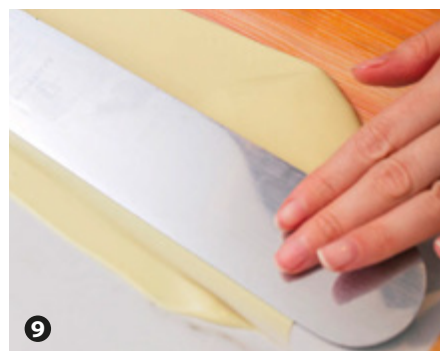
6 Sur une feuille de rhodoïd, étaler de la couverture Zéphyr® Caramel tempérée.



7 Laisser légèrement cristalliser puis détailler des carrés à l'aide d'une règle.



8 Sur une feuille de rhodoïd, avec un pinceau, étaler du beurre de cacao fondu et coloré or à environ 34 °C. Renouveler l'opération avec le beurre de cacao argent, puis bronze, puis cuivre.



9 Avec une spatule, étaler de la couverture blanche tempérée.



10 Laisser cristalliser et détailler des carrés à l'aide d'une règle.



11 Puis détailler des disques à l'aide d'un découpoir de 4 cm de diamètre.



12 À l'aide d'un cornet de chocolat, coller un disque coloris orangé (réalisé avec les beurres de cacao) sur un disque sérigraphié ; le fixer à l'aide d'une bombe réfrigérante.

Rocher

(Décor pour entremets)

INGRÉDIENTS :

- QS de beurres de cacao colorés :
or, argent, bronze, cuivre
- 800 g de couverture blanche tempérée
- 250 g de chocolat plastique noir (Déco Relief)

MATÉRIEL :

- Moule empreinte Zealous®
- Tube PVC de 5 cm de diamètre
- Emporte-pièces ronds de 3 et 6 cm
de diamètre
- Feuilles de rhodoïd
- Spatule coudée
- Pinceaux →





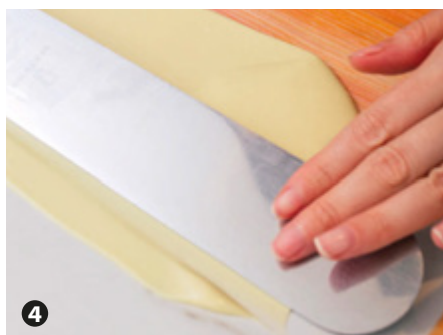
1 Préparer des beurres de cacao colorés or, argent, bronze et cuivre.



2 Sur une feuille de rhodoïd, avec un pinceau, étaler du beurre de cacao coloré or fondu à 34 °C environ. Renouveler l'opération avec du beurre de cacao argent puis bronze, puis cuivre. Laisser cristalliser légèrement. Découper la feuille de rhodoïd en deux.



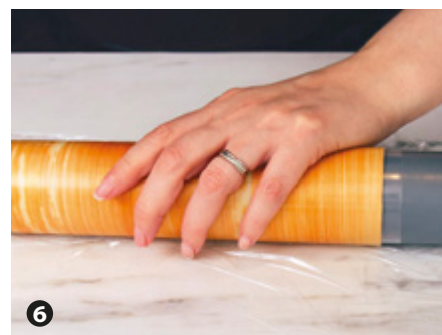
3 Chauffer légèrement la feuille de rhodoïd à l'aide d'un décapeur thermique.



4 Avec une spatule, étaler de la couverture blanche tempérée sur une demi-feuille.



5 Laisser cristalliser, détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Laisser à nouveau cristalliser pendant 1 heure minimum à 16 °C. Retirer délicatement les décors et les réserver.



6 Chauffer légèrement la deuxième feuille à l'aide d'un décapeur thermique. Étaler de la couverture blanche, laisser cristalliser, recouvrir cette dernière avec une feuille de papier sulfurisé. Enrouler le tout autour d'un tube PVC de 5 cm de diamètre.



7 Découper le tout aux dimensions du tube à l'aide d'une paire de ciseaux. Filmer ou maintenir le tout avec du ruban adhésif et laisser cristalliser pendant 1 heure minimum à 16 °C.



8 Découper des anneaux de 3 cm de largeur, les démouler et les réserver.



9 Étaler du chocolat plastique entre 2 feuilles de rhodoïd sur 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, détailler des disques et les presser dans un moule à empreinte en silicone.



10 Démouler délicatement les décors à l'aide d'un couteau. Les laisser sécher à température ambiante pendant 2 heures.



11 À l'aide d'un cornet de chocolat, coller délicatement un anneau sur une empreinte de chocolat plastique. Fixer à l'aide d'une bombe réfrigérante.



