FOU DE CUISINE

MARS
AVRIL MAI
2022

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #27

LES PLUS BELLES ASSIETTES VÉGÉTALES DU PRINTEMPS

Yannick Alléno
Juan Arbelaez
Sébastien Bras
Amandine Chaignot
Alex Chapier
Thomas Chisholm
David Gallienne
Masahiro Kawai
William Ledeuil
Grégory Marchand
Martin Maumet
Romain Meder
Tabata et Ludovic Mey
Olivier Nasti
Éric Pras
Luca Pronzato
Kelly Rangama
Jean Sulpice
Kazuyuki Tanaka
Glenn Viel
Sébastien Zozaya

PRESSMAKER

BELGIQUE/LUXEMBOURG/DOM : 8 € - CANADA : 12,99 $ CAN - ESPAGNE/ITALIE /PORTUGAL : 8,20 € - MAROC : 75.00 MAD - SUISSE : 13,50 CHF

L 15662 - 27 - F: 7,50 € - RD

AMANDINE CHAIGNOT
UNE CHEFFE BIEN DANS SA NATURE

YANNICK ALLÉNO
L'AMBASSADEUR DE LA CUISINE DE DEMAIN

KELLY RANGAMA
LANGOUSTINES ULTRAMARINES

RCS Nanterre 399 315 613 Le Nouveau Bélier ©PHOTO STÉPHANE DE BOURGIES



QUELLE SERA LA CUISINE DE DEMAIN ?

Il y a quelques années, le très pointu magazine américain *The Art of Eating* titrait dans son numéro 92 : « *Gastronomie moderne, et maintenant où allons-nous ?* » La réponse de l'auteur était la suivante : la haute gastronomie avait atteint une forme de maturité équilibrée, plus aucun bouleversement majeur n'était attendu. Fin de l'histoire.

Comme la suite lui a heureusement donné tort ! Et comme les bouleversements du monde de la cuisine continuent d'être passionnants.
Alors, où va la cuisine française ?

Suivra-t-elle les pérégrinations du multi-étoilé Yannick Alléno qui s'interroge sur le restaurant et la cuisine du futur, que ce soit par des techniques radicalement modernes d'extraction de jus et de fermentation, lui permettant de créer des sauces complètement inédites et révolutionnaires ? Ou en interrogeant l'organisation du service, la relation avec le client, avec une volonté chevillée au corps de ne pas hésiter à sortir du cadre, si cela peut faire progresser son métier, qu'il aime passionnément ?
Se retournera-t-elle sur ses valeurs avec Masahiro Kawai, chef japonais au look punk, qui fait partie de ces cuisiniers venus du pays du Soleil-Levant pour reprendre le flambeau de la gastronomie classique française ? Avec d'autres, comme le génial Kazuyuki Tanaka (deux étoiles à Reims), ils se passionnent pour la cuisine de notre beau pays et sont désormais les nouveaux gardiens de nos recettes patrimoniales.
Sera-t-elle incarnée par des chef.fes qui osent enfin exprimer, avec le plus grand talent, leur multiculturalisme, à l'image de la cheffe étoilée Kelly Rangama, qui cuisine dans notre masterclass de formidables langoustines aux allures ultramarines ?
Ici, nous pensons que la cuisine de demain sera tout cela en même temps, multiple, riche, foisonnante, et inspirante. Elle sera surtout et toujours une histoire de transmission. Une histoire moderne de la cuisine incarnée par le génial William Ledeuil, qui s'inspire depuis des années des saveurs du bout du monde pour créer un nouveau champ lexical gastronomique. Aujourd'hui, après vingt ans de travail aux fourneaux de sa mythique Kitchen Galerie, le temps est venu pour lui de transmettre ses recettes et ses intuitions. Au restaurant KGB, c'est le jeune Martin Maumet qui reçoit cette bonne parole, l'interprète et la décline, pour à son tour écrire une nouvelle page.
Tous·tes les chef.fes que nous avons croisé.es dans ce numéro de printemps sont profondément tourné.es vers l'avenir, investi.es de la volonté d'être les acteur·rices de la gastronomie de demain. Ils sont en fait des milliers, chaque jour, à mettre leur petite pierre à l'édifice de la cuisine qui nous attend, forcément passionnante, encore inconnue, et qu'il nous tarde tant de découvrir.
Vivement demain !

Claire Pichon
Rédactrice en cheffe



Photographie
Jean-Claude Amiel

Recette
Petits pois au persil, cannelloni de seiche potagère, par Éric Pras (Maison Lameloise, Chagny)
Recette tirée du livre
La Transmission au cœur de ma cuisine, *d'Éric Pras, éd. de La Martinière*

SOMMAIRE

LES TENDANCES

6 - MISCELLANÉES

10 - LES IRRÉSISTIBLES

11 - ZNEWS

12 - SPIRITS **– « READY TO DRINK » : LA RÉVOLUTION DU COCKTAIL TOUT PRÊT À LA MAISON**

15 - POÉSIE **– LA MEILLEURE RECETTE D'HUÎTRES**

16 - TOUT SAUF LA CUISINE **– GLENN VIEL**

19 - DITES CHEESE **– DU FROMAGE ET DES FLEURS**

20 - TENDANCES FOOD

22 - TAC AU TAC **– VIRGINIE GODARD, FOOD SOCIETY**

24 - LA PANOPLIE **– SÉBASTIEN BRAS**

26 - UN CHEF UN PRODUIT **– THOMAS CHISHOLM ET LE SUREAU**

27 - LE PLAT DE MA VIE **– JUAN ARBELAEZ ET L'*AJIACO***

28 - NO RECIPE **– HUILES PRÉCIEUSES**

29 - ÉQUIPEMENT **– LE CROQUE-MONSIEUR**

30 - TRAVEL PLATE **– LE SMASH BURGER**

32 - SUR LA ROUTE AVEC 180°C **– ÉLOGE DE LA LENTEUR**

40 - PAPIVORE

LES CHEFS

44 - BIOPIC **– YANNICK ALLÉNO, AMBASSADEUR DE DEMAIN**

52 - MASTERCLASS **– KELLY RANGAMA, LE FAHAM**

58 - THÉMA **– DÉLICES VÉGÉTAUX**

64 - COLLECTION **– LUCA PRONZATO, WE ARE ONA**

70 - OMAKASE **– WILLIAM LEDEUIL ET MARTIN MAUMET, KITCHEN GALERIE BIS**

75 - MYTHE **– TOUS TOQUÉS DE SOUFFLÉS !**

78 - DANS LE VENT **– SALÉ, STREET FOOD ET SUCRÉ**

82 - BISTRONOMIE **– MASAHIRO KAWAI, CHEZ MICHEL**

87 - SUPERNATURE **– LES LÉGUMES PRIMEURS**

91 - EX-LIBRIS **– *RACINE, UN JAPONAIS À REIMS* (KAZUYUKI TANAKA); *LA CUISINE NATURE D'AMANDINE CHAIGNOT : JOURNAL D'UNE CHEFFE À LA CAMPAGNE* (AMANDINE CHAIGNOT); *LA TRANSMISSION AU CŒUR DE MA CUISINE* (ÉRIC PRAS)**

103 - SORTIES DE CAVES **– FRENCHIE WINE BAR**

CAHIER TECHNIQUE

108 - FICHES PROS **– LE PÂTÉ PANTIN DE SÉBASTIEN ZOZAYA**

110 - LEXIQUE USTENSILES **– AÏE AÏE AÏE, VOICI L'AÏOLI**

111 - CAHIER DE RECETTES

129 - INDEX DES RECETTES / ADDRESS BOOK



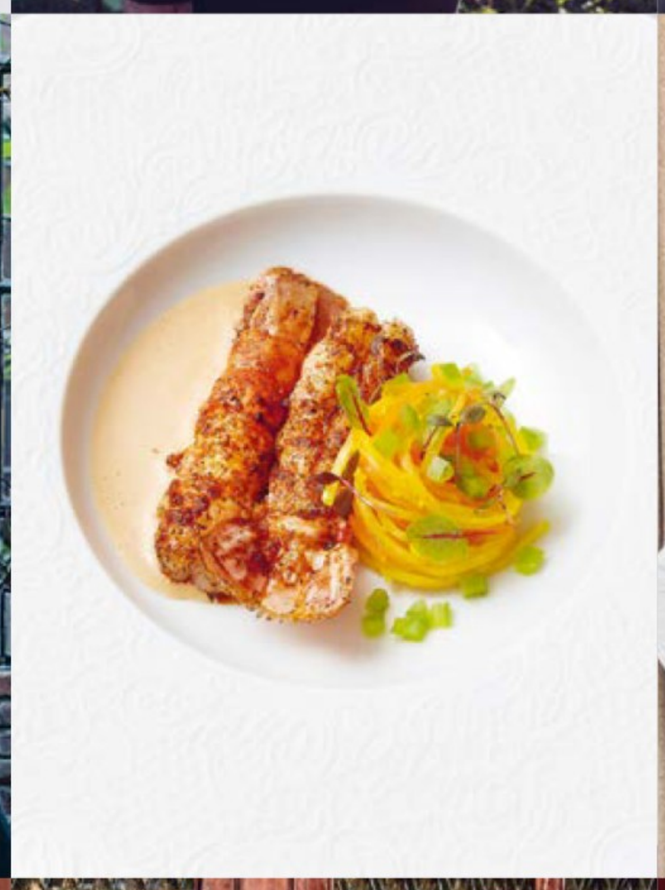
























ON SE PRESSE CHEZ L'AGRUMISTE



La première boutique entièrement dédiée aux agrumes vient d'ouvrir. Suite à un voyage au Maroc, Laurent Boughaba a décidé de créer un verger d'agrumes d'exception aujourd'hui peuplé de près de 250 variétés : tangelolo, citron vétiver, yuzu, citron rose, cédrat de Bornéo… Les fruits sont vendus frais mais aussi transformés par des artisans talentueux : Christine Ferber ou encore Emmanuel Ryon ont fabriqué des confitures, des crèmes glacés ou encore de la pâte à tartiner… L'agrume a trouvé son temple !



BIG SANDWICH

Après avoir importé le lobster roll d'outre-Atlantique, c'est au corned-beef sandwich que Moïse Sfez s'attaque. Janet, la nouvelle adresse street food de ce pasionné, s'inspire du savoir-faire des *jewish deli* des années 1950 pour remettre au goût du jour ce sandwich mythique décliné en trois recettes. Plus besoin d'aller à New York !



EUGÉNIE BÉZIAT, NOUVELLE CAPITAINE AU RITZ PARIS

L'Espadon, la table du Ritz Paris, accueille en avril sa nouvelle cheffe. Formée chez Michel Sarran ou encore Michel Guérard, elle a déjà obtenu sa première étoile au Guide Michelin au restaurant La Flibuste, à Villeneuve-Loubet, ville natale d'Auguste Escoffier (lui-même premier chef du Ritz). Aujourd'hui, elle y pose donc tout naturellement ses valises, et nous avons hâte de la voir à l'œuvre.

Au bonheur des Halles

La cité phocéenne s'apprête à accueillir un projet mixant gastronomie, convivialité et qualité : les Grandes Halles du Vieux-Port ouvriront leurs portes au printemps 2022. Ce nouvel espace de 2 000 m² dédié à la bonne chère regroupera marché de producteurs, épicerie fine mais aussi restaurants d'influences marseillaise, italienne ou libanaise, tenus par des références de la gastronomie locale.







COME-BACK DE DEUX ÉTOILES

Diego Delbecq et Camille Pailleau, respectivement bras droit de Christophe Saintagne au Meurice et chez Papillon et ancienne seconde de Jessica Préalpato au Plaza Athénée, s'installent à Marcq-en-Barœul. Après avoir fermé leur restaurant étoilé Rozó, à Lille, ils ouvrent en périphérie dans une ancienne imprimerie de 400 m² où tout est à créer. Welcome Rozó 2!

TÊTE DE MOINE AOP

FROMAGE DE BELLELAY

Soyez créatifs avec la Tête de Moine AOP

Salade oignons rouges, cranberry, romarin

Raisin

Graines de tournesol, courge, moutarde

Compote figue et grenade

Kumquats confits

Saumon fumé, pickles, radis

Champignons et baies roses

Fruits rouges et figues

Pain d'épices

Giroflées

tetedemoine.ch

Retrouvez nos idées recettes sur **www.fromagesdesuisse.fr**

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

www.mangerbouger.fr



ET DE TROIS POUR LA BAO FAMILY

Bleu Bao vient s'ajouter à Petit Bao et Gros Bao, pour notre plus grand plaisir. Ici, Céline Chung et Billy Pham disent vouloir mettre à l'honneur la cuisine chinoise de style « old school ». Le bleu fait référence à la porcelaine dans laquelle on pourra déguster de nouveaux petits plats, lesquels seront accompagnés d'une carte de cocktails. Encore une adresse chinoise cool et délicieuse.

LA MAISON DEHESA S'INVITE CHEZ VOUS...

... et plus seulement dans les cuisines des plus grands chefs ! Ce fournisseur des tables étoilées, fondé par Florence Châtelet Sanchez, propose désormais un service de livraison partout en France. Anchois affinés 18 mois, véritable pata negra affinée 8 ans, exceptionnelle anguille fumée ou encore caviar frais... autant de produits d'exception qui pourront désormais figurer sur votre table.



CHAMPION OF THE ŒUF MAYO

Le meilleur œuf-mayo du monde est français ! Vous le dégusterez à La Rôtisserie d'Argent, la brasserie du mythique restaurant du quai de la Tournelle. Cette réinterprétation personnelle du chef Sébastien Devos a séduit l'ASOM (Association pour la sauvegarde de l'œuf mayonnaise). Son œuf mayo est accompagné d'une fine tranche de pomme de terre assaisonnée avec une vinaigrette au jus de volaille, forcément pour le meilleur.





Le 1903 en 2022

Le chef Jean Sulpice rouvre ce printemps le 1903, bistrot attenant à l'Auberge du Père Bise. Il y proposera une carte qui joue sur la gastronomie conviviale : déclinaison de volaille sauce estragon, pigeon en croûte ou gratin de queues d'écrevisses de Marguerite Bise sont au programme d'un véritable retour vers le passé destiné aux fins gourmets.





SOUL OF JAPAN

Spirits of Japan est la première exposition immersive qui présente l'univers des spiritueux japonais. Pour étancher la soif de tous les amoureux du pays du Soleil-Levant, 50 producteurs seront présents et feront découvrir la diversité des boissons de leur pays mais aussi des produits d'épicerie, le tout accompagné de conférences et de masterclass... *Kanpai !*

Les 13 et 14 mars 2022

Taste

PARIS
FESTIVAL



LE FESTIVAL DES CHEFS

12-15 MAI 2022
GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

Restaurants | Producteurs | Masterclasses | Musique Live

tasteofparis.com

Un événement IMG / Réalisation : TBD / © Photo : Adrien Hue



Trop fun, la confection des délicats raviolis chinois du **Steam Bar**, en préparation du Nouvel An lunaire.



Qu'on se le dise : la cuisine d'**Arnaud Donckele** ne se mange pas qu'au restaurant gastronomique Plénitude, mais aussi au Tout Paris, au dernier étage du Cheval Blanc. Absolument génial.



La cuvée du Frenchie élaborée avec le **Domaine Jousset** dans le but de soutenir les vignerons (et de nous faire découvrir un très bon vin de tous les jours).

Plaisir de déguster cette gourmande tarte chocolat du Café Compagnon. Une belle création de **Laurence Cutter**, la cheffe pâtissière, avec du chocolat de Nicolas Berger.





Délicatesse totale de la cuisine de **Pascal Barbot**, en résidence au Cèna pendant la fin des travaux de son restaurant l'Astrance.

ON A ADORÉ !

Les coups de cœur et les addictions de la rédaction pendant la production de ce magazine.



Passionnante conversation à bâtons rompus avec **Yannick Alléno** à propos de la gastronomie de demain.



Sublime, absolument sublime homard de Kazuyuki Tanaka au restaurant **Racine**, à Reims. Un déjeuner qui nous a régalés !



On aime le décor brut asiatisant du **Haikara**, micro-restaurant japonais plein de bonnes vibes (et aussi c'est très très bon).



Craquage total pour les plateaux de fromage fleuris de la géniale fromagerie **Charlicot**.

L'Appenzeller®, le fromage le plus corsé de Suisse.

Puissant et aromatique, le fromage Appenzeller® offre une saveur aussi étonnante qu'incomparable, grâce à un lent affinage avec une saumure à base d'herbes des montagnes d'Appenzell. La recette de son goût reste secrète.

Appenzeller®
SWITZERLAND

www.appenzeller.ch
Rejoignez-nous sur notre page Facebook/Instagram

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr

ROSSI CONSEIL RCS PARIS B 422 496018. Mars 2021

« READY TO DRINK »
LA RÉVOLUTION DU COCKTAIL TOUT PRÊT À LA MAISON

Avec l'essor de la mixologie vient l'envie de boire un cocktail d'expert chez soi. De jeunes marques ne s'y sont pas trompées et nous simplifient la vie avec des recettes classiques ou créatives « prêtes à déguster ».

TEXTE **ADELINE GLIBOTA**

QU'EST-CE QUE C'EST?

Si le cocktail « ready to drink » en bouteille existe depuis une dizaine d'années, il connaît un essor sans précédent depuis le début de la crise sanitaire et la fermeture des bars. Hugues Forget, chef de cave de La Grande Épicerie de Paris, confirme cette tendance : « *Après avoir exploré leurs fonds de placards, nos clients ont eu envie de renouveler l'expérience cocktail à la maison* », explique-t-il. C'est sur le créneau de la créativité que s'est lancée la marque Nighthawks, l'un des pionniers français, afin de « *proposer la meilleure expérience cocktail possible à la maison* », explique le cofondateur, Sylvain Protais.

Pour un public habitué aux cocktails signés par des mixologues reconnus, l'offre « ready to drink » permet de varier les breuvages sans pour autant multiplier les préparations. Avec une vingtaine de références prêtes à boire, La Grande Épicerie de Paris privilégie les boissons à base « *de fruits frais, en évitant celles à base d'arômes* ». Une démarche de qualité adoptée par Nighthawks, qui utilise un maximum d'ingrédients fabriqués en France, notamment les spiritueux. Un parti pris à garder à l'esprit au moment de choisir ses cocktails prêts à boire.

La tendance risque-t-elle de s'essouffler au moment de la reprise ? « *Des habitudes de consommation ont été prises avec les confinements, et nous n'avons pas constaté de baisse des ventes depuis la réouverture des bars et des restaurants* », constate Hugues Forget. Le cocktail maison est donc là pour durer !



JE PRÉPARE MON COCKTAIL PRÊT À BOIRE!

On aime les « ready to drink » pour leur côté pratique et les multiples recettes qu'ils permettent de mettre en œuvre rapidement. Préparez votre propre Negroni, mettez-le en flacon, et dégustez-le (modérément) à toutes les bonnes occasions.

Pour 1 bouteille de Negroni

- 25 cl de gin
- 25 cl de vermouth rouge (Dolin par exemple)
- 25 cl de campari ou de bon amaro artisanal

Mélangez et stockez en bouteille. Conservez au frais.

Au moment de servir, versez dans un verre rempli de glaçons et ajoutez une écorce d'orange.

Astuce : dosez le campari et le vermouth en fonction de votre goût pour le sucre et l'amertume.





DES GLAÇONS DE QUALITÉ : LE « GAME CHANGER » DES COCKTAILS MAISON !

Après avoir fait votre sélection de cocktails prêts à boire, il ne vous manque que des glaçons parfaits ! C'est l'éternelle bataille « clear ice » (glaçons purs) contre « cloudy ice » (glaçons avec des impuretés) : dans le premier cas, votre cocktail restera frais longtemps ; dans le second, il sera rapidement dilué à l'eau... Oubliez donc le bac à glaçons et optez pour un ustensile ad hoc, vous permettant d'obtenir des cubes de glace limpides, qui fondent beaucoup plus lentement. Le principe : un bac à glaçons placé dans un récipient plus grand, au fond duquel tomberont les impuretés. Indispensable pour les passionnés de mixologie !

Clear Ice Box Big Cubes, Ice Forward, 44 €

SHOPPING COCKTAILS



MADE IN FRANCE

Ce mélange de vodka, cordial rhubarbe et romarin, verjus et thé à la bergamote, parfaitement équilibré fait l'unanimité.

Le Rêveur, Nighthawks Cocktails, 24,50 € les 50 cl



CLASSIQUE

Cette collaboration entre l'Experimental Cocktail Club et la Maison du Whisky donne une série de grands classiques réalisés à partir des meilleures références de la maison. Notre préféré ? Le Negroni !

Venezia Negroni, « Travellers Cocktails », La Maison du Whisky, 39 € les 50 cl



VOYAGEUR

Au mélange classique rhum et fruit de la Passion, Élys Cocktails a ajouté de la liqueur d'aloe vera et du cordial de sureau, pour un résultat tout en subtilité.

Passionata, Élys Cocktails, 21,90 € les 50 cl



REBELLE

Composées comme des parfums, les créations H.Theoria sont déroutantes et non consensuelles. L'Electric Velvet, mélange floral et épicé, surprend par son côté pimenté.

Electric Velvet, H.Theoria, 60 € les 50 cl

ABONNEZ-VOUS À **FOU DE CUISINE**
CULTURE CHEF·FE



+ EN CADEAU : LE MAGAZINE EN VERSION NUMÉRIQUE ET LES FRAIS DE PORT OFFERTS !

OFFRE D'ABONNEMENT DÉCOUVERTE
1 AN-4 NUMÉROS + LA VERSION NUMÉRIQUE

29,90 € seulement au lieu de ~~**68,94 €***~~

soit **39,04 €** d'économie (Tarif France metropolitaine)

pour la Belgique, le Luxembourg, les États Unis, le Canada et les Dom : **55 €**

pour les autres pays et les TOM : **59 €**

* Calculé sur le prix de vente au numéro des versions papier et numérique

DEUX FAÇONS SIMPLES DE COMMANDER

PAR INTERNET
en quelques clics sur
www.foudecuisine.fr

PAR COURRIER
en renvoyant le bulletin à
l'adresse ci-dessous

Coupon à découper, photocopier ou recopier et à nous retourner par courrier accompagné de votre règlement à :

ABONN'ESCIENT/FOU DE CUISINE
235 avenue Le Jour se Lève,
92100 Boulogne-Billancourt

❒ OUI, je m'abonne à FOU DE CUISINE :

❒ **1 AN /4 N°+ LES VERSIONS NUMÉRIQUES :**

- ❒ **29,90 €** pour la France métropolitaine
- ❒ **55 €** pour la Belgique, le Luxembourg, les États-Unis, le Canada et les DOM
- ❒ **59 €** pour les autres pays et les TOM

MES COORDONNÉES :

NOM ..... PRÉNOMS .....
SOCIÉTÉ .....
ADRESSE .....
CODE POSTAL |_|_|_|_|_|
VILLE .....
PAYS .....
.....
ADRESSE MAIL .....
TÉLÉPHONE |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

JE RÈGLE PAR:

- ❒ CHÈQUE À L'ORDRE DE PRESSMAKER
- ❒ CARTE BANCAIRE

N°CB _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

DATE D'EXPIRATION _ _/_ _

N°CRYPTOGRAMME _ _ _ (3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CB)

❒ SIGNATURE OBLIGATOIRE :

Les abonnements seront pris en compte dans un délai d'un mois après réception du règlement. Conformément à la loi informatique et liberté du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification. Pour cela, vous pouvez adresser un courrier à ABONN'ESCIENT / FOU DE PÂTISSERIE 235 avenue Le Jour se Lève, 92100 Boulogne-Billancourt
Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont communiquées au destinataire les traitant. Si vous n'acceptez pas que ces données soient utilisées ultérieurement, cochez la case ci-contre ❒

LA MEILLEURE RECETTE D'HUÎTRES

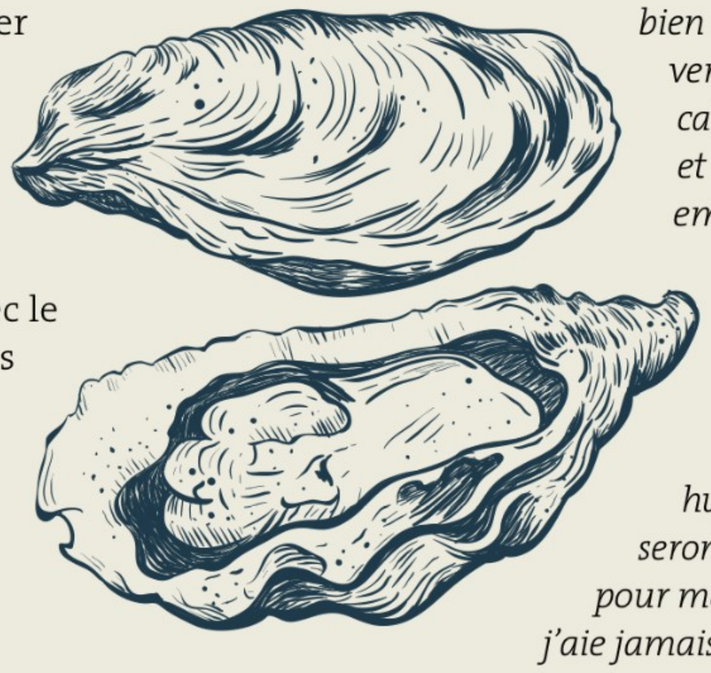
L'autrice Ryoko Sekiguchi nous offre un texte où elle parle de littérature, de cinéma et de goût.

Il est un genre littéraire qui, en France, n'est pas aussi bien apprécié que dans les pays anglo-saxons : l'essai. Bien qu'inventé par Montaigne, cet art souffre, dans sa contrée de naissance, d'une image d'ouvrage austère, alors qu'outre-Atlantique, il est fier de sa longue et vraie tradition ; et même dans les essais culinaires, il n'est pas rare de tomber sur une plume exquise.

Mary Frances Kennedy Fisher est l'une d'entre elles. Née en 1908 dans le Michigan, cette essayiste américaine, qui a vécu à Dijon et connaissait bien la gastronomie française, a laissé des œuvres saluées comme de grands classiques.

Dans sa *Biographie sentimentale de l'huître,* elle déploie avec élégance le potentiel propre à l'essai. Ce livre, sorte de « L'huître : sa vie et son œuvre », regorge d'épisodes issus de plusieurs civilisations à propos de cette créature, de recettes et de souvenirs personnels de l'autrice (croquer dans une perle en dégustant une huître, par exemple !), qui se mêlent de façon organique.

En général, dans les ouvrages de recettes, peu racontent la vie des animaux qu'ils proposent de cuisiner. Se « familiariser » avec le quotidien de nos délicieuses proies peut nous ôter l'appétit. *(« Je ne mange plus de poulpes, il paraît qu'ils sont très intelligents ! »)* Or ici, l'ouvrage commence par cette phrase : *« L'huître mène une vie terrible, mais palpitante. »* Nous avons presque l'impression d'entrevoir la vie intime de ces charmantes bêtes.



Cet essai peut pourtant tout aussi bien être considéré comme un livre de recettes, mais pas dans le sens ordinaire. Car une fois que nous avons fait connaissance avec l'huître, nous ne pouvons plus la traiter comme un vulgaire ingrédient. Ces recettes nous racontent les tenues qu'elle porte, les pièces d'opéra qu'elle joue, les chansons qu'elle chante tantôt dans les cabarets, tantôt lors de pique-niques dans les champs ; elles sont également synonymes des histoires d'amour que l'huître a vécues. Nous découvrons les relations qu'elle a entretenues et comment les autres (nous, les mangeurs) l'ont goûtée et en ont gardé un souvenir inoubliable.

Les recettes ne sont pas toutes de l'autrice : la plupart de celles qu'elle distille viennent de ses lectures ; et comme pour partager les histoires qu'elle a lues et aimées, M.F.K. Fisher les présente et nous les fait « goûter » par sa façon exquise de les raconter. Fricassée d'huîtres, huîtres au four, gombo d'huîtres, huîtres séchées aux légumes, farce aux huîtres pour accommoder les volailles… parmi tous ces plats – dont la plupart sont infaisables (et, en cela, nous ouvrent l'appétit) –, il y en a une de pain d'huîtres. Fourré et cuit au four, il était une légende pour l'autrice : sa mère le mangeait lorsqu'elle était jeune fille, dans les années 1890, durant des « soirées secrètes » à l'internat. Sans rien dire à leurs gouvernantes, les filles commandaient un grand pain de mie tout chaud et cachaient à l'intérieur des ribambelles d'huîtres, puis elles refaisaient le monde tout en le savourant. M.F.K. Fisher est donc partie à la recherche d'une recette susceptible de reproduire les jours heureux de sa mère :

« Pain d'huîtres : décalottez une miche de pain bien croustillante et évidez-en le centre. Beurrez la cavité au moyen d'un pinceau et passez au four vif afin que le pain soit bien chaud et même légèrement grillé. Pendant ce temps, passez les huîtres de taille moyenne dans de l'œuf battu et de la mie de pain émiettée et faites-les frire à grande ou à petite friture jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Remplissez la miche de ces huîtres, versez dessus du beurre fondu, coiffez de la calotte que vous aurez également fait griller, et votre pain est tout prêt à être mangé… ou emporté en pique-nique, enveloppé dans plusieurs épaisseurs de papier paraffiné. Un petit pain pour deux personnes est le plus commode à servir. »

Elle termine ainsi le chapitre : *« Et ces huîtres* (dans le souvenir de sa mère, NdA) *seront toujours, dans ma gastronomie mentale, pour mes papilles spirituelles, les meilleures que j'aie jamais mangées. »*

C'est à cet instant que l'on comprend : la meilleure recette est celle qui est racontée comme quelque chose d'inatteignable, et le meilleur livre de recettes embrasse tous les plats de rêve, délicieux uniquement dans les histoires.

Libre à chacun d'en faire sa propre interprétation, mais une fois cet ouvrage refermé, tout le monde comprendra une vérité : l'huître est l'un de ces ingrédients qui peuvent nous accompagner tantôt lors de repas remplis d'amitié, tantôt dans les moments solitaires. On peut entrer avec elle en un dialogue intérieur et profond, et c'est pour cette raison qu'elle peut s'avérer être une très bonne compagne, une amie fidèle, avec qui méditer sur les secrets du monde, en l'absorbant dans notre corps.

***Biographie sentimentale de l'huître,* de M. F. K. Fisher, traduit par Jacqueline Henry et Béatrice Vierne, éd. Dalva, 2021**

TEXTE **RAPHAËLE MARCHAL**

GLENN VIEL

Il a décroché sa troisième étoile à l'aube de ses 40 ans, et malgré le tourbillon que cette annonce a déclenché, il s'est fixé un cap : rester le même. Rencontre avec un homme heureux, aligné, vrai.

COMMENT ALLEZ-VOUS ?
Je vais très bien. J'ai l'impression qu'après cette drôle de période, les gens prennent conscience de la notion de plaisir, ils se recentrent sur le principal : prendre du bon temps. Et moi, je fais de mon mieux pour faire plaisir.

ÊTES-VOUS UN LÈVE-TARD ?
Ah non, pas du tout ! Je suis un couche-tard lève-tôt ! D'ailleurs, si je dors trop, c'est-à-dire plus de cinq heures par nuit, j'ai mal à la tête, ça me rend tout mou… Ce rythme me convient bien, j'ai des journées plus longues comme ça !

QU'EST-CE QU'ON IGNORE DE VOUS ?
Que je suis très ennuyeux !
Franchement, dans la vie de tous les jours, j'aime être seul, je parle peu, il n'y a pas de grand secret sur moi, je suis très classique : la vie de famille, le travail, la maison, les enfants, les courses… rien d'extraordinaire. Du moins, c'est la vision que j'ai de moi-même.

QU'EST-CE QUI VOUS AGACE AU PLUS HAUT POINT ?
L'incivisme ! J'ai beau être assez rustre, je sais dire « bonjour », « merci » et « s'il vous plaît », et ça m'embête que tout le monde n'ait pas ces fondamentaux. Et puis en ce moment, l'irrespect, c'est du délire : on se protège soi-même avec des masques, mais après on les jette par terre, donc on ne respecte pas la planète, c'est insensé ! Et ce n'est pas tout : 8 millions de mégots sont jetés chaque minute par terre dans le monde ! Faut arrêter quoi.

QUEL EST VOTRE PLUS GRAND COMPLEXE ?
Je suis dyslexique, ce n'est plus un complexe aujourd'hui, mais c'est



© Virginie Ovessian

un petit handicap. Et gamin, c'était rude, on ne disait pas *« Il est dyslexique »*, on disait : *« Il est bête ! »* Mais ça a fait de moi l'homme que je suis, j'ai trouvé des substituts, des trajectoires autres, et ça a amené mon esprit à travailler différemment, à avoir des réflexions à part.

UN RÊVE ?
Passer une année avec Paul Watson à travailler avec lui pour Sea Shepherd. Ce sera peut-être la seconde moitié de ma vie, qui sait ? J'ai besoin de sens, alors bien sûr, il y a plusieurs combats à mener, et on n'est pas grand-chose tout seul, mais j'essaie de faire ma part.

EST-CE QUE VOUS ÊTES HEUREUX ?
Oui ! Ma vie est dure, je vois peu mes enfants et mon rythme est intense, donc forcément, je suis fatigué, mais je suis heureux. Si je rentrais tous les soirs à 19 heures, je ne suis pas sûr que je serais plus heureux pour autant.

À QUOI PASSERIEZ-VOUS VOS JOURNÉES, SI VOUS EN AVIEZ LA POSSIBILITÉ ?
À pêcher, en ruisseau ou en rivière, parce que c'est beau et calme… À faire de la moto aussi, et à bricoler à la maison. Je la modifie sans arrêt. Je veux qu'elle soit magique pour les enfants, ça leur crée des souvenirs : un baby-foot, une table de ping-pong, des fléchettes, un cinéma en extérieur peut-être…

EST-CE QUE VOUS ÊTES ROMANTIQUE ?
Non, mais je suis poétique ! J'adore le sens des mots, j'adore raconter des histoires, même à travers ma cuisine. Avec ma femme, je n'ai pas triché, je suis le même depuis 17 ans, et elle m'a aimé tel que j'étais dès le début, sans le cliché des fleurs ou des bougies !

ÊTES-VOUS RELIGIEUX ?
Je suis croyant, et parfois je me projette, et je me dis que c'est bizarre tout ça : on flotte au milieu de nulle part, dans une galaxie, notre présence elle-même est étrange. Et pourquoi il n'y aurait pas autre chose derrière ?… Mais à la fois, je me dis que s'il y a une vie, après la mort, j'espère que c'est grand, parce qu'on va être nombreux !

QUEL SERAIT VOTRE GUEULETON IDÉAL ?
Déjà ce serait pieds nus, en short et tee-shirt, parce que je suis sensible au soleil, et entre potes. Un bon gratin dauphinois, ou juste un petit pâté de lapin et de cochon avec un morceau de pain, c'est le bonheur. Un ruisseau, quelques arbres, un peu d'ombre, une petite brise, et on referait le monde, pénards… Il ne faut pas grand-chose pour être heureux.



TASTE OF PARIS

Du 12 au 15 mai 2022, le plus grand festival food du pays ouvre de nouveau ses portes au Grand Palais éphémère.



Ouverture de Taste of Paris, automne 2021



C'est reparti ! Après une édition complètement folle à la rentrée 2021, Taste of Paris reprend son rythme de printemps. Entre le 12 et le 15 mai, découvrez le meilleur de la haute gastronomie contemporaine sous un même toit. Pendant quatre jours, un programme exceptionnel attend les festivaliers : chef.fe.s et pâtissier.ère.s de palace, jeunes espoirs de la gastronomie seront présents et cuisineront sur place. Dans une ambiance unique, au pied de la tour Eiffel, vous dégusterez leurs plats signature ou leurs créations exclusives.





Comme à chaque édition, le casting annoncé rassemble les plus grands noms de la haute cuisine : Pascal Barbot, Matthias Marc, Gilles et Nicolas Verot, mais aussi Mohamed Cheikh, William Ledeuil, Denny Imbroisi ou encore Kei Kobayashi. Côté sucré, on annonce le champion du monde Julien Alvarez, aux commandes de la création de la maison Ladurée, mais aussi Yann Couvreur, Quentin Lechat, du Royal Monceau-Raffles Paris, Pascal Hainigue, du Bristol, ou Matthieu Carlin, de l'hôtel de Crillon.

Comme à chaque édition, masterclass, conférences et tables rondes rythmeront les sessions ; et vous retrouverez également les animations prévues par l'École Ferrandi ou l'association Tous ensemble contre le cancer.
Le programme complet est sur **tasteofparis.com**.



CETTE ANNÉE, ENCORE
FOU DE CUISINE
ET **FOU DE PÂTISSERIE**
SONT PARTENAIRES DE
TASTE OF PARIS

Retrouvez-nous au centre de la nef ! Échanges avec les chefs, dégustations, rencontres : on vous prépare un programme aux petits oignons. Suivez @foudecuisine et @foudepatisserie pour en savoir plus.



POUR ASSISTER À **TASTE OF PARIS**

Dès maintenant, réservez vos entrées pour l'une des sept sessions du festival, et préparez votre venue en créditant les cartes qui vous permettront de vous régaler des préparations des chef.fe.s ou de faire vos achats de produits d'exception au food market. Rendez-vous sur le site Internet de l'événement pour toute information.

FOU DE CUISINE
CULTURE CHEF·FE

COMMANDER LES ANCIENS NUMÉROS



DEUX FAÇONS SIMPLES DE COMMANDER

PAR INTERNET
en quelques clics sur
www.foudecuisine.fr

PAR COURRIER
en renvoyant le bulletin à
l'adresse ci-dessous

Coupon à découper, photocopier ou recopier et à nous retourner par courrier accompagné de votre règlement à :

ABONN'ESCIENT/FOU DE CUISINE
235 avenue Le Jour se Lève, 92100 Boulogne-Billancourt

❒ OUI, je commande les anciens numéros de FOU DE CUISINE:
❒ N°1 ❒ N°2 ❒ N°3 ❒ N°4 ❒ N°5

AU TARIF UNITAIRE PORT INCLUS DE :
❒ 8,90 € pour la France métropolitaine
❒ 10,90 € pour la Belgique, le Luxembourg, les États-Unis, le Canada et les DOM
❒ 11,90 € pour les autres pays et les TOM

❒ N°6 ❒ N°7 ❒ N°8 ❒ N°9 ❒ N°10 ❒ N°11 ❒ N°12 ❒ N°13 ❒ N°14
❒ N°15 ❒ N°16 ❒ N°17 ❒ N°18 ❒ N°19 ❒ N°20 ❒ N°21 ❒ N°22 ❒ N°23
❒ N°24 ❒ N°25 ❒ N°26

AU TARIF UNITAIRE PORT INCLUS DE :
❒ 11,40 € pour la France métropolitaine
❒ 13,40 € pour la Belgique, le Luxembourg, les États-Unis, le Canada et les DOM
❒ 14,40 € pour les autres pays et les TOM

SOIT UN TOTAL DE : .....TTC, PORT INCLUS

FDC #27

MES COORDONNÉES :

NOM ..... **PRÉNOMS** .....
SOCIÉTÉ .....
ADRESSE .....
CODE POSTAL |_|_|_|_|_|
VILLE .....
PAYS .....
.....
ADRESSE MAIL .....
TÉLÉPHONE |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

JE RÈGLE PAR:

❒ **CHÈQUE À L'ORDRE DE PRESSMAKER**
❒ **CARTE BANCAIRE**
N°CB _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
DATE D'EXPIRATION _ _/_ _
N°CRYPTOGRAMME _ _ _ (**3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CB**)
❒ **SIGNATURE OBLIGATOIRE :**

Les abonnements seront pris en compte dans un délai d'un mois après réception du règlement. Conformément à la loi informatique et liberté du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification. Pour cela, vous pouvez adresser un courrier à ABONN'ESCIENT / FOU DE PÂTISSERIE 235 avenue Le Jour se Lève, 92100 Boulogne-Billancourt
Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont communiquées au destinataire les traitant. Si vous n'acceptez pas que ces données soient utilisées ultérieurement, cochez la case ci-contre ❒

DU FROMAGE ET DES FLEURS

Assortir fromages et fleurs comestibles, c'est la ravissante proposition de la fromagerie Charlicot pour leurs plateaux et compositions. Une idée géniale et délicieuse, à reproduire au fil des saisons.



L'IDÉE

C'est **Charlène Bouy**, fondatrice de la fromagerie, qui a eu l'idée de s'adresser au fleuriste Désirée pour agrémenter ses plateaux. Situé juste en face de sa boutique, de l'autre côté de la rue de la Folie-Méricourt, il fournit Charlicot en fleurs françaises et comestibles, tout en respectant le cycle des saisons.

POURQUOI ON AIME

Charlène s'enthousiasme : « *Quand on découvre un plateau fleuri, il s'en dégage une poésie et un parfum incroyables.* » C'est à la fois magnifique et plein de saveurs, une expérience sensorielle qui ne laisse personne indifférent. « *Les clients en raffolent* », précise-t-elle.



LE CONSEIL DE LA RÉDACTION



Si vous cueillez vous-mêmes vos végétaux, soyez vigilant et renseignez-vous afin de vous assurer qu'aucune fleur toxique n'a été ramassée lors de votre récolte.



QUELQUES IDÉES DE FLEURS À PLACER SUR UN PLATEAU

Fleurs de carotte, immortelles, œillets, violettes, soucis, fleurs de tagette, fleurs de roquette, bourrache, rose, hibiscus, fleurs de courgette, cosmos, fleurs de fenouil, lavande...



LES RECOMMANDATIONS DE CHARLÈNE

- Associez les fleurs avec des feuilles pour un effet super champêtre. Selon la période de l'année, vous pourrez ajouter de l'ail des ours, des orties, du thym, de l'aspérule, de la sarriette, etc.
- Les fleurs ont des goûts différents : essayez-les avec des fromages variés pour découvrir les associations les plus réussies.
- Moins amusant mais possible : choisir des fleurs non comestibles, uniquement dans un but décoratif. Dans ce cas, assurez-vous qu'elles sont approuvées pour le contact alimentaire.
- J'ajoute sur plateau certains fromages affinés directement avec des plantes ou des fleurs, comme la fameuse tomme aux fleurs, qui remporte un franc succès.
- Bien sûr, on peut compléter avec de la charcuterie, des fruits ou des olives, pour un rendu encore plus gourmand.

TEXTE CLAIRE PICHON



L'IMPORTANT, C'EST LA SAUCE

HARISSA MANIA

Son nom est partout et elle investit désormais les cuisines des plus grands chefs : cette pâte de piments dont la présence est essentielle à la dégustation d'un bon couscous tunisien est au sommet de la hype.

