

n°71

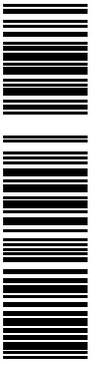
Cuisine

a&d

d'aujourd'hui et de demain

Réveillez le chef qui est en vous !

L 19107 - 71 - F - 9,90 € - RD



BELUX 8.70€ - CH 13.40CHF - ESP/PT/Port-com 8.90€ - DOM/VS 8.90€ - MAR/91/MAD - TUN 16.50TND - CAN 13.50CAD



*Le numéro
des beaux jours*

ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS...



Nobu au Matsuhisa
du **Royal Monceau**
Paris

Guillaume Galliot
poursuit son rêve à
Hong Kong

Frédéric Vardon
au **39V** : plus près
des



Cédric Decker :
2* à la **Meurise** en
Alsace

Mangeons bien à **Santorin !**



Relais Châteaux 5* Château de Berne

Restaurant Le Jardin de Berne 🌸 🌿

Villas privées Séjour sur - mesure

L'expérience Château Des expériences uniques

SPA Cinq Mondes & Vinésime

Chemin des Imberts, 83780 Flayosc - Provence - France

04 94 60 43 60



Cuisine | a&d
Edito



Cuisine AD et Madame Irma même combat pour les étoiles du guide Michelin.

À notre corps défendant le gros Bibendum doit lire Cuisine AD. Et nous ne sommes pas peu fiers d'être ainsi des influenceurs de compétition. Nous contribuons modestement à faire les étoiles... Nous avons nos stats et constatons effectivement qu'un passage dans Cuisine AD multiplie par 10 les chances de remporter une étoile en plus l'année suivante.

Vous en avez zéro vous en aurez une, vous en avez une vous en aurez deux, vous en avez deux, vous en aurez trois, vous en avez trois vous en aurez deux comme Marc Veyrat qui n'a rien vu venir ! Mc Do est évidemment hors concours.

D'Alan Geaam à Alexandre Mazzia en passant par Laurent Petit, Jean Sulpice, Jacky Ribault, Philip Chronopoulos, ils sont quelques uns à avoir éprouvé le vieil adage : « Dans Cuisine AD tu passeras, étoile obtiendras ! »

Que voulez-vous, chacun son domaine d'excellence. Je ne vais pas venir fabriquer des pneus – bien que je serais dans cette hypothèse plus riche que je ne le suis – alors par simple règle de politesse réciproque, que le gros bonhomme en pneus cesse de rouler avec ses gros sabots terreux en caoutchouc sur nos immaculées plates-bandes.

Découvrir, encourager, confirmer, partager : tels sont nos maître-mots. Nous considérons que l'art culinaire est un art qui parle à chacun et qu'il convient d'encourager, ce que nous faisons bien volontiers, au risque de prendre du poids et du cholestérol.

En attendant, laissez-nous rougir comme un homard d'être ainsi consacrés guide suprême par le guide également rouge.

Jean-Christophe Florentin
Editeur rouge

Cuisine | a&d

Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle
N°71 - Mai - Juin 2022

Directeur de la Publication -
Editeur : Jean-Christophe Florentin
Maquette : MedialyTeam

Publicité : PUBLIPERFORMANCES
Philippe Turcan - Mob : 06 80 98 34 91
E-mail : pturcan@publiperformances.fr
www.publiperformances.fr - Tél. : 09 64 10 57 35

Edité par Medialy

22, rue de la Prévoyance
94300 Vincennes - tél. : 01 53 66 10 01

Distribution : MLP

Réglage : Vive la presse : 06 81 09 44 57

Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.

Numéro de commission paritaire : 0119 K 91 779

Photo de Couverture : La Merise - Photo @thuriesmagazine
pascallattes



06 à 09 C'est beau, c'est bon, c'est savoureux. C'est dans notre bon **MARCHÉ**.

10 à 11 Et si on allait au **RESTAURANT ?** Sélection d'ici et du sud.

12 à 15 Sachez apprécier et consommer avec modération notre sélection des **BONS VINS. ROSÉS EN TÊTE !**



16 à 27 **FRÉDÉRIC VARDON** au sommet de son immeuble et de son art au **39V**.

39, avenue George V, 75008 Paris - entrée 17, rue Quentin Bauchart, 75008 Paris Sous le porche à gauche - Tél. : 01 56 62 39 05.



28 à 39 Carrément palace : **LE JAPONAIS NOBU** donne ses lettres de noblesses à la cuisine nippo-péruvienne.

37 Av. Hoche, 75008 Paris - Tél. : 01 42 99 88 00



40 à 51 Pendant ce temps le français **GUILLAUME GALLIOT** gagne 3* à **HONG KONG. NUIT DE CHINE...**

Four Seasons Hotel Hong Kong
8 Finance St, Central, Hong Kong
Tél. : +852 3196 8888



52 à 63 2 étoiles en Alsace chez les **DECKERTS** avec une cuisine 100 % maîtrisée qu'elle en devient d'**ÉQUERRE !**

7 rue d'Eschbach - 67580 Laubach
Tél. : 03 88 90 02 61



64 à 75 Direction le paradis dans l'île grecque de **SANTORIN**



76 à 87 **LOÏC VUILLEMIN** concocte une éco cuisine aussi remarquable qu'**ÉTOILÉE !**

av Jean Monnet - 57380 Faulquemont
Tél. : 03 87 89 34 22



88 à 103 **ALBAN COUTURIER** nous donne forcément envie de découvrir la cuisine créative et chic de **GERMAIN BARBIER**.

13 rue de Milly 91540 Mennecy
Tél. : 01 60 75 27 98 - Email : entrelesdeux91@gmail.com



104 à 115 Bistronomie à Paris 17^e avec **SÉBASTIEN BOYER** chez **MILLÉSIMES**, le roi des terrines maison !

Millèsimes - 110 rue de Courcelles - 75017 Paris -
Tél. : 01.47.63.73.56



116 à 129 Un peu d'Italie à Paris avec **MARCELLO**. Buena pasta i tutti quanti !

Marcello - 8, rue Mabillon - 75006 Paris

LES FRÈRES COIN-COIN
06 01 10 56 16

LOCATION BATEAUX - ÉCOLE DE WAKE - PÉDALO / PADDLE

notre ponton sur le lac d'Annecy :

Les Frères Coin-Coin
Avenue du Petit Port
74940 Annecy-le-Vieux

1_Le meilleur du saumon. Replaçons le saumon d'élevage au centre des assiettes. Depuis sa création en 1964, le leader mondial du saumon norvégien Mowi a développé un mode de production durable dans le respect de l'espèce, de l'environnement et de la biodiversité une chaîne de production aussi transparente que vertueuse, de ses eaux cristallines originelles jusqu'à nos tablées. Et parce que les saumons Mowi proviennent directement des fermes de la marque et de ses éleveurs, ils disposent d'un goût et d'une texture incomparables ! Au menu : Gravlax traditionnel délicieusement mariné dans un mélange de sel, sucre, aneth et baies roses. Une texture moelleuse à souhait. 4 tranches - 100g - 5,49€. Ou Nature. Depuis ses fjords il est ensuite préparé avec un savoir-faire d'excellence dans l'atelier de fumaison breton de la marque. Bio 4 tranches - 110g : 6,99€.



2_Ça balance pas mal ! Terraillon présente ses balances de cuisine aux designs Retro, tout droit inspirés des diners américains. Cuisiner devient plus fun ! Une inspiration vintage associée à des fonctions modernes comme le système Tare, la conversion liquide et un grand écran LCD. 23€ l'unité.



3_Grands amateurs de vins, Yannick Alléno et Aurélien Rivoire ont eu envie de travailler un accord parfait entre le chocolat et les plus belles appellations du vignoble français. Les deux Chefs sont ainsi partis du principe que deux produits fermentés et puissants en caractère – le chocolat et le vin – peuvent entretenir un dialogue de haute volée et offrir un moment unique de dégustation. Cette collection de 8 tablettes Terroir de France inédite témoigne de ce travail de cuisinier illustrant à la fois la



diversité des crus et la typicité des sols. Ces tablettes sont texturées comme des morceaux de terroir à croquer, Champagne et Cognac, bienôt Côte Rôtie, Chambertin, Châteauneuf-du-Pape, Sauternes, Saint-Emilion et Chablis. Traditionnellement, le champagne et le chocolat ne s'accordent pas ensemble, l'un étant plus un produit sucré tandis que l'autre appelle le salé. Dans cette tablette Terroirs de France en accord avec le Champagne, en plus d'un chocolat noir 55% d'origine Équateur, on retrouve le côté salin à travers un pralin au marc de saké, une touche iodée avec une confiture de d'algues et une pointe de fraîcheur avec un confit de gingembre. 90g, 15€ au 9, rue du Champ-de-Mars 75007 Paris et 19h30 et www.chocolat-allenorivoire.fr.



4_Made in Italie. Au cœur de la région Ligurie, au nord-ouest de l'Italie, les collines verdoyantes de la ville de Gênes se jettent dans la mer Méditerranée. Tournée vers les flots, la Lanterna, ce phare portuaire, domine la ville depuis plus de 400 ans. Elle jouit d'un riche passé commercial qui a enrichi sa gastronomie. Elle devient le berceau de l'authentique Focaccia italienne, pain traditionnel parfumé à l'huile d'olive, devenu véritable symbole de la ville. Combinant à la fois histoire et tradition, la gamme Lanterna se compose de focaccias aux formats et aux recettes variés. Aujourd'hui encore c'est à Gênes et Ravenne que sont situés les ateliers de fabrication. Les petites Focaccias sont à retrouver au rayon boulangerie, déclinées en 3 recettes uniques : La Méditerranéenne garnie de tomates cerises, d'olives vertes, de poivrons rouges et jaunes et de câpres, La Stracchino, nappée de fromage frais du nord de l'Italie, La Margherita couverte de pulpe de tomate et de mozzarella. 2.50€/pièce. Au rayon traiteur Les grandes Focaccias (plaques de 40 x 30 cm) à la découpe au format demi ou quart de plaque. Elles se déclinent en 6 recettes authentiques. Mama mia !



5_Les recettes de la mer au barbecue avec Costa ! Marque de poissons et fruits de mer surgelés premium, Costa est leader sur le marché des fruits de mer surgelés en France depuis 2016 avec des produits exclusifs de qualité avec une gamme qui s'étend des coquillages et crustacés, aux plats préparés à base de poisson, en passant par les filets de poisson, les moules et autres mollusques. Pour les beaux jours, Costa pense à nos barbecues et planchas avec des recettes originales, à base de poissons et de fruits de mer. Pokebowl, brochettes, gambas ou saumon grillé, ces délicieuses recettes de la mer sont idéales pour profiter de l'été et épater vos convives ! Au rayon surgelé.



6_Escapade gourmande en mer avec Jean Martin. Jean Martin propose de nouvelles recettes aux notes maritimes et délicates. La traditionnelle préparation à base d'anchois fait peau neuve pour devenir l'anch'olivade. (110g- 3,90€) 5 ingrédients suffisent pour prendre le large : de délicieuses olives vertes concassées Saloneque ou Bérugette de Provence, des anchois finement relevés, une délicate huile d'olive vierge extra, du vinaigre et quelques notes délicates pour relever le tout (ail, poivre et quelques aromates). Laissez-vous surprendre par l'utilisation chaude ou froide de notre anch'olivade. Pour cela, ajoutez-la à vos vinaigrettes, dans vos gratins, vos pâtes et plats en sauce. L'anch'olivade les sublimerait avec son goût légèrement salé et anisé. Signalons également la Thoionade, recette à base de thon cuisinée délicatement avec des aubergines, de la tomate et une pointe de citron qui suffit à relever la préparation. Enfin, place à la sardinade à base de sardines cuisinées aux pois chiches pêche ses inspirations dans la cuisine Méditerranéenne avec de subtiles touches de citron confit et de raz el-hanout. Une fois le bocal ouvert, laissez-vous embarquer dans une croisière gustative aux délicates notes provençales.



7_La Maison Nordique met tous ses œufs iodés dans le même panier. La Maison Nordique, institution parisienne, détentrice d'un savoir-faire unique et ambassadrice d'un caviar 100% français, revient avec un tout nouveau coffret. Des œufs de poisson dans tous leurs états, qu'ils soient Caviar Impérial de Sologne (15g), de Truite (90g plus petits et plus fermes que les œufs de saumon, ils révèlent des notes iodées plus douces et légères) ou de saumon Sauvages Keta (50g prélevés dans le Pacifique), ou préparés façon poutargue (100g, fabrication artisanale française, la poutargue s'habille de sa plus belle robe de cire d'abeille avant de dévoiler ses œufs de mullet salés et séchés, d'une couleur orangée séduisante) + Cœur de Saumon Fumé (150g fileté à la main avec soin et traditionnellement fumé au bois de hêtre dans nos ateliers français) = un régal festif. 110€. 221, Rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8e et www.lamaisonnordique.com



Cauvin

Source de goût



* Dans la limite du seuil de quantification



8

8 Goûter gourmand et végétal. Que l'on soit petit ou grand, le goûter est un moment qu'on ne louperait pour rien au monde. Cet instant convivial est d'autant plus apprécié lorsqu'il est possible de se rassembler pour le préparer et le déguster ensemble. Pour cette expérience la marque Vivre Vert, née en 2021 dans l'unité-pilote de recherche Bio & Végétal du Groupe Savencia, propose une recette inédite avec l'un de ses 4 brassés crèmeux et savoureux où la part belle est faite à la coco pour un plaisir crèmeux à la franche saveur des fruits. 1,99€ au rayon des yaourts dans une sélection de magasins Carrefour et Géant. 4 références : Crèmeux Coco Nature - Crèmeux Coco & Vanille de Madagascar - Crèmeux Coco & Mangue - Crèmeux Coco & Framboise.

9 La Chips Millésime au Sel de Guérande.

Une aventure gastronomique née de la rencontre de deux hommes passionnés par leurs produits, Jim Jastszebski, agriculteur spécialiste de la pomme de terre dans

le Médoc, et Laurent Cavard, dirigeant de la société Altho Brets, le spécialiste breton de la chips. Une gamme de plusieurs saveurs autour d'une chips tirant sa saveur de sa simplicité et la finesse du plaisir salé donné par le sel de Guérande, ce sel de mer naturel et artisanal, récolté à la main par les paludiers. Résultat : la Chips Millésime se déguste presque au naturel ! Mais pas seulement, nous nous devons d'honorer quelques unes de ses différentes saveurs : au poivre de Timut, aussi appelé poivre pamplemousse, s'associe au goût authentique de la pomme de terre pour un mariage étonnant.

Quant à la Chips Millésime à la Truffe, une merveille qui décline une richesse d'arômes fins et délicats.

10 Pâtes fraîches BIO et Gyozas made in Provence. Avec sa nouvelle gamme de Gyozas Coquelicot Provence met

le cap sur les saveurs asiatiques. Deux recettes inédites en frais, « Légumes & Gingembre » et « Tofu & Coriandre ». Le spécialiste provençal des pâtes fraîches certifiées Bio s'inspire directement de la cuisine japonaise et thaïlandaise. 100% vegan, les raviolis sont fabriqués en France à partir de farine de blé et d'une généreuse farce (50%) cuisinée à partir de matières premières BIO. Sans colorant ni conservateur, les Gyozas offrent d'authentiques saveurs aux notes parfumées et aromatiques. Prêts en 5 minutes à la poêle ou en 15 minutes à la vapeur pour un mode de cuisson plus léger, ils se partagent à l'heure de l'apéritif accompagnés d'une sauce soja ou se dégustent en plat unique avec des nouilles ou une salade.

11 170 ans et toujours aussi sweat. Depuis 1848, la Compagnie Coloniale sélectionne, élève et vend toujours les meilleurs thés. Fondée à Paris par la famille Méric, l'enseigne s'installe au 19 avenue de l'Opéra, adresse

qui restera la boutique emblématique de la marque pendant des années. 1850 : ouverture de la 1ère usine rue Lesueur entre le bois de Boulogne et l'Arc de Triomphe qui emploie alors 150 hommes et 300 femmes. Compagnie Coloniale tire à l'époque sa renommée principalement du chocolat de qualité qu'elle fabrique à raison de 2400 tonnes par an et profite de ses relations avec les comptoirs d'Extrême Orient pour s'intéresser de plus près à la culture du thé dont la mode se répand en Europe. La Compagnie consacre son énergie à rechercher et à sélectionner les meilleures variétés de thé de Chine. Elle va vite s'imposer comme une marque de référence dans le paysage des thés de luxe français. 1937 : à l'occasion de l'Exposition Universelle de Paris, création de l'icône et chic Chine Extra. 1960, la Compagnie innove avec un opercule métallique qui rend les coffrets parfaitement hermétiques. Elle met également au point les « sachets mousseline » permettant d'allier la praticité du sachet à la qualité d'infusion d'un vrai thé en feuilles. Compagnie Coloniale a été reconnue en 2018 en tant que Producteur-Artisan de qualité par le Collège Culinaire de France. Bonne fête Maman : même après la fête des mères, mention à cette préparation douce et chaleureuse, mélange de thés noirs aux saveurs d'amande, de vanille, de cerise et de miel. Boite métal luxe 100g : 10,9 € sur compagnie-coloniale.com

12 L'Assiette Bleue propose les seules crevettes sans conservateurs, certifiées et savoureuses du rayon Frais. L'Assiette Bleue, spécialiste des produits de la mer durables en grande distribution, met un coup de projecteur sur sa gamme de crevettes savoureuses et croquantes, 100 % sans conservateurs. Sources de protéines, une réelle alternative à la consommation de viande. Faciles à consommer et déclinables de 1000 façons, en salade, en plat ou tout simplement à l'apéritif, les crevettes sont des indispensables de la cuisine et subliment le quotidien et les instants conviviaux ! L'Assiette Bleue propose des crevettes de qualité, issues d'Amérique Latine. Elles y sont élevées dans des fermes aquacoles répondant aux critères d'exigence pour les labels bio et ASC (aquaculture responsable). C'est dans son atelier Vendéen que la marque prépare les crevettes et les cuit directement dans leur sachet saveur, leur permettant de conserver tout leur goût et leur croquant, sans utilisation de conservateurs. Crevettes décortiquées cuites Bio persillées, 100 g - 4,50 € - Crevettes décortiquées cuites Bio, 100 g - 4,90 €.

13 Quinoas Tipiak, recettes simples et gourmandes. Pour changer des

pâtes et riz découvrons la simplicité des recettes gourmandes et saines réalisées avec les Quinoas Tipiak ! Un produit sain, s'inscrivant parfaitement dans la tendance du « manger mieux » grâce à ses vertus nutritionnelles : il est source de protéines, riche en fibres et fer et contient tous les acides aminés essentiels. Le Quinoa sait aussi se rendre gourmand en se prêtant volontiers à toutes les envies de recettes savoureuses et familiales aux déclinaisons quasi-infinies : salades, poêlées, risotto, gratins, légumes farcis... Et à toutes les sauces : carbonara, bolognaise, 4 fromages, basquaise, moutarde, curry... En entrée, en accompagnement de viandes ou poissons - grillés au barbecue ou à la plancha à la belle saison - les recettes de Quinoa peuvent constituer également le cœur d'un repas complet et gourmand en un tour de main. Tipiak vous propose une véritable palette de Quinoas, tous fabriqués à Nantes et cultivé en France par plusieurs petites exploitations familiales partenaires dans la région Centre (Berry) provenant d'une variété cuisant naturellement en seulement 6 minutes. Le produit est naturel et le plus proche possible de la graine brute ! Nature ou exotique (avé le Quinoa Gourmand Parfumé aux Epices Douces).



Voyage

de luxe

voyageDELUXE#91

ÉVASIONS SECRÈTES

République dominicaine
Îles Baléares
Italie
Côte d'Azur
Île de Ré

MAIS AUSSI : Les dernières folies de Dubaï, un jardin d'Éden à Marrakech, un domaine arty dans le Luberon, de nouveaux restaurants, hôtels et villas à louer avec service 5-étoiles...