12 Retourner le décor, coller au centre une pastille colorée à l'aide d'un point de couverture blanche.

Décor pour tarte chocolat

INGRÉDIENTS :

- 200 g de couverture noire tempérée
- 800 g de couverture lait tempérée
- 800 g de couverture blanche tempérée
- 200 g de chocolat plastique blanc (Déco Relief)

MATÉRIEL :

- Emporte-pièces ronds 4, 5 et 6 cm de diamètre
- Moule en silicone motif rouage (Katy Sue)
- Poche à douille
- Moule empreinte motif coquillage (Déco Relief)
- Moule silicone demi-sphérique de 6 cm de diamètre
- Tube PVC de 5 cm de diamètre
- Sphères de chocolat (PCB Création)
- Feuilles de papier guitare 150 microns →





1 Dans un moule en silicone (motif : rouage), couler de la couverture noire tempérée à l'aide d'une poche.



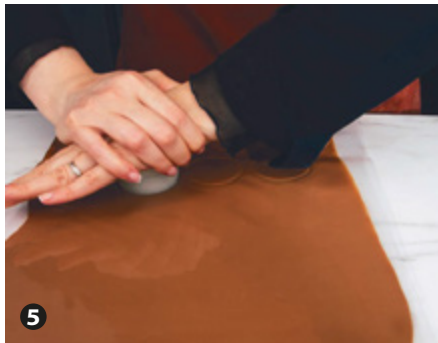
2 Retourner le moule sur une feuille de papier guitare fixée sur un marbre. Laisser cristalliser pendant 1 heure minimum à 16 °C.



3 Démouler délicatement les rouages un par un.



4 Entre deux feuilles de papier guitare, étaler de la couverture lait tempérée sur 1 mm d'épaisseur et laisser légèrement cristalliser.



5 À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, détailler des disques avec les feuilles papier guitare. Laisser cristalliser la moitié des pastilles à plat et le restant sur un rouleau pour les galber. Laisser complètement cristalliser pendant 1 heure minimum à 16 °C puis démouler délicatement les décors et les réserver.



6 Entre 2 feuilles de papier guitare, étaler du chocolat plastique blanc sur 3 mm d'épaisseur.



7 À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, détailler des disques. Les presser dans un moule en silicone (ici, motif : coquillage).



8 Démouler délicatement les décors et les disposer dans un moule en silicone demi-sphérique de 6 cm de diamètre et laisser sécher à température ambiante pendant 24 heures.



9 À l'aide d'un cornet de chocolat blanc, coller délicatement un disque de couverture blanche sur un disque de couverture lactée.



10 À l'aide d'un cornet de couverture blanche, fixer au centre le décor en chocolat plastique.



11 Coller au centre une sphère de chocolat puis dessus, une pastille en sucre et un disque de couverture galbée.



12 Coller délicatement une pièce de rouage à l'aide d'une bombe réfrigérante et dresser le tout sur une tuile au grué de cacao.

SAISON

la fraise

UN FRUIT QUI SE LA RAMÈNE !

PAR JEAN-LUC DENONAIN

Un fruit ? Pas tout à fait. En effet, la partie rouge et charnue n'est que le support de la fleur. Les fruits, ce sont ces petits grains à la surface : les akènes. En réalité, la fraise (*Fragaria vesca* - famille des rosacées) doit son nom à son odeur agréablement parfumée, sa « fragrance ».

C'est le fruit du printemps par excellence.

LA CIFLORETTE



© CIREF

LA GARIGUETTE



© CTIFL

Un peu d'histoire

Dès la plus Haute Antiquité, la fraise pousse à l'état sauvage en Amérique, en Asie ainsi qu'en Europe occidentale. Les Romains l'utilisaient comme « masque de beauté ».

En France, ce n'est qu'au Moyen Âge que la fraise des bois s'invite dans les jardins et les potagers. À la Renaissance, les femmes la dégustent avec la crème et les hommes l'agrémentent d'un peu de vin. Mais les « grosses » fraises que nous connaissons aujourd'hui ne feront leur apparition en France qu'en 1713, grâce à un officier de marine du nom de Frézier. Celles-ci sont issues d'un croisement entre des fraises chiliennes et des fraises d'Amérique du Nord.

Parmi les variétés les plus courantes, l'on peut citer :

■ LES VARIÉTÉS SUCRÉES ET ACIDULÉES

La ciflorette (créée par le CIREF)

Cette variété fort appréciée des amateurs de fraises est cueillie dès le mois de mars.

D'une forme allongée, la ciflorette arbore une couleur qui oscille entre l'orangé et le rouge brique.

En bouche, elle est fine, juteuse, riche en saveurs et très sucrée.