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Une pâte de piments rouges séchés, assaisonnée de *tabel* (ou *tebel*), un mélange d'épices typiquement tunisien et rassemblant en général carvi, coriandre et ail. La harissa est épaisse, pleine de textures, et sa qualité dépend aussi bien des ingrédients qui la composent que de la manière dont elle a été préparée, avec des piments longuement séchés au soleil.

POURQUOI ON L'AIME ?

À la fois bourrée de personnalité et très facile à assortir, elle est un formidable exhausteur de goût en toutes circonstances. Elle donne à vos plats un ton ensoleillé qui réchauffe le cœur. Fabriquée généralement à base de piments tunisiens au piquant situé autour de 40 000 sur l'échelle de Scoville, elle pique raisonnablement.

COMMENT ON S'AMUSE AVEC ?

On évite de la cuire pour ne pas la dénaturer, mais à partir de là, on peut en faire mille choses : agrémenter un aïoli, faire mariner un foie gras, préparer un beurre de harissa pour des saint-jacques, badigeonner des magrets de canard, ou même pimenter une bisque de homard.

ON L'ACHÈTE OÙ ?

Notre conseil, c'est de repérer un bon restaurant de couscous qui prépare sa harissa maison et d'aller demander qu'on vous en vende quelques pots.

Et pour sortir des sentiers battus

Voici trois alternatives à la harissa classique, délicieuses et décalées.



LA FUMÉE

Fabriquée à partir de piments cultivés par un paysan de la région du cap Bon et légèrement fumés, cette harissa possède un équilibre épicé qui rend accro.

Harrissa artisanale mkawesh, 10,80 € les 120 g, Baba Bahri à l'épicerie Super Frais



LA FLEURIE

Si vous n'avez jamais entendu parler de harissa à la rose, vous avez (presque) raté votre vie de foodie ! Popularisée par Ottolenghi, cette association délicate et parfumée vous surprendra par sa gourmandise bien relevée.

Harissa bio à la rose d'Ispahan, 8,90 € le pot de 100 g, Épices Shira



LA FRUITÉE

Membre du Collège culinaire de France, label récompensant l'artisanat de qualité, la maison Tava Hada Pilpelta hisse l'art de la harissa au sommet. Leur pâte de citron confit à la harissa est un peu le meilleur de deux mondes, une folie.

Crème de citron confit à l'harissa, 5,50 € le pot de 100 g, Tava Hada Pilpelta



COMBAVA THREE WAYS

Également appelé kaffir lime, le combava, petit citron vert bosselé, possède une saveur puissante et inimitable qui est l'âme de la cuisine du sud-est asiatique. Voici trois produits pour le découvrir et l'apprivoiser.

DE L'HUILE

Élaborée à base de zestes et de feuilles de combava, cette huile signée Olivier Rœllinger se démarque par son équilibre et sa finesse. Un délice avec les fruits de mer ou les poissons crus.
Huile de combava, 8,30 € les 6 cl, Épices Rœllinger



DU SEL

On salue ce joli mélange à la fois frais et aromatique composé de fleur de sel, de poivre de Kâmpôt et de feuilles de combava séchées. Parfait pour agrémenter un bouillon.
Mélange citronné, 8,50 € les 50 g, La Plantation



DU PIMENT

Spécialité de l'île de la Réunion, cette pâte de piments verts contient 5 % de combava. Une alliance de feu et de frais qui ne laissera personne indifférent.
Piment vert combava, 5,50 € le pot de 125 g, Le Comptoir aux Épices



PASSION FREEKEH

Attention, alerte délice, cette céréale ancienne au goût délicieux a rendu accros les chefs les plus pointus de la planète.

Ce n'est pas tous les jours que l'on tombe sur un ingrédient coup de cœur pareil : le freekeh (parfois appelé farik) est une variété de blé cueilli vert, puis fumé. Les explications sur son origine varient : soldats ayant brûlé les récoltes, populations poussées par la famine ayant cueilli le blé trop tôt et se voyant obligées de brûler les grains pour mieux les ouvrir ; ce qui est sûr, c'est que le freekeh existe depuis des siècles et régale chaque jour les populations du Liban, d'Égypte ou de Palestine.

Pour le cuisiner, rien de plus simple ! Toutes les recettes de boulgour et de riz lui conviennent ; il suffit d'adapter son temps de cuisson qui, selon les variétés, tourne autour de 10 minutes. Pour le trouver, ce n'est même pas compliqué, poussez la porte d'une épicerie orientale et fouillez le rayon céréales.
Freekeh Al-RAII, 4,30 € les 700 g sur Mon Épicerie libanaise



UN SITE POUR SE FOURNIR EN ÉPICES AFRICAINES

Jujube, noix de pèbè, feuilles de moringa, kororima… ces épices originaires d'Afrique enchantent les cuisines de la zone subsaharienne. Que vous soyez familier de ces vibrantes recettes ou à la recherche de nouvelles sensations gustatives, le site Internet des **épices Kalô** est pour vous. Une plate-forme claire, des produits de qualité et un service impeccable : que demander de plus ? Un réassort régulier et une livraison rapide, ça aussi c'est possible.







Kalô Epices Africaines

NOIX DE PÈBÈ

Surnommée la noix de muscade africaine, elle est à la fois végétale, épicée et subtile.

HIBISCUS / FOLERE

Indispensable à la préparation du fameux bissap, cette boisson rafraîchissante à la belle couleur pourpre.

POIVRE BLANC DE PENJA

Un grand poivre blanc, animal et parfumé, dont on aime abuser.

TEXTE **RAPHAËLE MARCHAL**
PORTRAIT **THIBAUT ALLACHE**

Virginie Godard
Food Society

Après plusieurs années dans la mode à organiser des salons internationaux et à sélectionner des artisans créateurs, Virginie lâche tout pour être alignée avec ce qui la fait vibrer : la « bouffe »! Elle crée le Food Market en juillet 2015, et, sept ans plus tard, elle se lance dans le plus gros projet de sa vie… Food Society.

***FOU DE CUISINE :* QU'EST-CE QUI VOUS A INSPIRÉ LE FOOD MARKET?**

Virginie Godard : J'avais découvert ça à Berlin, ma ville préférée au monde. La Markthalle Neun, c'est une grande halle avec un *food market* à l'intérieur, il y a des stands partout, j'ai adoré ! Mais je ne voulais pas créer l'équivalent à Paris, on n'est pas à Berlin, ça n'a pas de sens de faire ça dans un lieu « cool » pour des gens « hypes » ; au contraire, je déteste le côté branché, élitiste. Ce qui comptait pour moi, c'était de proposer quelque chose de populaire et banlieusard, pour tout le monde ! Et il n'y a pas plus fédérateur et plus ouvert que les marchés parisiens, avec ces structures métalliques qu'on ne voit que chez nous. Il n'y a pas de porte à l'entrée, les gens n'ont pas peur.

***FDC :* LES BARRIÈRES PSYCHOLOGIQUES SONT-ELLES TOUJOURS AUSSI PRÉSENTES?**

VG : Bien sûr ! Par exemple, ma mère n'ose pas entrer au Carreau du Temple, elle se dit « ce n'est pas pour moi, c'est réservé à une certaine catégorie de personnes ». Alors qu'un marché extérieur, par définition, tout le monde est le bienvenu et se sent à l'aise ! Et c'était important pour moi de faire ça un jeudi soir, ça s'intègre dans une semaine, c'est un autre usage que le week-end. Sur la sélection des stands, je ne voulais pas uniquement des chefs cool et ultra-connus. On a de tout, chaque semaine : des étoilés, des bouis-bouis, des stars du fooding et des inconnus au bataillon, des éleveurs et des bistrotiers… Ah, et une règle d'or : 10 euros maximum le plat ! Hiver comme été, ça se passe dehors, boulevard de Belleville, sur de grandes tables en bois. On a créé 70 éditions en tout, et on est très fiers.

***FDC :* VOUS TRAVAILLEZ ACTUELLEMENT SUR LE PLUS GROS PROJET DE VOTRE CARRIÈRE, FOOD SOCIETY. COMMENT L'OPPORTUNITÉ S'EST-ELLE PRÉSENTÉE?**

VG : Depuis 2015, en parallèle du Food Market, on a développé une agence qui a pour mission principale de changer les codes classiques du traiteur : mauvais produits, staff en tenue de pingouin, nappage à l'ancienne… fini tout ça ! On organise des cocktails et des dîners avec notre façon de faire. En parallèle, on a développé une agence d'accompagnement de talents, on connaît le milieu donc on est en capacité de conseiller. Petit à petit, j'ai été approchée pour faire de la programmation de chefs et de stands pour des rencontres comme « Nuits sonores » et « Première Vision », histoire de bousculer un milieu qui se repose sur des acquis depuis longtemps. De fil en aiguille, des foncières comme Unibail sont venues me chercher. Unibail gère de gros lieux comme les Halles, Lyon Part-Dieu, Rosny-2… Et en 2018, alors qu'ils étaient sur le plus gros chantier de Paris après la Samaritaine, je les ai rencontrés : le centre commercial Gaîté à Montparnasse, qui abrite le tout nouveau Pullman, une crèche, des logements, des bureaux et un centre commercial, a un rez-de-chaussée de 6 000 mètres carrés qu'ils veulent dédier à 100 %… à la bouffe !

***FDC :* AH OUI, C'EST UN ÉNORME BATEAU ! VOUS N'AVEZ PAS EU PEUR DE DIRE OUI?**

VG : Je crois que dans le fond, je ne pensais jamais remporter le projet… On a parlé pendant des heures, et quand ils m'ont exposé leurs chiffres et leurs tableaux, je me suis dit « j'ai le fond, les idées et le contenu, mais je n'ai pas les sous pour répondre ». C'est comme ça que j'ai eu l'idée de proposer à Moma Group qu'on fasse équipe pour répondre ensemble. Et on a gagné, contre tous les plus gros de Paris ! Je n'oublierai jamais ma présentation, au dernier étage de la tour d'Unibail, dans le 16e arrondissement : je bégayais, j'étais toute rouge, je nageais en plein syndrome de l'imposteur, j'étais partagée entre « qu'est-ce que je fais là ? » et « je suis convaincue que ça peut marcher », un peu comme une petite fille qui débarque dans un monde qui n'est pas le sien. On a baptisé ça Food Society, et c'était parti !

***FDC :* PAR QUOI AVEZ-VOUS COMMENCÉ?**

VG : Alors dans la foulée, ils nous ont proposé Lyon Part-Dieu, j'ai eu peur que ça fasse beaucoup, mais finalement, c'est un concept qui est décliné en deux entités, donc autant travailler dessus en même temps ! Ça me tenait beaucoup à cœur de faire ça dans un centre commercial : souvent, il n'y a que les grosses enseignes qui peuvent se payer ça, et là, j'étais heureuse d'y mettre des plus petits, avec une sélection très simple, mais que du bon : Lady Bao, Blend, Aklé, Dorner Frères… À Paris, il y aura un bar à cocktails par Margot Lecarpentier de Combat, un bar à vins nature, le concept 100 % poulet de Mory Sacko, un bar à tapas par Adrien Cachot, mais aussi Osteria Ferrara, Blend, Louie Louie, Le Favori, Yemma, Krügen et… Fou de Pâtisserie ! Ce sera ouvert sept jours sur sept, jusqu'à 1 heure du matin, il y aura des concerts, des DJ, des tables pour s'installer, un vrai labyrinthe organique…



LE CRESSON DE PARA

Sébastien Bras a découvert cette plante au cours d'un voyage dans le nord du Brésil. Utilisée crue, il dit qu'elle « électrise » le palais et la langue, qu'elle donne du peps à un plat. Il privilégie les feuilles, au goût proche de celui de la roquette et du raifort, pour les poissons, et la fleur, plus piquante, pour la volaille et les légumes.



LA CONFITURE DE LAIT

Le chef est accro à cette confiture de lait élaborée après un retour de voyage en Amérique du Sud. Il aime l'offrir : *« Elle raconte une histoire de notre territoire puisque nous la fabriquons avec le lait de l'Aubrac et nous y avons mis tout notre savoir-faire. »*



LE PASTRE

C'est une charcuterie locale dont le nom signifie « gardien » en patois – longue à sécher, on dit qu'elle garde les autres charcuteries. Fortement salée et poivrée, la préparation du pastre évoque un peu celle d'une potée. Elle est particulièrement appréciée dans la famille, qui se fournit auprès de la Maison Conquet, à Laguiole. Le chef aime la laisser cuire à petit bouillon après l'avoir bien fait dessaler, et il utilise la viande effilochée dans une farce ou pour parfumer une sauce.



LA PEAU DE LAIT

C'est un doux souvenir de son enfance. Ses grands-parents laissaient reposer du lait fraîchement tiré toute une nuit dans une pièce fraîche appelée la souillarde. Le lendemain, ils récupéraient la matière grasse formée sur le dessus. Ils en préparent maintenant au restaurant. *« Cette peau de lait, épaisse et très parfumée, est une merveille avec une omelette ou des légumes. C'est très moelleux, ça apporte du liant, et le contraste du froid de la crème et de la chaleur du plat est sublime ! »*



JOUE-LA COMME SÉBASTIEN BRAS

TEXTE **EUGÉNIE PONT**

Il est l'héritier d'une tradition culinaire familiale fortement ancrée dans son territoire, l'Aubrac. Il nous dévoile une panoplie forgée par cette transmission, mais aussi par son parcours gastronomique.

LE VTT

« La pratique de ce sport physique et exigeant est nécessaire à mon équilibre personnel. Je le pratique seul ou en groupe, cela me permet de découvrir des contrées secrètes. Je suis fidèle à la marque de VTT Scott. Je n'ai pas encore cédé aux sirènes de l'électrique, je m'accroche ! »

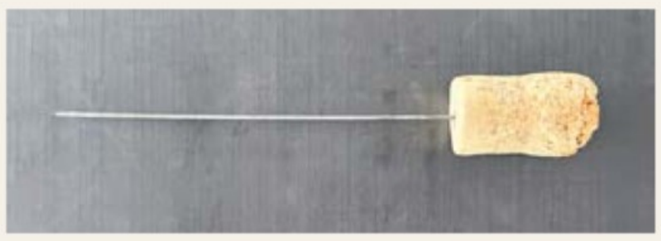


LE VINAIGRE DE RIZ

C'est un produit qu'il a en permanence dans son placard. Plus doux que les autres vinaigres, il l'ajoute quand il fait cuire des légumes ou pour aciduler une sauce. Il aime beaucoup celui de chez Celnat, dont la qualité des matières premières et les procédés de fabrication sont de grande qualité.

LA FINE BROCHE

C'est un ustensile qu'utilisait sa grand-mère et qui se transmet de Bras en Bras, comme un passage de témoin. Elle permet de vérifier parfaitement la cuisson des viandes. L'originale est gardée précieusement dans son bureau, et il utilise une copie tout aussi utile en cuisine.



LE RAU RAM

Découverte en Malaisie, cette plante très parfumée est proche du basilic, dans une version plus piquante. *« Il faut l'utiliser avec parcimonie. Ciselée très finement, elle est intéressante avec un carré d'agneau ou une pièce de bœuf. Attention car elle peut masquer le goût principal d'un mets. »*





LES SECRETS DE LA CASSEROLE

« J'ai découvert cet ouvrage dans les années 1990. Ayant toujours aimé l'aspect technique de la cuisine, il est devenu mon livre de chevet. Hervé This y désacralise les recettes traditionnelles en décryptant leur procédé. C'est passionnant. »



LE MISO

Découvert au Japon, le chef en a appris les secrets de fabrication et reconnaît avoir mis plusieurs années à l'apprivoiser. *« C'est un ingrédient remarquable pour relever les jus, les sauces ou les vinaigrettes. »* Il apprécie ceux de la maison Kura, fabriqués en Bourgogne dans la plus pure tradition japonaise.

COUTEAUX

« J'aime les couteaux, c'est surement dû à mes origines laguiolaises. Je repars toujours avec un spécimen de la Japonese Knife Company à Paris. Au restaurant j'aime le temps de l'affûtage pour me concentrer et réfléchir au service. Il y a quelques années, j'ai même forgé le mien, en acier damassé, sur l'enclume de mon grand-père, maréchal-ferrant. »



LE RESTAURANT CACHÉ

« Un ami m'a fait découvrir cet établissement assez improbable à Paris où j'ai passé une excellente soirée. C'était certes très bon, mais je le recommande surtout pour le lieu et l'ambiance. J'y retournerai. »



L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

« Rien ne vaut celle de ma grand-mère. Mise au sel la veille, elle la faisait cuire à la dernière minute dans un four très chaud. La viande était ainsi saisie avec une très forte caramélisation et un croustillant inégalé. Elle était aussi légèrement sursalée, et c'est sûrement l'une des raisons pour lesquelles j'ai tendance à bien saler mes plats. »



LE MIOGA

Ce bulbe qui ressemble à une échalote a un goût assez étonnant, avec des notes de gingembre, bien que plus doux. *« Il s'accorde très bien avec des mets délicats comme une truite, mais il ne faut surtout pas trop le cuire. »*



TEXTE **HÉLÈNE BORDERIES**
PHOTOS **ANTOINE MOTARD**



Thomas Chisholm et le sureau

Le jeune chef d'origine américaine vient d'ouvrir Chocho. Passionné d'art, il y propose une cuisine créative et très graphique qui séduit dès la première bouchée. Il nous parle ici de son amour pour la fleur de sureau.

QU'EST-CE QUE LE SUREAU?

Le sureau noir est l'une des seules variétés de sureau comestible. Il provient d'un arbuste qui pousse dans les campagnes. C'est une espèce sauvage. Il fleurit entre mai et juin, la saison est assez courte. La fleur se présente sous forme de petits bouquets de minuscules étoiles blanches très parfumées. À l'automne, ce sont les baies noires en grappes qui sont récoltées.

QUEL GOÛT A LA FLEUR DE SUREAU?

Ce n'est pas évident à décrire. La saveur est assez florale, très particulière, délicate mais assez puissante. On peut noter une ressemblance avec le litchi et la rose. En fonction des variétés, on ressent parfois quelques notes fruitées, comme les agrumes, la pêche… Mais la fleur de sureau reste très subtile.

COMMENT L'AVEZ-VOUS DÉCOUVERTE?

En arrivant à Paris, dans l'un de mes premiers postes, nous faisions infuser de la fleur de sureau dans du lait pour réaliser une glace. Ce goût m'a interpellé, j'ai donc continué à la travailler par la suite.



COMMENT L'UTILISEZ-VOUS?

Principalement infusée dans du vinaigre. J'aime beaucoup faire des essais de vinaigres aromatisés et, avec la fleur de sureau, ça fonctionne très bien. Je prends un vinaigre d'alcool bio et neutre dans lequel je laisse les fleurs juste légèrement rincées (il faut garder un maximum de pollen et de parfums). Il s'agit d'une infusion à froid pendant au moins quatre mois. Ensuite, je réalise une réduction de ce vinaigre avec du vin blanc, des échalotes émincées, des feuilles de laurier et du poivre. Je laisse macérer plusieurs heures, je donne une belle ébullition puis je filtre et je récupère ce liquide pour le monter au beurre.

AVEC QUELS PRODUITS LA FLEUR DE SUREAU SE MARIE-T-ELLE BIEN?

Avec le poisson, indéniablement, le gras de la chair soutient le goût du sureau. Elle pourrait bien aller avec la saint-jacques. Et en sucré, j'aime beaucoup l'accorder aux agrumes. Ces produits ne sont pas disponibles durant les mêmes saisons, mais j'arrive à les associer grâce à la macération. Je réalise un sirop qui sera la base pour un sorbet ; sinon, je la fais infuser dans du lait ou de la crème pour réaliser des glaces.

Y A-T-IL DES ERREURS À ÉVITER AVEC CE PRODUIT?

J'évite de le cuisiner avec de la viande rouge ou du gibier qui serait trop puissant, car il est assez fin. Les essais que j'ai effectués n'étaient pas convaincants. En sucré, j'ai testé avec du chocolat, et ça ne fonctionnait pas non plus.

OÙ SE PROCURER DU SUREAU DE BONNE QUALITÉ? COMMENT LE CHOISIR?

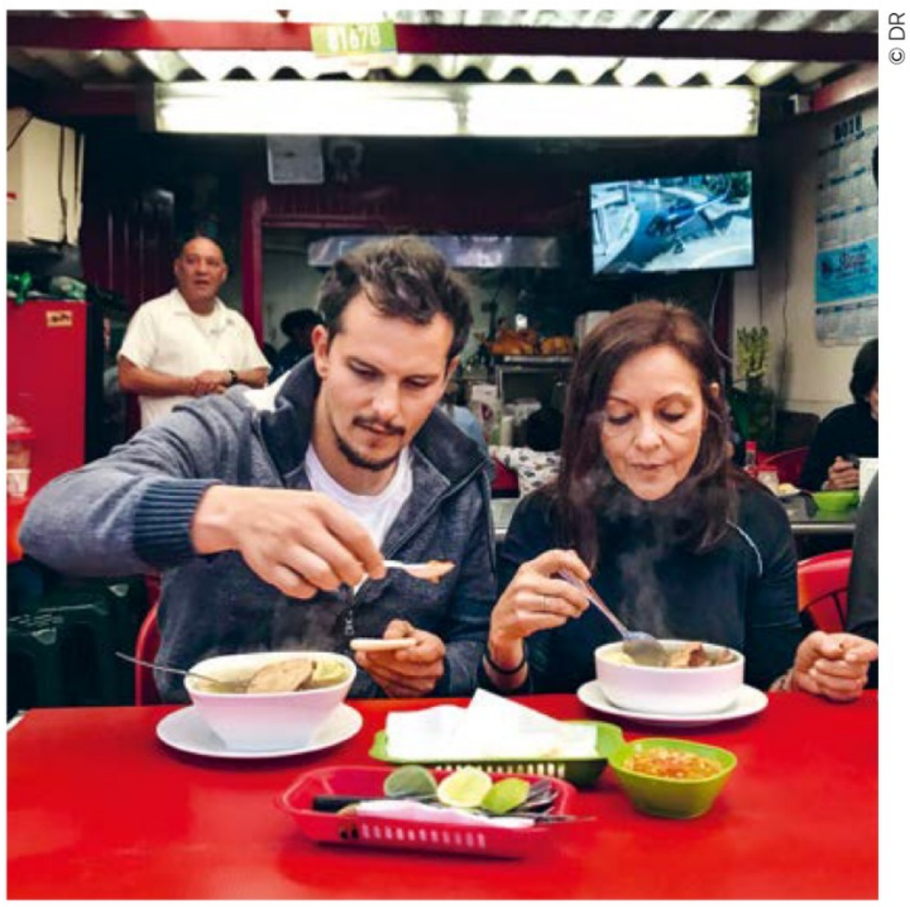
Il faut sortir de la ville, aller dans les bois, à la campagne ! Je travaille avec deux amis cueilleurs : au début de la saison, avec Julien Pansier, à côté d'Alès, puis, pour profiter au mieux de la saison, avec Pierre-Édouard Robine, en Normandie. L'objectif est de récolter un maximum de sureau frais sur la période très courte de floraison et de le conserver pour en avoir jusqu'à l'année suivante. L'idéal, c'est de le cueillir le matin, de le choisir bien fleuri, ne pas tout prendre et de tailler les branches en biseau, pour faciliter la repousse. La fleur de sureau peut aussi se trouver sèche dans certains magasins bio.

TEXTE HÉLÈNE LUZIN

Juan Arbelaez
et l'ajiaco

Notre chef colombien préféré évoque pour nous ce plat réconfortant de son enfance.





© DR

***FOU DE CUISINE :* QUEL PLAT A MARQUÉ TA VIE ?**

Juan Arbelaez : On l'appelle l'*ajiaco,* c'est le plat que me préparait ma mère quand j'étais enfant. C'est une soupe. On poche une grande volaille dans un bouillon avec de la coriandre, de l'ail, des oignons, de l'échalote et une herbe « primordiale » : la *guasca* (galinsoga). On ajoute trois pommes de terre typiques de l'Amérique latine : la criolla, la pastusa et la sabanera. On laisse mijoter le tout pendant 1 h 30 pour concentrer les saveurs, on effiloche et on retire les os de la volaille. La cuisson des pommes de terre dans le bouillon fait épaissir le tout. On accompagne cela de câpres, qui apportent de l'acidité, de maïs, d'avocat et de riz. On sert l'*ajiaco* dans des assiettes en terre cuite nommées Chamba, posées sur un support en osier : c'est magnifique ET délicieux !

***FDC :* QUAND L'AS-TU MANGÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS ?**

JA : Ce plat a dû être l'une des premières choses que j'ai goûtées. Je n'ai pas réellement de souvenir de la première fois, mais il ne pouvait pas se passer une semaine sans que je mange un *ajiaco.* C'est pour moi un plat presque sacré et tellement rassurant. Un petit peu comme le poulet rôti du dimanche dans les familles françaises.

***FDC :* AVEC QUI L'AS-TU DÉGUSTÉ ?**

JA : Toujours en famille ! Dans ma région, Bogota, il fait assez froid car nous sommes à 2 600 mètres d'altitude, donc nous mangeons beaucoup de soupe…

***FDC :* POURQUOI LE TROUVES-TU DINGUE ?**

JA : Tout d'abord parce que c'est une recette simple ; ensuite parce qu'il a quelque chose de presque sensoriel à mes yeux. Toutes mes cellules et mes papilles gustatives sont en osmose quand je le déguste ! Cela réveille quelque chose en moi de presque animal, j'ai la chair de poule. Cela me fait ça aussi avec certaines odeurs, comme celle du café en train d'être moulu. Là, si je mangeais un *ajiaco,* à l'instant où je fermerais les yeux, je me transporterais « là-bas » : c'est très puissant.

***FDC :* QUAND L'AS-TU MANGÉ POUR LA DERNIÈRE FOIS ?**

JA : C'était il y a bientôt un an, de retour en Colombie pour fêter Noël en famille. Ma mère m'attendait avec « mon » plat ! J'aimerais le faire chez moi en France, mais on ne retrouve pas les mêmes ingrédients. Et puis je n'ai ni la bonne casserole ni le bon coup de main. Mais surtout, c'est tellement meilleur quand c'est ma mère qui le prépare !

***FDC :* EST-CE QUE CELA T'A INSPIRÉ DANS TA CUISINE ?**

JA : Oui, mais surtout au niveau du cérémonial. Les soupes, ce n'est pas ce qui me plaît le plus. Donc j'ai pioché dans la tradition, l'art de la table, la notion de partage que je retrouve autour de ce plat. Dans mon restaurant Bazurto, toute la vaisselle a été faite sur mesure en mode Chamba. En France, on dit : *« Si tu bois dans le verre de l'autre, tu lis dans ses pensées. »* J'estime que c'est pareil avec l'assiette. Oui, j'aime la notion de générosité partagée que véhicule ce plat !

TEXTE **CLAIRE PICHON**



HUILES PRÉCIEUSES

En quelques gouttes, elles peuvent retourner un plat et changer une dégustation : on aime préparer nos huiles parfumées !

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Des huiles que l'on va travailler pour leur apporter des saveurs de toutes sortes, propres à réveiller nos petits plats chauds et froids. Nous ne parlons pas ici des huiles naturellement aromatiques (comme l'huile de noisette, de pistache, de sésame grillé…), mais bien de préparations mêlant huiles et ingrédients parfumés (épices, agrumes…).
On distingue principalement :
• les huiles mixées avec des ingrédients ;
• les huiles infusées à chaud ou à froid.

… ET POUR FAIRE QUOI ?



• Sur un carpaccio de viande, poisson ou saint-jacques.
• Sur une salade légèrement pré-assaisonnée.
• Sur un plat de légumes au four.
• Sur du fromage frais.

Les combinaisons sont infinies, et selon les parfums, pensez au dessert !

À ESSAYER



• **Une huile d'ail rôti :** dans un bol, enfournez 25 gousses d'ail (avec leur peau) et plein de thym recouverts d'huile, 180 °C pour 45 min. Conservez les gousses et utilisez l'huile.
• **Une huile aux agrumes :** zestez généreusement de beaux agrumes dans une huile d'olive pas trop forte et laisser infuser quelques jours.
• **Une huile de combava :** une poignée de feuilles surgelées shoppées à chinatown mixées à fond avec une huile neutre, voilà qui donnera un « kick » d'Asie du Sud-Est à toutes vos préparations.
• **Une « chili oil » à la chinoise :** de l'huile d'arachide doucement chauffée versée sur des piments, du poivre du Sichuan, de l'anis étoilé, du gingembre puis mixée et agrémentée de quelques gouttes d'huile de sésame.
• **Une huile d'olive légèrement fumée :** placez un bol d'huile dans une cocotte dans laquelle quelques brins de romarin séchés brûlent, et couvrez le tout.
• **Une huile de kimchi :** mixez un bon kimchi de chou avec une huile neutre. Laissez reposer une nuit au frais puis filtrez.

WARNING

• N'utilisez pas une huile trop vieille, qui donnerait un goût rance à votre préparation : attention aux flacons qui traînent dans vos placards (éliminez d'office tout ce qui a plus d'un an).
• Ne brûlez pas les ingrédients aromatiques lors des infusions à chaud – restez doux.
• Utilisez des ingrédients bio pour ne pas obtenir un concentré de pesticides (miam)…
• Attention, certaines huiles perdent leur intérêt aromatique en chauffant (huile de sésame grillé) : gardez-les pour un usage à froid.



SHOPPING BIEN HUILÉ



SUPER BLENDER
Pour des huiles ultra-fluides.
Omniblend, 249 €



CITRONNÉ PARFUMÉ
Pour les accros du combava.
Thanh Binh jeune, 2,50 €



PIMENT MORDANT
Pour allumer le feu.
Cool Chile, 4,80 €

FLACON BIBERON
Pour doser sans éclabousser.
Le Meilleur du Chef, 1,75 €

TEXTE **SÉVERINE RENOU**



LE CROQUE-MONSIEUR

Ce standard du bistrot vaut bien une machine !

Ce petit appareil d'électroménager serait originaire des États-Unis, où l'on déguste en effet depuis fort longtemps des sandwichs grillés grâce au *jaffle iron* ou *sandwich maker*. L'idée est reprise en France de le commercialiser sous le nom d'appareil à croque-monsieur, une appellation beaucoup plus alléchante pour nous autres Frenchies !

LE THERMOSTAT

Les modèles simples se limitent à une seule température, ce qui peut parfaitement convenir puisqu'ils ne préparent qu'un seul type de recettes. On veillera cependant à avoir au minimum un indicateur de chauffe afin de connaître le moment idéal pour placer les croque dans la machine.

LE JEU DE PLAQUES

Certains modèles proposent des plaques supplémentaires, l'association la plus connue étant le gaufrier couplé à l'appareil à croque-monsieur. Mais d'autres se distinguent par des plaques inédites – bagels, paninis ou encore donuts. Si l'utilité est fonction de vos envies, il faut néanmoins reconnaître que les jeux de plaques ont l'avantage d'être plus faciles à nettoyer puisqu'on peut les détacher du corps de l'appareil. Sachez enfin que les empreintes à croque-monsieur ne sont pas toujours identiques : certaines ne possèdent que de simples stries tandis que d'autres exercent une pression pour souder les tranches entre elles.

LA CONTENANCE

La taille des empreintes pour les croque-monsieur est universelle et correspond au format d'une tranche de pain de mie basique. Vous pouvez trouver des appareils capables de préparer deux ou quatre croque-monsieur. Si votre vision est plutôt celle de généreuses tranches de pain au levain, optez pour un gril ou une presse à paninis, qui ne vous contraindra pas à des dimensions standards.

LE RANGEMENT

Un appareil en plus dans la cuisine et ça devient un vrai casse-tête pour tout ranger. Certains peuvent toutefois être glissés à la verticale dans le placard.

SÉLECTION



SA 2971 **SEVERIN**

Basique, il fait malgré tout bien son job. Il offre en sus quelques avantages en matière d'usage tels que l'enrouleur de câble ou l'indicateur lumineux de température.

SES POINTS FORTS :
son petit prix puisqu'il ne dépasse pas les 25 €. C'est donc un appareil parfait pour débuter ou si l'on ne fait des croque-monsieur qu'occasionnellement.

PRIX INDICATIF : 25 €
INFOS : *severin.com*



SNACK XL **TEFAL**

Pour les amateurs de portions XXL et de croque-monsieur généreusement garnis de béchamel, de fromage fondant et d'épaisses tranches de jambon.

SES POINTS FORTS :
à la fois gaufrier et appareil à croque-monsieur, le Tefal Snack XL possède des plaques profondes permettant de satisfaire les estomacs exigeants.

PRIX INDICATIF : 74,99 €
INFOS : *tefal.fr*



CROQ'Y 4 **LAGRANGE**

Le modèle familial par excellence puisqu'il dispose de quatre emplacements !

SES POINTS FORTS :
avec son bandeau de commandes, le Croq'y se règle selon le niveau souhaité et avertit l'utilisateur grâce à un signal sonore. Même plus besoin de surveiller !

PRIX INDICATIF : 80 €
INFOS : *lagrange.fr*



GRIDDLE & GRILL **CUISINART**

Pour ceux qui préfèrent les larges tranches de pain de campagne, voici un appareil multi-cuisson capable d'accueillir des grands formats, et même les paninis.

SES POINTS FORTS :
ses plaques gril et plancha et son thermostat jusqu'à 240 °C, pour des recettes variées. Il peut appuyer sans écraser grâce à ses charnières flottantes.

PRIX INDICATIF : 199,90 €
INFOS : *cuisinart.fr*

TEXTE **FRANÇOIS BLANC**



© Le Photographe du Dimanche



© Florian Valero

LE SMASH BURGER

Ceux qui pensaient la gloutonnerie obsessionnelle des foodies pour le burger prête à s'éteindre n'avaient pas prévu l'arrivée de son évolution « smashée », désormais au sommet.



© Flytips



© Holymelt

Fin 2019, un nouveau *burger joint,* Dumbo, le premier entièrement dédié au smash burger, débarque à Paris. La source du buzz ? Un steak écrasé sur la plaque de cuisson, plat et caramélisé. Le succès est fulgurant – Dumbo ouvre d'ailleurs sa seconde adresse en ce début d'année. En France, le *burger game* était alors peuplé de burgers plus gourmets, aux steaks épais, aux recettes parfois ankylosées par des garnitures trop complexes. Le smash burger apparaît alors comme une nouveauté, même s'il est en fait un retour à un produit plus brut, plus *street* (et plus simple à manger), plus radicalement américain, loin du steak saignant à la française. Alors les as du burger s'y mettent, du Camion Qui Fume à Blend. Et les nouvelles enseignes débarquent, comme les respectées Sold Out et Blossom. Alex Chapier, fondateur de cette dernière, propose différents burgers, mais son « smash » est la star des lieux, peut-être le meilleur de Paris. Son steak smashé abondamment coiffé de cheddar fondu qui déborde du pain est l'une de ces images qui vous tiennent éveillé la nuit. « *On dit que le smash aurait été créé pendant le krach de 1929 aux USA,* explique-t-il. *Un plat de pauvre, qui permettait de maximiser le goût en mettant moins de viande, et donc avec le coût le plus bas possible. Un bun, un steak et de l'american cheese, c'est tout. Il viendrait de l'Oklahoma ou du Kentucky. Moi, je prépare l'Oklahoma onion fried burger. C'est cette version-là que George Motz a popularisée.* » Ce dernier est un dieu du burger aux États-Unis, connu pour son documentaire et livre *Hamburger America*. Le smash de Blossom lui rend d'ailleurs hommage sous son petit nom de « Motzy ». Quelques mois avant l'ouverture de Dumbo, Motz organisait d'ailleurs un pop-up autour du smash chez le très populaire coffee-shop parisien Holybelly, première incursion notable du phénomène chez nous (même si les Californiens d'Echo l'avaient brièvement mis à la carte plus tôt).

QUELS SONT LES SECRETS DU SMASH ?

« *Mon boucher me fait un mélange de plat de côtes et basses côtes pour le steak*, reprend Alex. *Officiellement, on interdit plus de 15 % de gras en France, mais je lui en demande 18 à 19 %, j'aimerais même monter encore un peu, c'est ce qui donne un smash juteux et caramélisé. J'en fais une boulette de 120 grammes, alors que le smash de base en fait 65. Je la pose sur une plancha très chaude, à 260 °C, je place une feuille de cuisson dessus et l'écrase avec une presse. J'assaisonne – juste du sel – et j'ajoute mes oignons déjà confits à la plancha. Je laisse cuire 1 minute à 1 minute 15. Je retourne l'ensemble, recouvre de deux tranches de cheddar. Pas d'american cheese, c'est de la merde avec du lait et de la farine, un fromage industriel fait pour couler à la cuisson. Je prends un cheddar de trois mois seulement, pour qu'il fonde quand même. Je laisse 30 secondes de cuisson, je rajoute mes pickles, puis le pain du bas et je retourne l'ensemble. Pour le pain, je choisis un potato bun, plus léger, plus digeste avec ses 90 % de fécule de pomme de terre.* »

Le détail le plus surprenant du smash, c'est son absence de sauce (dans cette version traditionnelle). Le steak smashé a beau être plat et avec une croûte épaisse, le burger n'en est pas sec pour autant, grâce au gras de la viande et au jus des oignons. « *Le smash fait ressortir un côté caramélisé, plus gras, plus salé, qui est addictif* », conclut Alex. Plus direct, plus brutal, plus universel aussi, le smash burger est une machine à fantasmes.

SMASH BURGER « MOTZY »

Par Alex Chapier
(Blossom Burgers & Beers, Paris 10e)

Pour	Préparation	Cuisson	Repos
1 smash burger	20 min	20 min	2 jours

Pour les pickles (2 jours avant)

- QS de légumes (par exemple du concombre) pour remplir un bocal
- 960 g d'eau
- 360 g de vinaigre blanc
- 150 g de cassonade
- 90 g de sel

Pour le smash burger

- 1 potato bun
- 80 g d'oignons crus émincés
- 120 g de steak haché
- 2 belles tranches de cheddar
- sel

LES PICKLES (2 JOURS AVANT)

Taillez vos légumes et mettez-les dans un bocal pendant que vous faites bouillir le reste des ingrédients dans une casserole. Versez le liquide bouillant dans le bocal.
Attendez deux jours avant de les utiliser.

LE SMASH

Faites revenir vos oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
Formez une boule avec le steak haché.
Posez-la sur un feu très chaud (si possible une plancha), écrasez-la avec quelque chose de plat.
Salez, posez les oignons et laissez cuire 1 min 15 environ.
Retournez l'ensemble, posez rapidement le cheddar.
Au bout de 30 secondes, placez la moitié du bun (le bas), à l'envers sur le steak.
Retournez et refermez le smash burger.

LE SMASH BURGER À L'ASSAUT DE LA FRANCE

- Le « smoky blue cheese » de Holymelt (Marseille), avec du stilton AOP, du bacon au sirop d'érable et une mayo à l'ail.
- Le « double smash » du Placid Café (Lyon), avec du ketchup au paprika fumé, de la Savora®, du cheddar maturé, des oignons et des pickles.
- Le « smash avocat » de Bubu Burger (Nice), avec du cheddar et de l'avocat.

TEXTE PHILIPPE TOUNARD
PHOTOGRAPHIES ÉRIC FÉNOT

ÉLOGE DE LA LENTEUR

Si les Britanniques se moquent de nous en raison de notre passion pour les cuisses de grenouilles, ils pourraient également s'amuser de notre penchant pour les escargots – nous sommes les premiers consommateurs au monde –, que nous apprécions au beurre persillé, à la sauce tomate ou à l'ail.

Seuls 300 à 400 héliciculteurs sont installés en France. Un métier rare, méconnu, qui s'est professionnalisé à la fin des années 1970 avec l'apparition des premiers élevages. Auparavant – mais sans remonter à l'époque des Romains, qui élevaient les escargots dans de vastes enclos entourés de murets de cendre pour éviter qu'ils ne s'échappent –, les gastéropodes à coquille commercialisés provenaient de « cueillettes » sauvages. C'est encore le cas, mais essentiellement en Europe de l'Est, qui, au fil des années toutefois, imite la France en créant ses propres élevages, notamment en Ukraine, en Roumanie ou en Pologne, dont les productions sont exportées dans l'Hexagone, où la demande est largement supérieure à l'offre.

DEUX PRINCIPALES ESPÈCES

Parmi les milliers d'espèces, l'*Helix aspersa Müller* (le petit-gris) et l'*Helix aspersa maxima* (le gros-gris) sont les deux principales élevées en France – l'escargot de Bourgogne *(Helix pomatia)* est délaissé car très long à l'engraissement et compliqué pour la reproduction. C'est donc davantage à l'état sauvage qu'on le trouve, ou plutôt… qu'on le trouvait. En voie de disparition dans les années 1970 en raison de cueillettes intensives, de l'utilisation croissante de pesticides et d'une urbanisation galopante, son ramassage a été réglementé de façon à le protéger. Ainsi, un arrêté ministériel de 1979 interdit de le prélever entre le 1er avril et le 30 juin inclus. Il n'a d'ailleurs rien de bourguignon, au même titre que le champignon de Paris n'est plus du tout parisien. C'est à l'est de l'Europe qu'il prolifère, qu'il est ramassé et qu'il revient en France sous le nom d'escargot de Bourgogne, région dont il n'a jamais vu les contours. Il est d'ailleurs intéressant de noter (essentiellement dans les produits de la grande distribution) qu'aucune loi n'oblige à indiquer la provenance de l'escargot de Bourgogne sur le packaging, malgré des demandes faites en ce sens à l'Assemblée nationale.

CAROLE PERNOT, HÉLICICULTRICE EN BOURGOGNE

Originaire de Dijon, Carole Pernot est officiellement installée en tant qu'héliciculturice depuis mars 2019. Comme une large majorité de ses confrères et consœurs, elle a jeté son dévolu sur le gros-gris. Pourtant, rien ne prédestinait cette trentenaire à se lancer dans ce métier. Même si elle a toujours souhaité travailler au contact des animaux et de la nature, c'est dans le secteur des carrières sanitaires et sociales qu'on la dirige après le brevet des collèges. Peu concernée, elle s'écarte de cette voie, travaille dans une boutique de l'hôpital de Dijon





PARMI LES MILLIERS D'ESPÈCES
L'*HELIX ASPERSA MÜLLER*
(LE PETIT-GRIS) ET L'*HELIX*
ASPERSA MAXIMA (LE GROS-GRIS)
SONT LES DEUX PRINCIPALES
ÉLEVÉES EN FRANCE.



pendant cinq ans puis choisit de s'orienter vers la coiffure. De salon en salon, elle parfait sa formation, obtient différents diplômes pour finalement aller pratiquer à domicile tout en travaillant dans les vignes, notamment au domaine de la Romanée-Conti, afin d'arrondir ses fins de mois. Celles-ci sont parfois si difficiles qu'en 2017, elle est dans l'obligation de retirer les deux chevaux qu'elle possède du club où ils sont hébergés. Elle doit impérativement alléger les charges qui pèsent sur ses finances. Elle part alors en quête d'un pré pour ses équidés. Elle en trouve un, inconstructible, mais son attention se porte sur des vestiges de parc qui s'y trouvent. Renseignements pris, elle apprend que ce pré servait autrefois au maraîchage et à l'élevage d'escargots.