L 19585 - 81 - F - 9,90 € - RD

BELEX 810K - CH 12ARCHE - IT ESP-PORT-CONTESOR
- DOM 810K - TOMAS 10700RF - CAN 12995CAD

Chez votre marchand de journaux
& les kiosques numériques

Réaurants # news :



LE COQ RICO DEVIENT LE COQ & FILS

La volaille en majesté et dans tous ses états. Le Coq Rico, emblématique restaurant de Montmartre devient Le Coq & Fils. Pour le chef triplement étoilé Antoine Westermann, ce changement de nom, qui s'accompagne d'une offre soigneusement repensée, traduit un renouveau dans la continuité. Il s'agit de valoriser l'importance des bons ADN. Pour son restaurant, le chef sélectionne exclusivement des volailles de races, élevées dans des conditions respectueuses de leur bien-être : croissance lente, vie en plein air, alimentation saine. Pour s'en assurer, il s'approvisionne directement auprès de fermiers triés sur le volet, qui font un travail remarquable. Pour lui, choisir une volaille de race élevée dans la tradition fermière française est un acte citoyen. En plus de superbes volailles rôties à partager, le chef relance ses fameux hors d'œuvres salés et sucrés à partager créés pour la carte du Drouant (dont il a été propriétaire de 2006 à 2018). Ils font leur apparition à la carte du Coq & Fils pour le dîner. On picore et on jacasse autour d'une table conviviale rythmée par l'esprit du partage. *Le Coq & Fils - 98 rue Lepic, 75018 Paris - Tél : 01 42 59 82 89*



PERCEPTION

La première table du chef Sukwon Yong et du directeur Barnabé Lahaye, associés dans ce projet. Le duo s'allie pour transmettre sa nouvelle vision d'une cuisine où la gastronomie française se laisse embarquer dans un voyage en Corée, terre natale du chef. Un restaurant écrit à l'espace feutré, Perception est la nouvelle sensation d'une cuisine vibrante et dépaysante, en plein cœur de Paris. Sukwon est né à Séoul il y a 37 ans. En 2009, il intègre l'école Cordon Bleu à Los Angeles. Après un passage en 2012 en Australie, Sukwon met le cap vers la France et intègre Ferrandi sur les bons conseils du chef William Ledeuil, afin de valider son visa par un diplôme d'État. Il travaille alors avec lui chez Ze Kitchen Galerie, jusqu'à en être le sous-chef avant d'intégrer en 2017 la Maison Rostang en tant que chef de partie viandes & sauces. Ici, le chef propose une gastronomie ancrée dans un terroir français où « le pays du matin calme » vient chatouiller les classiques et réveiller les palais. Au menu, côté entrées : carpaccio de dorade mariné au sel s'alliant à la fraîcheur du kombawa, des 5 condiments agrumes et d'une gelée omija, baie coréenne très riche en umami. Poulpe KFC (façon Korean Fried Chicken) frit et servi avec un aioli gingembre yuza et pommes de terre confites : on en mangerait avec les doigts ! Pour les plats, Sukwon maîtrise ses gammes françaises et s'autorise même une version ébouriffante de choux farcis de tofu, épinards, shiitaké et kimchi, accompagnés d'un bouillon dashi. Les Saint-Jacques snackées, artichauts barigoule, vierge kim (au kimchi, emblème de la Corée avec ce chou fermenté à la pâte de piment), s'acoquent d'une émulsion des bardes au curry vert. Quasi de veau avec capellini de betteraves, condiments sésame noir et jus de veau - une cuisson rosée, réveillée par la profondeur du sésame. *Une bien belle adresse. 53 rue Blanche - 75009 Paris - Tél : 01 40 35 78 32.*



NOTO À ST-TROPEZ

En quelques années, le restaurant du 1^{er} étage de la Salle Pleyel à Paris s'est imposé comme un incontournable des adresses festives parisiennes. L'année passée Noto s'installait à St-Tropez sur la mythique place des Lices - dans une ambiance festive, à l'italienne ! Ici on célèbre une ode à la cuisine italienne du Sud ensoleillée et généreuse. Une cuisine de convivialité qui donne le ton : les plats sont à partager, on fait l'expérience du « sharing » à la méditerranéenne. La belle burrata des Pouilles de 300gr, le Noto burger, de généreuses pasta, une sélection de pizzas, sans oublier les grands classiques comme le tiramisu - celui à la pistache et au chocolat blanc - la signature de la maison. Tout ça dans le cadre enchanteur de la place des Lices, avec la possibilité d'une belle partie de pétanque pour démarrer la soirée.



CAFÉ LAPÉROUSE - ST-TROPEZ

L'aventure Lapérouse continue... jusqu'au port de Saint-Tropez. Après le renouveau de la Maison-Mère au 51 quai des Grands Augustins dans le 6^{ème} arrondissement parisien, la magie Lapérouse continue à opérer avec le Café Lapérouse, un lieu de vie « all day ». Fidèle à sa fonction originelle - celle de Limonadier du Roi - ce café-boutique, cave et glacier, ouvert du matin au soir, propose en outre une sélection inédite de pâtisseries, « snacking royal », de vins et champagnes et de frozen yogurt. Avec la méditerranée pour nouvelle vitrine, le Café Lapérouse habite le port tropézien pour une saison estivale branchée et festive. Et une restauration classique des plus recommandable. *Café Lapérouse - St Tropez - 20 quai Frédérique Mistral 83990 Saint-Tropez - Tél : 04 94 97 41 88*



AU CŒUR DU MYTHE

Après de grands travaux, le légendaire hôtel La Ponche, à Saint-Tropez présente ses nouveaux habits. Donnant sur la petite plage de la Ponche, cet hôtel de 21 chambres (dont 5 suites) s'est refait une beauté sous la direction de l'architecte d'intérieur, Fabrizio Casiraghi. La Ponche appartient aux hôtels iconiques de la Riviera, il accueille Françoise Sagan, Brigitte Bardot, Gunter Sachs, Romy Schneider, Michel Piccoli, Boris Vian, Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Georges Pompidou, Kenzo...

La direction de ce cinq étoiles dorénavant ouvert toute l'année est confiée à Audrey Brémond, tropézienne, avec à ses côtés, le chef Thomas Danigo (le Galanga, hôtel Monsieur George, Paris). On y retrouve le goût de la Dolce Vita mêlé au farniente et au roulis des vagues. Les jeunes chefs ont déjà derrière eux une longue carrière. À 30 ans, Thomas Danigo a connu des adresses majeures comme le Grand Monarque, à Chartres (une étoile) puis sept années auprès d'Alain Pégouret (vrai disciple de Joël Robuchon) au restaurant Laurent, à Paris (une étoile). Autant dire qu'il y a appris la rigueur des grands classiques de la restauration. Ce qui ne l'empêche pas de s'en écarter et trouver sa propre voie.

Ce jeune chef moderne a beaucoup appris lors de ses nombreux voyages à travers le monde pour délivrer à La Ponche, une carte méditerranéenne apaisée tournée vers les légumes de la région, les poissons du jour, les vibrations du marché. Gaspacho frais de petits pois, langouste grillée, la bouillabaisse ; plats du jour au four à charbon et des desserts simples, travaillés eux aussi dans le sens du produit. *5 rue des remparts — Saint Tropez - Tél : 04 94 97 02 53*



Saveurs sudistes : un air de vacances



CHEZ JEANNETTE ET ALEXA À PEYRASSOL

Au milieu des vignes de ce grand cru de Provence sis dans une ancienne commanderie des templiers, en contrebas des espaces qui accueillent la collection d'art Philippe Austruy, à l'écart du flux des visiteurs, le restaurant Chez Jeannette offre une vue imprenable sur le vignoble. Pouvant accueillir une trentaine de convives, l'établissement au mobilier contemporain offre une terrasse à l'aplomb des vignes tandis qu'une œuvre de Jean Dubuffet surplombe la salle. La jeune cheffe Alexia Fresia, passée par l'école exigeante de la pâtisserie, y concocte (y distille serait plus juste) une cuisine issue du terroir provençal. Née à Saint-Tropez, la jeune cheffe débute à 19 ans. CAP en poche, elle effectue une première saison, seule aux fourneaux d'un bel établissement situé à La Croix Valmer. Une expérience intense qui révèle la détermination

de la jeune cheffe varoise. Cette battante intègre la brigade du restaurant étoilé Belrose et fait de la pâtisserie sa passion. Elle gravit les échelons en passant par Les Barmes de l'Ours - 1* - (Val d'Isère) avant de faire une saison à la Vague d'Or, le triple étoilé de Saint-Tropez sous la houlette d'Arnaud Donkele. Elle poursuit son ascension durant deux saisons au Palace Château de la Messardière dans le sillage du chef Alain Lamaison. Éprise de vitesse et de sports de glisse, elle fait preuve d'une grande créativité pour imaginer des saveurs sucrées et acidulées qui mêlent finesse et gastronomie locale comme son Paris-Saint-Tropez, une revisite azurée du fameux Paris Brest. Au printemps 2021, Alexia Fresia rejoint l'équipe du Domaine de Peyrassol d'abord en tant que cheffe pâtissière. Son exigence, sa précision, son sens des responsabilités séduisent. Six mois plus tard, elle en devient la Cheffe et en réinvente la carte. Sa fraîcheur s'harmonise à l'expertise de Michel Portos qui côtoyait les étoiles au Saint James de Bordeaux et dans son restaurant marseillais. Ici, Alexa réveille les saveurs des produits biologiques issus de la ferme et du potager. *Commanderie de Peyrassol - « Chemin de Peyrassol » - RN7 - 83340 Flassans-sur-Issole*



LIQUORISTERIE DE PROVENCE : BITTER DES BASQUES

Recette originale de la Maison Archambeaud Frères, grande distillerie de Bordeaux fondée en 1820, dont les secrets d'élaboration sont précieusement conservés a permis l'élaboration de ce bitter iconique. Réalisé avec la macération d'une vingtaine de plantes, enrichi par le piment d'Espelette et sans aucun arôme de synthèse, le Bitter des Basques est une base idéale en mixologie pour les Pepper Spritz ou encore les Americano, et on the rock. 70 cl 17% vol. 19,50€.

P'TIT BLEU

Inspiré par le bleu du ciel de Provence et par l'eau bleu turquoise des Calanques, le pastis P'tit Bleu est élaboré par macérations d'anis vert, d'anis étoilé et de bâtons de réglisse. La subtile association de ces plantes en fait un pastis au goût unique évoquant la fraîcheur. Pour une dégustation idéale, compter 1 volume de P'tit Bleu pour 8 à 10 volumes d'eau fraîche, et des glaçons. 70 cl 45% vol. 26,90€.

LAMESINTHE

Déjà consommée en Égypte en 1600 av. J.-C. pour ses vertus médicinales, la « Fée verte » doit son succès aux artistes et intellectuels du XIXème siècle. Elle fut ensuite interdite en 1915, et réautorisée en 1988 suite à une préconisation de l'OMS. C'est la Liquoristerie de Provence en 1999 qui fut la première distillerie à proposer de nouveau l'absinthe en France. Obtenue à partir d'une macération de plus de 10 plantes et en particulier la grande absinthe, Lamesinthe dévoile une bouche à la richesse subtile et à la fraîcheur végétale, grâce à sa double distillation, avec une agréable note amère en finale. En cocktail ou en digestif, consommer Lamesinthe pure, allongée ou sur glaçons. 50 cl 56% vol. 30€.

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA-BRUT

Élaboré exclusivement à partir du cépage Chardonnay, ce vin était surnommé autrefois la « dentelle » du Champagne à cause de sa fine et persistante mousse blanche... Vif et floral, les premiers arômes au nez sont nettement agrumes - citron vert, pamplemousse - agrémentés de fleurs blanches. À l'aération apparaissent des touches d'amande et de pain grillé. L'attaque est vive, et provoque une sensation complexe allant des agrumes aux fruits à chair blanche. On sent la minéralité très particulière de la craie. Finale fraîche et longue. Parfait pour l'apéritif, qui peut aussi accompagner les poissons, voire tout un repas s'il n'y a pas de plat trop épicé, ni, surtout, sucré. 68€

CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BIGNY CUVÉE GRAND ROSÉ

Robe framboise pour une explosion maîtrisée de saveurs de fraises des bois, framboises sauvages, groseilles et oranges sanguines. La bouche est vive et la finale racinaire évoque le poivron rouge juteux. Un Champagne idéal à l'apéritif, avec un filet mignon de porc fumé et un dessert à la grenade. Format Magnum : 88€/ Format Classique : 39€.

CHAMPAGNE LAURENT LEQUART CUVÉE RÉSERVE EXTRA BRUT

100% meunier vendange 2017 pour de savoureux arômes fruités qui s'accompagnent de subtiles notes d'agrumes. Un champagne gourmand et généreux à déguster en toutes occasions comme lors d'un apéritif avec des petites crevettes marinées au pamplemousse rose ou des huitres fines de claires. 23,90€.



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART CUVÉE BLANC DE MEUNIER

Brut Nature 100% meunier, vieilles vignes (+/- 50 ans). Ce mono-cépage s'exprime avec élégance et caractère. Le nez, fin et intense, s'ouvre sur des subtiles notes de fleurs blanches et d'agrumes qui se prolongent en bouche sur la mirabelle, le zeste d'orange et le tilleul. Cette cuvée équilibrée allie souplesse et fraîcheur et fait preuve d'une très grande persistance. Idéale avec une Flammekueche ou des makis saumon avocat. 17 rue Bruslard 51700 Passy-Grigny Tél : 03 26 58 97 48.

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE CUVÉE ROSÉ BRUT

64% pinot noir, 33.9% chardonnay, 2.1% pinot blanc. Bulle légère. Robe saumonée et brillante. Nez complexe, floral violette, fruité fraise des bois, pomme et pamplemousse, touche estragon. Bouche souple, fraîche, fruitée fruits rouges, minérale et longue. S'accorde à des plats salés comme sucrés, notamment une caille aux raisins ou un saumon grillé, une charlotte aux fruits rouges, un sorbet fraise ou un entremet coco passion, fraises des bois et vanille bourbon. 27,80€ chez les cavistes renommés en France (comme Le Printemps du Goût et Le Repaire de Bacchus).

CHÂTEAU LA COSTES ROSÉ D'UNE NUIT 2021

Grenache - Syrah - Cabernet Sauvignon - Cinsault. Nez au bouquet expressif de fruits. Vin ample, frais et floral. Arômes de fruits rouges. Bouche ronde qui reste dans la continuité du nez et une belle persistance fruitée. 11,90€.

CHÂTEAU LA COSTES ROSÉ 2021

Cinsault - Grenache Cabernet Sauvignon. Marqué par la minéralité et la finesse d'expression. Volume en bouche, gras et rond. Dominante de fruits blancs, pêche de vigne et poire accompagnés de notes de fruits rouges. Finale longue et fraîche. 14,70€.

CHÂTEAU LA COSTES GRAND VIN ROSÉ 2021

Grenache - Syrah Vermentino. Sélection parcellaire de vieilles vignes. Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai. Pressurage en grappe entière, levure indigène, fermentation basse température, élevage partiel en barriques, cuve sur lies fines. Nez floral, arômes de fruits blancs et d'agrumes qui expriment une grande fraîcheur avec des notes de petites baies rouges. Équilibre, volume et complexité en bouche. Une finale fraîche et persistante. 3 ans de potentiel de garde. 26€. 2750, Route de la Cride 13610 - La Puy-Sainte-Reparate.

CHÂTEAU DES SARRINS CÔTES DE PROVENCE BIO / ROSÉ GRANDE CUVÉE 2021

Véritable concentré de Provence, c'est un Rosé de terroir à la fois fin et énergique, aux tonalités florales et de fruits blancs, lui procurant une persistance gourmande. Un vin de gastronomie ample et équilibré, caractérisé par une belle longueur en finale. L'alliance réussie du plaisir de l'apéritif et de la table. Vin s'accommodant aussi bien avec une cuisine méditerranéenne qu'avec une cuisine exotique. Accompagnera également des fromages de chèvre ou bleus. 15,50€.

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE LAMPE DE MÉDUSE ROSÉ 2021 - AOP CÔTES-DE-PROVENCE

Site classé et Cru classé de l'A.O.P. Côtes de Provence, le Château Sainte Roseline est l'un des plus beaux domaines de Provence. La cuvée Lampe de Méduse Rosé 2021 est la cuvée iconique du domaine. Le nez, complexe et intense, offre des arômes fins de litchi et de rose. En bouche, une attaque vive avec des notes de fruits rouges et une persistance des notes aromatiques en fin de bouche qui en font un vin très croquant. 15,90€ chez les cavistes fins.



LES BONNES BOUCHES SANCERRE ROSÉ 2021

Emblématique à Sancerre depuis 10 générations, la Famille Bourgeois reste fidèle à sa tradition de vins de terroirs d'exception en dévoilant cette nouvelle cuvée. 100% pinot noir généreux et croquant, idéal pour des tables d'été raffinées et gourmandes. Un véritable bouquet d'agrumes à la fraîcheur délicate. Avec une salade d'été aux gambas grillées et une panacotta aux fruits rouges frais. PVC magnum : 38€ chez les cavistes et au domaine.

HIPPY

Native de Saint Tropez, Valérie Rousselle a connu les années yéyés ; hippie, bohème et romantique. Aussi, en souvenir, elle a voulu rendre hommage à cette période « peace & love » et ce lifestyle en créant Hippy. Le vin se mariera à la perfection sur une viande ou un poisson grillé (daurade), ainsi que sur des cuisines plus exotiques (japonaise, thaïlandaise, vietnamienne...). 10€.

CHÂTEAU LA MASCARONNE ROSÉ

Les Grenache, cruciaux dans l'assemblage de ce millésime sont d'un grand équilibre entre intensité et vivacité notamment grâce à une vendange réalisée en cinq tries successives. Le Cinsault apporte lui ses notes florales grâce à une sélection exigeante de ses meilleurs terroirs tandis que le Vermentino, plus présent cette année dans l'assemblage, donne au vin sa complexité et sa structure. 19,50€.

ÂME DE SAINT MARTIN

Le Château de Saint-Martin Cru Classé lance la première cuvée non millésimée des Crus Classés. Tel un champagne, elle est créée par un assemblage de deux millésimes et en multi-cépages, Âme de Saint-Martin offre toute la rondeur et la complexité d'un rosé arrivé à maturité tout en apportant la fraîcheur et la vivacité de la dernière récolte 2020, pour révéler la palette des senteurs de ce terroir si singulier. Sa robe brillante aux reflets saumonés exprime un nez délicat sur les fruits gourmands de l'été. Sa structure savoureuse se révèle en bouche, elle-même dotée d'une très belle longueur. 16,50€ au domaine et chez les cavistes.

GRANDE RÉSERVE ROSÉ 2021

Robe couleur pétale de rose aux nuances de doré dévoile un nez fin et élégant sur la violette, le jasmin, les pétales de rose mais également des notes de pêche de vigne mûre, de litchi et de mangue. La gourmandise se révèle en bouche sur la rose ancienne et l'orange sanguine en seconde bouche. Un vin sur le velours avec une très belle longueur. 18,90€ au domaine et cavistes.

ÉTERNELLE FAVORITE 2021

Robe scintillante couleur pêche de vigne aux légers reflets bleus, Éternelle Favorite 2021 dévoile un nez puissant évoquant un champ de fleurs avec des notes d'iris, de glycine, de lilas et de jasmin, et révèle des notes fruitées de pastèque et pamplemousse rose. Les notes de fleurs de cerisiers, de fruits exotiques, la carambole, la grenadille et encore le pamplemousse éclatent en bouche, tout en élégance et raffinement. 22,90€ au domaine et cavistes.



ADN 64 ROSÉ PAR MONT D'ORAÏS

Rosé en provenance de la côte basque avec ses longues pétales ensoleillées et ses rouleaux. Frais et fruité ADN 64 rosé accompagnera un apéritif convivial après une journée en bord de mer. À servir bien frais (10°-12°), à l'apéritif, il rafraîchit le palais et met en éveil les papilles. 8€.

BIANCA FLORA 2021 - DOMAINE DE LA SAPINIÈRE AOP MALEPÈRE

L'assemblage de grenache et cabernet franc confère à ce vin sa typicité très particulière alliant à la fois puissance, finesse et longueur en bouche avec des notes florales et fruitées. La rapidité de la saignée a permis d'obtenir un vin très clair couleur pêche de vigne avec des reflets brillants. 15€.

R DE ROSÉ SAINT POURCAIN

100% Gamay. Robe d'un rose soutenue. Nez riche de fruits rouges et noirs, de fleurs d'épices. Bouche ample et ronde. Pour l'apéritif et les hors d'œuvres, idéals avec des grillages de viandes ou de poissons et les plats sucrés salés. 5.50€.

LA JAVA ROSÉ - TOURAINE - BIO

Ce rosé de Touraine fleurit bon les fruits frais (framboise, groseille). Éléphant, friand, très fruité avec une finale très dynamique. La Java rosé s'accordera merveilleusement bien avec des plats aux accents sudistes et des barbecues. 8,50€.

AGATHE - ROSÉ D'ANJOU

Si sa robe peut paraître fantasque et quelque peu désuète, ce rosé haut en couleur se démarque par son caractère jovial qui le rend accessible au plus grand nombre. Franche et délicate, Agathe présente une douceur subtile et déploie des notes intenses de fruits rouges frais. Ce Rosé d'Anjou adoucira parfaitement des desserts aux fruits rouges en fin de repas. 6,00€.

ROSÉ TRADITION 2021 - DOMAINE DE L'OLIVETTE AOP BANDOL

Mourvèdre, Grenache et Cinsault, nez élégant est fin et fruité avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. De structure ample et équilibrée, il est gras, rond et plein avec un fond de bouche épicé. Délicieux avec des viandes et des poissons grillés, il accompagne parfaitement la cuisine méditerranéenne et épicée. 16.30€.

B CRÉATION

Avec ce nouveau millésime nous voilà directement au pied de la Montagne Sainte-Victoire où se situe le domaine La Grande Bauquière. Vin solaire à la belle robe litchi, notes de fleurs blanches et de fruits frais exotiques. La palette aromatique complexe se confirme en bouche, équilibrée par une belle minéralité. À déguster à 12°C avec une assiette de charcuterie corse ou lors d'un barbecue entre amis. 9.50€ chez les meilleurs cavistes.

CÔTES DU RHÔNE SIGNATURE THIBAUT BROTTÉ ROUGE

28% Grenache noir, 41% Syrah, 12% Grenache blanc, 14% Carignan, 5% Clairette. Robe rouge rubis clair. Nez fruité ouvert sur des arômes dominés par la cerise fraîche, la pêche de vigne et des arômes floraux type rose. Bouche : rondeur, il rebondit en douceur sur des tanins subtils et soyeux, soutenu par une superbe fraîcheur. Un style délié, tout en légèreté et en parfum à boire sur son fruit (la cerise fraîche et croquante de la Syrah, la fraise du Grenache, la pêche de vigne des cépages blancs). À déguster à l'apéritif, avec un repas convivial de salades, volaille, fromages... 8,50€ chez les meilleurs cavistes.



ADN 64 ROUGE

Sur la place du village, les rires et les coups de fourchettes résonnent, vins de copains et tapas du terroir sont de rigueur. ADN 64 rouge est élaboré dans l'esprit d'un vin fruité et gourmand à partager, loin des vins de Tannat robuste du Sud-Ouest. À déguster dans sa jeunesse, légèrement rafraîchi (16°), sur une belle pièce de bœuf, planche de charcuterie, certains fromages. 8€.