La gariguette

Star des fraises, elle est pourtant récente sur le marché. Elle doit son succès à sa finesse et à ses saveurs incomparables. Fine et allongée, elle est rouge vermillon et d'une taille moyenne.

En bouche, elle dépose sur le palais des arômes à la fois sucrés et acidulés.

LA CHARLOTTE



■ LES VARIÉTÉS À PARFUM DES BOIS

La charlotte (créée par le CIREF)

Les enfants adorent cette variété remontante (elle fleurit plusieurs fois dans la saison).

Nous reconnaissons la charlotte à sa forme de cœur et à sa couleur rouge vif.

En bouche, un peu sauvage, un peu rustique, on assimile volontiers son parfum à celui d'une fraise de bois.

La mara des bois

D'une couleur rouge clair, elle aussi a un goût proche de la fraise des bois, la mara des bois peut se déguster une bonne partie de l'année.

En bouche, elle est juteuse, sucrée et très parfumée.

■ LES VARIÉTÉS SUCRÉES

La cléry

Originaire d'Italie, la cléry affiche une robe de couleur rouge cardinal, avec une forte brillance.

En bouche, moyennement ferme, elle a un goût sucré.

La darselect

Elle s'intègre parfaitement parmi les fraises dites « rondes » et déploie une jolie robe rouge clair.

En bouche, ferme et juteuse, elle révèle une belle sucrosité aromatique.

Suivons les conseils de Marion Baralon, formatrice à l'ENSP :

À quel moment pouvons-nous consommer des fraises ?

« On retrouve la fraise du début du printemps jusqu'au début de l'automne pour certaines variétés. Au début du printemps, on privilégiera la gariguette ou la ciflorette, au parfum légèrement acidulé et à la jolie teinte rose orangé.

Dès la fin du printemps et jusqu'au début de l'automne, on pourra profiter d'autres variétés comme la charlotte, particulièrement parfumée, ou la mara des bois, au parfum plus ou moins prononcé de fraise des bois ».

Et comment les utiliser ?

« La fraise, avec sa fraîcheur acidulée, s'associe particulièrement bien à la douceur des produits laitiers, ainsi qu'à la suavité du chocolat blanc. Pour lui donner du relief et de la complexité, on peut aussi facilement l'associer à des herbes (basilic, menthe, estragon, sauge...), du citron vert, des poivres, des fleurs (fleur de sureau, fleur d'oranger, jasmin...). »

LA MARA DES BOIS



LA CLÉRY



LA DARSELECT



1 PRODUIT, 3 DESSERTS

la fraise

PAR MARION BARALON, FORMATRICE À L'ENSP



© Fotolia - Olha

Cookies
fraise pistache

PROCÉDÉ

Réaliser des boules de 35 g de pâte à cookies, les bloquer au froid puis les enrober aux trois quarts avec des pistaches sablées concassées. Les disposer sur une plaque antiadhésive puis les cuire dans un four ventilé à 170 °C pendant 9 minutes. Après les 3 premières minutes de cuisson, reformer les cookies en les boulant à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre et pocher 3 points de praliné pistache sur chaque cookie. À 6 minutes de cuisson, reformer à nouveau les cookies et pocher de la confiture de fraise sur chaque cookie puis finir de cuire. Dès la sortie du four, retirer de la plaque, pocher aussitôt du praliné pistache et de la confiture de fraise si nécessaire.

FINITION ET PRÉSENTATION

Laisser refroidir les cookies puis disposer des fraises des bois dessus.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 25 COOKIES

PÂTE À COOKIES

- 170 g de beurre
- 15 g de pâte de pistache
- 255 g de cassonade
- 45 g de sucre semoule
- 8 g de sel
- 80 g d'œufs (soit 2)
- 340 g de farine
- 3,5 g de bicarbonate de soude

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre avec la pâte de pistache, les sucres et le sel, puis ajouter les œufs. Incorporer la farine et le bicarbonate de soude mélangés ensemble, bouler aussitôt la pâte obtenue et réserver au froid.

CONFITURE DE FRAISE

- 200 g de fraises (gariguettes)
- 35 g d'eau
- 100 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, le cuire à 140 °C, le verser sur les fraises et laisser

macérer pendant 30 minutes. Chinoiser, réserver le sirop et les fraises séparément. Renouveler l'opération 2 fois, toujours avec le même sirop et les mêmes fraises. Cuire le sirop une quatrième fois, mais à 105 °C, verser sur les fraises et mixer avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir avant utilisation.