Quelques mois plus tard, dans le cadre d'une journée portes ouvertes, elle se retrouve chez Frédéric Marcouyoux, à Vernot. Ancien ingénieur informatique, il s'est lancé dans l'héliciculture en 2011, en se positionnant sur la reproduction, l'engraissement, la transformation et la commercialisation. Carole se souvient de ses envies d'adolescente, travailler au contact des animaux. Encouragée par Frédéric, qui souligne qu'en France, les éleveurs n'arrivent pas à répondre à la demande, et déjà considérée comme éleveuse grâce à ses deux chevaux, Carole suit une double formation : une première partie théorique pour les aspects comptabilité, gestion et administration assurée par la Chambre d'agriculture, et une seconde partie pratique, financée par le conseil départemental de la Côte-d'Or, au centre de formation Chateaufarine, à Besançon.





2018 : DES DÉBUTS CATASTROPHIQUES

Stagiaire chez Frédéric Marcouyoux pour maîtriser la partie reproduction, puis chez un autre confrère pour la transformation, Carole valide son diplôme en juin 2018 et fait ses premiers pas d'héliciculturice sur un terrain prêté par son beau-père, en attendant les aides promises par la Chambre d'agriculture aux jeunes agriculteurs. Pas de chance, l'été 2018 figure sur le podium des plus chauds de l'histoire en Bourgogne : les escargots détestent les températures au-dessus de la moyenne. L'herbe naturelle à leur disposition brûle, la mousse se développe… Carole perd toute sa production.

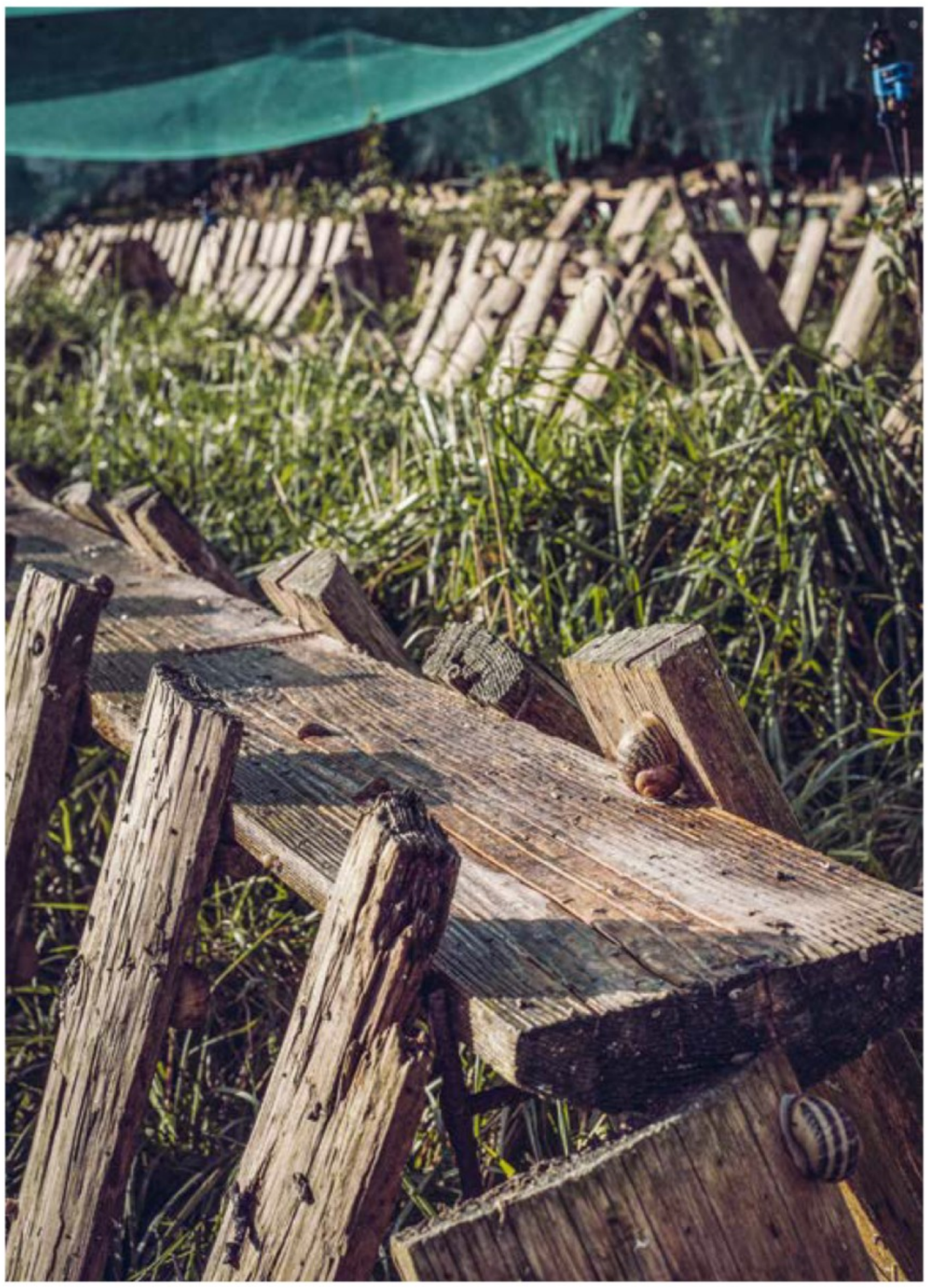
C'est finalement à Bévy, sur un terrain en friche orienté au sud, qu'elle s'installe en 2019 avec les aides tant attendues, qui lui permettent notamment d'ouvrir un chemin d'accès, de créer une aire de stationnement et de raccorder le terrain à l'eau, élément indispensable à la survie des escargots. Elle débute avec un parc de 200 m² et 60 000 escargots ; 40 000 seront finalement préparés, soit environ 35 % de pertes. Une bonne moyenne pour un premier exercice, et des ventes à la hauteur de ses espérances, notamment lors des fêtes de fin d'année, qui représentent, pour une large majorité des héliciculteurs, près de 80 % du chiffre d'affaires annuel.

2020, c'est l'année de l'agrandissement mais aussi du confinement. Elle double la surface de ses parcs et le nombre d'escargots. Cependant, elle est, une fois encore, confrontée à des périodes de canicule. Il faut arroser la nuit avec un arroseur manuel à piles faute de pouvoir installer l'électricité sur le terrain. Parallèlement, la solidarité des consommateurs s'organise. Ils achètent en masse des escargots que les restaurateurs ont arrêté de commander. Seulement, en fin d'année, les marchés de Noël, synonymes de débouchés, sont annulés. Il faut alors aller vendre sur les petits marchés locaux, à raison de deux à trois par jour parfois, et reprendre le chemin des vignes pour faire rentrer un peu de trésorerie, car les héliciculteurs n'ont pas le droit aux aides de l'État. Ils sont en effet classés dans « Élevage d'autres animaux » et, à ce titre, ne bénéficient d'aucune compensation financière suite à la Covid-19.

UN CALENDRIER BIEN HUILÉ

Le métier d'héliciculteur répond à un calendrier bien précis. Si le mois de janvier est celui du repos, février et mars sonnent le début de la saison. Il faut, dans un premier temps, passer commande des naissains d'escargots aux confrères héliciculteurs qui assurent la reproduction. Carole envisage pour les années à venir de le faire elle-même. Avant leur arrivée, il faut réhabiliter les parcs en changeant notamment certaines planches, vider les fonds de parc des escargots de l'année précédente qui n'ont pas grandi, réparer les filets anti-oiseaux

et commander une partie de la nourriture (céréales broyées et calcium) apportée en complément de la végétation naturelle qui pousse entre les planches. Aux mois de mai et juin, fournis par boîtes de 1 000, les bébés de 0,04 gramme sont déposés dans les parcs quand ils ont 5 jours à hauteur de 300 par mètre carré –, moins si l'élevage est labellisé bio. En septembre, une partie des reproducteurs seront ramassés. Les autres poursuivront encore leur croissance jusqu'au mois d'octobre. Ils atteindront alors 20 grammes et plus. Pendant tous ces mois, Carole veille sur ses protégés pour s'assurer qu'ils ont de l'alimentation, une couverture protectrice (la végétation) et de l'eau venue du ciel ou du tuyau d'arrosage. La fin d'année est spécifiquement consacrée à la cuisine. Ramassés en octobre, les escargots vont sécher et jeûner pendant une dizaine de jours avant d'être placés en chambre froide pour les faire entrer en hibernation. Ils prennent ensuite la direction de Chateaufarine, dans un laboratoire partagé où Carole les précuit dans de l'eau bouillante avant de les décoquiller puis d'enlever l'appareil reproducteur, afin d'obtenir un résultat plus moelleux, et l'appareil digestif. Malaxée, la chair est rincée et blanchie avant une cuisson au court-bouillon. C'est de sa composition que dépend le goût des produits, et chaque héliciculteur a sa recette. Pour Carole, le court-bouillon est réalisé à partir de légumes bio achetés autour de Bévy. Vient ensuite la transformation : escargots en bocaux au naturel, escargots recoquillés avec un beurre persillé mais aussi des créations tels les escargots en tapas façon cromesquis, ou les piques apéro avec les plus petits des gastéropodes. La dernière ligne droite de l'année ? Les marchés de Noël, les commandes via les réseaux sociaux et les restaurateurs qui, localement, sont très demandeurs d'escargots, non pas de Bourgogne, mais élevés en Bourgogne.







PAPIVORE

TEXTE L'équipe de la librairie Appétit

appétit
librairie culinaire pas ordinaire

Au cœur de Paris, la librairie Appétit est une caverne d'Ali Baba pour les amateurs d'objets culturels liés à l'univers gourmand. Livres, photos, déco, ustensiles, peintures… tout ce qui touche au beau et au bon y a sa place. Les équipes de cette librairie en liberté vous proposent leur sélection à dévorer.



UNE BONNE LEÇON

Artisan d'exception bien connu au Pays basque, Sébastien Zozaya signe son premier livre dans la collection des « Leçons en pas à pas », à la maquette joliment rénovée. Son très beau savoir-faire y est restitué en une centaine de recettes pour mettre en pratique la richesse du patrimoine charcutier français : condiments, saucisses, superbes terrines et pressés, pâtés en croûte, spécialités régionales, confits et bocaux… On trouve toutes les clés pour réussir des produits maison, détaillés en plus de 1 000 photos, ainsi qu'un inventaire du matériel et des techniques qui s'adressent aux amateurs ou aux professionnels. Un indispensable.

***Charcuterie, leçons en pas à pas,* de Sébastien Zozaya, photographies de David Duchon-Doris, éd. du Chêne, 59,90 € (paru le 24/11/2021)**

FINES LAMES



En plein confinement Vincent Lappartient et Julien Mignot, fondateurs du studio J'adore ce que vous faites, ont photographié et interviewé plus de 100 professionnels aguerris armés de leurs ustensiles et couteaux fétiches. Le protocole est épuré : portrait en noir et blanc, la main tenant le couteau. Un essai qui traite du geste, de l'outil et de l'artisanat en forme d'instantané de la cuisine contemporaine, à travers ceux qui la font. Le portrait d'une gastronomie française foisonnante.

***Tranchants,* de Julien Mignot, photographies de Vincent Lappartient, éd. Filigranes, 45 € (paru le 10/12/2021)**

QUATRE TALENTS ET UN GRAND LIVRE

Thomas Marie, Arnaud Nicolas, Christian Segui et Patrick Ogheard, quatre experts de la charcuterie, du traiteur et de la boulangerie-pâtisserie, ont associé leurs talents pour réaliser ces 80 recettes originales s'inspirant des tendances actuelles et des grands classiques du traiteur, classées par types de produits. Du jambon-beurre à la quiche lorraine, en passant par le lobster roll ou le fish & chips, le quatuor s'affranchit des clichés du fast-food pour offrir une interprétation contemporaine du « prêt à manger ». Gourmand et pédagogue.



***Le Grand Livre du snacking,* de Thomas Marie, Arnaud Nicolas, Christian Segui et Patrick Ogheard, photographies de Matthieu Cellard, Ducasse Éditions, 49 € (paru le 10/11/2021)**



GUIDE AFFECTIF

Voici le guide singulier pensé par Philippe Roux, architecte passionné par le Japon, et Laure Angrand, agent de photographes. Ceux qui cherchent un livre de recettes japonaises resteront sur leur faim car l'idée des auteurs était de partir à la découverte de celles et ceux qui chamboulent la cuisine franco-japonaise. Classés en cinq familles – minimalistes, bistronomes, impressionnistes, puristes et artisans de la douceur –, les chefs sont au centre du projet ; ils racontent leur parcours, leur éveil à la cuisine française et leur vision d'une gastronomie moderne et engagée. Une galerie de portraits intimes et des adresses précieuses !

***30 chef.fes japonais.es à Paris, guide affectif et gustatif,* de Philippe Roux et Laure Angrand, éd. MetsRacines, 39 € (paru le 15/11/2021)**

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

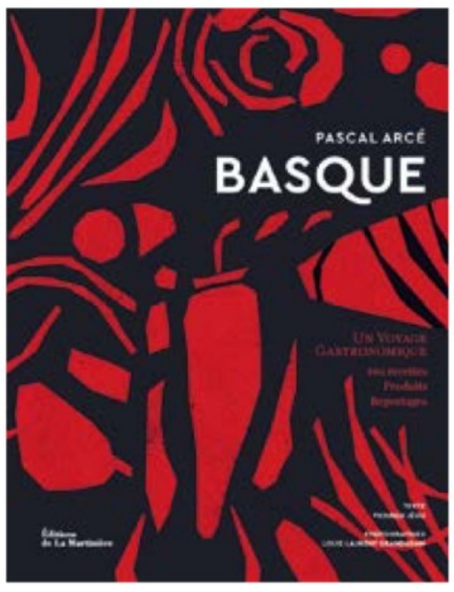
C'est la fête à la Villette ! La Cité des Sciences célèbre la gastronomie avec une exposition-expérience aussi unique qu'étonnante. Au fil d'un parcours immersif conçu avec la complicité du chef Thierry Marx, l'exposition explore les sciences qui se cachent derrière la confection, la dégustation et le partage d'un repas d'exception. Dans la peau d'un apprenti cuisinier, on apprend les techniques et les savoir-faire, on s'exerce au geste juste ; on affine ensuite sa capacité à déguster en participant à des expériences déroutantes. Ludique.



Exposition « Banquet », Cité des Sciences et de l'Industrie, à partir de 9 ans, 12 €, jusqu'au 7 août 2022

TERROIR SINGULIER

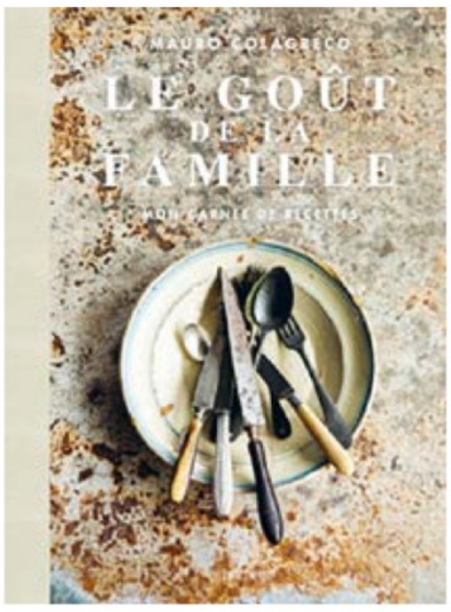
Du port de Saint-Jean-de-Luz où les pêcheurs vont taquiner le merlu en passant par les vignobles d'Irouléguy, le Pays basque offre une palette colorée de paysages naturels et gastronomiques. De ses terroirs émane une extraordinaire diversité de produits et de traditions, ardemment préservés par des producteurs locaux. Cette richesse gastronomique a inspiré le chef Pascal Arcé, qui offre dans ce très beau livre 100 recettes pour goûter à la variété et à l'authenticité de sa région. Attachant.



***Basque*, de Pascal Arcé, photographies de Louis-Laurent Grandadam, éd. de La Martinière, 45 € (paru le 23/09/202)**

ENSEMBLE, C'EST TOUT!

Mauro Colagreco, est un homme heureux. Et le bonheur, ça se partage comme du bon pain. Il fait assurément le nôtre avec son *Goût de la famille*, un livre de recettes familiales chaleureux, ponctué de moments intimes. Dans ce carnet écrit à quatre mains avec la journaliste Danièle Gerkens, il offre les plats qui célèbrent la saveur de l'enfance et le bonheur d'être ensemble. Une bible tendre et gourmande.



***Le Goût de la famille*, de Mauro Colagreco et Danièle Gerkens, photographies de Matteo Carassale, éd. Hachette, 45 € (paru le 17/11/2021)**

L'ORFÈVRE



Meilleur ouvrier de France, Philippe Mille, à la tête du magnifique restaurant Le Parc du Domaine des Crayères, à Reims, signe un livre d'inspiration sur la Champagne, son terroir d'adoption. L'ouvrage est structuré autour de la matière et de ceux qui travaillent la pierre, la craie, le cuir ou le verre, afin de composer un voyage à la découverte du patrimoine de la région. Une approche inédite richement illustrée par les talents qui façonnent les matières naturelles, source d'inspiration essentielle pour le chef doublement étoilé. Une magnifique expression d'un terroir et d'un chef d'exception.

***L'Âme de la Champagne. Artisanat d'art et haute gastronomie*, de Philippe Mille, préface de Guillaume Gomez, photographies d'Anne-Emmanuelle Thion, éd. Albin Michel, 49 € (paru le 1/12/2021)**

LA BONNE OREILLE

Les vrais amateurs le savent : les oreilles sont un morceau de choix car le mélange de cartilage, de gras et de chair qui les composent n'a pas d'équivalent. Claire Pichon, infatigable chercheuse et autrice avertie de gastronomie (et accessoirement rédactrice en cheffe de ce magazine) le sait bien. Pour tirer le meilleur de l'oreille, elle a composé 10 façons uniques de la préparer qui pourraient bien séduire les plus réticents. Sautée, frite ou en terrine, elle révèle bien des surprises sur le plan gustatif et s'avère plus facile à cuisiner qu'on ne l'imagine. Une découverte qui ne laissera personne indifférent.



***Les Oreilles, dix façons de les préparer*, de Claire Pichon, éd. de l'Épure, 9 € (paru le 21/01/2022)**

PRAS À LA MAISON

Chef triplement étoilé à Chagny, en Bourgogne, ancien bras droit de Régis Marcon et meilleur ouvrier de France, Éric Pras souhaite partager sa cuisine avec le plus grand nombre. Il signe un livre dans lequel il décline à la maison une trentaine de recettes de son restaurant gastronomique, Lameloise. Des reportages auprès de producteurs et des témoignages sensibles des chefs qui ont jalonné son parcours ponctuent ce portrait intimiste. Une belle entrée dans la cuisine du chef virtuose dont la parole est rare (retrouvez une sélection de recettes exclusives tirées de ce livre dans notre rubrique « Ex-Libris », page 100).



***La Transmission au cœur de ma cuisine*, d'Éric Pras, texte de Philippe Toinard, éd. de La Martinière, 49 € (paru le 2/12/2021)**

LES CHEFS

« IL Y A TELLEMENT DE CHOSES À FAIRE ET À IMAGINER POUR QUE LE GRAND RESTAURANT S'ADAPTE À NOTRE ÉPOQUE. »

© Nicolas Lobbestaël

TEXTE CLAIRE PICHON

Yannick Alléno
AMBASSADEUR DE DEMAIN

Le nom de ce multi-étoilé est indissociable de la haute gastronomie française. Mais s'il en incarne l'excellence, il refuse de se vêtir d'un quelconque carcan et continue inlassablement d'explorer les contours de la restauration et du bien manger. Rencontre avec un chef qui pense.

Au sein du majestueux Pavillon Ledoyen, véritable bulle de luxe et de verdure au cœur de la capitale, Yannick Alléno nous reçoit. Il fait partie de ces ultra-chefs, surdoués et sursollicités, qui signent des cartes aux quatre coins du monde, et il ne semble pas près de renoncer à la vie trépidante qui est la sienne. Passionné par son métier, il lui consacre une énergie qui prend de plus en plus la forme d'une intense réflexion sur le futur de la profession. Il revient avec nous sur sa carrière et ses expériences.

***FOU DE CUISINE :* COMMENT VOUS ÊTES-VOUS ORIENTÉ VERS LE MÉTIER DE CUISINER?**

Yannick Alléno : Mes parents étaient bistrotiers, et tous les deux ans, ils changeaient d'affaire. On s'est baladés dans les banlieues, Colombes, Montrouge, Montreuil, et à la fin Rueil. Je dis souvent que je suis un déraciné local *(rires)* ! Un bistrot, c'est un terreau pour la cuisine. Ma mère faisait des choses pour les ouvriers qui venaient manger, un hachis parmentier et une petite salade verte, un bourguignon…
J'étais un garçon un peu espiègle, et mon père a eu l'intelligence de comprendre très vite que je ne serais pas ingénieur. Et puis dans les banlieues, ça peut vite partir à gauche ou à droite. Je me suis donc orienté vers un apprentissage, et comme j'avais besoin d'être encadré, cela me convenait très bien.

***FDC :* VOUS ÊTES ENTRÉ DANS UNE ÉCOLE DE CUISINE?**

YA : J'ai passé l'examen de Ferrandi avec brio (parce que, finalement, je n'étais pas si bête que ça), sauf que l'examinateur m'a dit : *« Monsieur, votre bulletin scolaire ne vous permettra jamais de rentrer chez nous. »* Coup de chance, mon père avait comme client Gabriel Biscay, meilleur ouvrier de France, qui m'a mis en stage chez Manuel Martinez au Relais Louis XIII. J'y suis resté tous l'été pendant que mes parents étaient partis en vacances avec mon frère et le chien *(rires)*. J'ai ensuite intégré le lycée Santos-Dumont, où je suis tombé sur des professeurs formidables, parce qu'il faut bien réaliser que dans cette école, il n'y avait que des « cassos » *(rires)* ! Ces profs-là essayaient de donner aux jeunes de quoi s'en sortir. J'ai passé mon BEP et j'ai même pu rentrer à Ferrandi en pâtisserie. J'étais un gros travailleur, midi et soir, les week-ends, je faisais des extras tant que je pouvais. Ma mère me disait : *« Mais en fait tu gagnes plus d'argent que moi ! » (Rires.)* Je suis entré au Sofitel Sèvres avec Roland Durand. J'y ai appris beaucoup de choses : on faisait des cocktails, du gastro, du room service, des croissants. Les hôtels sont les endroits où l'on a la formation la plus complète. Mais à l'époque, c'était encore très imprécis.

***FDC :* DANS QUEL SENS?**

YA : Ducasse, à Monaco, a été le premier à comprendre qu'il fallait extraire l'équipe du restaurant gastronomique pour la distinguer des autres. Nous, on faisait encore tout ! On envoyait à la chaîne : *« Ça part » :* un jambon grillé, puis un plat du gastro, puis un club sandwich *(rires)* ! Pour le coup, on savait tout faire, mais on avait du mal à atteindre le sommet.


© Nicolas Lobbestaël

FEUILLES DE SHISO EN TEMPURA, ŒUFS DE BROCHET FUMÉS AUX CONDIMENTS

RETROUVEZ LA RECETTE P. 111


© Sébastien Veronese

Nous n'étions pas assez concentrés ; et ça, je ne m'en rendais pas compte. Quand j'ai gagné le concours Escoffier, je me suis fait repérer par Louis Gondard, le chef de Drouant. Il m'a observé quelque temps et il m'a dit : *« Bon, allez, maintenant on va apprendre à faire la cuisine. » (Rires.)*

FDC : COMMENT ÇA, VOUS NE SAVIEZ PAS FAIRE LA CUISINE ?

YA : Il me manquait l'essentiel : la connaissance extrême du produit, la connaissance des sauces. Lui, c'était l'école Robuchon, il ne fallait pas faire n'importe quoi. C'était l'école du « Oui chef », on n'était pas là pour s'exprimer. Mais il y avait une précision dans son geste qui était impressionnante.
Et puis une vraie sauce, qui ne tient qu'au beurre et au collagène, ça ne s'apprend pas dans les bouquins, c'est quelque chose qui se transmet d'un chef à son élève. Cela se fait dans l'observation, le regard. C'est aussi l'époque où j'ai fait le Bocuse d'or, car j'avais la chance d'avoir Drouant qui finançait. Hélas, je ne suis arrivé que deuxième, mais Paul Bocuse m'a dit : *« C'est un argent qui vaut de l'or. »* Cela m'a aidé à accepter le résultat.

FDC : ENSUITE, QU'AVEZ-VOUS FAIT ?

YA : J'ai rencontré la famille propriétaire de l'hôtel Scribe, où j'ai pu rentrer grâce à une recommandation de Paul Bocuse. J'ai eu deux étoiles là-dedans. Le restaurant était difficile, mais j'ai fait des rencontres comme Claude Lebey, dont les conseils ont été précieux. Je me rappelle encore son premier dîner, il a dit au directeur de l'hôtel : *« Surveillez bien votre chef, je pense qu'il n'est pas assez payé pour rester ici ! » (Rires.)*

FDC : APRÈS AVOIR OBTENU UNE DEUXIÈME ÉTOILE, VOUS AVEZ DE NOUVEAU CHANGÉ DE RESTAURANT.

YA : J'ai reçu la visite des dirigeants du Meurice. À cette période, la pression était montée d'un cran pour les restaurants de palaces. Le George-V venait d'arriver, Ducasse était au Plaza, les années 2000 ont été une charnière. Le Meurice était encore sous l'ancien système. Le restaurant, pour les clients, c'était l'annexe de leur chambre. Le maître d'hôtel leur demandait : *« Alors, que nous servons-vous ce soir ? »* *« Préparez-moi un petit bouillon avec des vermicelles. » (Rires.)*
Le restaurant, c'était pas du tout un truc pour générer des bénéfices ou attirer de la clientèle extérieure. D'ailleurs, à l'époque, ils étaient souvent au sous-sol. Les beaux salons du rez-de-chaussée, on les gardait pour les réceptions.

PETITE OMELETTE AU LARD TRANSLUCIDE, EFFEUILLÉE DE TRUFFE

RETROUVEZ LA RECETTE P. 113



© Richard Haughton



© Philippe Vaurès Santamaria

FDC : COMMENT S'EST PASSÉE VOTRE ARRIVÉE AU MEURICE?

YA : J'ai commencé en plein été, et il y avait un prince du Moyen-Orient qui avait loué la moitié de l'hôtel. Je n'avais jamais vu ça, les commandes nous arrivaient en continu toute la journée, les bons sortaient sans s'arrêter. Il fallait tenir le rythme, c'était hallucinant. Une nuit, ils ont même voulu du chevreau. Là, j'ai compris ce que c'était qu'un palace.

FDC : COMMENT AVEZ-VOUS FAIT?

YA : J'ai appelé Rungis *(rires)* ! Et, surtout, j'ai travaillé. Beaucoup beaucoup. Jour et nuit, six jours sur sept, pendant cinq ans.

FDC : QUE FAISIEZ-VOUS COMME CUISINE À L'ÉPOQUE?

YA : Je faisais la grande cuisine telle qu'elle avait été écrite par les autres, les grands qui étaient passés avant moi. C'était malgré tout assez codifié. Je me souviens qu'à l'époque, François Simon avait publié un article formidable dans lequel il disait que moi et les autres chefs de ma génération (Frechon, Le Squer, Piège, etc)., nous faisions tous la même chose.

FDC : COMMENT AVEZ-VOUS SU TROUVER UNE VOIE PLUS PERSONNELLE?

YA : En fait, il y avait un truc que je n'osais avouer à personne, c'est que j'étais un gamin de banlieue. Ça c'était naze dans le milieu de la cuisine. Il n'y avait que moi et Thierry Marx. Tous les cuisiniers venaient de Bretagne, du Pays basque ou d'Auvergne. Je me suis dit : Ducasse a planté son drapeau sur Monaco, Bocuse est à Lyon, mais à Paris, la place est à prendre. C'est là que j'ai pensé au projet Terroir Parisien. C'est aussi le moment où j'ai rencontré les gamins de Terroirs d'Avenir ; ils étaient venus me voir avec un petit catalogue en me disant : « *Regardez on a une super volaille de Bresse.* » Je leur ai dit que ça ne m'intéressait pas du tout, et je leur ai demandé de m'aider à mailler le terroir parisien.

FDC : C'ÉTAIT UN PROJET TRÈS COMPLET, IL Y A MÊME EU DES LIVRES. ET TRÈS VITE, DEUX ADRESSES À PARIS...

YA : Oui, et d'ailleurs, c'était trop, j'aurais dû m'arrêter à un petit bistrot. Mais bon, on apprend... C'était compliqué. J'étais encore au Meurice, j'avais des envies d'expansionnisme et

mes patrons n'étaient pas forcément du même avis *(rires)* ! Je ne peux pas leur en vouloir.

ET POUR LA SUITE, VOUS N'AVEZ PLUS EU ENVIE DE TRAVAILLER DANS UN HÔTEL?

YA : En fait, je n'avais plus envie d'être dirigé, car même si on s'entend très bien avec ses patrons, à un moment, il y a forcément une discordance entre les intérêts d'un groupe et les vôtres. C'est pour cela que j'ai décidé d'entreprendre. J'ai eu le contrat du Cheval Blanc. Et, en 2014, j'ai pu racheter la concession du Pavillon Ledoyen.

***FDC :* COMMENT SE SONT PASSÉS LES DÉBUTS?**

YA : Horriblement mal, la maison était dans un état... Quand un client allait se laver les mains aux toilettes, je recevais de l'eau sur la tête en cuisine. Un jour, on a cassé un mur, des milliers de souris en sont sorties, des milliers... C'était pitoyable. Il y avait un fourneau qui tenait grâce à un cercle à pâtisserie. Tout a été compliqué. Par exemple, j'avais prévu de racheter la cave et, la veille de l'ouverture, l'ancienne équipe a finalement décidé de partir avec le vin. J'ai dû faire le premier service avec les bouteilles que j'avais dans ma cave personnelle. Au moins, j'étais sûr que tout était bon *(rires)* ! Et il y a aussi eu des gros problèmes avec le personnel...

***FDC :* OUI, ON VOUS A REPROCHÉ DES VIOLENCES.**

YA : Ça a été la pire période de ma vie. J'ai vraiment eu l'impression que les équipes qui étaient restées en place n'étaient pas là pour m'aider. C'était très tendu. L'ambiance était atroce : il faisait 50 degrés dans la cuisine, et on ne peut pas se rendre compte aujourd'hui de l'état dans lequel était ce bâtiment. Je n'avais pas un frigo qui fonctionnait correctement, rien n'allait. Je reconnais qu'au début, je réagissais mécaniquement, selon les codes que je connaissais, comme j'avais toujours vu faire, sans me rendre compte que l'époque avait changé et qu'il fallait absolument que j'évolue. Mais croyez-moi, j'ai beaucoup appris, et j'ai compris.

***FDC :* VOTRE PREMIÈRE CARTE, VOTRE PREMIER MENU, VOUS AVIEZ ENVIE DE FAIRE QUOI?**

YA : Au début, j'ai fait comme au Meurice. Je n'étais pas encore prêt à faire ce que je faisais déjà à Courchevel, mes extractions, mes concentrations par le froid, les choses sur lesquelles je travaille aujourd'hui ; et puis au début, je vais être sincère, j'étais « en mode survie ». Heureusement, j'avais une clientèle qui me suivait et qui nous a soutenus, et puis j'ai eu de l'aide et des encouragements de beaucoup de gens.

***FDC :* CES FAMEUSES EXTRACTIONS, C'EST UNE MANIÈRE TOTALEMENT NOUVELLE ET RADICALE D'ENVISAGER LA CUISINE. COMMENT VOUS EST-ELLE VENUE?**

YA : C'est ce que j'appelle « le syndrome de la terrine ». J'avais fait une terrine, et quand elle est sortie du four, j'ai goûté le jus qu'elle avait rendu et qui normalement part à la poubelle. J'ai trouvé ça tellement bon... J'ai appelé mon second et je lui ai dit : « *Je crois que si on travaille de cette manière, on peut extraire des choses qui ont énormément de goût.* » C'est à cette période-là que j'ai rendu visite à Yann Fillioux et que je l'ai vu faire du cognac ; j'ai compris la magie de l'assemblage. Je



© Sebastian Mittermeier

Salle du restaurant trois étoiles Alléno Paris au Pavilllon Ledoyen.



TURBOT DE NOS CÔTES BADIGEONNÉ À LA MOUTARDE AU FEU DE BOIS, SAUCE CACIO ET PEPE

(Par Yannick Alléno, Alléno Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 111



© PhilippeVaures



© Geoffroy de Boismenu

« ON NE DEVIENT PAS UN GRAND CHEF PARCE QU'ON SAIT TAILLER UNE CAROTTE MAIS PARCE QU'ON SAIT FAIRE UNE SAUCE. »

me suis dit qu'il fallait que je fasse la même chose. Et c'est ce qui a donné ce nouveau temps de cuisine.

FDC : QUE SIGNIFIEZ-VOUS PAR « TEMPS DE CUISINE »?

YA : Pour moi, ce qui marque le temps en cuisine, c'est la sauce, car si vous prenez un saumon, du cacao ou une saint-jacques, vous n'allez pas les changer. En revanche, si vous les servez avec une béarnaise ou avec une extraction de champignons, vous allez en faire un plat ancien ou moderne.
On ne devient pas un grand chef parce qu'on sait tailler une carotte, mais parce qu'on sait faire une sauce. À un moment, cela a pourtant été oublié. J'ai connu une époque où, en cuisine, on disait : « *Va chercher le fond de veau en poudre sur l'étagère.* » Gault et Millau disaient même qu'il fallait « *arrêter de faire des sauces* » ! En même temps, c'est vrai qu'il fallait que cela change. Par exemple, avant, il n'y avait pas de sauces d'été, à part la vinaigrette et la mayonnaise. La plupart des grands chefs n'étaient pas à l'aise à cette saison ; on attendait tous l'automne pour envoyer du pâté *(rires)* ! Alors qu'aujourd'hui, grâce à l'extraction et à tout le travail de réduction et de fermentation que nous appliquons ensuite, on peut faire des sauces issues du meilleur des légumes d'été, et rendre le plat rafraîchissant.

C'EST AUSSI CE TRAVAIL, QUE VOUS INTÉGREZ DANS LA CHOCOLATERIE QUE VOUS VENEZ DE CRÉER AVEC AURÉLIEN RIVOIRE?

YA : Oui, entre autres, car notre travail avec Aurélien couvre beaucoup de domaines. Par exemple, nous avons cherché comment confire sans saccharose. Parce que les fruits confits, c'est très beau, mais beaucoup trop sucré ! La méthode a été décrite par Nostradamus, et personne n'a vraiment réfléchi à la question depuis. Pourtant, c'est d'une importance capitale avec la nécessité moderne de conserver les aliments sans utiliser d'énergie. Nous, les contemporains, avec tout ce que nous savons, nous devons poursuivre cette réflexion.

FDC : VOUS RÉFLÉCHISSEZ BEAUCOUP À TOUS LES ASPECTS DE VOTRE MÉTIER DE CHEF...

YA : Oui, car même le service, il faut l'imaginer autrement. Par exemple, j'aimerais mettre en place une conciergerie de table, ce qui permettrait de préparer à l'avance le dîner avec les clients et d'optimiser notre utilisation des produits. J'en ai marre de devoir jeter des denrées extraordinaires qui n'ont pas rencontré leur public. Autre projet auquel je pense : quand je vois les plates-formes de livraison qui prennent 30 % de commission, je me dis que l'on pourrait appliquer une majoration de 15 % du prix du repas qui serait reversée intégralement au personnel de service de manière paritaire, du directeur à la plonge, tout le monde au même niveau. Cela permettrait à nos employés de trouver un logement moins loin, leur éviterait de traverser la région en pleine nuit pour rentrer. Il y a tellement de choses à faire et à imaginer pour que le grand restaurant s'adapte à notre époque.

FDC : C'EST IMPORTANT, POUR VOUS, D'ÊTRE BIEN DANS VOTRE TEMPS, D'ÊTRE MODERNE?

YA : Oui, et puis j'en ai marre d'entendre que d'autres pays sont en avance sur nous, je pense que ce n'est pas vrai. Il faut être dans l'évolution de son métier, comme Escoffier : lui, il a vraiment fait ce travail. Il est temps aujourd'hui que quelqu'un fasse la même chose, et comme personne ne le fait, j'ai décidé de m'en occuper *(rires)*.

TEXTE CLAIRE PICHON
PHOTOGRAPHIES THOMAS DHELLEMMES

LES LANGOUSTINES AUX ACHARDS DE KELLY RANGAMA

Si vous cherchez une table étoilée qui envoie du voyage, Le Faham est pour vous. Aux fourneaux, une cheffe qui a le don du geste juste et des assaisonnements vivants.

Il n'y en a pas tant que ça, des restaurants sacrés par le Michelin grâce à une cuisine du bout du monde ; et celui-ci n'a pas volé sa place. Il est le fief de la brillante Kelly Rangama, entrepreneuse, cheffe et présentatrice d'une émission sur France Télévisions. Autant dire qu'elle ne chôme pas, d'autant plus qu'elle et son époux (par ailleurs pâtissier de son restaurant) viennent d'être parents, et que leurs nuits sont courtes.

Elle accepte pourtant de nous recevoir avec gentillesse dans son joli Faham, au style élégant et épuré, sans chichis ni tics de déco « exotiques ». Dans ce quartier calme du pont Cardinet, elle y interprète une cuisine qui touche au cœur et aux sens. Il y a d'abord une histoire, celle d'une jeune Réunionnaise venue à Paris après un bac L, mais qui cherchait autre chose qu'un métier de bureau et se retrouve à Ferrandi. Il y a surtout une manière de cuisiner, un mouvement d'une grande pureté, une main qui se remarque dès le premier instant. Une façon calme et respectueuse de manipuler les ingrédients comme les plus précieux des bijoux. Un soin d'une délicatesse extrême dans la mise en place, un don naturel pour les assaisonnements vifs et les associations qui matchent.

On comprend que le guide rouge lui ait remis son premier macaron à peine huit mois après son ouverture, car l'alliance des techniques gastronomiques et des saveurs lointaines est parfaitement remarquable.

Kelly ne souhaite pourtant pas s'enfermer dans une case de cuisine « créole ». Elle préfère parler d'influences ultramarines, et peut tout aussi bien mixer les ingrédients indiens que les saveurs du Sud-Est asiatique si cela lui chante. Et avec une volonté bien trempée.

Son passage à « Top Chef » ? Elle n'en parle guère, il fut pourtant remarqué ; mais c'était il y a longtemps maintenant, et son attention est ailleurs. Entre une cuisine à laquelle elle donne beaucoup d'intensité, une vie de famille à créer, un restaurant à faire tourner, elle fait partie de ces personnalités qui forcent l'admiration. De ces femmes qui dament le pion de tous ceux qui auraient encore envie de les limiter à un genre. De ces cheffes qui n'ont fait que commencer à faire parler d'elles, et qui s'apprêtent à inspirer le monde avec leurs intuitions gourmandes percutantes.

Courez chez Kelly Rangama, et vite, car il n'y aura bientôt plus de place pour tout le monde…



AU FAHAM, ELLE INTERPRÈTE UNE CUISINE QUI TOUCHE AU CŒUR ET AUX SENS.



LANGOUSTINES AUX ACHARDS ET BISQUE CRÉMÉE

Par Kelly Rangama (Le Faham, Paris 17e)

Pour
4 personnes

Pour la bisque de langoustines
- 1 kg de têtes de langoustines environ (à peu près 2 kg de langoustines)
- huile d'olive
- beurre
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de sauge
- 1 branche de romarin
- 1 c. à c. de concentré de tomates
- cognac
- 1,5 litre de crème liquide à 35 % de MG
- 1 bâton de citronnelle

Pour les langoustines
- 1 kg de queues de langoustines environ (à peu près 2 kg de langoustines entières)
- huile d'olive
- mélange d'épices tandoori

Pour les achards (condiment de la Réunion)
- 1 carotte jaune
- 1 carotte orange
- 1 gros piment vert
- 2 feuilles de chou blanc
- 1 morceau de gingembre
- ail
- huile d'olive
- 1 pointe de curcuma
- 1 c. à s. de vinaigre de gingembre
- sel

LA BISQUE DE LANGOUSTINES



1. Séparez la tête du corps de chaque langoustine. À l'aide d'une cuillère ou d'un pilon, écrasez les têtes pour commencer à faire sortir leurs sucs.



2. Versez de l'huile d'olive dans une marmite bien chaude. Faites revenir les carcasses concassées. Ajoutez quelques morceaux de beurre.



3. Ajoutez 2 échalotes grossièrement émincées et 2 gousses d'ail en chemise, puis 1 branche de thym, de sauge et de romarin.



4. Incorporez le concentré de tomates. Remuez et veillez à le faire bien cuire car il est très acide.



5. Flambez au cognac.



6. Déglacez avec un peu de crème liquide, grattez le fond pour récupérer les sucs. Versez le reste de crème et laissez cuire pendant 20 min à feu moyen.



7. Écrasez le baton de citronnelle pour libérer les saveurs avant de l'émincer.



8. Ajoutez-le dans la marmite et laissez encore mijoter un peu.



9. Passez à travers un chinois.

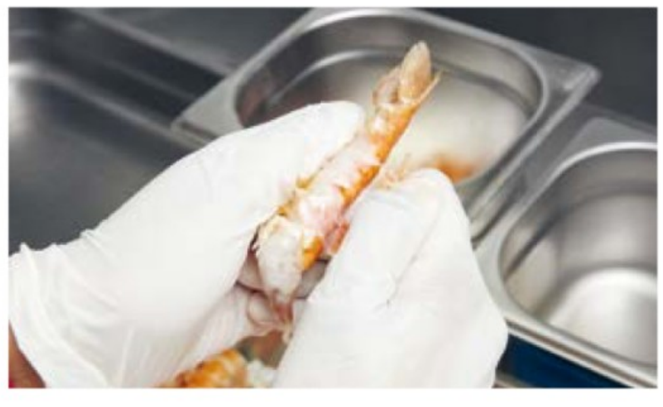
LES LANGOUSTINES



1. Récupérez les queues de langoustines réservées après avoir enlevé les têtes.



2. Prenez une queue de langoustine, et pressez latéralement pour faire craquer la carapace.



3. Décortiquez ensuite délicatement, anneau par anneau.



4. Gardez l'anneau de carapace au-dessus de la queue pour « tenir » la langoustine.



5. Retirez l'éventuel boyau noir qui court le long du dos des langoustines.



6. Parez l'extrémité des langoustines pour obtenir un résultat net et régulier.

LES ACHARDS



1. À l'aide d'une mandoline, taillez de fines lamelles (1 mm) dans la longueur des carottes.