TERRES ROUGES 2021, AOP SAVOIE MONDEUSE

Cépage Mondeuse, robe rubis pourpre, chatoyante. Nez de fruits rouges cerise griotte, fraise-framboise, épices douces réglisse-fève de cacao-vanille-muscade-poivre blanc, tabac blond. Bouche gourmande, ample et longue, fraîche, tanins présents et fondus, fruitée et poivrée jusque dans la longueur. Avec un carpaccio de bœuf, grillades, terrine de sanglier, rôti de porc à la sauge, côtes d'agneau aux herbes, coulommiers. 13,50€ départ cave Jean-François Quénard 44, chemin de la Tour de Montagny, Le Villard, 73 800 Chignin Tél : 04 79 28 08 29.

ZÉRO

100% Pinot noir avec un nom porteur de sens, la cuvée Zéro souligne la méthode de vinification et l'atout de cette cuvée sans sulfite. Ce vin raffiné révèle d'intenses arômes de petits fruits des bois et d'épices douces, pour une bouche portée sur la rondeur et la souplesse. La finale est fraîche et dentelée, typique du Pinot Noir de Bourgogne. Une cuvée prête à déguster, qui accompagnera à merveille un canon d'agneau et son crumble de parmesan aux épices. 12,20€ chez les cavistes.

LES OISEAUX DE CHANTEGRIVE «LE PANACHE» GRAVES BLANC

70% Sauvignon 30% Sémillon. Le millésime 2019 a donné naissance à des vins blancs d'une grande fraîcheur. Les sauvignons gris sont ramassés à pleine maturité, tout en exubérance et en exotisme. Les sauvignons blancs quant à eux ont un profil aromatique sur les agrumes et s'accompagnent d'une belle tension qui s'équilibre parfaitement avec le gras et l'amplitude de nos sémillons, à la maturité plus lente.

LA CHAPINIÈRE TOURAINE CHENONCEAUX 2020 - AOP TOURAINE CHENONCEAUX

Expression gastronomique du Sauvignon blanc, ce vin se distingue par une robe dorée, un nez de fruits jaunes juteux : pêches, abricots et agrumes. Sa bouche est ample et crémeuse, alliant la délicatesse des arômes d'aubépine, la gourmandise des fruits d'été et la vivacité du pamplemousse. Un beau vin pour escorter un poisson à chair fine, de la volaille en sauce, un plat thaï ou un fromage de chèvre. 14,50€ chez les meilleurs cavistes.

JEAN-CLAUDE MAS L'ARTISAN - LE CHARDONNAY 2020

L'objectif de la gamme est de valoriser des cépages qui s'expriment à merveille sur deux, trois ou quatre terroirs. Jean-Claude Mas a sélectionné trois cépages qui donnent naissance à trois cuvées intitulées : Le Grenache, le Pinot Noir, le Chardonnay. Le Chardonnay, une composition de terroirs à Limoux, dans l'étang de Marseille et sur la Costière dans le Gard se marie particulièrement bien avec les plats de fruits de mer et de poisson, mais aussi avec les viandes blanches, le foie gras, les fromages à pâte molle, les tartes et les desserts aux fruits. 8,95€ en GMS.



CRU CLISSON ALLIANCE LOIRE

Escale au pays nantais avec cette cuvée Vieilles Vignes, un cru Clisson du Muscadet Sèvre-et-Maine. Belle robe or dorée s'ouvre sur un nez complexe, mêlant agrumes confits et fruits à chair

jaune, dévoilant quelques notes fumées. La bouche de caractère offre une belle minéralité ce qui donne un vin très équilibré. La finale est surprenante avec un côté salin. Cette cuvée est idéale avec un bar grillé au basilic frais ainsi que des saints jacques sur lit de poireaux. 10,20€ chez les meilleurs cavistes.

ADN 64 BLANC SEC

Que ce soit aux bords de l'Adour, sur les rives de Nive ou sur le port, rien de tel qu'un vin salin pour accompagner la pêche du jour. À déguster dans sa jeunesse, frais (10-12°), en apéritif, sur des coquillages, des sushis et des poissons. Étonnant sur des viandes blanches. 8€.

ADN 64 FRUITÉ BLANC DEMI-SEC

Niché au sein de l'alcôve d'une petite crique ensoleillée, en plein cœur des Basses Pyrénées, ADN 64 fruité s'inspire de la douceur des lieux et apporte de la plénitude en bouche. À déguster dans sa jeunesse, très frais (8°-10°) en apéritif, sur foie gras, des cuisines du monde et des fromages à pâte persillée. 9€.

SARRAT DEL MAS 2021 VIN ORANGE MAS JANEIL

Couleur or clair avec des lumières brillantes. Le nez est complexe et mélange des fruits frais comme la pêche blanche, avec de la fleur et quelques notes grillées. En bouche, le vin est bien rond

et légèrement vanillé avec un bon équilibre de l'acidité qui lui donne de la fraîcheur. 22€.

ALTESSIMA 2019 AOP ROUSSETTE DE SAVOIE FRANGY

Cépage Altesse, robe argentée, lumineuse. Nez intense et fin, fruité coing-pêche, épicé poivre blanc-cannelle, une touche estragon. Bouche harmonieuse, citronnée, minérale, saline en finale. Ses plats : huîtres plates, terrine de poisson, poulet au citron, cuisine thaï, nage de poisson au lait de coco. 17€ départ cave Florent Héritier -160 Route d'Annecy, 74 270 Frangy Tél : 06 68 22 33 78

PHOENIX 2017, AOP SAVOIE APEMONT

Robe or très pâle aux reflets verts et nacres. Nez intense et riche, élégant, minéral, fruité pomme-kiwi-agrumes confits, épices douces, noisette. Bouche équilibrée entre fraîcheur, gourmandise et minéralité. Sushis, poisson grillé, chèvre frais. 30€ départ cave Marc et Jérémy Dupraz - En conversion Bio pour le millésime 2021 Le Reposoir, 73 190 Apremont - Tél : 06 17 51 39 35

CHIGNIN BERGERON 2020 DOMAINE DU CLIMAT DE TORMERY, AOP SAVOIE

Cépage Roussane, robe dorée, brillante. Nez minéral et floral jasmin, fruité abricot-poivre et agrumes confits, épicé. Bouche gourmande et puissante jusque dans la longue persistance. Accompagne : terrine de poisson, blanquette de la mer poulet au citron. 20€ départ cave Guillaume Quenard - Domaine du Climat de Tormery -1264 route du Coteau de Tormery - 73800 Chignin - Tél : 06 07 70 03 54

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE « EZ CONNARDISES » 2020, DOMAINE JEAN FÉRY

100% chardonnay, vignes âgées de 11 ans qui s'étendent sur une parcelle de 0,75 hectare. Certifié Vin Biologique, il délivre un nez marqué par des notes de fruits jaunes tels que la mirabelle, associées aux fleurs d'aubépine. Il offre une bouche tout en rondeur, moelleuse, avec du volume, typique du terroir de Savigny, et dotée d'une belle persistance. 32,40€.

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE CERÇO 2020, NUITON-BEAUNOY

Terres Secrètes et Nuits-Beaunoy réunies au sein de l'Union des Vignerons Associés des Monts de Bourgogne ont lancé en mars 2022 une nouvelle gamme de vins en conversion vers l'agriculture biologique : Cerço. Puissant et chaleureux, ce Bourgogne offre au nez des notes de petits fruits rouges (cassis) et de fruits compotés (framboise). La bouche ample et soyeuse s'ouvre sur des notes de fruits mûrs et d'épices. La finale est généreuse. 12,50€.

BLASON D'ISSAN 2016

Créé en 1995 dans le but d'effectuer une sélection au sein du vignoble, Blason d'Issan est le second vin du Château d'Issan, Grand Cru Classé en 1855 à Margaux. Ce vin présente une robe grenat foncé. Le nez est frais et parfumé, sur des notes florales. Il offre en bouche des arômes de fruits noirs : cassis, myrtille, mûre et des tanins soyeux. Un bel ensemble, élégant, à savourer dès à présent. Le Chef suggère un mariage gourmand et subtil entre Blason d'Issan 2016 et son Dôme chocolaté. 28€.

LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2014, CHAMPAGNE BOLLINGER

Vin intense, multifacette. À l'œil, une robe aux délicats reflets rosés. Au nez, c'est une véritable mosaïque de fruits : des arômes de framboise, fraise des bois et cerises... Ce bouquet fruité est complété par des notes de pêche et de coing. Au palais, une effervescence crémeuse, un magnifique volume en bouche et une longue persistance aromatique caractérisent ce vin. Une belle acidité et salinité accompagnent des saveurs de fruits du verger et de baies. 187€.

ALTO DE CANTENAC BROWN 2019 (MARGAUX)

Minéral, suave, vibrant, Alto est un véritable vin de Gastronomes. Conçu pour les plaisirs de la table, il rend hommage à l'art de la musique tout en complétant la gamme Cantenac Brown : l'accord est parfait. 90 % Sauvignon blanc et 10 % Sémillon, élevé en barriques de chêne français à 10 % de barriques neuves et 90 % de barriques d'un an. 23,50€.

BRUT NATURE, CHAMPAGNE AYALA

Cuvée élaborée à partir d'un assemblage de 45 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir et 20 % Pinot Meunier. À l'œil, Brut Nature révèle une jolie robe dorée vif aux reflets argentés. Son nez est tout en franchise et en finesse, d'une belle précision avec des notes d'agrumes et un côté salin. Sa bouche, à la fois complexe et nette, est marquée par la pureté et la tension. On retrouve des notes minérales et ciselées ponctuées de pamplemousse et de fruits blancs. Cette cuvée d'une grande pureté, se mariera parfaitement avec tous les plats iodés : huîtres, poissons et crustacés crus, oursins et caviar. 38,90€.

ECHO DE LYNCH-BAGES 2019

Robe brillante et profonde, jolie concentration avec un fruit expressif au nez laissant percevoir une belle fraîcheur. Tout en finesse et en élégance aromatique, la structure tannique est délicatement soulignée par des notes intenses de petits fruits rouges frais comme la groseille et la framboise. 35€.

PERNAND VERGELESSES PREMIER CRU LES VERGELESSES 2017, DOMAINE CHANSON

Avec sa belle robe grenat, ce Pernand Vergelesse 1er Cru révèle des arômes de petits fruits rouges, de cassis sur des notes d'épices et de chocolat noir. En bouche, la texture est dense, les tanins sont bien intégrés. La fin de bouche est longue et souple. Il accompagnera à merveille un filet de bœuf, un carré d'agneau ou un gibier. Il sera également le compagnon idéal pour tous les fromages régionaux : Citeaux, Brillat Savarin, Langres ou Epoisses. 49€.

VIEILLES VIGNES SAUMUR CHAMPIGNY, DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU

Robe rubis très foncée tirant vers le noir. Au nez se mêlent des arômes de fruits



rouges et de pêches de vigne. La bouche quant à elle, est d'une très belle matière, élégante avec des tanins présents et bien intégrés. La finale est très agréable avec une légère touche épicée. Un vin de gastronomie qui accompagnera à merveille les gibiers, les viandes braisées ainsi que les fromages à pâtes molles affinées. Potentiel de garde 10 ans et plus. 20,55€.

LE BLANC 2021 DU CHÂTEAU DE PIBARNON

Un vin d'orfèvre, une cuvée confidentielle, pure et lumineuse signée Eric de Saint-Victor. Style affirmé, son terroir savamment maîtrisé et son exigence sans concession pour la qualité, ce vignoble de 52 hectares conduit en agriculture biologique s'inscrit comme l'un des Domaines les plus prestigieux du Sud-Est. Un jus précis, aérien, floral, avec une colonne vertébrale fine, délicate

et pleine d'énergie. Une sensation immédiate de pureté. Rivalise de fraîcheur avec ses cousins du Nord, sans chercher une aromatique à outrance mais cette énergie lumineuse que l'on trouve parfois dans les blancs de bord de mer. A associer avec des langoustines, des coquilles Saint-Jacques et des homards. Les poissons nobles à chair blanche. 29€ uniquement au domaine et WWW.PIBARNON.COM

ROSÉ EXCELLENCE 2021 DU CHÂTEAU SAINT-MAUR

Ce virtuose de l'AOP Côtes de Provence, demeure la cuvée emblématique du domaine. Reconnaisable dans son luxueux flacon, ce rosé séduit les amateurs du monde entier par son élégance, sa pureté et sa grande finesse. 40% Grenache, 25% Syrah, 20% Cinsault, 8% Rolle, 4% Mourvèdre et 3% Cabernet-Sauvignon. Avec une assiette d'oursins, de Jambon Ibérique, un loup de mer grillé, une belle côte de bœuf au barbecue, des sushis ou une salade de fruits rouges. 25€ chez les meilleurs cavistes, au caveau ou sur la boutique en ligne www.domainesrogerzannier.com.

CLOS DE CAPELUNE DU CHÂTEAU SAINT-MAUR

Ce rosé unique en AOC Côtes de Provence est produit à seulement 6 500 bouteilles et 1 500 magnums. Né sur un terroir exceptionnel avec des vignes perchées à 449 mètres d'altitude (le plus haut de l'AOC) sur une parcelle de 12 hectares, un rosé qui allie perfection et élégance. Né du subtil assemblage de Grenache (45%), de Syrah (35%) et de Rolle (20%), un vin de gastronomie, réservé aux mets délicats tels un tartare de Saint-Jacques, des ravioles de langoustines au piment d'Espelette ou un risotto à la truffe blanche. 38€ chez les meilleurs cavistes, au caveau ou sur la boutique en ligne www.domainesrogerzannier.com.

ROSÉ 2021 DES TERRASSES DE LA COURTAIDE

Au cœur de l'île paradisiaque de Porquerolles, le domaine La Courtaide révèle son terroir d'exception par une collection de vins remarquable. Témoin ce rosé identitaire, AOP Côtes de Provence bio, incarne un véritable savoir-faire vigneron et s'impose par une belle fraîcheur et une grande subtilité. Assemblage de Cinsault (40%), de Grenache (35%), de Rolle (19%) et de Syrah (6%), issu d'une vendange réalisée très tôt dans la nuit afin de conserver la fraîcheur des raisins. Chaque cépage est récolté séparément. Le résultat un rosé de belle

ROUGE LA COURTAIDE

90% Mourvèdre et 10 % de Syrah, né sur les plus vieilles parcelles du domaine. Ce vin a profité des meilleurs soins, La vinification est propre aux grands vins avec un élevage de 14 mois en barrique. Robe violine intense, nez racé, marqué par le fruit noir bien mûr et des notes de pierre à fusil. Des notes empreintes et épicées viennent compléter ce bouquet, annonçant en bouche un vin long et structuré, aux tanins maîtrisés, laissant percevoir des notes torréfiées qui viennent transcender ce grand millésime promis à une belle garde. (potentiel de garde

ROSÉ 2021 DU DOMAINE DE LA SUFFRENE AOC BANDOL 2021

Le premier millésime officiellement certifié en Agriculture Biologique. Allie finesse, complexité, minéralité et fraîcheur séduit immédiatement par sa subtilité. Il est également le reflet d'un grand terroir et de sa maîtrise par un vigneron hors-pair qui sait en révéler toute sa quintessence. Assemblage de Mourvèdre (40%), de Cinsault (30%), de Grenache (20%) et de Carignan (10%) ce vin est la meilleure expression de son terroir. S'exprimera à merveille sur une assiette d'oursins, une belle côte de bœuf au barbecue, des rougets grillés, une paëlla, des fromages ou une belle tarte à la figue. 17€ chez les meilleurs cavistes.



RETOUR au 39V avec FRÉDÉRIC VARDON : céleste au plus près des étoiles !

photos : Jessica Rodrigues

Écoutons parler le chef Frédéric Vardon aux commandes de cet ovni posé sur le toit d'un vénérable immeuble des Champs Élysées, mi soucoupe volante, mi restaurant rooftop : « Partager, rendre heureux, surprendre ou parfois émerveiller. Cuisiner pour célébrer la nature et ceux qui la façonnent. Me laisser emporter par les territoires, puiser l'inspiration

auprès de ces artisans, respectueux et fins connaisseurs du produit. Entretenir cette histoire d'amour entre l'homme et la nature. Composer et échanger. Une recette n'est qu'un alibi, le produit est la réelle substance avec pour ultime souvenir intime, le goût. Je cuisine avec humanité. »



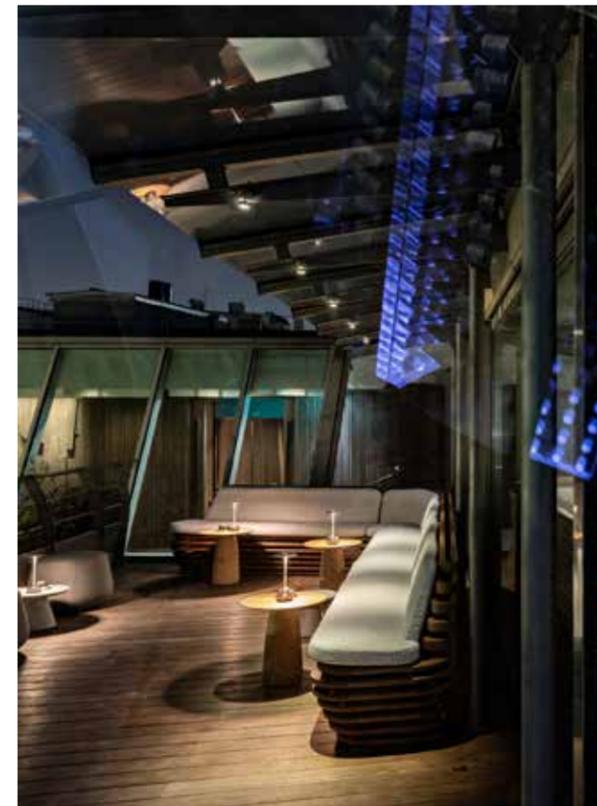
Bienvenue au 39V, un havre de paix surplombant les toits parisiens de l'avenue George V. C'est un écrin naturel qui naquit un beau jour de septembre 2010, et qui poursuit aujourd'hui son histoire.

Quelques mois d'embellissements plus tard, le voilà entièrement repensé et décoré par le designer Raphaël Navot, sans jamais perdre de vue son identité culinaire, son héritage et ses valeurs. C'est un lieu aussi chaleureux que bienveillant autour d'une cuisine précise, respectueuse de la nature et des hommes. Solidement ancrée dans la grande tradition française, et bousculée par des assaisonnements vifs, la cuisine de Frédéric Vardon se nourrit des meilleurs produits sélectionnés lors de ses nombreux voyages au cœur des territoires, aux côtés des meilleurs artisans. Frédéric Vardon a pris soin de placer ses hôtes au premier plan pour que chacun se sente accueilli et attendu en toute simplicité. Un nouvel art de recevoir... *«Je revendique une approche d'aubergiste, de générosité et de simplicité, où le contact humain prédomine».* La cuisine de Frédéric Vardon vient du cœur. Authentique, sincère, durable et réalisée dans le respect des traditions culinaires françaises, elle est gourmande en toute simplicité. Le chef engagé se mobilise pour le bien-être de ses convives et de ses complices. Priorité absolue : le goût ! Le chef, qui s'enthousiasme de ce que la nature a de meilleur, met en avant toute sa diversité et fait la part belle aux produits du moment. Ainsi, tourteau de Boulogne-sur-Mer ; Truite de Crisenon fumée par nos soins, kimchi, raifort... Tradition et évolution animent la carte à l'instar du fameux Macaroni de la maison Blin, Beaufort et truffe ; Poissons de pêche durable et sauvage en direct des criées ; sans oublier le classique bœuf de race, pommes Dauphine, sauce aux poivres... Côté douceurs, avec le moins possible d'ajout de saccharose, c'est une promenade gourmande : soufflé chocolat aux piments

d'Espelette, véritable succès du 39V ; Poires, praliné de riz noir ou Le 26 Chantilly. Les fromages sélectionnés et élevés sont proposés par Bernard Antony et Marie-Anne Cantin, sans omettre, en saison, les chèvres de monsieur R. Pellegrini... et quelques pépites normandes ramenées par le chef en direct ! Sans oublier les surprises, les trésors de nos régions dans la catégorie «Hors carte» : Côte de bœuf maturée ; la chasse de plumes et de poils selon les arrivages ; un très beau king crabe de casier à partager, un loup pour 3 à 4 convives simplement rôti à la broche... La quête des meilleurs produits respecte une démarche éthique à travers la maîtrise des circuits courts et la vérification des origines. Une attention toute particulière est apportée à la compréhension du lien entre environnement et production avec un focus sur l'attention du bien-être animal de la naissance à leur fin de vie.

Aux fourneaux du 39V, on pratique une cuisine engagée et respectueuse, pour que plaisir rime avec durabilité et santé.

Suspendu dans les airs, en apesanteur, le restaurant exhale une agréable impression d'harmonie. Dès l'arrivée, la porte coulissante s'ouvre et les convives sont immédiatement plongés dans un écrin intimiste autour de deux boudoirs confortables aux formes harmonieuses. Puis, nous sommes invités à emprunter le passage presque secret, pour gagner l'ascenseur privé, cintré de bois, et atteindre en douceur les toits de Paris, au 6ème étage. Les grandes baies vitrées qui s'offrent alors à nous, inondent les lieux de lumière naturelle. Le sol de granit Zimbabwe flammé s'efface devant le parquet en bois debout de chez Oscar Ono, taillé tels les billots de boucher dans la tranche, laissant se dresser fièrement l'extraordinaire bar surmonté d'une voûte texturée capitonnée.