PRALINÉ PISTACHE

- 175 g de pistaches
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 35 g d'eau
- 100 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Torréfier les pistaches avec la vanille dans un four à 110 °C pendant 15 minutes. Cuire l'eau avec le sucre jusqu'au caramel clair, le verser sur les pistaches et la vanille torréfiées. Laisser refroidir puis mixer dans un cutter (Robot Coupe) jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée (en prenant soin de ne pas chauffer le praliné). Réserver à température ambiante.



Fraisier (SANS GLUTEN)

INSERT

Couler 15 g de confit de fraise dans des moules en silicone de 5 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur puis ajouter un disque de biscuit moelleux et bloquer au grand froid.

MONTAGE

Pocher 23 g de mousse fromage blanc dans des moules en silicone (Stone 85 - Silikomart), ajouter un insert congelé, finir de garnir avec la mousse fromage blanc et fermer avec un disque de biscuit reconstitué fraise. Lisser et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un fraisier, le pulvériser au pistolet chocolat fraise et le recouvrir avec un disque de pâte sucrée.

Pocher dessus une spirale de confit de fraise, dresser autour des fraises des bois puis au centre, des quartiers de fraise gariquette nappés avec du nappage neutre.

Décor : feuille d'argent, pluches de menthe.



RECETTES DE BASE POUR 24 PERSONNES

BISCUIT RECONSTITUÉ FRAISE

Crumble (sans gluten) :

- 45 g de beurre
- 45 g de cassonade
- 45 g de poudre d'amande
- 45 g de farine de riz semi-complète
- 65 g de couverture fraise (Inspiration fraise - Valrhona)
- 1 g de fleur de sel
- 10 g de fraises déshydratées

CRUMBLE

Mélanger les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une pâte puis passer au crible. Cuire sur un tapis siliconé dans un four à 155 °C pendant 15 minutes environ.

PROCÉDÉ

Tempérer le crumble. Fondre la couverture à 40 °C, ajouter le crumble puis la fleur de sel et les fraises déshydratées. Mélanger délicatement puis dresser et lisser 10 g d'appareil dans des cercles de 5 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.

BISCUIT MOELLEUX (sans gluten)

- 200 g d'œufs (soit 4)
- 85 g de jaunes d'œufs (soit 4)
- 170 g de poudre d'amande
- 15 g de miel
- 15 g de poudre à crème
- 170 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 4 g de zeste de citron

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, verser les ingrédients cités, monter le tout en pleine vitesse pendant 15 minutes. Étaler l'appareil sur une plaque recouverte avec un papier cuisson, cuire dans un four à 180 °C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler des disques avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

CONFIT DE FRAISE

- 180 g de purée de fraise
- 110 g de fraises de bois (surgelées)
- 20 g de glucose
- 5 g de pectine NH
- 50 g de sucre semoule
- 10 g de jus de citron
- 10 g de liqueur de fraise
- 18 g de masse gélatine (soit 3 g de gélatine en poudre 170 blooms réhydratée avec 15 g d'eau)

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de fraise à 35 °C avec les fraises des bois et le glucose. Verser en pluie la pectine mélangée avec le sucre et porter le tout à ébullition. Ajouter le jus de citron, la liqueur de fraise puis la masse gélatine. →

MOUSSE FROMAGE BLANC

- 30 g d'eau
- 90 g de sucre semoule
- 50 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 63 g de masse gélatine (soit 9 g de gélatine en poudre 170 blooms réhydratée avec 54 g d'eau)
- 250 g de fromage frais (Fjord)
- 1 zeste de citron jaune
- 300 g de crème fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter les jaunes, pocher le tout à 84 °C puis verser dans un batteur et monter jusqu'au ruban : stopper avant complet refroidissement (pâte à bombe).

Fondre la masse gélatine avec le fromage frais, ajouter le zeste de citron jaune, puis incorporer 150 g de pâte à bombe et la crème fouettée mousseuse. Dresser aussitôt.

PÂTE SUCRÉE (sans gluten)

- 100 g de beurre
- 100 g de farine de riz semi-complète
- 40 g de farine de maïs
- 20 g de fécule de tapioca
- 40 g de fécule de pomme de terre
- 60 g de sucre glace
- 1 g de sel
- 20 g de poudre d'amande
- 50 g d'œuf (soit 1)

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec les farines, les féculés, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Ajouter l'œuf et pétrir sans corser la pâte. L'abaisser à 2,5 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 5 cm de diamètre avec un emporte-pièce cannelé. Cuire entre 2 Silpain® dans un four à 155 °C pendant 15 minutes environ. Réserver au sec.

APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT**FRAISE (sans colorant)**

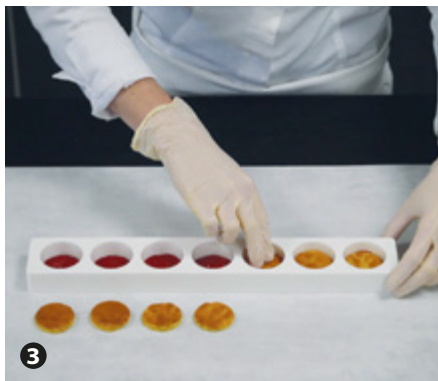
- 300 g de beurre de cacao
- 500 g de couverture fraise (Inspiration fraise - Valrhona)

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao avec la couverture à 40 °C. Mixer le tout, refroidir à 33 °C puis chinoiser dans un pistolet et pulvériser.



1 Dresser et lisser 10 g d'appareil à biscuit reconstitué fraise dans des cercles de 5 cm de diamètre et bloquer au grand froid.



3 Ajouter un disque de biscuit moelleux et bloquer au grand froid.



5 Ajouter un insert congelé.



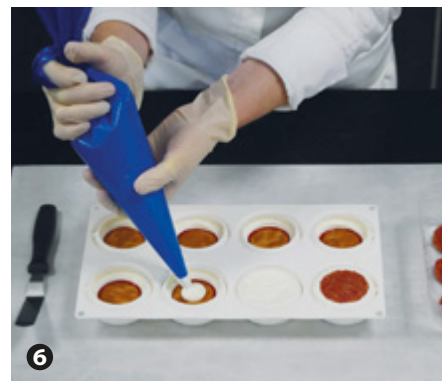
7 Pulvériser les montages congelés à l'aide de l'appareil à pistolet chocolat fraise.



2 Couler 15 g de confit de fraise dans des moules en silicone de 5 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur.



4 Pocher 23 g de mousse fromage blanc dans des moules en silicone (Stone 85 - Silikomart).



6 Finir de garnir avec la mousse fromage blanc et fermer avec un disque de biscuit reconstitué fraise. Lisser et bloquer au grand froid.



8 Au centre des disques de pâte sucrée, pocher une spirale de confit de fraise, dresser autour des fraises des bois puis au centre, des quartiers de fraise gariguettes nappés avec du nappage neutre.

Fraise melba

FINITION ET PRÉSENTATION

Évider le centre d'un palet de glace vanille à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Tremper le palet évidé dans l'enrobage gourmand, le rouler aussitôt dans des fraises déshydratées concassées, puis le dresser dans une assiette.

Garnir le centre évidé du palet avec les fraises marinées, puis pocher le pistou basilic et ajouter une demi-sphère de sorbet fraise.

À l'aide d'une douille unie de 2 cm de diamètre, pocher un dôme de ganache montée vanille pour recouvrir les fraises, le pistou et le sorbet fraise. Verser le jus de fraise.

Décor : pluche de basilic, tuile fraise.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

GLACE VANILLE

- 1 036 g de lait entier (soit 1 litre)
- 65 g de poudre de lait à 0 % de M.G.
- 3 gousses de vanille fendues et grattées
- 50 g de sucre inversi
- 160 g de sucre semoule
- 120 g de dextrose
- 400 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 10 g de stabilisateur

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec la poudre de lait et la pulpe de vanille jusqu'à 30 °C, ajouter les sucres. À 35 °C, ajouter la crème, à 45 °C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une petite partie du sucre semoule. Porter le tout à 84 °C, ajouter les gousses de vanille puis refroidir rapidement à 4 °C. Laisser mûrir pendant 12 heures, retirer les gousses de vanille, mixer, turbiner. Dès la sortie de la turbine, mouler des palets dans des moules en silicone de 6 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. Réserver au grand froid.

SORBET FRAISE

- 75 g d'eau
- 25 g de jus de citron
- 257 g de sucre semoule
- 86 g de glucose atomisé
- 80 g de sucre inversi
- 4 g de stabilisateur combiné
- 1 kg de fraises (gariguettes)

PROCÉDÉ

Mélanger l'eau avec le jus de citron et chauffer le tout à 30 °C, ajouter les sucres puis à 45 °C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une petite partie du sucre semoule. Porter le tout à 84 °C. Refroidir rapidement à 4 °C, laisser mûrir pendant 12 heures, ajouter les fraises, mixer, turbiner. Dès la sortie de la turbine, mouler dans des moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

FRAISES MARINÉES

- 250 g de fraises (gariguettes)
- 25 g de cassonade
- 10 g de jus de citron vert
- 1/2 jus de citron vert

PROCÉDÉ

Équeuter et couper les fraises en brunoise, ajouter la cassonade, le jus et le zeste de citron vert. Mélanger, filmer et laisser mariner au froid pendant 1 heure environ.