2. Parez les lamelles de carottes pour qu'elles fassent toutes la même taille (une quinzaine de centimètres de longueur).



3. Taillez-les en fine julienne.



4. Taillez le piment en brunoise.



5. Réalisez une julienne de choux avec 2 feuilles, comme pour les carottes.



6. Faites blanchir la julienne de carottes dans une casserole d'eau bouillante salée.



7. Débarrassez dans une eau glacée pour stopper la cuisson



8. Réalisez la même opération avec la brunoise de piments, puis avec la julienne de chou.



9. Ciselez le gingembre et l'ail en lamelles très fines, puis en brunoise.



10. Ajoutez le gingembre et l'ail ciselés dans de l'huile d'olive chaude. Faites suer. Incorporez le curcuma.

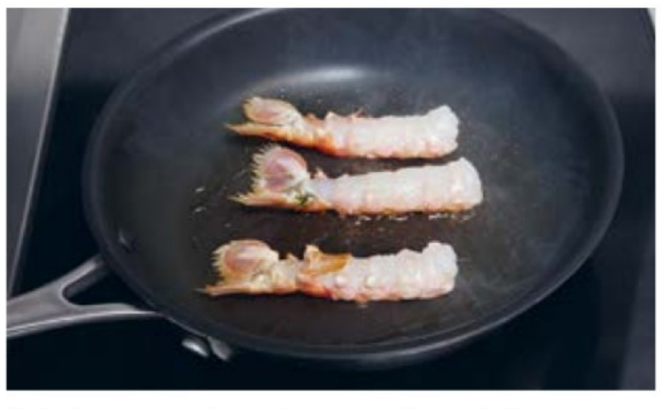


11. Versez cette huile parfumée sur les légumes avec 1 c. à s. de vinaigre de gingembre et une pincée de sel.



12. Mélangez délicatement et rectifiez l'assaisonnement.

LA FINITION ET LE DRESSAGE



1. Faites revenir les langoustines à feu soutenu à l'huile d'olive, en commençant par le dos. Salez-les.



2. Retournez-les et assaisonnez-les d'un peu de mélange tandoori.



3. Enroulez la julienne d'achards autour d'un diapason et déposez dans une assiette creuse.



4. Placez les langoustines sur le côté.



5. Déposez la brunoise de piment sur la julienne dressée. Décorez de quelques pousses, ajoutez la bisque et servez.

LES CONSEILS DE KELLY RANGAMA

- Pour vous procurer une citronnelle qui a du goût, allez plutôt dans les épiceries asiatiques que chez les maraîchers qui se fournissent à Rungis.
- Pour obtenir le bon résultat, il faut réaliser une certaine quantité de bisque, même si vous avez des restes.
- La bisque ne doit pas bouillir.
- Une fois que la bisque est passée, faites-la un peu réduire pour lui donner du corps et de l'intensité.
- La julienne d'achards doit avoir une certaine longueur si on veut pouvoir l'enrouler au moment du dressage.
- J'achète mon tandoori chez la maison Citron Safran, dont j'apprécie beaucoup la manière de travailler.

DÉLICES VÉGÉTAUX

Au retour des beaux jours, régalons-nous des recettes concoctées par les chef.fe.s pour mettre en valeur les trésors de la nature.

TEXTE **PHILIPPE TOINARD**



CÉLERISOTTO, CHAMPIGNONS DES BOIS ET TOMME DE BREBIS DE CRAVENT

Par David Gallienne (Le Jardin des Plumes, Giverny)
Recette extraite du livre Nature, de la terre à l'assiette, *éd. Solar*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 113



© Yvan Moreau

Comme le titre de son ouvrage le laisse présager, c'est bel et bien de la terre que proviennent tous les ingrédients que le chef David Gallienne utilise dans cette recette, du céleri-rave aux champignons en passant par les échalotes, le laurier et même le vin blanc si l'on pousse la logique jusqu'au bout. Du végétal, rien que du végétal. Cette terre nourricière, le lauréat de « Top Chef » 2020 la valorise dans son restaurant de Giverny (Eure) à travers des plats comme les champignons à la mode de Caen servis avec des chips de tripes, le poireau brûlé comme un poireau vinaigrette et kiwi. Évidemment, cet amoureux de la campagne originaire de Condé-sur-Sarthe (Orne) n'a pas écarté les produits de la mer et carnés, mais ils sont toujours généreusement entourés de ce que l'on pourrait trouver dans nos jardins, à l'instar des topinambours qui se faufilent à côté d'un poisson cuit sur galet, du chou kale qui accompagne une volaille fermière ou du cresson qui épouse la saint-jacques sous les yeux d'une crème crue. Ces légumes, ces herbes, ces aromatiques résonnent dans le cœur de David, qui se souvient de son grand-père cultivant ses fruits et ses légumes dans son jardin mais l'emmenait aussi aux champignons ou ramasser des escargots. Les mains dans la terre, la mousse, les feuillages dès son plus jeune âge n'ont pu qu'inciter ce chef, fier de ses racines normandes, à imaginer une assiette qui résume son enfance et son parcours professionel. Une façon également de souligner que la Normandie, ce ne sont pas seulement des produits laitiers de renom et de la pêche, c'est aussi une terre végétale.

GROSSES ASPERGES VERTES D'ALSACE, OSEILLE ET YAOURT DE BREBIS, VINAIGRETTE AUX GRAINES

Par Olivier Nasti (Le Chambard, Kaysersberg)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 114



© Lucas Muller / Lukam

On peut, comme le chef Olivier Nasti, être chasseur et adepte de la cuisine végétale. Ce meilleur ouvrier de France lui voue une telle passion qu'il en fait un livre paru aux éditions Menu Fretin, *Comment faire la cuisine des légumes ?*, dans lequel il explique, pas à pas, toutes les techniques, notamment à travers des plats comme le gratin d'oignons, les ravioles ricotta-épinards, les fleurs de courgette farcies, les asperges façon risotto ou la confiture d'échalotes. Pour cette recette d'asperges d'Alsace, épinards et oseille, ce n'est pas forcément en pleine nature qu'Olivier Nasti nous invite à dénicher l'ensemble des ingrédients, mais essentiellement dans le jardin, à commencer par les pousses d'épinards qu'il transforme en purée, les gousses d'ail qu'il intègre dans un bouillon avec du thym, et l'oseille qu'il métamorphose en poudre. Pour le dressage, il fait appel à toutes ces richesses qui poussent parfois de manière un peu empirique dans les allées du jardin tels l'oxalis ou le mouron des oiseaux – que nous sommes nombreux à considérer comme une mauvaise herbe envahissante que l'on arrache alors qu'en salade, il est tout bonnement délicieux. À ses côtés, l'oseille, qui peut elle aussi proliférer dans le jardin. Dans cette salade d'herbes, les mini-pousses apporteront cette touche acidulée, parfois acide, qui viendra titiller vos papilles au moment de la dégustation pour accompagner le moelleux et la douceur du yaourt ou la délicatesse de la purée d'épinards, que l'on ne manquera pas de déguster en ajoutant les graines torréfiées, qui apportent un croquant bienvenu.

FÈVES, GRANITÉ À L'ANETH ET OSEILLE, BOUILLON AUX HERBES ET FLEURS

Par Tabata et Ludovic Mey (Les Apothicaires, Lyon 6e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 114



© Nicolas Villion

Pas un gramme de beurre, pas la moindre cuillerée de crème fraîche, pas d'huile d'olive et évidemment rien de carné dans cette recette de Tabata et Ludovic Mey des Apothicaires, à Lyon. De la cuisine végétale dans toute sa splendeur et sa légèreté, avec seulement des fèves, du granité à l'aneth et à l'oseille, de l'huile de rose, un bouillon au tilleul, à la camomille, à la lavande et à la verveine, et quelques pousses d'herbes. Pour celles et ceux qui ont la chance d'avoir un potager ou un jardin, tous les ingrédients sont à portée de main et pour une fois, même les pétales de rose trouveront une place de choix dans cette entrée aussi verte que rafraîchissante – comme l'est une grande partie de la cuisine de ce duo. En aucun cas leur restaurant est estampillé végétarien ou 100 % cuisine végétale, mais il est vrai que certaines de leurs créations ne sont pensées qu'avec ce que leurs maraîchers leur fournissent, à l'instar de l'aubergine à la noisette, lait de céréales et poivre des cimes, du chou grillé puis mariné, crème de racines et pecorino, de la salade romaine, pâte de pistaches, lait ribot et verveine ou encore de l'oignon de Roscoff, galanga, bouillon de sureau et ail noir. Et même quand ils glissent une viande ou un poisson dans leurs plats, le végétal est toujours mis en valeur. Ainsi la dorade braisée est escortée de chou-rave, de réduction de chou et de cresson. Quant à l'onglet de bœuf, il est servi avec une sauce soubise (béchamel et oignon), de l'oignon confit et du thym citron. Et si le menu au déjeuner change tous les mercredis, vous aurez tout le printemps pour vérifier nos dires et profiter de la richesse végétale de cette saison.

BURRATA, PETITS POIS, ET LECHE DE TIGRE VÉGÉTAL

Par Romain Meder et Marvic Medina (Sapid, Paris 10e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 115



©Atelier Mai 98

Dans la langue française, insipide est bien plus souvent utilisé que sapide, du latin *sapidus,* « avoir de la saveur ». Les plats de ce restaurant ouvert à l'automne dernier n'en manquent pas, et sur un créneau de cuisine terrestre, nomade et durable orchestrée par Romain Meder et Alain Ducasse et mise en scène par la cheffe Marvic Medina. Fortement engagé pour une cuisine responsable, Sapid s'est fixé plusieurs objectifs comme travailler majoritairement des légumes, des céréales et des protéines marines, limiter le sel, les matières grasses et le sucre raffiné, respecter les saisons, valoriser les producteurs identifiés par Romain Meder, minimiser le gaspillage en exploitant les produits dans leur globalité et proposer le tout à des prix abordables (de 8 à 10 euros pour les entrées, entre 9 et 14 pour les plats et de 6 à 8 pour les desserts). Après seulement quelques mois automnaux et hivernaux, des créations se détachent comme les pommes de terre cuites en papillote, tartare d'algues et sardines, le ragoût de pois chiches mijotés aux épices et œuf mollet ou le quinoa au lait, mandarine crue et confiture de lait. Cette assiette de petits pois, burrata, leche de tigre végétal a toutes les chances de devenir un must du printemps car on y trouve tous les engagements du restaurant, à commencer par la saisonnalité des petits pois et des fèves, l'utilisation du produit dans sa globalité, notamment pour les petits pois (avec cosses, petits pois et pousses cuits naturellement ou transformés en poudre), et peu ou pas de matières grasses qui ne soient pas saines pour le corps. Bon, accessible, respectueux et durable… tout y est !

BLANC-MANGER VANILLE, AGRUMES ET SORBET OSEILLE

Par Jean Sulpice (Auberge du Père Bise, Talloires)
Recette extraite du livre Jean Sulpice – le chef, l'auberge et le lac, *éd. Glénat*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 115



© Thomas Dhellemmes

Le début du printemps a ceci de passionnant qu'il permet, en cuisine, de marier des produits de deux saisons qui se télescopent sur les étals. Si nous attendons tous avec impatience les premières fraises, les petits pois, la rhubarbe, les asperges, les haricots verts, il n'en reste pas moins que l'hiver n'a pas dit son dernier mot en laissant à disposition des agrumes, des fruits exotiques, des navets ou des choux. C'est un peu dans cet esprit que le chef Jean Sulpice a réfléchi à ce dessert, à la croisée des chemins en termes de saisonnalité. D'un côté, du pamplemousse, de l'orange, du citron vert, de la clémentine, de l'orange sanguine, du yuzu, du cédrat ou de la main de Boudha et, de l'autre, de l'oseille qui pointe ses premières feuilles d'un vert profond au tout début du mois d'avril selon les conditions climatiques ; et parce qu'elle possède des notes acidulées bien prononcées qui vont devoir faire front face à l'acidité de tous ces agrumes, Jean Sulpice a la bonne idée de la travailler en jus dans lequel il intègre du sucre avant de transformer l'ensemble en granité, auquel il offre une place de choix lors du dressage. Un dessert tout en légèreté avec ce blanc-manger aérien et ce granité qui fond en bouche comme neige au soleil, explosif au niveau des saveurs et des couleurs, rappelant que nous sommes entrés de plain-pied dans le printemps et que nous pouvons désormais écarter le chocolat et le café, qui nous ont accompagnés tout l'hiver, pour les remplacer par de délicieux représentants d'une nouvelle saison tant attendue.



TEXTE **RAPHAËLE MARCHAL**
PHOTOGRAPHIES **ILYA KAGAN**

LUCA PRONZATO

WE ARE ONA

Il aurait pu, par son talent, son expérience et son réseau, ouvrir un restaurant. Mais ce qui anime Luca Pronzato, c'est l'effervescence de l'éphémère, l'adrénaline du « pop-up », la jubilation du momentané. ONA, ce sont des tables passagères, dans des cadres extraordinaires, aux quatre coins du monde.

UNE CARRIÈRE DANS LE CULINAIRE, SINON RIEN

Luca Pronzato a toujours baigné dans la cuisine et les produits alimentaires : ses parents tiennent une épicerie fine italienne dans le 1er arrondissement de Paris, et c'est donc son quotidien, que ce soit professionnellement… ou à ses heures perdues. Il s'est éduqué au vin nature en travaillant chez Alfred – aujourd'hui Verjus –, mythique bar à vin de la rue de Richelieu, puis a passé un an aux côtés d'Anselme Selosse, le pape de la Champagne. Après une expérience Chez Casimir auprès de Thierry Breton, Luca part faire un tour du monde du vin pendant onze mois, puis il s'embarque pour l'une de ses plus grandes aventures : Noma ! Pendant trois ans, il a connu l'ancien puis le nouveau Noma, ainsi que le pop-up au Mexique. Et cette notion du restaurant éphémère l'a énormément inspiré.

LA GENÈSE D'ONA

En catalan, *ona* signifie « vague » ; l'idée de nouveauté, de mouvement et de fluidité a beaucoup nourri le projet de Luca. Travailler sur le montage de Noma Mexico, un restaurant éphémère créé de toutes pièces, a été une expérience hors du commun pour lui : sortir de sa zone de confort, se renouveler sans cesse, cela a réuni tout ce qui l'animait. Cette idée d'ouvrir un établissement pour le fermer derrière, connaître à l'avance la date de la fin, ça l'exalte. Les différents lieux de restaurants éphémères sont chargés d'histoire(s), et faire se croiser des cultures et communautés d'un peu partout dans le monde le passionne : chez Noma par exemple, 40 nationalités se côtoyaient au sein des équipes, chacun exprimant sa vision, son talent, sa créativité.

LE BLUES DU DERNIER SERVICE

Cela fait partie du jeu : à chaque nouvelle destination, Luca et ses équipes savent à l'avance quand l'aventure va se terminer. Mais loin d'être un simple pop-up éphémère, le restaurant, aussi courte soit sa durée de vie, est opérationnel au même titre que tous les restaurants « sur le long terme » : une maison ou un appartement, un réservoir d'eau… Le résultat n'a rien d'événementiel. Il existe deux modèles de pop-up ONA : les versions courtes, qui durent en général un mois, et les versions longues, appelées résidences, qui peuvent exister entre un et trois ans – les établissements qui se sont montés en Turquie et au Mexique, par exemple.

D'UN PROJET SOLO À UNE AVENTURE D'ÉQUIPE

Luca a quitté Noma en décembre 2018, pour se lancer seul. Il commence par le Portugal, non sans une pointe d'inquiétude, et bien conscient des risques d'un tel investissement : en trois mois, le premier pop-up ONA voit le jour. Quel que soit le pays dans lequel il pose ses tablées, Luca s'entoure de managers locaux, qui ont une réelle connaissance du marché. Avec douze chefs différents sur douze semaines, l'ouverture du bal est un vrai succès ! Dans un monde où ce modèle de restaurant n'existe pas encore, Luca n'a aucun élément de comparaison : ce premier essai donne donc le *la* pour la suite. ONA est né. Très vite, l'aventure se poursuit à Bâle, dans un ancien réservoir sans électricité ni eau, où les agneaux cuisent tranquillement au feu de bois. À Paris, Luca brise encore davantage les codes grâce à une toute nouvelle proposition : un petit déjeuner gastronomique, avec accord mets et vins, dans un sublime appartement parisien.

LÀ OÙ IL FAIT BON VIVRE, IL PEUT Y AVOIR ONA

À Zermatt, en Suisse, au pied des pistes, le défi est inédit : séduire une ville et une clientèle peu habituées à ce genre de format et d'expérience. La mayonnaise prend tout de suite. À l'aube d'une suite au Mexique – l'un des plus gros projets d'ONA depuis sa création –, le Covid fait son apparition, et tout est annulé. C'est en plein confinement que naît ONA « Le Panier » : puisque les gens ne peuvent plus aller se régaler un peu partout sur la planète, la régalade s'invite chez eux, à un moment où les restaurants et les marchés sont fermés, les dîners sont interdits… la vie s'arrête. Créer un lien fort entre les clients, les chefs et les producteurs, c'était le rêve de Luca.





De gauche à droite, de haut en bas : Alice Allègue, Amandine Sépulcre-Huang, Hugo Bolt, Palle Paulsson, Margaux Baju, les chefs opérant lors du dîner du 10 au 22 décembre 2021 à Paris 11.





« LES DIFFÉRENTS LIEUX DE RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES SONT CHARGÉS D'HISTOIRE(S) »

Il a mobilisé son équipe et ils ont travaillé d'arrache-pied pour mettre en place des paniers toujours d'une élégance folle, aux produits fabuleux et recettes accessibles, expliquées en vidéo. En moins d'un an, ils ont monté dix-huit paniers !

ONA AUJOURD'HUI ET DEMAIN

Dans le sud de la Turquie, ONA a de nouveau éclos à l'été 2021. Puis il a repris le Mexique… là où il l'avait laissé, dans un nouvel hôtel designé par les propres architectes d'ONA. Cinq duos de chefs et de sommelières se sont relayés, souvent marqués par de vieilles et longues amitiés. Et plus récemment, à Paris, un pop-up s'est monté dans l'une des maisons favorites d'ONA, dans le 19e arrondissement, avec un premier menu entièrement végétal, et un second sur le thème du festin d'hiver scandinave. La suite s'écrira là où la cuisine inspire, elle suivra une tournée des foires d'art contemporain, à Venise, à Los Angeles, à New York… La cuisine, les talents, les goûts et les âmes voyagent, à travers le globe, le temps, et les époques.

QUATRE PLATS ONA, À QUATRE MOMENTS, ET ENDROITS DIFFÉRENTS

Romain Tischenko a tout de suite été inspiré par le terroir et les trésors mexicains : les morilles, juste après la saison des pluies, qui font la taille d'une main, et surtout le délice du coin par excellence, le *chicharrón,* sortes de grosses chips de peau de cochon que l'on mange à toutes les sauces… Il a marié ça à ses origines normandes, avec une belle cuillerée de crème crue, ce qui a donné naissance à un plat parfaitement gourmand, facile et réconfortant.
À Paris, c'est le tout végétal qui a inspiré Thomas Coupeau, mais sur les codes bien viandards et carnés : ici, un steak au poivre… mais végétarien. En fait un steak de céleri, grillé dehors, fondant dedans, avec une crème suave, nappante et enveloppante au poivre et au céleri branche, auquel on s'attaque avec un bon couteau de carnivore. Du velours à double sens.
À Paris toujours, le canard de Challans par Palle Paulsson, à la cuisson magnifique, fumé sans être agressé, puis caressé par de la poudre de prune salée et des feuilles de shiso, est une vraie merveille.
Enfin, retour au Mexique où Clément Guernalec a créé une brioche moelleuse et beurrée, servie avec une glace à l'avocat, une crème façon cocktail Margarita et du piment d'Espelette : il suffit d'une bouchée pour voyager instantanément.

LE MENU

RETROUVEZ LES RECETTES P. 116



MORILLES, CHICHARRÓN ET MENTHE

Par Romain Tischenko (ONA, Mexico)

STEAK DE CÉLERI AU POIVRE

Par Thomas Coupeau (ONA, Paris)

CANARD ET BETTERAVE

Par Palle Paulsson (ONA, Paris)

BRIOCHE TOASTÉE, GLACE À LA FEUILLE D'AVOCAT ET CRÈME MARGARITA

Par Clément Guernalec (ONA, Mexico)



TEXTE **FRANÇOIS BLANC**
PHOTOGRAPHIES **THOMAS DHELLEMMES**

LA JOUE DE PORC CONFITE JUS THAÏ, OLIVE, HARISSA ET NOIX DE CAJOU DE MARTIN MAUMET

Au Kitchen Galerie Bis (KGB), William Ledeuil, l'un des chefs étoilés les plus singuliers de l'Hexagone, a trouvé en Martin Maumet un disciple pour propager la bonne parole de ses assiettes voyageuses.

La cuisine de William Ledeuil est de celles que l'on reconnaîtrait entre mille. Les épices, les bouillons, les condiments : l'art de changer de continent par l'assiette. Et pourtant Martin Maumet, en qui le grand chef a bien vite vu un disciple, a réussi à y trouver sa place. Il y a dix ans, il apprend l'art de la haute gastronomie française au Jules Verne d'Alain Ducasse (à la tour Eiffel). Il y rencontre un ancien collaborateur de William Ledeuil et passe un jour la porte de sa Kitchen Galerie, *« un étoilé, mais avec un esprit familial, pas trop guindé, et une cuisine avec une identité forte, des parfums que je ne connaissais pas »*, confie-t-il. Il y passe deux ans : un à se former, le deuxième en tant que sous-chef, déjà. Il devient ensuite chef de l'annexe, la Kitchen Galerie Bis, ou KGB, à 22 ans seulement, preuve de l'immense confiance que lui accorde son mentor. Cette expérience des voyages, il ne la possède pas, lui qui n'a fait qu'un séjour en Asie avec son chef. *« J'ai pris le style William Ledeuil et j'y ai apporté l'inspiration qui me vient naturellement. J'ai mélangé cette cuisine de punch, d'acidité, de piment, d'amertume, et je l'ai liée à la cuisine traditionnelle française, celle que je mange chez moi. »* Une fusion – le mot n'a rien de grossier – que cette recette synthétise bien : une viande en sauce voyageuse et tellement parfumée.

JOUE DE PORC CONFITE, JUS THAÏ, OLIVE, HARISSA ET NOIX DE CAJOU

Par Martin Maumet (KGB, Paris 6e)

Pour
4 personnes

Préparation
1 heure

Cuisson
2 h 30

Pour la marinade
- 12 pièces de joue de porc épluchées
- 40 g de gingembre
- 1 piment oiseau
- 1 c. à c. de pâte de curry jaune thaï
- 60 ml de vinaigre de riz
- le jus de ½ citron vert
- 30 g de nuoc-mâm

Pour la cuisson et la sauce
- 1 tête d'ail
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 bâtons de citronnelle
- les parures des joues de porc
- 2 feuilles de lime
- 50 cl de lait de coco
- 50 cl de bouillon de volaille ou de légumes (ou d'eau)
- QS d'huile neutre

Pour le condiment olive, harissa et noix de cajou
- 40 g de noix de cajou torréfiées
- 25 g de vinaigre de grenade (ou de balsamique blanc)
- 20 g de jus de citron
- 100 g d'olives Taggiasche
- 25 g de moutarde de Dijon
- 25 g de harissa mi-forte

Pour la garniture et le montage
- 8 poireaux nouveaux
- 100 g de beurre
- 1 ciboule fraîche (ou de l'oignon nouveau)
- QS d'herbes de saison

POUR LA MARINADE



1. Déposez vos joues de porc épluchées dans un cul-de-poule, râpez le gingembre directement dessus.



2. Émincez finement le piment oiseau (si possible avec des gants).



3. Ajoutez le piment et le reste des ingrédients de la marinade : curry jaune, vinaigre de riz, jus de citron vert et nuoc-mâm.



4. Massez bien la viande et laissez reposer le temps de préparer la garniture aromatique.

LA CUISSON ET SAUCE



1. Lavez l'ail, l'oignon, la carotte et la citronnelle. Taillez la tête d'ail en deux, émincez l'oignon et la carotte – pas trop finement –, coupez la citronnelle en biseau.



2. Faites griller les parures à feu vif, avec un peu d'huile.



3. Retirez-les puis faites griller les joues sur les deux faces (la coloration sera rapide, le reste de marinade pouvant les faire brûler).



4. Retirez les joues puis faites cuire sur feu doux la garniture aromatique taillée un peu plus tôt, avec les feuilles de lime ciselées. Couvrez de temps en temps : le but est de décoller les sucs de cuisson avec l'eau que les légumes vont rendre.



5. Quand les oignons sont translucides, ajoutez les joues et les parures, le reste de marinade, le bouillon et le lait de coco.



6. Donnez une ébullition, couvrez et enfournez pour 2 heures à 150 °C.



7. Retirez les joues délicatement et filtrez le jus avec un chinois.



8. Faites réduire ce jus pour obtenir une sauce épaisse. Laissez encore mijoter les joues 20 min dans cette sauce.

LE CONDIMENT OLIVE, HARISSA ET NOIX DE CAJOU



1. Placez tous les ingrédients dans un mixeur ou un robot coupe.



2. Mixez pendant 1 à 2 min – il n'est pas nécessaire d'obtenir une préparation totalement lisse.

LA GARNITURE ET LE MONTAGE



1. Déposez les poireaux à plat dans une cocotte, ajoutez le beurre en petits morceaux et du sel.



2. Faites-les mijoter à couvert doucement pendant 10 min environ – ils vont cuire dans leur eau de végétation.



3. Au bout de 10 min, découvrez, testez la cuisson avec la lame d'un couteau, qui doit rentrer facilement dans la chair. Achevez de les faire cuire sur feu vif, jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Retournez-les à mi-cuisson, ils doivent être dorés.



4. Sur une assiette, disposez 2 poireaux en coude, puis les joues confites.



5. Posez une quenelle de condiment et nappez les joues avec la sauce réduite. Terminez par la ciboule et les herbes ciselées.

LES CLÉS DE LA RECETTE PAR MARTIN MAUMET

• Quand votre boucher préparera les joues de porc, demandez-lui bien de vous garder les parures pour parfumer la sauce.
• La pâte de curry jaune thaï se prête bien à une recette printanière, moins piquante, plus fraîche.
• Au dressage, utilisez les herbes que vous trouverez au marché, elles apporteront toute leur fraîcheur.
• Pour être sûr que la sauce a suffisamment réduit, nappez les joues pour voir si elle les recouvre bien sans s'échapper complètement.
• Vérifiez la cuisson au four de temps en temps : si les joues ne sont plus recouvertes de liquide, vous pouvez rajouter un peu d'eau.
• Tout peut être fait dans la même cocotte. D'ailleurs, cette recette se prête très bien à un service dans le plat de cuisson à table, avec le condiment dans un pot à côté.

Tous toqués de soufflés !

DES DÉBUTS GONFLÉS

Probablement nés au XVII^e siècle, les soufflés trouvent leur origine dans les omelettes soufflées popularisées par le cuisinier Vincent La Chapelle. Ils doivent ensuite leur gloire à Antonin Carême, le « cuisinier des rois et le roi des cuisiniers » qui mit au point le soufflé Rothschild (et, pour finir, théorisa sa profession dans *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*).

DE L'AIR ET DE L'OR

Inventé aux alentours de 1840, le soufflé dédié à Rothschild était à base de crème pâtissière, de fruits confits hachés et de liqueur Danziger Goldwasser, célèbre pour les petits éclats d'or de 22 carats qui y flottent en suspension – il fallait bien ça pour l'homme le plus riche de France ! On notera qu'à l'époque, Carême montait ses soufflés non pas dans des moules en porcelaine ou en métal, mais dans des biscuits durs cylindriques qui n'étaient pas destinés à être mangés.



TOUT CE QUI MONTE REDESCEND

On doit au physicien, chimiste et inventeur français Jacques Charles la découverte de la loi physique expliquant pourquoi le soufflé monte. C'est sur le même principe qu'il fut le premier à faire voler un ballon à gaz gonflé à l'hydrogène ! Ainsi, de même qu'un ballon redescend lorsque sa température diminue, un soufflé retombe – lentement – lorsqu'il est sorti du four.

UNE MÉTHODE ANCESTRALE

Qu'il soit sucré ou salé, la méthode du soufflé repose sur un principe simple : clarifier les œufs, monter les blancs en neige puis les incorporer au reste de la préparation à souffler (purées variées, béchamels aromatisées, etc.). Qu'il soit réalisé pour plusieurs ou divisé en portions individuelles, deux règles élémentaires s'appliquent : enfourner à la bonne température selon la consistance voulue (200-220 °C pour un soufflé au cœur coulant, 160 °C pour un soufflé « biscuité »), et déguster le plus rapidement possible.

AUJOURD'HUI

Les soufflés ont toujours autant de succès, mais les restaurants hésitent trop souvent à les proposer. Hyper-fragiles, ils demandent une grande vigilance lors de la cuisson et, surtout, un service au *timing* parfait. Heureusement, certaines tables s'en font toujours une spécialité, et les chefs créatifs n'hésitent pas à le proposer à l'encre de seiche, au miso, au piment fumé…

LA RECETTE HISTORIQUE : LES SOUFFLÉS AU FROMAGE DE PAUL BOCUSE

Recette extraite de La Cuisine du marché, *de Paul Bocuse, éd. Flammarion*

La version du soufflé de « Monsieur Paul », le soufflé au fromage classique de notre patrimoine gastronomique, à la fois simple et raffiné, irremplaçable.

RETROUVEZ LA RECETTE 118

En matière de soufflé, l'**Auberge bressane** se pose en référence !
Ce restaurant du 7e arrondissement de Paris prépare en effet chaque jour des soufflés salés et sucrés tout simplement à se damner.
Ci-dessous, leur soufflé au tourteau, servi avec une bisque bien relevée, est d'une douceur iodée absolument irrésistible.



SOUFFLÉ AU CRABE

Par l'Auberge bressane (Paris 7e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 118

©Atelier Mai 98

Également disponible, ce soufflé au comté qui recèle en son cœur des poches de fromage coulant d'une gourmandise totale. La texture particulièrement aérienne des soufflés de l'Auberge est due à la très grosse quantité de blancs d'œufs utilisés : 22 blancs pour un soufflé pour 4 personnes, tout de même.



SOUFFLÉ AU COMTÉ

Par l'Auberge bressane (Paris 7e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 118

©Atelier Mai 98

DANS LE VENT

C’est dans l’air, ça circule, on la sent sans la voir et on l’attrape au vol, l’inspiration du moment. Elle s’interprète en neuf recettes de chefs pleins d’idées neuves : entrées, street food et desserts. Plongez dans l’humeur créative de l’instant, portée par le vent.



Salé

SALPICON DE FILET DE TERNERA ET SAUCE RAVIGOTE

Par Mauro Colagreco (Anahi, Paris 3e)

C'est une belle histoire que celle de ce mythique bistrot argentin au cœur du haut Marais, atteint par la crise, rouvert il y a quelques semaines, avec à la tête de la carte le triplement étoilé Mauro Colagreco. Aux côtés de Carmina, la tenancière historique, et de Riccardo Giraudi (monsieur Beefbar), il laisse parler ses racines argentines dans un établissement où la viande a évidemment toute sa place. Ici, à peine saisie sur toutes les faces, elle est présentée dans une jolie salade relevée qui vous comblera jusqu'à l'hiver

RETROUVEZ LA RECETTE P. 119



© Geraldine Martens

POIREAUX BRAISÉS, CONDIMENT JAUNE D'ŒUF, MOUSSELINE FUMÉE

Par Thomas Chisholm (Chocho, Paris 10e)

Au cours de « Top Chef » 2021, il faisait partie des candidats les plus prometteurs et les plus singuliers, conséquence, peut-être, de sa double culture franco-américaine – il est né à New York. Il le confirme, à l'aise dans son premier restaurant, le joliment fagoté Chocho, qui a pris la place du regretté Bel Ordinaire. Une cuisine bien dans son temps, recherchée mais rarement compliquée, avec un brin d'humour salvateur – sa teq paf renouvelle agréablement le sempiternel ceviche. Et sous son œil vif et coquin, le poireau vinaigrette se décline ici joliment.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 119



© Antoine Motard

ASPERGE VERTE, RAVIOLE DE CHOU-RAVE, GRANITÉ DE RADIS ET MOLE VERT

Par Loïc Villemin (Toya, Faulquemont)

Surplombant le golf de Faulquemont et la flore luxuriante de ce joli coin de Lorraine, le chef Loïc Villemin aura bâti en dix ans une cuisine personnelle passionnante (récompensée d'une étoile), puis pris le virage d'une vraie réflexion écoresponsable, locale, aspirant au zéro déchet. Cette entrée printanière symbolise à elle seule une réelle élégance potagère, soulignée par un tartare d'omble chevalier caché sous les pointes d'asperge et un étonnant granité de radis blanc.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 120



© DR

Street food

DWICH VÉGÉ AUX FALAFELS DE LENTILLES

Par Morgane Catay (Baba Canteen, Toulouse)

Dans le genre coffee-shop de charme, Toulouse possède sa perle rare : Baba Canteen, tenu par le couple Raphaël et Morgane. Quand le premier gère la salle où les murs immaculés se réchauffent de jolis bois chauds, la seconde s'affaire en cuisine, où elle réalise des assiettes simples mais colorées et de saison. La cheffe tricote aussi des sandwichs assez bluffants, comme cette diabolique version végétarienne, qui donne un coup de fouet au falafel en remplaçant les pois chiches par les lentilles (vertes et corail). Entre la sauce Po'Boy, qui renvoie à La Nouvelle-Orléans, et le *zhoug*, condiment juif pimenté, on retrouve ici l'esprit voyageur de Morgane.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 120



© Morgane Catay



© Geraldine Martens

PAPA FRITA

Par Mesita (Paris 9e)

Si le Mexique est omniprésent dans la culture street food, à travers les tacos par exemple, l'Argentine elle aussi commence à faire son trou. Dernier bastion en date, le Mesita de la même équipe qui est derrière la cantine Alamesa (menée par Elie Audo). Au programme, l'art du « dwich » passé au gril, ou plutôt à l'*asado,* indissociable de la gastronomie argentine. Et si les casse-dalle comme le *choripán,* au chorizo et à la sauce chimichurri, font mouche, l'accompagnement est tout aussi addictif : une sorte de quenelle de purée panée aux corn-flakes et frite. Crousti-fondante, bien sûr, avec un cœur de fromage filant qui convaincra les plus sceptiques.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 121

TOSTA MISTA

Par Papo (Paris 11e)

La street food portugaise est encore trop effacée sur la scène parisienne et française. Papo tente de réparer cet affront, sous l'impulsion de Morgane Thomas et Anissa Martinho. Au programme, des recettes héritées de la grand-mère du mari d'Anissa, glissées dans des *papos secos,* petits pains portugais savoureux. Si celui aux beignets de morue vaut largement le déplacement, on fera également halte pour la botte secrète du lieu, le *tosta mista,* sorte de croque-monsieur écrasé sur le gril pour le marquer joliment. Le fromage file quand on le rompt en deux, et le voilà au panthéon des créations qui font saliver.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 121



© TheTravelBuds

Sucré

TARTE AU CARAMEL ET RIZ AU LAIT

Laurence Cutter (Café Compagnon, Paris 2e)

Si cette ère culinaire est à la starification de nombreux chef.fe.s, quelques restaurateurs sortent quand même du lot ! Le Parisien Charles Compagnon, avec son Richer, son 52 et même ses vignes, est de cette espèce rare. Son dernier né, le Café Compagnon, régale dès le petit matin, dans un magnifique lieu spacieux du quartier Montorgueil. On note aussi le travail épuré et très efficace de sa pâtissière québécoise (venue du Richer), Laurence Cutter. Entre sa tarte aux pommes rustique et celle-ci, au caramel et riz au lait, il y a de quoi venir là uniquement pour une pause sucrée.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 121



© Nathalie Mohadjer

BARRE CHOCOLATÉE À LA CUILLÈRE

Par Bruno Aubin (Cléo, Paris 7e)

Dans « Top Chef » 2021, il était le grand discret, talentueux mais pas forcément à l'aise face à la caméra. À la tête des cuisines du Cléo, le restaurant de l'hôtel parisien Narcisse Blanc, il est tout à fait dans son élément (son sourire quand il vient en salle en témoigne). Habile, délicat mais franc, il parvient à jouer une partition haletante du début à la fin. Notamment avec ce dessert, qui rend hommage à une célèbre barre chocolatée en lui apportant pas mal de caractère. Mousse au chocolat épicée, crémeux au caramel boosté au gingembre, cette assiette qui semble classique en a pourtant sous le capot.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 122



© Thomas Dhellemmes

LA POMME ET LA VANILLE DE TAHITI

Par Jordan Gasco (Le Chambard, Kaysersberg)

Au cours d'un petit voyage d'équipe *Fou de Cuisine* et *Fou de Pâtisserie* en Alsace, notre halte au splendide Chambard d'Olivier Nasti nous aura complètement charmé.e.s. Jusqu'au dessert, où le prometteur Jordan Gasco prend son envol. Entre le *tea time* qu'il vient de lancer et ses desserts à l'assiette, il a là un terrain de jeu idéal. On se souvient, notamment, de cette Tatin à l'assiette avec une splendide cuisson de la pomme, confite dans le cidre. D'ailleurs, si vous voulez reproduire ce dessert, vous pouvez aussi l'épurer et n'en garder que le cœur, les fruits, la pâte et sa crème épaisse vanillée.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 122



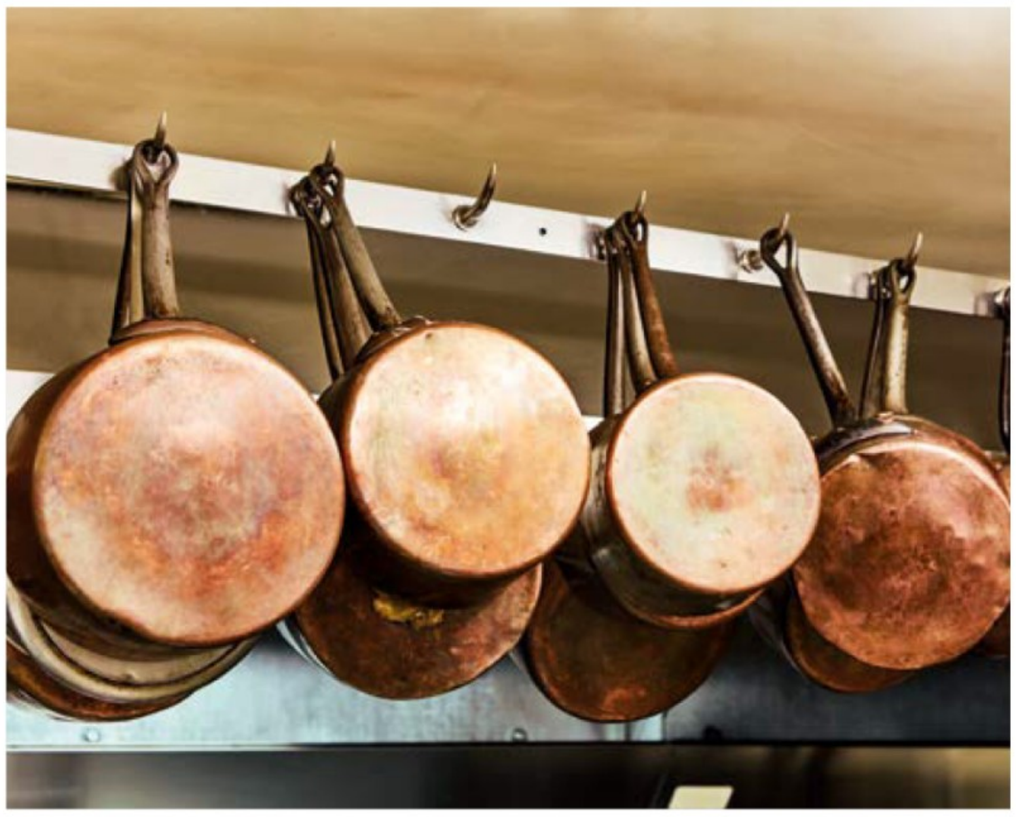
© DR

TEXTE EUGÉNIE PONT
PHOTOGRAPHIES VALÉRY GUEDES

LA DAURADE POÊLÉE, PALOURDES MARINIÈRES, LÉGUMES ET SALSA VERDE DE MASAHIRO KAWAI

Ce chef d'origine japonaise a fait de Chez Michel un bistrot « punk » qui refuse de se plier aux diktats de la mode et met un point d'honneur à proposer une cuisine de région fidèle aux traditions gastronomiques françaises.





Caché par l'imposante église Saint-Vincent-de-Paul, non loin de la gare du Nord, Chez Michel est un repaire d'habitués mais aussi un lieu apprécié des voyageurs qui souhaitent déguster une vraie cuisine française à peine descendus du train. C'est en 1939 que le chef Michel Malapris, qui fut président de l'Académie culinaire de France de 1978 à 1996, crée ce bistrot. Véritable institution, il est repris par Michel Tounissoux, maître cuisinier de France et chef doublement étoilé de 1975 à 1985. L'établissement ferme en 1992 puis renaît en 1995 grâce à Thierry Breton, qui fait de ce resto de quartier un haut lieu de la gastronomie avec une carte abordable, simple et généreuse. D'origine bretonne, il met à l'honneur les produits de sa région comme les ormeaux du Trégor, le *kig ha farz* (potée bretonne) ou le paris-brest ; mais c'est aussi l'une des tables de Paris où l'offre de plats de gibier en saison est l'une des plus variées.