Lui faisant face, les tables hautes en pierre de Taj Mahal sont installées face à l'incroyable terrasse sous le ciel parisien. À quelques pas de là, le regard est attiré par la toujours impressionnante cave à vin vitrée abritant plus de 2 000 bouteilles. Les 3 marches franchies, la salle à manger principale en arc de cercle s'offre à nous, telle une «arène culinaire» aux murs semi-sphériques où se dessinent 4 espaces de convivialité. Dans les tons clairs, ce lieu de vie est un joyau architectural et dévoile son décor : les tables en chêne massif réalisées par la Maison Lefrançois, les chaises et les fauteuils signés Walter Knoll, les banquettes sur-mesure, aux formes généreuses et intimistes, habillées par la Maison Gohard, adossées aux murs texturés bleu-grisés et posées sur le sol en bois debout. Les ailes aériennes suspendues recouvrant le plafond tombent de part et d'autre pour former un velouté délicat. Chaque élément concourt à une harmonie parfaite et légère. Tout l'espace fait la part belle aux matériaux nobles et aux formes organiques, le bois principalement, mais aussi la soie, le velours ou les matières transparentes. L'arène et sa vue plongeante sur la cuisine, embrasse le ciel et devient un lieu confidentiel où la grandeur de l'artisanat et du savoir-faire français excelle. Les 47 places assises du restaurant s'ouvrent naturellement, grâce à d'immenses baies vitrées coulissantes, sur un sublime jardin suspendu sur les toits de Paris.

Dessiné telle la proue d'un navire avec, en son sommet, un olivier centenaire flottant, il reflète la beauté de la nature et des éléments.

Réalisé en bois de teck et décoré dans des tons beige clair, doté d'une grande banquette, son décor est époustouffant de raffinement. A l'abri de l'excitation parisienne, ce jardin unique, paisible et confortable, offre la possibilité de déguster

les fines bulles d'un grand cru de Champagne, un cocktail tout en couleurs, un café qu'il soit expresso ou à dépression, avec une vue panoramique sur les cuisines et le bar. Le chef Frédéric Vardon y a également conservé son jardin de curé avec herbes variées, plantes aromatiques et quelques agrumes. Frédéric Vardon est né à Flers de parents charcutiers-traiteurs. Enfant, il monte dans la fourgonnette de son père, le mercredi matin aux aurores, pour aller aux anciennes halles de Paris ou à Rungis. Toutes les vacances, il les passe aux champs, entre Vire et Tinchebray, chez des grands-parents agriculteurs, où l'on va chercher l'eau au puits. Son palais se forge, son goût de l'effort aussi.

« Respecter le produit et ceux qui le font, ce n'est pas un slogan, c'est une éducation. Très tôt, j'ai voulu faire quelque chose de bien pour nourrir les hommes », confie-t-il.

Ni charcutier ni paysan, il sera cuisinier, sans jamais oublier d'où il vient. Après une formation chez Jean- Pierre Morot-Gaudry puis Alain Dutournier, à Paris, il rejoint Alain Chapel à Mionnay. Une expérience décisive avant de rejoindre Alain Ducasse, pour un long compagnonnage et un lien inaltérable. *« Alain Ducasse reste fondamentalement un homme de la terre avec une mémoire du goût et une curiosité incroyable. »* Aux côtés de ce pionnier de la Naturalité, Frédéric Vardon est le globe-trotteur de toutes les aventures à travers le monde - De Paris à Londres en passant par Tokyo, Hong Kong, Carthage... pendant plus de 14 ans, et ouvre notamment les Spoon en affinant son art culinaire entre solides bases de cuisine française et venue d'ailleurs. De ces années passées auprès des trois Alain, il a tiré son identité. Il sélectionne méticuleusement tous les producteurs et éleveurs pour leur qualité mais aussi pour leur attachement aux territoires. *«Je n'ai pas de fournisseurs, je n'ai que des complices du beau pour cuisiner le bon»,* aime-t-il à dire.





Truffe noire, asperges vertes de Provence

30 asperges vertes 22

- Enlever le bois (bout dur de la queue), écussonner.
- Tailler en biseaux le bout des asperges à environ 15cm. Bien garder les parures.

Les baguer.

- Garder 5 pièces pour faire les copeaux
- Cuire les asperges dans une eau bouillante bien salée. Refroidir.
- A l'aide d'une mandoline, tailler les 5 pièces restantes en fins copeaux. Réserver au frais

Purée d'asperges

- 50 gr Echalotes ciselées
- 50 gr épinards équeutés
- 350 g de parures d'asperges
- 5 cl d'eau gazeuse
- Sel et poivre

Huile de pépin de raisins

- Dans une grande cocotte, faire chauffer l'huile. Suer les échalotes sans coloration. Ajouter les parures d'asperges assaisonnées avec sel et poivre.
- Faire revenir 2mn, ajouter les épinards. Déglacer avec l'eau gazeuse. Couvrir.
- Laisser cuire quelques minutes, égoutter si besoin et mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène. Refroidir sur glace

Condiment asperges truffe

- 150 gr de purée d'asperges
- 25 gr d'asperges en brunoise
- 6 gr de yuzu hâché
- 30 gr de truffe hâchée
- 28 gr d'huile de truffe
- 16 gr d'huile d'olive
- 2 gr de sel
- 1 gr de piment d'espelette
- 8 gr de vinaigre oxydatif
- 10 gr d'échalotes ciselées
- 1 gr de marjolaine hâchée
- 2 gr de cerfeuil hâché

- Mélanger l'ensemble des éléments solides. Ajouter les huiles et le vinaigre. Finir avec la purée. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais

Salade

- 1 pièce frisée fines côtes
- 50 gr de mizuna
- 50 gr de pousses de moutarde rouge
- 50 gr de pourpier
- 1 pièce de Castelfranco
- 10 gr Fleurs de tagète
- 25 gr de julienne de truffe noire

- Trier l'ensemble des salades (ne garder que le jaune de la frisée) en jolies petites pousses.
- Les faire tremper dans une eau très froide une dizaine de minutes. Essorer, ajouter les fleurs de tagète et la julienne de truffe et réserver au frais

Vinaigrette truffe

- 5 cl d'huile de truffe
- 2 gr de sel
- 1 gr de poivre du moulin
- 2 cl de vinaigre oxydatif

- Mélanger tous les ingrédients

Dressage et finition

- Purée d'asperges
- Purée de truffe
- Condiment asperges
- Salades
- Vinaigrette truffe

- Réchauffer les asperges à la vapeur. Dans une assiette plate, faire quelques jolis traits de purée d'asperges et truffe. Enrober les asperges tièdes de vinaigrette truffe. Les déposer dans l'assiette. Assaisonner la salade et les copeaux d'asperges avec la vinaigrette truffe. Dresser dans l'assiette à côté des asperges et servir le condiment dans un petit bol sur le côté.



Soufflé d'omble chevalier et anguille fumée



4 personnes

Base Béchamel
150gr de farine
100gr de beurre
1 litre de lait
14gr de sel
2 gr de poivre
10 jaunes

- Faire une béchamel bien serrée aux jaunes d'œufs, réserver au frais.

Mousseline omble chevalier
200gr de chair d'omble chevalier
200gr de crème liquide
36gr de blanc
3gr sel

- Tailler la chair de poisson en gros morceaux, les mixer dans un blender. Ajouter la crème puis les blanc d'œuf et le sel. Mixer rapidement afin de ne pas faire chauffer la préparation.
- Passer au tamis, réserver au frais.

Crème d'anguille
200gr d'arrêtes d'anguille fumée
(têtes, arrêtes, peaux...)
500gr de crème liquide
100gr d'échalotes ciselées

- Faire suer les échalotes dans du beurre à feu doux, sans coloration. Assaisonner légèrement sel et poivre blanc.

- Ajouter les arrêtes concassées, faire revenir quelques minutes. Ajouter la crème liquide, réduire de moitié.

- Mixer, passer au chinois, réserver au frais.

Mélange Appareil
380gr de mousseline d'omble chevalier
60gr de béchamel aux jaunes
80gr de crème d'anguille
345gr blanc d'œuf

- Mélanger vigoureusement au fouet la mousseline avec la béchamel et la crème d'anguille afin de donner de la souplesse au mélange.
- Monter les blancs d'œufs au batteur, bien les serrer et finir avec un trait de jus de citron.
- Mélanger un peu de blanc d'œuf à l'appareil pour l'assouplir. Puis ajouter progressivement le reste des blanc d'œufs à l'aide d'une maryse.
- Mettre ce mélange dans des moules à soufflés préalablement beurrés et farinés. Cuire au four à 170°C 7 à 10 minutes.

Sauce vermouth
100gr d'échalotes finement ciselées
1.5dl de vermouth ou Noilly Prat
2 dl de crème
1/2 jus de citron
50 gr de beurre

- Dans un sautoir, faire suer lentement et sans coloration l'échalotes dans le beurre.
- Déglacer avec le vermouth en plusieurs fois et faire réduire jusqu'aux 3/4.
- Ajouter la crème, laisser réduire à nouveau de moitié, jusqu'à ce que la sauce prenne une belle consistance. Finir avec le jus de citron et rectifier l'assaisonnement si besoin (sel et poivre blanc).
- Filtrer, réserver.

Finition
Anguille fumée 150gr
Œuf d'omble chevalier 40gr
Oseille 1/2 botte
Champignons boutons 300gr

- Tailler l'anguille en fines tranches, ciselée quelques feuilles d'oseille et cuire les champignons boutons à blanc.

- Disposer au fond de l'assiette tous ces éléments, démouler le soufflé sortant du four dans l'assiette et verser la sauce vermouth chaude dessus.



Pigeon de Saône-et-Loire rôti, petits pois à la française, sauce salmis



4 personnes

4 pigeons (550/650grs)
8 belles feuilles de sauge
40 gr. de beurre
2cl. d'huile de pépins de raisins
4 gousses d'ail
4 branches de thym
P.M. poivre du moulin
P.M. fleur de sel

GARNITURE

1 kg. petits pois frais
1 tranche épaisse de poitrine de porc cuite
10 côtes de sucrine ou de laitues
50 gr. beurre

15cl fond blanc de volaille
6 pièces oignons nouveaux
1 cl. huile d'olive
2 tranches de pain de mie
P.M. poivre du moulin
P.M. fleur de sel

SAUCE SALMIS

30 cl. vin rouge
1 pièce échalote
2 gousses d'ail
1 Br. thym frais
20 gr. de graisse de canard
1 cl. vinaigre de xérès
50 gr. de parures de foie gras
P.M. vinaigre de barolo
P.M. fleur de sel

CUISSON DES PIGEONS

- Habiller les pigeons. Couper la tête, le cou et la pointe des ailerons. Réserver les foies et les cœurs. Réserver également les parures. Glisser 'entre chair et peau' sur les poitrines les feuilles de sauge, mettre 1 branche de thym et 1 gousse d'ail en chemise écrasée à l'intérieur de chaque pigeon. Saler les oiseaux à l'intérieur, puis les brider.
- Les rôti au four 180/200° dans une cocotte sur chaque face pour obtenir une cuisson rosée (environ 10 à 12 mm).
- Débrider les pigeons et laisser reposer « les bêtes » sur une grille 10mm. Couvrir d'aluminium ménager.

SAUCE SALMIS

- Pincer légèrement les sucs de cuisson dans la cocotte, retirer l'excédant de gras, ajouter les parures des pigeons concassées et le faire dorer. Ajouter les échalotes ciselées et les gousses d'ail en chemise écrasées ainsi que la branche de thym. Faire suer 2 minutes. Dégraisser, déglacer avec le vinaigre de xérès. Réduire à sec. Déglacer de nouveau avec le vin rouge et réduire à glace. Ajouter en deux fois le fond blanc de volaille, laisser cuire à petits bouillons et dépouiller régulièrement afin de retirer les impuretés.
- Hacher les foies, les cœurs et les parures de foie gras.
- Filtrer le jus au chinois étamine sans fouler. Le récupérer dans une petite sauteuse et le porter à ébullition. Lier avec le hachis de foie et de cœur. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

- Écosser les petits pois. Cuire à l'anglaise 30% de petits pois à l'eau bouillante salée, refroidir et mixer pour confectionner une purée légèrement onctueuse.
- Effeuille la laitue puis la tailler en plumes.
- Tailler des très beaux lardons dans la poitrine.
- Eplucher et laver les oignons fanes.
- Dans une cocotte faire fondre une pointe de beurre et colorer les beaux lardons sur toutes leurs faces, ensuite ajouter les oignons blancs, leur donner une légère coloration, puis jeter les petits pois crus, rectifier l'assaisonnement et mouiller avec un peu de bouillon de poule et cuire à feu vif. Une fois cuit, lier le tout avec une bonne noix de beurre cru.

FINITION

- Tailler des triangles dans les tranches de pain de mie puis les faire dorer au beurre clarifié. Découper les pigeons, puis les repasser au four le temps du dressage de la garniture.
- Lier la purée de petits pois au beurre et assaisonner.
- Réchauffer les petits pois et y ajouter les 'plumes' de laitue. Porter la sauce à température. Dresser sur assiette





Petit-pois, girolles acidulées

Purée de petit-pois

Petit-pois frais écosés 500gr
Epinards 100gr

Eau, sel

- Cuire les petits pois dans une eau bien salée, les glacer. Dans la même eau, cuire les feuilles d'épinards, les glacer.
- Mixer le tout au blender quelques minutes, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

Jus de petits-pois

Cosses de petits-pois 500gr

Eau filtrée

- Mixer quelques minutes les cosses au blender avec un peu d'eau. Passer au chinois, réserver.

Huile de basilic et estragon

Basilic frais effeuillé 150gr

Estragon effeuillé 100gr

Huile de pépin de raisin 250gr

- Mixer ensemble les herbes et l'huile pendant une dizaine de minutes. Passer au torchon. Réserver.

Crème de petit-pois

Purée de petit-pois 270gr

Mascarpone 100gr

Jus de petits pois 60gr

Huile basilic et estragon 10gr

- Mélanger tous les éléments, rectifier l'assaisonnement si besoin. Mettre en siphon, gazer deux fois.

Salade de petits-pois

Petit-pois frais écosés 500gr

Ciboulette 1/3 botte

Basilic thaï 1/3 botte

Cerfeuil 1/3 botte

Estragon 1/4 botte

Huile d'olive

Vinaigre de cidre

Sel, piment Espelette

- Cuire les petit-pois à l'anglaise, les glacer. Les éplucher.
- Ciseler la ciboulette, hacher les herbes.
- Mélanger les petits pois avec les herbes, assaisonner avec le reste des éléments.

Jus de petit-pois émulsionné

Purée de petit-pois 100gr

Jus de petit-pois 600gr

Huile d'olive 75g

Lecithine de soja poudre 6gr

- Mélanger l'ensemble des ingrédients, rectifier l'assaisonnement.

Tartine petit-pois,

girolles acidulées

Toast melba

(pain de mie croustillant au beurre clarifié)

Mayonnaise :

jaune d'œuf 50gr

vinaigre de muscat 12gr

vinaigre ail des ours 5gr

sel fin 2gr

piment espelette 2gr

huile de pépin de raisin 325gr

marmelade d'oignons confits 200gr

• Faire une mayonnaise classique, bien relevée.

Girolles acidulées :

carotte 65gr

échalotes 100gr

céleri 20gr

feuilles de laurier 2pc

girolles 500gr

eau 400gr

vinaigre de riz 1000gr

poivre noir 2gr

sugar 80gr

sel 10gr

- Eplucher et émincer (un peu épais) le céleri, la carotte et l'échalotte.
- Laver les girolles, bien les sécher.
- Porter à ébullition tous les ingrédients, ajouter les girolles, porter de nouveau à ébullition. Débarrasser en bocal et laisser reposer une nuit.
- Sur un fin toast melba, mettre une petite quantité de mayonnaise, quelques petit-pois assaisonné (voir salade) et quelques girolles acidulées.

Finition

Radis ronds 1/2 botte

Micro pousse de petit-pois

Cerfeuil 1/4 botte

Estragon 1/4 botte

Basilic thaï 1/4 botte

1 petit fromage de chèvre bien sec

- A l'aide d'une mandoline, faire de fins copeaux de radis. Prélever des pluches de cerfeuil, estragon et basilic thaï, ainsi que quelques pousses de petit-pois.
- Mélanger le tout et assaisonner légèrement.

- Dans un bol, déposer un peu de crème de petit-pois au siphon, placer par-dessus la salade de petit-pois et finir avec les pousses et copeaux de radis.

- Emulsionner la sauce petit-pois et disposer tout autour de la crème.
- Servir bien frais avec le toast sur le côté et saupoudrer d'un râpé de fromage de chèvre.

Cailé frais de Normandie, miel, pollen



Glace au cailé
Mettre du Stab 2000
1kg de fromage frais non lissé de Normandie (maison Borniambuc)
3/4 de litre de crème anglaise citron : soit 750gr
1000 de lait
8 jaunes d'œufs
250 de sucre

2 zestes de citron vert
500 de crème liquide
300 de sucre
7gr de Stab 2000

- Faire bouillir le mélange crème/sucre
- Verser sur le mélange fromage + crème anglaise
- Passer au chinois
- Maturer 1/2 journée
- Pacosser

Finition
Glace au cailé
Fromage frais non lissé de Normandie
Pollen frais (Patrick Cholet)
Miel de Châtaigner (Patrick Cholet)
Huile d'olive fruité très belle qualité (Cédric Casanova)

Poivre rouge de Kampot
Fleur de sel

- Dans une assiette creuse, déposer un peu de fromage frais égoutté. Placer une belle quenelle de glace par-dessus.
- Finir avec le miel, l'huile, un tour de moulin à poivre de Kampot rouge et la fleur de sel.

MATSUHISA Paris :

Gastronomie péruvo-nippone
de qualité et de distinction
signée NOBU à deux pas
de l'Arc de Triomphe





L'illustre Chef japonais Nobu Matsuhisa et le Palace Royal Monceau-Raffles Paris se sont associés en mars 2016 pour ouvrir le premier restaurant Matsuhisa en France.

Matsuhisa Paris s'inspire de la formule qui a fait le succès du Chef dans ses autres restaurants à Beverly Hills, Aspen, Athènes, Mykonos ou Munich. Dirigé par le Chef Hideki Endo et sa brigade de maîtres sushi, le restaurant délivre sa vision très contemporaine de la cuisine japonaise, fruit de la rencontre gastronomique de deux cultures chères au cœur de Nobu Matsuhisa : l'Asie et l'Amérique Latine. La carte généreuse et dépayssante offre une aventure culinaire unique de style péruvo-japonais. Les sashimis de thon Albacore accompagnés de piments jalapeños, la morue noire et sa sauce miso, les tacos ou encore les sushis traditionnels sont quelques-uns des plats 'signature' de Nobu Matsuhisa.

Tout cela dans le décor grandiose du très palace Royal Monceau qui revisite les codes classiques de l'hôtellerie de luxe pour les propulser dans une autre dimension.

Cette volonté incarne un « je ne sais quoi », esprit que certains appellent la Révolution française, d'autres la French Touch, synthèse heureuse de mouvements et d'influences, de grâce et d'authenticité, de fidélité et d'esprit critique.

Palace des Années Folles, rendez-vous des artistes et des écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours « l'élégance parisienne » : spontanée, cultivée, sagace. Il demeure le rendez-vous de ceux qui, parce qu'ils ne craignent pas leur époque, provoquent des rencontres improbables, ceux qui accueillent « le temps perdu », la magie blanche des instants inattendus et cette mélancolie douce qui saisit dès que l'on abandonne la course folle du quotidien.

Pour Philippe Starck, qui a entièrement repensé le royal lieu, « un hôtel ne sert à rien en soi, c'est juste un abri pour les gens, auxquels on se doit d'apporter une attention, une générosité, un souci de l'autre. » C'est à ce titre que l'art et la culture, la beauté et la création y prennent une place inédite, prépondérante, vraie.



Saumon Karachi sumiso



2 personnes

75g de filet de saumon découpé en 6 tranches égales

1 cuillère à café de wasabi
2 cuillères à café d'eau chaude (chauffée à 40°C)

150g de Saikyo Miso style Nobu
2 cuillères à soupe et 1 cuillère à café de vinaigre de riz

Étape 1

- Mettre le wasabi dans un petit bol. Ajouter l'eau chaude et bien mélanger.
- Couvrir le bol de film plastique pour protéger de l'air et laisser reposer 10 minutes pour laisser le piquant du wasabi se développer.

Étape 2

- Dans un nouveau bol, mélanger le Saikyo Miso style Nobu et le vinaigre de riz.
- Ajouter la moutarde chaude et bien mélanger.

Étape 3

- Saisir brièvement la surface du filet de saumon dans une poêle à frire sèche et découper en tranches assez épaisses.

Étape 4

- Verser 2 cuillères à soupe de sauce Karashi sumiso sur une assiette et disposer les tranches de saumon dessus.
- Placer sur chaque tranche des juliennes de radis japonais, des feuilles et/ou fleurs de shiso rouge et de la coriandre.



Tartare de Toro et Caviar



1 personne



Préparation : 10mn

Thon rouge O toro 0.06 Kg
Oignon blanc finement haché 1/2 Tsp
Ail finement haché 1/4 Tsp
Caviar 1 Tsp
Ciboulette hachée 1/4 Tsp
Poudre de Wasabi 0.025 Kg
Eau 0.05 L
Sauce soja maturée japonaise 0.17 L
Sauce soja japonaise à faible teneur en sodium 0.031 L
Dashi 0.33 L
Yamamomo 1 pc

Retirer les nerfs du filet de Toro à l'aide d'une pince à épiler (si la viande colle, grattez-la à l'aide d'une cuillère).

- Couper le toro en tranches fines dans le sens de la largeur et de la longueur, puis le hacher finement.
- À l'aide d'une cuillère, mélanger l'oignon et l'ail finement hachés avec le Toro.
- Puis mettre le mélange dans un moule circulaire métallique de 5cm de diamètre et 2,5cm de hauteur.
- Placer le tout dans un petit bol en verre et le garnir de ciboulette et de caviar.
- Verser la sauce soja wasabi autour et placer la moitié du bol sur de la glace. Garnir avec les feuilles de bambou roulées et le yamamomo sur la glace.