PISTOU BASILIC

- 50 g de basilic
- 15 g de pâte d'amande
- 100 g d'huile d'olive
- 20 g de miel
- 15 g de jus de citron vert

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités, réserver au froid.

GANACHE MONTÉE VANILLE

- 525 g de crème
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 170 g de couvertureivoire
- 42 g de masse gélatine (soit 6 g de gélatine en poudre 170 blooms réhydratée avec 36 g d'eau)

PROCÉDÉ

Chauffer (sans bouillir) un tiers de la crème avec la vanille et laisser infuser pendant 30 minutes. Chauffer à nouveau, chinoiser sur la couverture et la masse gélatine, mixer puis ajouter la crème restante. Laisser reposer au froid pendant 12 heures. Au moment, monter comme une chantilly.

TUILE FRAISE

- 150 g de fraises
- 15 g de jus de citron
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 35 g de farine tamisée

PROCÉDÉ

Cuire les fraises avec le jus de citron et le sucre pendant 10 minutes environ. Mixer, passer au chinois, réserver le coulis obtenu.

Faire bouillir 100 g du coulis de fraise avec la cassonade et le beurre. Hors du feu, ajouter la farine tamisée et laisser reposer au froid pendant 12 heures. Étaler sur un tapis silicongé et cuire dans un four à 160 °C pendant 6 minutes. Réserver au sec.

JUS DE FRAISE

- 400 g de fraises
- 100 g de framboises
- 75 g de sucre semoule (50 + 25)
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 10 g de Vitpris

PROCÉDÉ

Laver, équeuter les fraises, les mettre sous vide avec les framboises, 50 g de sucre et la vanille. Cuire dans un bain-marie à 70 °C pendant 1 heure environ. Ouvrir les sacs, chinoiser sans fouler ; obtenir un jus de fraise limpide. Ajouter le sucre semoule restant mélangé avec le Vitpris, porter à ébullition et servir aussitôt.

ENROBAGE GOURMAND

- 500 g de couverture blanche
- 60 g d'huile de pépins de raisin

PROCÉDÉ

Fondre la couverture à 40 °C, ajouter l'huile de pépins de raisin et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Utiliser à 35 °C.

Thurie's

MAGAZINE
GASTRONOMIE



Toujours plus de contenu en un seul clic THURIESMAGAZINE.FR

ABONNEZ-VOUS et profitez des avantages de votre Espace Abonnés incluant :

- plus de 3000 recettes salées ou sucrées et 12 000 procédés de 400 chefs ;
- votre magazine en version numérique (PDF et visionneuse) ;
- la galerie-photo de nos reportages.



Rejoignez-nous



Bon de commande page 112 et sur www.thuriesmagazine.fr

CÔTÉ LIVRES



CHEFFES - 500 FEMMES QUI FONT LA DIFFÉRENCE DANS LES CUISINES EN FRANCE

Auteurs : Vérane Frédiani et Estérelle Payany

Issu d'un appel lancé sur les réseaux sociaux, ce guide inédit et novateur offre un panorama de la scène gastronomique féminine française. Dans toutes les régions, proposant tous les styles de cuisine, de la plus simple à la plus étoilée, de la gastronomie traditionnelle locale aux saveurs exotiques, les cheffes existent, travaillent, nourrissent et régulent des milliers de clients chaque jour. Recensant et présentant plus de 500 d'entre elles, à travers tout le territoire, valorisant leur travail et leur parcours souvent remarquables, Vérane Frédiani et Estérelle Payany remettent les pendules à l'heure quant à la place des femmes dans le monde de la cuisine aujourd'hui.

Éditions Nouriturfu - 296 pages - 20 €



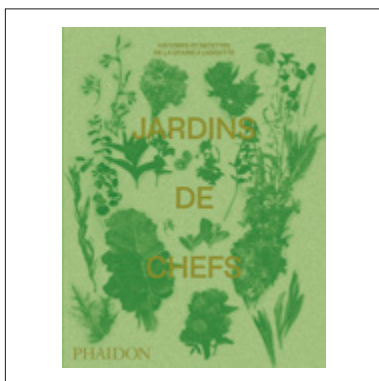
LE MAÎTRE CHOCOLATIER - TOME I, LA BOUTIQUE

Scénario : Éric Corbeyran et Bénédicte Gourdon

Dessin : Denis Chetville

Le chocolat belge dévoile ses secrets à travers les destins croisés d'Alexis, Benjamin, Clémence et Manon. Dans ce premier tome intitulé La boutique, le réservé et discret Alexis travaille pour un grand chocolatier belge, installé dans la prestigieuse Galerie de la Reine à Bruxelles. Il rêve d'autre chose sans oser franchir le pas. Au cours d'une soirée organisée par son amie Clémence, son destin bascule, il rencontre Benjamin, qui lui propose de devenir son propre patron. Tous deux s'associent et ouvrent une boutique. Le succès mais aussi les problèmes arrivent. Deux autres tomes sont déjà annoncés : La concurrence et La plantation.