Lorsque Masahiro Kawai, dit « Masa », reprend l'affaire en 2015, il veut conserver l'esprit du lieu : une cuisine mitonnée, de terroir et de partage. Loin des recettes fusion très à la mode, il souhaite rester dans la pure tradition et maintient même à la carte quelques spécialités bretonnes de son prédécesseur ainsi que les fameux plats de gibier. Mais pas seulement car auparavant, Masa a vécu plusieurs expériences fortes auprès de cuisiniers réputés et formateurs. Il s'est initié à la gastronomie française lorsque, jeune apprenti en école hôtelière à Tokyo, il a rencontré Pierre Prigent, chef d'origine bretonne qui a ouvert le premier restaurant français au japon. Ce dernier vient un jour dans son école faire des démonstrations de techniques culinaires hexagonales. Très impressionné, Masa demande à venir travailler chez lui, et le chef accepte. Dans cet établissement fréquenté principalement par des Français expatriés au Japon, la cuisine est typique et traditionnelle. Il y apprend les premières notes de la partition qui feront de lui un vrai chef cuisinier français. Prigent, qui sent chez Masa une certaine aptitude, l'encourage à aller en France pour continuer son apprentissage. Il obtient alors un poste à La Régalade auprès d'Yves Camdeborde. Il y reste deux ans puis voyage en Espagne où il travaille avec le chef Martín Berasategui, qui lui transmettra des valeurs de courage et de force symbolisées par ce poing levé, *garrote* en espagnol. Puis après avoir tenu un restaurant italien à Lisbonne pendant cinq ans, il repart en France et travaille durant un an à La Cantine du Troquet de Christian Etchebest. Après un nouveau bref passage à Barcelone, il est rappelé par Yves Camdeborde au Comptoir. C'est alors que le chef lui suggère de reprendre Chez Michel, qui est à vendre. Masa se sent prêt à avoir sa propre affaire : il se lance alors dans l'aventure. Inspiré par l'histoire de ce bistrot et amoureux de la gastronomie enseignée par ses pairs, il y perpétue la tradition française tout en y diffusant avec parcimonie quelques petites touches empruntées notamment aux cuisines espagnole et italienne ; comme dans son entrée phare, la soupe de poisson, qu'il revisite façon terre et mer avec du chorizo et du parmesan, ou encore dans ce plat de daurade aux palourdes accompagnée d'une salsa verde qui apporte une touche fraîche et herbacée aux produits de la mer. Autant dire qu'on se régale « Chez Masa », temple de la bonne cuisine dite de grands-mères que l'on aime tant, si respectueuse de la tradition et des produits.



DAURADE POÊLÉE, PALOURDES MARINIÈRES, LÉGUMES ET SALSA VERDE

Par Masahiro Kawai (Chez Michel, Paris 10e)

Pour
2 personnes

Préparation
2 heures

Trempage
1 heure

Cuisson
1 heure

- 4 filets de daurade avec la peau (gardez les arêtes et les têtes pour la préparation du fumet)
- QS d'huile
- QS de sel de Guérande moulu
- QS de piment d'Espelette

Pour le fumet de poisson
- les arêtes et les têtes des daurades
- 10 cl de vin blanc
- 800 ml d'eau

Pour la sauce salsa verde
- 500 g de tomates vertes
- 1 gros oignon rouge
- 4 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 poignée de persil plat équeuté
- 1 botte de coriandre
- ½ c. à c. de piment d'Espelette
- 2 pincées de sel
- QS d'eau

Pour la marinière
- 400 g de palourdes
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 g de beurre d'escargot
- 100 g de tomates cerises coupées en deux

Pour les légumes
- 1 botte d'asperges vertes
- 100 g de fèves fraîches écossées
- 1 botte de cébettes
- 100 g de petits pois frais
- QS de beurre
- QS de poivre







LE FUMET DE POISSON

1 Portez à ébullition le vin blanc avec les arêtes et les têtes des daurades. Laissez bien bouillir jusqu'à ce que les têtes se désintègrent, puis ajoutez l'eau. Lorsque le mélange se remet à bouillir, laissez cuire pendant 20 min. Filtrez le bouillon, laissez-le refroidir puis placez-le au réfrigérateur.

LA SAUCE SALSA VERDE

2 Émincez très finement l'oignon et l'ail. Mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau et la feuille de laurier, puis laissez compoter pendant 20 min. Réservez.

3 Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faites cuire les tomates vertes au four à 180 °C pendant 20 à 30 min. Laissez-les refroidir puis égouttez-les.

4 Dans un mixeur, placez les tomates, la moitié de la compotée d'oignon et d'ail, la poignée de persil et le bouquet de coriandre (feuilles et tiges).

5 Mixez le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le piment d'Espelette et le sel.

6 Goûtez et n'hésitez pas resaler ou à ajouter du piment, en fonction de votre goût.

LA MARINIÈRE

7 Faites tremper les palourdes 1 heure dans de l'eau claire.

8 Mettez le vin blanc dans une casserole avec le fumet de poisson et les palourdes. Faites cuire à couvert, à feu fort au début. Puis, à ébullition, baissez le feu, ajoutez le beurre d'escargot et les tomates cerises. Remettez le couvercle et laissez cuire en remuant de temps en temps pendant 5 min.

LE POISSON

9 Faites chauffer de l'huile dans une poêle à feu fort.

10 Saupoudrez les filets de sel de Guérande moulu et de piment d'Espelette. Au couteau, taillez deux incisions côté peau.

11 Quand l'huile est chaude, baissez le feu et déposez les filets dans la poêle côté peau.

12 Tout en exerçant une légère pression sur les filets, augmentez le feu – cela permet



d'éviter que la peau se rétracte à la cuisson. Quand les bords commencent à colorer, baissez à nouveau le feu.

13 Lorsque les filets sont cuits à 70 %, retournez-les et poursuivez la cuisson 2 min sur l'autre côté.

14 Réservez dans un plat.

LES LÉGUMES

15 Dans une eau bouillante salée, faites blanchir les légumes : très peu de temps pour les asperges, les fèves et les cébettes, quelques minutes pour les petits pois.

16 Dans une poêle, faites chauffer le beurre. Quand il est fondu, déposez les cébettes et les petits pois. Salez et laissez cuire quelques minutes.

17 Ajoutez les asperges et les fèves.

18 Laissez prendre dans le beurre pendant 2 min puis poivrez.

LE DRESSAGE

19 Disposez les légumes dans une assiette.

20 Placez les filets par-dessus, puis ajoutez les palourdes et la marinière.

21 Servez la salsa verde à part.

















TEXTE **CATHERINE KLUGER**
PHOTOGRAPHIES **GUILLAUME CZERW**

C'EST LE PRINTEMPS !

On sort les couleurs, les vitamines, et surtout : on se régale.

Le printemps pointe enfin le bout de son nez, avec son lot de légumes primeurs bien vitaminés.
Après des mois de courges, de pommes de terre et de légumes-racines, on retrouve la fraîcheur des végétaux printaniers, le plaisir de les croquer crus et l'envie d'en faire tout un plat avec une sauce parfumée et des herbes fraîches.
Dès le mois de mars, pourquoi ne pas les utiliser pour rehausser les légumes d'hiver ? Crus, cuits à la vapeur ou rôtis, ces petits nouveaux sur les étals vont relever les plats, avec des sauces maison à utiliser sans modération, en variant les épices et les herbes, et à servir également avec des œufs, du poisson, une viande ou même dans un sandwich confectionné en utilisant les restes de la veille.
Les tomates, poivrons et aubergines ne sont pas encore là et c'est tant mieux, car cela nous oblige à explorer d'autres saveurs, textures, couleurs. Voici venu le temps des bottes de carottes, des oignons nouveaux, des radis, des petits pois, des fèves… Alors coupez, émincez, mixez, assaisonnez et… régalez-vous !

PÂTES AUX ARTICHAUTS

La sauce peut être utilisée telle quelle, à dipper pour un apéritif ou comme condiment pour un sandwich. Elle est également délicieuse mélangée froide avec un peu de yoghourt grec ou de fromage blanc de brebis. Ici, en version chaude, elle va enrober les pâtes, que je conseille de ne pas choisir lisse (plutôt des penne, des farfalle que des spaghetti ou des tagliatelles).

Pour
3 à 4 personnes

Pour la sauce
- 1 bocal de cœurs d'artichaut
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- ½ botte de persil ou 1 botte de basilic
- 2 cébettes
- sel, poivre

Pour les pâtes
- 500 g de pâtes au choix
- 1 botte d'artichauts poivrades
- 2 c. à s. de jus de citron
- 1 gousse d'ail (facultative)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de câpres (au sel ou au vinaigre, rincées)
- sel, poivre

LA SAUCE

J'égoutte les cœurs d'artichaut avant de les mixer avec tous les autres ingrédients dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant. Je réserve.

LES PÂTES

Je tourne les artichauts poivrades pour ne conserver que le cœur, que je coupe en fines tranches et que je réserve dans le jus de citron avec un peu d'eau, pour qu'elles ne s'oxydent pas.
J'épluche et j'émince finement la gousse d'ail dégermée.
Je fais cuire les pâtes suivant les instructions figurant sur l'emballage, dans de l'eau bouillante salée.
Pendant ce temps, je fais chauffer l'huile dans une poêle où je fais revenir l'ail et les tranches d'artichauts poivrades. Je sale et je poivre. Lorsqu'ils sont légèrement colorés, je débarrasse et je réserve.
Avant d'égoutter les pâtes je prélève 25 cl d'eau de cuisson.
Je fais chauffer la sauce aux artichauts dans la casserole et je l'émulsionne avec l'eau de cuisson avant d'ajouter les pâtes, que j'enrobe de sauce.
Je présente les pâtes avec les artichauts poivrades et les câpres par-dessus.
Ces pâtes, s'il en reste, sont également délicieuses froides, le lendemain.



SALADE DE BROCOLI ET SAUCE AU CURRY VERT

C'est un plat ou une entrée de fin d'hiver ou de début de printemps qui peut se servir chaud ou froid. La pâte de curry vert se conserve plusieurs jours au réfrigérateur dans un bocal ; elle peut également être portionnée pour être congelée. Je l'adore avec un œuf mollet ou du chou-fleur rôti à la place du brocoli, ou même avec des nouilles de riz… Une recette à vous approprier et à varier selon vos envies.

Pour
3 à 4 personnes

Pour la pâte de curry vert
- 1 botte de coriandre
- 4 cébettes
- 1 tige de citronnelle
- 1 piment rouge frais ou 1 c. à c. de purée de piments
- 1 botte de basilic thaï
- le jus de 1 citron vert
- 1 c. à c. de gingembre frais
- 3 c. à s. d'huile neutre
- sel

Pour la salade
- 1 pied de brocoli
- ¼ de chou rouge
- 150 g de champignons (shiitakés, champignon de Paris, portobello)
- 2 cébettes
- 2 c. à s. d'huile de sésame ou d'olive
- 1 poignée de noix de cajou ou de cacahuètes
- sel, poivre

Pour la sauce
- 75 g de miso blanc
- 400 g de lait de coco



LA PÂTE DE CURRY VERT

Je taille grossièrement tous les ingrédients avant de les mixer dans un blender ou avec un mixeur plongeant – je n'ajoute les feuilles de basilic qu'à la fin, pour éviter de les chauffer et de les oxyder. Pour obtenir un mélange bien vert, il m'arrive de rajouter une poignée de pousses d'épinards. Je réserve.

LES LÉGUMES

Je lave les légumes, je prélève les fleurettes du brocoli et j'épluche le pied, avant de le tailler en bâtonnets. Je coupe les champignons en fines tranches et j'émince les cébettes. Je fais chauffer 1 c. à s. d'huile dans une poêle et j'y fais sauter les champignons avec du sel et du poivre. (Si j'utilise des shiitakés je m'assure qu'ils sont parfaitement cuits car crus, ces champignons peuvent déclencher des allergies.)

Je débarrasse puis, dans l'autre cuillerée d'huile, je poêle les brocolis avec du sel et du poivre. Quand ils commencent à colorer, j'ajoute un peu d'eau et je couvre pour 3 à 5 min afin qu'ils restent croquants. Je débarrasse.

LA SAUCE

Je dilue la pâte de miso blanc dans le lait de coco en faisant chauffer, avant d'ajouter 2 ou 3 c. à s. de pâte de curry vert

LA SALADE

Je verse la sauce au fond d'un plat et je pose les légumes dessus. Je parsème de cébettes émincées et de noix de cajou ou de cacahuètes grossièrement concassées avant de servir. Si vous préférez déguster cette salade froide, il faudra l'assembler quand tous les ingrédients – qui peuvent alors être préparés la veille – auront refroidi



SALADE DE SOBA, RADIS, ASPERGES VERTES ET SAUCE AU VINAIGRE DE RIZ

J'adore les soba, que je sers le plus souvent avec une sauce aux cacahuètes. Ici, il s'agit d'une version plus légère et plus printanière. En mars, avant l'arrivée des asperges, on peut choisir des betteraves ou des carottes et, à la fin du printemps, y ajouter du basilic et/ou de la menthe. La sauce au vinaigre de riz sera également délicieuse dans une salade de riz.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 123



TABOULÉ AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS ET SAUCE ORIENTALE

En attendant le retour des tomates, cette version printanière du taboulé remporte toujours un grand succès tant sa fraîcheur annonce l'arrivée des beaux jours. On peut utiliser du boulgour, du quinoa ou du freekeh (du blé vert) pour réaliser cette salade ; la grenade est facultative, mais sa couleur, son croquant et sa légère acidité participent à la rendre séduisante.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 124

SALADE DE PETITS POIS, POMMES DE TERRE RATTES, ESTRAGON, CITRON CONFIT ET FETA

C'est la version printanière de la salade de pommes de terre, hyper-fraîche grâce à l'estragon et au citron confit. On peut rajouter un peu d'oignon, ou faire rôtir les pommes de terre au lieu de les cuire à l'eau ou à la vapeur. La feta est facultative et peut être remplacée par du chèvre frais, un œuf, du thon, du jambon… ou tout ce qu'il vous plaira.

Pour
3 à 4 personnes

Pour la sauce estragon-citron confit

- ½ botte d'estragon
- ½ citron confit (sans la chair)
- 2 c. à s. de moutarde de Dijon ou de moutarde à l'ancienne
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre de vin ou de cidre
- 2 c. à s. de yoghourt à la grecque, de fromage blanc de brebis ou de crème fraîche (facultatif)
- sel, poivre

Pour la salade

- 400 g de pommes de terre rattes cuites
- 1 botte de persil plat
- 200 g de petits pois
- 100 à 150 g de feta
- 2 c. à s. de graines de pavot (facultatif)

LA SAUCE ESTRAGON-CITRON CONFIT

Je lave, je sèche et j'émince l'estragon et le citron confit.
Je monte la moutarde et l'huile avec du sel et du poivre comme une mayonnaise avant d'ajouter le vinaigre puis le yoghourt, le fromage blanc ou la crème, et enfin l'estragon et le citron confit. Je réserve.
(Cette étape peut également être réalisée avec un mixeur plongeant pour une sauce parfaitement lisse.)

LA SALADE

Je lave, je sèche et j'émince le persil.
Je blanchis les petits pois 1 à 3 min avant de les débarrasser dans de l'eau glacée pour garder un peu de croquant et fixer la couleur. J'égoutte et j'émiette la feta
Je mélange tous les ingrédients – sauf la feta – avant d'assaisonner.
Je parsème la feta sur le dessus avant de servir.
Tous les ingrédients peuvent être préparés à l'avance, et la salade assemblée le jour même.





KAZUYUKI TANAKA

UNE PERLE EN CHAMPAGNE

C'est dans la capitale champenoise que Kazuyuki Tanaka a posé ses valises avant de décrocher deux étoiles. Au cœur de la de la cité des rois, il compose une cuisine d'une élégance exquise, magnifiquement représentée dans un très bel ouvrage tout juste paru aux éditions Glénat, et dont voici quelques extraits.

RECETTES **KAZUYUKI TANAKA**
PHOTOGRAPHIES **RICHARD HAUGHTON**



CABILLAUD, PETIT POIS, SARGASSE

RETROUVEZ LA RECETTE P. 124

ASPERGE VERTE, MORILLE, MASCARPONE

Pour les asperges
- 12 asperges vertes

Pour le mascarpone
- 100 g de mascarpone
- quelques gouttes de jus de citron
- sel, poivre blanc

Pour le matignon
- 100 g d'oignon
- 100 g de céleri
- 100 g de carotte
- 30 g de beurre

Pour les morilles
- 12 morilles
- 1 gousse d'ail émincée
- 20 g d'échalotes émincées
- 50 g de porto blanc
- 25 g de Noilly Prat
- 1 brin de thym
- 50 g de crème fraîche
- 1 c. à s. d'huile d'olive



LES ASPERGES

1 Taillez les asperges afin de garder 4 cm de hauteur à partir de la pointe. Détaillez le bas de chaque morceau à une hauteur de 1 cm. Il restera 3 cm à partir de la pointe. « Déchaussez » (entaillez et épluchez) le bas de chaque tige sur 1 mm. Blanchissez tout dans une eau à 3 % de sel. Plongez dans l'eau glacée. Égouttez.

LE MASCARPONE

2 Fouettez le mascarpone. Salez, poivrez et ajoutez le jus de citron. Utilisez une cuillère trempée dans de l'eau chaude afin de former des quenelles.

LE MATIGNON

3 Émincez l'oignon et taillez le céleri et la carotte en brunoise. Faites fondre le beurre et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez le céleri et la carotte. Faites-les cuire et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

LES MORILLES

4 Préparez les morilles. Retirez les pieds. Nettoyez-les dans de l'eau légèrement vinaigrée trois fois de suite. Disposez-les sur un torchon et laissez-les sécher.

5 Faites revenir l'ail et les échalotes dans l'huile d'olive. Versez le porto et le Noilly Prat. Réduisez de moitié. Ajoutez les morilles et le thym. Couvrez et faites cuire. Incorporez la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement.

LA FINITION

6 Déposez 1 cuillerée de mascarpone au centre de l'assiette et 1 goutte de sauce aux morilles sur la droite. Disposez harmonieusement les pointes et les tronçons d'asperges de 1 cm, en alternant avec le matignon et les morilles. Finissez avec les fleurs et les pousses de shiso.

C'EST L'HISTOIRE D'UN LIVRE...

L'origine de cet ouvrage remonte presque à l'arrivée de « Kazu » à Reims. *« J'avais envie de faire un beau livre, alors j'ai contacté Chihiro Masui, mais elle a refusé. »* L'infatigable gastronome, plume préférée des grands chefs, a un agenda de ministre et une liste longue comme le bras de restaurants à visiter. Avant qu'elle ait le temps de venir chez Racine, le restaurant décroche une étoile. *« Là, c'est elle qui m'a demandé de faire un livre avec moi ! » (Rires.)* Et elle n'a pas perdu de temps ! Ce chef souriant et attachant déploie une force de travail et un perfectionnisme rares. Il limite volontairement ses services à 15 personnes pour être sûr de maîtriser le moindre détail de chaque assiette. Une fois par semaine, à 6 h 30 du matin, il entraîne ses équipes pour la cueillette, qu'il pleuve ou qu'il vente. Et il rêve de trois étoiles, *« pour avoir les meilleurs produits »*. Sa cuisine raffinée, cohérente, regorge de petites touches originales et d'accords subtils. Elle se présente dans toute sa beauté au fil des pages, entrecoupées de portraits de vignerons de Champagne, petits producteurs engagés, si bien mis en valeur au restaurant. Ce livre splendide, magnifiquement illustré par les photos de Richard Haughton, vous permettra de mieux découvrir l'univers de ce chef qui mérite décidément le devant de la scène.

SAINT-JACQUES, ASPERGE, SKYR

RETROUVEZ LA RECETTE P. 126



CABRI, RADIS, STICK ET CROUSTILLANT

RETROUVEZ LA RECETTE P. 125



TARTE CHOCOLAT À LA SAUCE SOJA



Pour les tuiles zigzag
- 20 g de farine
- 20 g de sucre glace
- 12 g de blanc d'œuf
- 5 g de sirop réalisé avec 10 g d'eau et 5 g de sucre

Pour le crémeux chocolat au tamari
- 33 g de chocolat noir
- 25 g de lait
- 25 g de crème liquide
- 10 g de jaune d'œuf
- 8 g de sucre
- 1 g de gélatine en feuille
- 3 g de tamari

Pour la purée d'oranges
- les écorces de 5 oranges non traitées
- QS de sucre

Pour les tartes
- 1 feuille de brick
- 40 graines de kasha (sarrasin)
- 2 tuiles zigzag
- 4 palets de crémeux chocolat au tamari
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre de cacao
- QS de purée d'oranges
- 8 bleuets roses
- 8 feuilles d'agastache

LES TUILES ZIGZAG

1 Réalisez le sirop et réservez 5 g. Tamisez la farine et le sucre glace, mélangez. Incorporez le blanc d'œuf et le sirop, mélangez à nouveau afin d'obtenir un appareil homogène. Laissez reposer 1 heure au frais, répartissez dans des empreintes et faites cuire pendant 15 min dans un four préchauffé à 165 °C.

LE CRÉMEUX CHOCOLAT AU TAMARI

2 Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition sur feu moyen. Verser en remuant sur le jaune et le sucre préalablement blanchis, faites cuire à 82 C° sur feu doux. Ajoutez la gélatine ramollie, le chocolat et le tamari, mélangez bien. Répartissez dans des moules à palets de 3 cm de diamètre et réservez au congélateur.

LA PURÉE D'ORANGES

3 Nettoyez les écorces d'orange et faites-les blanchir 3 fois. Dans une casserole, couvrez-les d'eau à hauteur. Pesez l'eau. Mesurez la quantité de sucre, elle doit représenter la moitié du poids de l'eau. Ajoutez le sucre et portez à ébullition jusqu'à dissolution complète. Mixez afin d'obtenir une texture lisse et passez au chinois. Réservez.

LES TARTES

4 Prélevez 4 disques de 3 cm de diamètre dans la feuille de brick à l'aide d'un emporte-pièce. Pressez-les entre 2 moules à tartelette de 2 cm de diamètre . Faites-les frire dans un bain d'huile à 150 °C. Égouttez et réservez. Faites torréfier les graines de kasha dans un four à 150 °C – il faudra en prévoir 10 par personne. Faites fondre le chocolat noir et le beurre de cacao au bain-marie à 40 °C. Trempez-y les palets de crémeux gelés afin de former une fine croûte de chocolat. Saupoudrez-les de graines de kasha. Réservez.

5 Posez le fond de tartelette de brick dans une assiette. Pochez une noisette de purée d'oranges. Placez un palet et coiffez-le de ½ tuile zigzag. Finissez avec les pétales de bleuet rose et les feuilles d'agastache.



***RACINE, UN JAPONAIS À REIMS*, DE KAZUYUKI TANAKA, TEXTE DE CHIHIRO MASUI, PHOTOGRAPHIES DE RICHARD HAUGHTON, ÉD. GLÉNAT, 66 €.**

RECETTES ET PHOTOGRAPHIES
AMANDINE CHAIGNOT

UNE CHEFFE BIEN DANS SA NATURE



AMANDINE CHAIGNOT

Amandine Chaignot est un tourbillon de bonne énergie ! Gaie, solaire même, c'est avant tout une passionnée de son métier et une amoureuse des bons produits et des traditions de notre terroir français. Son talent ? Savoir en respecter l'ADN tout en insufflant à ses assiettes un esprit diablement contemporain, nous offrant le meilleur des deux mondes. Dans ce livre très réussi qu'elle signe aux éditions Solar, elle partage avec le grand public une version simple et quotidienne de ses plats préférés, des recettes que l'on a terriblement envie de mettre en œuvre et dont nous vous avons préparé une sélection exclusive.

SALADE DE CHÈVRE FRAIS ET FÈVES À LA POUTARGUE

RETROUVEZ LA RECETTE P. 126



OIGNONS FARCIS, CRÈME D'OIGNON ET PARMESAN

Pour
4 personnes
Préparation
20 min
Cuisson
40 min

- 4 très gros oignons
- 40 g de beurre
- 250 g de crème liquide
- 320 g de pâtes riso ou fregola
- 1 litre de bouillon de légumes
- 100 g de parmesan
- 1 poignée d'oignons crispy (ou oignons frits)
- 1 branche de cerfeuil

1 Coupez les oignons en deux, de la tête aux racines. Évidez-les en ne gardant que les deux dernières couches pour conserver la forme. Faites cuire ces coques d'oignon à l'eau bouillante salée pendant 4 min et plongez-les dans de l'eau glacée avant de les retourner et de les égoutter sur un torchon. Émincez l'intérieur des oignons et faites suer la chair dans une casserole avec une noix de beurre. Ne cherchez pas la coloration ; au contraire, on veut garder une préparation bien blanche. Ajoutez la crème et une pincée de sel puis laissez cuire à feu doux 20 min environ. Mixez ensuite finement et assaisonnez si nécessaire.
2 Faites cuire les pâtes comme un risotto avec le bouillon de légumes, en suivant les indications de cuisson du paquet (eh oui, ça varie d'une marque à une autre).
3 Coupez le parmesan en copeaux avec un Économe.
4 Quand tout est cuit, garnissez les coques d'oignon de pâtes et ajoutez les copeaux de parmesan sur le dessus. Arrosez généreusement de crème d'oignon et terminez avec un peu d'oignons crispy et quelques pluches de cerfeuil.



CŒURS DE POIREAUX AU LARD

RETROUVEZ LA RECETTE P. 126

BRIOCHETTES DE COCHON, CRÈME DE PETITS POIS AU LARD

Pour	Préparation	Cuisson	Repos
4 à 6 personnes	45 min	35 min	30 min



Pour la pâte à brioche

- 500 g de farine
- 3 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 1 grosse pincée de sel
- 40 g de sucre
- 20 g de levure bio
- 200 g de lait
- 30 g de beurre

- **Pour la garniture**
- 300 g de chair à saucisse
- 1 poignée d'herbes type cerfeuil ou herbes séchées et ce que vous aimez !
- 1 kg de petits pois
- 100 g de crème liquide
- 150 g de lard
- 1 noix de beurre

1 Dans la cuve d'un batteur, mettez la farine, les 3 œufs, le sel, le sucre, la levure et le lait, hop, tout en même temps. Faites tourner au crochet 20 min environ. Ensuite, ajoutez le beurre coupé en morceaux et travaillez tout doucement afin que ça s'incorpore. Dès que c'est homogène, arrêtez et étalez grossièrement cette pâte sur une plaque pour la mettre au réfrigérateur. Laissez reposer 30 min environ. Pendant ce temps, mélangez la chair à saucisse avec les herbes et façonnez en petites boulettes qui tiennent dans le creux d'une main.

2 Préchauffez le four à 180 °C.

3 Étalez ensuite la pâte à brioche sur une épaisseur de 0,5 cm environ et divisez-la en petits carrés de 8 cm de côté. Déposez maintenant une boulette sur chaque carré et refermez-les. Vous pouvez déposer les boulettes enveloppées de pâte dans les caissettes en papier, la soudure vers le bas, et passer la dorure au pinceau (c'est-à-dire 1 jaune d'œuf battu avec ½ c. à c. d'eau). Vous pouvez aussi les saupoudrer d'herbes séchées, si vous le souhaitez. Faites-les cuire 25 min dans le four préchauffé.

4 Pendant la cuisson, écossez les petits pois et faites cuire 5 min dans de l'eau bouillante salée. Réservez-en un tiers et mixez bien le reste en purée avec un peu de crème ou d'eau de cuisson si nécessaire pour obtenir une texture bien crémeuse. Émincez le lard finement et faites-le revenir doucement dans une noix de beurre. Ajoutez les petits pois entiers restants et 1 c. à s. d'eau.

5 Dans de petits bols individuels, déposez délicatement la purée de petits pois, puis le ragoût de petits pois au lard et quelques herbes. Servez avec les briochettes.

COMME UN GÂTEAU BASQUE À LA RHUBARBE

RETROUVEZ LA RECETTE P. 127



LA CUISINE NATURE D'AMANDINE CHAIGNOT : JOURNAL D'UNE CHEFFE À LA CAMPAGNE, ÉD. SOLAR, 29,95 €.

RECETTES **ÉRIC PRAS**
PHOTOGRAPHIES **JEAN-CLAUDE AMIEL**



ÉRIC PRAS

Y A UN MOF QUI CUISINE CHEZ MOI

Vous avez souvent rêvé de réaliser les recettes des plus grands chefs sans jamais oser franchir le pas ? Ce magnifique ouvrage est pour vous ! Éric Pras, triplement étoilé au Guide Michelin et meilleur ouvrier de France, y présente les recettes iconiques de Lameloise, son restaurant de Chagny, déclinées ensuite en version « faites maison ». Un travail remarquable et difficile, ici superbement réalisé et complété par les très beaux textes de Philippe Toinard, l'un de nos collaborateurs les plus essentiels. Nous vous présentons ici une sélection d'assiettes alléchantes dans leur version à reproduire chez vous, sans modération.



Version servie au restaurant : carré d'agneau rôti à la moutarde



CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À LA MOUTARDE, CÉLERI BRANCHE ET RAVE

RETROUVEZ LA RECETTE P. 127

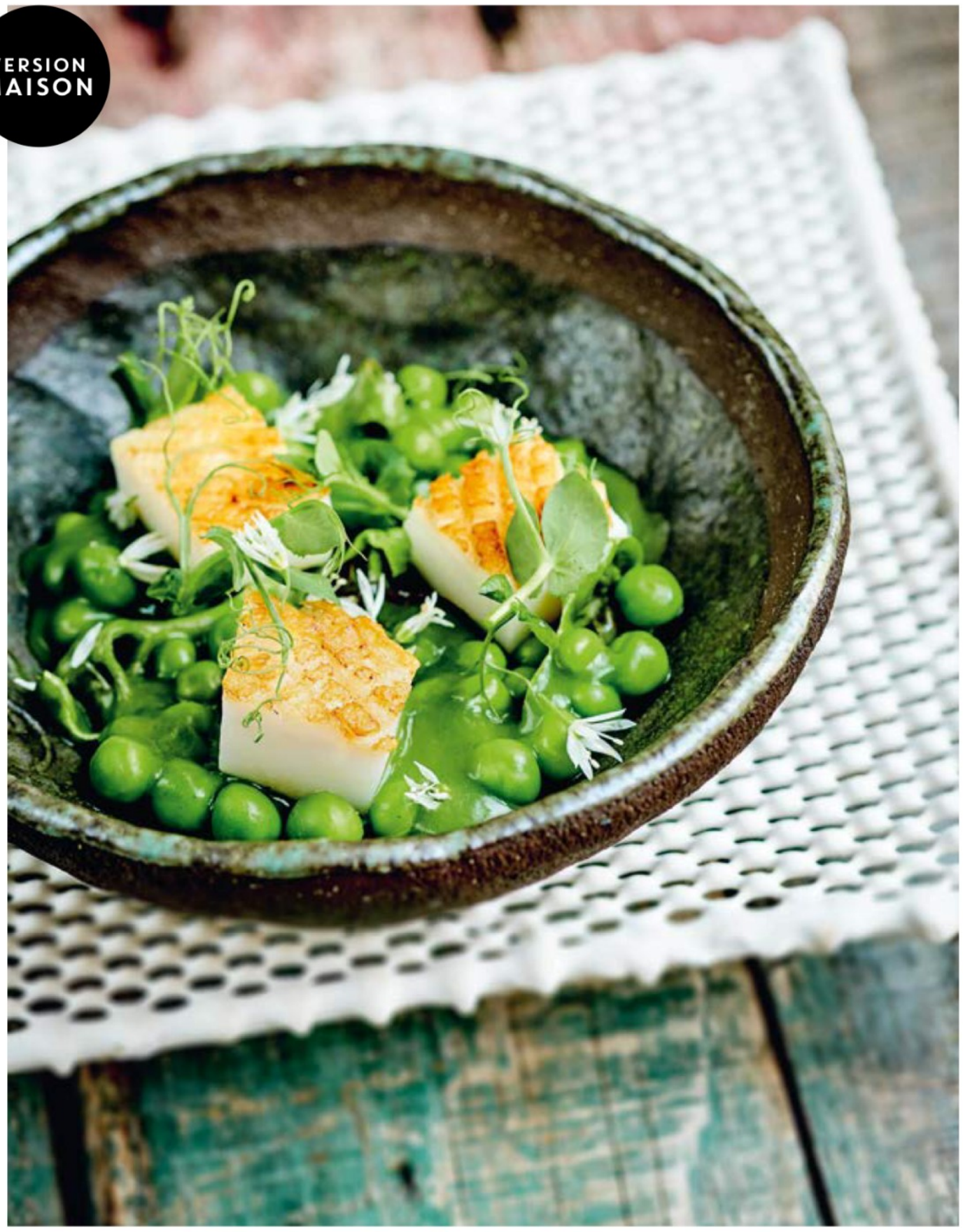
VERSION MAISON

VERSION GASTRO



PETITS POIS ET SEICHE À LA MENTHE

Pour
4 personnes



LES PETITS POIS

1 Lavez et équeutez le persil. Blanchissez-le dans de l'eau bouillante salée puis mixez-le au blender avec un peu d'eau de cuisson. Refroidissez rapidement dans un récipient posé sur de la glace. Faites suer les petits pois avec la moitié du beurre dans un sautoir, assaisonnez et mouillez avec l'eau. Laissez cuire environ 4 min suivant la grosseur des petits pois. Une fois cuits, versez le coulis de persil et laissez réduire l'ensemble pour lier. Ajoutez le reste de beurre, la menthe et rectifiez l'assaisonnement.

LA SEICHE

2 Faites des incisions sur le blanc de seiche à l'aide d'un couteau et assaisonnez. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle, déposez le blanc de seiche côté incisé et colorez. Ajoutez l'ail, le thym et le beurre et arrosez le blanc de seiche. Une fois cuit, débarrassez le blanc, arrosez-le d'un filet de jus de citron puis taillez-le en cubes.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

3 Déposez les petits pois dans des assiettes creuses et dressez les cubes de seiche. Décorez avec des pousses de petits pois et des fleurs d'ail.



Version servie au restaurant : petits pois au persil, cannelloni de seiche potagère

Pour les petits pois
- 400 g de petits pois écossés
- 1 botte de persil frisé
- 40 g de beurre
- 15 cl d'eau de source
- 4 feuilles de menthe ciselées
- sel, poivre du moulin

Pour la seiche
- 300 g de blanc de seiche bien épais
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 noisette de beurre
- le jus de ½ citron
- sel, poivre du moulin

Pour la finition
- QS de pousses de petits pois
- QS de fleurs d'ail

LANGOUSTINES RÔTIES, RÉMOULADE DE CÉLERI ET POMME VERTE, RIZ SOUFFLÉ AU ROMARIN

Pour
4 personnes

Pour la crème de moutarde
- 10 cl de crème liquide
- 20 g de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre du moulin

Pour la rémoulade
- 300 g de céleri-rave
- 100 g de pomme verte
- ¼ de botte de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

Pour le riz soufflé
- 30 g de riz soufflé
- ¼ de branche de romarin ciselé
- 20 g d'huile de pépins de raisin

Pour la vinaigrette de pommes
- 10 cl de jus de pommes vertes centrifugé
- 20 g de compote de pommes type Golden
- 2 cl de vinaigre de vin vieux
- 5 cl d'huile de pépins de raisin
- sel, poivre du moulin

Pour les langoustines
- 8 langoustines
- 2 cl d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Pour la finition et le dressage
- 50 g de mizuna

VERSION MAISON



LA CRÈME DE MOUTARDE

1 Dans un cul-de-poule, mélangez la crème liquide et la moutarde. Assaisonnez.

LA RÉMOULADE

2 Ciselez la ciboulette. Épluchez et taillez le céleri en julienne à l'aide d'une mandoline puis taillez la pomme verte en julienne, toujours à l'aide de la mandoline. Dans un saladier, mélangez le céleri, la pomme, la moitié de la crème de moutarde, la ciboulette ciselée. Assaisonnez et réservez.

LE RIZ SOUFFLÉ

3 Dans une poêle chaude, versez l'huile de pépins de raisin. Ajoutez le riz soufflé et faites-le colorer. Ajoutez le romarin ciselé et débarrassez sur du papier absorbant, dans une assiette.

LA VINAIGRETTE DE POMMES

4 Dans un saladier, mélangez, à l'aide d'un fouet, le jus de pommes, la compote. Assaisonnez puis versez le vinaigre et l'huile. Mélangez et réservez.

LES LANGOUSTINES

5 Décortiquez les langoustines. Assaisonnez-les et colorez-les des deux côtés dans une poêle chaude avec l'huile d'olive. Réservez.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

6 Déposez au centre de l'assiette 2 quenelles de rémoulade. Disposez 1 langoustine sur chaque quenelle puis réalisez des points avec le reste de crème de moutarde et la vinaigrette de pommes. Saupoudrez de riz soufflé et décorez avec de la mizuna.

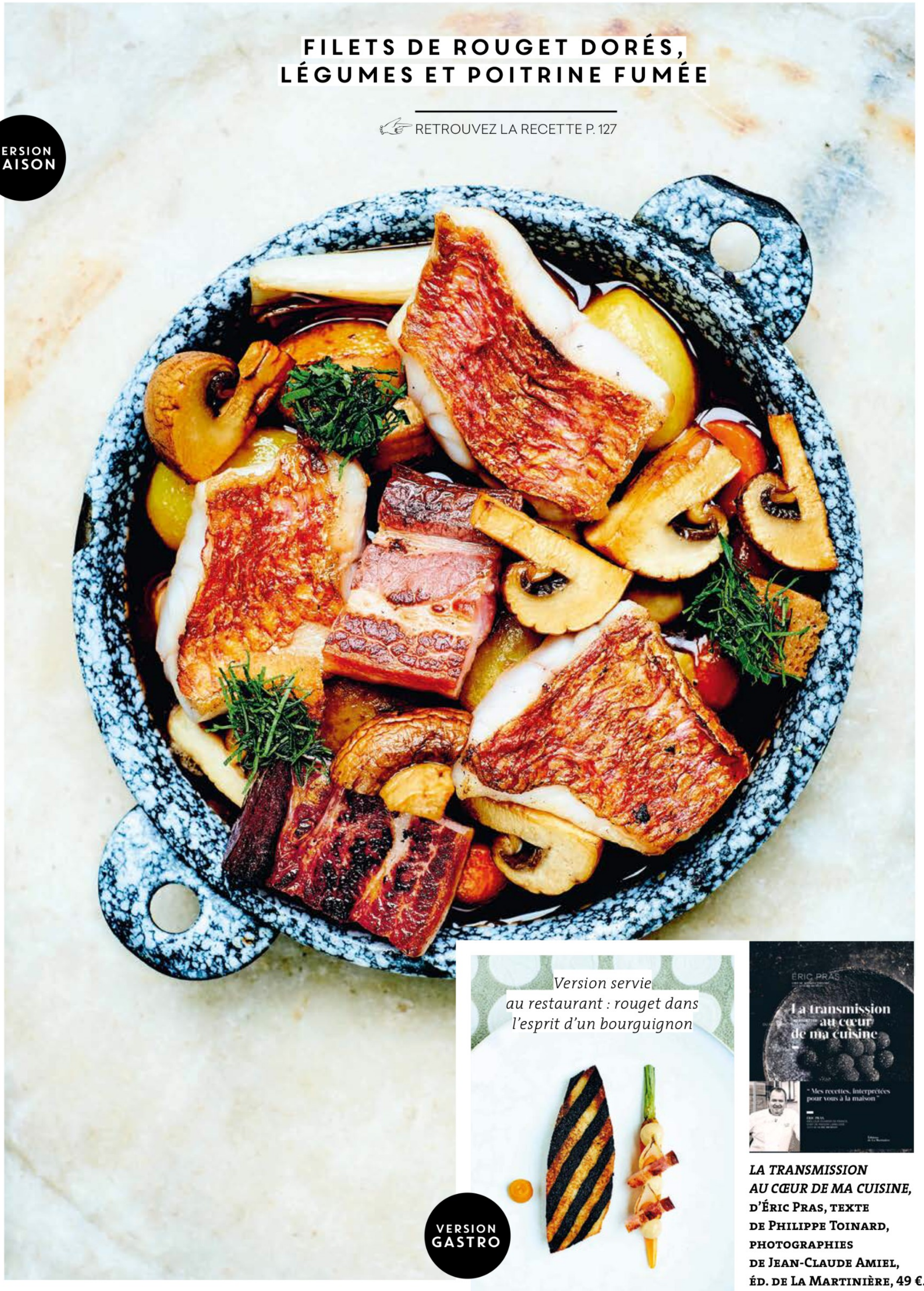
Version servie au restaurant : langoustines marinées et croustillantes au riz soufflé, céleri et pomme verte, crème légère à la moutarde et caviar

VERSION GASTRO

VERSION MAISON

FILETS DE ROUGET DORÉS, LÉGUMES ET POITRINE FUMÉE

RETROUVEZ LA RECETTE P. 127



VERSION GASTRO

Version servie au restaurant : rouget dans l'esprit d'un bourguignon



LA TRANSMISSION AU CŒUR DE MA CUISINE, **D'ÉRIC PRAS, TEXTE DE PHILIPPE TOINARD, PHOTOGRAPHIES DE JEAN-CLAUDE AMIEL, ÉD. DE LA MARTINIÈRE, 49 €.**

TEXTE Jean-Emmanuel Simon

FRENCHIE WINE BAR

UN LIEU DE VIN OÙ L'ON MANGE BIEN !

Nouvelle mouture pour notre rubrique consacrée au monde du vin. Afin de mêler notre amour de la cuisine et la découverte de bonnes bouteilles, notre journaliste Jean-Emmanuel Simon nous fera désormais découvrir l'univers délicieux des bars à vin et des caves à manger.



Pas de réservation, mieux vaut arriver tôt !

• Nombre de couverts :
35

• Prix moyen au verre :
8/9 €

• Bouteille la moins chère :
Fiefs vendéens,
« Vent d'Ouest » 2020,
Domaine Mercier,
24 €

• Bouteille la plus chère :
Petrus, pomerol
(2003, 2008 et 2012),
3500 €

Et nous commençons avec une adresse parisienne d'exception : le Frenchie Wine Bar. Plantons tout de suite le décor dans la mythique rue du Nil, nichée au cœur du Sentier et véritable Mecque des foodistas de la capitale. On navigue ici entre les formidables commerces de bouche de Terroirs d'Avenir, la chocolaterie Plaq ou L'Arbre à Café, torréfacteur de haut vol.

Cette effervescence doit tout à un chef précurseur, qui initia le mouvement en s'installant dans la rue en 2008. Après avoir bourlingué sur plusieurs continents, il fallait un certain culot à **Greg Marchand** pour choisir cette venelle alors déserte, et y monter un restaurant en pleine crise financière. Greg lui donnera son surnom, « Frenchie » – c'est ainsi que l'interpellait le cuisinier star anglais Jamie Oliver, chez qui il a travaillé à Londres. L'adresse se fait immédiatement une place de choix parmi les hauts lieux de la bistronomie parisienne : succès instantané, liste d'attente dès la deuxième semaine d'ouverture, et jusqu'à aujourd'hui ! En 2011, un client habitué propose à Greg de lui vendre le local juste en face du restaurant : immédiatement, l'idée s'impose de le transformer en bar à vin. Il y crée une ambiance décontractée mais très animée le soir, lorsque l'endroit est occupé par une foule joyeuse et cosmopolite.