Sauce soja au wasabi :

Mélanger d'abord la poudre de wasabi et l'eau, puis ajouter le tout





Black cod Saikyo yaki façon Nobu



1 personne

Préparation : 30mn
3 jours pour la
marinade

Cabillaud Noir 0.24 Kg
Miso Blanc 0.3 Kg
Mirin (alcool sucré de riz) 0.1 L
Saké 0.1 L
Sucre cristallisé 0.15 kg
Hajikami 1 Pc
Feuille de Bambou 1 Pc
Miso Yuzu pour la garniture 0.04 kg

Pour la sauce miso saikyo à la Nobu :

- Dans une casserole, mélanger le sake, le mirin (vinaigre de riz)
- Porter à ébullition et laisser l'alcool s'évaporer. À feu moyen, ajoutez la pâte de miso blanc au fur et à mesure. Mélanger avec une cuillère en bois.
- Lorsque vous avez ajouté toute la pâte de miso blanc et que le mélange est homogène, mettez le feu fort et ajoutez le sucre en deux ou trois fois, afin qu'il ne brûle pas.

- Remuer le mélange jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- Retirer du feu et laissez refroidir à température ambiante.
- Étaler le miso NOBU Saikyo dans un plateau pour la marinade
- Entailler la peau du cabillaud noir, le disposer dans un plat et le badigoner de la sauce miso
- Placer le au réfrigérateur pendant 3 jours afin de le faire mariner
- Après avoir laissé mariner le poisson, préchauffer le four à 200 degrés
- Gratter le Miso utilisé pour la marinade puis engraisser la peau du cabillaud

- La placer dans un plateau métallique sur le poisson et placer le plat au four pendant environ 10 minutes
- Quand il est bruni et parfumé, retirer le plateau du four et dresser son contenu dans une assiette;
- Ajouter l'hajikami puis parsemer de sauce Miso Yuzu,

Pour la sauce Miso Yuzu

- Réduire les écorces de yuzu (120g) en pulpe dans un robot et filtrer le jus.
 - Ajouter ce jus, petit à petit, à la sauce miso saikyo à la Nobu (2 litres) et bien mélanger.
- Ajuster la consistance avec du vinaigre de riz (400ml) afin que la sauce soit juste assez épaisse pour recouvrir le dos de la cuillère.



Sashimi de Chu toro Miso séché



1 personne



Préparation : 1 jour

Gousse d'ail 1 pc
Huile végétale pour la friture
Ventrèche de thon rouge 0.09 kg
Huile d'olive extra vierge 1 Tbs
Jus de Yuzu 1 Tbs
Ciboulette 0.01 Kg
Miso Blanc 0.1 Kg
Jeunes pousses 0.01 Kg
Radis violet en tranches 0.5 Pc
Tomate cerise 1 Pc

Préparation du miso séché :

- Etaler finement le miso blanc sur une feuille de papier cuisson et le faire sécher au soleil pendant 1 jour (Si le miso ne peut pas être séché au soleil, il peut être cuit au four à la température la plus basse pendant 24 heures).
- Retirer le miso du papier, le casser en morceaux et le mixer dans un robot culinaire jusqu'à ce qu'il devienne granuleux
- Émincer l'ail et le faire frire dans l'huile à environ 140 degrés jusqu'à ce qu'il soit bien coloré pour en faire des chips d'ail
- Disposer les tranches de ventrèche de thon en éventail sur le plat de service et les saupoudrer uniformément de miso séché (environ 2 cuillères à soupe)
- Les arroser d'huile d'olive extra vierge et de jus de yuzu
- Placer les chips d'ail sur le sashimi et les garnir de ciboulette, de jeunes pousses, de radis en tranches et de tomate cerise.



Sashimi de Rouget avec Miso séché



4 personnes

Le miso séché a une intense saveur inattendue et vient relever la saveur délicate du rouget.

1 gousse d'ail
Huile végétale pour la friture
160g de filet de rouget désossé et sans peau découpé en 16 tranches de 3mm d'épaisseur et 10g de poids
1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
10g d'oignon de printemps découpé finement
Miso Séché (100g de miso blanc)

Étape 1

- Pour préparer le miso séché : répartir délicatement le miso blanc sur une feuille de papier cuisson et laisser sécher au soleil pendant 1 jour*
- Éplucher le miso séché, le broyer en morceaux et le passer au mixeur jusqu'à ce qu'il devienne granuleux.

Étape 2

- Trancher la gousse d'ail et la frire dans l'huile végétale à 140/150°C environ jusqu'à ce qu'elle devienne bien coloré et prenne la consistance de chips.

Étape 3

- Disposer les tranches de rouget sur une assiette et saupoudrer uniformément le miso séché (environ 2 cuillères à soupe).
- Verser l'huile d'olive extra vierge sur le dessus, placer les chips d'ail au milieu et garnir avec les tranches d'oignon de printemps.

Servez !

*Note : si le miso ne peut pas être séché au soleil, il peut être préparé dans un four à la chaleur minimale pendant 24 heures.



Boeuf Wagyu au Toban



2 personnes

2 champignons Shiitake
35g de champignons Eringi
de champignons Shimeiji
30g de brocolis
20g d'asperges
100g de filet de boeuf Wagyu japonais
De l'huile de pépin de raisin
2 cuillères à soupe de beurre clarifié
2 cuillères à soupe de saké
1 cuillère à soupe de sauce soja légère
1 cuillère de jus de yuzu fraîchement pressé

Étape 1

- Retirer la partie basse des champignons Shiitake
- Faites de belles entailles décoratives sur le dessus des champignons
- Couper tous les champignons Shimeiji en petits morceaux.

Étape 2

- Faire griller tous les légumes et les champignons

Étape 3

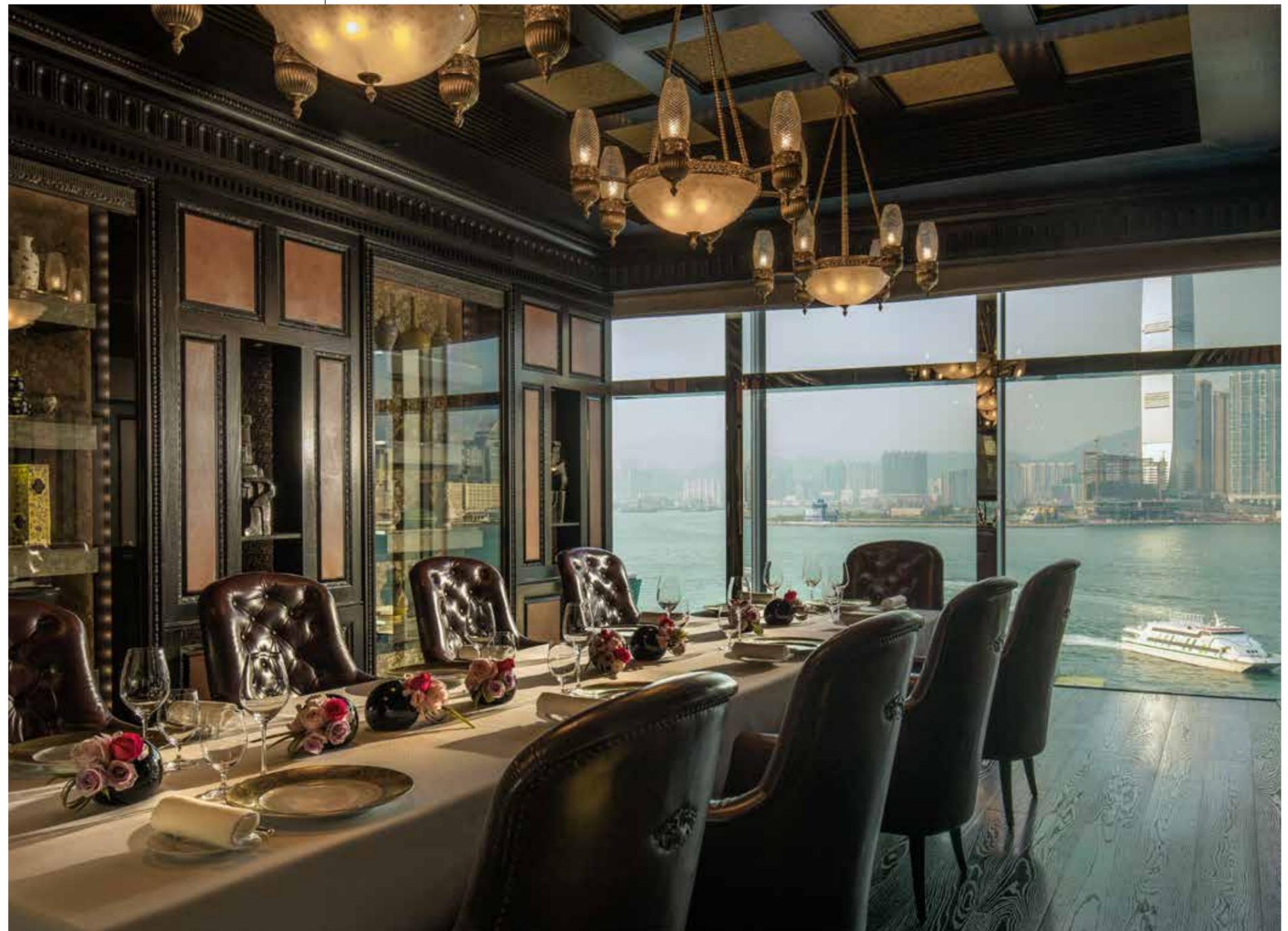
- Préchauffer votre plaque de cuisson, débarrasser le boeuf et chauffer les parties brunes du boeuf sur la grille de cuisson, ensuite couper le boeuf en 6 tranches.
- Faire chauffer entièrement le toban (assiette chaude) à haute température.

- Déposer l'huile de pépin de raisin dans le toban, ajouter le beurre clarifié.
- Rajouter les champignons, les brocolis, les asperges et le boeuf mélangés au saké, à la sauce soja et au jus de Yuzu.

Étape 4

- Servir recouvert du couvercle du toban, mélanger uniquement avant la dégustation, afin de conserver les parfums et les saveurs.

Note : L'astuce de cette recette est de travailler les produits de manière rapide pour que les légumes et le boeuf ne soient pas trop cuits. Servez le plat rapidement pour conserver l'entièreté des arômes.



Guillaume Galliot

Un chef français *** au Caprice, Four Seasons Hong-Kong

Guillaume Galliot a appris à goûter comme il a appris à vivre, avec force et résilience. Imprégnée dès l'enfance des parfums des saisons et des saveurs de plats longtemps mijotés, sa passion pour l'art culinaire est née d'un penchant précoce à vivre l'instant présent. Aux côtés d'un grand-père terrien et d'une grand-mère nourricière, sa jeunesse promise à un destin de chef est abondamment marquée par les exaltations d'une

cuisine familiale aux formes imparfaites mais tellement vraies. Porté par ses souvenirs d'enfance, Guillaume Galliot a très vite compris l'importance vitale des aliments et du soin apporté à leur préparation. À l'adolescence, il délaisse déjà les menus peu réconfortants de sa cantine pour réaliser lui-même ses propres recettes. Figures d'évidence, ses premières années à la recherche du "bon" marquent ses débuts de cuisinier.

Homme à l'esprit libre et curieux, Guillaume Galliot commence dès l'âge de 15 ans son apprentissage aux métiers de la restauration. Désireux de trouver le lieu qui saura aussi bien parler à ses envies qu'à son âme, il emprunte les chemins de plusieurs établissements réputés de sa région natale, le Val de Loire, avant de s'installer dans le sud de la France, à Montpellier, au Jardin des Sens. Un établissement tenu par les frères Jacques et Laurent Pourcel, reconnu pour sa gastronomie chaleureuse et conviviale. Formé aux gestes et aux savoir-faire de la pâtisserie, il y apprend les valeurs d'une cuisine généreuse, franche et directe, respectueuse de ses traditions, de ses savoir-faire et de ses équipes. Après une brève parenthèse chez Taillevent, monument de la gastronomie parisienne, le chef rejoint à nouveau les frères Pourcel au sein de leur nouvel établissement La Maison Blanche, niché dans le cœur du 8^{ème} arrondissement.

À l'image de la nature, sa cuisine versatile s'exprime dans une envie constante de partir à la conquête de nouveaux territoires. Après un premier voyage marquant à Singapour en 2001, Guillaume Galliot transforme son appétit de nouveauté en instants de découverte à travers le monde. À peine âgé de 22 ans, ce jeune nomade de la gastronomie a déjà exercé ses talents aux Caraïbes (Saint-Barthélemy), en Asie du Sud-Est (Singapour), sur la Côte-Est américaine (New-York, Miami) ainsi qu'en Afrique du Nord (Maroc) où il y apprend l'alchimie des épices. Immersée dans la richesse et l'abondance des cultures, sa cuisine dessine un panorama aventureux, fait de rencontres, d'innovation et de créativité. Bien que solidement ancrée dans la vérité d'un patrimoine culinaire français, la gastronomie de Guillaume Galliot aime se confronter à des goûts inconnus et souvent inattendus.

Nourrissant sa mémoire de cuisinier au gré de ses explorations, il pose enfin ses valises en Chine, à Pékin exactement. Après quatre années d'une première expérience réussie de chef aux commandes, il poursuit sa quête d'excellence à Macao. Attiré par l'énergie cosmopolite de cette ancienne cité comptoir, il reprend en 2012 le vieux restaurant de l'hôtel The Crown, rebaptisé du nom de Tasting Room. À peine installé depuis six mois, l'autre Guide rouge chinois récompense déjà ses élans créatifs d'une première étoile en 2013, puis d'une seconde étoile en 2016. Dans sa course effrénée à toujours mieux faire, il décide l'année d'après de tout quitter

pour partir vivre à Hong Kong et reprendre les cuisines de Caprice en 2017, le restaurant gastronomique de l'hôtel Four Seasons. En moins de deux ans, il accède à la distinction suprême, la troisième étoile.

Une des tables les plus incroyables d'Asie, une salle magnifique surplombant le port de Hong-Kong, l'établissement offre à tous ses convives en quête de beau et de bon, un décor précieux et sophistiqué, au luxe cristallin et éblouissant.

Réalisé dans le souci du détail et dans une juste combinaison de meubles au style chinois, Caprice allie le charme naturel des matériaux nobles aux tonalités éclatantes de la ville. À l'image de sa mégalopole qui l'abrite, le restaurant déploie une cuisine cosmopolite de haut vol, toute en finesse et en verticalité. Comme Hong-Kong, signifiant littéralement "port aux parfums", les cartes et les menus du lieu font les éloges d'une nature en pleine majesté, étirant avec splendeur sa diversité et ses richesses.

Commandé par la volonté de faire de Caprice l'adresse de tous les épicuriens (chinois et internationaux) en quête d'unique, le chef a imaginé une cuisine aux saveurs mondiales et universelles, marquée par un savoir-faire français et une affection toute particulière pour les terroirs asiatiques.

Longé dans le mystère d'une cuisine tricolore instruite aux saveurs de l'Orient, le parcours de chef de Guillaume Galliot fait l'objet d'un raffinement inattendu. Pris entre la rigueur et la discipline d'un savoir-faire à la française, il a depuis appris à apprivoiser les parfums des gastronomies asiatiques, modèles d'un art de vivre cosmopolite, pris entre tradition et modernité. Enrobant des terroirs comme l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines, la Thaïlande, le Japon, la Chine (et même une partie de l'océanie) sa cuisine de consensus célèbre avec un égal bonheur récoltes (fruits, légumes), viandes (bœuf



wagyu) et pêches locales (poissons et crustacés). Témoin de ces horizons lointains, Guillaume Galliot s'attache à considérer dans sa cuisine l'ensemble de leurs ressources et de leurs cultures locales, travaillant des variétés endémiques comme la Cabosse du Vietnam ou des plats régionaux tels que le Laksa de crabe, une soupe singapourienne traditionnellement réalisée à partir de lait de coco, de nouilles, de crevette, de poisson ou de viande et parfumée à la pâte de curry, au piment, à la citronnelle et à la coriandre. La pratique qu'il fait de ses paysages asiatiques s'inscrit consciencieusement

dans une volonté de surprendre le convive par un accord harmonieux de tous les sens, où chacun des ingrédients s'intègre à un autre pour former un tout.

Sans jamais renier ses origines gustatives, Guillaume Galliot mêle également à ces subtilités venues d'Asie, des trésors de chair importés directement depuis les plus belles régions de l'hexagone, Coquillages Saint-Jacques et Homard Bleu bretons, Terrine de Foie Gras... Inspiré des bouillons, des sauces et des épices de la cuisine asiatique, le chef imagine des plats en quête de capturer la richesse et la diversité de ces patrimoines uniques. Pour lui, ses recettes sont un instant de méditation sur le goût, interrogeant les spécificités des produits qu'il choisit de préparer. Elles expriment des souvenirs, exaltent la perception et capturent le moment.

Si dans leurs usages et dans les gestes qu'elles impliquent, les différentes expressions de la cuisine asiatique diffèrent des savoir-faire de la gastronomie française, le chef Guillaume Galliot en a fait son propre langage, fort et universel, capable de partager ses émotions à tous les voyageurs en quête d'unique.

Parce qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits, le chef a fait de la perfection des mets qu'il sublime une qualité immuable à toutes ses créations. Même lorsqu'il n'est pas possible de faire local, il est nécessaire pour Guillaume Galliot de favoriser des productions biologiques ou issues de commerce équitable, tel que les pépites du Val de Loire qu'il propose à sa table triplement étoilée (Pigeon de Racan, Caviar de Sologne).

En quelques années, il est devenu le narrateur incontesté d'une cuisine transcontinentale, vitrine d'un répertoire culinaire et identitaire, très loin des clichés et des stéréotypes de la nourriture asiatiques. Un éloge d'un monde aux contours complexes et aux accents multiples; une leçon d'art de vivre, faite de respect, d'humanité et d'une recherche constante d'équilibre.

Tous à Hong Kong !



Le laksa de crabe et son œuf confit

Crabe cuit
Laksa Espuma
Jaune d'œuf confit
Citrus Sudachi
Pousses de coriandre
Noisettes

Base de laksa :
Citronnelle 20 g
Feuilles de citron 5 g
Gingembre 25 g
Lait de coco 1 boîte
Echalotes 45 g
Crème 500 g
Pâte de laksa "Nonya" 2 cuillères
Consommé de crevette 80 g

• Faire sauter les échalotes.

Ajoutez le gingembre, les feuilles de citron et bien colorer.

• Ensuite, incorporez la pâte de laksa, le lait de coco et la crème.
• Bien cuire l'ensemble une bonne heure avant de passer au chinois et de garder le tout au chaud pour la suite de la préparation.

Laksa Espuma :
Base laksa 1 kg
Xantana 2 g
Agar Agar 2 g
Sel
Poivre

• Bien mélanger les éléments de la base laksa avec les ingrédients

ci-dessus, à chaud, au blender.

• Disposez le crabe et l'espuma tout autour.

Oeuf confit :
Oeuf
Huile végétale
Pousses de coriandre
Noisettes
Citrus Sudachi

• Cuire le jaune d'œuf dans l'huile végétale à 65 degrés pendant 1h15.

• Vous pouvez déposer quelques pousses de coriandre hachées, des noisettes concassées et un zest de citrus sudachi en finition.





Salade de crabe d'Alaska, caviar prestige Oscière de la maison Kaviari et crème de fenouil

Gelée de crustacés

Crabe d'Alaska
Huître Gillardeau
Pois gourmands
Coriandre
Purée de fenouil
Caviar osciètre
Pousses de coriandre
Feuilles d'or

Gelée de crustacés :

Consommé de crevettes 50 g
Feuilles de gélatine 1/2 pièce
Homards (têtes à votre disposition)
Sel
Poivre

- Faire une gelée de crustacés à base de crevettes, de homards et bien la clarifier.
- Assaisonnez puis ajoutez la gélatine.*

Salade de crabe :

Chair de crabe 80 g
Huître Gillardeau 1/2 pièce
Pois gourmands en dés 25 g
Coriandre hachées 2 g
Mayonnaise 30 g
Sel
Poivre

- Plongez le crabe dans une eau bouillante, puis les pois gourmands.
- Ajoutez le tout haché, avec l'huître, la coriandre, et une mayonnaise. Salez, poivrez.

Crème de fenouil :

Fenouil frais 500 g
Pernod 30 g
Crème 100 g
Sel
Poivre
Caviar osciètre
Feuilles d'or
Pousses de coriandre

- Faire sauter le fenouil et le déglacer au Pernod. Ajoutez la crème, puis cuirez l'ensemble. Salez, poivrez.
- Pensez ensuite à bien mélanger la totalité de la préparation, avant de la laisser reposer au frais pendant trois heures.
- Pour le dressage, disposez le caviar, des pousses de coriandre et les feuilles d'or.





Rouget de chez Andoni, asperges vertes, et sauce oursin wasabi

Rouget
Mousse de coquillages
Asperges vertes (de saison)
Couteau
Wasabi frais
Oursin frais
Citron confit
Salicorne

Mousse de coquillages :
Base 1 :
Crevettes 100 g
Crème 200 g
Blanc d'oeuf 30 g
Piment d'espelette p.m.

• Mélanger le tout ensemble.

Base 2 :
Céleris 100 g
Echalotes 100 g
Champignons 100 g
Jus de moule 50 g
Crème 100g
Pain blanc 10 g
Persil 10 g

• Faire sauter les légumes et ajouter le jus de moules et la crème. Bien réduire et mixer au blinder avec le pain blanc.