Les Éditions du Lombard - 72 pages - 14,99 €



JARDINS DE CHEFS

Ce livre raconte cette histoire aussi goûteuse que passionnante, celle de 40 chefs contemporains, engagés dans leurs jardins et dans les recettes qui y sont nées. Potagers traditionnels, cultures en tunnels, jardins suspendus, aéroponie, installée sur des toits d'immeuble, serres, micro-fermes et jardins urbains, la variété des jardins et des recettes présentés est passionnante. Un point les rassemble tous : une démarche vertueuse du « bon produit », durable et goûtu. Parmi eux : Alice Waters, Michel et Sébastien Bras, Magnus Nilsson, Alexandre Gauthier, César Troisgros, Bertrand Grébaut, Perter Gilmore, Mauro Colagreco...

Éditions Phaidon - 256 pages - 35 €



CUISINE IODÉE

Auteur : Johan Leclerre - Photographies : Claude Prigent

Les éditions Sud-Ouest lancent une nouvelle collection intitulée « Recettes de chefs », dans laquelle trente recettes sont présentées dans une thématique précise et expliquées avec pédagogie. Et c'est le chef Johan Leclerre (*La Suite à La Rochelle*) et sa cuisine iodée qui l'inaugurent. Meilleur Ouvrier de France, il connaît par cœur la cuisine des poissons, coquillages et crustacés. Au fil des pages, il invite les curieux à la découverte d'une trentaine de produits iodés. Saint-Pierre laqué, maigre, turbot rôti, céteaux en tempura, friture d'éperlans, Saint-Jacques grillés, moules fumées aux aiguilles de pin... de quoi déguster la mer !

Éditions Sud-Ouest - 64 pages - 11 €



PÂTISSERIE SIMPLEMENT NATURELLE

Auteur : Benoît Castel – Photographies : Guillaume Czerw

Dans son tout premier livre, Benoît Castel propose de retourner aux sources, à la simplicité, à la saisonnalité, credo de cet artisan passionné. Car pour le pâtissier, si un gâteau est bon, inutile de le masquer par trop de sucre ou d'artifices. À travers 75 recettes généreuses, sans additif et sans colorant artificiel, il nous plonge dans un univers où esprit familial et respect des matières vont de pair. Dans cet ouvrage, on retrouve des recettes de base (pâtes, crèmes), des tartes, des gâteaux de sa maman, de fête ou de voyage, des choux, des cheesecakes, des desserts bourgeois comme il aime les appeler, et aussi la liste des ingrédients, les étapes de fabrication.

Éditions de La Martinière - 224 pages - 25 €



LE FROMAGE POUR LES NULS

Auteur : François Robin

Ce livre a pour ambition de nous faire comprendre ce magnifique produit du terroir, symbole national français, en l'abordant par un maximum de facettes : historique (les origines et les mythes), géographique (les terroirs en France et dans le monde), technique (sa fabrication), mais aussi gustative et hédoniste. Enfin, le Meilleur Ouvrier de France crémier-fromager François Robin nous propose le guide du parfait consommateur, en décortiquant les labels de qualité, les règles de coupe, la présentation, le mode d'emploi de la dégustation et la conservation, les accords fromages et alcools ou encore des recettes à base de fromage bien sûr.

Éditions First - 306 pages - 14,95 €



CUISINE VÉGÉTALE

Auteur : Les Afamés – Photographies : Claude Prigent

On ne présente plus Les Afamés (alliance de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux). Cette bande de copains, composée de douze chefs de Gironde et des Landes, a été choisie par les éditions Sud-Ouest pour le deuxième opus de leur nouvelle collection baptisée « Recettes de chefs ». Cette fois-ci, la cuisine végétale est à l'honneur. Une trentaine de recettes font la part belle aux légumes, parfois associés à des viandes et des poissons. De l'humble tomate à la précieuse truffe, de l'asperge printanière à l'estival melon... Les produits sont les vedettes de plats colorés et vitaminés et suivent le cours des saisons.