LES VINS

Dès le départ, la sélection est pointue mais éclectique, et ratisse large, pour tous les goûts et toutes les bourses. **Aurélien Massé** est depuis dix ans le chef sommelier de l'endroit. Il achète pour les différentes adresses du groupe, alimente régulièrement en nouveautés une carte d'environ 350 références, auxquelles s'ajoutent près de 450 références hors carte, sans parler des 200 références de la boutique caviste située à quelques numéros. Pas moins de 16 vins au verre différents cohabitent en permanence à la carte du Wine Bar, qui peuvent changer chaque semaine. Pour Aurélien, *« le bio n'est pas une obligation, pas plus que les vins nature »*, même s'ils sont pourtant bien représentés. Son credo : rechercher l'émotion et les rencontres avec des vignerons qu'il souhaite ensuite mettre à l'honneur, et ainsi alimenter sans cesse l'offre avec des nouveautés, glanées au fil de ses dégustations, dans le vignoble ou dans les salons.

Proposer les vins nature à la mode que l'on retrouve un peu partout dans les bars à vin ne correspond pas à la philosophie de la maison. Certains nectars ont plus de succès que d'autres, comme ceux provenant de Bourgogne et de la vallée du Rhône, mais des régions comme l'Alsace ou la Loire sont aussi très bien représentées. En termes de tarifs, si l'on trouve à la carte des vins très abordables, la maison possède aussi de solides allocations chez certains des domaines les plus cotés de France, comme par exemple Rousseau, Leflaive ou les Comtes Lafon en Bourgogne. Les bouteilles de ces producteurs prestigieux sont souvent stockées pour plusieurs années dans les caves du restaurant, parfois jusqu'à dix ans, pour leur permettre de s'approcher de leur maturité et offrir aux amateurs des millésimes âgés souvent introuvables ailleurs. Il se chuchote que plusieurs dizaines de milliers de flacons attendent leur heure au fond des caves… Évidemment, pour un meursault ou un puligny-montrachet premier cru de 2010 ou 2011, les prix sont en conséquence, mais ils restent très raisonnables au regard



des coefficients pratiqués par de nombreuses tables étoilées qui les vendent souvent trois ou quatre fois plus chers. Il faut dire qu'Aurélien se bat – et il en est, à juste titre, fier – contre la spéculation qui sévit de plus en plus et rend inaccessibles tant de vins réputés. Si vous êtes passionné et prêt à dépenser un peu pour un beau flacon, on pourra vous proposer quelques trésors qui ne figurent pas sur la carte.

LES PLATS

La proposition culinaire dépasse de loin celle d'un bar à vin habituel : ici, point de planches de charcuterie ou de fromage, mais une offre gastronomique inventive et pointue, suggérée ou validée par Greg au fil des saisons, des idées ou des envies. « *Petites portions, plats à partager, légumes, viandes, poissons, fromages et desserts : tout ce que vous souhaitez manger* » proclame le menu. Quelques incontournables sont solidement affichés depuis des lustres : les gougères à la tomme de brebis, l'assiette de trois huîtres ou encore les – fameuses – papardelles au ragoût d'agneau. D'autres assiettes suivent les saisons, comme les tagliolini à la truffe noire ou les noix de Saint-Jacques aux épices et citron caviar. Certains choix engagés pourront surprendre, mais la qualité est au rendez-vous, comme avec les fromages qui proviennent exclusivement de Grande-Bretagne ou d'Irlande, sélectionnés et affinés par le fromager artisanal londonien Neal's Yard Dairy. En moyenne, la carte est modifiée toutes les deux semaines, et suffisamment variée pour que l'on puisse revenir assez fréquemment sans craindre la lassitude.



ASSOCIER LE VERRE ET L'ASSIETTE

Dans ce lieu de boire et de manger, un soin particulier est accordé aux accords mets et vins.

Un **RIESLING DORFBURG 2017 DU DOMAINE VINCENT FLEITH** (11 € le verre). Ce vin bio sincère et digeste se fait très désaltérant, doté d'un fruit frais et pur, souple ; il sera proposé avec des huîtres d'Oléron au leche de tigre et huile de tagette (14 €, voir recette en p. 106). Charnues mais vives, finement relevées, elles s'accompagnent à merveille de ce vin illustrant parfaitement les progrès accomplis par une nouvelle génération de vignerons alsaciens, qui s'attachent à produire des vins parfaitement secs et que trop de consommateurs ignorent encore. Si préférez commander directement la bouteille, il vous en coûtera 58 €.

Un très original **BLANC IGP VAL DE LOIRE « CIRRUS » 2018 D'ÉRIC CHEVALIER** (10 € le verre). Si vous choisissez la ricotta fumée maison, préparée avec du kaki brûlé, poire et sabayon à l'estragon et sarrasin (14 €), il ne sera pas facile de trouver un breuvage adapté. Le défi est brillamment relevé avec ce vin issu du confidentiel cépage fié gris, et vinifié en macération, c'est-à-dire qu'au lieu de séparer le jus des matières solides après le pressurage, on le laisse au contact des peaux et des pépins, ce qui lui apporte quelques tannins des plus agréables. C'est précisément cette amertume salivante qui vient s'équilibrer avec le moelleux de la ricotta, pour un mariage de haut vol qui sert aussi bien le plat que le vin.





Un **ROUGE COSTIÈRES-DE-NÎMES 2020 « LE CHARDON MASQUÉ » DU DOMAINE TERRE DES CHARDONS** (6 € le verre). Nous avons été emballés par son accord sur les papardelle, ragoût d'agneau confit, olives de Kamalata, citron confit et piment d'Espelette (18 €). Un plat « signature » réconfortant, incontournable au Frenchie Wine Bar, délicieusement fondant et savoureux. Issu du cépage cinsault, ce vin bio est aux antipodes de ce que l'on peut imaginer d'un vin sudiste : il offre beaucoup de fraîcheur, un fruit croquant, finement épicé, direct et juteux, avec une finale poivrée. Légèrement alcoolisé (12,5 %), il accompagne fort bien la chair du ragoût, dont il prolonge habilement les saveurs.

Enfin, un étonnant verre de **LIQUEUR DE NOIX DES PÈRES CHARTREUX** nous a été servi pour mettre en valeur la fameuse tarte au chocolat « Plaq » imaginée par **Marine Zerbib**, la cheffe pâtissière du Frenchie, garnie de praliné cacahuètes et crème crue (16 €), irrésistible de gourmandise. Le vin s'est parfaitement comporté avec le chocolat, dans un mariage moelleux où les saveurs de noix et de cacao s'entremêlent en une matière onctueuse, apportant des saveurs insoupçonnées de café et de caramel.







HUÎTRES N° 3 DE L'ÎLE D'OLÉRON, LECHE DE TIGRE ET HUILE DE TAGÈTE

Par Grégory Marchand et ses équipes (Frenchie Wine Bar, Paris 2e)

Pour le leche de tigre (il y aura des restes)

- 2 kg d'oignons rouges
- 3 poivrons rouges
- 100 g de gingembre
- 2 bâtons de citronnelle
- 2 branches de coriandre
- 1 litre de jus de citron vert
- 45 g de sel
- 45 g de sucre

Pour l'huile de tagète (il y aura des restes)

- 500 ml d'huile de tournesol
- 10 bottes de feuilles de tagète ciselées

Pour la finition

- huîtres
- leche de tigre
- vinaigre de vin rouge
- échalotes ciselées
- fleurs de tagète
- fleurs de bourrache
- huile de tagète

LE LECHE DE TIGRE

Coupez les oignons rouges en tranches de 3 mm avec une mandoline. Retirez les graines et les côtes des poivrons rouges et taillez-les en tranches de 3 mm. Râpez le gingembre, écrasez la citronnelle avec le dos du couteau et ciselez la coriandre.
Mélangez tous les ingrédients avec le jus de citron vert, le sel et le sucre. Continuez à écraser le mélange avec les mains pendant 5 min afin d'incorporer complètement tous les ingrédients. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 8 heures. Le jus de citron vert doit avoir permis à tous les ingrédients d'infuser dans le liquide, et au pigment des oignons rouges de s'extraire.

L'HUILE DE TAGÈTE

Mélangez l'huile de tournesol avec les bottes de feuilles de tagète ciselées. Mixez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange chauffe et que l'huile verte commence à se séparer des débris des feuilles de tagète. Égouttez à travers un torchon ou une étamine afin d'obtenir le meilleur résultat.

LE DRESSAGE

Ouvrez 3 huîtres n° 3, et égouttez leur premier jus. Remplissez la coquille de chaque huître avec du leche de tigre, une goutte de vinaigre de vin rouge et une pincée d'échalotes ciselées. Pour la finition, décorez les huîtres avec des fleurs de tagète, de bourrache et de l'huile de tagette.

Greg Marchand :

« Nous voulions surtout éviter les planches de charcuterie »



« Lorsqu'on m'a proposé de reprendre le local en face du restaurant, j'ai eu l'idée d'un bar à vin comme une antichambre du resto, où les gens prendraient un verre en attendant leur table, mais viendraient aussi pour le lieu. Un chef anglais, Harry Cummins, y faisait une cuisine sans extraction, avec juste une salamandre, un chalumeau et un frigo. On préparait des pressées de tête de cochon, des saint-jacques snackées, c'était du système D, mais nous voulions surtout éviter les planches de charcuterie.
Au bout de deux semaines, il y avait la queue devant le bar à vin. Et puis le local voisin s'est libéré, et nous avons pu agrandir avec une cuisine plus sophistiquée. Pour le choix des recettes, hors les classiques, nous intégrons toujours un élément frit et deux ou trois fruits de mer. Nous utilisons beaucoup d'ingrédients de saison éphémères au printemps et à l'automne, ainsi que les produits de la Ferme de l'Envol. Frenchie Wine Bar est désormais un lieu de restauration à part entière, qui reflète tout autant ma personnalité que celle de mes chefs. Aurélien gère les achats de vins et organise les accords avec les plats. Nous avons grâce à lui un excellent relais entre les vignerons et les clients, il forme les équipes et les sommeliers. Nous avons investi dans une cave de garde dès 2012, où nous conservons nos allocations. Il doit bien y avoir 200 000 € de stock de vins ! Il y a plein de bouteilles que nous pourrions vendre plus cher, mais je tiens à fidéliser des amoureux du vin avec des prix raisonnables. »

CAHIER TECHNIQUE

FICHES PROS **108**

CAHIER DE RECETTES **111**

LEXIUSTENSILES **110**

INDEX / ADDRESS BOOK **129**

LE PÂTÉ PANTIN
DE SÉBASTIEN ZOZAYA

Il fait partie de ces artisans d'excellence dont l'engagement sans faille va faire bouger les lignes de la gastronomie française. Il vient de signer aux éditions du Chêne un livre magnifique, qui expose en mode « pas à pas » les fondamentaux de son métier de charcutier, au travers d'une centaine de recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres. Voici, en exclusivité pour vous, son pâté pantin.

Pour : 11 pâtés pantins
Préparation : 1 h 30
Cuisson : 25 minutes
Conservation : 5 jours au réfrigérateur

Allergènes
- Vin blanc
- Œuf
- Gluten
- Beurre

Pour le hachis
- 1,4 kg d'épaule de cochon
- 600 g de poitrine de cochon
- 1 grosse échalote
- 30 g de persil plat
- 2 œufs entiers + 2 jaunes pour la dorure
- 80 g de vin blanc sec
- 1,3 kg de pâte feuilletée étalée à 3 mm

Pour la mise au sel
- 30 g de sel fin
- 4 g de poivre blanc moulu

Matériel
- 1 couteau éminceur
- 1 hachoir muni de la grille n° 6
- 1 pinceau
- 1 mini-rouleau
- 1 couteau d'office
- Papier sulfurisé



LA MISE AU SEL

1 Taillez les viandes en gros cubes de 3 à 4 cm de côté, à l'aide du couteau éminceur. Évitez de faire de trop gros morceaux pour faciliter la mise au hachoir.

2 Placez l'ensemble des morceaux dans un plat creux. Procédez à la mise au sel des viandes en versant toute la quantité de sel par-dessus. Faites de même avec le poivre moulu.

3 À la main, répartissez le sel et le poivre sur tous les morceaux de viande, puis massez pour faire pénétrer. Laissez reposer quelques heures au frais si vous le pouvez.

LE HACHIS

4 Après avoir pelé l'échalote, ciselez-la finement.

5 Retirez grossièrement les feuilles des tiges du persil, rassemblez-les en tas et ciselez-les.

6 Positionnez la grille n° 6 sur le hachoir à viande. Introduisez les cubes de viande les uns après les autres.

7 Surveillez que le hachis sorte régulièrement et que le hachoir ne se bloque pas (si c'est le cas, arrêtez et vérifiez que rien ne s'est pris dans la grille).

8 Une fois le hachage terminé, ajoutez les œufs. Versez le vin blanc sec puis incorporez le persil et les échalotes.

9 Mélangez en malaxant l'ensemble à la main afin de bien répartir les éléments dans la préparation.

LE FAÇONNAGE

10 Divisez le mélange en 11 portions de 200 g.

11 Donnez à chacune des portions la forme d'une briquette régulière de 5 cm de large sur 15 cm de long et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé.

12 Placez chaque briquette de viande sur un morceau de pâte découpé en rectangle























de 15 x 19 cm et abaissé à 3 mm. Placez la farce à 3 cm du bord inférieur. À l'aide du pinceau trempé dans les jaunes d'œufs, badigeonnez le bord.

13 Rabattez ce bord doré sur le dessus de la briquette de farce.

14 Roulez d'un tour la briquette afin de l'enfermer dans la pâte. Passez une bande de dorure de 3 cm sur l'autre côté.

15 À l'aide du couteau éminceur, taillez la pâte le long de la dorure.

16 Placez le pâté sur le carré de pâte restant, et roulez à nouveau la briquette d'un tour pour l'envelopper.

17 Pincez les bords de chaque côté à l'aide de vos mains de manière à bien emprisonner la chair dans la pâte.

18 À l'aide du mini-rouleau, écrasez et étalez légèrement les côtés de la briquette.

19 Taillez les bouts en forme de pointe coupée. Ils doivent être assez longs pour juste remonter sur le haut du pâté. Dorez-les avec les jaunes d'œufs à l'aide d'un pinceau.

LA FINITION ET LA CUISSON

20 Rabattez les côtés sur le dessus du pâté. Réalisez de la même manière les autres pâtés.

21 Avec le reste de pâte, taillez des bandes de la longueur et de la largeur des pâtés. Déposez-les sur ces derniers et dorez-les avec le jaune d'œuf.

22 À l'aide du couteau d'office, tracez une ligne au milieu des bandes sur le pâté.

23 Scarifiez de part et d'autre de la ligne en traçant des lignes régulières en biseau.

24 Réalisez cette opération sur les autres pâtés.

25 Déposez les pâtés sur une grille recouverte de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 220 °C. Enfournez les pâtés, puis réglez le four à 210 °C en chaleur tournante. Laissez cuire 25 min.

CONSEIL

• On peut déguster le pâté pantin à la sortie du four ou le conserver au froid et le réchauffer avant dégustation. Il fait partie des pâtisseries charcutières à manger chaudes ou tièdes.



***Charcuterie, leçons en pas à pas,* de Sébastien Zozaya, photographies de David Duchon-Doris, éd. du Chêne, 59,90 €.**

TEXTE **GAËLLE ROBERT**



AÏE AÏE AÏE, VOICI L'AÏOLI

Tout est dit dans ses racines provençales – *alh,* « ail » et *òli,* « huile », mais c'est aussi un plat convivial dont on se régale. Vérifions notre équipement avant de nous lancer.

ÉPLUCHER/COUPER

Réaliser un aïoli n'est pas bien compliqué, mais demande un peu de temps de préparation.

1. ÉPLUCHE-LÉGUMES

Certains préféreront l'Économe, mais ce petit rasoir alimentaire est drôlement efficace pour n'enlever que ce qu'il faut (attention aux doigts) !

2. COUTEAU À SOLE

Le format parfait pour lever les filets de poissons maigres de votre choix.

3. COUTEAU À LÉGUMES

Prévoir une grande et large lame qui s'adaptera à la découpe de tous les légumes (et il y aura moins de vaisselle à faire !).

4. PRESSE-AIL

Très utile pour les retardataires pas très en avance : il n'y plus qu'à presser l'ail !



CUIRE

Parce qu'il faut avant toute chose passer à la marmite.



1. PASSOIRE

Il est important de toujours laver les coquillages pour éviter les grains de sable dans la recette.

2. CUIT-VAPEUR

Chacun sa méthode : les légumes pourront, au choix, faire un petit tour au sauna…



3. UNE COCOTTE

… ou prendre un bon bain chaud. Privilégiez un grand format pour pouvoir y plonger tous les légumes et réaliser le court-bouillon de votre poisson.

MONTER

Un aïoli sans sa sauce, ce n'est plus un aïoli… c'est donc le point crucial de la recette.

1. PILON ET MORTIER

IN-CON-TOUR-NABLE !
Un vrai aïoli ne peut pas être réalisé autrement.

2. FOUET

Mais si le mortier vous fait peur, utilisez discrètement le fouet.

3. PRESSE-CITRON

Pour le trait de jus de citron qui rehaussera parfaitement l'assaisonnement de votre aïoli.



SERVIR

Ici, convivialité et partage sont les maîtres mots.



1. GRAND PLAT

Pas de jaloux, poissons et légumes sont placés autour de la pièce maîtresse : la sauce.

2. BOL

La générosité est essentielle, alors pas de petit ramequin, l'aïoli est servi dans le bol que tout le monde a dans ses placards.

CAHIER de recettes

BIOPIC P. 44



TURBOT DE NOS CÔTES BADIGEONNÉ À LA MOUTARDE AU FEU DE BOIS, SAUCE CACIO ET PEPE

(PAR YANNICK ALLÉNO, ALLÉNO PARIS)

Pour : 4 personnes
Préparation : 2 heures
Repos : 24 heures + 15 min
Cuisson : 2 h 15

POUR LE BEURRE AU POIVRE (LA VEILLE)
- 3 g de poivre noir en grains
- 60 g de beurre demi-sel
- 30 g de beurre doux

POUR LE FUMET
- 2 kg d'arêtes de turbot
- 100 g de blanc de champignon de Paris
- 50 g d'échalotes
- 50 g de blanc de poireau
- 100 g de vin blanc
- 1 bouquet garni

POUR LE TURBOT
- 1 tronçon de turbot de 800 g
- 10 g de sel
- poivre blanc du moulin
- 80 g de moutarde fine de Dijon
- 4 cl d'huile d'olive
- 100 g de gousses d'ail
- 10 brins de thym

POUR LA TOMBÉE D'ÉPINARDS
- 500 g d'épinards racine
- 30 g de beurre demi-sel
- 1 citron jaune
- sel fin

POUR L'EXTRACTION DE PECORINO
- 100 g de pecorino romano
- 60 g d'eau froide

POUR LA SAUCE CACIO E PEPE
- 280 g de fumet réduit
- 28 g de Tio Pepe (xérès sec)
- 40 g d'extraction de pecorino
- 80 g de beurre au poivre

POUR LES FINITIONS ET LE DRESSAGE
- 1 noix de muscade

LE BEURRE AU POIVRE (LA VEILLE)

1 Torréfiez les grains de poivre dans une poêle. Concassez-les pour réaliser une mignonnette. Passez celle-ci au tamis fin pour enlever la poudre fine. Mélangez les beurres en pommade avec le poivre. Laissez maturer 1 jour.

2 Mettez le beurre au poivre dans un batteur avec le fouet. Faites-le monter jusqu'à obtenir un beurre monté.

LE FUMET

Coupez les arêtes de turbot en morceaux et laissez dégorger sous un fil d'eau pendant 1 heure. Mettez les arêtes dans une casserole et recouvrez à ras d'eau froide. Portez à ébullition. Émincez finement les champignons, les échalotes et le blanc de poireau. Écumez le fumet, ajoutez le vin blanc et la garniture. Faites cuire pendant 15 min. Laissez reposer 15 min hors du feu. Passez le fumet à la passoire fine. Faites-le réduire très rapidement presque à glace.

LE TURBOT

1 Assaisonnez le turbot de sel fin, de poivre blanc, puis badigeonnez toute la surface de moutarde et d'huile.

2 Dans un four à charbon, faites griller le tronçon de turbot sur toutes ses faces.

3 Posez le tronçon sur une plaque avec l'ail et le thym. Enfournez pour 10 min à 160 °C.

LA TOMBÉE D'ÉPINARDS

Effeuillez et lavez les épinards. Récupérez les petites et moyennes feuilles. Dans une poêle chaude faites fondre le beurre. Faites-y revenir légèrement les épinards et assaisonnez de sel fin et de jus de citron.

L'EXTRACTION DE PECORINO

Coupez le pecorino en morceaux. Mélangez le pecorino et l'eau dans un sac sous vide pour cuisson et soudez. Faites cuire au four vapeur pendant 2 heures à 83 °C. Après cuisson passez la préparation à la passette fine.

LA SAUCE CACIO E PEPE

Mélangez les ingrédients (excepté le beurre) dans une petite casserole. Au moment du service, faites chauffer la base de sauce. Ajoutez le beurre en fouettant. Dressez directement sur assiette.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

1 À l'aide d'un chalumeau, brûlez la surface de la noix de muscade.

2 Enlevez la peau du turbot et levez les filets.

3 Coupez 4 morceaux dans les filets. Dressez-les dans des assiettes creuses chaudes.

4 Déposez les épinards dans une assiette plate chaude. Assaisonnez-les avec une râpée de noix de muscade brûlée. Servez avec la sauce.



FEUILLES DE SHISO EN TEMPURA, ŒUFS DE BROCHET FUMÉS AUX CONDIMENTS

(PAR YANNICK ALLÉNO, PAVYLLON PARIS)

Pour : 10 personnes
Préparation : 2 heures
Cuisson : 5 min

- 10 feuilles de shiso
- QS de farine

POUR L'APPAREIL À TEMPURA
- 100 g de farine à tempura
- 160 g d'eau
- 10 g de saké
- sel

POUR L'HUILE D'ANETH (POIDS FINI : 1 LITRE)
- 1 litre d'huile de pépins de raisin
- 600 g d'aneth équeuté (12 bottes)

POUR L'HUILE DE LIVÈCHE (POIDS FINI : 1 LITRE)
- 1 litre d'huile de pépin de raisin
- 600 g de livèche équeutée (25 bottes)

POUR LA MAYONNAISE MODERNE LIVÈCHE
- 30 g de blanc d'œuf
- 15 g de vinaigre de riz à sushis

- 2 g de sel
- 0,8 g de xanthane
- 100 g d'huile de livèche

POUR LE GEL CONCOMBRE

- 200 g de jus de concombre (300 g brut)
- 4 g de xanthane

POUR LE VINAIGRE DE VERVEINE (IL Y AURA DES RESTES)

- 500 g de verveine
- 750 g de balsamique blanc
- 150 g d'eau
- 150 g de sucre
- 45 g de sel

POUR LE GEL VINAIGRE DE VERVEINE

- 100 g de vinaigre de verveine
- 1,2 g d'agar-agar

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

- 100 g de mayonnaise moderne livèche
- 30 g de gel vinaigre de verveine
- 50 g de gel concombre
- 40 g de crème d'Isigny
- 40 g de caviar osciètre prestige
- 40 g d'œufs de brochet fumés
- 20 g de raisin de mer
- 20 g de pluches de cerfeuil
- 20 g d'achillée millefeuille
- 20 feuilles de zorri cress
- 20 fleurs de bourrache
- 30 g d'huile d'aneth
- 1 citron vert
- fleur de sel

L'APPAREIL À TEMPURA

Mélangez tous les ingrédients et réservez au frais.

L'HUILE D'ANETH

Lavez l'aneth et séchez-le. Mixez-le avec l'huile de pépins de raisin à 65 °C. Filtrez et réservez au réfrigérateur.

L'HUILE DE LIVÈCHE

Lavez la livèche, blanchissez-la 30 secondes, débarrassez en glaçante, égouttez. Mixez-la avec l'huile de pépins de raisin à 65 °C. Filtrez et réservez au réfrigérateur.

LA MAYONNAISE MODERNE LIVÈCHE

À l'aide d'une girafe, mixez le blanc d'œuf, le vinaigre, le sel et la xanthane. Incorporez l'huile de livèche. Réservez en poche pâtissière.

LE GEL CONCOMBRE

Lavez le concombre et passez-le à la centrifugeuse. Récupérez le jus filtré puis texturez-le avec le xanthane. Réservez en poche pâtissière.

LE VINAIGRE DE VERVEINE (IL Y AURA DES RESTES)

1 Lavez et séchez la verveine. Réalisez un sirop avec le balsamique, l'eau, le sucre et le sel.

2 Versez à chaud sur la verveine, laissez refroidir, conditionnez en bouteille et conservez à température ambiante.

LE GEL VINAIGRE DE VERVEINE

Faites chauffer le vinaigre avec l'agar-agar et laissez cuire pendant 2 min. Refroidissez à température ambiante puis réservez au frais. Mixez la gelée jusqu'à obtention d'un gel lisse et homogène. Réservez en poche pâtissière.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

Tapotez les feuilles de shiso avec de farine et plongez-les dans l'appareil à tempura. Enlevez l'excédent d'appareil en passant les feuilles contre les bords de votre récipient. Faites-les frire dans une friteuse à 170 °C. Égouttez-les sur papier absorbant et assaisonnez-les aussitôt. Couvrez chaque feuille de shiso avec des points de mayonnaise, de gel de vinaigre de verveine, de gel concombre et de crème d'Isigny. Ajoutez le caviar, les œufs de brochet fumés et le raisin de mer. Assaisonnez avec le jus de citron et ajoutez les herbes. Finissez par l'huile d'aneth, un zeste de citron vert et de la fleur de sel.



GROSSES LANGOUSTINES À LA POÊLE, SAUCE CHORON, TÊTES DE CÈPES ET GIROLLES AUX PAILLES DE POMME DE TERRE

(Par Yannick Alléno, Alléno Paris)

Pour : 4 personnes
Préparation : 3 heures
Cuisson : 10 min

POUR LES LANGOUSTINES

- 8 pièces de langoustine de 250 g/300 g chacune

POUR LA SAUCE TOMATE

- 100 g d'oignon blanc ciselés
- 50 g d'huile d'olive extra-vierge
- 200 g de pulpe de tomates
- 200 g de concassée de tomates
- 5 g de sel

POUR LES CHAMPIGNONS

- 4 gros cèpes
- 150 g de girolles « clous »

POUR LA DUXELLES DE CÈPES

- 200 g de pieds de cèpe
- le jus de ½ citron jaune
- 50 g de beurre doux
- sel fin

POUR LA RÉDUCTION POUR LA SAUCE BÉARNAISE

- 150 g de vin blanc sec
- 30 g d'échalotes ciselées
- 20 g d'estragon
- 6 g de poivre noir mignonnette

POUR LA PAPILLOTE DE CÈPES

- 4 branches de thym
- 4 petites gousses d'ail
- 40 g de lard de Colonnata
- 40 g de beurre
- sel fin
- poivre blanc du moulin

POUR LES POMMES PAILLE

- 200 g de pommes de terre Agria
- huile de friture
- sel fin
- poudre de cèpes

POUR LA SAUCE CHAMPIGNON

- 20 g de cryoconcentration de champignon à 15° Brix
- 20 g d'huile d'olive extra-vierge
- 2 g de sel fin
- 5 g de gingembre haché

POUR LES ÉCHALOTES AU VINAIGRE

- 50 g d'échalotes ciselées
- 100 g de vin blanc
- 10 g de vinaigre de vin rouge
- 2 g de sel fin

POUR LA SAUCE CHORON

- 60 g de jaunes d'œufs
- 20 g d'eau pétillante
- 5 g de sel
- 20 g de réduction pour sauce béarnaise
- 10 g de sauce tomate
- 10 g de vinaigre de vieux vin rouge
- 25 g de beurre doux
- 5 g d'estragon coupé en triangles
- QS d'échalotes au vinaigre

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

- 20 g de beurre doux
- 20 g d'échalotes ciselées
- 50 g de vin jaune
- 100 g de fond blanc
- 10 g de ciboulette ciselée
- 12 pluches d'estragon
- sel fin
- poivre mignonnette
- poivre blanc du moulin

LES LANGOUSTINES

Décortiquez les langoustines et réservez-les au frais.

LA SAUCE TOMATE

Dans une poêle chaude, faites suer les oignons dans l'huile d'olive. Ajoutez la pulpe, la concassée de tomates et le sel. Laissez cuire jusqu'à obtention

d'une sauce bien sèche, puis tamisez à l'étamine fine.

LES CHAMPIGNONS

1 Détachez la tête du pied des cèpes et nettoyez-les séparément.

2 Nettoyez les girolles et mettez sur un linge sec.

3 Faites sécher les parures de cèpes. Mixez-les pour obtenir une fine poudre.

LA DUXELLES DE CÈPES

Mixez les les pieds de cèpes réservés avec le jus de citron. Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez les cèpes mixés. Salez et laissez cuire jusqu'à obtention d'une duxelles bien sèche. Réservez au frais.

LA RÉDUCTION POUR LA SAUCE BÉARNAISE

Mélangez les ingrédients dans une casserole. Laissez réduire des deux tiers puis passez à la passette fine.

LA PAPILLOTE DE CÈPES

Assaisonnez chaque chapeau de cèpe avec du sel fin, du poivre du moulin, 1 branche de thym, 1 gousse d'ail, 10 g de lard de Colonnata et 10 g de beurre. Enfermez chacun d'entre eux dans du papier aluminium. Faites cuire 10 min au four à 150 °C.

LES POMMES PAILLE

1 Lavez et épluchez les pommes de terre puis, à l'aide d'une trancheuse, coupez des tranches de 0,5 mm. Taillez-les en fine julienne pour obtenir les pommes paille.

2 Faites chauffer l'huile de friture à 180 °C. Faites-y cuire les pommes de terre. Après cuisson assaisonnez de sel fin et de poudre de cèpes.

LA SAUCE CHAMPIGNON

Mélangez les ingrédients à froid pour obtenir une vinaigrette tranchée.

LES ÉCHALOTES AU VINAIGRE

Mélangez les ingrédients et faites compoter les échalotes.

LA SAUCE CHORON

Mélangez les jaunes, l'eau pétillante, le sel et la réduction dans un bol. Mettez sur un bain-marie et fouettez énergiquement sans vous arrêter, pour réaliser un sabayon. Incorporez le beurre fondu. Une fois les jaunes bien cuits et plus denses, mélangez avec la sauce tomate et assaisonnez avec le vinaigre de vin rouge et le sel fin. Avant de servir, assaisonnez avec les triangles d'estragon et les échalotes confites au vinaigre.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

1 Dans une poêle, faites fondre le beurre doux, ajoutez les échalotes ciselées et faites-les suer. Incorporez les girolles et déglacez au vin jaune. Terminez la cuisson en ajoutant le fond blanc.

2 Sortez les girolles de la poêle et ajoutez la duxelle de cèpes pour la réchauffer.

3 Farcissez les têtes de cèpe avec la duxelles. Posez les girolles avec la queue vers le haut sur la duxelles.

4 Faites rôtir les langoustines dans une poêle chaude. Nappez-les avec la sauce Choron. Ajoutez de la ciboulette ciselée et 3 pluches d'estragon.

5 Posez une poignée de pommes paille sur les têtes de cèpes.

6 Dressez la tête de cèpe en haut de l'assiette et les deux langoustines en bas, l'une à côté de l'autre. Posez une cuillère de sauce champignon entre les deux langoustines.



PETITE OMELETTE AU LARD TRANSLUCIDE, EFFEUILLÉ DE TRUFFE

(Par Yannick Alléno, Alléno Paris)

Pour : 10 personnes

POUR L'OMELETTE

- 400 g d'œufs entiers
- 65 g de crème liquide
- 10 g de parmesan
- 1,2 g de sel

POUR LA SAUCE

- 100 g de crème liquide
- 65 g de speck fumé
- QS d'extraction de pecorino
- QS de lard de Colonnata

POUR LA FINITION

- QS de truffe

L'OMELETTE

1 À l'aide d'une balance de précision, pesez le sel et le parmesan râpé à la Microplane.

2 Mélangez les œufs et la crème liquide sans émulsionner, puis versez dans des moules à quenelles en silicone. Recouvrez d'une autre plaque de moule à quenelles renversée, côté bombé vers le haut.

3 Sur une plaque à pâtisserie, disposez le moule garni d'appareil afin qu'il soit en face de la ventilation. Faites cuire à 100 °C à la vapeur pendant environ 5 min. Sortez les moules de cuisson. Démoulez les quenelles sur une plaque graissée. Maintenez au chaud à 56 °C vapeur.

LA SAUCE ET LA FINITION

1 Faites fumer la crème.

2 Faites suer le speck sans coloration, puis mouillez avec la crème fumée. Portez à ébullition et laissez infusez. Filtrez puis rectifiez l'assaisonnement à l'aide de l'extraction de pecorino.

3 Tranchez finement le lard de colonnata pour garder les aromates et la viande.

4 Disposez le lard, l'omelette et la sauce sur l'assiette. À l'aide d'une mandoline, réalisez une fleur très fine avec la truffe et disposez-la délicatement.

Thema p. 58



CÉLERISOTTO, CHAMPIGNONS DES BOIS ET TOMME DE BREBIS DE CRAVENT

Par David Gallienne (Le Jardin des Plumes, Giverny) (Recette tirée du livre *Nature, de la terre à l'assiette*, éd. Solar)

Pour : 6 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 30 min

POUR LE CÉLERISOTTO

- 1 céleri-rave
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- 20 cl de vin blanc
- 50 cl de bouillon de légumes
- 100 g de crème crue
- 100 g de tomme de brebis de Cravent
- sel, poivre

POUR LES CHAMPIGNONS

- 100 g de pieds de mouton
- 100 g de chanterelles
- 100 g de trompettes-de-la-mort
- 50 g de beurre
- 1 brin de thym
- 2 feuilles de laurier
- sel, poivre

POUR LE PRALINÉ DE CHAMPIGNONS

- 200 g de champignons séchés
- 75 g de sucre en poudre
- 20 cl d'eau
- sel

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

- QS de feuilles de céleri branche
- 3 champignons de Paris

LE CÉLERISOTTO

Épluchez et taillez le céleri en brunoise. Faites revenir les échalotes ciselées dans une sauteuse avec le beurre. Ajoutez le céleri puis déglacez au vin blanc. Mouillez avec le bouillon de légumes petit à petit jusqu'à complète absorption du liquide. Terminez par la crème crue, la tomme de brebis râpée et assaisonnez si besoin.

LES CHAMPIGNONS

Ôtez les pieds terreux des champignons. Nettoyez les champignons sous un filet d'eau. Faites sauter séparément les champignons au beurre à feu vif avec le thym et le laurier. Assaisonnez et réservez.

LE PRALINÉ DE CHAMPIGNONS

1 Dans une casserole, réalisez un caramel en cuisant le sucre avec l'eau à feu moyen en mélangeant jusqu'à obtention d'un caramel blond. Ajoutez les champignons séchés et mélangez.

2 Versez le tout sur du papier cuisson et laissez refroidir. Une fois bien refroidis, mixez les champignons au blender avec une pointe de sel jusqu'à obtention d'une poudre.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

Déposez le célerisotto au fond de l'assiette. Disposez les champignons des bois puis saupoudrez de poudre de champignons. Décorez de quelques feuilles de céleri et de copeaux de champignons de Paris crus.



GROSSES ASPERGES VERTES D'ALSACE, OSEILLE ET YAOURT DE BREBIS, VINAIGRETTE AUX GRAINES

Par Olivier Nasti (Le Chambard, Kaysersberg)

Pour : 8 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 3 min

POUR LES ASPERGES

- 48 asperges vertes (calibre 24)
- 24 tiges de ciboulettes blanchies

POUR LA PURÉE D'ÉPINARDS

- 200 g de pousses d'épinard
- 20 g de beurre
- QS de bicarbonate de soude
- sel, poivre

POUR LA VINAIGRETTE AUX GRAINES

- 10 g de graines de courge
- 10 g de graines de tournesol
- 10 g de graines de lin
- 10 g de graines de chia
- 10 g de graines de sésame
- 30 g de vinaigre de vin rouge
- 20 g de bouillon d'asperges
- 1 c. à c. de miel de montagne
- 70 g d'huile d'olive
- sel, poivre

POUR LA POUDRE D'OSEILLE

- 500 g de feuilles d'oseille

POUR LE BOUILLON

- 200 g de fond blanc
- 50 g d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail rose
- 1 brin de thym
- 3 râpées de zestes de citron jaune

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

- 400 g de yaourt fermier bio
- 10 g d'oxalis rouge
- 5 g d'oxalis doré
- 5 g d'oxalis vert
- 10 g de mini-pousses d'oseille
- 10 g de mini-pousses de mâche
- 10 g de mouron des oiseaux

LES ASPERGES

1 Épluchez les asperges, taillez-les à 16 cm de longueur et réalisez une collerette de 2 cm. Faites-les cuire à l'anglaise pendant 3 min environ, puis glacez-les.

2 Réalisez des fagots de 6 asperges et maintenez-les avec 3 tiges de ciboulettes blanchies.

LA PURÉE D'ÉPINARDS

Blanchissez les pousses d'épinard avec une pointe de bicarbonate de soude. Refroidissez-les dans une eau glacée et égouttez au maximum. Mixez-les dans un robot coupe. Réservez dans un bol à Pacojet et bloquez au grand froid.

LA VINAIGRETTE AUX GRAINES

1 Torréfiez séparément toutes les graines à feu doux.

2 Mélangez le vinaigre de vin rouge avec le bouillon d'asperges et le miel. Salez, poivrez.

3 Mélangez tout et montez à l'huile d'olive.

LA POUDRE D'OSEILLE

Dans une cuve, plongez les feuilles d'oseille dans de l'azote. Égouttez-les puis mixez-les dans un blender jusqu'à obtention d'une poudre. Réservez-la au grand froid.

LE BOUILLON

Réalisez un bouillon avec le fond blanc, l'huile d'olive, les gousses d'ail en chemise écrasées, le thym et les zestes de citron. Rectifiez l'assaisonnement.

LA FINITION

1 Pacossez la purée d'épinards deux à trois fois puis montez-la avec les 20 g de beurre.

2 Ajoutez les graines torréfiées à la vinaigrette.

3 Réchauffez les fagots d'asperges dans le bouillon.

4 Lissez le yaourt au fouet.

5 Mélangez les herbes.

LE DRESSAGE

1 Dans une assiette, dressez la purée d'épinards et le yaourt lissé.

2 Disposez un fagot d'asperges et recouvrez-le avec le mélange d'herbes.

3 Déposez de la vinaigrette aux herbes sur le yaourt lissé et parsemez l'assiette de poudre d'oseille.



FÈVES, GRANITÉ À L'ANETH ET OSEILLE, BOUILLON AUX HERBES ET FLEURS

Par Tabata et Ludovic Mey (Les Apothicaires, Lyon 6e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 3 min
Infusion : 1 nuit + 30 min

POUR L'HUILE DE ROSES (LA VEILLE)

- 100 g d'huile de pépins de raisin
- 10 roses séchées

POUR LES FÈVES

- 500 g de fèves vertes
- sel

POUR LE GRANITÉ

- 50 g d'aneth
- 1 botte d'oseille
- un peu de jus de citron
- 250 g d'eau
- 20 g de vinaigre de pomme
- sel

POUR LE BOUILLON

- 400 g d'eau
- 2,5 g de tilleul
- 2,5 g de camomille
- 0,5 g de lavande
- 2 g de verveine

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE
- QS de fleurs fraîches comestibles de saison
- QS de pousses d'herbes de saison

L'HUILE DE ROSES (LA VEILLE)

Mixez l'huile de pépins de raisin avec les roses séchées à grande vitesse pendant 8 min. Laissez infuser une nuit au frais. Le jour J, passez au chinois et réservez.

LES FÈVES

Écossez les fèves et plongez-les dans une eau salée. À ébullition, faites-les cuire entre 2 et 3 min afin qu'elles restent fermes, puis plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée.

LE GRANITÉ

1 Dans une casserole d'eau salée à ébullition, faites cuire l'aneth pendant 10 secondes, puis plongez-le dans de l'eau froide. Égouttez, séchez et réservez.

2 Passez les feuilles d'oseille à la centrifugeuse de façon à récupérer 20g de jus d'oseille. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron pour préserver la couleur et réservez.

3 Dans un mixeur, déposez l'aneth puis versez l'eau, le jus d'oseille et le vinaigre de pomme. Salez et mixez. Passez au chinois puis coulez dans un bac et placez au congélateur.

LE BOUILLON

Faites chauffer l'eau dans une casserole. Ajoutez les ingrédients et laissez infuser 30 min. Passez au chinois et réservez.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

1 Sortez le bac du congélateur. Grattez à la fourchette de façon à obtenir un granité.

2 Déposez une grosse cuillerée à soupe de fèves dans le fond de chaque assiette.

3 Versez dessus 2 c. à s. de bouillon et quelques gouttes d'huile de rose. Ajoutez les fleurs et les herbes et terminez par 1 c. à s. de granité à l'aneth.



BURRATA, PETITS POIS, ET LECHE DE TIGRE VÉGÉTAL

Par Romain Meder et Marvic Medina (Sapid, Paris 10e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min

POUR LE LECHE DE TIGRE VÉGÉTAL
- 720 g d'oignon blanc
- 1,5 g de gingembre
- 1,5 g d'ail épluché
- 5 g de cosses de petits pois
- 50 g de céleri branche
- le jus de 4 citrons
- 50 g de glaçons
- 20 cl d'eau
- 1 g de pâte de piment
- 2 c. à s. d'huile
- 2,5 g de sel

POUR LE CONDIMENT
- 150 g de cosses de petits pois
- 50 g de petits pois
- 4 g de moutarde
- 7,5 g de pignons de pin
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2,5 g de sel
- ½ citron

POUR LES GARNITURES
- 750 g de petits pois non écossés
- 250 g de févettes
- QS d'huile d'olive
- sel, poivre

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE
- 300 g de burrata
- QS piment d'Espelette
- QS d'huile d'olive
- 5 g de pousses de petits pois
- QS poudre de cosses de petits pois

LE LECHE VÉGÉTAL

1 Pelez l'oignon, le gingembre et les gousses d'ail.

2 Mixez ensemble tous les ingrédients pendant 3 min.

3 Passez au chinois étamine et rectifiez l'assaisonnement.

LE CONDIMENT

1 Brûlez les cosses de petits pois sur la flamme.

2 Mixez-les avec le reste des ingrédients. Assaisonnez et réservez.

LES GARNITURES

Écossez les petits pois et les févettes. Dans une casserole, faites-les revenir rapidement avec un peu d'huile d'olive. Assaisonnez et réservez.