Assemblément :
Base 1 180 g
Base 2 100 g

Sauce oursin wasabi :
Echalotes 200 g
Champignons 100 g
Thym 5 g
Ail 2 petites gousses
Noilly Prat 100 g
Crème 1 kg
Wasabi 50 g
Oursin frais 150 g
Rouget 1 pièce/personne
Asperges 2 pièces/personne
Couteau 1 pièce/personne
Salicorne

• Faire revenir les herbes et légumes ensemble puis réduire le Noilly Prat dans la préparation. Ajoutez la crème. En fin de cuisson, mixer les oursins et le wasabi ensemble.
• Cuire le rouget, dans un moule, avec notre mousse de coquillages en dessous.
• Cuire le tout à la vapeur, pendant 4 minutes, puis finir à la poêle à feu doux.
• Cuire les asperges, à la sauteuse, avec son jus de cuisson et le jus de coquillage, avec un peu de wasabi frais, puis disposez-les dans l'assiette.
• Pour le dressage, servez le couteau, cuit dans son propre jus, et utilisez la salicorne.



Pigeon de Racan à l'étouffée, salsifis arabica

Pigeon de racan sur coffre
Foie gras poêlé
Salsifis cuits dans le café
Poudre de Cazette
Sauce Arabica

Pigeon Mariné :
Pigeon une pièce/personne
Poudre de café
Eau

- Avant utilisation et après l'avoir rincé, pensez à disposer le pigeon dans un linge.
- Ensuite, faites mariner le pigeon pendant 6 heures.

Croute de café :
Farine 2 kg
Poudre de café 1 kg
Gros sel 1 kg
Blancs d'oeufs 1 kg
Espresso 300 g

- Mixer le tout, pour en faire une pâte.
- Ajoutez le pigeon à l'intérieur, avant de le cuire 18 minutes à 180 degrés.

Base café :
Café long 300 g
Sucre 135 g
Crème 60 g
Jus de Pigeon 30 g

- Faire un caramel avec le sucre. Y ajouter le café et la crème, puis le jus de

pigeon. Puis, laissez reposer une heure.

Condiment café :
Base 150 g
Agar Agar 2 g

- Mélanger la base avec l'agar agar et cuire pendant 2 minutes.

Sauce arabica :
Salsifi 1 par personne
Echalotes 150 g
Vinaigre de coing 200 g
Café en grain 18 g
Café long 1 tasse
Jus de pigeon 1 kg
Sel
Poivre
Beurre
Poudre de Cazette

- Réduire les échalotes avec le vinaigre.
- Ajoutez le café long et le jus de pigeon.
- Réduire, puis infuser les grains de café pendant 15 minutes.
- Passez au chinois et servir.
- Cuire les salsifis à l'eau, puis les finir au café, avec la poudre de cazette et le beurre.





Soufflé aux amandes et sa glace vanille



Soufflé aux amandes **Glace vanille**

Base de soufflé :

Lait 650 g
Lait d'amande 950 g
Sucre 30 g
Fécule de pomme de terre 100 g
Farine d'amande 150 g
Jaunes d'oeufs 160 g
Chocolat Opalys 450 g

• Faire chauffer le lait, puis le cuire avec les jaunes d'oeufs, le sucre, la fécule et la farine. Une fois cuit, versez le tout sur le chocolat Opalys.

• Faire chauffer la base et incorporer tous ces ingrédients ensemble.
• Puis, faire cuire 8 minutes à 200 degrés.

Glace vanille :

Lait 1 300 g
Gousses de vanille 6 pcs
Crème 250 g
Jaunes d'oeufs 100 g
Sucre 250 g

• Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre de façon homogène. Ajoutez le lait chaud et la vanille. Cuire et refroidir avec la crème. Laissez infuser toute une nuit.

• Turbiner le lendemain matin.

Soufflé :

Base soufflé 500 g
Blancs d'oeufs 125 g
Sucre 14 g
Poudre de blanc d'oeuf 2 g
Arôme poudre d'amande 4 g

2* en Alsace avec Christelle et Cédric Deckert

Photos Thuriesmagazine - Pascallattes



Table d'excellence installée au cœur de la campagne alsacienne, La Merise rejoint les prestigieuses Grandes Tables du Monde. C'est avec une humble fierté que la jeune maison de Christelle et Cédric Deckert continue à être saluée par les plus grands honneurs du métier.

Alors qu'elle soufflera sa sixième bougie à la fin de l'année, La Merise conserve sa seconde étoile fraîchement attribuée par le Guide tout rouge (2021). Elle fait toujours partie des Maîtres Restaurateurs, le seul titre de restauration délivré par l'État et véritable gage de qualité. Elle vient également d'entrer dans le très sérieux classement La Liste 2022 qui note les meilleurs restaurants à travers le monde.

Aux manettes, un véritable binôme qui joue sa partition entre Cédric en cuisine et Christelle, son épouse, directrice de salle virtuose. Parcours d'exception oblige, les deux Alsaciens se sont rencontrés à L'Arnsbourg auprès de Jean-Georges Klein, le mentor triplement étoilé de Cédric. La force de leur duo ? Un art du service impeccable, mené à l'unisson et qui permet aux





clients une expérience parfaite du début à la fin, toute en délicatesse, jamais ampoulée. Nouveau témoin de ce service au luxe d'une grande pureté : le Chariot à Caviar en bois de merisier, réalisé sur-mesure par des artisans alsaciens et qui permet de déposer la juste dose d'oscietre sur le plat signature du chef : les renversantes « Langoustines, Crème au Vinaigre de Framboise et Caviar ».

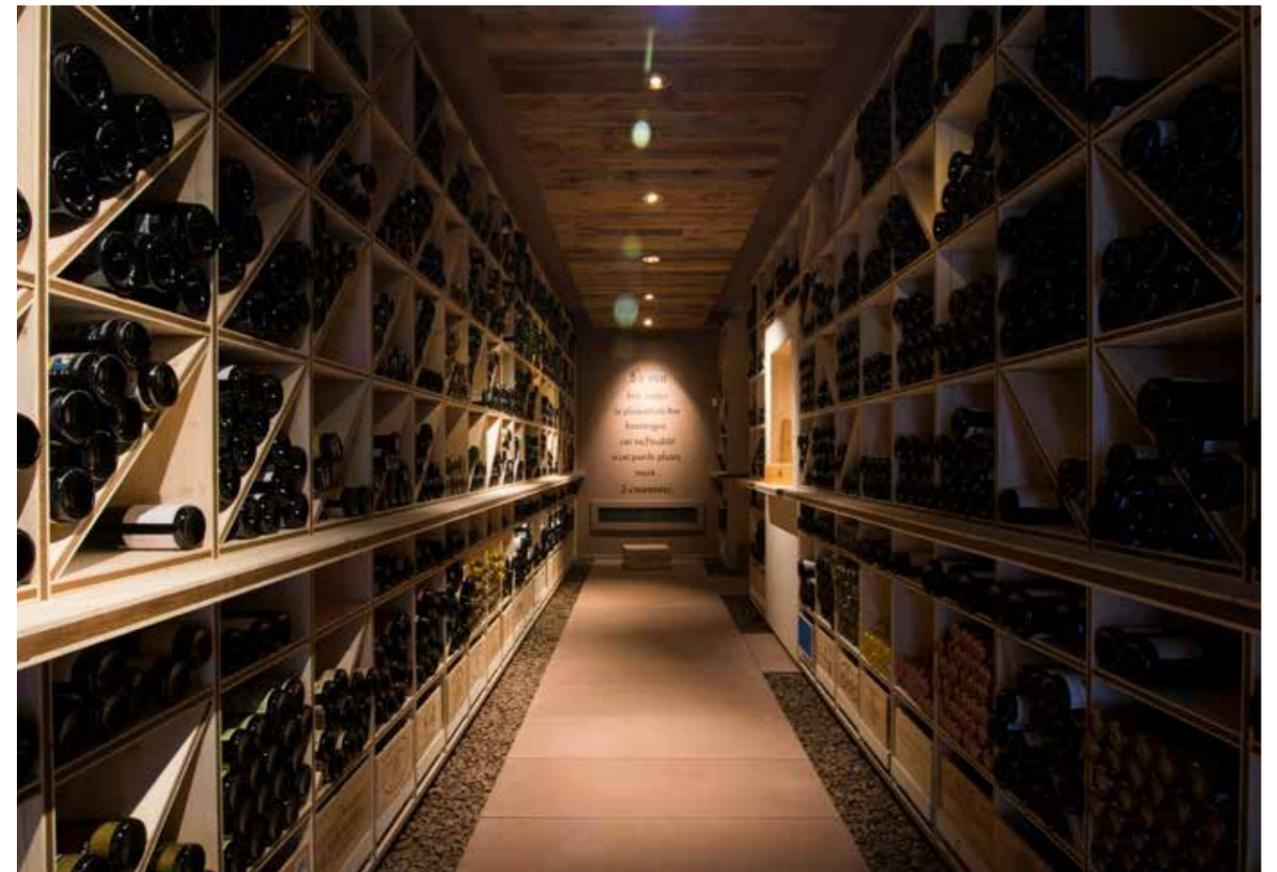
Octobre 2016 : la Meurise a été entièrement construite au cœur du parc naturel de Laubach, dans le Bas-Rhin, à trente minutes de Strasbourg.

La bâtisse rend hommage au savoir-faire ancestral alsacien avec notamment des éléments récupérés comme les colombages en chêne, les tuiles Biberschwanz ou encore les pierres en grès des Vosges, sublimés par les meilleurs artisans locaux. Depuis son ouverture, La Merise n'a cessé d'évoluer et compte désormais deux salles à manger, un salon idéal pour terminer le repas autour d'un café ou d'un digestif, une superbe cave faisant la part

belle aux vins de la région, une hélisurface mais aussi son propre jardin d'aromates et des ruches. Le travail de Christelle et Cédric Deckert a été salué par une première étoile en 2018 et une deuxième en 2021.

Avec passion et compétence, Christelle délivre en salle les assiettes graphiques et raffinées de son mari : franches, lisibles, misant sur l'art précis de sublimer le bel ingrédient par des associations inattendues et toujours équilibrées. Parmi elles, le « Carré de Porcelet au Foin, Jus Réduit et Salade de Mâche aux Truffes Noires », le « Cappuccino de Pommes de Terre et Truffe » ou encore l'« Aile de Raie Bretonne, Ecrasé de Pommes Charlotte, Beurre de Noisette Mousseaux ».

Pour Cédric et Christelle Deckert, la vue se joint au goût afin de profiter d'une expérience sensorielle complète dans un espace raffiné où l'on se sent bien. D'ailleurs, s'il n'avait pas choisi les couteaux de cuisine, le chef aurait aimé être architecte ! heureusement qu'il n'en fut rien...





Découpe de langoustine, caviar Oscière et crème acidulée au vinaigre de framboise



6 personnes

Pour la Découpe de Langoustines

1,200 Kg de Langoustines fraîches Bretonnes
1 pièce de Citron Vert
3 cl d'huile d'olive
Sel et Poivre

- Décortiquer les Langoustines, les châtrer et sécher parfaitement.
- Monter ces dernières directement dans un cercle sur une assiette ronde afin d'obtenir un disque de 7 cm de diamètre et 5 mm d'épaisseur.
- Assaisonner avec l'huile d'olive, les zestes d'un citron vert, sel et poivre

Pour la crème au vinaigre de Framboise

25 cl de crème liquide
20 g de vinaigre de Framboise
Sel et Poivre

- Réunir tous les ingrédients et bien mélanger.

Finition

50 g de Caviar Oscière

Dressage

- Disposer la crème au Vinaigre de Framboise autour des disques de Langoustines et terminer avec une belle quenelle de Caviar Oscière.





Aile de raie bretonne au wasabi et gingembre confit, émulsion au kaffir



6 personnes

Pour l'Aile de Raie
3 pièces aile de Raie Bretonne pelée
6/800
30 g de farine

• Parer et lever les Ailes de Raie. Reconstituer les Ailes avec la partie fine et la partie charnue. Tailler des portions de 120g, sécher impeccablement, assaisonner, fariner et saisir à l'huile d'olive.

Pour l'orge perlé aux légumes et gingembre confit
200 g orge perlé
75 cl de lait
150 g de carotte
250 g de courgette
30 g de gingembre confit
25 cl de Fond Blanc de Volaille
30 g de beurre
20 cl d'huile d'olive

• Cuire l'orge perlé dans le lait frémissant salé durant environ 30 minutes, égoutter et refroidir rapidement.
 • Tailler une brunoise de courgettes et

carottes et les blanchir. • Emincer le gingembre confit.
 • Remettre en température l'orge avec les brunoises et le fond blanc. Egoutter et lier avec le beurre et l'huile d'olive. Ajouter le gingembre et rectifier l'assaisonnement.

Pour le beurre Mousseux au Kaffir
500 g eau
250 g de beurre
10 g feuilles de Kaffir
Sel

• Porter à ébullition l'eau et le beurre avec les feuilles de Kaffir. • Passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

Finition
10 g de Wasabi pâte dans une poche

Dressage
 • Faire un fin trait de wasabi au fond de l'assiette creuse. Dresser l'orge perlé au centre de l'assiette, surmonter avec l'Aile de Raie et terminer avec le beurre mousseux au Kaffir.



Carré de porcelet au foin, jus réduit et salade pastorale aux herbes



6 personnes

Pour le Porcelet

3 pièces de carré de Porcelet
300 g de fond blanc de volaille
500 g de foin BIO
2 feuilles de Laurier Vert
2 brindilles de thym frais

• Habiller et manchonner les carrés de Porcelet. Assaisonner et mettre sous vide individuellement avec 100 g de fond blanc de volaille et 100 g de foin Bio puis cuire à 60°C. Refroidir rapidement après cuisson. Débarrasser les carrés, enlever le foin, quadriller très finement le gras, colorer à la salamandre et glacer avec le jus de porcelet réduit. Disposer dans le moule à BAECKEOFFE sur un lit de foin avec le thym et le laurier et terminer la cuisson au four à 220°C.

Pour le Jus de Porcelet

2 Kg d'os de porcelet et parures
200 g de carottes
200 g d'oignons
1 pièce de bouquet garni
2 l de fond Blanc de Volaille
200 g de beurre

• Concasser finement les os à l'aide d'une batte et rôtir uniformément au four. Tailler les carottes et les oignons en mirepoix.
• Ajouter la mirepoix lorsque les os sont presque suffisamment colorés, puis laisser suer quelques minutes.

• Débarrasser dans un rondau, mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille, ajouter le bouquet garni et cuire. Passer au chinois et dégraisser. Réduire des 3/4 et monter au beurre.

Pour la Salade Pastorale aux Herbes

100 g cœur de frisée fine
50 g de mâche bouquet
50 g de roquette fine
30 g de cerfeuil
10 g estragon
20 g persil plat
15 g de ciboulette
1 pièce endive rouge
30 g copeaux Parmesan
6 pièces radis rose
Sel, Poivre

Huile d'olive et vinaigre Balsamique Noir

• Réunir l'ensemble des éléments dans un cul poule et assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre Balsamique, sel et poivre

DRESSAGE

• Tailler les carrés de Porcelet en côtelettes
• Dresser délicatement la viande sur assiette et agrémenter d'un cordon de sauce. Dresser la salade pastorale aux herbes très élégamment dans des petites assiettes creuses individuelles.





La Forêt Noire

revisitée «La Merise»



8 personnes

Biscuit à la vapeur :
 250 gr œufs entiers
 125 gr sucre semoule
 50 gr farine
 38 gr maïzena
 38 gr poudre de cacao

- Tamiser la farine, poudre de cacao et maïzena ensemble.
- Monter les œufs et le sucre au ruban et incorporer les matières sèches tamisées. Plaquer la masse dans un récipient de 2 cm de hauteur et cuire à la vapeur 15 mn à 100°C. Détailler en rectangles de 2,5 X 0,5 X 10 cm.

Crème au Kirsch :
 480 gr crème fluide
 210 gr lait
 1 gousse de vanille de Tahiti
 70 gr sucre semoule
 42 gr eau de vie de kirsch
 9 gr gélatine

- Faire bouillir la crème avec le lait, la gousse de vanille égrainée et le sucre.
- Incorporer la gélatine à chaud puis le kirsch à froid.
- Napper le fond d'une grande assiette creuse et laisser prendre au frigo.

Cerises marinées :
 500 gr grosses cerises noires fraîches
 1 gousse de vanille de Tahiti
 125 gr pulpe de cerises noires

- Dénoyer les cerises et mariner avec la gousse de vanille égrainée et la pulpe de cerise noire.

Sorbet Griotte :
 360 gr pulpe griotte
 150 gr sirop à 30°B
 8 gr eau de vie kirsch

- Mélanger tous les ingrédients. Mettre en bols à Pacojet et laisser prendre au congélateur. Turbiner.

Sirop pour imbiber les biscuits :
 125 gr sirop à 30°B
 75 gr eau
 55 gr eau de vie de kirsch

- Mélanger tous les ingrédients à froid.

Divers :
 Ailsina cress
 Fleurs de bourrache
 Copeaux de chocolat noir

- Réserver au frais.

Dressage :

- Mettre les assiettes avec la crème au kirsch à température ambiante.
- Dresser sur chaque rectangle de biscuits (préalablement imbibés) 8 à 10 cerises.
- Placer le biscuit dans l'assiette, finir avec les décors et avec une quenelle de sorbet griotte surmontée de copeaux de chocolat.

Gastronomie grecques protéiforme : SANTORIN @ CANAVES OIA

L'île grecque de Santorin, sa douceur de vivre, son paysage de carte postale des Cyclades avec ses bâtisses blanches coiffées de bleu et ses cinématographiques couchers de soleil sur la mer Egée. C'est là qu'est né il y a plus de trente ans un établissement hôtelier authentique perché à flanc de falaise.





Des deux caves à vin du XVII^e siècle dont ils ont héritées, Yiannis et Anna Chaidemenos décident en 1985 de faire trois chambres d'hôtels aussi simples que spectaculairement ouvertes sur la grande bleue.

Nichées sur la pointe nord de l'île, elles bénéficient de la vue sur la Caldera, mythique cratère volcanique de l'île. Alors que le tourisme de masse se développe sur les plages du sud, le nord et le village d'Oia accroché à flanc de falaise restent encore confidentiels. La famille Chaidemenos acquiert un autre bâtiment, puis deux, puis trois... Au fil des années, ils installent dix-huit chambres dans le Canaves Oia Boutique Hotel avant d'ouvrir quatre autres établissements faisant écho aux couleurs minimalistes environnantes. Naissent alors cinq établissements déclinant ce concept d'excellence sous le nom générique de Canaves. C'est aujourd'hui la deuxième génération qui gère les établissements. Markos et Alexandros, les deux fils du couple fondateur, insufflent leur vision moderne de l'hôtellerie tout en veillant à garder l'esprit d'un lieu dont le bouche à oreille a fait le succès. Atout incontournable

de l'île, la cuisine locale est à l'honneur. Un fin dîner gastronomique, un encas sur son transat autour de la piscine, un déjeuner avec vue, chaque restaurant, parmi les plus réputés de l'île, offre une expérience singulière. Chacune des cartes est chapeautée par Tasos Stafatos. Son programme : "cuisiner comme une grand-mère et dresser comme un artiste". Né sur l'île de Kefalonia, le chef qui a dirigé les cuisines de plusieurs étoilés a passé une grande partie de sa carrière dans son pays natal, auprès d'Ettore Botrini notamment, mais également aux côtés de Martin Beras en Espagne. Il revisite avec talent et créativité la cuisine traditionnelle grecque. Ici on s'émerveille d'un twist créatif des produits de l'île comme le crabe d'Athinaiki, les feuilles de vigne (dolmas) modernisées avec des sardines et des algues, une fricassée de cabillaud ou encore un plat d'agneau accompagné d'une purée de pois chiches. Là, on s'attache à sublimer les complexités de la cuisine grecque tout en célébrant les produits de la mer. A la carte, des associations telles que oursins/ algues/noodles de tarama ou morue/courgettes/caviar.





Boulettes de tomates

1kg de tomates
80 grammes chair à tomate
(50% veau haché + 50% steak haché)
200gr d'huile d'olive
200 gr de farine
2 oeufs
180 gr d'oignons
1/2 bouquet de persil
1/2 bouquet de menthe poivrée
Sel et poivre

- Blanchir les tomates et enlever leur peau. Hacher la chair à tomate et la placer dans un bol. Ajouter les oignons, les herbes, la chair à tomate, la farine, les œufs et l'huile d'olive et réaliser une pâte.
- Réaliser de petites portions de pâte à la manière de takoyaki pour faire des boulettes de tomates.



Homard noces de Figaro

Blanchir et nettoyer le homard.
Le cuire 10 min dans du beurre noisette à 60°C pour être prêt à servir.
Cuire le riz aux herbes et au vadouvan.

- Pour la pince de homard, faire une pâte à air-baguette avec du jus de betterave pour la couleur et la remplir de chair de homard des pinces et des herbes. Nous servons avec un bouillon de homard.





Les saint-jacques

1/2 kg de pétoncles de saint Jacques
1/2 l de bouillon d'algues dashi
Oignons de printemps
Émulsion à l'ail noir
Sauce poutargue
Chou nappa rôti sur le grill
Pour le bouillon d'algues dashi

• Dans 1 litre d'eau, ajouter 100 gr d'algue kombu, faire bouillir et infuser pendant 45 min.

Pour la sauce poutargue
100gr d'oignons échalotes
80gr de beurre
150gr de vin blanc
350 g de crème de lait
50 gr de poutargue fraîche

• Faire revenir l'oignon avec du beurre jusqu'à ce qu'il soit cuit à feu doux, ajouter le vin et attendre qu'il s'évapore. • Ajouter la crème de lait et cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. Retirer du feu et ajouter la poutargue.
 • Écraser le mélange et ajouter du sel et du poivre si nécessaire.

Pour l'émulsion d'oignons noirs
2 têtes d'ail noir
4 blancs d'oeufs
250 huile de graines

• Avec un robot, mélanger l'ail noir aux blancs d'œufs. Ensuite, ajouter lentement l'huile comme pour créer une mayonnaise.
 Exécution

• Mariner les Saint-Jacques dans les 250gr de bouillon dashi pendant 8h. Filtrer et placer dans un déshumidificateur à 60°C pendant 8 heures supplémentaires. Puis les hydrater avec le reste du bouillon. Faire revenir avec un peu de beurre dans une poêle.