Éditions Sud-Ouest - 64 pages - 11 €



MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Auteurs : Corinne Hacquemand et Denis Courtiade

Destiné aux futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration, ce livre propose une synthèse des connaissances du pôle « Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration » enseigné dans les 3 options du BTS management en hôtellerie-restauration. Conforme au nouveau référentiel du BTS, il comprend des fiches de cours synthétiques enrichies d'exemples concrets et de conseils de professionnels pour acquérir les connaissances essentielles des thématiques du programme. Des mises en situation pour s'entraîner aux épreuves de cas pratiques et des simulations orales et des jeux de rôles pour se préparer à l'examen, enrichissent l'ouvrage.

Éditions Foucher - 298 pages - 19,90 €

numéros antérieurs

TOUJOURS DISPONIBLES

sauf les numéros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16
17 - 18 - 19 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 33 - 34 - 135 - 262 - 266 - 285 - 291 - 292.

Cher lecteur,
Désormais, le sommaire des numéros antérieurs
ne paraîtra plus dans nos pages. Vous pourrez consulter tous
les numéros disponibles sur notre site www.thuriesmagazine.fr



Les numéros antérieurs - collections 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 : 9,90 € (France uniquement).

Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :

➔ sur Internet

www.thuriesmagazine.fr

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➔ par courrier

voir bon de commande page de gauche

➔ par téléphone

05 63 56 16 06

muni de votre carte bancaire





CARNET D'ADRESSES

L'album de

MAURO COLAGRECO
Mirazur
30, avenue Aristide-Briand
06500 Menton
Tél. : 04 92 41 86 86

Les recettes et les desserts de

GRÉGOIRE BERGER
Restaurant l'Ossiano
Hôtel Atlantis
The Palm, Palm Jumeirah
Dubai, Émirats arabes unis
Tél. : +971 4 426 2626

Que se passe-t-il à Paris..?

NICOLAS BOUILLIER
Le Petit Sommelier
49, avenue du Maine
75014 Paris
Tél. : 01 43 20 95 66

En aparté

DAVID WESMAËL
La Glacière Paris
13, rue du Temple
75004 Paris
Tél. : 01 55 43 91 96

La pâtisserie de

CÉCILE FARKAS MORITEL
Créations by Cécile
2, impasse des Pins
30230 Bouillargues
Tél. : 06 08 16 67 52

Saison : 1 produit, 3 desserts

MARION BARALON
ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Shopping

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com

Portrait en couverture :
Mauro Colagreco, photo Matteo Carassale



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriesmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99
magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.
Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.
Secrétaire de direction : Annick Adami.
Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.
Rédacteur : Jean-Luc Denonain.
Rédacteur graphiste : Luc Darlon.
Photographe : Pascal Lattes.
Comptabilité : Maryse Almon,
Éliette Bouyssou.

Impression :

Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 COMPIÈGNE

IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE ABONNEMENT

Florence Assié
Tél. : 33 (0)5 63 56 16 06
abonnement@thuries.fr

SERVICE DES VENTES-RÉASSORTS

uniquement réservé aux marchands de journaux
CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc
Tél. : 01 40 47 65 91 - sleluc@cauris-media.com

Réassort :

Martine Occhipinti, Laurence Teixeira
Tél. : 05 63 56 07 77

PUBLICITÉ

Thuriès Gastronomie Magazine
Martine Occhipinti
Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99

Thuriès Gastronomie Magazine

est une publication de 10 n° / an
diffusée par la S.A.R.L. SOPRESCO

Gérant : Yves Thuriès
Dépôt légal : mai 2019

Commission Paritaire : n° 0520 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriès 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles
de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit
à l'ACPM-OJD



Suivez l'actualité de Thuriès Gastronomie Magazine
www.facebook.com/thuriesmagazine
fr.pinterest.com/thuriesmagazine/

Cher Lecteur,

Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.
Si vous rencontrez une quelconque malfaçon, n'hésitez pas à nous en informer
par mail, magazine@thuries.fr ou par téléphone au 05 63 56 07 77.

Merci de votre fidélité. *L'équipe commerciale*

Rangez
vos magazines
dans leur
écrin



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain
numéro 310
juin 2019



L'album de
ÉRIC PRAS

Maison Lameloise
à Chagny

Les recettes de
JULIEN LEFÈVRE

Les desserts de
ANTONIN BILLOT
Château Cordeillan-Bages
à Pauillac

Rendez-vous avec
GAËTAN MORVAN

Lait Thym Sel
à Angers

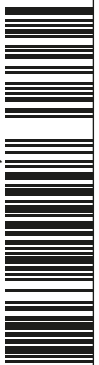
En aparté
JÉRÔME ALLAMIGEON

Pâtisserie Alexandres
à Montauban

La pâtisserie de
DIEGO CERVANTES

Pâtisserie Mi cielo
au Bouscat

L 13681 - 309 - F: 9,90 € - RD



BELUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS - CAN. 19 \$ CAN