LA FINITION

1 Taillez la burrata en gros morceaux et réservez.

2 Dans une assiette, dressez 4 c. à s. de condiment.

3 Ajoutez 70 g de petits pois et 30 g de févettes par assiette puis 75 g de burrata.

4 Ajoutez une pincée de piment d'Espelette et un filet d'huile d'olive.

5 Déposez 4 c. à s. de leche végétal dans chaque assiette.

6 Décorez avec des pousses de petits pois et saupoudrez de poudre de cosses de petits pois.



BLANC-MANGER VANILLE, AGRUMES ET SORBET OSEILLE

Par Jean Sulpice (Auberge du Père Bise, Talloires) (Recette tirée du livre *Jean Sulpice – le chef, l'auberge et le lac*, éd. Glénat)

Pour : 10 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 11 min
Infusion : 10 min

POUR LA TUILE CASSONADE
- 225 g de cassonade
- 100 g de feuillantine
- QS de poudre de noisettes

POUR LE BLANC-MANGER VANILLE
- 100 g de blanc d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

POUR LE CRÉMEUX VANILLE
- 250 g de lait entier
- 370 g de crème à 35 % de MG
- 1 gousse de vanille
- 60 g de sucre semoule
- 6 g de pectine
- 120 g de jaune d'œufs
- 57 g de beurre
- 1 g de gélatine
- 6 g d'eau

POUR LE GEL D'AGRUMES
- 100 g de jus de pamplemousse
- 100 g de jus d'orange
- 12 g de jus de citron vert
- 25 g de jus de clémentine
- 25 g de jus d'orange sanguine
- 2,5 g de pectine

POUR LES AGRUMES CONFITS
- 1 cédrat
- 1 citron de Menton
- 1 citron kabosu
- 1 main de Bouddha
- 1 yuzu
- QS de sucre semoule
- QS de jus de citron

POUR LE GRANITÉ D'OSEILLE
- 250 g de jus d'oseille
- 10 g de sucre semoule

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE
- QS de brunoise de tiges d'oseille
- QS de segments d'agrumes
- QS de noisettes torréfiées

LA TUILE CASSONADE

Faites fondre la cassonade et ajoutez la feuillantine. Laissez refroidir et mixez au blender. Tamisez sur une toile Silpat graissée et tracez des ronds de

6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Saupoudrez de poudre de noisettes tamisée et enfournez pour 5 min à 170 °C.

LE BLANC-MANGER VANILLE

1 Montez les blancs d'œufs avec le sucre et la vanille fendue et grattée. Montez serré.
2 Garnissez des moules souples en forme de demi-sphère de 5,5 cm de diamètre.
3 Lissez et enfournez à 72 °C dans un four vapeur pour 6 min.
4 Laissez refroidir et démouler.

LE CRÉMEUX VANILLE

1 Portez le lait, la crème et la vanille à ébullition et laissez infuser 10 min. Chinoisez et refroidissez à 40 °C.
2 Ajoutez le mélange sucre et pectine et portez à ébullition.
3 Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs, le beurre et la gélatine diluée dans l'eau.
4 Mixez et débarrassez dans une boîte.

LE GEL D'AGRUMES

1 Mélangez tous les ingrédients.
2 Portez à ébullition et refroidissez dans une glaçante.
3 Mettez le gel dans une poche.

LES AGRUMES CONFITS

1 Mettez le cédrat, les citrons et la main de Bouddha entiers dans de l'eau froide. Faites chauffer. Aux premiers frémissements, changez l'eau. Répétez cette opération 5 fois de suite pour ôter l'amertume.
2 Blanchissez le yuzu 3 fois selon le même procédé.
3 Placez les agrumes variété par variété dans un sac sous-vide.
4 Pesez la moitié du poids de l'agrume en sucre et la moitié du poids de sucre en jus de citron.
5 Ajoutez le sucre et le jus de citron dans le sac sous-vide et placez en surgélation.

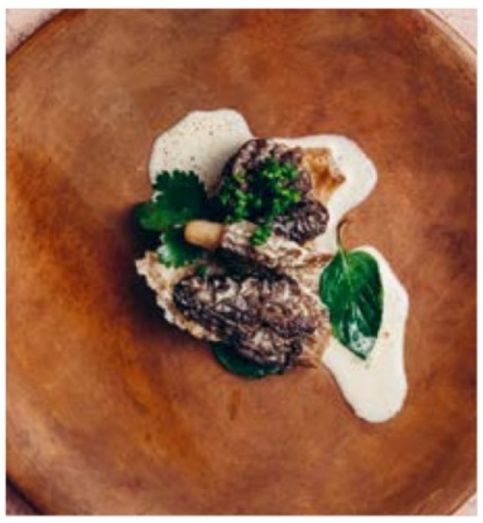
LE GRANITÉ D'OSEILLE

1 Faites chauffer une partie du jus d'oseille avec le sucre. Versez dans le jus restant.
2 Placez au congélateur et grattez à la fourchette pour former le granité.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

1 Tapissez le fond de l'assiette de crémeux vanille.
2 Déposez le blanc-manger au centre puis la tuile cassonade dessus.
3 Dressez des segments d'agrumes, des morceaux d'agrumes confits et des tiges d'oseille autour du blanc-manger.
4 Réalisez 4 points de gel d'agrumes et disposez 5 demi-noisettes.
5 Finissez par le granité d'oseille.

COLLECTION P. 64



MORILLES, CHICHARRÓN ET MENTHE

PAR ROMAIN TISCHENKO (ONA MEXICO)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 45 min

- 4 morceaux de chicharrón (ou poitrine de porc fraîche)
- 400 g de morilles fraîches
- 1 oignon
- 2 têtes d'ail
- un peu de beurre
- 2 c. à s. de crème crue
- ½ botte de menthe
- ½ botte de coriandre
- ½ citron jaune
- 1 échalote
- ½ botte de ciboulette
- sel, poivre

1 Commencez par couper les pieds des morilles. Lavez-les et séchez-les bien.
2 Réalisez un jus avec les pieds des morilles : faites suer l'oignon et l'ail, ajoutez les pieds et mouillez au bouillon ou à l'eau. Laissez cuire 30 min, puis passez au chinois.
3 Faites fondre une noix de beurre, ajoutez les morilles, assaisonnez de sel et poivre, baissez le feu et faites cuire à couvert pendant 10 min. Ajoutez le bouillon de morilles et la crème crue. Faites réduire le tout. Réservez à température ambiante.
4 Lavez et équeutez les herbes, puis assaisonnez-les avec le jus de citron et le sel.
5 Passez les morceaux de chicharrón quelques minutes à four chaud. Ciselez finement l'échalote et la ciboulette, mélangez-les avec les morilles, rectifiez l'assaisonnement – le mélange doit être bien crémeux.
6 Dressez les morilles sur les morceaux de chicharrón, terminez par les herbes et un tour de moulin à poivre.



STEAK DE CÉLERI AU POIVRE

PAR THOMAS COUPEAU (ONA PARIS)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 1 heure

- 1 gros céleri (ou 2 petits)
- 1 céleri branche
- 3 échalotes
- QS de beurre
- QS d'huile d'olive
- QS de crème liquide
- 100 ml d'huile neutre
- poivre concassé
- armagnac (ou cognac) pour flamber
- 1 gousse d'ail
- thym, romarin
- un peu d'aneth

1 Commencez par couper le céleri en 4 tranches d'environ 2 cm d'épaisseur.
2 Réservez les parures de céleri, taillez-les grossièrement, ajoutez-y le céleri branche sans les feuilles (réservez-les pour réaliser l'huile)) et les échalotes : c'est la base de la sauce. Dans une grande casserole, faites revenir cette garniture avec du beurre et de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une belle coloration. Ensuite, mouillez à hauteur avec un tiers d'eau et deux tiers de crème liquide. Laissez cuire doucement 20 à 30 min.
3 Pendant ce temps, faites cuire une première fois les 4 steaks de céleri à la vapeur – ils doivent être très fondants.
4 Réalisez en parallèle l'huile de feuilles de céleri : faites chauffer légèrement l'huile neutre, autour de 60/70 °C – il faut qu'elle soit bien chaude –, puis versez-la dans un blender avec les feuilles de céleri. Mixez pendant une petite dizaine de minutes et filtrez.
5 Une fois la sauce à la crème bien infusée, filtrez-la et laissez-la réduire jusqu'à obtention d'une texture nappante. Assaisonnez les steaks de céleri de sel et de poivre concassé, et commencez à les faire revenir dans un beurre mousseux presque noisette avec l'ail écrasé, du thym et du romarin. Colorez-les joliment sur chaque face, puis faites-les flamber à l'armagnac. Finissez par déglacer avec la sauce.
6 Disposez le céleri dans les assiettes, nappez de sauce, ajoutez quelques points d'huile de céleri et un peu d'aneth.



CANARD ET BETTERAVE

Par Palle Paulsson (ONA Paris)

Pour : 6 personnes
Préparation : 2 heures
Repos : 14 jours + 48 heures
Cuisson : 8 à 10 heures
+ 2 jours + 2 heures

POUR LE SHIO-KOJI (2 SEMAINES AVANT)
- 200 g de koji de riz
- 4 ou 5 c. à s. de fleur de sel
- 4 dl d'eau

POUR LE CANARD (2 JOURS AVANT)
- 1 canard

POUR LE JUS
- la carcasse entière du canard
- 8 ailes de poulet
- 8 oignons
- 5 têtes d'ail
- 1 botte thym
- 3 feuilles de laurier

LES BETTERAVES
- 3 kg de betteraves

LE DRESSAGE
- quelques grandes feuilles de shiso rouge
- quelques prunes salés (umeboshi) lyophilisées en flocons croustillants
- QS de beurre
- vinaigre rouge
- sel de mer

LE SHIO-KOJI (2 SEMAINES AVANT)

Dans un grand bol, cassez les grains de koji en petits morceaux. Frottez fermement le koji dans vos mains pour le séparer en grains individuels jusqu'à ce qu'il soit aromatique, ajoutez le sel et mélangez le tout. Ajoutez de l'eau et refrottez le koji dans vos mains. Transférez dans des bocaux stérilisés, en vous assurant que le shio-koji soit bien immergé dans l'eau. Faites-le fermenter à température ambiante, ouvrez le couvercle et mélangez-le une fois par jour pendant deux semaines (ou une semaine si c'est l'été).

LE CANARD (2 JOURS AVANT)

1 Essuyez le canard avec du papier et laissez-le sécher au réfrigérateur pendant 24 heures. Ajoutez le shio-koji complètement fermenté. Laissez à nouveau reposer pendant 24 heures.

2 Retirez le canard du réfrigérateur. Coupez la graisse du canard et rasez-la finement. À l'aide d'un chalumeau (ou dans une poêle), faites griller la graisse jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur brun doré. Faites cuire au four à 120 °C.

3 Découpez la cuisse de canard et faites-la griller sur un gril yakitori (ou un gril ordinaire).

LE JUS

Utilisez la carcasse entière du canard. Rincez-la ainsi que les ailes de poulet à l'eau froide, laissez-les sécher. Faites rôtir la carcasse et les ailes au four à 220 °C. Mettez le tout dans une grande casserole et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition tout en faisant griller l'ail et les oignons dans une poêle sèche, jusqu'à ce qu'ils aient bien bruni. Mélangez avec le thym et le laurier, ajoutez le tout au bouillon et laissez réduire. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Laissez le bouillon mijoter à feu très doux sans couvercle pendant 8 à 10 heures : seules des bulles occasionnelles doivent apparaître de temps en temps.

LES BETTERAVES

1 La betterave sera travaillée de plusieurs façons : semi-séchée, en épluchures grillées et en jus. Rincez les betteraves sous l'eau froide.

2 Mixez quelques betteraves et filtrez pour faire un jus.

3 Faites griller les betteraves restantes au four à 150 °C pendant environ 2 heures, jusqu'à ce qu'elles soient molles et commencent à rapetisser légèrement.

4 Faites cuire les épluchures de betteraves au four pendant 2 jours à 50 °C, puis coupez-les en morceaux.

LE DRESSAGE

1 Mélangez le jus de betterave fraîche, le vinaigre rouge, un peu de sel et un peu de beurre, et faites réduire. Glacez les betteraves semi-séchées dans ce jus.

2 Placez le canard dans une assiette, avec un peu de fleur de sel, et placez la betterave semi-séchée à côté. Saupoudrez du croustillant d'umeboshi lyophilisé, terminez avec les épluchures et une grande feuille de shiso rouge posée sur les betteraves.



BRIOCHE TOASTÉE, GLACE À LA FEUILLE D'AVOCAT ET CRÈME MARGARITA

Par Clément Guernalec (ONA Mexico)

Pour : 4 personnes
Préparation : 2 heures
Repos : 24 heures + 4 heures
Cuisson : 20 min

LA GLACE À LA FEUILLE D'AVOCAT (LA VEILLE)
- 150 g de feuilles d'avocat
- 500 cl de lait
- 10 cl de crème
- 4 jaunes d'œufs
- 130 g de sucre
- 1 citron vert

LA BRIOCHE
- 250 g de beurre doux
- 500 g de farine
- 80 g de sucre
- 6 g de sel
- 6 œufs
- 20 g de levure boulangère
- 1 œuf entier battu (pour la dorure)

LA CRÈME MARGARITA
- 8 g de gélatine
- 3 citrons verts
- 125 g de sucre
- 10 cl de tequila
- 3 jaunes d'œufs
- 30 cl de crème liquide

LE DRESSAGE
- fleur de sel
- piment d'Espelette

LA GLACE À LA FEUILLE D'AVOCAT (LA VEILLE)

1 Retirez la tige de toutes les feuilles d'avocat. Coupez grossièrement les feuilles puis faites-les toaster à sec dans une grande casserole à feu doux. Versez le lait et la crème sur les feuilles.

2 Lorsque le mélange arrive à ébullition, retirez du feu et laissez infuser 30 min avant de passer le liquide au chinois. Blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre.

3 Faites cuire les jaunes d'œufs blanchis avec la crème infusée et passée, à feu doux. Ajoutez le jus du citron vert au mélange. Débarrassez la crème dans un bol à Pacojet (ou en sorbetière) et placez au congélateur pendant 24 heures.

LA BRIOCHE

Coupez le beurre en dés. Placez la farine, le sucre et le sel dans le bol du batteur et commencez à battre au crochet à vitesse moyenne. Ajoutez les œufs puis la levure. Une fois le mélange homogène, incorporez le beurre en dés et laissez pétrir pendant 20 min à vitesse moyenne, jusqu'à obtention d'une pâte filante qui se décolle des bords. Laissez la pâte lever pendant 2 heures à couvert. Dégazez-la en la travaillant à la main. Façonnez 3 boules de taille égale et placez-les dans un moule à cake de 26 cm beurré. Laissez pousser pendant environ 2 heures à couvert. Lorsque la pâte arrive à hauteur du moule, la brioche est prête à

cuire. Dorez-la à l'aide d'un pinceau trempé dans l'œuf battu. Enfournez pour 20 min à 170 °C. Laissez refroidir sur une grille.

LA CRÈME MARGARITA

1 Réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau. Portez à ébullition le jus des citrons verts préalablement zestés avec 25 g de sucre et la tequila. Versez le liquide chaud sur les feuilles de gélatine réhydratées. Fouettez, puis laissez figer au frais.

2 Dans le bol du batteur ou au fouet, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre restant.

3 Montez la crème liquide jusqu'à obtention d'une texture ferme mais onctueuse.

4 Fouettez les jaunes d'œufs blanchis et le mélange au citron et à la tequila jusqu'à obtention d'une texture homogène. Incorporez la crème à la Maryse.

LE DRESSAGE

1 Faites toaster légèrement la brioche.

2 Turbinez la glace pour qu'elle retrouve une texture souple.

3 Disposez la brioche tiède dans l'assiette, couvrez-la d'une belle cuillère de glace et de crème Margarita, puis saupoudrez de piment d'Espelette, de fleur de sel et de zestes de citron vert.

MYTHE P. 75

LES SOUFFLÉS AU FROMAGE

RECETTE EXTRAITE DE *LA CUISINE DU MARCHÉ*, DE PAUL BOCUSE, ÉD. FLAMMARION

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

- 4 dl de lait + 2 c. à c. de lait
- 75 g de farine
- 60 g de parmesan ou de gruyère
- 30 g de beurre
- 4 œufs
- muscade, sel et poivre à convenance

1 Faites bouillir les 4 dl de lait : quand il est un peu refroidi, versez-le par très petites quantités sur la farine que vous remuerez de façon à obtenir un mélange homogène parfaitement lisse et sans grumeaux.

2 Salez à point, ajoutez une pincée de poivre et une prise de muscade. Faites bouillir en remuant constamment. Retirez du feu dès l'ébullition et incorporez aussitôt à la sauce crémeuse ainsi obtenue le fromage, le beurre et les 4 jaunes d'œufs préalablement dilués avec 2 c. à c. de lait.

3 D'autre part, battez en neige bien ferme les 4 blancs d'œufs et mélangez-les à l'appareil en prenant soin de ne faire retomber les blancs que le moins possible.

4 Garnissez de ce mélange des petites cassolettes en porcelaine et faites cuire à four doux 10 min. Servez aussitôt.



SOUFFLÉ AU COMTÉ

PAR L'AUBERGE BRESSANE, PARIS 7e

Pour : 6 soufflés
(moules de Ø 13 x H 7 cm)
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

- 45 g de beurre
- 45 g de farine
- 250 g de lait entier
- QS de poivre
- 150 g de comté râpé (32 mois)
- 5 jaunes d'œufs
- 22 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- QS de beurre clarifié
- QS de parmesan en poudre

RÉALISATION DE LA MORNAY (BÉCHAMEL ENRICHIE)

1 Faites fondre le beurre, incorporez la farine, laissez cuire le roux en remuant et attendez la première ébullition.

2 Par ailleurs, faites chauffer le lait avec le poivre, portez à ébullition. Incorporez le comté et le roux, remuez. Arrêtez la cuisson au premier signe d'ébullition.

3 Faites refroidir l'appareil obtenu au batteur. Une fois la température descendue, incorporez les jaunes d'œufs. Laissez tourner le batteur. Lorsque l'appareil est froid, débarrassez-le dans un récipient. Déposez dessus une feuille de papier sulfurisé ou film étirable afin qu'il ne croûte pas au réfrigérateur. Cette préparation peut se conserver 48 heures.

LE MONTAGE ET LE SERVICE

1 Chemisez l'intérieur des moules avec le beurre clarifié à l'aide d'un pinceau et saupoudrez de parmesan. Sortez l'appareil du réfrigérateur pour le faire revenir à température ambiante.

2 Montez les 22 blancs en neige fermes avec une pincée de sel. Détendez l'appareil en lui incorporant un peu de blancs d'œufs en neige. Incorporer le reste des blancs en soulevant l'appareil et en tournant le récipient d'un quart de tour à chaque coup de Maryse.

3 Remplissez les moules à hauteur et lissez le dessus. Faites monter chaque moule 30 secondes au four à micro-ondes, puis enfournez pour 4 à 6 min à 220 °C. Servez aussitôt.



SOUFFLÉ AU CRABE

PAR L'AUBERGE BRESSANE, PARIS 7e

Pour : 6 soufflés
(moules de Ø 13 x H 7 cm)
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

- 45 g de beurre
- 45 g de farine
- 125 g de lait
- 125 g de bisque de homard
- QS de piment d'Espelette
- 150 g de chair de tourteau
- 5 jaunes d'œufs
- 22 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- QS de beurre clarifié
- QS de parmesan en poudre

LA BÉCHAMEL

1 Faites fondre le beurre, incorporez la farine, laissez cuire le roux en remuant et attendez la première ébullition.

2 Par ailleurs, faites chauffer le lait et la bisque avec le piment d'Espelette, portez à ébullition. Incorporez la chair de tourteau et le roux, remuez. Arrêtez la cuisson au premier signe d'ébullition. Faites refroidir l'appareil obtenu au batteur. Une fois la température descendue, incorporez les 5 jaunes d'œufs. Laissez tourner le batteur. Lorsque l'appareil est froid, débarrassez-le dans un récipient. Déposez dessus une feuille de papier sulfurisé ou film étirable afin qu'il ne croûte pas au réfrigérateur. Cette préparation peut se conserver 48 heures.

LE MONTAGE ET LE SERVICE

Chemisez à l'aide d'un pinceau l'intérieur des moules avec le

beurre clarifié et saupoudrez de parmesan en poudre. Sortez l'appareil du frigo pour le faire revenir à température ambiante. Montez les 22 blancs en neige fermes avec une pincée de sel. Détendez l'appareil en lui incorporant un peu de blancs d'œufs en neige. Incorporez le reste des blancs d'œufs en neige en soulevant l'appareil et en tournant le récipient d'un quart de tour à chaque coup de Maryse. Remplissez les moules à hauteur et lissez le dessus. Faites monter chaque moule 30 secondes au four à micro-ondes. Faites cuire au four 4 à 6 min à 220°. Servez aussitôt.

DANS LE VENT P. 78



SALPICON DE FILET DE TERNERA ET SAUCE RAVIGOTE

PAR MAURO COLAGRECO (ANAHI, PARIS 3e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 15 min

- 320 g de filet de bœuf (on compte 80 g par personne)
- QS d'huile d'olive
- 200 g d'oignons émincés
- 1 œuf moyen
- 18 g d'olives de Kalamata
- 30 g de câpres
- 18 g d'anchois
- 15 g de moutarde de Dijon
- 15 g de vinaigre de vin blanc
- ¼ de poivron rouge (en saison)
- 1 petit piment rouge
- 20 g d'oignon cébette
- QS d'aneth
- QS de cerfeuil
- QS de ciboulette
- 20 g d'oignon rouge
- 20 g d'amandes
- 20 g de pousses de cresson
- QS de zestes de citron de Menton
- sel, poivre

1 Nettoyez le filet de bœuf, essuyez bien le sang et assaisonnez de sel et poivre. Faites-le dorer dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, de tous les côtés. Laissez refroidir rapidement et conservez au frais.
2 Faites confire les oignons émincés dans de l'huile, doucement.
3 Faites cuire l'œuf dans l'eau pendant 7 min, placez-le dans un bain de glace et écalez-le. Hachez-le finement.
4 Égouttez les olives, les câpres et les anchois, puis hachez-les.
5 Mélangez la moutarde, le sel, le vinaigre puis ajoutez 40 g d'huile d'olive. Incorporez les olives, les câpres et les anchois hachés.
6 En saison, coupez le poivron rouge en brunoise.
7 Coupez le piment, l'oignon cébette en fines rondelles.
8 Ciselez les herbes.
9 Taillez l'oignon rouge en fines lamelles.
10 Faites griller les amandes à 170 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, puis concassez-les.
11 Au dressage, coupez le filet en fines tranches, 80 g par personne. Placez-les dans l'assiette.
12 Garnissez avec les oignons confits, le poivron, le piment, l'œuf dur, l'oignon rouge, l'oignon cébette, les amandes, les herbes et le cresson.
13 Arrosez de sauce ravigote, zestez les citrons, terminez par de l'huile d'olive et de la fleur de sel.



POIREAUX BRAISÉS, CONDIMENT JAUNE D'ŒUF, MOUSSELINE FUMÉE

PAR THOMAS CHISHOLM (CHOCHO, PARIS 10e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 h 30
Infusion : 1 heure
Cuisson : 2 h 30

POUR LES POIREAUX BRAISÉS
- 3 poireaux
- 20 cl de fond blanc
- 30 g de beurre
- 1 branche de romarin
- 2 branches de thym
- 4 gousses d'ail
- sel

POUR LA MOUSSELINE
- 2 bottes de thym
- 80 cl d'huile de pépins de raisin
- 2 œufs
- 2 c. à s. de moutarde
- 2 c. à s. de vinaigre de Xérès

POUR LE CONDIMENT AU JAUNE D'ŒUF
- 200 g de jaunes d'œufs
- sel

POUR L'HUILE DE VERT DE POIREAU
- 400 g de vert de poireau
- 400 g d'huile de pépins de raisin

POUR LE CITRON CONFIT
- 1 citron jaune bio
- 100 g de sucre
- 300 g d'eau

POUR LES PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE
- 50 g de graines de moutarde
- 200 g d'eau
- 200 g de sucre
- 200 g de vinaigre blanc

POUR LE MONTAGE
- QS de tagette

LES POIREAUX BRAISÉS
1 Taillez les poireaux en tronçons et mettez-les sur une plaque allant au four.
2 Ajoutez le fond blanc, du sel, le beurre, les herbes et l'ail. Recouvrez de papier aluminium. Enfournez pour 15 à 20 min à 180 °C.

LA MOUSSELINE
1 Faites sécher le thym au four (s'il est frais). Brûlez-le avec un chalumeau. Laissez-le infuser dans l'huile pendant 1 heure, puis filtrez au torchon.
2 Faites une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre, le sel et l'huile fumée.
3 Allégez-la avec les blancs d'œuf montés.

LE CONDIMENT AU JAUNE D'ŒUF
1 Salez légèrement les jaunes puis mettez-les sous-vide.
2 Enfournez pour 30 min à 67 °C.

L'HUILE DE VERT DE POIREAU
Mixez les verts de poireau avec l'huile pendant 10 min au blender. Filtrez pour récupérer l'huile verte.

LE CITRON CONFIT
1 Prélevez les zestes de citron avec un rasoir ou Économe. Taillez-les en julienne.
2 Faites un sirop avec l'eau et le sucre, laissez-y confire les zestes à feu doux pendant 40 min.

LES PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE
1 Blanchissez les graines de moutarde 3 fois.
2 Faites bouillir l'eau, le sucre et le vinaigre.
3 Faites-y cuire à feu doux les graines de moutarde pendant 1 heure.

LE DRESSAGE
1 Faites colorer les tronçons de poireaux, au barbecue par exemple. Déposez-les dans l'assiette en forme de pyramide.
2 Ajoutez 1 c. à c. de pickles, environ 8 zestes de citron et couvrez du condiment au jaune d'œuf.

3 Nappez généreusement de mousseline, ajoutez l'huile de vert de poireau.
4 Terminez avec quelques feuilles de tagette.



ASPERGE VERTE, RAVIOLE DE CHOU-RAVE, GRANITÉ DE RADIS ET MOLE VERT

Par Loïc Villemin (Toya, Faulquemont)

Pour : 4 assiettes
Préparation : 1 h 30
Cuisson : 20 min
Repos : 2 heures

POUR LA RAVIOLE DE CHOU-RAVE
- 3 choux-raves
- 1 radis blanc
- 1 filet d'omble chevalier
- QS de ciboulette
- QS de vinaigre de bourgeons de sapin
- sel, poivre

POUR LE GRANITÉ DE RADIS
- 375 g de jus de radis blanc
- 33 g de sucre
- 8 g de trimoline
- 13 g de jus de citron

POUR LE MOLE VERT
- 4 asperges vertes
- 50 g de graines de potiron
- 1 g de cumin
- 1 bâton de cannelle
- 1 brocoli
- 40 g d'oignon
- 30 cl de bouillon de légumes
- 100 g de coriandre
- ½ piment vert
- 1 gousse d'ail
- 50 g de fanes de radis
- QS d'huile d'olive

POUR LE MONTAGE
- 4 asperges vertes

LA RAVIOLE DE CHOU-RAVE
1 Coupez de fines lamelles de chou-rave et emporte-piècez pour obtenir de jolis ronds.
2 Taillez le radis blanc et 1 chou-rave restant en brunoise, comme le poisson. Assaisonnez, ciselez la ciboulette, rajoutez le vinaigre.
3 Réservez le tout pour le montage.

LE GRANITÉ DE RADIS
1 Récupérez le jus de radis blanc (par exemple avec un extracteur à jus).
2 Faites-le chauffer avec le sucre et la trimoline. Ajoutez le citron à la fin, hors du feu.
3 Versez dans un plat allant au congélateur.
4 Rayez avec une fourchette fréquemment, jusqu'à obtenir un beau granité.

LE MOLE VERT
1 Coupez les têtes des asperges, blanchissez-les, égouttez-les et passez-les sous l'eau glacée pour stopper la cuisson.
2 Faites toaster les graines de potiron dans une poêle avec le cumin et la cannelle, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées et que les épices soient bien aromatiques (3 min environ).
3 Dans une grande poêle à feu vif, faites chauffer un filet d'huile d'olive, ajoutez le brocoli et les tiges d'asperges en morceaux, ainsi que l'oignon émincé.
4 Versez le bouillon et faites cuire 5 min en mélangeant régulièrement.
5 Ajoutez les fanes de radis, la coriandre, le piment, l'ail et les graines de potiron. Poursuivez la cuisson 5 min.
6 Mixez au blender pour avoir une crème lisse.
7 Passez au chinois, assaisonnez si besoin, laissez refroidir au frais.

LE MONTAGE
1 Écussonnez les asperges vertes, puis faites-les griller au barbecue ou au gril.
2 Plongez-les dans l'eau glacée et coupez-les en 4 dans la longueur.
3 Tapissez le fond de l'assiette de mole vert.
4 Posez 2 disques de chou-rave par assiette, recouvrez la moitié des disques de farce au poisson et repliez en demi-lunes.
5 Posez des morceaux d'asperges grillées, et enfin le granité.



DWICH VÉGÉ AUX FALAFELS DE LENTILLES

Par Morgane Catay (Baba Canteen, Toulouse)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 1 heure
Repos : 1 heure

POUR LES PICKLES DE CHOU ROUGE
- ½ chou rouge
- 200 g d'eau
- 100 g de vinaigre blanc
- 50 g de sucre

POUR LES FALAFELS DE LENTILLES
- 50 g de lentilles vertes
- 50 g de lentilles corail
- 3 gousses d'ail
- ½ oignon
- QS d'huile d'olive
- 3 c. à s. de farine de pois chiches
- 1 c. à c. de paprika
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de coriandre
- 1 c. à c. de poivre
- 1 c. à c. de sel
- QS de farine
- 2 ou 3 œufs
- QS de chapelure panko
- huile pour friture

POUR LE CONFIT D'ÉCHALOTES
- 500 g d'échalotes
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. de vinaigre
- 30 cl de vin blanc
- QS d'eau ou de bouillon

POUR LA SAUCE PO BOY
- 4 c. à s. de mayonnaise
- 4 c. à s. de moutarde
- 1 c. à c. de sauce Worcestershire
- le jus de ½ citron
- 1 c. à c. d'oignon ciselé
- ½ gousse d'ail

POUR LE ZHOUG
- 35 g de coriandre
- 10 g de persil
- 2 piments verts
- ½ c. à c. de cumin

POUR LE MONTAGE
- 4 pains briochés type hot dogs
- QS d'oignons frits
- QS de coriandre

LES PICKLES
1 Taillez le chou en fines lamelles et placez-les dans un bocal en verre.
2 Portez à ébullition l'eau, le vinaigre et le sucre.
3 Versez sur le chou et refermez le bocal.

LES FALAFELS DE LENTILLES
1 Faites cuire les lentilles vertes environ 40 min ; 15 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les lentilles corail – vous devez obtenir des lentilles très fondantes. Égouttez-les.
2 Faites revenir l'ail et l'oignon ciselés dans l'huile d'olive, à feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Mélangez-les avec les lentilles, la farine et les épices.
3 Placez 30 min au frais (ou même une nuit si possible).
4 Faites des boules de 30 g environ, roulez-les dans la farine, puis l'œuf et la chapelure.
5 Faites-les cuire à la friteuse (ou à 200 °C au four pendant 15 min, en les arrosant d'un filet d'huile et en les retournant à mi-cuisson).

LE CONFIT D'ÉCHALOTES
1 Détaillez finement les échalotes dans la longueur. Faites-les revenir dans l'huile 10 min sans cesser de remuer.

2 Ajoutez le sucre, le vinaigre, le vin et du bouillon à hauteur.
3 Laissez cuire jusqu'à évaporation.

LA SAUCE PO BOY

Mélangez tous les ingrédients dans un bol.

LE ZHOUG

1 Mixez tous les ingrédients avec 2 c. à s. d'eau pour obtenir une pâte.
2 Cette préparation se conserve au frais jusqu'à 3 semaines.

LE DRESSAGE

1 Entaillez le pain, tartinez l'intérieur de sauce po boy, déposez le confit d'échalotes, 2 falafels et des pickles.
2 Assaisonnez de zhoug à votre convenance.
3 Vous pouvez terminer par des oignons frits et de la coriandre.



PAPAS FRITAS

Par Mesita (Paris 9e)

Pour : 2 grosses quenelles
Préparation : 45 min
Repos : 1 h 20
Cuisson : 30 min

POUR LA MAYONNAISE AU PAPRIKA

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à c. de moutarde
- 15 cl d'huile de tournesol
- 1 c. à s. de paprika
- 1 c. à c. de piment en poudre
- 1 c. à c. d'ail en poudre
- sel, poivre

POUR LES PAPAS FRITAS

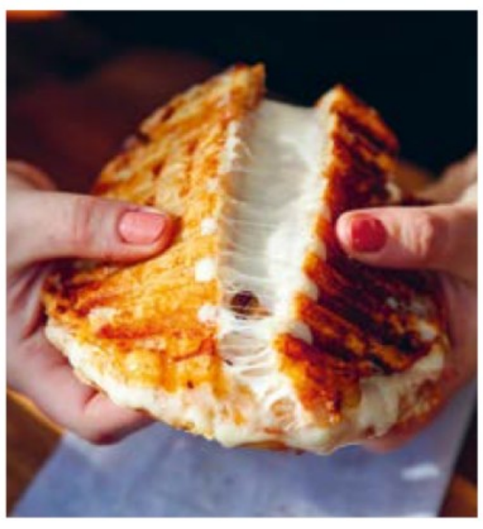
- 200 g de pomme de terre Agria
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. de paprika
- 100 g d'emmental ou de mozzarella
- 1 œuf
- 100 g de farine
- QS de chapelure style corn-flakes
- QS de coriandre et de persil
- sel, poivre

LA MAYONNAISE

1 Mélangez le jaune avec la moutarde puis montez à l'huile.
2 Ajoutez le reste des assaisonnements et réservez 1 heure au frais.

LES PAPAS FRITAS

1 Faites cuire les pommes de terre dans une eau frémissante.
2 Réduisez-les en purée, ajoutez l'huile d'olive, l'ail écrasé, le paprika, du sel et du poivre.
3 Laissez reposer 20 min au frais en filmant au contact.
4 Formez de grosses quenelles avec cette préparation.
5 Découpez le fromage en bâtonnets pour l'incorporer au milieu des quenelles.
6 Trempez-les dans l'œuf battu, puis dans la farine, puis à nouveau dans l'œuf.
7 Roulez-les dans la chapelure.
8 Faites frire 5 min à 200 °C environ, ou enfournez pour 10 min à 180 °C, chaleur tournante.
9 Servez en dressant la mayonnaise et les herbes ciselées par-dessus.



TOSTA MISTA

Par Papo (Paris 11e)

Pour : 4 sandwichs
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Repos : 2 heures

POUR LE BUN

- 200 g de farine T55
- 1 c. à c. bombée de flocons de pomme de terre
- 2 g de sel
- 6 g de beurre
- 4 g de levure sèche
- 65 g d'eau
- 65 g de lait

POUR LE MONTAGE

- 60 g de beurre demi-sel
- 4 tranches de jambon blanc de 40 g environ
- 8 tranches de Limiano (fromage portugais)

LE BUN

1 Mélangez la farine, les flocons de pomme de terre, le sel et le beurre mou.
2 Diluez la levure dans l'eau et lait, ajoutez au premier mélange.
3 Pétrissez 10 min puis laissez la pâte pousser sous un torchon jusqu'à ce qu'elle double de volume.
4 Divisez-la en 4, boulez et faites cuire 12 à 15 min au four à 200 °C.
5 Laissez refroidir.

LE MONTAGE

1 Préchauffez un gril à 250 °C (ou à la puissance maximale).
2 Tranchez le bun en deux, tartinez les deux faces de beurre.
3 Placez la face beurrée vers le bas, déposez du fromage, du jambon et à nouveau du fromage.
4 Refermez avec l'autre moitié du pain, face beurrée vers le haut.
5 Déposez sur le gril, appuyez légèrement pour marquer le pain et faites toaster jusqu'à ce que le fromage déborde.



TARTE AU CARAMEL ET RIZ AU LAIT

Laurence Cutter (Café Compagnon, Paris 2e)

Pour : 4 à 6 tartelettes
Préparation : 1 h 30
Repos : 4 heures
Cuisson : 1 h 30

POUR LA PÂTE BRISÉE

- 113 g de beurre
- 113 g de farine
- 38 g d'eau
- 3 g de sel

POUR LE RIZ AU LAIT

- 167 g de riz rond
- 417 g de lait
- 150 g d'œufs entiers (3 œufs)
- 100 g de sucre

POUR LE SIPHON AU YAOURT GREC

- 84 g de lait
- 84 g de crème
- 17 g de sucre
- 167 g de yaourt grec

POUR LE CARAMEL

- 60 g de sucre
- 40 g de glucose
- 25 g de beurre
- 100 g de crème

POUR LA TUILE DE CARAMEL

- 35 g de beurre
- 30 g de cassonade
- 25 g de glucose
- 30 g de farine

LA PÂTE BRISÉE

1 Au robot, sablez le beurre avec la farine (en laissant des petits morceaux de beurre).
2 Incorporez l'eau et le sel, arrêtez de mélanger dès que la pâte est amalgamée.

3 Étalez, emballez à plat et laissez 2 heures (ou une nuit) au réfrigérateur.
4 Abaissez la pâte sur 2 ou 3 mm d'épaisseur, piquez, détaillez des cercles pour foncer des cercles à tarte de 8 cm de diamètre.
5 Laissez la pâte détaillée 1 heure au frais, puis foncez les cercles à tarte.
6 Remettez 1 heure de plus au frais. Répartissez des pois sur les fonds de tarte et faites cuire au four à blanc, avec 2 plaques par-dessus, pendant 20 min à 185 °C.
7 Enlevez les plaques et poursuivez la cuisson 20 min à 165 °C.
8 Ébarbez la pâte délicatement après la cuisson.

LE RIZ AU LAIT

1 Rincez le riz et faites-le précuire dans l'eau, il doit être encore croquant.
2 Faites bouillir le riz dans le lait.
3 Blanchissez les œufs et le sucre, incorporez-les dans le riz en mélangeant bien et faire cuire comme une crème anglaise.
4 Réservez au frais.

LE SIPHON AU YAOURT GREC

1 Mélangez tous les ingrédients avec un mixeur plongeant.
2 Mettez en siphon avec deux capsules.

LE CARAMEL

1 Faites cuire le sucre et le glucose jusqu'à une caramélisation idéale, poussée mais pas trop.
2 Incorporez le beurre et émulsionnez.
3 Ajoutez la crème chaude, et portez l'ensemble à 107 °C.

LA TUILE

1 Faites fondre le beurre avec la cassonade et le glucose.
2 Portez à ébullition et incorporez la farine au fouet.
3 Étalez sur une plaque, sur un Silpat, ajoutez du papier sulfurisé dessus pour pouvoir étaler finement au rouleau.
4 Enfournez pour 12 min environ à 170 °C.

LE MONTAGE

1 Remplissez les fonds de tarte précuits de riz au lait à mi-hauteur et enfournez pour 10 min à 160 °C.
2 Laissez refroidir, complétez avec le caramel. Au dressage, ajoutez le siphon puis un morceau de tuile.



BARRE CHOCOLATÉE À LA CUILLÈRE

Par Bruno Aubin (Cléo, Paris 7e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 heure
Infusion : 30 min
Cuisson : 15 min

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- 50 g de lait entier
- 175 g de crème liquide
- 17 g de sucre vergeoise
- 2 g de piment de Jamaïque
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 1 gousse de vanille
- 75 g de chocolat à 66 %
- 1 feuille de gélatine

POUR LE CRUMBLE DE CACAO

- 50 g de farine
- 35 g de poudre d'amandes
- 25 g de poudre de cacao
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre semoule

POUR LE CRÉMEUX CARAMEL-GINGEMBRE

- 24 g d'eau
- 72 g de sucre
- 12 g de glucose
- 136 g de crème liquide
- 6 g de gingembre
- 40 g de jaunes d'œufs
- 1 feuille de gélatine

POUR LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

- 100 g de sucre
- 100 g de crème liquide
- 1 pincée de fleur de sel
- 20 g de beurre

POUR LES CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

- 50 g de sucre
- 20 g de glucose
- 125 g de cacahuètes

POUR LE MONTAGE

- QS de glace fleur de lait ou vanille

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

1 Faites chauffer le lait, la crème, la vergeoise et les épices broyées.
2 Portez jusqu'à petite ébullition. Laissez infuser 30 min hors du feu, à couvert.
3 Versez sur le chocolat haché et mélangez bien au fouet.
4 Ajoutez la gélatine préalablement ramollie, chinoisez.
5 Versez dans un siphon, gazez.

LE CRUMBLE DE CACAO

1 Tamisez la farine avec la poudre d'amandes et le cacao.
2 Versez-les sur le beurre coupé en cubes, ajoutez le sucre et malaxez pour homogénéiser.
3 Étalez sur du papier cuisson, enfournez pour 15 min à 170 °C en mélangeant à mi-cuisson.
4 À la sortie du four, émiettez de façon uniforme.

LE CRÉMEUX CARAMEL-GINGEMBRE

5 Faites chauffer l'eau, le sucre et le glucose.
6 Poussez le caramel en cuisson assez prononcée.
7 Déglacez avec la crème liquide chaude et le gingembre finement haché.
8 Mixez, rajoutez les jaunes d'œufs et la gélatine (déjà ramollie) tout en mixant.

LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

1 Faites un caramel à sec, déglacez avec la crème chaude.
2 Rajoutez le sel et le beurre, fouettez pour avoir un mélange homogène.

LES CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

1 Faites chauffer le sucre et glucose pour obtenir un sirop sans coloration.
2 Ajoutez les cacahuètes et remuez constamment jusqu'à caramélisation.
3 Refroidissez sur une plaque et concassez grossièrement.

LE MONTAGE

1 Au fond de bols, dressez 1 c. s. de crémeux.
2 Parsemez avec les cacahuètes concassées.
3 Recouvrez de mousse au siphon, puis de crumble.
4 Ajoutez une grosse pincée de fleur de sel.
5 Servez avec une quenelle de glace, pochez un cordon de caramel.