Pour le chou napa

• Faire rôtir le chou sur une grille avec de l'huile d'olive.
 • Placer le chou, puis les Saint-Jacques en tagliata, ajouter la sauce poutargue, la ciboule et décorer avec l'émulsion d'oignons noirs.





Fricassée de morue

Sauce aux œufs et au citron



100gr réduction de vin blanc
100gr réduction de bouillon de poisson
200gr. beurre
50gr de jaune d'oeuf
20gr de jus de citron
20gr d'aneth
Sel poivre

• Dans une casserole, on ajoute le vin blanc redu, le bouillon de poisson redu. et du beurre. À feu moyen, nous le faisons bouillir pendant 1 minute, puis nous baissions le feu et le laissons jusqu'à ce que le beurre soit fondu. On mélange avec un mixeur plongeant pour avoir une bonne texture. Dans une autre casserole, on ajoute le jaune d'oeuf, la moitié du jus de citron, le sel et on mélange au fouet. Nous le plaçons à feu moyen en fouettant jusqu'à ce que le jaune d'oeuf soit épais (81C). Nous retirons du feu et mélangeons lentement avec le mélange de bouillon de poisson tout en fouettant. Nous le plaçons à nouveau sur feu moyen et fouettons pendant 2-3 minutes, en maintenant la même température (81C). Il en résulte une sauce épaisse et beurrée. On ajoute du sel, du reste de jus de citron et de l'aneth selon le goût.

Vin blanc sec réduit :

• Dans une casserole, nous faisons bouillir 1lt. de vin blanc jusqu'à réduction à 100 ml.

Stock de poisson réduit :

• Dans une casserole, faire bouillir 1 litre de bouillon de poisson jusqu'à ce qu'il soit réduit à 100 ml.

Recette principale

Huile d'aneth
300gr d'aneth
600gr. Huile de tournesol

• Dans une casserole, nous ajoutons l'huile de tournesol et nous la plaçons à feu moyen à 60C. Nous le retirons du feu et l'ajoutons dans un mélangeur avec et mélangeons pendant 6 minutes. Nous filtrons le mélange avec un filtre à café ou une passoire à mailles.

Poudre verte :

• Nous utilisons des légumes de saison. On les nettoie et on les blanchit à l'eau salée selon les greens. Nous mettons au frais avec un bain-marie froid. Une fois refroidi, nous filtrons bien et plaçons au four à 50C pendant 12 heures. Après cela, nous utilisons le mélangeur pour obtenir une poudre de verdure.

La morue:

• Nous nettoyons et filetons la morue. Retirez tous les os. Dans une plaque à pâtisserie, nous ajoutons le demi-sel, nous ajoutons les filets de morue et recouvrons avec le reste du sel. Nous laissons le poisson au réfrigérateur pendant 15-20 minutes. Nous lavons le sel à l'eau froide et le séchons avec une serviette. Nous coupons les filets en longues bandes. Sur une planche à découper, nous ouvrons une pellicule plastique, plaçons les bandes de morue et ajoutons la poudre de verdure. Nous roulons fermement le wrap et créons une ballotine. Nous laissons au réfrigérateur pendant 12 heures. Nous coupons en portions de 150gr et cuisons le poisson 10 minutes dans un cuiseur vapeur. Nous étalons de l'huile d'olive ou un beurre noisette aromatisé et ajoutons du sel à la Fleur de sel. • Nous terminons notre plat en composant avec tous les ingrédients et décorons avec des feuilles d'aneth.



Tarte tatin

Pâte feuilletée

650 gr beurre 82 %
260 gr farine 70 %
260 gr d'eau
605 gr farine 70 %
30 gr de sel
4.5 gr de vinaigre blanc
195 gr beurre 82 %

- Réaliser une pâte en mixant les ingrédients.
- Laissez-la se reposer au réfrigérateur pendant 4 heures.
- Puis mélanger le beurre à la farine. Déposer dans un papier cuisson et laisser au frigo 30 minutes.
- Prendre la pâte, l'étaler, déposer en son milieu le beurre et refermer.
- Laisser au frigo. Après 1 heure cuire 170 -180° environ 15 min.

Caramel pour Tatin

260 gr de sucre
25 gr de glucose 65 gr d'eau

- Dans une petite casserole, faire bouillir tous les ingrédients jusqu'à ce que le caramel soit brun doré.

Sirop

95 gr d'eau
95 gr de sucre
95 gr de beurre noisette
25 gr jus de citron
2 gr de sel de mer
1 bâton de vanille
1 anis étoile

- Faire bouillir tous les ingrédients ensemble.
- Conservez au frigo.

Caramel salé à la bergamote

185 gr de glucose
166 gr de sucre
87 gr de lait
250 gr de crème
87 gr de glucose
120 gr de beurre
3 gr de sel de mer
100 gr bergamote pure Glace à l'anis étoile
Lait 520 gr
10 gr anis étoile
95 gr de sucre
Dextrose 19 gr
Atomise de glucose 38 gr
50 gr de jaune d'oeuf
200 gr de crème
34 gr de lait en poudre
3 gr stab 2000

- Faire bouillir le lait avec l'anis étoile et infuser pendant 4h
- Ensuite mettre le lait infusé avec la poudre de glucose à 30°, ajouter le sucre avec la poudre de glucose et le dextrose. A 35° ajouter la crème, à 40° ajouter le jaune d'oeuf, à 45° ajouter le stab 2000 avec le sucre et pasteuriser à 85°





Eco-cuisine au restaurant **TOYA** avec **LOÏC VILLEMIN**

Nommé en référence au lac Toya au Japon, qui se trouve sur l'île d'Hokkaido au cœur du Parc National de Shikotsa mais aussi en honneur à la ville qui héberge le restaurant de Michel Bras sur l'Archipel, le restaurant Toya du chef étoilé Loïc Villemin à Faulquemont, raconte une vision altruiste de la cuisine et des histoires de goût et de terroir au meilleur de chaque saison.



Une cuisine Zéro Déchet...



"Mon métier doit répondre au cri d'alarme de notre planète qui souffre des excès de l'humanité. C'est pour cela que je travaille pour que mon établissement réduise son impact sur tous les plans et que ma cuisine passe ce message à nos clients et à mon équipe. L'adn de notre cuisine : une démarche zéro déchet !"

Entre produits locaux et techniques venues du bout du monde, Loïc Villemin s'est construit une identité culinaire marquée par l'éthique, où les techniques de cuissons, de fermentations et de conservations sont reines. Sans plats figés, les menus de l'instant changent chaque semaine pour ne faire qu'un avec la nature qui évolue chaque jour au fil des saisons entre temps qui passe

et aléas météorologiques. La finesse, la légèreté et la créativité dans l'assiette sont portées plutôt qu'impactées par cette philosophie du 100% zéro déchet avec des produits utilisés dans leur intégralité qui donnent donc naissance à de nouveaux goûts et des contrastes inédits. Ainsi, le koji, ferment issu de la moisissure, prend place au coeur des traditionnelles crêpes twistées à la crème de Munster fumé aux fleurs, le pigeon voyage dans un fumoir au foin et est sublimé par un jus à l'avoine pour le moins original, le lait de chèvre est imaginé là où on ne l'attend pas, en un dessert autour du yaourt glacé, les champignons bruns sont sublimés sous toutes leurs formes et deviennent gourmandise et oeuvre d'art...

Julie Garnier



Champignons

brun de culture roti et glace au
petit lait /
brunoise de champignons à la
crème caramélisé /
bouillon de champignon fermenté
au beurre noisette



4 personnes

CHAMPIGNON BRUN

**6 gros champignon brun de culture type
champignon de Paris ou Portobello**
20 cl de petit lait
**5 cl de jus de champignon fermenté ou de
sauce soja**
30 grs de beurre

Prélever 2 champignons pour réaliser des copeaux. Nettoyer et vider les champignons, réaliser des incisions sur les hauts des champignons en forme de rosace. Mettre à réduire le petit lait de moitié et ajouter le jus de champignon fermenté.

Mettre à fondre le beurre et rôtir les têtes de champignons en fin de cuisson déglacer au jus de champignon fermenté

DUXELLES DE CHAMPIGNON

1kg de champignon
120 grs de crème épaisse
10 cl de jus de champignon fermenté
3 échalotes
10 cl de vin blanc

Ciseler les échalotes et le tailler les champignons en brunoise. Mettre à suer les champignons, ajouter les échalotes

et déglacer au vin blanc. Réduire à sec, ajouter la crème caramélisée et réduire de moitié. Finir avec la ciboulette et l'estragon. Ciselé en fin de cuisson. Farcir les champignons avec cette duxelles.

BOUILLON DE CHAMPIGNONS FERMENTÉ

2 kg de champignons bruns
1 L de bouillon d'épluchures de légumes
25 cl de jus de champignon fermenté
1 bouquet garni

15 grs de beurre noisette

Réunir tous les éléments et cuire dans une casserole ou à la cocotte-minute pendant 4 à 5 min. Filtrer et réduire de moitié et finir avec le beurre noisette.

Rôtir les champignons et les glacer au petit lait et réaliser les copeaux de champignons.

Champignons bruns de culture rôtis et glace au petit lait, brunoise de champignons à la crème caramélisée, bouillon de champignons fermenté au beurre noisette.



Pigeon fumé au foin

PIGEON FUME AU FOIN:

Pigeons «Thierry Laurent» 200gr de foin

- Vider les pigeons.
- Les mettre sous vide avec du foin pendant 2 semaines. Fumer les pigeons pendant 6H
- Laisser maturer 1 semaine en chambre froide

JUS A L'AVOINE:

1kg de carcasse de pigeon
500gr d'ailes de pigeon
50gr d'oignons doux
1 tête d'ail
750gr de jus de pigeon
100gr de vin rouge
20gr de Cognac
30gr d'avoine rincé
20gr de vinaigre Balsamique
13gr de sucre
60gr de jus de carotte fermenté

- Rotir les carcasses et ailes de pigeons pendant 30min à 175°C.
- Faire fondre les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajouter l'ail et cuire 5 minutes
- Réunir le tout avec les carcasses. Mettre sous vide et cuire 1H30 à 90°C. Passer et réduire

CREME DE CAROTTES CARAMELISEES:

1kg de carottes des sables
3L de jus de carottes
60gr de sucre
165gr de beurre

- Faire caraméliser le sucre, ajouter le jus de carotte puis les feuilles de verveine.
- Laisser cuire pendant 45 minutes.
- Mixer avec le beurre

CAROTTES BARBECUE

4 carottes
300gr beurre
10 grs de sel
ail tym

- Nettoyer les carottes, les saler, les passer 15 min au barbecue ou à défaut brûler au chalumeau.
- Finir la cuisson des carottes dans du beurre avec ail et thym au four à 120 degrés

PICKLES DE Carottes:

100gr Carottes en rondelles
200gr vinaigre de Sureau ou cidre
300gr d'eau
100gr sucre

- Mélanger tous les ingrédients.
- Blanchir la rhubarbe et l'ajouter au mélange.

DIVERS

oxalys ou oseille
poudre de carotte





St Jacques mariné topinambours /truffe

Tartare st jacques

8 belles noix de st jacques
10 grs échalotes ciselé
15 grs de ciboulette ciselée
5 cl de sauce xo maison réalisé à partir de st jacques séché
20 grs de truffes noire hache

Café de topinambours

- Peau de topinambours
- Nettoyer et rincer les peaux de topinambours les faire sécher à 90 degrés pendant 6 h
- Torrifier la peau a 150 degrés pendant 15 min
- Mixer

Beurre de topinambours

100 grs de beurre
50 grs de café de topinambours

Sabayon topinambours

1 œufs
120 grs beurre de topinambour
20 grs jus citron
60 grs fonds blancs
50 grs crème épaisse

- Faire un sabayon et terminer avec crème épaisse et citron

Condiments topinambours :

6 topinambours cuits avec peau
2 échalotes
10 cl vin blancs
5 cl vinaigre balsamique de pomme

- Gratter la chair des topinambours, faire sécher les peaux 2 h a 60 degrés pour réaliser des chips
- Ciseler les échalotes faire suer ajouter la chair et légèrement la caraméliser
- Déglacer au vin blanc réduire à sec et ajouter le vinaigre balsamique de pomme

Croustillant de Topinambours

500 grs de purée de topinambours
75 grs isomalt
8 grs maïzena

Mixer et chauffer a 70° 10 min

- Réaliser l'appareil étaler ce dernier en forme de rectangle
- Laisser sécher A 80 degrés pendant 30 minutes
- Passer au four a 180 degrés pendant 2Min et enrouler autour d'un cercle
- Procédé de la même façon en dessinant a la poche une racine

Divers

- Lamelles de truffes noires
- Lamelles de topinambours marine au vinaigre
- Lamelles de topinambours fermenté





Crêpes au Koji / crème de munster fumé : fleurs séchées de l'été

Pâtes à crêpes Koji
100 grs de farine de blé
50 grs de farine orge
100grs de shio Koji
50 grs de Levain actif ou
1 sachet de levure chimique
2 œufs
15 cl lait entier
2 grs de sel

Pour le shio koji

- Prendre de l'orge de la ferme de bel air fermentée avec de l'Aspergillus oryzae.
- On obtient du Koji mixer avec le même poids d'eau et 7% de sel laisser fermenter 3 semaines
- Battre légèrement les œufs ajouter le lait ajouter la

farine et la farine orge laisser reposer 10 min y ajouter le levain actif et le sel laisser reposer 1H30 min

- Cuire dans une poêle à blinis avec du saindoux finir les blinis au barbecue

Crème de munster fumé
1 munster (250 grs)
10 cl de crème fraîche

- Mettre à fumer le munster, en sortie de fumoir le munster est encore chaud le mixer avec la crème.

Divers

- Fleurs du jardin sèche (soucis, pensée, fleurs de capucine, fleurs de coriandre)
- Huile de feuille de figuiers



Glace Meringue

350g de lait de chèvre
150g de crème
150g de meringue
500g de blanc d'œuf
500g de sucre

Meringue

- Monter les blancs d'œuf, incorporer le sucre et le sucre glace
- Étaler sur plaque
- Cuir à 120°C pendant 3 à 4 heures
- Mixer lait, crème et meringue
- Mettre en bol à Paco jet congeler

Poudre glacé yaourt de chèvre
350g d'eau
125 g sucre
225g de fromage frais de chèvre
250g yaourt au lait de chèvre
10g jus de citron

Caramel de petit lait de chèvre
200 grs de petit lait de chèvre réduit
5 cl de vinaigre de fleur de sureau
150 grs de sucre

- Réaliser un caramel avec le sucre déglacer avec le vinaigre
- Ajouter le petit lait de chèvre et réduire jusqu'à la consistance caramel



Equidistance avec Germain Barbier

Texte et photos Alban Couturier

Il y eu François Pasteau et l'Epi dupin. Ce fut pendant longtemps le restaurant ou l'on goutait la bonne chair. Un bistrannique gourmand, un lieu délicat, de belles assiettes, des quilles et des accords judicieux. C'est à cette époque que j'ai rencontré le chef Germain Barbier. Il était en cuisine, cuisinant avec délicatesse des plats a se damner. Cette belle cuisine qui vous sustente à ravissement. Et puis François a vendu sa belle affaire... C'était avant, Avant l'Ouragan du Covid. Il a eu le nez fin. Vendre avant l'Orage.

L'idée de s'installer avait fait son chemin et Germain et sa compagne Melanie , on reprit juste avant la Tempête, ce beau restaurant à Mennecy, au fond d'une cour ombragée. Une grande salle, une belle cheminée. Une décoration de maison de campagne, des poutres sous une très belle hauteur sous plafond, des pierres apparentes. Aux premiers pas dans ce restaurant, on se sent bien. Entouré que dis je, câliné d'ondes bienveillantes. Ce restaurant c'est l'Entrelesdeux, petit nom curieux pour un restaurant, mais tout a une histoire, on serait pile à distance égale des deux grands-mères de part et d'autre,





équidistance entre la Franche comté et le Morbihan. Du coup, on comprendrait presque mieux l'ambiance si chaleureuse du lieu. Et Germain a repris la Cuisine. Ils se sont battus comme des lions pendant le Covid, proposant terrines, et vente à emporter. Ils ont sustenté Mennecy et contours de leurs pâtés Croutes et gratin dauphinois. Ces petits plats qui réconfortent . Des rillettes de sardine et ses petits croutons pour patienter. Des terres mers qui font la part belle au produit, des asperges à se damner et son poulpe. Son oeuf mollet sur son lit de poireau et pleurote, jus en réduction de champignon Ce beau morceau de paleron à partager avec son gratin dauphinois, Cuisson basse température, tellement tendre, qu'on ignore le

couteau pour le déguster presque à la cuillère. Et les saints jacques, parlons en, combien de fois ai je vu, une cuisine chichiteuse, ici, on ne joue pas dans cette cour, l'assiette est généreuse, gourmande. Une deux trois quatre cinq belles saint jacques, je voulais quelques coquilles comme décors, Germain m'a séché quand j'ai vu l'amoncellement qu'il m'avait réservé...

***Germain c'est une cuisine généreuse,
à l'image de leur restaurant.***

Melanie en salle, qui se doit de faire attention, la famille s'agrandit....virevolte entre les tables, c'est la maîtresse

de maison, aux petits soins, tout en discrétion. Et ils ne ménagent pas leurs peines. Pour nous recevoir les tables sont couvertes de beau nappage blanc, les serviettes en tissus sont d'une douceur incroyable. La salle comme la cuisine, est tenu par une main de fer dans un gant de velours. Tout est à sa place pour jouer à chaque service la partition parfaite. Deux fois par semaine c'est Rungis, à la recherche des beaux produits, des surprises, des parfums qui bouleverseront la carte. Germain a des idées à revendre mais puise dans sa quête les éléments de ses futurs recettes, c'est sur le marché à 5 heures du matin, que la carte prends forme, que les recettes se bouleversent, se transforment pour nourrir les épicuriens curieux de cette

belle signature. Mennecy c'est à coté, en 20 minutes de Paris nous voila presque à la campagne. Cette belle table va grimper pour se faire remarquer. Les gourmets ont une nouvelle adresse à se partager pour vivre de délicats instants de gourmandise. C'était au final la première fois que nous retrouvions depuis de longs mois. Nous nous suivions sur les reseaux. Gardant ainsi des nouvelles des uns et des autres. Nous nous sommes retrouvés là ou nous nous étions quittés, sur le beau chemin de la gourmandise. Je suis venu réaliser quelques images. Le temps d'échanger de partager sourires et nouvelles. Je reviendrais vivre l'expérience client en voisin. À bientôt les amis !



Asperges vertes, agrumes et poulpe



4 personnes

12 grosses asperges vertes
1 orange
2 tentacules de poulpe cuites au
bouillon ou à la vapeur
0,5L de jus d'orange
50g de sucre
Balsamique, huile d'olive

- Réduire le jus d'orange et le sucre pour obtenir un mélange sirupeux
- Une fois refroidi le détendre avec un peu de balsa et monter avec de l'huile d'olive comme une vinaigrette, rectifier et réserver
- Monter une mayonnaise avec le zeste de l'orange et réserver
- Prélever les suprêmes de l'orange
- Tailler le poulpe en fines lamelles (comme un carpaccio)
- Laver et éplucher les asperges, les cuire délicatement à l'étuvée pour ne pas casser les pointes
- Dresser dans une assiette directement (pour garder les asperges tièdes) assaisonner avec un peu de vinaigrette agrumes, ajouter le poulpe quelques morceaux d'orange, quelques croutons et faire quelques points de mayo orange



Les Saint Jacques

« Entre les Deux »



4 personnes

20 noix de saint jacques
(en fonction de la taille et de l'appetit)
1/2 choux verts
1/4 de saucisse de Morteau cuite
15cL de bouillon de saint jacques ou fumet de poisson
30cL de crème liquide
200g de cancoillotte à l'ail

- Laver puis émincer le chou
 - Blanchir à l'eau bouillante salée et refroidir dans de l'eau glacée pour garder la couleur
 - Au moment du service réchauffer avec une belle noix de beurre, ajouter la saucisse de Morteau taillée en brunoise et rectifier l'assaisonnement
 - Pour la sauce réduire le bouillon, ajouter la crème et la cancoillotte, rectifier l'assaisonnement et lier un peu si besoin
 - Cuire les saint jacques et dresser
- Mettre un peu de sarrasin soufflé à la fin





Oeuf mollet pleurotes et crème de champignons



4 personnes

4 œufs bio
1 poireau
500g de pleurotes
250g de champignons de paris
2 échalotes

Vin blanc, bouillon de volaille, crème

Pour la sauce

- Laver les champignons de paris, les couper en 4, bien les colorer a la poêle
- En même temps faire suer les échalotes émincées, délayer au vin blanc, réduire a sec, ajouter les champignons de paris, mouiller a hauteur au bouillon de volaille et laisser cuire.
- Ajouter 0,5L de crème, réduire, mixer et passer au chinois
- Rectifier l'assaisonnement
- Laver les pleurotes, les tailler en lamelles et les poêler
- Bien laver le poireau, blanchir et refroidir pour ensuite « l'effeuiller »
- Cuire les œufs mollets (5min)
- Réchauffer les garnitures la sauce et les œufs puis dresser



Rib's de boeuf

de la ferme de Clavisy confit et gratin dauphinois



4 personnes

3kg de plat de cote de boeuf**1 oignon****2 carottes****Ail, thym, laurier****1L de vin rouge****2L de fond de veau****1kg de pomme de terre a chair ferme****1L de crème**

- Colorer en cocotte le boeuf, ajouter la garniture aromatique et deglacer au vin rouge
- Réduire le vin de moitié et ajouter le fond de veau
- Porter à ébullition, écumer, et cuire au four à couvert à 140° pendant 2 à 3H
- Décanter, passer le fond de braisage au chinois et réduire
- Rectifier l'assaisonnement et la liaison de la sauce
- Eplucher et laver les pommes de terre, tailler en fines lamelles assaisonner sel poivre, disposer dans un plat gratin mettre de la creme a hauteur et cuire au four à 150° (entre 30min et 1h en fonction de la taille du plat)
- Dresser en plat à partager
- On peut ajouter sur le boeuf quelques gousses d'ail confit, des oignons frits et de la ciboulette.