LA POMME ET LA VANILLE DE TAHITI

Par Jordan Gasco (Le Chambard, Kaysersberg)

Pour : 6 personnes
Préparation : 2 heures
Cuisson : 3 heures + 10 min
Repos : 1 nuit

POUR LES ROULEAUX DE POMME CONFITS (LA VEILLE)

- 5 pommes Boskoop
- 500 g de sucre
- 1 litre de cidre
- 1 gousse de vanille

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ (LA VEILLE)

- 267 g de beurre de tourage
- 100 g de farine T45 (1)
- 33 g de beurre fondu refroidi
- 84 g d'eau minérale
- 10 g de sel
- 234 g de farine T45 (2)
- 3 g de vinaigre

POUR LA COMPOTE DE POMMES ACIDULÉE
- 250 g de chutes de pomme (de l'étape précédente)
- 15 g de miel toutes fleurs
- 25 g de beurre
- ½ gousse de vanille
- 15 g de jus de citron
- 5 g de jus de yuzu

POUR LA CRÈME ÉPAISSE VANILLÉE
- 42 g de lait entier (1)
- 42 g de crème
- ½ gousse de vanille
- 30 g de jaune d'œuf
- 5 g de sucre semoule (1)
- 100 g de lait entier (2)
- 13 g de sucre semoule (2)
- 1,4 g de pectine NH

POUR LE DUJA AMANDE
- 9 g d'eau
- 63 g de sucre semoule
- 125 g d'amandes brutes

POUR LA CRÈME LÉGÈRE ÉPHÉMÈRE
- 100 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 5 g de sucre semoule
- 1 g de pectine

POUR LE MONTAGE
- QS de glace vanille

LES ROULEAUX DE POMME (LA VEILLE)

1 Coupez les pommes à la dérouleuse japonaise

2 Réalisez un rouleau de pomme en retaillant proprement.

3 Faites un caramel à sec avec le sucre, décuisez-le avec le cidre chauffé.

4 Ajoutez la gousse de vanille et laissez les pommes confire 3 heures dedans au minimum.

5 Laissez reposer toute une nuit au frais, dans le jus.

LE FEUILLETAGE INVERSÉ (LA VEILLE)

1 Mélangez le beurre de tourage et la farine (1) dans le robot muni de l'outil feuille.

2 Étalez entre deux papiers et laissez au frais pour la nuit – c'est votre beurre manié.

3 Mélangez le reste des ingrédients au crochet pour réaliser la détrempe (cessez de mélanger dès que la pâte est homogène).

4 Étalez-la aussi entre deux feuilles et laissez-la au frais jusqu'au lendemain.

5 Le jour J, étalez votre beurre en un rectangle trois fois plus long que large.

6 Étalez la détrempe en un carré de la même largeur que le beurre.

7 Enfermez la détrempe dans le beurre, réalisez 4 tours simples en laissant 30 min au frais entre chaque.

8 Étalez sur 3 mm d'épaisseur et détaillez de longues bandes.

9 Faites-les cuire sur la tranche entre deux plaques de fonte pendant 7 min à 180 °C (la pâte va s'étaler).

10 Vous pouvez les caraméliser avec un peu de sucre ou d'opaline de caramel, en repassant brièvement au four.

LA COMPOTE DE POMMES ACIDULÉE

1 Faites cuire les chutes de pomme avec le miel jusqu'à ce qu'elles compotent.

2 Desséchez légèrement la compote sur le feu, ajoutez le beurre coupé en cubes et la gousse de vanille grattée.

3 Incorporez les jus d'agrumes.

4 Passez la compote au tamis puis mettez-la en poche.

LA CRÈME ÉPAISSE VANILLÉE

1 Faites chauffer le lait (1) et la crème avec la vanille grattée.

2 Pendant ce temps, fouettez le jaune d'œuf avec le sucre (1). Versez le liquide chaud sans cesser de fouetter, puis remettez le tout à cuire pour obtenir une crème anglaise (cuisson à la nappe).

3 Faites-la refroidir complètement au frais.

4 Faites chauffer le lait (2), ajoutez en pluie et en fouettant le mélange de sucre et pectine.

5 Faites bouillir 1 min.

6 Une fois froide, mélangez cette deuxième crème avec la première.

LE DUJA AMANDE

1 Faites un caramel avec l'eau et le sucre pendant que vous grillez les amandes.

2 Versez le caramel sur les amandes et laissez refroidir.

3 Mixez légèrement le tout, puis passez au robot avec la feuille pour faire ressortir le gras.

LA CRÈME LÉGÈRE ÉPHÉMÈRE

1 Faites chauffer le lait entier et la vanille.

2 Ajoutez le sucre et la pectine en fouettant, puis faites cuire 1 min.

3 Faites refroidir et montez très vite au moment du service.

LE DRESSAGE

1 Réchauffez le rouleau de pomme au four et nappez avec un peu du caramel au cidre dans lequel il a cuit.

2 Déposez de la compote de pommes dans l'assiette et, à côté, de la crème épaisse vanillée. Ajoutez un peu de caramel de cidre (à la pipette par exemple) Déposez le rouleau de pommes.

3 Dans un bol à part, déposez du duja amande et du caramel.

4 Faites une belle quenelle de glace vanille.

5 Rajoutez le feuilletage sur les pommes au dernier moment, pour qu'il ne s'humidifie pas.

6 Rajoutez aussi la crème éphémère au dernier moment, sur la crème épaisse.

SUPERNATURE P. 87



SALADE DE SOBA, RADIS, ASPERGES VERTES ET SAUCE AU VINAIGRE DE RIZ

PAR CATHERINE KLUGER

Pour : 3 à 4 personnes

POUR LA SAUCE AU VINAIGRE DE RIZ
- 10 g d'huile de sésame
- 120 g de vinaigre de riz
- 40 g de sucre
- QS de zestes de citron vert
- 10 g de jus de citron vert
- 1 g de sauce Srirasha

POUR LA SALADE
- 150 g de nouilles soba
- ½ botte de radis rose
- ¼ de radis blanc type Daikon
- 1 botte d'asperges vertes
- ½ botte de coriandre
- 2 cébettes
- 1 ou 2 c. à s. de kasha (graines de sarrasin torréfiées)

LA SAUCE AU VINAIGRE DE RIZ

Je fais chauffer tous les ingrédients dans une casserole afin de bien dissoudre le sucre. Après ébullition, je débarrasse et je laisse refroidir.

LA SALADE

1 Je cuis les nouilles soba suivant les instructions figurant sur le paquet, puis je les débarrasse dans un bol d'eau glacée pour stopper la cuisson et éviter qu'elles s'agglomèrent.

2 Je lave les radis roses, je les coupe en fines tranches à la mandoline. J'épluche et je râpe le radis blanc.

3 J'épluche les asperges si nécessaire, ou je les utilise telles quelles, crues, cuites à la vapeur ou glacées à la poêle dans un fond d'eau avec 1 c. à s. de pâte de miso blanc.

4 (Si je les préfère crues, je les taille en tranches très fines avec un éplucheur ; si elles sont cuites, je coupe de petits tronçons.)

5 J'émince la coriandre préalablement rincée et essorée, ainsi que les cébettes.

6 Je mélange les nouilles et les légumes avant d'ajouter la sauce et de servir la salade parsemée de coriandre, de cébettes et de kasha.

7 Les ingrédients peuvent être préparés la veille et la salade assemblée le jour même. S'il en reste, elle sera encore délicieuse le lendemain.



TABOULÉ AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS ET SAUCE ORIENTALE

Par Catherine Kluger

Pour : 3 à 4 personnes

POUR LA SAUCE ORIENTALE
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à s. de mélasse de grenade
- 2 c. à s. de sumac
- sel, poivre

POUR LE TABOULÉ
- 100 g de boulgour gros
- 1 concombre
- 1 botte de radis roses
- 100 g de fèves pelées et cuites
- 1 ou 2 bottes de persil
- 1 botte de ciboulette
- ½ botte de menthe
- 2 ou 3 c. à s. de grains de grenade

1 Pour cuire le boulgour, je verse par-dessus, à hauteur, de l'eau bouillante légèrement salée et je couvre pendant 10 min avant de l'égrainer à la fourchette.
2 Je lave le concombre et je le coupe en deux afin de l'épépiner ; je taille des petits cubes. Personnellement, je ne l'épluche pas, mais c'est une question de goût.
3 Je lave les radis et je coupe de fines tranches à la mandoline, ou des petits cubes au couteau.
4 Je lave et je sèche les herbes avant de hacher la botte de persil et d'émincer la ciboulette et les feuilles de menthe.
5 Je mélange tous les ingrédients du taboulé dans un saladier et, à part, tous les ingrédients de la sauce, que je verse une fois bien émulsionnée.
6 Je conserve au frais jusqu'au moment de servir.

Ex-Libris P. 91



CABILLAUD, PETIT POIS, SARGASSE

Par Kazuyuki Tanaka (recette tirée du livre *Racine, un Japonais à Reims*, de Kazuyuki Tanaka, éd. Glénat)

POUR LE CABILLAUD
- 400 g de cabillaud
- QS de poudre de petits pois (petits pois déshydratés réduits en poudre)
- QS de gros sel

POUR LES PETITS POIS À LA FRANÇAISE
- 200 g de petits pois
- 6 échalotes
- 50 g d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 1 haricot ailé (en épiceries asiatiques)
- 30 g de bacon
- Sel, poivre

POUR LES POIREAUX
- 4 petits poireaux

POUR L'HUILE VERTE
- 150 g de persil
- 50 g d'épinards
- 400 g d'huile de pépins de raisin

POUR LA COMPRESSION DE BOK CHOY
- 4 blancs de bok choy
- 50 g d'huile verte

POUR LA PURÉE VERTE
- 50 g d'épinards
- 10 g de brocoli
- sel

POUR LA SAUCE VERTE ET BLANCHE
- 10 g de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'eau
- 50 g de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 30 g de purée verte

POUR LA SAUCE DE POISSON
- 500 g de fumet de poisson
- 1 oignon
- 50 g de champignons
- 50 g de miel
- 10 g de jus de citron
- 50 g de vinaigre de Xérès

POUR LA FINITION
- QS de sargasse (algue) marinée 24 heures dans une solution aigre-douce à base de 1 litre d'eau, 250 g de sucre et 500 g de balsamique blanc
- QS de mizuna
- QS de pétales de souci
- Le cabillaud

LE CABILLAUD
Filetez, désarêtez le cabillaud et retirez la peau. Recouvrez les filets de gros sel, laissez mariner pendant 3 min. Sortez les filets et lavez-les à l'eau claire. Essuyez-les avec du papier absorbant. Façonnez des boudins l'aide de film alimentaire. Retirez le film et saupoudrez de poudre de petits pois, recouvrez à nouveau avec du film alimentaire. Taillez les filets en tronçon puis faites-les cuire très doucement sous une lampe à infrarouges.

LES PETITS POIS À LA FRANÇAISE
Hachez les échalotes. Faites-les tomber avec l'huile d'olive et le beurre. Réservez 1 c. à s. pour la suite. Écossez les petits pois. Faites-les blanchir. Retirez la membrane. Taillez le haricot ailé en « sifflets » de 8 mm d'épaisseur. Taillez le bacon en dés de 5 mm. Blanchissez et égouttez. Au moment de servir, faites revenir les petits pois, les haricots ailés et le bacon avec les échalotes, salez, poivrez.

LES POIREAUX
Faites frire les blancs de poireau sans ôter les racines pendant 20 secondes dans un bain d'huile à 180 °C. Plongez-y le vert des poireaux et sortez-les immédiatement. Égouttez sur du papier absorbant.

L'HUILE VERTE
Mixez tous les ingrédients et filtrez avec 2 charlottes de cuisine superposées. Conservez au frais. Cette recette peut être réalisée en remplaçant le persil par de la menthe, du cresson, de l'estragon, de la sarriette, du laurier, des feuilles de combava… toutes les feuilles vertes.

LA COMPRESSION DE BOK CHOY
Placez les bok choy avec l'huile verte en poche et mettez sous vide. Laissez mariner de 2 à 3 heures.

LA PURÉE VERTE
Lavez le brocoli et détachez-le en bouquets. Épluchez et lavez les épinards. Dans une casserole, couvrez les brocolis d'eau à hauteur et faites cuire jusqu'à cuisson complète. Ajoutez ensuite les épinards entiers. Faites-les égoutter sur du papier absorbant, mixez et assaisonnez de sel si nécessaire. Passez au tamis, faites refroidir et conservez dans une poche à douille au frais

LA SAUCE VERTE ET BLANCHE
Hachez le gingembre et l'ail. Portez l'eau, le gingembre, l'ail et la crème à ébullition, ajoutez le beurre. Gardez un peu de l'appareil pour le dressage, qu'il faudra émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant avant de servir. Incorporez la purée verte dans l'appareil restant et mélangez pour que l'appareil soit bien homogène.

LA SAUCE DE POISSON
Dans une poêle, faites suer l'oignon et les champignons émincés, caramélisez avec le miel. Versez le jus de citron,

le vinaigre de Xérès, faites réduire le jus. Ajoutez le fumet de poisson et faites réduire au 5/6e. Salez, poivrez si nécessaire. Passez au chinois.

LA FINITION

Dans une assiette creuse, versez la sauce verte au centre, disposez les petits pois à la française et le tronçon de cabillaud dessus. Versez l'émulsion de sauce blanche sur le devant du cabillaud et la sauce de poisson sur le côté gauche. Adossez la compression de bok choy sur le cabillaud, entre les deux sauces. Dressez les poireaux, 2 feuilles de mizuna et 2 pétales de souci, posez la sargasse marinée en travers de l'assiette.



CABRI, RADIS, STICK ET CROUSTILLANT

Par Kazuyuki Tanaka (recette tirée du livre *Racine, un Japonais à Reims*, de Kazuyuki Tanaka, éd. Glénat)

POUR LE CARRÉ DE CABRI
- 1 carré de cabri de 4 côtes
- 1 c. à s. d'huile de pépins de raisin
- 10 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- sel, poivre

POUR LE GIGOT
- 1 gigot de cabri
- 1 c. à s. d'huile de pépins de raisin
- 10 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym

POUR LE RÂBLE DE CABRI
- 1 râble de cabri
- 20 g de lard de Colonnata
- 3 feuilles de sauge
- 100 g de crépine
- 1 c. à s. d'huile de pépins de raisin
- 10 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym

POUR LE FOIE
- 1 foie de cabri
- 1 c. à s. d'huile de pépins de raisin
- 10 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym

POUR L'ÉPAULE DE CABRI
- 1 épaule de cabri
- 1 c. à s. d'huile de pépins de raisin
- 10 g de concentré de tomates
- ½ oignon
- ½ carotte
- 3 gousses d'ail
- ½ céleri
- 100 g de vin blanc

POUR LES RADIS ÉTUVÉS
- 2 radis
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. d'huile d'olive

POUR LE STICK DE CHÈVRE
- 1 feuille de brick
- 40 g de chèvre frais
- 5 g de miel
- quelques brins de sapin frais
- poivre noir

POUR LE CROUSTILLANT D'AIL DES OURS
- 45 g d'ail des ours
- 400 g de blancs d'œufs
- 40 g de farine

POUR LES PICKLES DE RADIS
- 2 radis
- 50 g de vinaigre aigre-doux (solution réalisée à base d'un litre d'eau, 250 g de sucre et 500 g de balsamique blanc)

POUR LA FINITION
- 12 radis
- 16 pois gourmands
- 8 feuilles d'égopode
- 8 feuilles d'oseille sanguine
- 12 pétales de pensée
- 4 rameaux de coing

LE CARRÉ DE CABRI

Salez et poivrez le carré de cabri. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et colorez d'abord le côté dos du carré, puis le reste de la pièce. Ajoutez le beurre, l'ail entier, le thym, faites cuire doucement. Laissez reposer sur la plaque pendant 20 min, désossez.

LE GIGOT

Désossez le gigot, taillez un morceau de 160 g, ficelez, salez, poivrez. Faites chauffer l'huile et colorez la surface dans une poêle. Ajoutez le beurre, l'ail entier, le thym, faites cuire doucement. Laissez reposer sur la plaque pendant 20 min.

LE RÂBLE DE CABRI

Taillez le lard de Colonnata en morceaux de 1 × 1 × 6 cm. Désossez, salez et poivrez le râble de cabri, posez la sauge sur le dessus puis recouvrez avec du lard de Colonnata. Enroulez de crépine en serrant sans excès et ficelez. Colorez le râble dans une poêle avec l'huile de pépins de raisin. Ajoutez le beurre, l'ail entier, le thym, faites cuire doucement. Laissez reposer sur la plaque pendant 20 min.

LE FOIE

Dans une poêle, faites chauffer l'huile et colorez le foie. Ajoutez le beurre, l'ail entier, le thym, faites cuire doucement. Laissez reposer sur la plaque pendant 20 min.

L'ÉPAULE DE CABRI

Désossez l'épaule de cabri, salez et poivrez. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites-la colorer. Ajoutez le concentré de tomates et les garnitures, enrobez le cabri. Mouillez avec le vin blanc, faites réduire de moitié. Ajoutez de l'eau à hauteur, laissez mijoter pendant 2 heures. Décantez et placez dans un bac, posez un poids sur le cabri afin de l'aplatir. Une fois refroidi, taillez en cubes de 3 cm de côté. Dans une poêle, faites colorer doucement côté peau, arrosez de jus en réduisant.

LES PICKLES DE RADIS

1 Taillez les radis en quartiers, mettez dans un contenant hermétique. Versez le vinaigre bouillant, couvrez et réservez.

LES RADIS ÉTUVÉS

2 Taillez les radis en quartiers. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les radis et salez. Ajoutez le thym, l'ail entier, versez de l'eau à hauteur puis couvrez avec du papier sulfurisé découpé *(otoshi-buta)*. Étuvez pendant 5 min en maintenant à 85 °C.

LE STICK DE CHÈVRE

Taillez la feuille de brick en rectangles de 3 x 5 cm. Roulez sur un cylindre de 1,5 cm de diamètre afin de réaliser des tubes, faites cuire 12 min dans un four préchauffé à 160 °C. Hachez le sapin. Dans un cul-de-poule, mélangez tous les ingrédients, salez et poivrez. Versez dans une poche à douille, remplissez les tubes de brick.

LE CROUSTILLANT D'AIL DES OURS

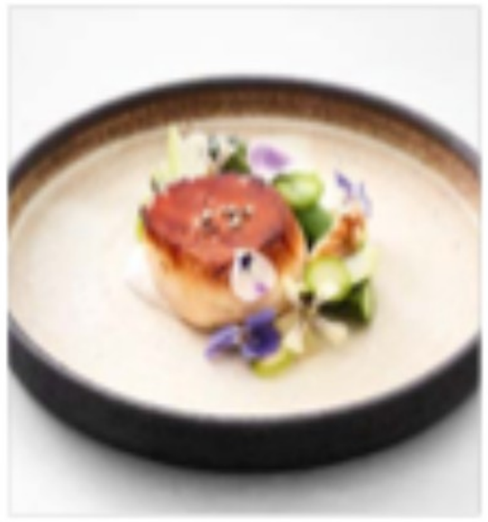
Dans un cul-de-poule, mélangez tous les ingrédients. Versez dans un siphon avec deux cartouches et pochez dans un gobelet en papier. Faites cuire au micro-ondes pendant 1 min. Sortez et faites sécher une nuit dans un déshydrateur préchauffé à 70 °C. Taillez en morceaux de 4 cm environ.

LA FINITION

1 Dans une casserole, faites cuire les pois gourmands 15 secondes dans l'eau salée, sortez-les et plongez-les dans l'eau glacée. Taillez les deux extrémités pour former des losanges. Taillez les radis en rondelles.

2 Dans une grande assiette, disposez le carré, le gigot, le râble, le foie, l'épaule de cabri au centre, posez les pickles et les étuvées de radis autour.

3 Placez le stick de chèvre sur le côté gauche à l'arrière de l'assiette, et versez le jus sur le devant. Dressez les croustillants d'ail des ours et les pois gourmands, les rondelles de radis, un rameau de coing à l'arrière de l'assiette. Finissez avec les feuilles d'égopode, d'oseille sanguine et les pétales de pensée.



SAINT-JACQUES, ASPERGE, SKYR

Par Kazuyuki Tanaka (recette tirée du livre *Racine, un Japonais à Reims*, de Kazuyuki Tanaka, éd. Glénat)

POUR LE LAQUAGE (IL Y AURA DES RESTES)
- 200 g de miel
- 400 g de jus de citron
- 30 g de sucre
- fécule de maïs

POUR LES SAINT-JACQUES
- 4 noix de Saint-Jacques
- QS de laquage
- QS d'huile d'olive
- fleur de sel
- poivre mignonnette

POUR LES ASPERGES
- 4 asperges vertes

POUR LA SAUCE SKYR ET LAIT DE COCO
- 40 g de skyr (ou de fromage blanc grec)
- 10 g de lait de coco
- 1 c. à s. de sauce soja

POUR LA FINITION
- 16 noix
- 4 suprêmes de citron vert
- 1 pomme Granny Smith
- 8 pétales de pensée
- 8 fleurs de roquette
- 8 fleurs de violette

LE LAQUAGE (IL Y AURA DES RESTES)

Réalisez un caramel avec le miel à feu moyen, ajoutez la sauce soja, le jus de citron et le sucre. Faites réduire jusqu'aux deux tiers et ajoutez la fécule de maïs afin d'obtenir une consistance sirupeuse.

LES SAINT-JACQUES

Faites dorer un seul côté des noix dans un peu d'huile d'olive. Elles doivent être crues à cœur. Badigeonnez de laquage, parsemez de fleur de sel et de poivre.

LES ASPERGES

1 Parez les asperges. Séparez la tête et la queue. Détaillez quelques rondelles dans le bas de la tête et réservez-les pour le dressage.

2 Blanchissez les asperges et plongez-les dans l'eau glacée. Égouttez.

3 Grillez les queues au chalumeau. Détaillez-les en trois, en biais.

LA SAUCE SKYR ET LAIT DE COCO

Mélangez les ingrédients, salez si nécessaire.

LA FINITION

1 Torréfiez les noix 10 min dans un four préchauffé à 160 °C.

2 Taillez le suprême de citron vert en trois.

3 Taillez la Granny Smith en lamelles de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline. Coupez-les en deux.

4 Versez la sauce au centre d'une assiette. Posez dessus 1 noix de saint-jacques. Placez une tête et 2 pieds d'asperge sur la droite, posez une noix dessus et les citrons verts autour. Posez les rondelles d'asperge, 2 demi-lunes de Granny Smith, les pétales de pensée et les fleurs sur le dessus.



SALADE DE CHÈVRE FRAIS ET FÈVES À LA POUTARGUE

Par Amandine Chaignot (recette tirée du livre *La Cuisine nature d'Amandine Chaignot : journal d'une cheffe à la campagne*, éd. Solar)

Pour : 4 à 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 secondes

- 400 g de fèves
- 1 petit pot de 200 g de chèvre frais
- 1 morceau de poutargue jeune
- 1 oignon nouveau
- quelques herbes du jardin des fleurs pour servir (facultatif)
- huile d'olive
- sel

Écossez d'abord les fèves (certains considèrent que c'est très thérapeutique… !), puis faites-les blanchir dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant environ 20 secondes et faites-les bien refroidir. Enlevez alors la deuxième peau. Tapissez le fond d'une assiette de chèvre frais, puis disposez les fèves dessus. Ajoutez la poutargue finement tranchée, puis assaisonnez généreusement avec une (très) bonne huile d'olive. Ajoutez enfin le vert de l'oignon nouveau ciselé, les herbes et quelques fleurs selon ce que vous avez à disposition.



CŒURS DE POIREAUX AU LARD

Par Amandine Chaignot (recette tirée du livre *La Cuisine nature d'Amandine Chaignot : journal d'une cheffe à la campagne*, éd. Solar)

Pour : 6 personnes
Cuisson : 20 min
Préparation : 20 min

- 6 petits poireaux avec les racines
- 6 œufs
- 80 g de lard finement tranché
- des petits bouquets d'herbes fraîches (au choix) : ciboulette, cerfeuil…
- 50 g d'huile d'olive

1 Nettoyez d'abord les poireaux, évidemment. Gardez-les entiers, avec les racines, et mettez-les ensuite au four pour 15 min, à 200 °C.

2 Mettez les œufs dans une casserole d'eau et portez-les à ébullition, puis laissez frémir 10 min pour qu'ils soient durs. Faites-les vite refroidir dans un grand volume d'eau fraîche et écalez-les. Concassez-les ensuite grossièrement.

3 Disposez les tranches de lard entières sur une plaque et faites-les cuire au four, à 200 °C comme les poireaux, pendant 5 min environ.

4 Quand les poireaux sont cuits, coupez la partie verte et réservez-la, puis coupez les blancs dans la longueur avec une paire de ciseaux et récupérez le cœur en

gardant les feuilles extérieures comme contenant. Découpez le cœur blanc des poireaux.

5 Lavez et hachez finement les herbes. Mélangez les œufs, le lard bien croustillant et les cœurs de poireau en morceaux. Finissez avec une bonne cuillerée d'huile d'olive et les herbes hachées. Si vous aimez l'acidité, vous pouvez ajouter des câpres ou même assaisonner avec une vinaigrette au lieu de l'huile d'olive.



COMME UN GÂTEAU BASQUE À LA RHUBARBE

PAR AMANDINE CHAIGNOT (RECETTE TIRÉE DU LIVRE *LA CUISINE NATURE D'AMANDINE CHAIGNOT : JOURNAL D'UNE CHEFFE À LA CAMPAGNE*, ÉD. SOLAR)

Pour : 4 personnes
Préparation : 10 min + 20 min
Cuisson : 15 min + 20 min
Repos : 2 x 1 heure

- 5 belles tiges de rhubarbe
- 200 g de sucre (1)
- 400 g de farine
- 150 g de sucre (2)
- ½ cuil. à café de levure chimique
- 200 g de beurre
- 3 œufs + 1 jaune
- 1 pincée de sel

LA VEILLE

Mettez la rhubarbe dans un plat à rôtir, saupoudrez-la de sucre (1) et faites-la cuire au four à 180 °C pendant 15 min. La rhubarbe doit rendre de l'eau et prendre une belle couleur rose vif. Ensuite, laissez-la égoutter toute la nuit dans une passoire. Vous pourrez utiliser le jus pour le boire avec un peu d'eau pétillante ou en arroser une tarte aux fraises.

LE LENDEMAIN

1 Dans la cuve d'un batteur, mettez la farine, le sucre (2), la levure et le sel. Ajoutez le beurre mou, puis les œufs entiers. Vous devez obtenir une belle pâte bien lisse et mettez-la à reposer 1 heure au frais. Étalez ensuite cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur de 0,5 cm. Quand elle est étalée, vous devez pouvoir y couper aisément deux cercles de la taille du gâteau final (d'un diamètre de 22 à 24 cm). Puis remettez-la au frais pour 1 heure. Beurrez un cercle à tarte et déposez-le sur une plaque à pâtisserie. Garnissez le cercle avec la pâte, en remontant bien sur les bords (mieux vaut la laisser dépasser un peu).

2 Maintenant, passez à la meilleure partie : la garniture ! Disposez la rhubarbe égouttée sur la pâte et refermez avec le second cercle de pâte. Prenez bien soin de repousser les bulles d'air vers l'extérieur avant de souder les bords en appuyant sur la pâte supérieure. Vous pouvez maintenant couper l'excédent de pâte avec un couteau et passer le gâteau au frais quelques minutes pour qu'il raidisse bien avant la cuisson.

3 Préchauffez le four à 190 °C. Badigeonnez le dessus du gâteau avec le jaune d'œuf. Vous pouvez réaliser le décor que vous souhaitez avec une fourchette, puis enfournez pour 20 min.



CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À LA MOUTARDE, CÉLERI BRANCHE ET RAVE

PAR ÉRIC PRAS (RECETTE TIRÉE DU LIVRE *LA TRANSMISSION AU CŒUR DE MA CUISINE*, D'ÉRIC PRAS, ÉD. DE LA MARTINIÈRE)

Pour : 4 personnes

POUR L'AGNEAU

- 1 carré d'agneau de 10 à 12 côtes
- QS d'huile de pépins de raisin
- 50 g de beurre frais
- 1 c. à s. de moutarde en grains
- sel, poivre

POUR LE CÉLERI BRANCHE ET RAVE

- 400 g de céleri-rave
- 4 branches de céleri
- 4 cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 30 g de miel
- 20 g de vinaigre de Xérès
- 40 g de beurre
- sel, poivre du moulin

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

- QS d'ail confit
- QS de feuilles de céleri frites
- 10 cl de jus d'agneau

L'AGNEAU

Assaisonnez le carré d'agneau et colorez-le dans un plat avec l'huile. Ajoutez le beurre puis déposez le carré dans un four préchauffé à 180 °C pour 8 min. Laissez reposer le carré sur une grille pendant 10 min puis badigeonnez-le de moutarde à l'aide d'un pinceau et passez-le 2 min sous le gril du four.

LE CÉLERI BRANCHE ET RAVE

Épluchez et taillez le céleri-rave en tranches de 1 cm d'épaisseur puis en triangles. Épluchez et effilez le céleri branche. Taillez-le en biseau et cuisez-le à l'anglaise, puis refroidissez-le dans de l'eau glacée. Dans une cocotte, colorez les triangles de céleri-rave avec l'huile d'olive et la branche de thym. Assaisonnez. Ajoutez le miel, faites colorer légèrement et déglacez avec le vinaigre. Réduisez à sec. Mouillez à hauteur avec de l'eau et faites cuire à couvert. Une fois qu'ils sont cuits, débarrassez les céleris, réduisez à glace le jus de cuisson puis glacez les céleris.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

Déposez les céleris dans un plat et ajoutez le carré d'agneau entier ou coupé en côtes et disposez sur les céleris. Décorez avec de l'ail confit et des feuilles de céleri frites. Servez le jus d'agneau à part, en saucière.



FILETS DE ROUGET DORÉS, LÉGUMES ET POITRINE FUMÉE

PAR ÉRIC PRAS (RECETTE TIRÉE DU LIVRE *LA TRANSMISSION AU CŒUR DE MA CUISINE*, D'ÉRIC PRAS, ÉD. DE LA MARTINIÈRE)

Pour 4 personnes

POUR LES ROUGETS

- 2 rougets de 300 g chacun

- huile d'olive
- sel, poivre du moulin

POUR LE JUS AUX SUCS DE VIN ROUGE

- les arêtes des rougets
- 2 cl d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- ½ oignon blanc ciselé
- 15 g de concentré de tomates
- le jus de 1 pamplemousse
- 1 c. à c. de miel
- 50 cl de vin rouge
- 1 tomate
- Maïzena®
- sel, poivre

POUR LA GARNITURE

- 400 g de pommes de terre rates
- 200 g de carottes
- 300 g de champignons de Paris
- 200 g de poitrine fumée
- huile de pépins de raisin
- sel, poivre

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

- QS de cubes de pain séché
- QS de persil ciselé

LES ROUGETS

Levez les filets des rougets et désarêtez-les. Conservez les arêtes pour le jus. Assaisonnez et poêlez-les côté peau pendant 2 à 3 min avec de l'huile d'olive. Débarrassez sur une grille.

LE JUS AUX SUCS DE VIN ROUGE

Faites suer les arêtes de rouget avec l'huile d'olive et le beurre. Ajoutez l'oignon ciselé, le concentré de tomates et la tomate taillée en morceaux. Laissez colorer l'ensemble et déglacez avec le jus de pamplemousse et le miel. Faites réduire à sec puis mouillez avec le vin rouge et flambez. Laissez cuire 40 min et passez au chinois. Liez si nécessaire avec un peu de Maïzena® et rectifiez l'assaisonnement.

LA GARNITURE

Épluchez les pommes de terre et blanchissez-les. Épluchez les carottes et taillez-les en biseau. Lavez et taillez les champignons en quatre. Taillez des rectangles de poitrine fumée et blanchissez-les avant de les colorer à l'huile de pépins de raisin. Réservez. Dans une cocotte avec de l'huile de pépins de raisin, colorez les carottes, ajoutez les pommes de terre et, à mi-cuisson, les champignons de Paris. Assaisonnez.

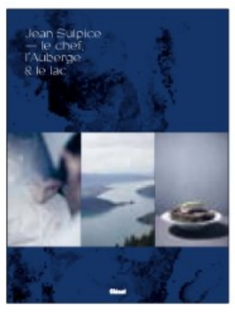
LA FINITION ET LE DRESSAGE

Trempez des cubes de pain séché dans un peu de sauce et du persil ciselé. Disposez la garniture dans un plat. Ajoutez les filets de rouget, les rectangles de poitrine fumée et les cubes de pain. Servez la sauce à part.

CRÉDITS LIVRES



CÉLERISOTTO, CHAMPIGNONS DES BOIS ET TOMME DE BREBIS DE CRAVENT
(P. 59 & 113)
Nature, de la terre à l'assiette, de David Gallienne, photographies d'Yvan Moreau, éd. Solar, 29,95 €



BLANC-MANGER AGRUMES ET SORBET OSEILLE
(P. 63 & 115)
Jean Sulpice – le chef, l'auberge et le lac, de Jean Sulpice, photographies de Thomas Dhellemmes, éd. Glénat, 49 €

INDEX DES RECETTES

- **A**sperge verte, morille, mascarpone 92
- Asperge verte, raviole de chou rave, granité de radis et mole vert 120
- **B**arre chocolatée à la cuillère 122
- Blanc-manger vanille, agrumes et sorbet oseille ... 115
- Brioche toastée, glace à la feuille d'avocat et crème Margarita 117
- Brochettes de cochon, crème de petits pois au lard 97
- Burrata, petits pois et leche de tigre végétal 115
- **C**abillaud, petit pois, sargasse 124
- Cabri, radis, stick et croustillant 125
- Canard et betterave 117
- Carré d'agneau rôti à la moutarde, céleri branche et rave 127
- Célerisotto, champignons des bois et tomme de brebis de Cravent 113
- Cœurs de poireaux au lard 126
- Comme un gâteau basque à la rhubarbe 127
- **D**aurade poêlée, palourdes marinières, légumes et salsa verde 85
- Dwich végé aux falafels de lentilles 120
- **F**euilles de shiso en tempura, œufs de brochet fumés aux condiments 111
- Fèves, granité à l'aneth et oseille, bouillon aux herbes et fleurs 114
- Filets de rouget dorés, légumes et poitrine fumée 127
- **G**rosses asperges vertes d'Alsace, oseille et yaourt de brebis, vinaigrette aux graines 114
- Grosses langoustines à la poêle, sauce Choron, têtes de cèpes et girolles aux pailles de pomme de terre 112
- **H**uîtres n°3 de l'île d'Oléron, leche de tigre et huile de tagète 106
- **J**oue de porc confite, jus thaï, olive, harissa et noix de cajou 72
- **L**angoustines aux achards et bisque crémée 55
- Langoustines rôties, rémoulade de céleri et pomme verte, riz soufflé au romarin 101
- **M**orilles, chicharrón et menthe 116
- **N**egroni 13
- **O**ignons farcis, crème d'oignon et parmesan 96
- **P**apas fritas 121
- Pâté pantin 108
- Pâtes aux artichauts 88
- Petite omelette au lard translucide, effeuillée de truffe 113
- Petits pois et seiche à la menthe 100
- Poireaux braisés, condiment jaune d'œuf, mousseline fumée 119
- Pomme et vanille de Tahiti 122
- **S**aint-jacques, asperge, skyr 126
- Salade de brocoli et sauce au curry vert 89
- Salade de chèvre frais et fèves à la poutargue 126
- Salade de petits pois, pommes de terre rattes, estragon, citron confit et feta 90
- Salade de soba, radis, asperges vertes et sauce au vinaigre de riz 123
- Salpicon de filet de ternera et sauce ravigote 119
- Smash burger « Motzy » 31
- Soufflé au comté 118
- Soufflé au crabe 118
- Soufflés au fromage de Paul Bocuse 118
- Steak de céleri au poivre 116
- **T**aboulé aux légumes de printemps et sauce orientale 124
- Tarte au caramel et riz au lait 121
- Tarte chocolat à la sauce soja 94
- Tosta Mista 121
- Turbot de nos côtes badigeonné à la moutarde au feu de bois, sauce cacio et pepe 111

ON PARLE D'EUX DANS CE NUMÉRO

Yannick Alléno, Alléno Paris, L'Abysse et Pavyllon, Pavillon Ledoyen, Carré des Champs-Élysées, 8 avenue Dutuit, 75008 Paris
Juan Arbelaez *juan-arbelaez.com*
Bruno Aubin, Cléo, 19 bd de la Tour-Maubourg, 75007 Paris
Auberge bressane, 16 avenue de la Motte-Picquet, 75007 Paris
Sébastien Bras, Le Suquet, route de l'Aubrac, 12210 Laguiole ; Halle aux Grains, Bourse de Commerce, 2 rue de Viarmes, 75001 Paris ; Café Bras, musée Soulages, jardin public du Foirail, avenue Victor-Hugo, 12000 Rodez
Morgane Catay, Baba Canteen, 26 rue des Couteliers, 31000 Toulouse
Amandine Chaignot, Pouliche, 11 rue d'Enghien, 75010 Paris ; Café de Luce, 2 rue des Trois-Frères, 75018 Paris
Alex Chapier, Blossom Burgers & Beers, 26 rue de Chabrol, 75010 Paris
Charlicot Fromagerie, 6 rue de la Folie-Méricourt, 75011 Paris
Mauro Colagreco, Anahi, 49 rue Volta, 75003 Paris
Thomas Coupeau, We Are ONA, *weareona.co/fr* ; @thomas__coupeau
Thomas Chisholm, Chocho, 54 rue de Paradis, 75010 Paris
Laurence Cutter, Café Compagnon, 22-26 rue Léopold-Bellan, 75002 Paris
David Gallienne, Le Jardin des Plumes, 1 rue du Milieu, 27620 Giverny
Jordan Gasco, Le Chambard, 13 rue du Général-de-Gaulle, 68240 Kaysersberg
Virginie Godard, Food Society, *foodsociety.fr*
Clément Guernalec, We Are ONA, *weareona.co/fr*
Masahiro Kawai, Chez Michel, 10 rue de Belzunce, 75010 Paris
Greg Marchand et Aurélien Massé, Frenchie Wine Bar, 6 rue du Nil, 75002 Paris
Martin Maumet et William Ledeuil, Kitchen Galerie Bis (KGB), 25 rue des Grands-Augustins, 75006 Paris
Romain Meder et Marvic Medina, Sapid, 54 rue de Paradis, 75010 Paris
Mesita, 2 rue Pierre-Fontaine, 75009 Paris
Tabata et Ludovic Mey, Les Apothicaires, 23 rue de Sèze, 69006 Lyon
Olivier Nasti, Le Chambard, 13 rue du Général-de-Gaulle, 68240 Kaysersberg
Papo, 217 rue du Faubourg-Saint-Antoine, 75011 Paris
Palle Paulsson, We Are ONA, *weareona.co/fr*
Carole Pernot, ferme d'Héli'sens, rue de la Vigne-au-Roy, 21220 Bévy (tél. : 06 27 02 98 24)
Éric Pras, Maison Lameloise, 36 place d'Armes, 71150 Chagny
Luca Pronzato, We Are ONA, *weareona.co/fr*
Kelly Rangama, Le Faham, 108 rue Cardinet, 75017 Paris
Jean Sulpice, Auberge du Père Bise, 303 route du Port, 74290 Talloires-Montmin
Kazuyuki Tanaka, Racine, 6 place Godinot, 51100 Reims
Romain Tischenko, We Are ONA, *weareona.co/fr* ; @romainttk ; La Cave à Michel, 36 rue Sainte-Marthe, 75010 Paris
Glenn Viel, L'Oustau de Baumanière, D27, 13520 Les Baux-de-Provence
Loïc Villemin, Toya, avenue Jean-Monnet, 57380 Faulquemont

FOU DE CUISINE
CULTURE CHEF·FE

Fou de Cuisine est édité par la société
Pressmaker
SARL au capital de 5 000 euros
RCS Paris B 751 461 690
Rédaction : 3 *bis* rue Bleue, 75009 Paris

Directrice de la publication et représentante légale : Muriel Tallandier
Directrice de la rédaction :
Julie Mathieu
Rédactrice en cheffe :
Claire Pichon
Secrétaire de rédaction :
Céline de Quéral
Coordinatrice de rédaction :
Eugénie Pont
Conception : Pykha
direction artistique et réalisation :
Alain Jacoby-Koaly pour Pykha
(www.pykha.com)
Photogravure : Studio Pykha
(studio@pykha.com)

Ont participé à ce numéro :
Librairie Appétit, François Blanc, Hélène Borderies, Ophélie Franck, Adeline Glibota, Catherine Kluger, Hélène Luzin, Raphaële Marchal, Jean Mathat-Christol, Eugénie Pont, Séverine Renou, Gaëlle Robert, Ryôko Sekiguchi, Jean-Emmanuel Simon, Philippe Toinard, Ezéchiel Zérah

Photographes du magazine :
Atelier Mai 98, Guillaume Czerw, Thomas Dhellemmes, Éric Fénot, Valéry Guedes

Crédit photo : Shutterstock

Régie publicitaire : Mediaobs
44 rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70 / Fax : 01 44 88 97 79
E-mail : pnom@mediaobs.com
Tél. : 01 44 88 suivi des 4 chiffres
Directrice générale :
Corinne Rougé (93 70)
Directrice commerciale :
Sandrine Kirchthaler (89 22)
Directrice du pôle food :
Alexandra Horsin (89 12)
Directrice de publicité :
Cécile Ghis (89 25)
Directeur studio : Cédric Aubry (89 05)
Studio/maquette : Brune Provost (89 13)
Gestion : Catherine Fernandes (89 20)
www.mediaobs.com

Abonnement : Abonn'escient
235 avenue Le Jour se Lève,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 44 70 03 89
abopressmaker@abonnescient.fr

Distribution : MLP

Vente (réservé aux marchands de journaux) : Mercuri Presse,
Laurent Bouderlique
Tél. : 01 42 36 87 78

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

Dépôt légal à la date de parution
N° ISSN : 2430-7610
N° de commission paritaire : 0122 K 94172

Imprimé par Roularta Printing
Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare,
Belgique

© 2022 PRESSMAKER

redaction@foudecuisine.fr
Rejoignez-nous sur :

L'Appenzeller®, le fromage le plus corsé de Suisse.

Puissant et aromatique, le fromage Appenzeller® offre une saveur aussi étonnante qu'incomparable, grâce à un lent affinage avec une saumure à base d'herbes des montagnes d'Appenzell. La recette de son goût reste secrète.

Appenzeller®
SWITZERLAND

www.appenzeller.ch
Rejoignez-nous sur notre page Facebook/Instagram

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr

ROSSI CONSEIL RCS PARIS B 422 496018. Mars 2021

Un plaisir infini

DANS UNE CAPSULE EN ALUMINIUM 100% RECYCLABLE



En plus de préserver efficacement les arômes du café, l'aluminium est 100% recyclable. C'est pourquoi L'OR s'engage à accélérer le recyclage des capsules usagées en développant leur collecte.

SCANNEZ-MOI

Découvrez si votre commune est éligible au recyclage des capsules aluminium en bacs de tri sélectif ou retrouvez les points de collecte proches de chez vous en scannant ce QR code ou en vous rendant sur www.lorespresso.com

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

ALLIANCE POUR LE RECYCLAGE DES CAPSULES EN ALUMINIUM

NESPRESSO FRANCE A CRÉÉ LA FILIÈRE DE RECYCLAGE. JDE FRANCE A ÉTÉ LE PREMIER ACTEUR À S'ENGAGER AUX CÔTÉS DE NESPRESSO.

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE | 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.