Pintade Farcie

gambas et petits pois



4 personnes

1 pintade fermière (1,5Kg)
8 gambas
1kg de petit pois
1 oignons des Cévennes
Garniture aromatique
Concentré de tomate
Cognac
Estragon

- Décortiquer les gambas, réserver les queues et faire une bisque avec les têtes et les carapaces
- Découper la pintade en 4
- Désosser les cuisses pour les hacher ensuite
- Assaisonner la farce sel et poivre et ajouter un peu d'estragon
- Farcir les suprêmes de pintade avec cette farce en mettant les queues de gambas au milieu, bien serrer dans du film alimentaire et cuire au four vapeur à 75° environ 1h
- Refroidir à la sortie du four pour pouvoir faire des belles tranches ensuite.
- Écosser les petits pois et les faire étuver avec l'oignon des Cévennes ciselé
- Remettre les portions de pintade en température
- Rectifier l'assaisonnement et la liaison de la bisque de crevette
- Dresser



Baba au Grand Marnier®



4 personnes

150g de farine T55
6g de sucre
3g de sel
9g de levure
30g de lait
90g d'œuf
45g de beurre

Pour le sirop
0,5L d'eau
200g de sucre
125g de Grand Marnier®
1 zeste d'orange

- Beurrer les moules a babas
- Dans une cuve de batteur mettre la farine le se et le sucre
- Commencer a pétrir avec le crochet
- Ajouter les œufs
- Ajouter la levure préalablement délayée dans le lait
- Ajouter le beurre fondu
- Pétrir pour obtenir un mélange homogène
- Repartir la pate équitablement dans les moules a babas
- Laisser pousser puis enfourner 10 à 12 min à 180°
- Demouler a la sortie du four
- Laisser les babas sécher 24h
- Pour le sirop faire bouillir l'eau le sucre et le zeste, ajouter le Grand Marbier® hors du feu
- Imbiber les babs dans le sirop chaud
- Servir avec une chantilly et/ou un sorbet orange sanguine





Aux fourneaux avec **SÉBASTIEN BOYER,** jeune chef aux commandes du **MILLÉSIMES à PARIS**



C'est dans une brasserie typiquement parisienne du 17^{ème} arrondissement, rue de Courcelles à deux pas du Parc Monceau que Sébastien Boyer jeune trentenaire s'est posé en 2016 entouré de son équipe et de son père, restaurateur également, pour se lancer dans cette nouvelle aventure aux valeurs humaines fortes et ouvrir son premier restaurant Originaire de Conques dans l'Aveyron, Sébastien a grandi à Paris auprès de ses parents restaurateurs qui lui ont transmis les bases d'une gastronomie traditionnelle, sincère et généreuse.

Il fera son apprentissage pendant une dizaine d'années dans des restaurants de renom : Le Meurice, Ledoyen, La Bouitte et auprès de grands chefs et d'étoilés : Philippe Tredge, Le Divellec, Christian le Squer, Yannick Alléno ou encore Kei Kobayachi.

Accompagné de sa brigade, il y propose dans une ambiance conviviale et familiale, une cuisine bistrannique authentique, inspirée par de grands classiques du terroir. Son secret, l'inspiration, qu'il trouve en travaillant à partir de produits bruts d'exception selon les arrivages. Au Millésimes, les poissons comme le gibier arrivent entiers, les

légumes et les fruits bios de chez Joël Thiebault s'invitent dans les recettes au fil des saisons. Sébastien se régale à composer avec ses acolytes, dans les règles de l'art, une cuisine généreuse et colorée dont la carte se renouvelle sans cesse, à un prix très doux, avec comme leitmotiv qu'elle soit accessible à tous.

Parmi les spécialités l'incontournable pâté en croûte, son saucisson, les pithiviers, les tourtes dont les farces se réinventent pour le plaisir de nos papilles ainsi que les cocottes.

Son pâté en croûte primé en 2019 est la signature du Millésimes, il se décline à l'infinie, au chevreuil, à la biche, au cerf...

Dans la bonne humeur et avec humour, Sébastien et son bataillon font tout de A à Z. Comme le gibier et les poissons sont entiers, ce sont eux qui les découpent et sélectionnent avec rigueur les morceaux. De même ils fabriquent les saucissons, le boudin, la brioche tressée pour le pain perdu...





Carpaccio de Saint-Jacques

Saint-Jacques de Dieppe
Salicorne
Pickles myrtilles
Citron Kaffir
Huiles d'olive citronnée
Fleur de sel
Piment d'Espelette

Saint-Jacques

- 3 Saint-Jacques de Dieppe tranché finement en rose

Salicorne

- Mettre des petites branches de 2 centimètres de salicorne

Pickles de myrtilles

1l de vin blanc
1l de vinaigre blanc
Baie cardamone
Baie fenouil
400gr de sucre
100gr de sel

- Chauffer le tout, une fois que le jus à bouillie le sortir et mettre les myrtilles puis refroidir.
- Huiles d'olive citronnée
- Huiles olive infusé dans des écorces de citron kaffir, citron vert et citron jaune





œuf meurette

Œuf poché
Oignon grelot
Lardon

Royal d'épinard
Jus viande
Crouton de campagne

Œuf poché
6 œuf entier
1l eau
100gr vinaigre blanc

- Mettre une casserole d'eau avec un peu de vinaigre une fois que l'eau est montée à ébullition mettre les œufs un par un puis faire un tour de spatule pour que l'œuf se forme .3 min de cuisson puis refroidir dans les glaçons

Royal d'épinard
100gr épinard blanchie
100gr crème liquide
Sel/poivre
1 œuf entier

- Faire blanchir et bien glacée dans l'eau froide les épinards mélanger tous les ingrédients mixer le tout cuire au four à vapeur 85°c 25 min ou 100°c 30 min au bain marie

Lardon
100gr de lardon

Graisse de canard

- Faire blanchir les lardons dans de l'eau bouillante puis les égoutter. Prendre une poêle faire poêlée avec la graisse de canard les lardons.

Oignon grelot
12 pièces oignon grelot
1l bouillon légume
100gr beurre doux

- Faire bouillir le bouillon de légumes. Plonger les oignons grelots avec le beurre
- Laisser 15 min à frémissement

Pain de campagne
Pain campagne
Ail
Thym
Romarin

- Découper le pain campagne en dès
- Cuisson 150° 20 min





Tourte façon Wellington

Pâte feuilletée
Filet bœuf
Echalotte confite
Champignon des bois
Jus viande au poivre de Sichuan
Foie gras canard du sud-ouest

Jus de viande

- La veille préparer le jus de viande, faite confire à feu doux dans une poêle huilée, les échalotes émincées, les champignons des bois un peu de thym de romarin le laurier et une grosse gousse d'ail émincée. Dans une autre poêle, faites revenir à feu vif les carcasses de bœuf dans l'huile pendant 20 min. déglacez avec le beurre, ajoutez le mélange aux échalotes et remuez. Versez le vin blanc et laissez réduire de trois quarts. Ajoutez bouillon de volaille et couvrir à hauteur. Laissez cuire une journée à tout petit feu. À consistance, filtrez au chinois et réserver ce jus

Foie gras de canard

- Couper des tranches de 30 gr

Filet de bœuf

- Portionner le filet de bœuf à 160gr
- Faire poêlée le filet cuisson bleu puis le refroidir

Echalotte confite

- 5 échalotes ciselés faire rôtir avec de la graisse de canard à feu doux

Champignons des bois

- Faire poêle à la graisse de canard les champignons des bois puis les essorer sur un papier

- Etalez la pate feuilletée finement et découpez 4 rectangles. Sur chacun d'eux, disposez quelques champignons les morceaux de bœuf au foie gras puis ajoutez nouveau les échalotes confites et le bœuf. Replier la pâte soigneusement sur cette garniture

- Il est important de bien tirer la pâte pour qu'elle enrobe l'ensemble. Éliminez avec des ciseaux les parties de pâte qui se superposent. Badigeonnez chaque aumônière de jaune d'œuf dilué et enfournez pendant 18 min. laissez encore cuire 5 min hors du four, avant de servir avec le jus de viande.





Poire confite, crèmeux citron, crumble thé matcha

Poire pochée rôtie
Crèmeux citron
Crumble thé matcha
Meringues aux agrumes

Crèmeux citron
125gr jus citron
1 orange zest
1 citron jaune zest
1 citron vert zest
100gr jaune d'œuf
75gr sucre semoule
2 œufs entier (60gr)
320gr beurre doux
1 feuille gélatine

- Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre et le citron, les cuire au bain-marie puis mixer le tout avec le beurre et les œufs, finir par les zestes de citron

Crumble thé matcha
100gr farine t55
100gr beurre doux
100gr sucre semoule
92gr poudre amande
1c.c thé matcha

- Mélanger le tout au batteur puis mettre la pâte homogène au congélateur. Une fois dure, sortir la pâte la râper sur une plaque avec un papier sulfurisé, cuire à 170°C pendant 30 min

Sirop plus cuisson poire
1l d'eau
250gr sucre
1/2 gousse vanille
3 poires
2 pièces badiane
4 pièces cardamome
1 cannelle

- Mettre le tout dans une grosse casserole, monter à ébullition puis baisser au minimum et laisser cuire.
- Pour savoir si les poires sont cuites planter le couteau, si il n'y a pas de résistance la poire est cuite.

Meringue
50gr blanc d'œuf
75 gr sucre semoule
1 orange zeste
1 citron jaune zeste
1 citron vert zeste

- Monté les blanc œuf avec le sucre étaler sur une plaque avec un papier sulfurisé mettre les zestes d'orange et de citron
- Cuisson à 70 degrés pendant 3h





Chocolat, menthe poivrée, crumble caramélisé

Ganache chocolat Inaya 65pour cent
Crèmeux menthe poivrée
Crumble menthe poivrée
Brownie chocolat 64 pour cent
Guayaquil

Crumble
Sucre semoule
Beurre doux
Farine 1 55

- Mélanger le tout au batteur avec le crochet
- Cuisson 170°c 30 min

Crèmeux chocolat
250gr lait entier
250gr crème 64 pour cent liquide
60gr jaune œuf
60gr sucre semoule
200gr chocolat Inaya 65 pour cent

- Faire chauffer le lait et la crème, une fois chaud les verser sur le jaune œuf et le sucre blanchie. Remettre dans la casserole puis cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une crème épaisse. Verser sur le chocolat en trois fois émulsifiant.

Crèmeux menthe poivrée
200gr lait entier
100gr crème liquide 64 pour cent
44gr jaune œuf
44gr sucre semoule
1botte menthe poivrée

- Chauffer le lait entier la crème liquide à ébullition enlever du feu verser la menthe poivrée. Blanchir le sucre et le jaune d'œuf puis verser les deux ingrédients et cuire comme une crème anglaise.

Brownie
4 œufs entier
200gr sucre semoule
200gr chocolat Guayaquil 64%
125 gr beurre doux
30gr de sucre
2gr de levure

- Faire chauffer le chocolat avec le beurre au bain marie y ajouter les œufs et le sucre blanchis puis le sucre et la levure
- Cuisson 170degrès 26 minutes.



MARCELLO, Un peu de DOLCE VITA Italienne à Saint-GERMAIN-DES-PRÉS

Marcello est un restaurant italien au cœur de Saint-Germain-des-Prés, ouvert tous les jours de 8h du matin à 23h, où l'on peut rêver toute la journée.

Créé en 2017 par les sœurs Vaconsin (également propriétaires de Blueberry et du Steam Bar), Marcello est devenu une destination germanopratine où l'on trouve refuge, à l'abri du stress et de l'agitation urbaine. Conçu comme un bar d'hôtel, l'endroit propose un service continu, adapté à chaque moment de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, teatime, aperitivo, dîner.

La terrasse protégée et végétalisée offre un cadre idyllique à toute heure de la journée. Située en contrebas du marché Saint-Germain, elle est à l'abri du tumulte des voitures.

Le charme des vieilles pierres et la fontaine appellent l'ambiance magique des places romaines.

Le décor signé Gabriel Pistre s'inspire des années 50 et de l'ambiance des plateaux de cinéma.

L'intérieur mêle la poésie des vieilles pierres et le design d'un loft industriel. Le chef milanais Aristide de Vita dirige la cuisine, une cuisine italienne simple et authentique. Il a travaillé auparavant au restaurant La Romantica et au Byblos de Saint Tropez. Gnocchi, spaghetti, arancini, gros ravioli, torteloni... tout est fabriqué sur place. Alors : spaghetti au pesto et burrata, torteloni à la crème de truffe blanche, gnocchi au safran et gorgonzola, poulpe grillé, boulgour et crème de burrata... ? Que choisir ? Aide...

Photos : Gabriel Pistre



Arancini nero, sauce gorgonzola

Arancini
200g riz venere
160g mozzarella
100g crème de truffe noire
40g Parmesan
5g sel
2 oeufs
100g chapelure
1l bouillon de légumes
Sauce
150gr gorgonzola
50 gr de lait
Pour la décoration
Salade de roquette

- Cuire le riz venere comme un risotto dans 1l de bouillon de légumes avec le sel.
- Une fois la cuisson terminée, couper le feu. Ajouter la mozzarella, la crème de truffe noire et le Parmesan râpé. Laisser refroidir.
- Préparer des boulettes de 25 g chacune. Les rouler d'abord dans la farine, dans les oeufs battus puis dans la chapelure.
- Les frire dans l'huile à 180 °.
- Pour la sauce, mixer ensemble le lait et le gorgonzola jusqu'à obtenir une crème bien lisse.
- Dresser chaque arancini sur un rond de sauce et servir avec une salade de roquette assaisonnée.





Velouté potimarron, girolles et parmigiano

1kg Potimarron
1 petit oignon blanc
100g huile d'olive
120g girolles
60g Parmesan
1,5L bouillon de légumes
Sel
Pour la décoration
Ciboulette ciselée
Préparation

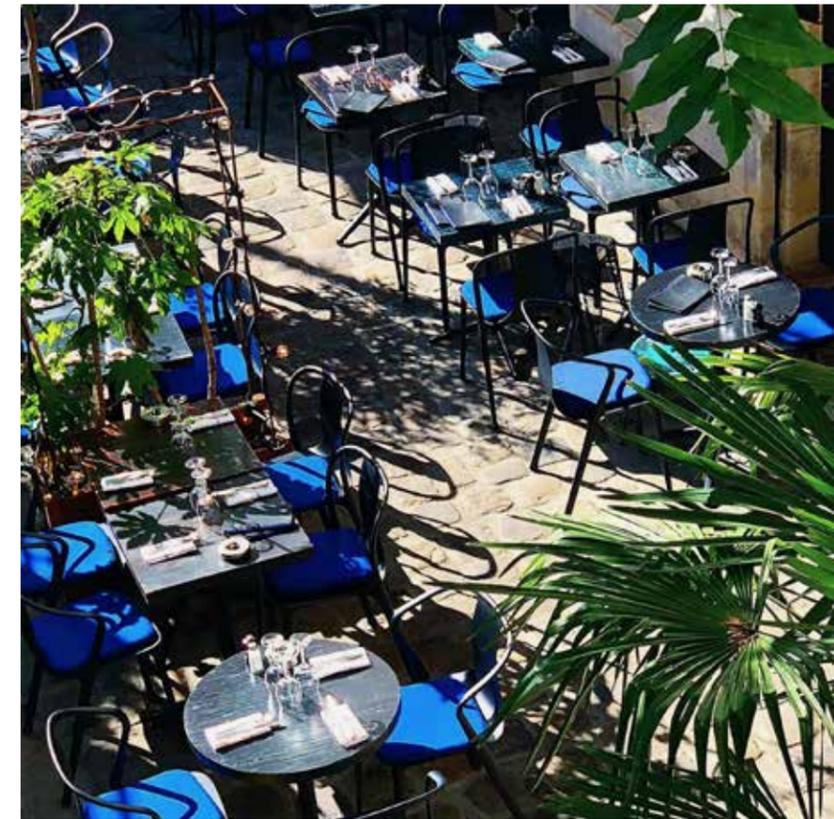
- Éplucher et vider le potimarron.
- Le couper en petites tranches et le cuire dans le bouillon de légumes avec la moitié de l'huile, le sel et l'oignon coupé.
- Égoutter le potimarron une fois cuit et réserver le bouillon de cuisson. Passer-le au mixeur en ajoutant huile et liquide de cuisson jusqu' à obtenir la consistance d'un velouté.
- Servir dans un bol, ajouter des petits morceaux de Parmesan puis les girolles poêlées. Finir avec de la ciboulette ciselée et un trait d'huile d'olive.



POLPETTE

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 kg boeuf haché | • Cuire le sarrasin dans l'eau bouillante et le laisser refroidir. |
| 80g sarrasin | • Mélanger la viande avec tous les ingrédients et les herbes hachées finement. |
| 100g pain de mie | • Faire des boulettes de 40g, les plonger dans l'huile frémissante pour les frire puis finir la cuisson au four. |
| 50g lait | • Dresser une louche de sauce tomate au fond d'une assiette, disposer les boulettes et terminer avec une belle feuille de basilic. |
| 100g Parmesan râpé | |
| Sauge | |
| Romarin | |
| Thym | |
| Pour la décoration | |
| 1 belle feuille de basilic | |





Lasagne verte

500g feuilles de pâte à lasagne
200g Parmesan râpé
Béchamel
1L lait
70g beurre
70g farine
Légumes
1 aubergine
2 carottes
1 petit oignon rouge
2 courgettes
1 poivrons
4 champignons de Paris
Pour la décoration
1 belle feuille de basilic

- Couper tous les légumes en morceaux de 5mm d'épaisseur puis les poêler tous ensemble avec de l'huile d'olive. Une fois cuits, les égoutter.

- Préparer la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer avec une cuillère de bois sans laisser colorer. La farine doit juste épaissir. Versez le lait progressivement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe.

- Commencer par mettre de la béchamel au fond du plat, puis disposer les feuilles de pâte à lasagne. Recouvrir de légumes et terminer par le Parmesan râpé. Répéter cette opération 4 fois.

- Cuire dans le four à 180° pendant 30 min. Servir chaudes avec une feuille de basilic



BABA MARCELLO

par la cheffe pâtissière Marianne Quijada

La pâte à Baba

75 g beurre doux

250 g farine de blé

5 g sel fin

15g sucre en poudre

25g levure de

boulangier

5cl lait

4 Oeufs

La Chantilly

30cl crème liquide entière

30g sucre glace

1 gousse de vanille

Sirop au Monténégro

500g eau

250g sucre

200g Montenegro

Dressage

1 orange Bio

Pâte à Baba

• Faire fondre le beurre et le réserver.

• Travailler avec un robot mélangeur à queue de cochon.

Disposer la farine en pluie dans le bol du batteur, ajouter le sel fin et le sucre. Mélanger rapidement avec le crochet.

• Délayer la levure dans un peu de lait, faire tiédir le tout à feu doux dans une casserole. Verser le mélange lait/levure dans le bol du batteur, ajouter les oeufs et pétrir avec le crochet.

Bien travailler la pâte pour lui donner "du corps" (de l'élasticité), de façon à ce qu'elle soit bien lisse et qu'elle se décolle du bol.

• Verser et pétrir progressivement le beurre encore tiède jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

• Recouvrir ensuite la pâte d'un torchon humide, la laisser pousser dans un endroit tiède pendant au moins 1 h.

• Travailler à nouveau la pâte afin de la dégazer, puis la verser dans des moules demi-sphériques en les remplissant aux 2/3. Laisser la pâte pousser à température ambiante jusqu'à ce qu'elle atteigne le haut des moules.

• Enfourner pendant 20 min environ dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6). Démouler ensuite sur grille et laisser refroidir.

Chantilly

• Fouetter la crème très froide puis ajouter le sucre glace.

• Couper la gousse de vanille en 2, récupérer les graines et les ajouter dans la crème fouettée.

• Réserver au frais dans une poche munie d'une douille cannelée.

Dressage

• Préparer un sirop en portant à ébullition l'eau avec le sucre et le Monténégro.

• Tailler les babas aux extrémités afin qu'ils tiennent droit, puis les plonger dans le sirop tiède pendant au moins 20 min. Les égoutter ensuite sur une grille.

• Terminer par un dôme de crème fouettée et des zestes d'orange BIO.





LE TIRAMISU

par la cheffe pâtissière Marianne Quijada

300 g de mascarpone
3 oeufs
100g de sucre
1 paquet de biscuits boudoirs
Décoration
Cacao en poudre

- Séparer le blanc des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battre vivement le sucre avec les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone. Bien mélanger pour obtenir une surface lisse. Réserver le mélange au frais.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement avec une spatule à la préparation mascarpone et jaunes d'œufs.
- Tremper rapidement les biscuits dans du café fort. Disposez-les au fond d'un plat.
- Recouvrir ces biscuits d'une couche de crème au mascarpone avec la moitié de la préparation. Renouveler l'opération : une seconde couche de biscuits, une seconde couche de crème au mascarpone.
- Placer le plat au réfrigérateur pendant 4 heures minimum (idéalement 24h), le temps qu'il prenne bien au froid.
- Avant de servir, saupoudrer le tiramisu de cacao amer, c'est prêt !

LA BASTIDE
PEYRASSOL



Photo : © Stanislas Wolff

WWW.PEYRASSOL.COM

 **PEYRASSOL**

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